IL DIRETTORE DELLA SEZIONE AFFARI ISTITUZIONALI, APPALTI, PROCESSI E SISTEMI INFORMATIVI

DISPOSIZIONE N. **47**

DI DATA: **23/03/2022**

OGGETTO: **PROCEDURA TELEMATICA NEGOZIATA A MEZZO RDO MEPA, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL NIDO D'INFANZIA INTERAZIENDALE DI AREA SCIENCE PARK "SABRINA MANCARDI" - "I CUCCIOLI DELLA SCIENZA" - CIG 91521988B5 - ATTO DI INIZIATIVA**

☑ Pubblicazione ai sensi dell'art. 23 c.1 del D.Lgs. 33/2013

Visto riservato alla Sezione Amministrazione e Personale

☐ non comporta impegno di spesa

Firmato digitalmente da POTOCCO ELENA

☑ impegno 403/2022

☐ accertamento

AREA SCIENCE PARK
AREA DI RICERCA SCIENTIFICA E TECNOLOGICA DI TRIESTE
Ente Pubblico Nazionale di Ricerca
Padriciano, 99 | 34149 Trieste | Italy
+39 040 3755111
+39 040 226698
P.IVA 00531590321
urp@areasciencepark.it
protocollo@pec.areasciencepark.it
www.areasciencepark.it
ISO 9001:2015

IL DIRETTORE DELLA SEZIONE AFFARI ISTITUZIONALI, APPALTI, PROCESSI E SISTEMI INFORMATIVI

RICHIAMATE:

- la propria disposizione n. 30 del 18.02.2022 con la quale si approvava l'avviso di manifestazione di indagine di mercato volto ad acquisire le manifestazioni di interesse degli operatori economici interessati alla gestione del servizio del Nido d'infanzia interaziendale "Sabrina Mancardi" – "I cuccioli della scienza";
- l'istruttoria di data 16 marzo 2022, conservata agli atti dell'Amministrazione, con la quale si è provveduto alla valutazione delle manifestazioni di interesse pervenute;

RAVVISATA la necessità, per le motivazioni indicate nella citata disposizione n. 30/2022, di indire una procedura di gara per selezionare il nuovo affidatario del servizio di gestione del d'infanzia interaziendale "Sabrina Mancardi" – "I cuccioli della scienza" allo scopo di garantire la continuità del servizio offerto agli addetti di Area Science Park ed a quelli che lavorano presso società, enti e laboratori insediati all'interno del Parco Scientifico;

VISTO l'art. 26, commi 3 e 3 bis, della legge 23 dicembre 1999, n. 488, così come integrato e modificato dall'art. 1, comma 4, del decreto-legge 12 luglio 2004 n. 168, convertito in Legge 30 luglio 2004, n. 191, e accertato che non sussistono attualmente convenzioni Consip cui accedere per la prestazione del servizio;

VISTO l'art. 1, comma 450, della Legge n. 296/2006, e successive modifiche e integrazioni, in merito all'obbligo delle amministrazioni pubbliche di fare ricorso al MEPA per importi uguali o superiori ad € 5.000,00 e al di sotto della soglia di rilievo comunitario;

VISTI:

- l'art. 63 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50;
- l'art. 1, comma 2, lett. b), della Legge 11 settembre 2020, n. 120 (Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, recante «Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitali»), successivamente modificato dalla legge n. 108 del 2021, che prevede la procedura negoziata, senza bando, di cui all'articolo 63 del decreto legislativo n. 50 del 2016, previa consultazione di almeno cinque operatori economici, ove esistenti, nel rispetto di un criterio di rotazione degli inviti, che tenga conto anche di una diversa dislocazione territoriale delle imprese invitate, individuati in base ad indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici, per l'affidamento di servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e architettura e l'attività di progettazione, di importo pari o superiore a 139.000 euro e fino alle soglie di cui all'articolo 35 del decreto legislativo n. 50 del 2016;
- gli articoli 140 e 142 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 in merito alle norme applicabili ai servizi sociali;
- l'Allegato IX del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, che contempla i servizi sociali (CPV 85320000-8) e di istruzione (CPV 80110000-8);
- l'art. 35, comma 1, lett. d) del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, che fissa quale soglia di rilevanza comunitaria l'importo di euro 750.000 per gli appalti di servizi sociali e di altri servizi specifici

elencati all'allegato IX;

DATO ATTO che l'appalto di gestione del servizio di Nido interaziendale rientra nell'ambito applicativo delle norme sopra citate;

VISTO l'art. 70 del Regolamento per l'amministrazione, la finanza e la contabilità;

RITENUTO di fissare la durata contrattuale in tre anni, con opzione di rinnovo per un anno alle medesime condizioni riservata all'Amministrazione;

CONSIDERATO che il valore del servizio in oggetto, stimato con le modalità riportate nel documento allegato alla presente disposizione P-01 "Relazione tecnico-illustrativa e quadro economico", è pari a complessivi € 517.800,00, al netto dell'IVA, per tre anni contrattuali, più opzione di rinnovo del valore di euro 172.600,00, senza oneri per i rischi derivanti da interferenze, considerati nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze;

VISTO il programma biennale degli acquisti di forniture e servizi 2022/2023 e dato atto che il codice unico di intervento per il servizio di gestione nido d'infanzia interaziendale è S00531590321202100005;

RITENUTO:

- di assumere l'iniziativa di una procedura negoziata, ai sensi degli articoli 63, 140 e 142 del D.Lgs. n. 50/2016 e dell'art. 1, comma 2, lett. b), della Legge n. 120/2020, per l'affidamento del servizio di gestione del servizio del Nido d'infanzia interaziendale "Sabrina Mancardi" – "I cuccioli della scienza";
- di condurre la procedura mediante Richiesta di Offerta sulla piattaforma telematica di negoziazione della pubblica Amministrazione-MePA;
- di affidare il servizio in un unico lotto in considerazione della specificità del servizio, che non può essere frazionato avendo ad oggetto la gestione del nido d'infanzia all'interno di un'unica struttura a ciò deputata;
- di quantificare l'importo a base di gara in complessivi € 517.800,00, IVA esclusa, senza oneri derivanti da rischi da interferenze;
- di stabilire i requisiti di partecipazione, sia di ordine generale che economico-finanziario e tecnico-professionale, riportati nel documento allegato denominato "Requisiti di partecipazione e criteri di aggiudicazione";
- di aggiudicare il servizio secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 2 del Codice, in base ai criteri indicati nel documento allegato denominato "Requisiti di partecipazione e criteri di aggiudicazione";
- di invitare a presentare offerta gli operatori economici individuati in esito all'istruttoria di data 16 marzo 2022 sopra citata, e riportati in allegato A, del quale si omette la pubblicazione al fine di evitarne la divulgazione fino alla scadenza dei termini per la presentazione dell'offerta;
- di approvare e adottare i seguenti documenti di progettazione della gara, allegati alla presente disposizione per farne parte integrante e sostanziale, redatti dall'Ufficio Servizi

Generali in collaborazione con l'Ufficio Pianificazione, Performance e Appalti e con l'Istituto Opere e Impianti per quanto attiene al documento P-06:

- Requisiti di partecipazione e criteri di aggiudicazione;
- P-01. Relazione tecnico-illustrativa e quadro economico
- P-02. Elenco personale in servizio
- P-03. Condizioni particolari di Contratto - Capitolato tecnico-descrittivo
- P-04. Planimetria edificio P
- P-05. Inventario
- P-06. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI)

DATO ATTO che:

- il responsabile del procedimento è il sottoscritto dott. Diego Arocchi, Direttore della Sezione Affari Istituzionali, Appalti, Processi e Sistemi Informativi;
- il gruppo di lavoro che ha predisposto la documentazione di progetto e di gara in collaborazione con il responsabile del procedimento è composto da: Romina Degrassi e Roberta Mejorin (Ufficio Servizi Generali), Elena Cincotti e William Gombas (Ufficio Pianificazione, Performance e Appalti);

ATTESO che il Codice Identificativo Gara della procedura, acquisito presso il sito dell'Autorità nazionale Anticorruzione, è il seguente: 91521988B5;

VERIFICATA la disponibilità di bilancio sul capitolo 337/2022 "CONTRATTI DI SERVIZIO DI ASILI NIDO", codice progetto 99166 "GESTIONE EDIFICI ISTITUZIONALI" e ritenuto di assumere l'impegno di spesa per la prestazione di servizio imputabile al bilancio di esercizio corrente;

RITENUTO:

- di impegnare la spesa per i servizi da erogarsi nel 2022, che ammonta a presuntivi euro 71.104,40 IVA compresa, sul capitolo 337/2022 "CONTRATTI DI SERVIZIO DI ASILI NIDO", codice progetto 99166 "GESTIONE EDIFICI ISTITUZIONALI", che presenta la necessaria disponibilità;
- di riservarsi di impegnare le spese per gli anni successivi sul bilancio dell'esercizio di competenza, sulla base degli stanziamenti allo scopo operati;

RICHIAMATI i seguenti provvedimenti:

- la disposizione del Direttore Generale di data 19 dicembre 2019, n. 90, relativa all'articolazione organizzativa dell'Ente, con la costituzione delle strutture di servizio, di ricerca scientifica e tecnologica, degli istituti e delle sezioni;
- la disposizione del Direttore Generale di data 12 febbraio 2020, n. 4, con cui è stato conferito al sottoscritto l'incarico di Direttore della Sezione Affari Istituzionali, Appalti, Processi e Sistemi Informativi (APS) per la durata di un triennio, con decorrenza dal 17 febbraio 2020 e scadenza al 16 febbraio 2023;
- l'Ordine di Servizio n. 2 di data 10 marzo 2020, che dà attuazione alla nuova articolazione organizzativa dell'Ente, provvedendo all'assegnazione delle risorse umane all'interno delle strutture, sezioni e istituti;
- la disposizione del Direttore Generale di data 17 gennaio 2022, n. 3, relativa

all'"aggiornamento assegnazione dei progetti ed attribuzione della relativa responsabilità di gestione delle entrate e delle spese ai direttori di struttura, sezione e istituto", che attribuisce la responsabilità di gestione delle entrate e delle spese ai direttori dell'Ente delegati;

SU PROPOSTA dell'Ufficio Servizi Generali;

DISPONE

- di assumere, per le motivazioni e nel quadro normativo in premessa indicato, l'iniziativa della procedura negoziata in oggetto indicata;
- di aggiudicare la stessa secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 2 del Codice;
- di invitare a presentare offerta gli operatori economici individuati in esito all'istruttoria di data 16 marzo 2022 sopra citata, e riportati in allegato A, del quale si omette la pubblicazione al fine di evitarne la divulgazione fino alla scadenza dei termini per la presentazione dell'offerta;
- di approvare i documenti di gara allegati alla presente disposizione, in premessa elencati;
- di impegnare l'importo di euro 71.104,40 IVA compresa, sul capitolo 337/2022 "*CONTRATTI DI SERVIZIO DI ASILI NIDO*", codice progetto 99166 "*GESTIONE EDIFICI ISTITUZIONALI*", che presenta la necessaria disponibilità;
- di dare atto che la presente disposizione ha ad oggetto attività istituzionali dell'Ente.

Il Direttore della Sezione Affari Istituzionali,
Appalti, Processi e Sistemi Informativi
Diego Arocchi

Firmato digitalmente da DIEGO AROCCHI

ELENCO ALLEGATI:

A) Elenco operatori economici da invitare (pubblicazione omessa)
- Requisiti di partecipazione e criteri di aggiudicazione
- P-01. Relazione tecnico-illustrativa e quadro economico
- P-02. Elenco personale in servizio
- P-03. Condizioni particolari di Contratto - Capitolato tecnico-descrittivo
- P-04. Planimetria edificio P
- P-05. Inventario
- P-06. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI)

SEZIONE AFFARI ISTITUZIONALI, APPALTI, PROCESSI E SISTEMI INFORMATIVI
- UFFICIO SERVIZI GENERALI -

PROCEDURA TELEMATICA NEGOZIATA A MEZZO RDO MEPA, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL NIDO D'INFANZIA INTERAZIENDALE DI AREA SCIENCE PARK "SABRINA MANCARDI" – "I CUCCIOLI DELLA SCIENZA"
CIG 91521988B5

ALLEGATO "A" - ELENCO DEGLI OPERATORI ECONOMICI INDIVIDUATI A SEGUITO DI INDAGINE DI MERCATO DD. 21/02/2022 DA INVITARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA PER IL SERVIZIO DI GESTIONE DEL NIDO D'INFANZIA INTERAZIENDALE "Sabrina Mancardi" – "I cuccioli della scienza"

SEZIONE AFFARI ISTITUZIONALI, APPALTI, PROCESSI E SISTEMI INFORMATIVI
- UFFICIO SERVIZI GENERALI -

PROCEDURA TELEMATICA NEGOZIATA A MEZZO RDO MEPA, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL NIDO D'INFANZIA INTERAZIENDALE DI AREA SCIENCE PARK "SABRINA MANCARDI" – "I CUCCIOLI DELLA SCIENZA"

CIG 9152198B5

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCpass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.

1.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

Costituiscono requisiti di idoneità:

a) **Iscrizione**, sensi dell'art. 83, comma 1, let. a) del D.Lgs. n. 50/2016, **nel Registro delle Imprese della Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura** o all'Albo delle imprese artigiane, **per attività coerenti con i servizi da affidare**.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in un altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'articolo 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito;

Per la comprova del requisito sono acquisiti d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

1.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Il requisito di capacità economica e finanziaria è rappresentato da:

b) **Fatturato annuo medio, per servizi analoghi a quelli oggetto della gara, realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari conclusi, di almeno € 345.200,00 (euro trecentoquarantacinquemila-duecento/00), IVA esclusa.** Si precisa che per servizi analoghi si intendono quelli aventi ad oggetto la gestione di asili nido.

La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

L'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante idonee referenze bancarie o [ove prevista] idonea copertura assicurativa contro i rischi professionali.

1.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

c) Elenco dei principali **servizi di gestione di nidi d'infanzia** (come definiti all'art. 3, comma 3, del Decreto del Presidente della Regione FVG 04.10.2011 n. 0230/Pres. e s.m.i.) svolti negli ultimi tre anni scolastici conclusi (2018/2019; 2019/2020; 2020/2021), di cui **almeno un contratto "di punta" consistente nella gestione di un nido d'infanzia per un periodo continuativo di almeno due anni nell'ultimo triennio e rivolto ad un numero annuo medio di bambini iscritti almeno pari a 15.** Per ciascun servizio dovranno essere indicati:

- la tipologia del servizio prestato specificando quando si tratta di nido aziendale o interaziendale;
- il numero di bambini iscritti;
- l'importo relativo ad ogni servizio al netto di IVA;
- l'esatto periodo di esecuzione del servizio (date di inizio e fine della prestazione);
- l'esatta denominazione dei committenti/destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi.

La comprova del requisito è fornita mediante:
- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.

d) Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: gestione di Servizi educativi alla prima infanzia.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'articolo 5, paragrafo 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di prova idonei a dimostrare che le misure di garanzia della qualità soddisfano le norme di garanzia richieste.

1.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'articolo 45 comma 2, lettera d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che è assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo sia una sub-associazione, nelle forme di consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di retisti, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui alla lettera a) deve essere posseduto:

a. da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
b. da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

Il requisito relativo al fatturato **annuo medio** di cui al punto 1.2 lettera b) deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Il requisito di cui al precedente punto 1.3 lettera d) (**servizi di gestione di nidi d'infanzia)** deve essere posseduto, nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale, dal raggruppamento nel suo complesso, con la precisazione che il requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria e che il servizio cd. di punta dovrà essere unico e non frazionabile.

Il requisito di cui al precedente punto 1.3 lettera d)deve essere posseduto da ciascuna delle imprese componenti il raggruppamento.

1.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

I soggetti di cui all'articolo 45 comma 2, lettere b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui al punto 1.1. lettera a) deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, devono essere posseduti:

1. per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
2. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

I requisiti relativi al possesso della **certificazione UNI EN ISO 9001:2015**, riferita alla gestione di Servizi educativi alla prima infanzia sono attestati e verificati in relazione:

a) al consorzio e alle singole imprese consorziate indicate quali esecutrici;
b) al solo consorzio il cui ambito di certificazione del sistema gestionale include la verifica che l'erogazione dei servizi o delle forniture da parte delle imprese consorziate indicate quali esecutrici rispettino i requisiti delle norme coperte da certificazione;
c) alle imprese consorziate indicate come esecutrici in caso di certificazioni specificamente correlate alla attività oggetto dell'appalto.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95, comma 2 lettera a) del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi:

TABELLA 4

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	85
Offerta economica	15
TOTALE	100

2.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

TABELLA 5

	Criteri di valutazione	Punti		Sub-criteri di valutazione	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
A	Metodo e obiettivi didattico-educativi, giornata educativa, programmazione, inserimento e inclusione	35	A1	Metodo e obiettivi didattico-educativi	15		
			A2	Pianificazione della giornata e delle pratiche educative e didattiche – esperienze per lo sviluppo di competenze dei bambini	10		
			A3	Modalità inserimento dei bambini	10		
B	Educazione alimentare e organizzazione ambienti	10	B1	Educazione alimentare	5		
			B2	Organizzazione degli ambienti	5		
C	Rapporti con le famiglie e il territorio	10	C1	Modalità e strumenti di gestione dei rapporti con le famiglie	5		
			C2	Rapporto con il territorio	5		

D	Modalità e strumenti di documentazione, verifica qualità e controllo sicurezza	15	D1	Modalità e strumenti di documentazione dell'attività svolta	8		
			D2	Modalità e strumenti di verifica della qualità dei servizi resi e sistemi di controllo della sicurezza	7		
E	Personale, orario, turnazioni, sostituzione e aggiornamento	15	E1	Personale impiegato e coinvolto nell'appalto, turnazioni e modalità di sostituzione del personale assente	10		
			E2	Modalità di aggiornamento professionale	5		

TABELLA 6

Criterio di valutazione	**Sub-criteri**
A) Metodo e obiettivi didattico-educativi, giornata educativa, programmazione, inserimento e inclusione	A1) Metodo e obiettivi didattico-educativi: dovranno essere descritti le finalità pedagogiche e gli obiettivi del progetto educativo con particolare riferimento alla costruzione dell'identità, dell'autonomia e delle competenze del bambino e della bambina, al diritto all'uguaglianza delle opportunità educative, al rispetto della pluralità e della diversità delle culture familiari, alle strategie di inclusione (diversità culturali e disabilità); verrà valutata positivamente una descrizione sufficientemente dettagliata sul metodo utilizzato, anche mediante opportuni riferimenti teorici.
	A2) Pianificazione della giornata e delle pratiche educative e didattiche – esperienze per lo sviluppo di competenze dei bambini: dovrà essere descritta la scansione della giornata educativa e le attività programmate, individuali e di gruppo, evidenziando i diversi contesti di esperienza, gli scambi comunicativi tra gli operatori, i genitori e i bambini, la trasmissione verticale (dall'adulto al bambino) e orizzontale delle conoscenze (tra bambini) ed i collegamenti con le finalità e gli obiettivi educativi. Sarà valutato il metodo di programmazione educativa che, partendo dall'analisi della specifica situazione di fatto oggetto di osservazione, elabori un piano adeguato alle caratteristiche del gruppo dei bambini in coerenza con gli obiettivi educativi; verrà valutata con favore la presenza di attività varie e diversificate, calibrate in relazione alle diverse fasce di età, con attenzione all'attività individuale, di piccoli e grandi gruppi, in un'ottica di inclusione. Con riferimento alla giornata educativa, verrà valutata con favore la presenza di una routine che tenga conto della dimensione relazionale, garantendo l'opportuna flessibilità e la mediazione tra le esigenze del gruppo e quelle del singolo bambino.

	A3) Modalità inserimento dei bambini: dovranno essere descritte le modalità di inserimento, valutando con favore la personalizzazione, nel rispetto dei tempi del bambino, il coinvolgimento e la partecipazione attiva della famiglia e l'adozione di strumenti per favorire una conoscenza reciproca bambino - nido - famiglia che favorisca l'inserimento.
B) Educazione alimentare e organizzazione ambienti	B1) Educazione alimentare: premessa una descrizione delle modalità di organizzazione ed erogazione dei pasti in favore del nido, dovrà essere illustrato il piano di educazione alimentare. Gli strumenti adottati per l'educazione alimentare dovranno garantire il passaggio di informazioni tra le famiglie e gli educatori al fine di assicurare un percorso condiviso a misura dell'età e delle capacità di ciascun bambino, evidenziando le specifiche modalità per garantire le linee nutrizionali e le prescrizioni fornite dall'Amministrazione in merito alla fornitura dei pasti e delle merende. Verranno preferite le modalità che rendano il pasto un'esperienza qualificante, salvaguardando un approccio individualizzato al cibo e l'introduzione delle buone abitudini alimentari nel rispetto delle eventuali peculiarità culturali o religiose.
	B2) Organizzazione degli ambienti: il concorrente dovrà formulare una proposta in merito all'organizzazione degli ambienti e degli spazi, anche esterni, del nido d'infanzia, sulla base della coerenza rispetto alla struttura esistente e agli obiettivi e attività definiti dal progetto educativo; sarà valutata con favore l'accuratezza e la versatilità della proposta in rapporto alle attività programmate.
C) Rapporti con le famiglie e il territorio	C1) Modalità e strumenti di gestione dei rapporti con le famiglie: la proposta illustrerà la corretta impostazione del "rapporto organico con le famiglie" che inizia con le fasi di preparazione all'inserimento e termina con la dimissione del bambino alla fine dell'anno educativo. Verranno descritti gli strumenti per informare le famiglie e le modalità per il coinvolgimento delle stesse, anche tramite iniziative di supporto alla genitorialità. A tal fine, verrà favorevolmente valutata la previsione di specifiche modalità, anche individualizzate, per gestire i rapporti con le famiglie oltre che per garantire l'efficacia degli organi collegiali di partecipazione previsti dal Regolamento dell'ente; inoltre, verrà favorevolmente valutata la capacità e la disponibilità dell'impresa concorrente a rispondere in modo flessibile alle specifiche esigenze di confronto manifestate dalle famiglie, favorendo il coinvolgimento attivo delle stesse.
	C2) Rapporto con il territorio: premessa un'analisi del contesto territoriale in cui è inerito il nido saranno descritte le specifiche modalità con cui verrà assicurata la continuità orizzontale e verticale. Verrà valutata con favore la completezza della proposta e la previsione di specifiche iniziative (es. contatti con le altre scuole, servizi sociali, e altre realtà culturali e sociali significative).

D) Modalità e strumenti di documentazione, verifica qualità e controllo sicurezza	D1) Modalità e strumenti di documentazione dell'attività svolta: saranno descritti le modalità e gli strumenti di documentazione rispetto ai diversi destinatari, es.: 1) documentazione per il bambino; 2) documentazione finalizzata a costruire una riflessione sui percorsi pedagogici da parte della struttura educativa; 3) documentazione destinata alle famiglie degli utenti attuali e potenziali. Verrà positivamente valutata la diversificazione, la ricchezza e l'efficacia degli strumenti utilizzati.
	D2) Modalità e strumenti di verifica della qualità dei servizi resi e sistemi di controllo della sicurezza: dovranno essere descritti gli strumenti di controllo aziendale in materia di qualità e sicurezza e le relative modalità di documentazione. Sarà inoltre descritta la metodologia per l'adozione di uno specifico piano per la gestione delle emergenze e l'eventuale evacuazione dell'edificio che ospita il nido d'infanzia. Verranno valutate l'attenzione dimostrata al miglioramento e la complessità e la diversificazione degli strumenti utilizzati per la verifica della qualità delle prestazioni rese; saranno favorevolmente valutati specifici strumenti per la prevenzione, eliminazione e mitigazione dei rischi, l'adozione di codici di condotta e buone prassi, l'informazione e la partecipazione dei lavoratori alla definizione delle misure di sicurezza.
E) Personale, orario, turnazioni, sostituzione e aggiornamento	E1) Personale impiegato e coinvolto nell'appalto, turnazioni e modalità di sostituzione del personale assente: sarà descritto l'impiego del personale dedicato all'appalto, nel rispetto dei rapporti previsti dalla normativa regionale; saranno descritte le modalità di copertura delle fasce orarie e le modalità di tempestiva sostituzione del personale assente anche in caso di eventuali emergenze. Sarà positivamente valutata sia l'eventuale presenza di personale aggiuntivo, anche per attività finalizzate, sia la flessibilità nell'articolazione dei turni, le modalità per garantire la continuità educativa anche in caso di sostituzione, i flussi comunicativi dedicati, la presenza di un monte ore dedicato ad attività non frontale; verrà altresì valutato il curriculum e l'esperienza delle figure professionali di coordinamento e di collegamento tra il nido e la struttura decisionale del concorrente stesso.
	E2) Modalità di aggiornamento professionale: dovrà essere presentato un piano di formazione che includa contenuti di carattere tecnico-pedagogico, aspetti legati alla sicurezza, all'educazione alimentare, alla privacy e ad altri adempimenti d'obbligo. Sarà valutata con favore la presenza di iniziative formative legate allo sviluppo di soft skills; verrà favorevolmente valutata la partecipazione dell'impresa concorrente all'attività formativa organizzata dalla Regione Friuli Venezia Giulia, nell'ambito del sistema educativo integrato.

2.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della Tabella 5, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo di seguito descritto.

Qualora il numero di concorrenti sia pari o superiore a tre e pari o inferiore a dieci, ciascun commissario attribuisce un punteggio Vj,i ad ogni singolo sub-elemento mediante il metodo del confronto a coppie (Linee guida dell'ANAC n. 2/2016, paragrafo V) con i seguenti parametri valutativi:

Risultato confronto	*Vj,i*
Parità	*1*
Preferenza minima	*2*
Preferenza piccola	*3*
Preferenza media	*4*
Preferenza grande	*5*
Preferenza massima	*6*

La somma dei punteggi di ciascun commissario attribuiti all'offerta i-esima viene trasformata in un coefficiente, variabile tra zero e uno, proporzionalmente alla massima somma ottenuta nel j-esimo elemento e, per ciascun concorrente, si calcola la media dei coefficienti di ciascun commissario. Infine, al concorrente che ha ottenuto il coefficiente medio più alto si attribuisce coefficiente Cj,i pari a uno ed agli altri concorrenti un punteggio conseguentemente proporzionale al coefficiente raggiunto.

Qualora il numero di concorrenti sia inferiore a tre oppure superiore a dieci, ciascun commissario attribuisce discrezionalmente un punteggio Vj,i sulla base della seguente scala di misurazione:

Valutazione	*Vj,i*
Scarsa	*0,0*
Limitata	*0,2*
Sufficiente	*0,4*
Buona	*0,6*
Molto buona	*0,8*
Eccellente	*1,0*

Viene poi calcolata la media dei punteggi attribuiti Vj,i e viene attribuito il valore Cj,i pari a uno al coefficiente medio più elevato e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti.

2.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la formula di seguito riportata.

C_{prezzo}(a)
per Pi ≥med
=
0,85 *((BA-P) / (BA-Pmed))
C_{prezzo}(a)
per Pi < Pmed
=
0,85 + (1,00-0,85) * ((Pmed – P) / (Pmed – Pmin))

Laddove:
C_{prezzo}(a) = coefficiente attribuito al concorrente iesimo
Pi: prezzo offerto dal concorrente iesimo
Pmed: media aritmetica dei prezzi offerti in gara
BA: prezzo a base d'asta
P: prezzo offerto dal concorrente
Pmin: prezzo più basso tra quelli offerti in gara

2.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procede, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo-compensatore di cui alle Linee guida dell'ANAC n. 2/2016, paragrafo VI, n.1.

Il punteggio per il concorrente *i-esimo* è dato dalla seguente formula:

$$P_i = \sum_{x=1}^{n} C_{xi} \cdot P_x$$

dove

P_i= punteggio del concorrente *i-esimo*

C_{xi} = coefficiente criterio di valutazione X per il concorrente *i-esimo*

P_x = punteggio criterio X

X = 1, 2, …, n [*indicare il valore di n, ovvero il numero di criteri di valutazione*]

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio per l'offerta tecnica complessiva nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più alto per l'offerta tecnica il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

SEZIONE AFFARI ISTITUZIONALI, APPALTI, PROCESSI E SISTEMI INFORMATIVI
- UFFICIO SERVIZI GENERALI -

PROCEDURA TELEMATICA NEGOZIATA A MEZZO RDO MEPA, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL NIDO D'INFANZIA INTERAZIENDALE DI AREA SCIENCE PARK "SABRINA MANCARDI" – "I CUCCIOLI DELLA SCIENZA"
CIG 9152198B5

ALLEGATO "P-01"
RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA E QUADRO ECONOMICO

PREMESSA

L'Area di Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste - Area Science Park, di seguito per brevità indicato come Area, è un ente pubblico nazionale di ricerca vigilato dal Ministero dell'Università e della Ricerca. Area intende contribuire al benessere della società attraverso la conoscenza, creando efficaci ponti tra la ricerca e le imprese basati sull'innovazione continua. Le finalità istituzionali dell'Ente sono la promozione dell'innovazione, lo sviluppo della ricerca scientifica e tecnologica e il trasferimento dei suoi risultati al mercato, lo sviluppo del sistema economico basato sulla ricerca scientifica e tecnologica e sull'innovazione e il supporto ai processi di creazione di nuove imprese innovative.

A tal fine, Area promuove lo sviluppo del proprio Parco scientifico e tecnologico, che si sviluppa su 2 Campus – uno situato a Padriciano (Padriciano 99 - 34149 Trieste) ed uno a Basovizza (S.S. 14, km 163,5 - 34149 Trieste). Al suo interno operano, attualmente, 64 realtà: 56 imprese private, di cui 9 startup, e 8 centri di ricerca nazionali e internazionali che generano occupazione per un totale di circa 2.700 addetti (i dipendenti di Area Science Park sono 170) con un complessivo di poco più di 70.000 mq di superfici attrezzate. Ulteriori dettagli su campus sono disponibili direttamente sul sito internet di Area al seguente link: Campus Area Science Park.

Nell'ambito del Parco vi è una forte componente di personale giovane, anche di provenienza straniera, che necessita di disporre di servizi quali per agevolare la conciliazione vita-lavoro. Per venire incontro a tali esigenze, Area ha realizzato un Nido d'infanzia interaziendale, denominato "Sabrina Mancardi" - "I cuccioli della scienza" (in seguito indicato come "Nido"), inaugurato nell'ottobre 2005 ed intitolato alla memoria di Sabrina Mancardi, giovane ricercatrice del Centro Internazionale di Ingegneria Genetica e Biotecnologie – ICGEB prematuramente scomparsa nel 2002; l'asilo è collocato all'interno dell'edificio "P" del Campus di Padriciano.

La capacità ricettiva del Nido è di 14 + 2 posti (15% di overbooking) per un totale complessivo pari a 16 bambini, di età compresa tra i 13 e i 36 mesi. Di questi 16 posti, uno è riservato ad "utenza esterna" (figli di genitori che non lavorano all'interno del Parco Scientifico), come previsto dalla normativa regionale vigente. In assenza di interesse da parte di utenza esterna, il posto ad essa riservato viene destinato all'utenza del bacino del Parco Scientifico.

Il Nido è presente nel registro regionale dei servizi per la prima infanzia del territorio provinciale di Trieste accreditati e pubblicato sul sito istituzionale dell'Amministrazione Regionale.



GESTIONE DEL SERVIZIO

La gestione tecnico-amministrativa del Nido rientra nell'ambito di responsabilità della Sezione Affari Istituzionali, Appalti, Processi e Sistemi Informativi – Ufficio Servizi Generali di Area, con l'eventuale supporto di altri uffici di Area a ciò preposti, anche per quanto riguarda la gestione e le spese della struttura nonché dei relativi oneri accessori (manutenzioni obbligatorie previste per gli impianti tecnologici; manutenzioni straordinarie; fornitura di acqua, luce e gas; condizionamento estate/inverno, derattizzazione, etc.).

L'appalto di cui in premessa si riferisce perciò alla specifica gestione del servizio educativo, con annessi servizi accessori puntualmente definiti nell'Allegato P-03-Condizioni particolari di contratto, rivolto ai bambini e bambine iscritti in base al bando annuale predisposto da Area. A tal proposito, si precisa che tutta l'attività di individuazione degli aventi diritto all'iscrizione è gestita da Area, che provvede anche all'incasso delle relative rette di iscrizione.

Sono invece di competenza dell'Appaltatore la gestione del servizio educativo, la fornitura dei pasti ed il reperimento dell'utenza esterna, ivi inclusa la valutazione delle domande degli utenti esterni, la priorità nell'inserimento e l'incasso delle rette, salvo diversi accordi con Area.

LA STRUTTURA DEL NIDO

La realizzazione del Nido, eseguita nell'anno 2005, ha richiesto la totale ristrutturazione di una parte del piano terra dell'edificio P e la dotazione di arredi ed attrezzature appositamente dedicate, nonché la sistemazione dell'area verde, che comprende una zona per i giochi esterni.

La struttura si caratterizza per un'architettura esterna e per un allestimento interno in cui la scelta di forme e colori è tesa a creare un ambiente adatto all'infanzia e al benessere del bambino. L'utilizzo particolare e significativo dei colori per gli ambienti interni e l'impiego di determinate forme per il nuovo ingresso esterno sono le caratteristiche peculiari di questa struttura.

La sistemazione interna prevede, all'ingresso, uno spogliatoio con gli armadietti personali per tutti i bambini; una sala per l'attività formativa, di movimento e per il pranzo; una sala per il gioco simbolico; una stanza riposo-relax (questi tre ultimi ambienti sono tra loro divisi da due pareti apribili che permettono la loro trasformazione in un'unica grande sala che viene usata per i momenti d'intrattenimento globale); una sala dedicata ad angolo morbido-relax; una sala per il laboratorio grafico-pittorico e, infine, i servizi igienici sanitari dedicati ai piccoli. In un locale specificamente dedicato (la cucina), si provvede poi allo sporzionamento dei pasti forniti da centro cottura esterno. Si precisa che, come esplicitato nell'Allegato P-03-Condizioni particolari di contratto, la fornitura dei pasti è in capo all'Appaltatore.

È prevista, inoltre, una stanza separata, adibita ad ufficio, nella quale gli operatori del Nido si possono riunire e possono altresì ricevere i genitori.

Concludono la conformazione della struttura, che ha una superficie complessiva pari a circa 156 mq, una sala adibita a spogliatoio degli operatori, i servizi igienici e la doccia a loro riservati, i servizi igienici per i diversamente abili ed un ripostiglio.

Nell'adiacente area verde è stato creato un parco giochi di 200 metri quadrati alberati, ombreggiati e ad uso esclusivo dei bambini dotato delle opportune attrezzature, tra le quali due zone rivestite in gomma smorza cadute, utilizzabili per il gioco anche dopo la pioggia.





QUADRO ECONOMICO

Si riporta di seguito viene riportato il calcolo di spesa predisposto da Area Science Park per determinare analiticamente l'importo a base di gara. Lo stesso è stato ricavato applicando, per gli aspetti economici della manodopera del personale, il costo del lavoro ricavato dalle tabelle del Contratto di riferimento in vigore (Cooperative del settore socio-sanitario-assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo), mentre per gli aspetti quantitativi dei materiali e per le spese ci si è basati sull'esperienza e sui dati maturati dalle gestioni precedenti; si prevedono costi corrispondenti al 3% dei costi del personale per i materiali e dell'1% per la sicurezza. La stima dei costi generali e dell'utile, calcolata sul totale dei costi, è pari al 5% per le spese generali (stima che tiene in considerazione le spese dirette per uso dei locali e relativi oneri accessori che sono a carico dell'Amministrazione) e del 5% per l'utile di impresa. Per quanto attiene al conteggio dei pasti da fornire, il calcolo è stato effettuato sulla costante presenza di 16 utenti per (indicativi) 20 giorni al mese per un totale di 10,7 mesi nell'anno scolastico.
Alla somma complessiva per 3 (tre) anni d'appalto, pari a **Euro 517.800,00**, soggetta a ribasso, dovrebbero essere sommati gli importi per la sicurezza di cui al Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (D.U.V.R.I.), che nel caso specifico di questo appalto, sulla base della valutazione fatta dall'Istituto Opere e Impianti di Area Science Park, sono stati considerati pari a 0,00 €/anno.

		ore settimanali	**ore mensili**	**ore annue totali**	**costo unitario**	**totale costo**	**TOTALE**
			21 gg medi	**(x10,7 mesi)**		**anno**	**3 anni**
COSTO PERSONALE	1 coordinatore (livello E1)	10	42	449,4	24,07	10.817,06	
	2,5 educatrici (livello D1)	95	399	4269,3	21,33	91.064,17	
	1 ausiliaria (livello B1)	30	126	1348,2	18,65	25.143,93	
	totale costo personale					127.025,16	393.173,11
	totale costo personale ARROTONDATO					**127.100,00**	**381.300,00**
COSTO MATERIALI	3%					**3.813,00**	**11.439,00**
SICUREZZA	1%					**1.271,00**	**3.813,00**
FORNITURA PASTI	(costo del pasto x 16 utenti x 20 gg/mese x 10,7 mesi nell'anno scolastico)					23.283,20	69.849,60
	Importo arrotondato					**23.283,00**	**69.849,00**
TOTALE COSTI						**155.467,00**	**478.881,00**
SPESE GENERALI	5%					**9.328,02**	**27.984,06**
UTILE	5%					**7773,35**	**23.320,05**
TOTALE GENERALE						**172.568,37**	**517.425,00**
ONERI SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO						0	0
TOTALE GENERALE ARROTONDATO						**172.600,00**	**517.800,00**

ALLEGATO “P-02”

Elenco del personale in servizio

RISORSA	DATA ASSUNZIONE	SCATTI DI ANZIANITA'	LIVELLO	CCNL APPLICATO	MANSIONE	ORE SETT.	NOTE
OPERATORE 1	01/10/2012	4	E1	COOP. SOCIALI	COORDINATORE	10,00	
OPERATORE 2	17/10/2016	2	D1	COOP. SOCIALI	EDUCATRICE	38,00	IN MATERNITA'
OPERATORE 3	18/02/2019	1	D1	COOP. SOCIALI	EDUCATRICE	38,00	
OPERATORE 4	27/08/2020	0	D1	COOP. SOCIALI	EDUCATRICE	32,00	
OPERATORE 5	11/12/2019	1	D1	COOP. SOCIALI	EDUCATRICE	29,00	IN SOST. MATERNITA'
OPERATORE 6	01/09/2012	4	B1	COOP. SOCIALI	AUSILIARIA	27,00	

SEZIONE AFFARI ISTITUZIONALI, APPALTI, PROCESSI E SISTEMI INFORMATIVI
- UFFICIO SERVIZI GENERALI -

PROCEDURA TELEMATICA NEGOZIATA A MEZZO RDO MEPA, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL NIDO D'INFANZIA INTERAZIENDALE DI AREA SCIENCE PARK "SABRINA MANCARDI" – "I CUCCIOLI DELLA SCIENZA"
CIG 91521988B5

ALLEGATO "P-03"
CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONTRATTO – CAPITOLATO TECNICO

ALL. P-03
CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONTRATTO – CAPITOLATO TECNICO-DESCRITTIVO

Allegato alla RDO n. 2985289

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente contratto ha ad oggetto la prestazione del Servizio di gestione del Nido d'infanzia interaziendale di Area Science Park "Sabrina Mancardi" – "I cuccioli della scienza" (d'ora innanzi "**Nido**") nel Campus di Padriciano di Area Science Park in favore dell'Area di Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste – Area Science Park (d'ora innanzi "**Area**") da parte dell'impresa aggiudicataria di gara pubblica (d'ora innanzi "**Appaltatore**").

2. Le prestazioni oggetto del contratto saranno svolte presso il Campus dell'Area Science Park di Padriciano, Padriciano 99, Trieste, presso i locali adibiti ad asilo nido situato al piano terra dell'edificio "P" del comprensorio di Area Science Park, Padriciano n. 99, 34149, Trieste (planimetria allegato P-04 alla documentazione di gara).

3. I contenuti e le modalità di gestione del servizio sono quelli previsti nel BANDO "Servizi Sociali" predisposto dalla Consip S.p.A., integrati con le prescrizioni del presente documento che costituiscono condizioni particolari di appalto. Il servizio di gestione del Nido dovrà comunque corrispondere a quanto previsto dalla normativa regionale vigente in materia e, in particolare:

- LR 20/2005 "Sistema educativo integrato dei servizi per la prima infanzia";
- LR 11/2006 "Interventi regionali a sostegno della famiglia e della genitorialità";
- LR 22/2010 "Disposizioni per la formazione del bilancio pluriennale ed annuale della Regione (Legge finanziaria 2011)";
- D.P.Reg. 4 ottobre 2011, n. 230 Testo Coordinato con le modifiche di cui ai DPReg. n. 153/2013, n. 174/2015, n. 56/2017 e n. 208/2017 "Regolamento recante requisiti e modalità per la realizzazione, l'organizzazione, il funzionamento e la vigilanza, nonché modalità per l'avvio e l'accreditamento, dei nidi d'infanzia, dei servizi integrativi e dei servizi sperimentali e ricreativi, e linee guida per l'adozione della Carta dei servizi, ai sensi dell'articolo 13, comma 2, lettere a), c) e d) della legge regionale 18 agosto 2005, n. 20 (Sistema educativo integrato dei servizi per la prima infanzia)";
- L. 119/2017 "Disposizioni urgenti in materia di prevenzione vaccinale, di malattie infettive e di controversie relative alla somministrazione di farmaci" ed eventuali normative ad essa collegate.

4. Area mette a disposizione i locali adibiti ad Asilo comprensivi dei seguenti servizi: acqua, energia elettrica, gas, riscaldamento e climatizzazione, numero telefonico di rete fissa, collegamento base ad internet, indirizzo di posta elettronica con dominio @areasciencepark.it, servizi comprensoriali di manutenzione degli impianti, di manutenzione esterna e di sorveglianza dei Campus.

5. I servizi educativi vengono erogati in favore dei dipendenti e collaboratori di Area ed in favore dei dipendenti e collaboratori delle società, enti e laboratori insediati nei Campus di Padriciano e Basovizza (utenti interni). Area è responsabile delle procedure per reperire gli utenti interni del servizio; gli utenti esterni previsti dalla vigente normativa (1 posto, eventualmente estendibile fino ad un massimo di 6) saranno individuati dall'Appaltatore.

ART. 2 – DURATA DEL SERVIZIO – OPZIONE DI RINNOVO

1. Il contratto d'appalto avrà una durata di 3 (tre) anni; l'attivazione del servizio è prevista a far data dal Verbale di Attivazione di cui all'art. 3.8 delle presenti condizioni particolari. Dovrà essere garantito l'avvio del nuovo anno scolastico a decorrere dal 1° settembre 2022.

2. Area si riserva di esercitare l'opzione di rinnovo per un ulteriore anno alle medesime condizioni.

ART. 3 – MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO

1. L'appalto ha ad oggetto la gestione del servizio educativo del Nido ivi inclusa la gestione della fornitura dei pasti, delle merende, e della correlata somministrazione degli stessi.

2. Il Nido ha una ricettività di 14 posti destinati a utenti dai 13 ai 36 mesi. La ricettività del Nido è aumentata del 15% in modalità di "overbooking", per un totale di 16 unità, ai sensi della normativa vigente dell'art. 11, c. 2, del Decreto del Presidente della Regione Friuli Venezia Giulia, 4 ottobre 2011, n. 230 ed s.m.i.

3. Nel rispetto della normativa vigente il servizio è riservato:

- fino ad un massimo del 90% della ricettività (incluso overbooking) all'utenza interna, cioè a figli/figlie di dipendenti/collaboratori di Area e di lavoratori/lavoratrici titolari di rapporti di lavoro/collaborazione che prestino continuativamente la propria attività lavorativa presso Aziende, Centri, Istituzioni e realtà residenti nel Parco scientifico e tecnologico nei campus di Padriciano e/o Basovizza;
- da un minimo del 10% ad un massimo del 45% della ricettività all'utenza esterna (minimo 1, massimo 6 posti). È possibile derogare dalla percentuale minima del 10% qualora le richieste d'accesso provenienti dall'utenza esterna siano inferiori a tale percentuale.

3.1 PRESTAZIONI ORDINARIE

3.1.1 APERTURA

1. L'apertura del Nido è prevista a partire dal 1° settembre al 31 luglio di ciascun anno. L'Appaltatore dovrà prestare il servizio con apertura nelle giornate e secondo i seguenti orari:

- dal lunedì al venerdì (dalle ore 8.00 alle ore 17.30);
- è prevista l'interruzione del servizio nel mese di agosto (mese intero), nel periodo natalizio (due settimane circa) e nel periodo pasquale (una settimana circa);
- sono inoltre contemplate chiusure in altre festività ed eventuali ponti.

2. Il calendario del Nido verrà stabilito annualmente con disposizione del Direttore della Sezione competente di Area, e verrà comunicato all'Appaltatore.

3. L'Appaltatore è tenuto ad utilizzare i locali ed i beni (inventario/cespiti allegato P-05 alla documentazione di gara) esclusivamente per le finalità strettamente e direttamente collegate all'erogazione del servizio previsto dal presente appalto.

3.1.2 SERVIZIO EDUCATIVO

1. Considerata la presenza nelle realtà del Parco Scientifico, di ricercatori/lavoratori stranieri, i servizi descritti dovranno essere erogati anche in lingua inglese con le modalità individuate dall'Appaltatore nella propria offerta tecnica. A tal fine, l'Appaltatore dovrà avere a disposizione uno o più educatori con formale e comprovata padronanza dell'idioma.

2. Le prestazioni oggetto del presente documento comprendono tutte le prestazioni e le cautele dirette a:

- assicurare ai bambini/alle bambine frequentanti il Nido una risposta corretta ai loro complessi bisogni affettivi, fisici, cognitivi, motori e relazionali, mediante interventi che favoriscano l'autonomia del bambino, assicurando un'attenta vigilanza, le necessarie cure igieniche, la predisposizione dell'ambiente e la scelta delle proposte educative in esso contenute, adeguate alle varie fasi di sviluppo e in rapporto alle diverse fasce di età dei bambini/delle bambine, con particolare attenzione all'educazione al rispetto dell'ambiente e degli oggetti;
- assicurare alla famiglia le dovute informazioni, mantenendo un dialogo costante e continuità educativa.

3. I compiti cui il Nido deve fare fronte sono:

- seguire lo sviluppo psico-fisico del singolo bambino/della singola bambina attraverso l'osservazione diretta e verificare la validità delle scelte effettuate nell'ambito del gruppo degli educatori;
- curare incontri con le famiglie dei bambini/delle bambine a livello individuale, di gruppo o assembleari;
- accogliere adeguatamente il bambino/la bambina e il genitore all'entrata, favorire il momento del ricongiungimento all'uscita e scambiare quotidianamente informazioni con i genitori;
- seguire l'alimentazione e l'igiene dei bambini/delle bambine monitorando giornalmente l'erogazione dei pasti e dandone riscontro ad Area;

- tenere aggiornato un registro del Nido, effettuare e trascrivere osservazioni, preparare materiale per l'attività dei bambini/delle bambine, documentare il lavoro;
- avvertire tempestivamente i genitori nel caso di improvviso malessere o indisposizione del bambino/della bambina, operare affinché venga ritirato/a dal Nido il più presto possibile e, in casi di particolare urgenza e gravità, qualora si ravvisino pericoli per l'integrità fisica del bambino/della bambina e non si riescano a reperire i familiari, ad accompagnarlo/la con i mezzi di pronto soccorso presso una struttura ospedaliera adeguata, rimanendo presenti accanto al bambino/alla bambina, onde evitare ulteriori traumi, fino all'arrivo dei genitori;
- attenersi scrupolosamente alle misure di prevenzione e gestione di eventuali contagi da epidemie di natura virale in funzione delle misure di contenimento decise dalle autorità competenti ed eventualmente integrate da specifiche prescrizioni comunicate da Area;
- monitorare giornalmente le assenze degli utenti e rendicontarne settimanalmente l'andamento ad Area.

3.1.3 FORNITURA PASTI E MERENDE VEICOLATI IN LEGAME FRESCO – CALDO

1. La fornitura dei pasti e delle merende veicolati in legame fresco – caldo deve garantire la sicurezza alimentare e nutrizionale, in ottemperanza alla normativa vigente e mediante la puntuale applicazione:

- delle indicazioni del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 relativo ai Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari;
- delle procedure indicate nel Manuale di corretta prassi operativa per la ristorazione collettiva redatto da ANGEM e Legacoop, approvato dal Ministero della Salute DGISAN 0042521 – P, dd. 18/12/2012;
- delle raccomandazioni indicate nel documento "Linee d'indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia 3 mesi – 3 anni" emesso dalla Direzione Centrale Salute Integrazione Socio Sanitaria e Politiche Sociali della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, allegato P-03.01 alla presente procedura, e disponibile sul sito dell'Azienda sanitaria universitaria Giuliano Isontina (ASU GI) al seguente link: https://asugi.sanita.fvg.it/it/schede/menu_salute_prevenzione/bambini/ian_linee_indirizzo_alimentazione_nidi_infanzia-copy.html ;
- dei principi contenuti del Accordo Stato Regioni n. 222 del 24.11.2016, in particolare per quanto previsto alla lettera d., punto C del III capitolo relativo all'applicazione del processo NACCP, http://www.regioni.it/sanita/2016/12/06/conferenza-stato-regioni-del-24-11-2016-accordo-sul-documento-recante-valutazione-delle-criticita-nazionali-in-ambito-nutrizionale-e-strategie-dintervento-2016-2019-489630/.

2. La ditta responsabile della produzione e fornitura dei pasti dovrà essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001/2015; inoltre dovrà essere individuato "il responsabile dell'industria alimentare" che annoterà tutte le misure e osservazioni su di un apposito registro da tenere a disposizione degli organi di controllo ed il suo nominativo dovrà essere comunicato ad Area.

3. L'Appaltatore sarà responsabile della fornitura del pranzo con sporzionamento, delle merende mattutine e pomeridiane. Il servizio è svolto durante l'anno indicativamente per 215 giorni (10,7 mesi per anno scolastico), da inizio settembre a fine luglio.

4. I pasti previsti dal Menu (All. P-03.01) dovranno essere prodotti esclusivamente presso un centro cottura dell'Appaltatore o, se non dispone di un centro cottura, dovrà provvedere a selezionare un fornitore di pasti esterno dotato di centro cottura, che dovrà essere collocato entro il raggio non superiore ai 50 km dalla sede del Nido, calcolati su rete stradale e misurati in base al tragitto più breve attraverso lo strumento di navigazione disponibile in rete e precisamente Viamichelin. Si predefinisce tale criterio al fine di dare certezza alla modalità utilizzata. Viene assunto tale parametro chilometrico al fine di garantire la qualità del cibo servito, che si ritiene mantenga quasi inalterate le caratteristiche organolettiche se assunto rapidamente rispetto al momento della preparazione del pasto, e la distanza indicata costituisce un compromesso fra il principio della qualità della prestazione e quello della massima concorrenza. Tale previsione è un requisito in capo all'Appaltatore e dovrà essere posseduto al momento della stipula del contratto, fatto salvo la dichiarazione di subappalto da presentare in sede di gara per i soggetti che si avvalgono di tale istituto. Il centro cottura dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e rispettare le prescrizioni vigenti in materia di produzione, trasporto e consegna di alimenti.

5. Alla fornitura giornaliera dovrà essere sempre allegato un documento riepilogativo contenente gli estremi della stessa, unitamente agli orari di inizio e fine cottura, di confezionamento, e di viaggio.

Presso il centro cottura dovrà essere conservato un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Tali campioni andranno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi e muniti di etichetta riportante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura compresa fra 0° C e + 4° per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

6. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni contaminazione anche da agenti atmosferici o fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida. I mezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere periodicamente sanificati.
Le attrezzature per la veicolazione e la conservazione dovranno essere conformi alla normativa relativa alla sicurezza alimentare vigente e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dalla suddetta normativa.
I pasti multi-porzioni dovranno essere trasportati in idonei contenitori (acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente. I pasti per le diete speciali dovranno essere trasportati in idonei contenitori monoporzioni chiusi ermeticamente.
La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

7. I pasti, secondo quanto previsto dall'Allegato Menu P-03.01, dovranno essere consegnati al Nido entro le ore 11:15, dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico, e comunque in tempo utile per la distribuzione che inizierà indicativamente a partire dalle 11.30 (la fascia oraria di fruizione del pasto è prevista dalle 11.30 alle 12.30). Dovranno essere consegnate anche la merenda del mattino (orario di fruizione dalle 09.30 alle 09.45) e la merenda pomeridiana (orario di fruizione dalle 15.45 alle 16.15).

8. I tempi di inizio – fine produzione, stazionamento presso il centro cottura, veicolazione, e consegna dei pasti finiti presso la sede del Nido, prodotti giornalmente presso il centro cottura in legame fresco - caldo, dovranno rispettare il cronoprogramma di inizio - fine produzione / somministrazione per i pranzi riportato di seguito, in particolare per verdure cotte, minestre e preparazioni a base di pesce al forno.

PRODUZIONE PRANZI		
preparazioni	**ora inizio cotture**	**ora fine cotture**
Verdure cotte	10:00	10:30
Minestre	09:30	10:30
Brodo	09:00	10:30
Ragù	09:00	10:00
Salse a base di verdure	09:30	10:30
Carni vapore / lesse / al forno	09:00	10:00
Pesce	10:10	10:30

NOTA BENE: l'inizio della somministrazione dei pranzi è prevista alle ore 11:30.

9. I pasti dovranno essere preparati **esclusivamente** la mattina stessa del consumo e veicolati mediante il legame fresco-caldo, sistema legato alla preparazione, cottura, e distribuzione immediata dei pasti; non sono consentite preparazioni anticipate né l'utilizzo di cibi precotti. I pasti saranno di regola costituiti da un primo, un secondo, un contorno e pane; in alternativa a secondo e contorno può essere proposto un piatto unico.

10. Tutte le pietanze dovranno rispettare i quantitativi minimi delle grammature indicati per i principali alimenti nell'Allegato P-03.01 in cui sono riportati tutti i pesi degli ingredienti principali caratterizzanti della pietanza e di uso più comune previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.
I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Le porzioni indicate possono essere modificate del ± 5/10% per venire incontro alla possibile variabilità individuale e/o gestionale.
Tutti i pasti, le merende e gli spuntini dovranno essere preparati esclusivamente con i generi alimentari specificati nella lista merceologica di cui all'Allegato P-03.01 compreso il calendario della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli, ed eventualmente integrati con ulteriori prodotti previa autorizzazione

dell'Amministrazione.

11. Il servizio dovrà essere organizzato di regola in multi-porzione. l pasti caldi dovranno arrivare al Nido in condizioni organolettiche ottimali. I primi piatti asciutti dovranno essere conditi al momento della distribuzione nella fase dello sporzionamento. Il Parmigiano Reggiano grattugiato, da aggiungere al primo piatto, dovrà essere a disposizione al momento dello sporzionamento. Dovrà altresì essere sempre disponibile l'olio extravergine d'oliva.
Al fine di mantenere i pasti in condizioni organolettiche ottimali, dovranno essere utilizzati scaldavivande elettrici dotati di supporto (possibilmente con ruote) ovvero appositi coperchi riscaldanti per contenitori termici in modo da poter mantenere i pasti in caldo fino al momento della somministrazione. In caso di utilizzo di scaldavivande elettrici l'accensione degli stessi sarà a carico del personale dell'Appaltatore.

12. In caso di:
- indisposizione, sarà prevista una dieta in bianco da richiede occasionalmente per non più di 3 giorni consecutivi per lo stesso bambino;
- situazione patologica certificata, dovrà essere fornita una dieta speciale;
- particolari motivi, segnalati preventivamente, sarà concordata una dieta personalizzata.

L'Appaltatore dovrà inoltre garantire la preparazione di diete speciali o etnico - religiose, se richieste.

13. In particolari occasioni (per esempio gite programmate oppure eventi imprevisti) potranno essere somministrati pasti sostitutivi freddi, previa autorizzazione di Area.

14. Il servizio prevede la presenza di un'addetta dell'Appaltatore presso la cucina del Nido che provvederà ai controlli di idoneità sui pasti consegnati, allo sporzionamento dei pasti ed alle operazioni di lavaggio delle stoviglie utilizzate per la consumazione dei pasti, nonché alla pulizia del locale cucina e di quello destinato al consumo dei pasti.

15. Il personale addetto al ricevimento e distribuzione pasti dovrà controllare, al momento della consegna dei prodotti stessi le quantità, la pulizia dei mezzi di trasporto e la temperatura come da manuale di autocontrollo – Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare (Reg.CE 852/04) che la ditta aggiudicataria, nello svolgimento della fornitura dei pasti, dovrà adottare ed alle cui disposizioni dovrà attenersi in ordine ai principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici con la compilazione delle relative schede. I costi relativi alla normativa in argomento sono a carico dell'appaltatore.

16. La ditta appaltatrice, ovvero subappaltatrice, per la fornitura dei pasti, fermo restando l'obbligo di adempiere, rispetto a tutti i lavoratori impiegati nell'appalto, agli interventi formativi imposti dalla vigente normativa nazionale, dovrà garantire la formazione in ambito nutrizionale del personale addetto alla preparazione dei pasti per il nido con almeno 4 ore ogni due anni e del personale addetto alla distribuzione dei pasti per il nido con almeno 2 ore ogni due anni, sui seguenti temi:

- ruolo dell'alimentazione nella salute dei bambini 0 - 3 anni e nei primi 1000 giorni di vita, aspetti nutrizionali nella ristorazione collettiva per questo target di popolazione (fabbisogni, grammature, porzioni, frequenze di consumo degli alimenti secondo la dieta mediterranea);
- contenuti delle "Linee d'indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia 3 mesi – 3 anni" pubblicate dalla Direzione Centrale Salute, Politiche Sociali e Disabilità della regione autonoma Friuli Venezia Giulia;
- la qualità degli alimenti e delle preparazioni alimentari somministrate (merceologia degli alimenti, impatto ambientale, stagionalità e prodotti del territorio, evoluzione e sperimentazione delle tecniche di conservazione, preparazione e cottura degli alimenti per il mantenimento del valore nutrizionale);
- il momento del pasto (comfort ambientale, comunicazione, modalità di relazione e presentazione del piatto per sostenere gli utenti nell'acquisizione di corrette abitudini alimentari, qualità organolettiche dei piatti);
- la prevenzione del soffocamento da cibo, come da linee guida del Ministero della Salute (caratteristiche degli alimenti, strategie per minimizzare il rischio di ostruzione delle vie aeree).

Oltre a quanto sopra indicato, tutto il personale coinvolto a vario titolo nella preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere formato in merito alla gestione dei pericoli relativi a tutte le fasi di produzione delle diete speciali ed in particolare della celiachia; la durata della formazione specifica su questa tematica è di almeno

3 ore ogni due anni.

3.1.4 PRESTAZIONI SERVIZIO ASSISTENZA

1. L'Appaltatore dovrà svolgere le seguenti attività:

- assicurare con tutto il personale a disposizione, educativo e non, la cura e sorveglianza dei bambini/delle bambine;
- provvedere all'apparecchiatura, distribuzione delle merende (mattino e pomeriggio) e del pranzo provvedendo anche al successivo riordino;
- provvedere al riordino, sistemazione di tutto il materiale di stoviglie, bicchieri, piatti, posate, ecc.;
- provvedere al controllo quotidiano del giardino e delle attrezzature in esso contenute prima e dopo l'utilizzo;
- provvedere al riassetto, riordino e risistemazione dell'ambiente ogni qualvolta necessario.

3.1.5 PRESTAZIONI SERVIZIO PULIZIA

1. Le pulizie devono essere eseguite in base alle specifiche esigenze dei locali interni e del giardino esterno (ivi incluse le attrezzature), utilizzando prodotti di pulizia, sanificazione e lavanderia privi di tossicità e attrezzature adeguate secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia, con le seguenti modalità:

"pulizie ordinarie da effettuarsi tutti i giorni":

- arieggiatura locali;
- scopatura ad umido di pavimenti lavabili con rimozione dei segni di scarpe;
- lavaggio manuale di tutti i pavimenti lavabili della sala giochi e dei servizi igienici riservati ai bambini/alle bambine e risciacquo;
- lavaggio ed igienizzazione delle installazioni sanitarie e dei servizi igienici e rifornimento materiale;
- scopatura e lavaggio pavimenti servizi igienici;
- spolveratura e asportazione di eventuali macchie dai mobili ed arredi presenti nei vari locali;
- pulizia dei piani di lavoro liberi e degli arredi;
- riordino quotidiano dei lettini dei bambini/delle bambine;
- pulizia e riordino armadietto dei bambini/delle bambine;
- pulizia dei giocattoli;
- eliminazione della spazzatura e dei rifiuti con raccolta in appositi contenitori, e sostituzione dei sacchetti, per consegna alla nettezza urbana;
- battitura e aspirazione moquette, tappeti e zerbini;
- spolveratura accessori (telefoni, lampade tavolo, sedie, ecc.);
- scopatura degli ingressi esterni con raccolta del materiale;
- pulizia del giardino.

"pulizie settimanali":

- lavaggio manuale di tutti i pavimenti lavabili delle zone riservate agli adulti (ingresso, ufficio, etc.) e risciacquo;
- spolveratura dei davanzali interni, superfici piane, fan-coil, lampade a parete;
- disincrostazione e lavaggio di tutti gli apparecchi igienico sanitari;
- verifica funzionamento sanificatori e profumatori dei servizi igienici con eventuali rabbocchi e/o sostituzioni;
- riempimento con acqua di tutti gli scarichi a sifone dei servizi igienici comprese le pilette;
- deragnatura pareti e soffitti;
- eliminazione delle impronte da porte a vetro e vetri divisori;
- cambio e pulizia (incluso lavaggio) della biancheria da cucina, bagno e da lettino.

"pulizie mensili":

- spolveratura a umido delle ringhiere delle scale, passamano, targhe, maniglie delle porte e degli infissi in genere;
- lavaggio pareti dei servizi igienici e docce;
- lavaggio di arredi e delle porte;
- lucidatura e/o manutenzione spray cleaner, pavimenti in PVC e linoleum trattati a cera;

- pulizia delle pulsantiere e dei citofoni esterni;
- pulizia delle attrezzature del giardino.

"pulizie bimestrali":
- lavaggio su entrambe le facce di tutti i vetri interni ed esterni.

"pulizie quadrimestrali":
- lavaggio infissi;
- spolveratura tende alla veneziana;
- pulizia apparecchi fissi di illuminazione;
- lavaggio pareti divisorie interne a tutta altezza.

3.1.6 ALTRE PRESTAZIONI

1. L'Appaltatore dovrà svolgere tutte le attività necessarie per assicurare la gestione del servizio e, in particolare:
- ottemperare a tutti gli adempimenti previsti dalla normativa del settore vigente;
- provvedere alla custodia e conservazione dei beni, materiali ed attrezzature, costituenti il patrimonio del Nido, interfacciandosi direttamente con il referente designato da Area;
- mantenere in ordine, pulito ed in buone condizioni il materiale usato nel Nido;
- mantenere per tutta la durata dell'appalto le condizioni preordinate al mantenimento della gestione della struttura a termini di legge;
- collaborare con Area per il mantenimento dell'accreditamento al Registro Regionale, su base provinciale, dei Servizi per la Prima Infanzia;
- predisporre ogni adempimento e/o documentazione necessaria e strumentale a procedimenti amministrativi previsti dalla normativa di settore;
- provvedere alle verifiche e controlli previsti dalla normativa vigente in funzione di contenimento dal contagio SARS-CoV-2.

3.2 TIPOLOGIA, ORGANICO E DOTAZIONI DEL PERSONALE

1. Per l'attuazione delle prestazioni si richiede personale fisso e sostitutivo in numero, qualifica, titolo di studio e profilo corrispondenti a quanto richiesto dalla vigente normativa regionale; l'Appaltatore dovrà attenersi al numero e alla tipologia di addetti indicati nell'ambito della propria offerta tecnica. L'Appaltatore dovrà disporre di un coordinatore pedagogico ovvero avvalersi della collaborazione di tale professionalità. Presso il Nido devono essere conservate le certificazioni sanitarie (idoneità all'impiego) e professionali del personale. L'Appaltatore è tenuto ad impiegare il personale in misura corrispondente al rapporto numerico individuato dalla vigente normativa regionale. Il personale deve indossare idonei capi di vestiario, e deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento (art. 26 comma 8 del D.Lgs. 81/2008). L'Appaltatore dovrà trasmettere ad Area, prima dell'inizio di ciascun anno scolastico, l'elenco nominativo di tutto il personale in servizio con specificazione della qualifica. In caso di impiego di unità di sostituzione, l'Appaltatore è tenuto altresì a indicare e documentare contemporaneamente all'avvio in servizio, i dati anagrafici, i titoli di studio e di servizio. Il responsabile del procedimento ha comunque titolo a richiedere, con nota motivata, la sostituzione del personale impegnato nell'appalto che non offra garanzia di moralità, capacità, valida costituzione fisica, contegno corretto e, comunque, non risulti idoneo a perseguire le finalità previste dal progetto educativo. Area si riserva di operare d'ufficio controlli in ordine ai citati requisiti, anche presso le autorità preposte al rilascio di eventuali certificazioni (es. casellario giudiziale). Il personale è tenuto a firmare ogni giorno all'inizio ed al termine del servizio un registro di presenze collocato in un luogo accessibile per eventuali controlli da parte di Area, nonché delle autorità preposte alla vigilanza.

3.3 SERVIZI, ONERI E FORNITURE A CARICO DI AREA

1. L'accesso, il funzionamento e l'organizzazione del Nido sono descritti nel "Regolamento del Nido d'infanzia interaziendale di Area Science Park "Sabrina Mancardi" – "I cuccioli della scienza" adottato con Disposizione del Direttore Generale di Area Science Park n. 81 di data 26/04/2021 e periodicamente sottoposto ad aggiornamento.

2. Area mette a disposizione dell'Appaltatore:
- il Regolamento sopra citato (l'Appaltatore si impegna sin d'ora alla sua osservanza) e si impegna a trasmettere tempestivamente ogni eventuale successiva revisione/aggiornamento;
- l'elenco degli ammessi alla fruizione del servizio per ciascun anno scolastico (utenza interna);
- l'utilizzo di una sede idonea allo svolgimento del servizio;
- l'utilizzo di un magazzino esterno per ricovero attrezzature di gioco e/o di altra tipologia;
- la copertura assicurativa all risk dell'immobile;
- una cassetta della posta presso la Reception di Area – campus di Padriciano – Edificio C1 intitolato a "Fulvio Anzellotti" – Centro Direzionale;
- le attrezzature fisse e mobili installate nei locali ed allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro funzionamento, nonché il loro reintegro;
- a titolo di comodato d'uso gratuito, i giochi e gli arredi da esterno installati nel giardino di pertinenza del Nido;
- a titolo di comodato d'uso gratuito, gli elettrodomestici, l'arredo indispensabile commisurato alla ricettività del Nido e il reintegro necessario, le stoviglie, la biancheria da letto, i giochi presenti nella struttura;
- la manutenzione degli spazi verdi;
- la fornitura utenze (acqua, luce e gas da riscaldamento);

3. Nel caso di ammissione al servizio di bambino/a diversamente abile, Area richiederà all'Appaltatore di attivare un sostegno individualizzato con la presenza di un educatore.

4. Eventuali carenze o disservizi connessi alle forniture di cui sopra, non imputabili all'Appaltatore, dovranno essere segnalati ad Area che provvederà alla loro tempestiva eliminazione.

5. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, dei relativi impianti tecnologici e delle attrezzature verrà effettuata direttamente da Area con proprio personale o a mezzo terzi, così come la manutenzione straordinaria delle attrezzature (elettrodomestici, arredi, giochi, etc.).

3.4 ORGANIZZAZIONE, GESTIONE, FORNITURE E ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

1. All'Appaltatore compete, mediante propria organizzazione tecnico-economico-aziendale:
- organizzare l'attività educativa ed assistenziale, assicurando l'esecuzione delle prestazioni descritte nel precedente punto 3.1 ed assumendosi in proprio tutte le responsabilità attinenti alla mancata, parziale o inadeguata assistenza ai bambini/alle bambine ammessi/e;
- realizzare il progetto educativo presentato in sede di gara e raggiungere gli obiettivi in esso indicati, salvo diverse disposizioni e/o adeguamenti concordati preventivamente con Area;
- reperire e gestire l'utenza esterna secondo quanto descritto al successivo punto 3.6;
- redigere la Carta dei servizi secondo quanto previsto dalla normativa regionale vigente e trasmetterla ad Area entro la fine del mese di agosto 2022 per il primo anno contrattuale e tempestivamente in caso di successive modifiche;
- aggiornare la "Carta d'identità" del Nido redatta secondo quanto richiesto dal Comune di Trieste e trasmetterla ad Area entro la fine del mese di agosto 2022 per il primo anno contrattuale e tempestivamente in caso di successive modifiche;
- monitorare, analizzare e gestire le esigenze di carattere educativo che potrebbero emergere nel corso dell'anno scolastico, adeguando di conseguenza l'impegno operativo e l'organizzazione dell'attività educativa;
- rispettare il Regolamento fornito da Area nonché la normativa di settore vigente; l'Appaltatore dovrà assicurare, presso la struttura del Nido, la presenza e la libera visione del Regolamento da parte degli utenti;
- provvedere ad ogni spesa inerente al personale impiegato nell'appalto;
- provvedere alla fornitura di materiale igienico-sanitario (inclusi i pannolini) atto a garantire il benessere del bambino/della bambina;
- provvedere alla distribuzione dei pasti e merende forniti secondo quanto previsto al precedente punto 3.1.3, nel rispetto delle vigenti normative e del protocollo HACCP;
- provvedere al monitoraggio giornaliero dei pasti ricevuti, in ordine alla quantità, sapore, cottura, temperatura dandone riscontro giornaliero all'Appaltatore esterno dei pasti ai fini del miglioramento

del servizio, nonché ad Area in quanto responsabile della struttura educativa;
- dotarsi di materiale didattico e di consumo idoneo a realizzare il progetto educativo;
- dotarsi di un telefono cellulare, e relativa utenza, da utilizzarsi nell'eventualità che la linea di rete telefonica fissa, fornita da Area, sia momentaneamente fuori uso;
- effettuare la manutenzione ordinaria corrente, intendendosi con ciò quella necessaria a mantenere le attrezzature (elettrodomestici, arredi, giochi, etc.) ivi custodite (inventario/cespiti Allegato P-05 alla documentazione di gara) in perfetto stato d'uso;
- dotarsi delle coperture assicurative RCT, RCO e infortuni come specificato nel successivo art. 4;
- attenersi ad un uso esclusivamente inerente al servizio offerto per l'utilizzo della rete telefonica e della rete dati, compreso l'uso della casella di posta elettronica con dominio Area;
- trasmettere ad Area il piano di formazione del personale;
- garantire la fornitura dei pasti sempre e in ogni caso, salvo eventi di forza maggiore da comunicarsi tempestivamente;
- segnalare tempestivamente qualsiasi evento o problema che incida sull'organizzazione del servizio (ordine pubblico e sicurezza);

3.5 RISCOSSIONE RETTE MENSILI E COMPARTECIPAZIONE DI AREA

1. Area è responsabile della gestione e riscossione delle rette da parte dell'utenza interna (figli di dipendenti/collaboratori di Area e di lavoratori/lavoratrici operanti presso le realtà insediate nel Parco Scientifico) secondo le modalità definite dal Regolamento del Nido.

2. Per quanto attiene alle rette mensili degli utenti esterni si rimanda a quanto descritto al successivo art. 3.6.

3.6 ACCESSO AL SERVIZIO DI UTENZA ESTERNA

1. In ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente, il servizio è riservato per il 10% della capacità ricettiva (1 posto) all'utenza esterna, con priorità per gli utenti residenti nel Comune di Trieste.

2. Nel caso in cui con l'utenza interna non si riuscisse a coprire il numero totale della capacità ricettiva (14 posti), l'Appaltatore avrà la facoltà, previa richiesta ad Area e il consenso della medesima, di inserire al Nido anche ulteriore utenza esterna fino ad un massimo del 45% della ricettività (6 posti).

3. Come previsto dalla normativa vigente l'utente esterno iscritto ha diritto alla frequenza fino al passaggio alla scuola dell'infanzia.

4. Resta inteso che il servizio offerto, fatto salvo gli aspetti specificatamente riservati all'utenza interna, si applica anche all'utenza esterna e che il programma educativo non dovrà essere assolutamente differenziato tra utenza interna ed esterna.

5. La gestione del reperimento dell'utenza esterna è demandata all'Appaltatore, che sarà libero di adottare le forme di pubblicità che riterrà più opportune. All'Appaltatore spetta anche la valutazione delle domande e della priorità nell'inserimento.

6. Sarà prerogativa dell'Appaltatore determinare l'importo della retta da applicare all'utenza esterna, fermo restando che lo stesso non potrà essere inferiore al costo praticato da Area all'utenza interna, incrementato del costo dei pasti, né superiore al prezzo individuale praticato dall'Appaltatore secondo l'offerta formulata in sede di gara, così come eventualmente aggiornato.

7. La retta mensile per l'utenza esterna viene versata dall'utenza esterna direttamente all'Appaltatore, salvo diversi accordi concordati in forma scritta tra Area e l'Appaltatore.

8. I pasti dell'utenza esterna saranno forniti con le stesse modalità previste per l'utenza interna (art. 3.1.3 del presente documento).

9. Per garantire la trasparenza e corretta informazione, i nomi degli utenti esterni che l'Appaltatore inserisce nel Nido e l'importo della retta a questi applicata dovranno essere comunicati dall'Appaltatore ad Area.

3.7 VERIFICA E MONITORAGGIO

1. Senza pregiudizio degli ordinari poteri di controllo posti dall'ordinamento in capo alle diverse **autorità preposte, Area verificherà la rispondenza delle attività svolte con quanto indicato nel progetto pedagogico** e nelle linee di programma concordate all'inizio dell'anno con i responsabili dell'Appaltatore,

con particolare riferimento alla qualità dei servizi prestati ed alla migliore utilizzazione delle risorse, impartendo eventuali opportune disposizioni anche per assicurare un adeguamento delle prestazioni agli obiettivi ed alle esigenze dell'utenza.

2. Al personale di Area, nonché alle autorità preposte dall'ordinamento al controllo, è garantito l'accesso alla struttura in qualsiasi momento.

3. L'Appaltatore è inoltre obbligato a fornire notizie, dati, documentazione e consuntivi di spesa necessari alla verifica dell'attività e/o alla compilazione di rendiconti che si dovessero rendere necessari, anche ai fini della presentazione di istanze per la concessione di contributi e/o procedimenti amministrativi previsti dalla normativa di settore. Tale obbligo si estende anche successivamente al termine del rapporto contrattuale se le informazioni o i documenti da trasmettere sono riferiti ad anni scolastici oggetto del presente contratto.

3.8 ATTIVAZIONE DEI SERVIZI E VERBALE DI ATTIVAZIONE

1. Dopo la sottoscrizione del contratto l'Appaltatore verrà convocato da Area per l'Attivazione dei Servizi e la sottoscrizione del Verbale di Attivazione secondo le modalità stabilite dall'art. 5 delle "CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO RELATIVE ALLA PRESTAZIONE DI SERVIZI" predisposte dalla Consip S.p.A..

3.9 VERIFICA DI CONFORMITÀ IN CORSO DI ESECUZIONE E DEFINITIVA

1. Al fine di accertare la regolare esecuzione, il rispetto delle condizioni e i termini stabiliti nel presente contratto, ai sensi dell'art. 111 del D.Lgs. n. 50/2016, è prevista una verifica di conformità, **con cadenza almeno annuale,** nel corso dell'esecuzione del presente appalto; tale verifica, della quale verrà redatto apposito verbale, verrà effettuata dal RUP o dal direttore dell'esecuzione se nominato, in presenza dell'Appaltatore appositamente convocato.

2. Il RUP o il direttore dell'esecuzione, se nominato, indicherà se l'Appaltatore abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali ed in caso di difetti e mancanze di lieve entità assegnerà un termine per adempiere. Il RUP o il direttore dell'esecuzione se nominato, esaminati i documenti acquisiti ed accertatane la completezza, darà tempestivo avviso all'Appaltatore relativamente al giorno in cui si effettuerà la **verifica di conformità definitiva**, affinché questi possa intervenire, e rilascerà il certificato di verifica di conformità quando risulti che l'Appaltatore abbia completamente e regolarmente eseguito tutte le prestazioni contrattuali.

3. Le operazioni di verifica di conformità sono effettuate a spese dell'Appaltatore.

4. Al termine della prestazione contrattuale verrà eseguita la Verifica di Conformità secondo quanto previsto dall'art. 6 delle "CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO RELATIVE ALLA PRESTAZIONE DI SERVIZI" predisposte dalla Consip S.p.A..

3.10 TRATTAMENTO DEL PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE

1. L'Appaltatore è obbligato ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle prescritte dai contratti collettivi di lavoro vigenti per la categoria e per la zona all'atto dello svolgimento delle prestazioni oggetto dell'appalto e fino ad esaurimento delle stesse.
Si richiama l'art. 3, Punti 10 e 11, delle "CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO RELATIVE ALLA PRESTAZIONE DI SERVIZI" predisposte dalla Consip S.p.A. riguardante gli obblighi dell'Appaltatore nei confronti dei lavoratori dipendenti.

2. In caso di violazione degli obblighi di cui ai precedenti commi, Area, previa contestazione all'Appaltatore dell'inadempimento, debitamente accertato dall'Ispettorato del Lavoro, potrà sospendere l'emissione dei mandati di pagamento per l'ammontare indicato dall'Ispettorato del Lavoro. Per dette sospensioni l'Appaltatore non potrà opporre eccezioni, né pretendere un risarcimento da Area.

3. Nel rispetto delle vigenti norme di settore, l'Appaltatore subentrante si impegna a garantire il mantenimento in servizio del personale dipendente dell'Appaltatore uscente attualmente impiegato, attivando le clausole sociali previste dal contratto collettivo di settore applicato. Il contratto di riferimento per Area è quello dei dipendenti delle cooperative del settore socio-sanitario-assistenziale educativo e di inserimento lavorativo (art. 37 lettera b). A tal fine, nel documento allegato P-02 sono riportati i contratti applicati, la consistenza numerica e il livello di inquadramento del personale interessato dalla presente clausola sociale.

4. L'Appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente ad Area tutte le informazioni necessarie a verificare il rispetto dell'impegno assunto, motivando in ordine al mancato reimpiego del personale dell'Appaltatore uscente.

5. L'Appaltatore, al fine di consentire il rispetto di queste prescrizioni anche in occasione del prossimo affidamento del servizio, è tenuto a trasmettere ad Area, a mezzo di posta elettronica certificata, la documentazione relativa al personale, impiegato in questo appalto, che risulti in forza 6 mesi prima della sua scadenza naturale.

3.11 DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

1. In applicazione dell'art. 26, comma 3, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., Area ha provveduto a redigere il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI), che costituisce documento avente valore contrattuale. Il DUVRI potrà essere modificato e/o integrato ad opera di Area in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo che possano incidere sulle modalità realizzative. Tale documento potrà, altresì, essere integrato su proposta dell'Appaltatore da formularsi entro trenta giorni dall'aggiudicazione e, in ogni caso, prima dell'attivazione del servizio, subordinatamente alla valutazione di Area. L'Appaltatore è obbligato alla rigorosa osservanza di quanto prescritto dalle vigenti norme in materia di sicurezza ed igiene del lavoro (D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni ed integrazioni, e leggi e norme correlate) e, in particolare, è tenuto ad istituire il servizio di prevenzione e protezione e a nominare il relativo responsabile, nonché ad effettuare la valutazione dei rischi lavorativi connessi alla propria attività e ad adottare le misure di prevenzione e protezione contro i rischi stessi rendendone edotti i lavoratori.

2. L'Appaltatore è tenuto a trasmettere ad Area, prima dell'avvio del servizio, un piano di sicurezza relativo alle attività da esso svolte nell'ambito del servizio oggetto di appalto; tale piano deve contenere almeno l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione dei rischi derivanti dallo svolgimento dell'attività per i lavoratori e per gli utenti e il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza, nonché il programma delle misure da adottare nei casi di emergenza (piano di evacuazione in caso di incendio o altre calamità) e l'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti alla gestione delle emergenze.

ART. 4 – RESPONSABILITÀ CIVILE E COPERTURE ASSICURATIVE

1. L'Appaltatore è responsabile dei danni, di qualsiasi natura, arrecati a persone o cose in dipendenza dall'esecuzione del presente appalto, esonerando pertanto Area da qualsiasi responsabilità connessa.

2. L'Appaltatore deve provvedere alla copertura assicurativa del personale e degli utenti. La relativa polizza, con una validità non inferiore alla durata del presente appalto, dovrà prevedere una copertura per la Responsabilità Civile verso i prestatori di lavoro (RCO), e adeguata copertura dei rischi per Responsabilità Civile verso Terzi degli operatori e degli utenti/ospiti (RCT), con i seguenti massimali:

- RCT € 5.000.000 – unico;
- RCO € 3.000.000 con limite di € 1.500.000 - per persona.

Nella suddetta polizza RCT Area dovrà essere considerata terzo e gli utenti dovranno essere considerati terzi tra loro. La polizza, debitamente quietanzata, dovrà essere trasmessa ad Area entro 30 gg. dall'aggiudicazione, e comunque prima dell'inizio del servizio. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere tempestivamente trasmesse ad Area alle relative scadenze. Nel caso in cui l'Appaltatore sia già dotato di una copertura assicurativa per tipologie di rischio e massimali adeguati alle prescrizioni del presente articolo, dovrà provvedere a comprovare l'inclusione dei rischi derivanti dalla gestione della struttura oggetto del presente appalto nell'ambito della polizza già attivata, allegando altresì le quietanze a comprova del regolare versamento dei premi dovuti. Si precisa che la polizza non dovrà prevedere limiti al numero di sinistri.

3. L'Appaltatore dovrà inoltre stipulare una polizza infortuni a favore dei bambini ospiti del Nido, a copertura degli eventi occorsi in occasione della permanenza nella struttura e delle eventuali uscite (es. gite e passeggiate), almeno contro il rischio di infortunio, invalidità temporanea o permanente, decesso, con i seguenti massimali:

- € 150.000,00 – in caso di morte;
- € 250.000,00 – in caso di invalidità permanente;

- € 5.000,00 – spese mediche e farmaceutiche da infortunio.

4. L'Appaltatore, in caso di danni ai beni concessi in uso da Area, dovrà provvedere alla pronta riparazione degli stessi; in difetto, vi provvederà Area, addebitando all'Appaltatore il relativo importo, maggiorato del 20% a titolo di spese generali.

5. Eventuali danni derivanti a personale, utenti e terzi causati dalla struttura, resteranno a carico dell'Appaltatore qualora lo stesso non abbia provveduto ad avvisare tempestivamente Area di imperfezioni, rotture e simili agevolmente rilevabili dal personale in servizio.

ART. 5 – OBBLIGHI DI CUSTODIA E DIVIETO DI MODIFICHE DEI LOCALI

1. L'Appaltatore assume l'obbligo di custodia dei locali, beni ed attrezzature utilizzate per la gestione del Nido. L'Appaltatore dovrà segnalare ad Area eventuali esigenze manutentive, con particolare riguardo a guasti o deperimenti che possano determinare eventuali rischi per la sicurezza degli utenti.

2. È fatto divieto all'Appaltatore di effettuare trasformazioni e modifiche ai beni immobili e mobili dati in uso senza il consenso scritto di Area che, in caso di inosservanza del suddetto divieto, avrà diritto di procedere all'immediata rimessione in pristino a spese dell'Appaltatore.

3. Area si riserva il diritto di compiere in qualsiasi momento ispezioni nei locali adibiti ad asilo nido interaziendale, al fine di controllare il rispetto del divieto suddetto nonché l'adempimento dell'obbligo della diligente manutenzione.

ART. 6 – CORRISPETTIVI – FATTURAZIONE E PAGAMENTI

1. Per l'utenza interna il corrispettivo mensile spettante all'Appaltatore sarà pari al prezzo mensile per bambino/a oggetto di offerta espresso nell'offerta economica moltiplicato per il numero di bambini/e presenti presso la struttura educativa a cui andrà aggiunto l'importo corrispondente ai pasti fruiti dai bambini/e nel mese di riferimento.

2. Il corrispettivo mensile, per l'utenza interna, spetterà in misura ridotta nei seguenti casi:

a) riduzione del 30% per utenti inseriti dopo il 15° giorno del mese e per utenti ritirati prima del 15° giorno del mese (la riduzione non si applica ai pasti in quanto vengono conteggiati esclusivamente i pasti fruiti);

b) riduzione del 30% per ogni utente assente continuativamente per una durata pari ad almeno 10 giorni lavorativi (assenza comunicata entro due giorni dall'inizio del periodo di assenza). Se l'assenza è a cavallo di due mensilità la riduzione avviene a consuntivo al termine del periodo di assenza stesso (la riduzione non si applica ai pasti in quanto vengono conteggiati esclusivamente i pasti fruiti);

c) riduzione del 30% per il mese di dicembre (la riduzione non si applica ai pasti in quanto vengono conteggiati esclusivamente i pasti fruiti);

d) corresponsione del 30% nel caso di assenze giustificate a partire da un mese e fino a 2 mesi (assenza comunicata formalmente per iscritto con un preavviso di almeno 30 giorni nel corso dell'anno scolastico oppure direttamente all'atto della conferma o riconferma dell'iscrizione) - (la riduzione non si applica ai pasti in quanto vengono conteggiati esclusivamente i pasti fruiti).

3. Le riduzioni previste nei punti a), b), c) e d) non sono cumulabili tra loro.
L'Appaltatore farà pervenire un prospetto riassuntivo delle presenze di settimana in settimana. Il compenso spettante all'Appaltatore verrà corrisposto mensilmente da Area, su presentazione delle relative fatture elettroniche e condizionatamente alla presentazione, da parte dell'Appaltatore, dei prospetti settimanali di presenza.

4. L'Appaltatore provvederà all'emissione di una fattura mensile relativa al corrispettivo ad esso spettante; il corrispettivo è dato:

a) dal prezzo mensile per bambino/a oggetto di offerta espresso nell'offerta economica moltiplicato per il numero di utenti interni presenti presso la struttura educativa, al netto di eventuali riduzioni;
b) dal numero dei pasti fruiti dall'utenza interna nel mese di riferimento, applicato al prezzo unitario per i pasti.

5. Per quanto non previsto nel presente articolo le modalità di fatturazione e di pagamento sono quelle previste nell'art. 9 delle "CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO RELATIVE ALLA PRESTAZIONE DI SERVIZI" predisposte dalla Consip S.p.A. e nell'art. 30, comma 5 bis, del D.Lgs. n. 50/2016 secondo il quale è previsto che su ciascun pagamento effettuato dal Soggetto Aggiudicatore sarà operata una trattenuta pari allo 0,5% dell'importo dovuto ai sensi dell'art. 4 lett. a); le somme ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale, dopo l'emissione verifica di conformità definitiva di cui all'art. 17 e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

6. Per l'utenza esterna non è previsto alcun corrispettivo e la retta mensile spettante all'Appaltatore sarà corrisposta direttamente dall'utente esterno, come indicato nel precedente art. 3.6.

7. Tutte le fatture dovranno contenere il riferimento al presente contratto e al CIG (Codice Identificativo Gare). Ai fini del pagamento del corrispettivo e comunque ove vi siano fatture in pagamento, l'Amministrazione procederà ad acquisire, anche per il subappaltatore, il documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.), attestante la regolarità in ordine al versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti.

8. L'Amministrazione provvederà al pagamento entro trenta giorni dal ricevimento della fattura, previa verifica della regolarità delle prestazioni eseguite.

9. La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora l'Amministrazione abbia contestato all'Appaltatore l'inadempimento o il negligente adempimento di una o più obbligazioni previste dal presente contratto. La sospensione sarà preceduta dal procedimento di cui all'articolo rubricato "Penali". Una volta esaurito il procedimento di contestazione, l'Amministrazione procederà alla liquidazione di tutto o parte dell'importo previsto dalla fattura.

10. L'Amministrazione, in ottemperanza alle disposizioni previste dall'art. 48-bis del D.P.R. 602 del 29 settembre 1973, con le modalità di cui al decreto del Ministero dell'economia e delle finanze del 18 gennaio 2008 n. 40, per ogni pagamento di importo superiore a euro 5.000,00 (IVA inclusa), procederà a verificare se il beneficiario è inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo. Nel caso in cui l'Agenzia delle Entrate-Riscossione comunichi che risulta un inadempimento a carico del beneficiario l'Amministrazione applicherà quanto disposto dall'art. 3 del decreto di attuazione di cui sopra.

11. Ogni somma che a causa della mancata produzione delle certificazioni di cui al presente articolo non venga corrisposta dall'Amministrazione, non produrrà alcun interesse.

12. Le fatture, redatte secondo le norme fiscali in vigore, saranno intestate all'Area di Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste - Area Science Park (P.IVA 00531590321) – Padriciano n. 99, 34149 Trieste e riporteranno le modalità di pagamento, comprensive del codice IBAN.

13. Le fatture dovranno essere emesse in formato elettronico secondo le specifiche di cui al D.M. 55/2013. Non potranno essere accettate fatture emesse in altre modalità. Il Codice Unico Ufficio dell'Area di Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste - Area Science Park è: **UF6YGC.**

14. Area Science Park rientra nell'ambito applicativo dello "split payment" previsto dall'art. 1, co. 629, lett. b) della legge n. 190/2014. Di conseguenza, rimangono a carico della Società gli ulteriori adempimenti fiscali; in particolare le fatture elettroniche emesse dovranno riportare nel campo "esigibilità IVA" la dicitura "operazione soggetta a scissione dei pagamenti". Ai sensi della normativa vigente, le fatture elettroniche prive di questa annotazione verranno rifiutate.

15. L'importo delle predette fatture verrà pagato a mezzo bonifico dall'Amministrazione sul conto corrente dedicato dichiarato dall'Appaltatore.

ART. 7 – OBBLIGHI IN TEMA DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

1. Si richiama integralmente l'art. 18 delle "CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO RELATIVE ALLA PRESTAZIONE DI SERVIZI" predisposte dalla Consip S.p.A., con la precisazione che il CIG (Codice Identificativo Gara) da indicare per garantire la tracciabilità dei flussi è il n. 91521988B5.

ART. 8 – SUBAPPALTO

1. L'eventuale subappalto delle prestazioni oggetto del contratto (esempio fornitura dei pasti da centro cottura esterno autorizzato) deve essere indicato in sede di gara, è soggetto a preventiva autorizzazione dell'Amministrazione ed è disciplinato dall'art. 19 delle "CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO RELATIVE ALLA PRESTAZIONE DI SERVIZI" predisposte dalla Consip S.p.A.

ART. 9 – MODIFICHE E VARIANTI

1. Area si riserva la facoltà di operare modifiche o varianti al contratto d'appalto secondo le modalità previste dall'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 10 – AGGIORNAMENTO PREZZI

1. Nel corso del primo anno di contratto, per i prezzi praticati dall'Appaltatore inclusi nello schema di offerta presentato in gara non è previsto l'aggiornamento.

2. Per ciascun anno successivo al primo, in caso di significative variazioni rispetto ai principali elementi di costo che l'Appaltatore è tenuto a sostenere, l'Appaltatore ha diritto a richiedere un aggiornamento dei prezzi, motivando in ordine alla richiesta anche mediante opportuna documentazione a supporto. L'aggiornamento è operato sulla base di un'istruttoria condotta, in contraddittorio, dal RUP, coadiuvato dal direttore dell'esecuzione.

ART. 11 – CAUZIONE DEFINITIVA

1. L'Appaltatore ha l'obbligo di costituire, a titolo di cauzione definitiva, una garanzia fideiussoria, nelle forme della fideiussione bancaria o della polizza assicurativa, per un ammontare pari al 10 per cento dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

2. La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Area.

3. La garanzia è costituita a copertura del mancato o inesatto adempimento dell'Appaltatore; è fatto salvo il diritto del Soggetto Aggiudicatore a richiedere il risarcimento di eventuali maggiori danni.

4. Si precisa che, in caso di decadenza dal contratto per inadempimento dell'Appaltatore, il deposito cauzionale verrà incamerato dal Soggetto Aggiudicatore a titolo di risarcimento, salva la facoltà dello stesso di richiedere il risarcimento dei maggiori danni.

5. Per quanto non previsto dal presente articolo si applicano le previsioni dell'art. 103 e dell'art. 97, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 12 – OBBLIGHI DI RISERVATEZZA

1. Si richiama integralmente l'art. 16 delle "CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO RELATIVE ALLA PRESTAZIONE DI SERVIZI" predisposte dalla Consip S.p.A.

ART. 13 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI - DESIGNAZIONE RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO

1. Si richiama l'art. 17 delle "CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO RELATIVE ALLA PRESTAZIONE DI SERVIZI" predisposte dalla Consip S.p.A..

2. Ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dal General Data Protection Regulation (GDPR) - Regolamento UE 2016/679 - con la sottoscrizione del presente Contratto entrambe le Parti si impegnano, informandosi

reciprocamente ai sensi del predetto Regolamento, a far sì che tutti i dati scambiati e comunque connessi con il presente Contratto siano oggetto di trattamento, automatizzato e non, esclusivamente per le finalità gestionali e amministrative inerenti l'adempimento degli obblighi contrattuali, nonché di quelli legislativi e amministrativi collegati.

3. Il conferimento dei dati – che non necessita di specifico consenso – è necessario per l'assolvimento delle predette finalità e in difetto non sarà possibile realizzarle in tutto o in parte.

4. I dati saranno utilizzati dalle Parti solo con le modalità e procedure necessarie al perseguimento delle finalità indicate, applicando tutte le misure tecnologiche e organizzative di sicurezza adeguate, improntando il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto della legislazione nazionale ed europea vigente in materia di protezione dei dati personali (ivi inclusi gli ulteriori provvedimenti, comunicati ufficiali, autorizzazioni generali, pronunce in genere emessi dall'Autorità Garante per la protezione dei dati personali).

5. Premesso quanto sopra, relativamente al trattamento dei dati personali per l'esecuzione delle attività di cui al Contratto espletate dall'Appaltatore, lo stesso tratterà i dati personali per conto di Area Science Park in qualità di Responsabile del trattamento ai sensi dell'articolo 28 del GDPR. Pertanto, Area Science Park, avendo verificato il possesso dei requisiti di esperienza, capacità e affidabilità idonei a garantire il rispetto delle disposizioni di cui al GDPR (ivi comprese le misure di sicurezza) da parte dell'Appaltatore, nomina quest'ultimo, che accetta, quale responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 GDPR, con apposito atto separato.

6. Ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dal General Data Protection Regulation (GDPR) - Regolamento UE 2016/679, l'Appaltatore nomina un Responsabile del trattamento dei dati personali. Si allega alle presenti Condizioni particolari di contratto il modello relativo all'Atto di incarico (All. P-03.02).

ART. 14 – DISPOSIZIONI ANTICORRUZIONE

1. Nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto vanno rispettati gli obblighi di condotta previsti dal vigente Codice di comportamento approvato ai sensi della legge 6 novembre 2012 n. 190 ("Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica stazione appaltante") e visibile sul sito istituzionale della stazione appaltante, la cui violazione costituisce causa di risoluzione del contratto.

2. L'Appaltatore collabora con il Responsabile della prevenzione della corruzione di Area segnalando le eventuali difficoltà incontrate nell'adempimento delle prescrizioni contenute nel piano per la prevenzione della corruzione dell'Ente e segnalando situazioni di illecito nell'amministrazione di cui sia venuto a conoscenza.

ART. 15 – NEGLIGENZA E INADEMPIMENTO - CLAUSOLA PENALE

1. Si richiama integralmente l'art. 10 delle "CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO RELATIVE ALLA PRESTAZIONE DI SERVIZI" predisposte dalla Consip S.p.A. Ad integrazione di quanto previsto dalla norma citata, si precisa che costituiscono titolo per l'applicazione delle penali le accertate carenze di gestione che si traducano in un disservizio arrecato all'utenza, le violazioni della normativa igienico – sanitaria e in materia di sicurezza, la mancata produzione di documentazione e comunicazioni entro i termini fissati dal contratto o comunque indicati da Area.

2. Per ogni violazione o inesatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto, Area avrà facoltà di applicare nei confronti dell'Appaltatore penali comprese tra un minimo dello 0,3 per mille ed un massimo del 1 per mille giornaliero.

3. Le penali saranno inoltre applicate nei seguenti casi:

- per ogni giorno di chiusura, interruzione o sospensione del servizio per responsabilità dell'Appaltatore o del personale alle sue dipendenze;
- per il mancato rispetto dell'orario di erogazione del servizio come contrattualmente previsto;
- per ogni mancanza relativa alla fornitura dei pasti;
- per la mancata effettuazione delle pulizie e delle sanificazioni;
- per l'inosservanza delle prescrizioni per il contenimento dei contagi da SARS-CoV-2;

- per l'inosservanza dell'offerta tecnica;
- per ogni inadempienza rispetto al progetto educativo concordato con Area;
- per la mancata rispondenza delle modalità di preparazione degli alimenti come previste dalle condizioni particolari di contratto, offerta tecnica e procedure riguardanti l'allegato merceologico;
- per l'accertato utilizzo, nella preparazione dei pasti, di alimenti preparati nei giorni precedenti anziché corrispondenti al menù del giorno;
- per ogni violazione di quanto previsto al manuale di autocontrollo – Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare adottato riguardante la pulizia e la sanificazione di ambienti ed attrezzature;

4. Le sanzioni verranno commisurate alla gravità dell'inadempimento;

5. Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali verranno contestati all'Appaltatore per iscritto dal responsabile del procedimento ovvero dal direttore dell'esecuzione del contratto. L'Appaltatore dovrà comunicare, in ogni caso, le proprie deduzioni ad Area nel termine massimo di cinque giorni lavorativi dalla contestazione. Qualora Area ritenga non fondate dette deduzioni ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine, potranno essere applicate le penali sopra indicate.

6. Nel caso di applicazione delle penali, Area provvederà a recuperare l'importo in sede di liquidazione delle relative fatture, ovvero in alternativa ad incamerare la cauzione per la quota parte relativa ai danni subiti.

ART. 16 – SCIOPERO AZIENDALE - CLAUSOLA PENALE

1. Ad integrazione di quanto previsto dall'articolo rubricato "NEGLIGENZA E INADEMPIMENTO - CLAUSOLA PENALE", si precisa che costituisce inadempimento contrattuale e, pertanto, occasione di applicazione delle penali previste dal predetto articolo anche la mancata prestazione del servizio a causa di sciopero aziendale.

ART. 17 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO; CESSIONE DEL CREDITO

1. Si richiama quanto previsto dall'art. 14 delle "CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO RELATIVE ALLA PRESTAZIONE DI SERVIZI" predisposte dalla Consip S.p.A.

ART. 18 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

1. Si richiama quanto previsto dall'art. 12 delle "CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO RELATIVE ALLA PRESTAZIONE DI SERVIZI" predisposte dalla Consip S.p.A.. Ad integrazione di quanto previsto nel citato art. 12, costituiscono motivo di applicazione della clausola risolutiva espressa i seguenti gravi inadempimenti:

- mancato rispetto del rapporto numerico previsto dal regolamento regionale;
- mancata consegna del piano emergenza ed evacuazione;
- mancata produzione o pagamento delle polizze assicurative previste dal precedente art. 4;
- mancata prestazione del servizio per 2 giorni, anche non consecutivi;
- ripetute violazioni della normativa igienico-sanitaria a tutela della salute dei bambini, nonché della normativa sulla sicurezza;
- ripetute e gravi (oltre tre accertamenti in un anno scolastico) inadempienze rispetto al progetto educativo concordato con Area.

2. La risoluzione avrà effetto dal momento in cui Area comunicherà all'Appaltatore, a mezzo PEC, la propria decisione di valersi della facoltà di risoluzione.

3. In tali casi Area ha la facoltà di incamerare la cauzione definitiva, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'Appaltatore. Resta salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

ART. 19 – FACOLTÀ UNILATERALE DI RECESSO

1. Si richiama integralmente l'art. 13 delle "CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO RELATIVE ALLA PRESTAZIONE DI SERVIZI" predisposte dalla Consip S.p.A.

ART. 20 - UFFICIO COMPETENTE ALLA GESTIONE

1. Sarà competente alla gestione del contratto l'Ufficio Servizi Generali costituito nell'ambito della Sezione Affari Istituzionali, Appalti, Processi e Sistemi Informativi di Area.

2. Il responsabile del procedimento è il dott. Diego Arocchi, Direttore della Sezione Affari Istituzionali, Appalti, Processi e Sistemi Informativi. Il Direttore dell'esecuzione sarà nominato alla stipula del contratto e verrà tempestivamente comunicato all'Appaltatore.

3. Eventuali variazioni rispetto a quanto previsto ai commi 1 e 2 verranno tempestivamente comunicate all'Appaltatore.

ART. 21 - NORME APPLICABILI

1. Per quanto non specificamente previsto e richiamato dalle presenti "CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONTRATTO", si richiamano le "CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO RELATIVE ALLA PRESTAZIONE DI SERVIZI" predisposte dalla Consip S.p.A., il "CAPITOLATO TECNICO" Allegato 27 al Bando "Servizi Sociali", la normativa di settore elencata all'art. 1 del presente documento, le norme in vigore per le Pubbliche Amministrazioni e, in quanto compatibile, il diritto comune.

ART. 22 - FORO COMPETENTE

1. Competente a decidere di ogni controversia insorgente tra il Area e l'Appaltatore in ordine alla conclusione, all'interpretazione e all'esecuzione del presente contratto sarà il Foro di Trieste.

ART. 23 - SPESE E IMPOSTE

1. Come previsto anche dall'art. 8 punto 3 delle "CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO RELATIVE ALLA PRESTAZIONE DI SERVIZI" predisposte dalla Consip S.p.A. sono a totale carico dell'Appaltatore tutte le spese e imposte inerenti alla redazione e registrazione del contratto d'appalto, nonché degli atti successivi e conseguenti.

Letto, approvato e sottoscritto

Per Area Science Park per l'Appaltatore

_____ _____

Documento firmato digitalmente ai sensi del testo unico D.P.R. 28 dicembre 2000, n, 445, del D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82 e norme collegate.

Clausole vessatorie

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 del Codice Civile si richiamano ed espressamente si approvano i seguenti articoli:

art. 2 – Durata del servizio – Opzione di rinnovo
art. 3.10 – Trattamento del personale e clausola sociale
art. 4 – Responsabilità civile e coperture assicurative
art. 5 – Obblighi di custodia e divieto di modifiche dei locali
art. 12 – Obblighi di riservatezza
art. 15 – Negligenza e inadempimento - Clausola penale
art. 16 – Sciopero aziendale - Clausola penale

art. 18 – Clausola risolutiva espressa
art. 19 – Facoltà unilaterale di recesso
art. 22 – Foro competente

L'Appaltatore

_____

ALLEGATI:

P-03.01 – Menu Comune di Trieste
P-03.02 – Atto di incarico del Responsabile del trattamento dei dati

ALLEGATO “P-03.01”

MENU COMUNE DI TRIESTE *(*)*

E-1 Menù Nidi d'Infanzia
E-2 Protocollo allattamento materno all'interno dei Nidi d'infanzia
F Menù per Nidi, Nidi e Scuole dell'infanzia
D Lista merceologica delle derrate alimentari *(**)*
I Composizione dei piatti per Nidi, Nidi e materne
L Merende
M Dieta - no latte per Nidi, Nidi e Scuole dell'infanzia
N Dieta - no uova per Nidi, Nidi e Scuole dell'infanzia
O Dieta - no latte no uova per Nidi, Nidi e Scuole dell'infanzia
P Dieta - no glutine per Nidi, Nidi e Scuole dell'infanzia
Linee d'indirizzo regionali per l'alimentazione nei nidi d'infanzia 3 mesi-3 anni

(*) Documentazione elaborata dal Comune di Trieste per il servizio di mensa scolastica 2015/2020 - Lotto 2 che ne ha autorizzato l'utilizzo anche per il Nido d'infanzia interaziendale di Area Science Park con nota trasmessa a mezzo PEC dd 03/02/2022

(**) Documento aggiornato fornito da ASU GI con nota trasmessa a mezzo PEC dd. 24/02/2022

MENU' NIDI D'INFANZIA -

Il menù dei nidi d'infanzia è suddiviso in tre fasce:

- menù per bambini sotto ai 12 mesi, dove si seguono le indicazioni del pediatra e della famiglia;
- menù per bambini tra i 12 e i 18 mesi che necessitano ancora di un'alimentazione differente;
- menù per bambini sopra i 18 mesi, indicato in capitolato come menù per nidi, nidi e scuole dell'infanzia con una sola cucina.

MENÙ PER BAMBINI SOTTO I 12 MESI

Vengono rispettati le indicazioni del pediatra e della famiglia.

Pertanto ogni giorno sarà previsto:

- brodo vegetale o minestra vegetale preparati con carote, zucchine, spinaci o blede, patate, ecc.
- pastina o cereali per la prima infanzia
- carne o pesce (come tali o sottoforma di omogeneizzato) o uova o formaggio a seconda delle tappe di divezzamento di ogni singolo bambino
- un contorno di verdura cotta.

Le merende previste per questa fascia di età sono le seguenti:

- frutta fresca od omogeneizzata;
- yogurt;
- biscotti primi mesi o solubili o granulati;
- latte in polvere

MENÙ PER BAMBINI TRA I 12 E I 18 MESI

Per questa utenza può dimostrarsi a volte necessario apportare alcune modifiche al menù stabilito. Soprattutto sarà necessario:

- avere formati di pasta piccola
- alcuni piatti unici richiedono delle variazioni (come indicato nel menù)
- deve essere sempre previsto in alternativa al contorno crudo, talvolta di difficile masticazione, un contorno cotto.

Le merende sono uguali a quelle previste nel menù

Infine è bene sottolineare che per tutti i bambini del Nido vi è la possibilità di ordinare durante tutto l'anno scolastico, anche se non previste dalla stagionalità del menù, mele, pere, banane (per confezionare i frullati), sempre comunque nel rispetto delle quantità previste nel menù.

Allegato E-2

PROTOCOLLO ALLATTAMENTO MATERNO ALL'INTERNO DEI NIDI D'INFANZIA

"Il presente protocollo riporta le indicazioni operative essenziali per la gestione in sicurezza del latte materno. Tali indicazioni, eventualmente integrate in funzione di particolari esigenze operative, possono costituire un riferimento utile per la redazione di un capitolo specifico del piano di autocontrollo richiesto dal Reg. 852/2004 in materia di igiene degli alimenti.

La conservazione del latte materno in condizioni idonee è fondamentale per poter somministrare al lattante un prodotto con un alto valore nutritivo e sicuro da un punto di vista igienico sanitario.

Presupponendo che la madre sia già stata informata sulle corrette modalità di raccolta del latte, il presente protocollo intende dare indicazioni sul trasporto, la consegna e la conservazione del latte materno presso il nido d'infanzia.

Trasporto

- usare biberon di vetro (pyrex) o plastica (polipropilene) ;
- consegnare un biberon per ogni poppata prevista;
- trasportare il latte in borsa refrigerante;
- mettere un'etichetta che riporti il nome del bambino e la data di consegna.

Consegna

- il latte materno sarà consegnato agli operatori del nido direttamente da uno dei genitori o da chi accompagna solitamente il bambino;
- alla consegna, l'operatore dovrà verificare la completezza e la coerenza dei dati riportati, consegnare il latte agli operatori dell'appaltatore che provvederanno a siglare la verifica effettuata nella apposita scheda (piano di autocontrollo);
- gli operatori dell'appaltatore diventano responsabili della conservazione e della preparazione per la somministrazione;
- gli operatori del nido sono responsabili della somministrazione.

Conservazione

- dopo la consegna, l'operatore incaricato deve riporre il latte materno immediatamente nel frigorifero:
- frigorifero dedicato: quando possibile, va predisposto un frigorifero dedicato appositamente alla conservazione del latte materno, diverso da quello utilizzato per la conservazione di altri alimenti;
- frigorifero non dedicato: se il frigorifero utilizzato per la conservazione del latte materno, viene utilizzato anche per la conservazione di altri alimenti, i biberon contenenti il latte devono essere conservati in apposito contenitore di plastica chiuso, nettamente separati dagli altri alimenti;
- il latte consegnato deve essere consumato in giornata.

Somministrazione del latte materno

Al momento della somministrazione, dopo essersi accuratamente lavate le mani, l'operatore incaricato:

- controlla i dati riportati sull'etichetta (il nome del lattante e le data di raccolta) e che il contenitore sia integro;
- dopo averlo agitato dolcemente, procede con il riscaldamento tramite scalda – biberon adeguatamente termostatato a 37°C;
- il latte eventualmente rimasto dopo la poppata deve essere eliminato;
- al termine della poppata il biberon deve essere lavato con detergente per stoviglie e così riconsegnato alla madre;
- per la somministrazione del latte, su richiesta della madre o per i lattanti che ne facciano già uso, potranno essere utilizzati un piccolo bicchiere, una piccola tazza o un cucchiaino al posto del biberon.

Nota informativa per le mamme:

Tempi di conservazione del latte materno: il latte materno fresco può essere conservato in frigorifero per 48 ore dalla raccolta mantenendo inalterato il valore nutrizionale.

Il latte materno scongelato, va conservato in frigorifero e deve essere utilizzato entro 24 ore dallo scongelamento

Allegato F

MENU' PER NIDI, NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA CON UNA SOLA CUCINA

periodo settembre – novembre

1 settimana	*2 settimana*	*3 settimana*	*4 settimana*
Lunedì	***Lunedì***	***Lunedì***	***Lunedì***
pastina con verdura di stagione polpettine di legumi e verdura verdura di stagione pane	minestra di risi e piselli mozzarella verdura di stagione pane	pastina con verdura di stagione ricotta verdura di stagione pane	pastina al ragù (piatto unico) verdura di stagione pane
Martedì	***Martedì***	***Martedì***	***Martedì***
minestra di zucca con pastina bocconcini di pollo impanati al forno ***per i più piccoli del nido*** bocconcini di pollo al forno purea di patate ***oppure*** patate croccanti al forno pane	gnocchi di patate al ragù (piatto unico) ***oppure*** pasticcio di carne (piatto unico) verdura di stagione pane ***per i più piccoli del nido*** pastina al ragù verdura di stagione pane	pastina in brodo vegetale polpette al forno in bianco purea di patate ***oppure*** riso al burro e parmigiano polpette in rosso verdura di stagione (se mercoledì c'è la pizza) pane	brodo vegetale con pastina tortino di patate e montasio verdura di stagione pane
Mercoledì	***Mercoledì***	***Mercoledì***	***Mercoledì***
brodino vegetale pizza margherita **oppure** pasticcio con verdura di stagione e montasio e/o prosciutto cotto (piatto unico) verdura di stagione pane ***per i più piccoli del nido*** pastina al pomodoro e basilico mozzarella *oppure* pastina con verdura di stagione montasio	crema di verdura con cous cous petto di pollo arrosto o al limone o al latte purea di patate ***oppure*** arrosto di maiale patate croccanti al forno pane	polenta o qualsiasi altro cereale con fagioli in rosso o qualsiasi altro legume (piatto unico) ***oppure*** brodini vegetale pizza al prosciutto e mozzarella verdura di stagione pane ***per i più piccoli del nido*** pastina con pomodoro prosciutto e/ mozzarella verdura di stagione pane	riso con verdura di stagione uova sode verdura di stagione pane
Giovedì	***Giovedì***	***Giovedì***	***Giovedì***
crema di cannellini polpettone di carne verdura di stagione pane	riso al pomodoro frittata con verdura verdura di stagione pane	crema di verdura con cous cous bocconcini di pollo impanato ***per i più piccoli del nido*** bocconcini di pollo al forno verdura di stagione ***oppure*** purea di patate quando c'è la pizza di mercoledì pane	minestra d'orzo e fagioli bocconcini di tacchino al limone o al latte verdura di stagione pane
Venerdì	***Venerdì***	***Venerdì***	***Venerdì***
riso al burro e parmigiano cuori di merluzzo gratinati al forno verdura di stagione pane	pasta al pesto nasello al vapore con aromi ***per i bambini della scuola materna*** bastoncini di pesce al forno verdura di stagione pane	pasta al burro e parmigiano polpette di merluzzo al forno verdura di stagione pane	pasta al pesto **per i bambini della scuola materna** tranci di palombo impanati al forno ***per i più piccoli del nido*** tranci di palombo al vapore verdura di stagione pane

"oppure" significa che quel piatto deve alternarsi nei mesi, cioè un mese sì e un mese no facendo attenzione che la pizza sia presente 1 volta al mese.
Nelle realtà con cucina, il riso al pomodoro e quello al burro, devono essere preparati come risotti, anche con altre verdure, e non come riso bollito.
Se il brodo vegetale prima della pizza è tra parantesi, vuol dire che è facoltà della scuola decidere se averlo oppure no
Si ricorda che i formati della pasta devono essere i più piccoli in commercio visto che si tratta anche di bambini del nido.

Allegato F

MENU' PER NIDI, NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA CON UNA SOLA CUCINA

periodo dicembre – febbraio

1 settimana	*2 settimana*	*3 settimana*	*4 settimana*
Lunedì	***Lunedì***	***Lunedì***	***Lunedì***
pastina con verdura di stagione polpettine di legumi e verdura verdura di stagione pane	minestra di risi e piselli mozzarella verdura di stagione pane	riso con verdura di stagione stracchino verdura di stagione pane	pastina al ragù (piatto unico) verdura di stagione pane
Martedì	***Martedì***	***Martedì***	***Martedì***
minestra di porro con pastina bocconcini di pollo alla cacciatora patate in tegame ***oppure*** patate croccanti al forno pane	gnocchi di patate al ragù (piatto unico) oppure gnocchi di semolino con il ragù (piatto unico) verdura di stagione pane ***per i più piccoli del nido*** pastina al ragù (piatto unico) verdura di stagione pane	pastina in brodo vegetale polpette al forno purea di patate ***oppure*** pasta al burro e parmigiano polpette al forno verdura di stagione (se al mercoledì c'è pizza) pane	brodo vegetale con pastina tortino di patate e montasio verdura di stagione pane
Mercoledì	***Mercoledì***	***Mercoledì***	***Mercoledì***
brodino vegetale pizza margherita **oppure** pasticcio con verdura di stagione e montasio e/o prosciutto cotto (piatto unico) verdura di stagione pane ***per i più piccoli del nido*** pastina al pomodoro e basilico mozzarella *oppure* pastina con verdura di stagione montasio	crema di verdura con cous cous bocconcini di pollo impanati al forno ***per i più piccoli del nido*** bocconcini di pollo al forno purea di patate ***oppure*** arrosto di maiale al forno patate in tegame pane	polenta o qualsiasi altro cereale con fagioli in rosso o qualsiasi altro legume (piatto unico) oppure brodo vegetale pizza con mozzarella e prosciutto (piatto unico) verdura di stagione pane ***per i più piccoli del nido*** pastina al pomodoro mozzarella e/o prosciutto verdura di stagione	riso con verdura di stagione uova sode verdura di stagione pane
Giovedì	***Giovedì***	***Giovedì***	***Giovedì***
crema di lenticchie con pastina polpettone di carne verdura di stagione pane	riso con verdura di stagione frittata verdura di stagione pane	crema di verdura con cous cous bocconcini di pollo impanato ***per i più piccoli del nido*** bocconcini di pollo al forno verdura di stagione ***oppure*** purea di patate quando c'è la pizza di mercoledì pane	minestra d'orzo e fagioli petto di pollo arrosto verdura di stagione pane
Venerdì	***Venerdì***	***Venerdì***	***Venerdì***
riso al burro e parmigiano cuori di merluzzo gratinati al forno verdura di stagione pane	pasta al pesto nasello al vapore con aromi ***per i bambini della scuola materna*** bastoncini di pesce al forno verdura di stagione pane	pasta al pomodoro polpette di merluzzo al forno verdura di stagione pane	pasta al pesto **per i bambini della scuola materna** tranci di palombo impanati al forno ***per i più piccoli del nido*** tranci di palombo al vapore verdura di stagione pane

"oppure" significa che quel piatto deve alternarsi nei mesi, cioè un mese sì e un mese no facendo attenzione che la pizza sia presente 1 volta al mese.
Nelle realtà con cucina, il riso al pomodoro e quello al burro, devono essere preparati come risotti, anche con altre verdure, e non come riso bollito.
Se il brodo vegetale prima della pizza è tra parantesi, vuol dire che è facoltà della scuola decidere se averlo oppure no
Si ricorda che i formati della pasta devono essere i più piccoli in commercio visto che si tratta anche di bambini del nido.

Allegato F

MENU' PER NIDI, NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA CON UNA SOLA CUCINA

periodo marzo – maggio

1 settimana	*2 settimana*	*3 settimana*	*4 settimana*
Lunedì	***Lunedì***	***Lunedì***	***Lunedì***
pastina con verdura di stagione polpettine di legumi e verdura verdura di stagione pane	minestra di risi e piselli mozzarella verdura di stagione pane	riso al pomodoro e basilico latteria montasio verdura di stagione pane	pastina al ragù (piatto unico) verdura di stagione pane
Martedì	***Martedì***	***Martedì***	***Martedì***
crema di carote con pastina bocconcini di pollo impanati al forno ***per i più piccoli del nido*** bocconcini di pollo al forno purea di patate pane	gnocchi di patate al ragù (piatto unico) oppure pasticcio di carne (piatto unico) verdura di stagione pane ***per i più piccoli del nido*** pastina al ragù (piatto unico) verdura di stagione pane	pastina in brodo vegetale polpette al forno purea di patate ***oppure*** pasta al burro e parmigiano polpette verdura di stagione cotta (se mercoledì c'è la pizza) pane	***c***rema di borlotti con pastina tortino di spinaci e ricotta verdura di stagione pane
Mercoledì	***Mercoledì***	***Mercoledì***	***Mercoledì***
(brodino vegetale) pizza margherita **oppure** pasticcio con verdura di stagione e montasio e/prosciutto cotto (piatto unico) verdura di stagione pane ***per i più piccoli del nido*** pastina al pomodoro e basilico mozzarella *oppure* pastina con verdura di stagione montasio	passato di verdura con cous cous bocconcini di pollo al latte o al limone ***oppure*** arrosto di maiale purea di patate pane	polenta o qualsiasi altro cereale con qualsiasi legume (piatto unico) ***oppure*** brodo vegetale pizza al prosciutto e mozzarella verdura di stagione pane ***per i più piccoli del nido*** pastina con pomodoro prosciutto e/o mozzarella verdura di stagione pane	pastina con verdura di stagione uova sode verdura di stagione pane
Giovedì	***Giovedì***	***Giovedì***	***Giovedì***
crema di cannellini con pastina polpettone di carne verdura di stagione pane	riso con verdura frittata verdura di stagione pane	crema di verdura con cous cous bocconcini di pollo impanati al forno ***per i più piccoli del nido*** bocconcini di pollo al forno verdura di stagione ***oppure*** purea di patate quando c'è la pizza di mercoledì pane	minestra di risi e patate petto di tacchino al latte o al limone verdura di stagione pane
Venerdì	***Venerdì***	***Venerdì***	***Venerdì***
riso al burro e parmigiano cuori di merluzzo gratinati al forno verdura di stagione pane	pasta al pesto nasello al vapore con aromi verdura di stagione pane	pasta al pomodoro e basilico polpette di merluzzo al forno verdura di stagione pane	pasta al pesto tranci di palombo gratinati al forno ***per i bambini della scuola materna*** bastoncini di pesce al forno verdura di stagione pane

"oppure" significa che quel piatto deve alternarsi nei mesi, cioè un mese sì e un mese no facendo attenzione che la pizza sia presente 1 volta al mese.
Nelle realtà con cucina, il riso al pomodoro e quello al burro, devono essere preparati come risotti, anche con altre verdure, e non come riso bollito.
Se il brodo vegetale prima della pizza è tra parantesi, vuol dire che è facoltà della scuola decidere se averlo oppure no
Si ricorda che i formati della pasta devono essere i più piccoli in commercio visto che si tratta anche di bambini del nido.

Allegato F

MENU' PER NIDI, NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA CON UNA SOLA CUCINA

Periodo giugno – agosto

1 settimana	*2 settimana*	*3 settimana*	*4 settimana*
Lunedì	***Lunedì***	***Lunedì***	***Lunedì***
pastina al pesto polpettine di legumi e verdura verdura di stagione pane	pastina con verdura di stagione mozzarella verdura di stagione pane	pastina pasticciata con zucchine e ricotta (piatto unico) verdura di stagione pane	pastina al ragù (piatto unico) verdura di stagione pane
Martedì	***Martedì***	***Martedì***	***Martedì***
brodo vegetale bocconcini di pollo impanati al forno ***per i più piccoli del nido*** bocconcini di pollo al forno patate arroste ***oppure*** purea di patate pane	pastina al ragù (piatto unico) verdura di stagione pane	brodo vegetale con pastina petto di pollo arrosto purea di patate pane	(brodino vegetale) pizza margherita verdura di stagione pane ***per i più piccoli del nido*** pastina con pomodoro prosciutto e/o mozzarella verdura di stagione pane
Mercoledì	***Mercoledì***	***Mercoledì***	***Mercoledì***
(brodino vegetale) pizza margherita (piatto unico) verdura di stagione pane ***per i più piccoli del nido*** pastina con pomodoro prosciutto e/o mozzarella verdura di stagione pane	pastina con piselli e prosciutto (piatto unico) verdura di stagione pane ***per i più piccoli del nido*** crema di piselli prosciutto cotto verdura di stagione pane	pastina con il pesto polpettine di legumi e verdura verdura di stagione pane	pastina al pomodoro fresco e basilico uova sode verdura di stagione pane
Giovedì	***Giovedì***	***Giovedì***	***Giovedì***
pastina con ragù (piatto unico) verdura di stagione pane	riso allo zafferano o con verdura di stagione frittata con verdura verdura di stagione pane	pastina con ragù (piatto unico) verdura di stagione pane	minestra di risi e patate petto di tacchino impanato al fono o al latte o al limone verdura di stagione pane
Venerdì	***Venerdì***	***Venerdì***	***Venerdì***
riso al burro e parmigiano cuori di merluzzo gratinati al forno verdura di stagione pane	crema di verdura con crostini di pane tranci di palombo al vapore ***per i bambini della scuola materna*** bastoncini di pesce verdura di stagione pane	riso al burro e parmigiano bocconcini di nasello impanati al forno ***per i più piccoli del nido*** bocconcini di nasello gratinati al forno verdura di stagione pane	pastina al pesto polpettine di merluzzo al fono verdura di stagione pane

"oppure" significa che quel piatto deve alternarsi nei mesi, cioè un mese sì e un mese no, facendo attenzione che la pizza sia presente 1 volta al mese.
Nelle realtà con cucina, il riso deve essere preparato come risotto e non solo come riso bollito.
Se il brodo vegetale prima della pizza è tra parantesi, vuol dire che è facoltà della scuola decidere se averlo oppure no
Si ricorda che i formati della pasta devono essere i più piccoli in commercio visto che si tratta anche di bambini del nido.
In questo periodo il menù risulta semplificato in quanto la stagione è più calda, vi sono un numero minore di pasti e il pasto deve essere organizzato soprattutto per le attività estive.

Allegato D - LISTA MERCEOLOGICA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le specifiche tecniche e le tabelle di seguito riportate si riferiscono a tutti i prodotti alimentari che possono venir impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione del menù da servire ai bambini accolti presso il nido d'infanzia. Si sottintende che tutti i prodotti alimentari devono al momento della consegna rispondere alle disposizioni di legge vigenti, comprese le norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche ed organolettiche, esenti, compreso il preimballo, da qualsiasi alterazione e danneggiamento.

Oltre a quanto già previsto dalle linee d'indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia 3 mesi – 3 anni della regione Friuli Venezia Giulia

I prodotti a denominazione di origine protetta DOP e i prodotti a indicazione geografica protetta IGP devono essere conformi alle norme previste per la propria tipicità e caratteristiche come indicato dal Reg. (UE) n. 1151/2012. I prodotti DOP e IGP richiesti sono: prosciutto crudi di San Daniele DOP, quartirolo DOP, robiola DOP, taleggio DOP, asiago DOP, fontina DOP, grana padano DOP, parmigiano reggiano DOP, montasio DOP.

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dai Reg. (CE) 2018/848. I prodotti biologici richiesti sono indicati nei "criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica amministrazione (PANGPP), adottati con decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare. (DM 10.03.2020)

I prodotti agroalimentari tradizionali PAT devono essere conformi al D.M. 08/09/1999, n. 350 del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e successive integrazioni. I prodotti PAT della Regione Friuli Venezia Giulia richiesti sono: formaggio latteria, formaggio tabor.

I prodotti agroalimentari a marchio di qualità a carattere collettivo della Regione Friuli Venezia Giulia denominato "Agricoltura Ambiente Qualità – AQUA" devono essere conformi alla legge regionale n. 21/2002. I prodotti a marchio AQUA richiesti sono: mele, patate.

I prodotti agroalimentari da commercio equo e solidali sono quei prodotti ottenuti, preparati e distribuiti da organismi che aderiscono ai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborati ed approvati da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization – WFTO o equivalenti. I prodotti del commercio equo e solidale richiesti sono: banana.

Ciò premesso, si richiama quanto disposto dall'art. 144 del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016 e s.m.i. in merito alla qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di poter richiedere all'appaltatore l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato - di equivalente valore economico - previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dai menu.

Ciò premesso potrà essere autorizzato:

1. l'impiego di particolari prodotti in occasioni eccezionali;

2. la variazione migliorativa in merito a qualità, tipologia, formato delle derrate alimentari impiegate.

PRODOTTI A BASE DI CEREALI

Pane LOCALE o BIO: fresco, a lievitazione naturale, fornito giornalmente, preparato e confezionato non oltre otto ore prima della consegna; non è previsto l'uso e la somministrazione di pane conservato con il freddo (refrigerato o surgelato) o con altre tecniche e poi rigenerato; deve essere di pezzatura idonea all'utenza, con diversi formati e deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: crosta friabile e omogenea,

mollica elastica con alveolatura regolare, non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

Tipologie:

- pane comune di tipo “0”, pane tipo integrale, pane di semola, pane di semolato, pane ai cereali; ingredienti rispettivamente: farina di grano tipo “0” o integrale, semola, semolato, sfarinato di cereali, lievito, acqua, sale
- pane speciale al latte, all’olio (esclusivamente olio extra vergine di oliva) o con aggiunta di semi anche oleosi, zucca, miele, uvetta – il pane deve essere preparato con gli ingredienti di cui al punto precedente, assenti oli tropicali e sciroppo di glucosio/fruttosio

Per tutte le tipologie di pane si indica la necessità di un ridotto contenuto di sale, ovvero <1,8% di cloruro di sodio

Pane grattugiato BIO: prodotto dal pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato. Le confezioni devono essere in buste sigillate

Pasta BIO: di semola di grano duro, integrale e paste speciali di semola di grano duro e altri cereali. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore rispondente alla tipologia specifica, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e conservazione. Resistenza alla cottura: cuocendo 50 grammi di pasta in ½ litro di acqua salata, per almeno 20 minuti, la pasta non deve spaccarsi né disfarsi e lasciare nell’acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso. Dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei

Pasta secca all’uovo: dovranno avere, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche della pasta di cui al punto precedente dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei

Pasta fresca e pasta fresca all’uovo: prodotta esclusivamente con semola, oppure nel caso della pasta fresca all’uovo prodotta esclusivamente con semola e uova intere, in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi

Pasta lievitata: preparata con farina tipo “0” e/o integrale, acqua, sale, e lievito di birra, unico grasso ammesso: olio di oliva extra vergine

Riso BIO: tutte le varietà e gradi di raffinazione, parboiled. Deve risultare di ultimo raccolto, essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti tali da garantire l’integrità del prodotto

Orzo BIO: diversi gradi di raffinazione

Altri cereali e derivati BIO: semola di grano duro (semolino), semolino di riso, farina di frumento tipo “0”, “1”, “2” integrale, farina di mais per polenta, chicchi o fiocchi di riso, avena, farro, miglio, grano saraceno e mais (corn flakes unici ingredienti mais, malto o miele), riso soffiato, cous-cous, burgul

Prodotti da forno confezionati e/o freschi: conditi esclusivamente con olio extra-vergine di oliva, di mais, di girasole, assente sciroppo di glucosio/fruttosio; tipologie:

- gallette di mais, riso, farro e di altri cereali
- fette biscottate, grissini, crakers, pane biscottato e simili
- biscotti non farciti preparati con farina di grano tenero tipo “0”, integrale o di altri cereali, zucchero e/o miele, succo d’uva, burro, uova, frutta fresca, frutta disidratata, frutta secca e oleosa, yogurt, cacao, amido di frumento, malto, cereali soffiati, latte, polveri lievitanti, aromi naturali
- pan di Spagna, crostata di marmellata e simili, preparati con gli ingredienti di cui ai punti precedenti

GNOCCHI

Gnocchi di patate: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con il seguente elenco di ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: patate (70% minimo, nel caso di gnocchi di sole patate), farina di grano, uova, acqua, sale e aromi naturali eventualmente spalmati con olio di semi di girasole o mais, preparati anche con spinaci, zucca, radicchio

Gnocchi di semolino: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, preparati solo con il seguente elenco di ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: semolato, latte, acqua, sale

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Frutta e verdura fresche: la consegna dei prodotti stagionali dovrà rispettare il calendario della stagionalità; nel caso la frutta e la verdura siano classificate dalla normativa comunitaria dovranno appartenere a tutte le categorie tranne quella di qualità inferiore per quello specifico prodotto. Non sono previsti i funghi. Per garantire una maggiore freschezza si consiglia una fornitura almeno bisettimanale. Si richiede la consegna di prodotti come indicato nel calendario della stagionalità di seguito riportato (tabella 1 e 2). Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti provenienti da produzione regionale e secondariamente nazionale e comunitaria. I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione, essere di recente raccolta, integri delle loro qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare. Dovrà essere assicurata una opportuna varietà (almeno quattro tipologie diverse di frutta e verdura nella stessa settimana).

Devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie al fine di consentire il trasporto, una discreta conservazione a temperatura ambiente, le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali della ristorazione collettiva. Inoltre devono essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili (lesioni da agenti fisici, chimici e biologici, marciumi, imbrunimenti, abrasioni, screpolature), sapori e odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuberi. La frutta e la verdura freschi non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale causati da improvvisi sbalzi di temperatura Patate, cipolla ed aglio non devono essere stati trattati con radiazioni gamma Dovrà essere assicurata una opportuna varietà.

Sugli imballaggi, che dovranno essere sempre nuovi e puliti, saranno apposte in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile tra l'altro le seguenti indicazioni:

- denominazione prodotto, varietà e tipo;
- sede della ditta confezionatrice e/o produttrice del prodotto;
- se prevista, calibratura, con indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei prodotti;
- relativamente al regime di agricoltura biologica i riferimenti previsti dalla normativa comunitaria.

Tabella 1 "Calendario delle stagionalità di fornitura della verdura"

Disponibili con regolarità durante l'anno: aglio, aromi, bietole, carote, cipolle, indivie, lattughe, patate.

gennaio: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche;

febbraio: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche;

marzo: asparagi, bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci;

aprile: asparagi, bietole, carciofi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, spinaci;

maggio: asparagi, bietole, carote, cavoli, cicorie, fagiolini, fave, finocchi, insalate, patate, piselli, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, spinaci;

giugno: asparagi, bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, fave, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucchine;

luglio: bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, fave, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucchine;

agosto: bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchi, ravanelli, rucola, sedani, zucche, zucchine;

settembre: bietole, broccoli, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, porri, radicchi, ravanelli, sedani, spinaci, zucche, zucchine;

ottobre: bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, melanzane, patate, peperoni, porri, radicchi, ravanelli, sedani, spinaci, zucche;

novembre: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche;

dicembre: bietole, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiore, cavoli, cicorie, cime di rapa, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedani, spinaci, zucche.

Tabella 2 "Calendario delle stagionalità di fornitura della frutta"

Disponibili con regolarità durante l'anno: ananas, banane, frutta esotica, limoni, mele, pere.

gennaio: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

febbraio: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

marzo: arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

aprile: arance, banane, kiwi, fragole, mele, pere, limoni;

maggio: arance, banane, ciliege, fragole, kiwi, mele, limoni;

giugno: albicocche, banane, ciliege, fragole, pesche, susine, limoni;

luglio: albicocche, banane, ciliege, fichi, cocomeri, pesche, pere, susine, meloni, limoni;

agosto: banane, cocomeri, fichi, mele, pesche, pere, susine, uva meloni, limoni;

settembre: banane, fichi, mele, pere, susine, uva, meloni, limoni;

ottobre: banane, cachi, mele, pere, uva, limoni;

novembre: arance, banane, cachi, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

dicembre: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni.

CARATTERISTICHE DELLA FRUTTA FRESCA

Per quanto riguarda la frutta, dovranno essere garantite: mele tradizionali FVG di varie tipologie, fra cui golden, delicius, stark…, pere (es. williams, abate, kaiser, conference...); uva da tavola bianca e nera; pesche a pasta gialla e bianca; prugne rosse e gialle.

Macedonie e frullati dovranno essere preparati esclusivamente con la frutta fresca o da IV gamma avente le caratteristiche di cui al punto precedente.

Verdure surgelate: le verdure surgelate dovranno rispondere ai requisiti organolettici soddisfacenti, l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura, e il grado di integrità, con pezzi separati, senza ghiaccio sulla superficie o nella confezione, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei (filth-test negativo).

Il materiale vegetale estraneo e le difettosità (es.: infiorescenze, radici, foglie gialle avvizzite, ortaggi attaccati da parassiti, erba, piselli fuori calibro, vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità eccessivamente molli, unità o parti di essa decolorate o macchiate, unità avvizzite, fagiolini non spuntati; ecc..) dovranno essere max 10 pezzi per Kg di prodotto.

L'impiego della verdura surgelata andrà limitato ai periodi di difficile reperibilità, utilizzandola al massimo una volta per settimana come contorno e una volta a settimana come ingrediente (ad esempio a integrazione nelle minestre). Tipologie: asparagi, bietina, carciofi, fagiolini fini, spinaci.

Legumi freschi: fagioli, piselli, fave

Legumi secchi: fagioli, lenticchie, ceci, piselli, fave, legumi misti

Legumi surgelati: si richiamano le stesse caratteristiche indicate per le verdure surgelate; le tipologie ammesse: piselli finissimi, legumi misti, fagioli

UOVA

Ovoprodotto BIO: uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate

Uova di gallina fresche BIO: prodotte da animali allevati a terra di categoria A extra, categoria di peso "S" o "M"

CARNI FRESCHE REFRIGERATE

Carni fresche, refrigerate, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia. Per la conservazione della carne deve essere utilizzata esclusivamente la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna del prodotto, in maniera costante ed ininterrotta. Vi deve essere nel prodotto assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni. Le carni in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno possedere i requisiti merceologici previsti per le carni fresche refrigerate non confezionate, la data di confezionamento non deve essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna.

Tutte le carni avicole, bovine e suine dovranno avere un tempo di scadenza superiore o uguale a quanto indicato nella tabella "Termini di conservabilità residua".

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 7%. Per scarto si intende il tessuto adiposo e connettivale di copertura ed il liquido di trasudazione. Il colore della carne sottovuoto deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie, l'odore deve essere tipico del prodotto fresco. L'involucro deve essere ben aderente alla carne

Carni bovine fresche refrigerate: Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da bovini adulti di età compresa tra 18 e 24 mesi, categoria A, e dovranno subire un congruo processo di frollatura, con grana fine o quasi fine, appartenere alla classe di conformazione U, con tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa, tessitura abbastanza compatta, con stato di ingrassamento 1 – molto scarso oppure 2 – scarso (secondo la griglia UE)
Tagli anatomici:
per arrosto: fesa esterna, filetto, lombata, scamone
per fettine / bistecche: fesone di spalla, filetto, girello, lombata, roast – beef, scamone
per spezzatino: fesa, girello di spalla, noce, scamone, sottospalla
per brasato: girello, noce, scamone
per ragù, polpette: da scegliere tra i tagli anatomici sopraindicati

Carni fresche di suino: le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da suini appartenenti a categoria di peso L e classe di carnosità U, presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.
Tagli anatomici: carrè, filetto, lonza, polpa di coscia

Carni avicunicole fresche refrigerate: i tagli delle carni avicunicole, sfusi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere di colorito bianco – rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carni cunicole), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità. I tagli del pollame devono rientrare nella classe "A" e provenire da animali allevati a terra
Tagli anatomici:
cosce di pollo (ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre)
petto di pollo (con forcella) petto (senza pelle) con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno); fesa di tacchino il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

Carni di coniglio: disossato

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

Le seguenti categorie di prodotti carnei devono presentare, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche indicate nel capitolo precedente per le materie prime da cui derivano

Prosciutto cotto di alta qualità: prodotto con cosce refrigerate di produzione nazionale o regionale, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine derivanti dalla soia, esaltatori di sapidità (glutammato di sodio). Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti) di color rosa chiaro con grasso bianco, sodo e ben rifilato. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali e nitriti

Prosciutto crudo San Daniele DOP

PRODOTTI ITTICI

Prodotti freschi o in confezioni sotto vuoto o surgelati, adatti all'utenza (anche con particolare attenzione al rischio spine) e congruenti con quanto indicato dei CAM. I prodotti ittici surgelati devono essere adeguatamente confezionati, imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura e la zona di provenienza (zone FAO 27, 37). Il prodotto deve:

- essere accuratamente pulito, privato delle spine, cartilagini e pelle;
- non deve essere sottoposto a trattamento antibiotico o antisettico, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento non deve sviluppare odore di rancido e/o di ammoniaca e deve conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

Filetti o tranci di pesce, cefalopodi freschi o surgelati: devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%. La fornitura potrà riguardare: platessa *(Pleuronectes platessa),* merluzzo (Gadus Morhnua), merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), mormora (*Lithognathus mormyrus*), nasello (Merluccius Merluccius), orata (Sparus Aurata), branzino (Dicentrarchus Labrax), salmone (SalmoSalar), cefalo (Mugil Cefalus), halibut (Hippoglossus hippoglossus), sogliola (Solea Vulgaris; Solea lascaris).

Tutti i prodotti ittici dovranno, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (http://www.iucnredlist.org/search oppure http://www.iucn.it/categorie.php).

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

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Latte BIO: latte di alta qualità fresco pastorizzato intero

Yogurt di latte intero BIO

Yogurt alla frutta BIO: costituito esclusivamente da yogurt intero, zucchero e polpa di frutta, assenti additivi

Ricotta BIO: di vacca, di capra, di pecora, rispettivamente da siero di latte vaccino, caprino, ovino senza aggiunta di panna e latte intero

Formaggi a pasta molle: caciotta fresca BIO, crescenza BIO, robiola DOP, stracchino BIO, taleggio DOP

Formaggi a pasta filata: mozzarella vaccina anche in filoni BIO, provola BIO, provolone DOP, scamorza BIO

Formaggi a pasta dura: Asiago DOP, fontina DOP, Montasio DOP stagionatura superiore a 60 giorni, latteria di produzione FVG 60 giorni di stagionatura, pecorino DOP e caprino fresco

Formaggi stagionati: Grana padano DOP, Parmigiano reggiano DOP, stagionatura naturale compresa fra i 18 e i 24 mesi

OLI E GRASSI

Olio di oliva extra vergine BIO: ottenuto per spremitura a freddo

Burro: pastorizzato, fresco

VARIE

Pomodori pelati: tipo San Marzano ed altre varietà di selezione tradizionale, provenienti dall’ultimo raccolto debbono essere interi, sani e privi di pelle, di peduncoli, di colorazioni anomale, di lezioni. I frutti devono essere confezionati in latte di banda stagnata ed immersi nel liquido di conservazione. Debbono avere odore, sapore, colore caratteristici del pomodoro sano e maturo. II peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5%.

Passata di pomodoro

Miele: vergine italiano di un unico fiore

Preparato di frutta a base di...: preparazione con minimo 60 g di frutta su 100 g di prodotto, gusti vari, assente sciroppo di glucosio

Infusi di erbe e di frutta: in filtro o sfusi (camomilla, frutti di bosco, karkadè, menta, tiglio ecc.)

Gelati: devono essere confezionati esclusivamente con panna, latte intero o scremato, uova, zucchero, aromi naturali, ingrediente caratterizzante (cacao, vaniglia, frutta ecc.), pectine.

Aceto: di mele

Sale marino iodato grosso e fine

Frutta secca oleosa: noci, nocciole, mandorle, pinoli

Frutta essiccata: fichi, prugne, albicocche

Alimenti da utilizzare per la preparazione delle diete speciali e delle alimentazioni particolari

CONSERVABILITA' RESIDUA DEI PRODOTTI ALIMENTARI CONSEGNATI

Dalla data di consegna, le derrate dovranno avere ancora un tempo di scadenza o di termine minimo di conservazione superiore o uguale ai tempi indicati nella seguente tabella III "Termini di conservabilità residua" distinta per tipologia merceologica:

tabella 3: Termini di conservabilità residua a partire dalla data di consegna del prodotto alimentare

Burro	**30 giorni**
Carni avicole sottovuoto	12 giorni
Carni bovine sottovuoto	21 giorni
Carni suine sottovuoto	21 giorni
Conserve di pomodori pelati	4 anni
Formaggi freschi	15 giorni
Gnocchi di patate freschi, sottovuoto o atmosfera protettiva	15 giorni
Latte fresco pastorizzato intero di alta qualità	3 giorni
Olio extra vergine d'oliva e di girasole	12 mesi
Ortaggi surgelati	12 mesi
Ovoprodotto pastorizzato	10 giorni
Pasta di semola e di altri cereali sfarinati	12 mesi
Pasta alimentare ripiena fresca	15 giorni
Prodotti ittici surgelati	90 giorni
Prosciutto cotto (coscia)	60 giorni
Riso e altri cereali	12 mesi
Uova fresche	Consegna entro 3 giorni dal confezionamento, consumo entro 10 giorni dalla scadenza
Verdure IV gamma	Consegna entro 48 ore dal confezionamento, consumo entro 48 ore dalla consegna
Yogurt	15 giorni

Allegato I

COMPOSIZIONE DEI PIATTI per nidi, nidi e materne con una sola cucina

Il peso degli alimenti è considerato a crudo e al netto degli scarti, ciò significa che 50g di carne sono quella effettiva che ogni singolo bambino deve mangiare privata degli scarti, pe cui la coscia di pollo deve avere effettivamente 80-90 grammi di carne oltre l'osso, così come 100g di frutta è la frutta effettiva che ogni singolo bambino deve mangiare privata della buccia, torsolo, ecc. ecc

PRIMI PIATTI

Pasta al pomodoro e basilico	**scuola materna**		**asilo nido**	
pasta	g	60	g	50
pomodori freschi o pelati	g	50	g	40
verdure miste	g	30	g	20
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	7	g	7
basilico	q.b.		q.b.	
Pasta al burro e salvia				
pasta	g	60	g	50
burro	g	10	g	10
formaggio gratt.	g	5	g	5
salvia	q.b.		q.b.	
Pasta al pesto				
pasta	g	60	g	50
pesto	g	30	g	30
olio	g	7	g	7
formaggio gratt.	g	5	g	5
Pasta alle verdure				
pasta	g	60	g	50
verdura di stagione	g	50	g	40
pomodori freschi o pelati (facoltativi)	g	30	g	40
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	7	g	7
Riso al pomodoro				
riso	g	60	g	50
pomodori freschi o pelati	g	50	g	40
verdure miste	g	30	g	20
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	7	g	7
aromi	q.b.		q.b.	
Riso al burro o all'olio				
riso	g	60	g	50
burro	g	10	g	10
olio	g	7	g	7

formaggio gratt.	g	5	g	5

Pastina in brodo

pastina	g	30	g	20
formaggio gratt.	g	5	g	5

Minestra o passato di verdura

riso, pastina, cous-cous	g	30	g	20
pomodori freschi o pelati	g	25	g	25
bietole	g	25	g	25
carote	g	25	g	25
sedano di rapa	g	15	g	15
cipolla	g	15	g	15
patate	g	35	g	35
spinaci	g	25	g	25
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	7	g	7

Passato di fagioli bianchi, di fagioli borlotti o fave, di lenticchie o ceci

pasta	g	30	g	20
fagioli, fave, lenticchie, ceci secchi	g	15	g	10
patate	g	30	g	30
verdure miste (sedano, carote, ecc.)	q.b.		q.b.	
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	7	g	7

Passato di legumi misti

riso, pastina, orzo	g	30	g	20
lenticchie, ceci, fagioli, piselli secchi	g	15	g	10
patate	g	30	g	30
verdure miste (sedano, carote, ecc.)	q.b.		q.b.	
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	7	g	7

Minestra di zucca

pastina, riso	g	30	g	20
zucca	g	50	g	50
carote	g	10	g	10
cipolla	g	5	g	5
sedano	g	15	g	15
patate	g	50	g	50
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	7	g	7

Minestra di porro

pastina, riso	g	30	g	20
porro	g	50	g	50
carote	g	10	g	10
sedano	g	15	g	15
patate	g	80	g	80

formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	7	g	7

Minestra di spinaci

pastina, riso	g	30	g	20
spinaci	g	50	g	50
carote	g	10	g	10
sedano	g	15	g	15
cipolla	g	5	g	5
patate	g	80	g	80
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	7	g	7

Minestra di orzo (riso) e patate

orzo (riso)	g	30	g	20
carote	g	10	g	10
cipolla	g	5	g	5
patate	g	50	g	50
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	7	g	7

Minestra di riso e piselli

riso	g	30	g	20
piselli	g	15	g	15
carote	g	10	g	10
sedano	g	15	g	15
cipolla	g	5	g	5
patate	g	40	g	40
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	7	g	7

PIATTI UNICI

Gnocchi di patate o alla romana con il ragù (o con lo spezzatino)

gnocchi di patate o alla romana	g	180	g	150
carne	g	50	g	40
pomodori pelati	g	50	g	40
verdura miste (sedano, cipolla, carote, prezzemolo)	g	30	g	20
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	7	g	7
aromi	q.b.		q.b.	

Pizza con mozzarella e prosciutto

farina tipo "00"	g	85	g	60
lievito di birra	g	4	g	4
pomodori pelati	g	50	g	40
mozzarella	g	25	g	25

prosciutto cotto	g	20	g	20
olio	g	10	g	10
origano, pepe, ecc.	q.b.			

Peso cotto di ogni singolo pezzo 200 grammi (materne) 150 grammi (asilo nido)

Pizza con mozzarella

farina tipo "00"	g	85	g	60
lievito di birra	g	4	g	4
pomodori pelati	g	50	g	40
mozzarella	g	40	g	40
olio	g	10	g	10
origano, pepe, ecc.	q.b.			

Peso cotto di ogni singolo pezzo 200 grammi (materne) 150 grammi (asilo nido)

Pasta con il ragù o con lo spezzatino

pasta	g	60	g	50
carne	g	50	g	40
pomodori freschi o pelati	g	50	g	40
verdure miste (carote, sedano, prezzemolo, ecc.)	g	30	g	20
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	7	g	7

Polenta con il ragù o con lo spezzatino

farina di mais	g	60	g	50
carne	g	50	g	40
pomodori freschi o pelati	g	50	g	40
verdure miste (carote, sedano, prezzemolo, ecc.)	g	30	g	20
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	7	g	7

Polenta con legumi

farina di mais	g	60	g	50
legumi secchi	g	30	g	25
pomodori freschi o pelati	g	50	g	50
verdure miste (carote, sedano, prezzemolo, ecc.)	g	30	g	30
olio	g	7	g	7

Pasticcio di carne

pasta di semola per pasticcio	g	60	g	50
besciamella	g	50	g	40
carne	g	50	g	40
pomodori freschi o pelati	g	50	g	40
verdure miste (carote, sedano, prezzemolo, ecc.)	g	30	g	30
olio	g	7	g	7

Pasticcio di verdura con montasio o prosciutto cotto

pasta di semola per pasticcio	g	60	g	50
besciamella	g	50	g	40
prosciutto cotto o montasio	g	35	g	30
verdura di stagione	g	50	g	40
olio	g	7	g	7

SECONDI PIATTI

Formaggio

tipo ricotta fresca di vacca, latteria montasio, stracchino, mozzarella	g	40	g	40

Prosciutto cotto/ bresaola	g	40	g	30

Polpettine di legumi e verdura

legumi secchi	g	20	g	15
verdura	g	30	g	30
montasio, grana o altro formaggio	g	15	g	10
pane	q.b.		q.b.	
olio	g	7	g	7
pane grattugiato	q.b.		q.b.	

i legumi e la verdura vanno cotti prima o al forno o stufati in modo da insaporirli

Petto di pollo arrosto

petto di pollo	g	50	g	40
olio	g	7	g	7
aromi	q.b.		q.b.	

Petto di pollo al latte

petto di pollo	g	50	g	40
olio	g	7	g	7
latte	q.b.		q.b.	

Petto di pollo impanato al forno

petto di pollo	g	50	g	40
uova	1 ogni 6 porzioni		1 ogni 6 porzioni	
pangrattato	q.b.		q.b.	
farina	q.b.		q.b.	
olio	g	7	g	7

Carrè di maiale arrosto

carrè di maiale	g	50	g	40
olio	g	7	g	7
aromi	q.b.		q.b.	

Lonza di maiale al latte

lonza di maiale	g	50	g	40
olio	g	7	g	7
latte	q.b.		q.b.	

Lonza di maiale impanata al forno

lonza di maiale	g	50	g	40
uova	1 ogni 6 porzioni		1 ogni 6 porzioni	
pangrattato	q.b.		q.b.	
farina	q.b.		q.b.	
olio	g	7	g	7

Petto di tacchino arrosto

petto di tacchino	g	50	g	40
olio	g	7	g	7
aromi	q.b.		q.b.	

Petto di tacchino al latte

petto di tacchino	g	50	g	40
olio	g	7	g	7
latte	q.b.		q.b.	

Petto di tacchino al limone

petto di tacchino	g	50	g	40
olio	g	7	g	7
limone	q.b.		q.b.	
aromi	q.b.		q.b.	

Polpettine al forno in bianco o con il pomodoro

carne	g	50	g	40
uova	1 ogni 10 porzioni		1 ogni 10 porzioni	
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	7	g	7
mollica di pane				
facoltativo	q.b.		q.b.	
pomodori freschi o pelati	g	50	g	40
origano, sale e altri aromi	q.b.		q.b.	

Pesce impanato al forno

pesce	g	80	g	70
uova	1 ogni 6 porzioni		1 ogni 10 porzioni	
pangrattato	q.b.		q.b.	
farina	q.b.		q.b.	
olio	g	7	g	7

Pesce al forno o al vapore al pomodoro

pesce	g	80	g	70
aromi, spezie	q.b.		q.b.	
pomodoro	q.b.		q.b.	
olio	g	7	g	

Polpettine di pesce in bianco o con il pomodoro

pesce	g	80	g	70
uova	1 ogni 10 porzioni		1 ogni 10 porzioni	
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	7	g	7
mollica di pane	q.b.		q.b.	

facoltativo				
pomodori freschi o pelati	g	50	g	40
origano, sale e altri aromi	q.b.		q.b	

Bastonaci di pesce				
Bastoncini di pesce	n°	2		
Frittata				
uova	n.	1	n.	1
olio	g	7	g	7
aromi	q.b.		q.b.	
Uova sode				
uova	n.	1	n.	1
Tortino di patate e montasio				
patate	g	150	g	150
montasio	g	30	g	30
grana	g	10	g	10
uova	q.b		q.b	
Tortino di spinaci e ricotta				
spinaci	g	100	g	100
ricotta	g	30	g	30
grana	g	10	g	10
uova	q.b.		q.b	

CONTORNI

Verdure crude				
insalata, radicchio	g	50	g	50
altre verdure di stagione	g	100	g	100
olio	g	7	g	7
Purea di patate				
patate	g	150	g	150
latte	g	50	g	50
formaggio gratt.	g	5	g	5
burro	g	10	g	10
Patate in tegame				
patate	g	150	g	150
olio	g	7	g	7
cipolla	q.b.		q.b.	
Verdure stufate				
verdura di stagione	g	100	g	100
pomodori freschi o pelati	g	40	g	40

olio	g	7	g	7

La quantità di pane a disposizione per ogni bambino a pasto è di 50g per il nido e 60 g per la scuola materna

COMPOSIZIONE DEI PIATTI per scuole dell'infanzia

PRIMI PIATTI

Pasta al pomodoro e basilico

pasta	g	60
pomodori freschi o pelati	g	50
verdure miste	g	30
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7
basilico	q.b.	

Pasta alla amatriciana

pasta	g	60
pomodori freschi o pelati	g	50
verdure miste	g	30
prosciutto	g	20
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7
basilico	q.b.	

Pasta con il pomodoro e panna

pasta	g	60
pomodori freschi o pelati	g	50
verdure miste	g	30
panna fresca	g	15
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7
basilico	q.b.	

Pasta al burro e salvia

pasta	g	60
burro	g	10

formaggio gratt.	g	5
salvia	q.b.	

Pasta al pesto

pasta	g	60
pesto	g	30
olio	g	7
formaggio gratt.	g	5

Pasta alle verdure

pasta	g	60
verdura di stagione		50
pomodori freschi o pelati (facoltativi)	g	30
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

Ravioli al pomodoro

ravioli ripieni di spinaci e ricotta	g	100
pomodori freschi o pelati	g	50
verdure miste	g	30
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

Riso al pomodoro

riso	g	60
pomodori freschi o pelati	g	50
verdure miste	g	30
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7
aromi	q.b.	

Riso al burro o all'olio

riso	g	60
burro	g	10
olio	g	7
formaggio gratt.	g	5

Pastina in brodo

pastina	g	30
formaggio gratt.	g	5

Minestra o passato di verdura

riso, pastina, cous-cous	g	30
pomodori freschi o pelati	g	25
bietole	g	25
carote	g	25
sedano di rapa	g	15
cipolla	g	15

patate	g	35
spinaci	g	25
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

Passato di fagioli bianchi, di fagioli borlotti o fave, di lenticchie o ceci

pasta	g	30
fagioli, fave, lenticchie, ceci secchi	g	15
patate	g	30
verdure miste (sedano, carote, ecc.)	q.b.	
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

Passato di legumi misti

riso, pastina, orzo	g	30
lenticchie, ceci, fagioli, piselli secchi	g	15
patate	g	30
verdure miste (sedano, carote, ecc.)	q.b.	
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

Minestra di zucca

pastina, riso	g	30
zucca	g	50
carote	g	10
cipolla	g	5
sedano	g	15
patate	g	50
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

Minestra di porro

pastina, riso	g	30
porro	g	50
carote	g	10
sedano	g	15
patate	g	80
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

Minestra di spinaci

pastina, riso	g	30
spinaci	g	50
carote	g	10
sedano	g	15
cipolla	g	5
patate	g	80
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

Minestra di orzo (riso) e patate

orzo (riso)	g	30
carote	g	10
cipolla	g	5
patate	g	50
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

Minestra di riso e piselli

riso	g	30
piselli	g	15
carote	g	10
sedano	g	15
cipolla	g	5
patate	g	40
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

PIATTI UNICI

Gnocchi di patate o alla romana con il ragù (o con lo spezzatino)

Gnocchi di patate o alla romana	g	180
carne	g	50
pomodori pelati	g	50
verdura miste (sedano, cipolla, carote, prezzemolo)	g	30
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7
aromi	q.b.	

Pizza con mozzarella e prosciutto

farina tipo "00"	g	85
lievito di birra	g	4
pomodori pelati	g	50
mozzarella	g	25
prosciutto cotto	g	20
olio	g	10
origano, pepe, ecc.	q.b.	

Peso cotto di ogni singolo pezzo 200 grammi

Pizza con mozzarella

farina tipo "00"	g	85
lievito di birra	g	4
pomodori pelati	g	50
mozzarella	g	40
olio	g	10
origano, pepe, ecc.	q.b.	

Peso cotto di ogni singolo pezzo 200 grammi

Pasta con il ragù o con lo spezzatino

pasta	g	60
carne	g	50
pomodori freschi o pelati	g	50
verdure miste (carote, sedano, prezzemolo, ecc.)	g	30
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

Polenta con il ragù o con lo spezzatino

farina di mais	g	60
carne	g	50
pomodori freschi o pelati	g	50
verdure miste (carote, sedano, prezzemolo, ecc.)	g	30
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7

Polenta con legumi

farina di mais	g	60
legumi secchi	g	30
pomodori freschi o pelati	g	50
verdure miste (carote, sedano, prezzemolo, ecc.)	g	30
olio	g	7

Pasticcio di carne

pasta di semola per pasticcio	g	60
besciamella	g	50
carne	g	50
pomodori freschi o pelati	g	50
verdure miste (carote, sedano, prezzemolo, ecc.)	g	30
olio	g	7

Pasticcio di verdura con montasio o prosciutto

pasta di semola per pasticcio	g	60
besciamella	g	50
verdura di stagione	g	50
prosciutto cotto o montasio	g	35
olio	g	7

SECONDI PIATTI

Formaggio

tipo ricotta fresca di vacca, latteria	g	40

montasio fresco, stracchino, mozzarella

Prosciutto cotto	g	40

Polpettine di legumi e verdura

legumi secchi	g	20
verdura	g	30
montasio, grana o altro formaggio	g	15
pane	q.b.	
olio	g	7
pane grattugiato	q.b.	

i legumi e la verdura vanno cotti prima o al forno o stufati in modo da insaporirli

Petto di pollo arrosto

petto di pollo	g	50
olio	g	7
aromi	q.b.	

Petto di pollo al latte

petto di pollo	g	50
olio	g	7
latte	q.b.	
aromi	q.b.	

Petto di tacchino arrosto

petto di tacchino	g	50
olio	g	7
aromi	q.b.	

Petto di tacchino al latte

petto di tacchino	g	50
olio	g	7
latte	q.b.	
aromi		

Petto di tacchino al limone

petto di tacchino	g	50
olio	g	7
limone	q.b.	
aromi	q.b.	.

Petto di pollo impanato al forno

petto di pollo	g	50
uova	1 ogni 6 porzioni	
pangrattato	q.b.	
farina	q.b.	
olio	g	7

Carrè di maiale arrosto

carrè di maiale arrosto	g	50
olio	g	7

aromi	q.b.	

Lonza di maiale impanata al forno

lonza di maiale	g	50
uova	1 ogni 6 porzioni	
pangrattato	q.b.	
farina	q.b.	
olio	g	7

Polpettine al forno in bianco o con il pomodoro

carne	g	50
uova	1 ogni 10 porzioni	
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7
mollica di pane	q.b.	
facoltativo		
pomodori freschi o pelati	g	50
origano, sale e altri aromi	q.b.	

Pesce impanato al forno

pesce	g	80
uova	1 ogni 6 porzioni	
pangrattato	q.b.	
farina	q.b.	
olio	g	7
	g	7

Pesce al forno o al vapore al pomodoro

pesce	g	80
aromi, spezie	q.b.	
pomodoro	q.b.	
olio	g	7

Polpettine di pesce in bianco o con il pomodoro

pesce	g	80
uova	1 ogni 10 porzioni	
formaggio gratt.	g	5
olio	g	7
mollica di pane	q.b.	
facoltativo		
pomodori freschi o pelati	g	50
origano, sale e altri aromi	q.b.	

Bastoncini di pesce

bastoncini di pesce	n.	2

Frittata

uova	n.	1
olio	g	7
aromi	q.b.	

Uova sode

uova	n.	1

Tortino di patate e montasio

patate	g	150
montasio	g	30
grana	g	10
uova	q.b	

Tortino di spinaci e ricotta

spinaci	g	100
ricotta	g	30
grana	g	10
uova	q.b.	

CONTORNI

Verdure crude

insalata, radicchio	g	50
altre verdure di stagione	g	100
olio	g	7

Purea di patate

patate	g	150
latte	g	50
formaggio gratt.	g	5
burro	g	10

Patate in tegame

patate	g	150
olio	g	7
cipolla	q.b.	

Verdure stufate

verdura di stagione	g	100
pomodori freschi o pelati	g	40
olio	g	7

La quantità di pane a disposizione per ogni bambino a pasto è di 60g

COMPOSIZIONE DEI PIATTI per scuole elementari, medie e SIS

PRIMI PIATTI

Pasta al pomodoro e basilico	**Sc. elementare**		**Sc. medie**	
pasta	g	70	g	90
pomodori freschi o pelati	g	60	g	70
verdure miste	g	40	g	40
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9
basilico	q.b.		q.b.	
Pasta alla amatriciana				
pasta	g	70	g	90
pomodori freschi o pelati	g	60	g	70
verdure miste	g	40	g	40
prosciutto	g	25	g	30
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9
basilico	q.b.		q.b.	
Pasta con il pomodoro e panna				
pasta	g	70	g	90
pomodori freschi o pelati	g	60	g	70
verdure miste	g	40	g	40
panna fresca	g	20	g	25
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9
basilico	q.b.		q.b.	
Pasta al burro e salvia				
pasta	g	70	g	90
burro	g	15	g	15
formaggio gratt.	g	5	g	5
salvia	q.b.		q.b.	
Pasta al pesto				
pasta	g	70	g	90
pesto	g	40	g	40
olio	g	5	g	5
formaggio gratt.	g	5	g	5
Pasta alle verdure				
pasta	g	70	g	90
verdura di stagione	g	50	g	50
pomodori freschi o pelati (facoltativi)	g	30	g	30
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9
Ravioli al pomodoro				

ravioli ripieni di ricotta e spinaci	g	150	g	200
pomodori freschi o pelati	g	60	g	70
verdure miste	g	40	g	40
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9
Riso al pomodoro				
riso	g	70	g	90
pomodori freschi o pelati	g	60	g	70
verdure miste	g	40	g	40
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9
aromi	q.b.		q.b.	
Riso al burro o all'olio				
riso	g	70	g	90
burro	g	15	g	15
olio	g	8	g	9
formaggio gratt.	g	5	g	5
Pastina in brodo				
pastina	g	30	g	40
formaggio gratt.	g	5	g	5
Minestra o passato di verdura				
riso, pastina, cous-cous	g	30	g	40
pomodori freschi o pelati	g	30	g	30
bietole	g	30	g	30
carote	g	30	g	30
sedano di rapa	g	25	g	25
cipolla	g	15	g	15
patate	g	50	g	50
spinaci	g	30	g	30
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9
Passato di fagioli bianchi, di fagioli borlotti o fave, di lenticchie o ceci				
pasta	g	30	g	40
fagioli, fave, lenticchie, ceci secchi	g	20	g	20
patate	g	50	g	50
verdure miste (sedano, carote, ecc.)	q.b.		q.b.	
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9
Passato di legumi misti				
riso, pastina, orzo	g	30	g	40
lenticchie, ceci, fagioli, piselli secchi	g	20	g	20
patate	g	50	g	50
verdure miste (sedano, carote, ecc.)	q.b.		q.b.	
formaggio gratt.	g	5	g	5

olio	g	8	g	9
Minestra di zucca				
pastina, riso	g	30	g	40
zucca	g	50	g	50
carote	g	15	g	15
cipolla	g	5	g	5
sedano	g	20	g	20
patate	g	60	g	60
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9
Minestra di porro				
pastina, riso	g	30	g	40
porro	g	40	g	40
carote	g	10	g	10
sedano	g	20	g	20
patate	g	100	g	100
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9
Minestra di spinaci				
pastina, riso	g	30	g	40
spinaci	g	60	g	60
carote	g	10	g	10
sedano	g	20	g	20
cipolla	g	5	g	5
patate	g	100	g	100
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9
Minestra di orzo (riso) e patate				
orzo o riso	g	30	g	40
carote	g	10	g	10
cipolla	g	5	g	5
patate	g	50	g	50
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9
Minestra di riso e piselli				
riso	g	30	g	40
piselli	g	20	g	20
carote	g	10	g	10
sedano	g	20	g	20
cipolla	g	5	g	5
patate	g	50	g	50
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9

PIATTI UNICI

Gnocchi di patate con il ragù (o con lo spezzatino)

Gnocchi	g	200	g	250
carne	g	80	g	90
pomodori pelati	g	60	g	70
verdura miste (sedano, cipolla, carote, prezzemolo)	g	40	g	40
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9
aromi	q.b.		q.b.	

Pizza con mozzarella e prosciutto

farina tipo "00"	g	90	g	100
lievito di birra	g	6	g	7
pomodori pelati	g	60	g	70
mozzarella	g	30	g	30
prosciutto cotto	g	25	g	30
olio	g	10	g	10
origano, pepe, ecc.	q.b.		q.b.	

Peso cotto di ogni singolo pezzo 250 grammi per le elementari e 300g per le medie

Pizza con mozzarella

farina tipo "00"	g	90	g	100
lievito di birra	g	6	g	7
pomodori pelati	g	60	g	70
mozzarella	g	50	g	60
olio	g	10	g	10
origano, pepe, ecc.	q.b.		q.b.	

Peso cotto di ogni singolo pezzo 250 grammi per le elementari e 300g per le medie

Pasta con il ragù o con lo spezzatino

pasta	g	70	g	90
carne	g	80	g	90
pomodori freschi o pelati	g	60	g	70
verdure miste (carote, sedano, prezzemolo, ecc.)	g	40	g	40
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9

Polenta con il ragù o con lo spezzatino

farina di mais	g	70	g	90
carne	g	80	g	90
pomodori freschi o pelati	g	60	g	70
verdure miste (carote, sedano, prezzemolo, ecc.)	g	40	g	40
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9

Polenta con i legumi

farina di mais	g	70	g	90
legumi secchi	g	40	g	45

pomodori freschi o pelati	g	60	g	70
verdure miste (carote, sedano, prezzemolo, ecc.)	g	40	g	40
olio	g	8	g	9

Pasticcio di carne

pasta di semola per pasticcio	g	60	g	70
besciamella	g	60	g	70
carne	g	80	g	90
pomodori freschi o pelati	g	60	g	70
verdure miste (carote, sedano, prezzemolo, ecc.)	g	40	g	40
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9

Pasticcio di verdura con speck

pasta di semola per pasticcio	g	60	g	70
besciamella	g	60	g	70
verdura di stagione	g	60	g	80
speck	g	45	g	50
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9

SECONDI PIATTI

Formaggio

tipo ricotta fresca di vacca, stracchino mozzarella, latteria montasio	g	50	g	60

Prosciutto cotto, crudo	g	50	g	60

Polpettine di legumi e verdura

legumi secchi	g	25	g	30
verdura	g	40	g	40
montasio, grana o altro formaggio	g	20	g	25
pane	q.b.		q.b.	
olio	g	8	g	9
pane grattugiato	q.b.		q.b.	

i legumi e la verdura vanno cotti prima o al forno o stufati in modo da insaporirli

Petto o coscia di pollo arroste al fono

petto di pollo o coscia di pollo	g	80	g	90
olio	g	8	g	9
aromi	q.b.		q.b.	

Petto di pollo al latte

petto di pollo	g	80	g	90
olio	g	8	g	9
latte	q.b.		q.b.	
aromi	q.b.		q.b.	

Petto di pollo impanato al forno

petto di tacchino	g	80	g	90
uova	1 ogni 6 porzioni		1 ogni 5 porzioni	
pangrattato	q.b.		q.b.	
farina	q.b.		q.b.	
olio	g	8	g	9

Petto di tacchino arrosto

petto di tacchino	g	80	g	90
olio	g	8	g	9
aromi	q.b.		q.b.	

Petto di tacchino al latte

petto di tacchino	g	80	g	90
olio	g	8	g	9
latte	q.b.		q.b.	
aromi				

Petto di tacchino al limone

petto di tacchino	g	80	g	90
olio	g	8	g	9
limone	q.b.		q.b.	
aromi	q.b.		q.b.	

Carrè di maiale arrosto

carrè di maiale	g	80	g	90
olio	g	8	g	9
aromi	q.b.		q.b.	

Lonza di maiale impanata al forno

lonza di maiale	g	80	g	90
uova	1 ogni 6 porzioni		1 ogni 5 porzioni	
pangrattato	q.b.		q.b.	
farina	q.b.		q.b.	
olio	g	8	g	9

Polpettine al forno in bianco o con il pomodoro

carne di manzo	g	80	g	90
uova	1 ogni 8 porzioni		1 ogni 8 porzioni	
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9
mollica di pane	q.b.		q.b.	
facoltativo				
pomodori freschi o pelati	g	60	g	70
origano, sale e altri aromi	q.b.			

Hamburgher				
carne	g	80	g	90
olio	g	8	g	9
Filetto di pesce impanato al forno				
pesce	g	120	g	140
uova	1 ogni 6 porzioni		1 ogni 5 porzioni	
pangrattato	q.b.		q.b.	
farina	q.b.		q.b.	
olio	g	8	g	9
Filetto di pesce al forno o al vapore al pomodoro				
pesce	g	120	g	140
aromi, spezie	q.b.		q.b.	
pomodoro	q.b.		q.b.	
olio	g	8	g	9
Polpettine di pesce in bianco o con il pomodoro				
pesce	g	120	g	140
uova	1 ogni 8 porzioni		1 ogni 8 porzioni	
formaggio gratt.	g	5	g	5
olio	g	8	g	9
mollica di pane	q.b.			
facoltativo				
pomodori freschi o pelati	g	60	g	70
origano, sale e altri aromi	q.b.			
Bastoncini di pesce				
bastoncini di pesce	n°	3	n°	3
Frittata				
uova	n.	1,5	n.	1,5
olio	g	8	g	9
aromi	q.b.		q.b.	
Uova sode				
uova	n.	1	n.	1
Tortino di patate e montasio				
patate	g	200	g	250
montasio	g	40	g	50
grana	g	10	g	10
uova	q.b		q.b	
Tortino di spinaci e ricotta				
spinaci	g	150	g	200
ricotta	g	40	g	50
grana	g	10	g	10
uova	q.b.		q.b	

CONTORNI

Verdure crude				
insalata, radicchio	g	60	g	70
altre verdure di stagione	g	150	g	200
olio	g	8	g	9
Purea di patate				
patate	g	200	g	250
latte	g	60	g	60
formaggio gratt.	g	5	g	5
burro	g	15	g	15
Patate in tegame				
patate	g	200	g	250
olio	g	8	g	9
cipolla	q.b.		q.b.	
Verdure stufate				
verdura di stagione	g	150	g	200
pomodori freschi o pelati	g	50	g	50
olio	g	8	g	9

FRUTTA

Frutta di stagione	g	150	g	200
Macedonia di frutta di stagione				
Frutta	g	150	g	200
Zucchero	g	15	g	20

DOLCI

Dolci tipo crostata, torta margherita, della nonna, ecc.	g	60	g	80

La quantità di pane a disposizione per ogni bambino a pasto è di 60g

MERENDE

- NIDI D'INFANZIA -

Lunedì
Metà mattina
frutta di stagione 100g (a richiesta dalla scuola anche mista) + pane
Metà pomeriggio
Infusi alla frutta + 2 fette biscottate + 10 marmellata + 10 di burro
Martedì
Metà mattina
frutta di stagione 100g (a richiesta dalla scuola anche mista) + pane
Metà pomeriggio
125yogurt intero + 40g frutta + 10g di cereali
Mercoledì
Metà mattina
frutta di stagione 100g (a richiesta della scuola anche mista) + pane
Metà pomeriggio
Merenda salata
30g di focaccia o pane speciale (ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", "00", lievito, acqua, sale, olio extra-vergine di oliva max 5%, no altri grassi, ev. con olive, erbe aromatiche, uvetta + o infusi di frutta
Giovedì
Metà mattina
frutta di stagione 100g (a richiesta della scuola anche mista) + pane
Metà pomeriggio
Latte 80 ml con cacao o orzo + 3 biscotti (circa 20g) o cereali 20g
Venerdì
Metà mattina
frutta di stagione 100g (a richiesta dalla scuola anche mista) + pane
Metà pomeriggio
40g dolce semplice (torta margherita, allo yogurt, alla marmellata, ecc.) + infusi alla frutta
durante il periodo caldo
gelato 60g

MERENDE
- SCUOLE DELL'INFANZIA -

Lunedì ***Metà mattina*** frutta di stagione 100g (a richiesta dalla scuola anche mista) + pane ***Metà pomeriggio*** Infusi alla frutta + 3 fette biscottate + 15 marmellata + 15 di burro
Martedì ***Metà mattina*** frutta di stagione 100g (a richiesta dalla scuola anche mista) + pane ***Metà pomeriggio*** 125yogurt intero + 50g frutta + 15g di cereali
Mercoledì ***Metà mattina*** frutta di stagione 100g (a richiesta della scuola anche mista) + pane ***Metà pomeriggio*** *Merenda salata* 40g di focaccia o pane speciale (ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", "00", lievito, acqua, sale, olio extra-vergine di oliva max 5%, no altri grassi, ev. con olive, uvetta, erbe aromatiche + o infusi di frutta
Giovedì ***Metà mattina*** frutta di stagione 100g (a richiesta della scuola anche mista) + pane ***Metà pomeriggio*** Latte 100 ml con cacao o orzo + 4 biscotti (circa 25g) o cereali 25g
Venerdì ***Metà mattina*** frutta di stagione 100g (a richiesta dalla scuola anche mista) + pane ***Metà pomeriggio*** 50g dolce semplice (torta margherita, allo yogurt, alla marmellata, ecc.) + infusi alla frutta ***durante il periodo caldo*** gelato 70g

MERENDE

- SERVIZIO INTEGRATIVO SCOLASTICO (SIS) -

Lunedì   ***Metà pomeriggio***   panino con la nutella o cioccolata bianca o al latte: 50g di pane comune   nutella monodose   15g di cioccolata bianca o al latte monodose
Martedì   ***Metà pomeriggio***   *Merenda salata*   formaggio DOP: Grana Padano, Parmigiano Reggiano, latteria IGP in confezioni da 30 g associato ad un pacchetto di crakers (vedi descrizione in prodotti da forno)
Mercoledì   ***Metà pomeriggio***   budino alla vaniglia o cioccolato o créme caramel
Giovedì   ***Metà pomeriggio***   *Merenda salata*   panini composti da: 50 g di pane comune con a scelta: • prosciutto crudo S. Daniele D.O.P in confezioni sigillate da 30 g   • prosciutto cotto preparato esclusivamente da coscia pressata, senza aggiunta di polifosfati, proteine o altri derivati dl latte in confezioni sigillate da 30 g   • bresaola in confezioni sigillate da 30 g I.G.P.   • speck in confezioni sigillate da 30 g I.G.P.
Venerdì   ***Metà pomeriggio***   Yogurt alla frutta + fiocchi di cereali (in monodose da 30 g: mais, riso, altri cereali)

Nel caso delle merende a base di panini, la ditta è tenuta a dare in maniera alternata tutti i tipi di panini con le relative farciture. Nel caso in cui alcune merende, non siano gradite nelle diverse realtà scolastiche, la ditta potrà apportare delle modifiche, previo accordi con il Comune. Stessa identica indicazione per i budini che devono alternarsi nel corso del mese.

MERENDE

PER LE SCUOLE PRIMARIE DURANTE IL PERIODO ESTIVO

Lunedì   ***Metà mattina***   frutta di stagione 150g (a richiesta dalla scuola anche mista) + pane   ***Metà pomeriggio***   Infusi alla frutta + 4 fette biscottate + 20 marmellata + 20 di burro
Martedì   ***Metà mattina***   frutta di stagione 150g (a richiesta dalla scuola anche mista) + pane   ***Metà pomeriggio***   Yogurt alla frutta + fiocchi di cereali (in monodose da 30 g: mais, riso, altri cereali)
Mercoledì   ***Metà mattina***   frutta di stagione 150g (a richiesta della scuola anche mista) + pane   ***Metà pomeriggio***   *Merenda salata*   50g di focaccia o pane speciale (ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", "00", lievito, acqua, sale, olio extra-vergine di oliva max 5%, no altri grassi, ev. con olive, uvetta, erbe aromatiche + o infusi di frutta
Giovedì   ***Metà mattina***   frutta di stagione 150g (a richiesta della scuola anche mista) + pane   ***Metà pomeriggio***   Latte cacao in brike + 5 biscotti (circa 30g) o cereali 30g
Venerdì   ***Metà mattina***   frutta di stagione 150g (a richiesta dalla scuola anche mista)+ pane   ***Metà pomeriggio***   gelato 80g

Allegato M

DIETA – NO LATTE

PER NIDI, NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA CON UNA SOLA CUCINA

Tutti i piatti vanno confezionati senza latte e derivati, nei giorni in cui questo alimento non è presente la dieta no latte è uguale al menù degli altri utenti, ad esempio la pasta deve essere confezionata con il condimento utilizzato per tutti pasta al pomodoro, pasta al ragù, oppure se c'è la minestra deve essere quella indicata in menù; stessa identica cosa per i secondi piatti pollo arrosto o tacchino al limone o hamburger, ecc. Devono essere modificate invece la pasta con il pesto, la pasta con il burro e il riso (o risotto) al burro e parmigiano, che dovranno essere sostituiti da una pasta o un riso con le verdure, con il pomodoro o con l'olio e le carni al latte, come il pollo, il maiale o il tacchino che devono essere sostituite con le medesime carni cucinate in altra maniera, le polpette devono essere confezionate senza latte e derivati, se risultassero "stoppose" allora si può variare la modalità di preparazione della carne, del pesce o del legume. Usare esclusivamente carni conservate (prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, ecc.) senza latte e/ o caseinati. Se il genitore portasse la certificazione che il bambino è allergico al latte vaccino ma tollera ad esempio quello caprino, la ditta è tenuta per capitolato, a fornire nella giornata del formaggio e del latte, i prodotti tollerati dall'utente. Le verdure devono essere uguali a quelle previste da menù sia come varietà che come cottura Quando c'è pizza, se vi è anche una allergia al pomodoro, è meglio modificare il menù con pasta all'olio, carne, verdura di stagione. Le merende dovranno prevedere delle alternative di latte o yogurt di altra origine se questo può essere assunto dal bambino, altrimenti dei succhi di frutta o delle spremute; dovranno inoltre essere previsti dolci, biscotti e gelati senza latte, come previsto da menù.

1 settimana	**2 settimana**	**3 settimana**	**4 settimana**
Lunedì	**Lunedì**	**Lunedì**	**Lunedì**
pastina polpettine di legumi e verdura/ legumi verdura di stagione pane	minestra di risi e piselli/pastina fesa di tacchino verdura di stagione pane	pastina/ riso fesa di tacchino verdura di stagione pane	pastina con ragù (piatto unico) verdura di stagione pane
Martedì	**Martedì**	**Martedì**	**Martedì**
minestra di stagione con pastina/brodo pollo patate pane	gnocchi di patate/ pastina al ragù (piatto unico) verdura di stagione pane	pastina in brodo vegetale polpette/pollo patate ***oppure*** (se mercoledì c'è pizza) riso polpette verdura di stagione pane	brodo vegetale con pastina/ crema di fagioli tortino di patate e prosciutto/ prosciutto ***oppure*** brodo vegetale pizza con prosciutto verdura di stagione pane
Mercoledì	**Mercoledì**	**Mercoledì**	**Mercoledì**
pastina con verdura prosciutto cotto ***oppure*** brodino vegetale pizza con prosciutto verdura di stagione pane	crema di verdura pollo/ maiale patate ***oppure*** pastina con piselli e prosciutto verdura di stagione pane	polenta o qualsiasi altro cereale con legumi ***oppure*** brodo vegetale pizza con prosciutto ***oppure*** pastina polpette di legumi e verdura verdura di stagione pane	riso/pasta uova verdura di stagione pane
Giovedì	**Giovedì**	**Giovedì**	**Giovedì**
crema di legumi polpettone di carne ***oppure*** pastina con ragù verdura di stagione pane	riso uova verdura di stagione pane	crema di verdura pollo verdura di stagione ***oppure*** patate se mercoledì c'è pizza ***oppure*** pastina con ragù verdura di stagione pane	minestra d'orzo e fagioli/ minestra di risi e patate tacchino/pollo verdura di stagione pane
Venerdì	**Venerdì**	**Venerdì**	**Venerdì**
riso pesce verdura di stagione pane	pastina/crema di verdura pesce verdura di stagione pane	pastina/riso pesce verdura di stagione pane	pastina pesce verdura di stagione pane

Allegato M

DIETA – NO LATTE

PER SCUOLE DELL'INFANZIA

Tutti i piatti vanno confezionati senza latte e derivati, nei giorni in cui questo alimento non è presente la dieta no latte è uguale al menù degli altri utenti, ad esempio la pasta deve essere confezionata con il condimento utilizzato per tutti pasta al pomodoro, pasta al ragù, oppure se c'è la minestra deve essere quella indicata in menù; stessa identica cosa per i secondi piatti pollo arrosto o tacchino al limone o hamburger, ecc. Devono essere modificate invece la pasta con il pesto, la pasta con il burro, la pasta con il pomodoro e la panna e il riso (o risotto) al burro e parmigiano, che dovranno essere sostituiti da una pasta o un riso con le verdure, con il pomodoro o con l'olio e le carni al latte, come il pollo, il maiale o il tacchino che devono essere sostituite con le medesime carni cucinate in altra maniera, le polpette devono essere preparate senza latte e derivati, se risultassero "stoppose" allora si può variare la modalità di preparazione della carne, del pesce o dei legumi. Usare esclusivamente carni conservate (prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, ecc.) senza latte e/ o caseinati. Se il genitore portasse la certificazione che il bambino è allergico al latte vaccino ma tollera ad esempio quello caprino, la ditta è tenuta per capitolato, a fornire nella giornata del formaggio e del latte, i prodotti tollerati dall'utente Le verdure devono essere uguali a quelle previste da menù sia come varietà che come cottura Quando c'è pizza, se vi è anche una allergia al pomodoro, è meglio modificare il menù con pasta all'olio, carne, verdura di stagione.Le merende dovranno prevedere delle alternative di latte o yogurt di altra origine se questo può essere assunto dal bambino, altrimenti dei succhi di frutta o delle spremute; dovranno inoltre essere previsti dolci, biscotti e gelati, senza latte come previsto da menù.

1 settimana	**2 settimana**	**3 settimana**	**4 settimana**
Lunedì	**Lunedì**	**Lunedì**	**Lunedì**
pasta polpettine di legumi e verdura/ legumi verdura di stagione pane	minestra di risi e piselli/ pasta fesa di tacchino verdura di stagione pane	pasta/ riso/ ravioli fesa di tacchino verdura di stagione pane	pasta con ragù (piatto unico) verdura di stagione pane
Martedì	**Martedì**	**Martedì**	**Martedì**
minestra di stagione con pastina/ brodo pollo patate pane	gnocchi di patate/ pasta al ragù (piatto unico) verdura di stagione pane	pastina in brodo vegetale polpette/pollo patate ***oppure*** (se mercoledì c'è pizza) riso polpette verdura di stagione pane	brodo vegetale con pastina/ crema di fagioli tortino di patate e prosciutto/ prosciutto ***oppure*** brodo vegetale pizza con prosciutto verdura di stagione pane
Mercoledì	**Mercoledì**	**Mercoledì**	**Mercoledì**
pasta con verdura prosciutto cotto ***oppure*** brodino vegetale pizza con prosciutto verdura di stagione pane	crema di verdura pollo/ maiale patate ***oppure*** pasta con piselli e prosciutto verdura di stagione pane	polenta o qualsiasi altro cereale con legumi ***oppure*** brodo vegetale pizza con prosciutto ***oppure*** pasta polpette di legumi e verdura verdura di stagione pane	riso /pasta uova verdura di stagione pane
Giovedì	**Giovedì**	**Giovedì**	**Giovedì**
crema di legumi polpettone di carne ***oppure*** pasta con il ragù verdura di stagione pane	riso uova verdura di stagione pane	crema di verdura pollo verdura di stagione ***oppure*** patate se mercoledì c'è pizza ***oppure*** pasta con ragù verdura di stagione, pane	minestra d'orzo e fagioli / minestra di risi e patate tacchino/pollo verdura di stagione pane
Venerdì	**Venerdì**	**Venerdì**	**Venerdì**
riso pesce verdura di stagione pane	pasta/ crema di verdura pesce verdura di stagione pane	pasta/riso pesce verdura di stagione pane	pasta pesce verdura di stagione pane

Allegato M

DIETA – NO LATTE

PER SCUOLE PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO E SIS

Tutti i piatti vanno confezionati senza latte e derivati, nei giorni in cui questo alimento non è presente la dieta no latte è uguale al menù degli altri utenti, ad esempio la pasta deve essere confezionata con il condimento utilizzato per tutti pasta al pomodoro, pasta al ragù, oppure se c'è la minestra deve essere quella indicata in menù; stessa identica cosa per i secondi piatti pollo arrosto o tacchino al limone o hamburger, ecc. Devono essere modificate invece la pasta con il pesto, la pasta con il burro, la pasta con il pomodoro e la panna e il riso (o risotto) al burro e parmigiano, che dovranno essere sostituiti da una pasta o un riso con le verdure, con il pomodoro o con l'olio e le carni al latte, come il pollo, il maiale o il tacchino che devono essere sostituite con le medesime carni cucinate in altra maniera Usare esclusivamente carni conservate (prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, ecc.) senza latte e/ o caseinati. Se il genitore portasse la certificazione che il bambino è allergico al latte vaccino ma tollera ad esempio quello caprino, la ditta è tenuta per capitolato, a fornire nella giornata del formaggio e del latte, i prodotti tollerati dall'utente. Le verdure devono essere uguali a quelle previste da menù sia come varietà che come cottura. Quando c'è pizza, se vi è anche una allergia al pomodoro, è meglio modificare il menù con pasta all'olio, carne, verdura di stagione. Per il dolce del venerdì e le merende del SIS si devono trovare delle alternative di dolci e merende, prive di latte e derivati, e il più possibili simili alle merende e ai dolci previsti per gli altri utenti.

1 settimana	**2 settimana**	**3 settimana**	**4 settimana**
Lunedì	**Lunedì**	**Lunedì**	**Lunedì**
pasta polpettine di legumi e verdura verdura di stagione pane frutta di stagione	minestra di risi e piselli/ pasta fesa di tacchino verdura di stagione pane frutta di stagione	pasta/ riso/ ravioli fesa di tacchino verdura di stagione pane frutta di stagione	pasta con ragù (piatto unico) verdura di stagione pane frutta di stagione
Martedì	**Martedì**	**Martedì**	**Martedì**
minestra di stagione/ brodo pollo patate pane frutta di stagione	gnocchi di patate o pasta al ragù (piatto unico) verdura di stagione pane frutta di stagione	pastina in brodo vegetale polpette/pollo patate ***oppure*** (se mercoledì c'è pizza) riso polpette verdura di stagione pane frutta di stagione	brodo vegetale con pastina/ crema di fagioli tortino di patate e prosciutto/ prosciutto ***oppure*** brodo vegetale pizza con prosciutto verdura di stagione pane frutta di stagione
Mercoledì	**Mercoledì**	**Mercoledì**	**Mercoledì**
pasta con verdura prosciutto cotto ***oppure*** brodino vegetale pizza con prosciutto verdura di stagione pane frutta di stagione	crema di verdura pollo/ maiale patate ***oppure*** pasta con piselli e prosciutto verdura di stagione pane frutta di stagione	polenta o qualsiasi altro cereale con legumi ***oppure*** brodo vegetale pizza con prosciutto ***oppure*** pasta polpette di legumi e verdura verdura di stagione pane, frutta di stagione	riso /pasta uova verdura di stagione pane frutta di stagione
Giovedì	**Giovedì**	**Giovedì**	**Giovedì**
crema di legumi polpettone di carne ***oppure*** pasta con il ragù verdura di stagione pane frutta di stagione	riso uova verdura di stagione pane frutta di stagione	crema di verdura pollo verdura di stagione ***oppure*** patate se mercoledì c'è pizza ***oppure*** pasta con ragù verdura di stagione pane frutta di stagione	minestra d'orzo e fagioli / minestra di risi e patate tacchino/pollo verdura di stagione pane frutta di stagione
Venerdì	**Venerdì**	**Venerdì**	**Venerdì**
riso pesce verdura di stagione pane dolce	pasta/ crema di verdura pesce verdura di stagione pane dolce	pasta/riso pesce verdura di stagione pane dolce	pasta pesce verdura di stagione pane dolce

Allegato N

DIETA – NO UOVA

PER NIDI, NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA CON UNA SOLA CUCINA

Tutti i piatti vanno confezionati senza uova, in particolare le polpette di pesce, legumi e carne. Fare anche molta attenzione che non compaiano come ingredienti di alimenti già confezionati (ad esempio gnocchi, biscotti, ecc.).

Nei giorni in cui questo alimento non è presente la dieta no uova, è uguale al menù degli altri utenti, ad esempio la pasta deve essere confezionata con il condimento utilizzato per tutti pasta al pomodoro, pasta al ragù, oppure se c'è la minestra deve essere quella indicata in menù; stessa identica cosa per i secondi piatti pollo arrosto o tacchino al limone o hamburger, ecc.

Le verdure devono essere uguali a quelle previste da menù sia come varietà che come cottura

Le merende dovranno prevedere delle alternative simili a quelle presenti in menù quando è presente l'uovo come ingrediente (biscotti no uova, dolci no uova, gelato no uova).

1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	**Lunedì**	**Lunedì**	**Lunedì**
pastina polpettine di legumi e verdura verdura di stagione pane	minestra di risi e piselli/pastina mozzarella verdura di stagione pane	pastina/ riso formaggio verdura di stagione pane	pastina con ragù (piatto unico) verdura di stagione pane
Martedì	**Martedì**	**Martedì**	**Martedì**
minestra di stagione con pastina/ brodo pollo patate pane	gnocchi di patate/ pastina al ragù (piatto unico) ***oppure*** pasticcio di cane (piatto unico) verdura di stagione pane	pastina in brodo vegetale polpette/ pollo patate ***oppure*** (se mercoledì c'è pizza) riso polpette verdura di stagione pane	brodo vegetale con pastina/ crema di fagioli tortino di patate e montasio/ tortino di spinaci e ricotta ***oppure*** brodo vegetale pizza margherita verdura di stagione pane
Mercoledì	**Mercoledì**	**Mercoledì**	**Mercoledì**
pasticcio con verdura e montasio e/o prosciutto cotto ***oppure*** brodino vegetale pizza margherita verdura di stagione pane	crema di verdura pollo/ maiale patate ***oppure*** pastina con piselli e prosciutto verdura di stagione pane	polenta o qualsiasi altro cereale con legumi ***oppure*** brodo vegetale pizza con prosciutto ***oppure*** pastina polpette di legumi e verdura verdura di stagione pane	riso/ pastina fesa di tacchino verdura di stagione pane
Giovedì	**Giovedì**	**Giovedì**	**Giovedì**
crema di legumi polpettone di carne oppure pastina al ragù verdura di stagione pane	riso fesa di tacchino verdura di stagione pane	crema di verdura pollo verdura di stagione ***oppure*** patate se mercoledì c'è pizza ***oppure*** pastina con ragù verdura di stagione pane	minestra d'orzo e fagioli/ minestra di risi e patate tacchino/ pollo verdura di stagione pane
Venerdì	**Venerdì**	**Venerdì**	**Venerdì**
riso pesce verdura di stagione pane	pastina/ crema di verdura pesce verdura di stagione pane	pastina/ riso pesce verdura di stagione pane	pastina pesce verdura di stagione pane

Allegato N

DIETA – NO UOVA

PER SCUOLE DELL'INFANZIA

Tutti i piatti vanno confezionati senza uova, in particolare le polpette di carne, di pesce e di legumi. Fare anche molta attenzione che non compaiano come ingredienti di alimenti già confezionati (ad esempio gnocchi, biscotti, ecc.).

essere confezionata con il condimento utilizzato per tutti pasta al pomodoro, pasta al ragù, oppure se c'è la minestra deve

essere quella indicata in menù; stessa identica cosa per i secondi piatti pollo arrosto o tacchino al limone o hamburger, ecc.

Le verdure devono essere uguali a quelle previste da menù sia come varietà che come cottura

Le merende dovranno prevedere delle alternative simili a quelle presenti in menù quando è presente l'uovo come ingrediente (biscotti no uova, dolci no uova, gelato no uova).

1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	**Lunedì**	**Lunedì**	**Lunedì**
pasta polpettine di legumi e verdura verdura di stagione pane	minestra di risi e piselli/pasta mozzarella verdura di stagione pane	pasta/ riso formaggio verdura di stagione pane	pasta con ragù (piatto unico) verdura di stagione pane
Martedì	**Martedì**	**Martedì**	**Martedì**
minestra di stagione con pastina/ brodo pollo patate pane	gnocchi di patate/ pasta al ragù (piatto unico) ***oppure*** pasticcio di cane (piatto unico) verdura di stagione pane	pastina in brodo vegetale polpette/ pollo patate ***oppure*** (se mercoledì c'è pizza) riso polpette verdura di stagione pane	brodo vegetale con pastina/ crema di fagioli tortino di patate e montasio/ tortino di spinaci e ricotta ***oppure*** brodo vegetale pizza margherita verdura di stagione pane
Mercoledì	**Mercoledì**	**Mercoledì**	**Mercoledì**
pasticcio con verdura e montasio e/o prosciutto cotto ***oppure*** brodino vegetale pizza margherita verdura di stagione pane	crema di verdura pollo/ maiale patate ***oppure*** pasta con piselli e prosciutto verdura di stagione pane	polenta o qualsiasi altro cereale con legumi ***oppure*** brodo vegetale pizza con prosciutto ***oppure*** pasta polpette di legumi e verdura verdura di stagione pane	riso/ pasta fesa di tacchino verdura di stagione pane
Giovedì	**Giovedì**	**Giovedì**	**Giovedì**
crema di legumi polpettone di carne oppure pasta al ragù verdura di stagione pane	riso fesa di tacchino verdura di stagione pane	crema di verdura pollo verdura di stagione ***oppure*** patate se mercoledì c'è pizza ***oppure*** pastina con ragù verdura di stagione pane	minestra d'orzo e fagioli/ minestra di risi e patate tacchino/ pollo verdura di stagione pane
Venerdì	**Venerdì**	**Venerdì**	**Venerdì**
riso pesce verdura di stagione pane	pasta/ crema di verdura pesce verdura di stagione pane	pasta/ riso pesce verdura di stagione pane	pasta pesce verdura di stagione pane

Allegato N

DIETA – NO UOVA

PER SCUOLE PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO E SIS

Tutti i piatti vanno confezionati senza uova, in particolare le polpette di carne, di pesce e di legumi. Fare anche molta attenzione che non compaiano come ingredienti di alimenti già confezionati (ad esempio gnocchi, biscotti, ecc.).

Nei giorni in cui questo alimento non è presente la dieta no uova, è uguale al menù degli altri utenti, ad esempio la pasta deve essere confezionata con il condimento utilizzato per tutti pasta al pomodoro, pasta al ragù, oppure se c'è la minestra deve essere quella indicata in menù; stessa identica cosa per i secondi piatti pollo arrosto o tacchino al limone o hamburger, ecc.

Le verdure devono essere uguali a quelle previste da menù sia come varietà che come cottura

Per il dolce del venerdì e le merende del SIS si devono trovare delle alternative di dolci e merende, prive di uova, e il più possibili simili alle merende e ai dolci previsti per gli altri utenti.

1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	**Lunedì**	**Lunedì**	**Lunedì**
pasta polpettine di legumi e verdura verdura di stagione pane frutta di stagione	minestra di risi e piselli/pasta mozzarella verdura di stagione pane frutta di stagione	pasta/ riso formaggio verdura di stagione pane frutta di stagione	pasta con ragù (piatto unico) verdura di stagione pane frutta di stagione
Martedì	**Martedì**	**Martedì**	**Martedì**
minestra di stagione con pastina/ brodo pollo patate pane frutta di stagione	gnocchi di patate/ pasta al ragù (piatto unico) ***oppure*** pasticcio di cane (piatto unico) verdura di stagione pane frutta di stagione	pastina in brodo vegetale polpette/ pollo patate ***oppure*** (se mercoledì c'è pizza) riso polpette verdura di stagione pane frutta di stagione	brodo vegetale con pastina/ crema di fagioli tortino di patate e montasio/ tortino di spinaci e ricotta ***oppure*** brodo vegetale pizza margherita verdura di stagione pane frutta di stagione
Mercoledì	**Mercoledì**	**Mercoledì**	**Mercoledì**
pasticcio con verdura e montasio e/o prosciutto cotto ***oppure*** brodino vegetale pizza margherita verdura di stagione pane frutta di stagione	crema di verdura pollo/ maiale patate ***oppure*** pasta con piselli e prosciutto verdura di stagione pane frutta di stagione	polenta o qualsiasi altro cereale con legumi ***oppure*** brodo vegetale pizza con prosciutto ***oppure*** pasta polpette di legumi e verdura verdura di stagione pane frutta di stagione	riso/ pasta fesa di tacchino verdura di stagione pane frutta di stagione
Giovedì	**Giovedì**	**Giovedì**	**Giovedì**
crema di legumi polpettone di carne ***oppure*** pasta al ragù verdura di stagione pane frutta di stagione	riso fesa di tacchino verdura di stagione pane frutta di stagione	crema di verdura pollo verdura di stagione ***oppure*** patate se mercoledì c'è pizza ***oppure*** pastina con ragù verdura di stagione pane frutta di stagione	minestra d'orzo e fagioli/ minestra di risi e patate tacchino/ pollo verdura di stagione pane frutta di stagione
Venerdì	**Venerdì**	**Venerdì**	**Venerdì**
riso pesce verdura di stagione pane dolce	pasta/ crema di verdura pesce verdura di stagione pane dolce	pasta/ riso pesce verdura di stagione pane dolce	pasta pesce verdura di stagione pane dolce

Allegato O

DIETA – NO LATTE NO UOVA

PER NIDI, NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA CON UNA SOLA CUCINA

Tutti i piatti vanno confezionati senza latte e derivati e senza uova. Fare anche molta attenzione che non compaiano come ingredienti di alimenti già confezionati (ad esempio gnocchi, biscotti, ecc.); nei giorni in cui questi alimenti non compaiono, la dieta no latte no uova, è uguale al menù degli altri utenti, ad esempio la pasta deve essere confezionata con il condimento utilizzato per tutti pasta al pomodoro, pasta al ragù, oppure se c'è la minestra deve essere quella indicata in menù; stessa identica cosa per i secondi piatti pollo arrosto o tacchino al limone o hamburger, ecc.

Devono essere modificate invece la pasta con il pesto, la pasta con il burro e il riso (o risotto) al burro e parmigiano, che dovranno essere sostituiti da una pasta o un riso con le verdure, con il pomodoro o con l'olio e le carni al latte o quelle impanate o quelle sottoforma di polpettine che devono essere sostituite con le medesime carni cucinate in altra maniera. Stessa identica cosa per legumi e pesce. Usare esclusivamente carni conservate (prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, ecc.) senza latte e/ o caseinati. Se il genitore portasse la certificazione che il bambino è allergico al latte vaccino ma tollera ad esempio quello caprino, la ditta è tenuta per capitolato, a fornire nella giornata del formaggio e del latte, i prodotti tollerati dall'utente. Le verdure devono essere uguali a quelle previste da menù sia come varietà che come cottura. Quando c'è pizza, se vi è anche una allergia al pomodoro, è meglio modificare il menù con pasta all'olio, carne, verdura di stagione. Le merende dovranno prevedere delle alternative di latte o yogurt di altra origine se questo può essere assunto dal bambino, altrimenti dei succhi di frutta o delle spremute; inoltre dovranno essere presenti dolci, biscotti e gelati senza uova e latte, come previsto da menù.

1 settimana	**2 settimana**	**3 settimana**	**4 settimana**
Lunedì	Lunedì	Lunedì	Lunedì
pastina legumi verdura di stagione pane	minestra di risi e piselli/pastina fesa di tacchino verdura di stagione pane	pastina/ riso fesa di tacchino verdura di stagione pane	pastina con ragù (piatto unico) verdura di stagione pane
Martedì	**Martedì**	**Martedì**	**Martedì**
minestra di stagione con pastina/brodo pollo patate pane	gnocchi di patate/ pastina al ragù (piatto unico) verdura di stagione pane	pastina in brodo vegetale cane di manzo/pollo patate ***oppure*** (se mercoledì c'è pizza) riso manzo verdura di stagione pane	brodo vegetale con pastina/ crema di fagioli tortino di patate e prosciutto/ prosciutto ***oppure*** brodo vegetale pizza con prosciutto verdura di stagione pane
Mercoledì	**Mercoledì**	**Mercoledì**	**Mercoledì**
pastina con verdura prosciutto cotto ***oppure*** brodino vegetale pizza con prosciutto verdura di stagione pane	crema di verdura pollo/ maiale patate ***oppure*** pastina con piselli e prosciutto verdura di stagione pane	polenta o qualsiasi altro cereale con legumi ***oppure*** brodo vegetale pizza con prosciutto ***oppure*** pastina legumi verdura di stagione pane	riso/pasta fesa ti tacchino verdura di stagione pane
Giovedì	**Giovedì**	**Giovedì**	**Giovedì**
crema di legumi cane di manzo ***oppure*** pastina con ragù verdura di stagione pane	riso prosciutto cotto verdura di stagione pane	crema di verdura pollo verdura di stagione ***oppure*** patate se mercoledì c'è pizza ***oppure*** pastina con ragù verdura di stagione pane	minestra d'orzo e fagioli/ minestra di risi e patate tacchino/pollo verdura di stagione pane
Venerdì	Venerdì	Venerdì	Venerdì
riso pesce verdura di stagione pane	pastina/crema di verdura pesce verdura di stagione pane	pastina/riso pesce verdura di stagione pane	pastina pesce verdura di stagione pane

Allegato O

DIETA – NO LATTE NO UOVA

PER SCUOLE DELL'INFANZIA

Tutti i piatti vanno confezionati senza latte e derivati e senza uova. Fare anche molta attenzione che non compaiano come ingredienti di alimenti già confezionati (ad esempio gnocchi, biscotti, ecc.); nei giorni in cui questi alimenti non compaiono, la dieta no latte no uova, è uguale al menù degli altri utenti, ad esempio la pasta deve essere confezionata con il condimento utilizzato per tutti pasta al pomodoro, pasta al ragù, oppure se c'è la minestra deve essere quella indicata in menù; stessa identica cosa per i secondi piatti pollo arrosto o tacchino al limone o

Devono essere modificate invece la pasta con il pesto, la pasta con il burro e il riso (o risotto) al burro e parmigiano, che dovranno essere sostituiti da una pasta o un riso con le verdure, con il pomodoro o con l'olio e le carni al latte o quelle impanate o quelle sottoforma di polpettine che devono essere sostituite con le medesime carni cucinate in altra maniera. Stessa identica cosa per legumi e pesce. Usare esclusivamente carni conservate (prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, ecc.) senza latte e/ o caseinati. Se il genitore portasse la certificazione che il bambino è allergico al latte vaccino ma tollera ad esempio quello caprino, la ditta è tenuta per capitolato, a fornire nella giornata del formaggio e del latte, i prodotti tollerati dall'utente. Le verdure devono essere uguali a quelle previste da menù sia come varietà che come cottura. Quando c'è pizza, se vi è anche una allergia al pomodoro, è meglio modificare il menù con pasta all'olio, carne, verdura di stagione. Le merende dovranno prevedere delle alternative di latte o yogurt di altra origine se questo può essere assunto dal bambino, altrimenti dei succhi di frutta o delle spremute; inoltre dovranno essere presenti dolci, biscotti e gelati senza uova e latte, come previsto da menù.

1 settimana	**2 settimana**	**3 settimana**	**4 settimana**
Lunedì	Lunedì	Lunedì	Lunedì
pasta legumi verdura di stagione pane	minestra di risi e piselli/pasta fesa di tacchino verdura di stagione pane	pasta/ riso fesa di tacchino verdura di stagione pane	pasta con ragù (piatto unico) verdura di stagione pane
Martedì	**Martedì**	**Martedì**	**Martedì**
minestra di stagione con pastina/brodo pollo patate pane	gnocchi di patate/ pastina al ragù (piatto unico) verdura di stagione pane	pastina in brodo vegetale cane di manzo/pollo patate ***oppure*** (se mercoledì c'è pizza) riso manzo verdura di stagione pane	brodo vegetale con pastina/ crema di fagioli tortino di patate e prosciutto/ prosciutto ***oppure*** brodo vegetale pizza con prosciutto verdura di stagione pane
Mercoledì	**Mercoledì**	**Mercoledì**	**Mercoledì**
pasta con verdura prosciutto cotto ***oppure*** brodino vegetale pizza con prosciutto verdura di stagione pane	crema di verdura pollo/ maiale patate ***oppure*** pasta con piselli e prosciutto verdura di stagione pane	polenta o qualsiasi altro cereale con legumi ***oppure*** brodo vegetale pizza con prosciutto ***oppure*** pasta legumi verdura di stagione pane	riso/pasta fesa ti tacchino verdura di stagione pane
Giovedì	**Giovedì**	**Giovedì**	**Giovedì**
crema di legumi carne di manzo ***oppure*** pastina con ragù verdura di stagione pane	riso prosciutto cotto verdura di stagione pane	crema di verdura pollo verdura di stagione ***oppure*** patate se mercoledì c'è pizza ***oppure*** pastina con ragù verdura di stagione pane	minestra d'orzo e fagioli/ minestra di risi e patate tacchino/pollo verdura di stagione pane
Venerdì	**Venerdì**	**Venerdì**	**Venerdì**
riso pesce verdura di stagione pane	pasta/crema di verdura pesce verdura di stagione pane	pasta/riso pesce verdura di stagione pane	pasta pesce verdura di stagione pane

Allegato O

DIETA – NO LATTE NO UOVA

PER SCUOLE PRIMARIE, SCONDARIE DI PRIMO GRADO E SIS

Tutti i piatti vanno confezionati senza latte e derivati e senza uova. Fare anche molta attenzione che non compaiano come ingredienti di alimenti già confezionati (ad esempio gnocchi, biscotti, ecc.); nei giorni in cui questi alimenti non compaiono, la dieta no latte no uova, è uguale al menù degli altri utenti, ad esempio la pasta deve essere confezionata con il condimento utilizzato per tutti pasta al pomodoro, pasta al ragù, oppure se c'è la minestra deve essere quella indicata in menù; stessa identica cosa per i secondi piatti pollo arrosto o tacchino al limone o hamburger, ecc.

Devono essere modificate invece la pasta con il pesto, la pasta con il burro e il riso (o risotto) al burro e parmigiano, che dovranno essere sostituiti da una pasta o un riso con le verdure, con il pomodoro o con l'olio e le carni al latte o quelle impanate o quelle sottoforma di polpettine che devono essere sostituite con le medesime carni cucinate in altra maniera. Stessa identica cosa per legumi e pesce. Usare esclusivamente carni conservate (prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, ecc.) senza latte e/ o caseinati. Se il genitore portasse la certificazione che il bambino è allergico al latte vaccino ma tollera ad esempio quello caprino, la ditta è tenuta per capitolato, a fornire nella giornata del formaggio e del latte, i prodotti tollerati dall'utente. Le verdure devono essere uguali a quelle previste da menù sia come varietà che come cottura. Quando c'è pizza, se vi è anche una allergia al pomodoro, è meglio modificare il menù con pasta all'olio, carne, verdura di stagione. Le merende dovranno prevedere delle alternative di latte o yogurt di altra origine se questo può essere assunto dal bambino, altrimenti dei succhi di frutta o delle spremute; inoltre dovranno essere presenti dolci, biscotti e gelati senza uova e latte, come previsto da menù.
Per il dolce del venerdì e le merende del SIS si devono trovare delle alternative di dolci e merende, prive di latte e derivati e uova, e il più possibili simili alle merende e ai dolci previsti per gli altri utenti.

1 settimana	**2 settimana**	**3 settimana**	**4 settimana**
Lunedì	Lunedì	Lunedì	Lunedì
pasta legumi verdura di stagione pane frutta di stagione	minestra di risi e piselli/pasta fesa di tacchino verdura di stagione pane frutta di stagione	pasta/ riso fesa di tacchino verdura di stagione pane frutta di stagione	pasta con ragù (piatto unico) verdura di stagione pane frutta di stagione
Martedì	**Martedì**	**Martedì**	**Martedì**
minestra di stagione con pastina/brodo pollo patate pane frutta di stagione	gnocchi di patate/ pastina al ragù (piatto unico) verdura di stagione pane frutta di stagione	pastina in brodo vegetale cane di manzo/pollo patate ***oppure*** (se mercoledì c'è pizza) riso manzo verdura di stagione pane frutta di stagione	brodo vegetale con pastina/ crema di fagioli tortino di patate e prosciutto/ prosciutto ***oppure*** brodo vegetale pizza con prosciutto verdura di stagione pane frutta di stagione
Mercoledì	**Mercoledì**	**Mercoledì**	**Mercoledì**
pasta con verdura prosciutto cotto ***oppure*** brodino vegetale pizza con prosciutto verdura di stagione pane frutta di stagione	crema di verdura pollo/ maiale patate ***oppure*** pasta con piselli e prosciutto verdura di stagione pane frutta di stagione	polenta o qualsiasi altro cereale con legumi ***oppure*** brodo vegetale pizza con prosciutto ***oppure*** pasta legumi verdura di stagione pane frutta di stagione	riso/pasta fesa ti tacchino verdura di stagione pane frutta di stagione
Giovedì	**Giovedì**	**Giovedì**	**Giovedì**
crema di legumi carne di manzo ***oppure*** pastina con ragù verdura di stagione pane frutta di stagione	riso prosciutto cotto verdura di stagione pane frutta di stagione	crema di verdura pollo verdura di stagione ***oppure*** patate se mercoledì c'è pizza ***oppure*** pastina con ragù verdura di stagione pane frutta di stagione	minestra d'orzo e fagioli/ minestra di risi e patate tacchino/pollo verdura di stagione pane frutta di stagione f
Venerdì	**Venerdì**	**Venerdì**	**Venerdì**
riso pesce verdura di stagione pane dolce	pasta/crema di verdura pesce verdura di stagione pane dolce	pasta/riso pesce verdura di stagione pane dolce	Pasta pesce verdura di stagione pane dolce

Allegato P

DIETA – NO GLUTINE

PER NIDI, NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA CON UNA SOLA CUCINA

Il menù quali-quantitativamente è simile a quello degli altri utenti differisce soltanto per le materie prime, in quanto vengono utilizzati i prodotti no glutine come il pane, la pasta, la pasta per la pizza, per il pasticcio, gli gnocchi, ecc., previsti da capitolato, mentre per tutti gli altri alimenti come il pesto, il prosciutto cotto, la bresaola, i bastoncini di pesce, ecc., che non dovrebbero naturalmente contenere glutine, è importante accertarsi che siano quelli compresi nel prontuario specifico aggiornato.
Inoltre ogni piatto deve essere confezionato senza aggiunta di farina di frumento ed è importante cucinare le pietanze separatamente dalle altre, per evitare contaminazioni crociate.
Si ricorda inoltre che è importante utilizzare pentole, stoviglie, posaterie separate per evitare contaminazioni crociate.
Le verdure devono essere uguali a quelle previste da menù sia come varietà sia come cottura.
Per le merende bisogna utilizzare prodotti specifici per no glutine.

1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	**Lunedì**	**Lunedì**	**Lunedì**
pastina polpettine di legumi e verdura verdura di stagione pane	minestra di risi e piselli/pastina mozzarella verdura di stagione pane	pastina/ riso formaggio verdura di stagione pane	pastina con ragù (piatto unico) verdura di stagione pane
Martedì	**Martedì**	**Martedì**	**Martedì**
minestra di stagione con pastina/brodo pollo patate pane	gnocchi di patate/ pastina al ragù ***oppure*** pasticcio di carne (piatto unico) verdura di stagione pane	pastina in brodo vegetale polpette/pollo patate ***oppure*** (se mercoledì c'è pizza) riso polpette verdura di stagione pane	brodo vegetale con pastina/ crema di fagioli tortino di patate e montasio/ tortino di spinaci e ricotta ***oppure*** brodo vegetale pizza margherita verdura di stagione pane
Mercoledì	**Mercoledì**	**Mercoledì**	**Mercoledì**
pasticcio con verdura e montasio e/o prosciutto cotto ***oppure*** brodino vegetale pizza margherita (piatto unico) verdura di stagione pane	crema di verdura pollo/ maiale patate ***oppure*** pastina con piselli e prosciutto verdura di stagione pane	polenta o qualsiasi altro cereale con legumi ***oppure*** brodo vegetale pizza con prosciutto ***oppure*** pastina polpette di legumi e verdura verdura di stagione pane	riso/pasta uova verdura di stagione pane
Giovedì	**Giovedì**	**Giovedì**	**Giovedì**
crema di legumi polpettone di carne ***oppure*** pastina con ragù verdura di stagione pane	riso uova verdura di stagione pane	crema di verdura pollo verdura di stagione ***oppure*** patate se mercoledì c'è pizza ***oppure*** pastina con ragù verdura di stagione pane	minestra di risi e fagioli/ minestra di risi e patate tacchino/pollo verdura di stagione pane
Venerdì	**Venerdì**	**Venerdì**	**Venerdì**
riso pesce verdura di stagione pane	pastina/crema di verdura pesce verdura di stagione pane	pastina/riso pesce verdura di stagione pane	pastina pesce verdura di stagione pane

Allegato P

DIETA – NO GLUTINE

PER SCUOLE DELL'INFANZIA

Il menù quali-quantitativamente è simile a quello degli altri utenti differisce soltanto per le materie prime, in quanto vengono utilizzati i prodotti no glutine come il pane, la pasta, la pasta per la pizza, per il pasticcio, gli gnocchi, ecc., previsti da capitolato mentre per tutti gli altri alimenti come il pesto, il prosciutto cotto, la bresaola, i bastoncini di pesce, ecc., che non dovrebbero naturalmente contenere glutine, è importante accertarsi che siano quelli compresi nel prontuario specifico aggiornato.
Inoltre ogni piatto deve essere confezionato senza aggiunta di farina di frumento ed è importante cucinare le pietanze separatamente dalle altre, per evitare contaminazioni crociate
Si ricorda inoltre che è importante utilizzare pentole, stoviglie, posaterie separate per evitare contaminazioni crociate.
Le verdure devono essere uguali a quelle previste da menù sia come varietà sia come cottura.
Per le merende bisogna utilizzare prodotti specifici per no glutine.

1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	**Lunedì**	**Lunedì**	**Lunedì**
pasta polpettine di legumi e verdura verdura di stagione pane	minestra di risi e piselli/ pasta mozzarella verdura di stagione pane	pasta/ riso/ ravioli formaggio verdura di stagione pane	pasta con ragù (piatto unico) verdura di stagione pane
Martedì	**Martedì**	**Martedì**	**Martedì**
minestra di stagione con pastina/ brodo pollo patate pane	gnocchi di patate/ pastina al ragù ***oppure*** pasticcio di carne (piatto unico) verdura di stagione pane	pastina in brodo vegetale polpette/pollo patate ***oppure*** (se mercoledì c'è pizza) riso polpette verdura di stagione pane	brodo vegetale con pastina/ crema di fagioli tortino di patate e montasio/ tortino di spinaci e ricotta ***oppure*** brodo vegetale pizza margherita verdura di stagione pane
Mercoledì	**Mercoledì**	**Mercoledì**	**Mercoledì**
pasticcio con verdura e prosciutto cotto ***oppure*** brodino vegetale pizza margherita (piatto unico) verdura di stagione pane	crema di verdura pollo/ maiale patate ***oppure*** pasta con piselli e prosciutto verdura di stagione pane	polenta o qualsiasi altro cereale con legumi ***oppure*** brodo vegetale pizza con prosciutto ***oppure*** pasta polpette di legumi e verdura verdura di stagione pane	riso /pasta uova verdura di stagione pane
Giovedì	**Giovedì**	**Giovedì**	**Giovedì**
crema di legumi polpettone di carne ***oppure*** pasta con il ragù verdura di stagione pane	riso uova verdura di stagione pane	crema di verdura pollo verdura di stagione ***oppure*** patate se mercoledì c'è pizza ***oppure*** pasta con ragù verdura di stagione pane	minestra di risi e fagioli / minestra di risi e patate tacchino/pollo verdura di stagione pane
Venerdì	**Venerdì**	**Venerdì**	**Venerdì**
riso pesce verdura di stagione pane	pasta/ crema di verdura pesce verdura di stagione pane	pasta/riso pesce verdura di stagione pane	pasta pesce verdura di stagione pane

Allegato P

DIETA – NO GLUTINE

PER SCUOLE PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO E SIS

Il menù quali-quantitativamente è simile a quello degli altri utenti differisce soltanto per le materie prime, in quanto vengono utilizzati i prodotti no glutine come il pane, la pasta, la pasta per la pizza, per il pasticcio, gli gnocchi, ecc., previsti da capitolato mentre per tutti gli altri alimenti come il pesto, il prosciutto cotto, la bresaola, i bastoncini di pesce, ecc., che non dovrebbero naturalmente contenere glutine, è importante accertarsi che siano quelli compresi nel prontuario specifico aggiornato.

Inoltre ogni piatto deve essere confezionato senza aggiunta di farina di frumento ed è importante cucinare le pietanze separatamente dalle altre, per evitare contaminazioni crociate

Si ricorda inoltre che è importante utilizzare pentole, stoviglie, posaterie separate per evitare contaminazioni crociate.

Le verdure devono essere uguali a quelle previste da menù sia come varietà sia come cottura.

I dolci del venerdì e le merende del SIS, devono essere scelti tra quelle disponibili no glutine.

1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	**Lunedì**	**Lunedì**	**Lunedì**
pasta polpettine di legumi e verdura verdura di stagione pane frutta di stagione	minestra di risi e piselli/ pasta mozzarella verdura di stagione pane frutta di stagione	pasta/riso/ravioli formaggio verdura di stagione pane frutta di stagione	pasta con ragù (piatto unico) verdura di stagione pane frutta di stagione
Martedì	**Martedì**	**Martedì**	**Martedì**
minestra di stagione con pastina/ brodo pollo patate pane frutta di stagione	gnocchi di patate/ pasta al ragù ***oppure*** pasticcio di carne (piatto unico) verdura di stagione pane frutta di stagione	pastina in brodo vegetale polpette/ pollo patate ***oppure*** (se mercoledì c'è pizza) riso polpette verdura di stagione pane frutta di stagione	brodo vegetale con pastina/ crema di fagioli tortino di patate e montasio/ tortino di spinaci e ricotta ***oppure*** brodo vegetale pizza margherita verdura di stagione pane frutta di stagione
Mercoledì	**Mercoledì**	**Mercoledì**	**Mercoledì**
pasticcio con verdura e speck ***oppure*** brodo vegetale pizza margherita (piatto unico) verdura di stagione pane frutta di stagione	crema di verdura pollo/ maiale patate ***oppure*** pasta con piselli e prosciutto verdura di stagione pane frutta di stagione	polenta o qualsiasi altro cereale con legumi ***oppure*** brodo vegetale pizza con prosciutto ***oppure*** pasta polpettine di verdura e legumi verdura di stagione pane frutta di stagione	riso/ pasta uova verdura di stagione pane frutta di stagione
Giovedì	**Giovedì**	**Giovedì**	**Giovedì**
crema di legumi polpettone di carne verdura di stagione pane frutta di stagione	riso uova verdura di stagione pane frutta di stagione	crema di verdura pollo verdura di stagione ***oppure*** patate se mercoledì c'è pizza ***oppure*** pasta con ragù verdura di stagione pane frutta di stagione	minestra di risi e fagioli / minestra di risi e patate tacchino/pollo verdura di stagione pane frutta di stagione
Venerdì	**Venerdì**	**Venerdì**	**Venerdì**
riso pesce verdura di stagione pane dolce	pasta/ crema di verdura pesce verdura di stagione pane dolce	pasta pesce verdura di stagione pane dolce	pasta pesce verdura di stagione pane dolce

REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Direzione Centrale Salute Integrazione Socio Sanitaria e Politiche Sociali

Linee d'indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia

3 mesi - 3 anni





A cura di:

Proposte operative per la ristorazione nei nidi d'infanzia

Un'iniziativa promossa dalla Regione Friuli Venezia Giulia
Direzione Centrale Salute Integrazione Socio Sanitaria e Politiche Sociali

A cura di:

- **S**ervizi **I**giene degli **A**limenti e della **N**utrizione delle Aziende per i Servizi Sanitari della Regione Friuli Venezia Giulia
- S. D. Ricerca sui Servizi Sanitari, Epidemiologia di Popolazione e Salute Internazionale - IRCCS pediatrico Burlo Garofolo - Trieste

Gruppo di lavoro

SIAN ASS n° 1 triestina	
Giulio Barocco	- tecnico della prevenzione
Tiziana Del Pio	- medico igienista
Tiziana Longo	- dietista
SIAN ASS n° 2 isontina	
Paola Bassi	- dietista
Cinzia Braida	- assistente sanitaria
Marina Sessanta o Santi	- medico igienista
SIAN ASS n° 3 alto friuli	
Mariarita Forgiarini	- assistente sanitaria
SIAN ASS n° 4 medio friuli	
Manuela Mauro	- dietista
Aldo Savoia	- medico igienista
Cecilia Savonitto	- medico igienista
Cristina Schellenberger	- assistente sanitaria
SIAN ASS n° 5 bassa friulana	
Patrizia Lembo	- dietista
SIAN ASS n° 6 friuli occidentale	
Teresa Canali	- dietista
Fabiola Stuto	- biologa nutrizionista
IRCCS Burlo Garofalo	
Claudia Carletti	- nutrizionista
Adriano Cattaneo	- epidemiologo
Paola D'Acapito	- nutrizionista
Comune di Pordenone	
Cecilia Cara	- dietista
Comune di Trieste	
Paola Fabbro	- dietista



Indice

Premessa **3**

Un modello alimentare vario ed equilibrato per ogni età: introduzione **4**

Obiettivi delle linee di indirizzo **5**

La qualità alimentare ed il piacere del cibo **6**

- L'allattamento al seno e l'alimentazione con latte di formula 6
- L'alimentazione complementare e l'alimentazione "da grandi" 7

Fare la spesa e costruire un buon menù **10**

Menù base per il nido d'infanzia **15**

Esempio di menù per il nido d'infanzia **16**

Le grammature **17**

Indicazioni sui metodi di cottura **19**

Le diete speciali **21**

Star bene insieme per imparare a mangiare con gusto **22**

Allegati **27**

1. Protocollo gestione latte materno 27
2. Protocollo gestione degli alimenti per lattanti ("latti di *formula*") 29
3. Caratteristiche tecniche degli alimenti da acquistare 32
4. Calendario della stagionalitá dei prodotti ortofrutticoli 36
5. Piano di approvvigionamento 37

Bibliografia **36**

- Normativa 38
- Allattamento 38
- Alimentazione 39



Premessa

È patrimonio comune degli operatori del sistema sanitario e sociale, ma anche oramai della pubblica opinione, la consapevolezza della transizione epidemiologica in atto nelle nostre società occidentali che vede prevalere, come causa di morbosità e mortalità, le patologie croniche.

Tale quadro epidemiologico trova tra i principali determinanti le scelte ed i comportamenti adottati dai singoli individui e, fra questi, assumono un importante rilievo quelli in campo nutrizionale.

Per costruire una politica di sanità pubblica capace di promuovere salute individuale e di comunità, da tempo la letteratura scientifica internazionale sottolinea l'importanza di attivare strategie intersettoriali, in grado da una parte di modificare – in senso favorevole alla salute – le organizzazioni di lavoro e di vita, dall'altra di promuovere nei cittadini, ed in particolare nelle famiglie, un'adeguata cultura fondata non sulla delega al servizio sanitario, ma sull'assunzione consapevole di stili di vita favorevoli alla salute.

In questa direzione il sistema sanitario del Friuli Venezia Giulia, nell'ambito del Piano regionale di Prevenzione, ha attivato un gruppo tecnico con l'obiettivo di produrre linee guida per promuovere nei nidi d'infanzia, con l'alimentazione, sia gli aspetti di sicurezza alimentare, che i rilevanti contenuti nutrizionali ed educativi, partendo dalla consapevolezza che al centro delle attività è posto il bambino e che bisogna costruire intorno a lui organizzazioni e scelte familiari orientate consapevolmente a tutelare e promuovere la sua salute.

Sono stati chiamati a far parte del gruppo operatori dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle Aziende per i Servizi Sanitari regionali, del IRCCS Burlo e dei servizi comunali interessati che in regione esprimono competenza professionale nella materia.

Le linee guida tengono conto delle indicazioni presenti nella documentazione scientifica internazionale, nonché delle esperienze fin qui realizzate nei diversi contesti territoriali e può costituire uno strumento capace di offrire indicazioni pratiche trasferibili anche alle famiglie.



Un modello alimentare vario ed equilibrato per ogni età

Introduzione

Il nido d'infanzia accoglie lattanti e bambini dai 3 ai 36 mesi, un breve arco di tempo durante il quale lo sviluppo e la crescita sono molto rapidi e sono influenzati da diversi fattori, fra questi gioca un ruolo fondamentale l'alimentazione.

Sebbene i bisogni di energia e nutrienti da soddisfare quotidianamente cambino in ragione dell'età, la proposta alimentare deve essere sempre varia ed equilibrata seguendo i principi della dieta mediterranea.

L'**allattamento al seno** è il modo naturale di alimentare il bambino: esclusivo per i primi sei mesi e continuato, con adeguata alimentazione complementare, fino a due anni ed oltre o fino a che madre e bambino lo desiderino.

Il Ministero della Salute riconosce che l'allattamento al seno è un diritto fondamentale del bambino e che è un diritto delle mamme essere sostenute nella realizzazione di tale pratica.

Per **alimentazione complementare** si intende l'introduzione graduale di alimenti diversi dal latte materno (o di formula, per i bambini non allattati al seno) seguendo il principio di un'alimentazione varia ed equilibrata, fino a rendere l'alimentazione del bambino identica a quella della famiglia.

Dal punto di vista nutrizionale **nessun alimento è controindicato o specifico per mese d'età**, ad eccezione del latte vaccino, la cui introduzione è sconsigliata prima dei 12 mesi, a meno che non sia usato come ingrediente per altre preparazioni.

Il modello alimentare consigliato per stare in salute è quello che si ispira alla dieta mediterranea: frutta e verdura, accompagnata da cereali anche integrali e legumi, olio extra vergine d'oliva come condimento, latte e derivati alternati a poca carne (soprattutto se carne rossa e/o conservata) e pesce.



I principi che sono alla base delle Linee guida per una sana alimentazione dei bambini fino ai 3 anni:

- mangiare alimenti diversi rispettando le porzioni;
- suddividere la giornata alimentare in 3 pasti principali (colazione, pranzo, cena) e 2 spuntini;
- consumare almeno 5 porzioni al giorno fra frutta e verdura, di colori diversi;
- consumare cereali, anche integrali, ad ogni pasto (riso, pasta, orzo, polenta, pane…);
- scegliere per condire e cucinare l'olio extra vergine d'oliva;
- preferire il consumo di alimenti naturalmente dolci, come la frutta fresca, limitando quello di alimenti e bevande addizionate di zucchero (saccarosio);
- moderare il consumo di alimenti ricchi di sale;
- bere acqua in quantità adeguata nel corso della giornata.

Obiettivi

Queste Linee di indirizzo associano, ad una proposta di menù di qualità per varietà, stagionalità, freschezza e tipicità dei piatti proposti, alcuni suggerimenti mirati a valorizzare il pranzo e lo spuntino come momenti di piacere per la scoperta di sapori e colori nuovi in un clima di condivisione che consente ai bambini di apprezzare alimenti diversi.

Si confida che gli operatori dei Nidi d'infanzia accolgano e mettano in pratica queste Linee Guida, riconoscendole come strumento di comunicazione e collaborazione con le famiglie, per la diffusione della cultura della promozione della salute.



La qualità alimentare ed il piacere del cibo

L'ALLATTAMENTO AL SENO E L'ALIMENTAZIONE CON LATTE DI FORMULA

Il latte materno è un alimento a tutti gli effetti e, se conservato secondo le modalità descritte nell'allegato 1, potrà essere somministrato a richiesta del bambino anche nel nido d'infanzia.

I nidi d'infanzia possono favorire l'allattamento al seno:

- mettendo a disposizione, presso ciascuna struttura, spazi adeguati per le madri che volessero allattare il proprio bambino;
- garantendo un'adeguata conservazione e somministrazione del latte materno spremuto, secondo le modalità previste dal protocollo di riferimento (vedi allegato 1).

Per le mamme che non possono o non vogliono allattare al seno, il nido d'infanzia deve garantire l'alimentazione a base di alimenti per lattanti (formule per lattanti- come definiti dal Decreto Ministeriale del 9 aprile 2009, n.82 relativo al "*Regolamento concernente l'attuazione della direttiva 2006/141/CE per la parte riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento destinati alla Comunità europea ed all'esportazione presso paesi terzi. (09G0093)*" - che devono essere ricostituiti e/o conservati seguendo un protocollo di riferimento - vedi allegato 2).

I LATTI DI FORMULA: FORMULE PER LATTANTI, FORMULE DI PROSEGUIMENTO E LATTI DI CRESCITA

Le formule per lattanti sono dei sostituti del latte materno prodotti industrialmente per soddisfare i normali fabbisogni nutrizionali di bambini fino ai sei mesi di vita. Come tali, la loro composizione deve obbligatoriamente attenersi a dei rigorosi standard definiti da una normativa internazionale (Codex Alimentarius, FAO/OMS) ripresa dalle direttive europee (141/2006) e dai regolamenti nazionali (82/2009), che li rende, sotto il profilo nutrizionale, tra loro equivalenti. Sebbene la composizione dei vari latti di formula possa variare (sempre entro limiti stabiliti dal Codex) da un punto di vista nutrizionale e, quindi, funzionale, i risultati ottenibili sullo stato di salute del bambino sono i medesimi, e la principale differenza tra i numerosi prodotti presenti sul mercato è il prezzo di vendita. Fino alla metà degli anni '80, le uniche formule commercializzate erano quelle attualmente conosciute come Latte 1 o Latte iniziale (nel regolamento 82/2009 chiamate Alimenti per Lattanti). Questo prodotto era l'unico sostituto del latte materno. Successivamente, è stato introdotto sul mercato il cosiddetto Latte 2 o Latte di proseguimento, e, più recentemente, il Latte 3 o Latte di crescita. Anche le formule di proseguimento devono attenersi agli standard del Codex Alimentarius, che li indica come adatti all'alimentazione dei bambini tra 6 e i 36 mesi. Non esiste invece ancora uno standard del Codex per i latti di crescita e non esistono prove che le formule di proseguimento e i latti di crescita siano necessari nello schema di alimentazione del bambino dai 6 ai 36 mesi.



L'ALIMENTAZIONE COMPLEMENTARE E L'ALIMENTAZIONE "DA GRANDI"

DALLE NORME SUI NIDI ALLA PRATICA
"Le indicazioni nutrizionali, la tipologia delle materie prime, i menù, le grammature e i metodi di preparazione e cottura degli alimenti adatti alla prima infanzia sono concordati e approvati dall'Azienda per i Servizi Sanitari territorialmente competente" (L.R. n. 087 del 27/03/2006).
La parte che segue può dare validi suggerimenti per l'applicazione di quanto stabilito dal legislatore in un'ottica di collaborazione e scambio di esperienze e competenze.

Per alimentazione complementare s'intende l'inserimento graduale di alimenti diversi dal latte, sia esso materno o formulato, nella dieta del bambino, a partire dai sei mesi compiuti di età quando:

- la sola assunzione di latte materno o formulato non è più sufficiente a coprire il fabbisogno di alcuni nutrienti;
- il bambino è fisiologicamente in grado di assumere cibi semisolidi e solidi e di esplorare nuovi sapori e consistenze indipendentemente dallo stato di dentizione.

Sebbene non vi siano alimenti specifici o "controindicati" per iniziare l'alimentazione complementare, il passaggio dal latte materno o formulato agli "altri" alimenti, dovrà essere graduale per permettere al bambino di abituarsi ai nuovi cibi, accettandone sapore e consistenza, di acquisire abitudini alimentari adeguate alle nuove esigenze nutrizionali e comunque tendere al modello alimentare famigliare.

Cosa OFFRIRE ai bambini ai pasti ?

- **cereali** sotto forma di pasta, riso, orzo, farine, pane… perché forniscono energia indispensabile per svolgere le varie attività;
- **carne, pesce, uova e formaggi** contengono nutrienti importanti (fra i quali proteine ad alto valore biologico) per la crescita dei bambini, dei quali però non bisogna eccedere nell'apporto giornaliero. Un'alimentazione iperproteica, infatti, espone il bimbo ad un maggior rischio di sovrappeso e obesità in età successive. É quindi consigliabile offrire **uno solo di questi alimenti ad ogni pasto principale** (ad esempio non aggiungere il formaggio nel piatto se è già presente la carne) e non dimenticare la combinazione dei cereali con i legumi come ottima fonte proteica;
- **frutta e verdura fresca di stagione, cruda e/o cotta,** per garantire vitamine, minerali e fibra, necessari al buon funzionamento del corpo;



- **olio extra vergine di oliva, a crudo,** e **latte e derivati interi** perché i grassi, in questa fase della crescita, garantiscono un corretto sviluppo neurologico e veicolano vitamine essenziali;
- **latte vaccino, dopo i 12 mesi di vita**. A partire da questa età il latte vaccino può essere assunto, anche in sostituzione dei *latti di formula* (vedi box pag. precedente).

É importante riproporre ripetutamente gli alimenti non conosciuti, in accordo fra il Nido e la famiglia. Tutti i cibi sono inizialmente sconosciuti ai bambini, ma quelli inizialmente rifiutati saranno accettati in seguito. È importante ricordare che i bambini preferiscono i cibi di cui conoscono già i sapori, e cioè quelli della dieta della madre, perché vi sono stati esposti prima e dopo la nascita attraverso il liquido amniotico ed il latte materno.

Cosa EVITARE ai bambini?

- **sale e zucchero aggiunti** nelle preparazioni perché si può indurre nel bambino l'abitudine ad un gusto troppo salato o dolce che non gli consente di apprezzare alimenti naturalmente dolci (frutta fresca, latte…) o salati.

  Attenzione quindi all'offerta di alimenti che naturalmente o per esigenze di conservazione sono ricchi di sale: salumi ed insaccati, patatine e snack, dadi da brodo, minestre o altre preparazioni liofilizzate/disidratate o di zucchero: succhi di frutta, bevande dolcificate, biscotti, torte e merendine;
- **i dolcificanti artificiali almeno fino al terzo anno d'età** per una serie di effetti collaterali che si potrebbero avere sulla salute del bambino e che sono ancora oggetto di approfondimenti scientifici;
- **i dolcificanti naturali** – quali zucchero, miele e fruttosio – vanno usati con moderazione perché limitano il consumo di cibi più nutrienti e favoriscono l'insorgenza di carie dentali. Il **miele** va evitato nel primo anno di vita anche per la possibile presenza di spore di *Clostridium Botulinum*, responsabili, nel bambino piccolo, di una malattia molto pericolosa (il botulismo infantile);
- **i prodotti industriali parzialmente o totalmente privati della loro frazione grassa** (ad esempio, il latte parzialmente o totalmente scremato);



- **il latte vaccino come alimento, prima dei 12 mesi di età**, in ragione dello scarso contenuto in ferro e della capacità di causare microlesioni intestinali;
- bevande quali **tè, infusi e tisane a base di erbe** nel primo anno di vita per la presenza di sostanze, quali i tannini, in grado di limitare la biodisponibilità di micronutrienti essenziali.

Gli omogeneizzati e i liofilizzati

I nidi, con l'impiego di personale qualificato e di attrezzature idonee (frullatore, omogeneizzatore, etc.) possono provvedere in sede alla preparazione dei vari alimenti per tutte le fasce di età dei bambini.

L'uso di liofilizzati ed omogeneizzati di provenienza industriale va riservato unicamente ai bambini per i quali il pediatra ne segnali la necessità.

Sul piano della palatabilità il cibo fresco e preparato nella cucina del Nido, per la varietà degli ingredienti, stimola maggiormente il gusto del bambino rispetto al prodotto lavorato ed ottenuto industrialmente, facendogli scoprire i sapori naturali degli alimenti che potranno essere così opportunamente variati nelle stagioni e nelle singole preparazioni.

I cibi di produzione industriale per l'infanzia (omogeneizzati, liofilizzati, etc.) non offrono una qualità nutrizionale superiore rispetto ai cibi preparati correttamente nella cucina del nido d'infanzia.



Fare la spesa e costruire un buon menù

La scelta delle materie prime è un momento importante in quanto da queste dipenderà in buona parte la qualità del prodotto finito.

Suddividere gli alimenti in **gruppi,** caratterizzati dalla prevalenza di uno o più nutrienti, consente di attuare più facilmente scelte in linea con una sana alimentazione.

Tutti i prodotti alimentari devono, al momento dell'acquisto o della consegna, rispondere alle disposizioni di legge vigenti, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche ed organolettiche (vedi allegato 3).

Per tutte le tipologie reperibili sul mercato, i prodotti alimentari convenzionali vanno sostituiti con prodotti alimentari ottenuti con metodo di produzione biologico.

FRUTTA E VERDURA

Questo gruppo apporta in prevalenza vitamine, minerali, acqua e fibra.

Devono essere utilizzate almeno **6 diverse tipologie** di verdure e ortaggi nel corso di una settimana. Le verdure, fresche e di stagione (crude o cotte), possono essere proposte come antipasto o contorno. Si consiglia di curare la presentazione delle verdure alternandole sia nel taglio (a bastoncini, grattugiate…) che nelle modalità di cottura. Alcune esempi (anche in combinazione) possono essere: insalata e carote, radicchio rosso e cappucci, finocchi e carote, sedano rapa e lattuga, pomodori e cetrioli, zucchine e broccoli ecc.

Non bisogna presentare la stessa tipologia di frutta più di 2 volte la settimana. La frutta, se presentata a pezzi o sotto forma di macedonia, deve essere preparata poco prima del consumo per evitare la sua ossidazione .

CEREALI e DERIVATI

Sono la fonte di carboidrati complessi e di energia; si consumano sotto forma di derivati (pasta, pane, fette biscottate…), farine (di semola, di riso…) e in chicco (riso, orzo…).



Il formato della pasta deve essere variato nell'arco della settimana. Occasionalmente i cereali possono essere proposti anche integrali, introducendoli gradualmente, per evitare effetti collaterali (gonfiore addominale, flatulenza).

La pasta, il riso, l'orzo o gli altri cereali saranno preparati con condimenti a base di verdure di stagione che possono essere utilizzate da sole (risotto alla zucca, pasta con cime di rapa).

LATTE E DERIVATI

Oltre alla proteine, è il gruppo che fornisce il calcio, un minerale essenziale per la crescita ossea. È bene fornire la cucina di un'adeguata quantità di latte intero di alta qualità (come ingrediente o per spuntino), ricordandosi che è un alimento da non somministrare prima dell'anno di vita.

I formaggi, sia a pasta molle che a pasta dura, andranno variati nell'arco delle 4 settimane.

CARNE, PESCE, UOVA, LEGUMI

È il gruppo che apporta soprattutto proteine e ferro. Le preparazioni devono essere diversificate nella scelta dell'alimento base (carni bianche e rosse, varie tipologie di pesce e legumi…) e della cottura.

Per quanto riguarda i legumi (fagioli, piselli, ceci, lenticchie, fave…), essi costituiscono una buona fonte proteica se associati ai cereali. Per gli effetti collaterali legati alle fibre, si consiglia di introdurli gradualmente, senza bucce o sotto forma di purea

Alcuni esempi di preparazioni:

- carne in polpette o crocchette cotte al forno, in spezzatino o stufata, in fettine alla piastra;
- uova sode o in frittata anche con verdure o con ortaggi;
- pesce in crocchette, al forno, alla piastra, stufato

Per variare la tipologia di pietanze è possibile aggiungere succo di limone, salsa di pomodoro, latte, erbe aromatiche, verdure….

CONDIMENTI e DOLCI

I condimenti apportano prevalentemente grassi, mentre i dolci soprattutto zuccheri semplici e grassi.



Nelle varie preparazioni alimentari si consiglia di utilizzare l'olio extra vergine d'oliva e, moderatamente, il burro.

I dolci devono essere semplici e preparati in giornata (es.: crostata con marmellata, torta di mele, torta allo yogurt, ecc.), con gli ingredienti indicati nell'allegato

Non è ammesso l'utilizzo di dolci preconfezionati (merendine e altro) ad eccezione del gelato.

BEVANDE

L'acqua di rubinetto non presenta problemi di sicurezza, per cui non ci sono motivi per utilizzare l'acqua in bottiglia. Si rammenta l'importanza di una adeguata idratazione durante la giornata.

NON È AMMESSO L'USO DI:

- *frutta e verdura in scatola, ad eccezione delle passate di pomodoro e dei pelati;*
- *condimenti tipo "dado", estratti vegetali o di carne, con o senza aggiunta di glutammato, né salse tipo maionese o ketchup;*
- *pietanze già pronte per la cottura quali: bastoncini di pesce, medaglioni, crocchette, sughi di pesce, cotolette impanate, arrosti confezionati, hamburger, crocchette di patate, puré in fiocchi, patate precotte…;*
- *pesce in scatola (tonno, sgombro…);*
- *ravioli/tortellini/pasta ripiena;*
- *preparati già pronti per condimento dei primi piatti: sughi, pesto pronti ...*
- *succhi di frutta confezionati e bevande solubili, zuccherate e non.*

Il menù è un programma alimentare flessibile e modulabile che comprende lo spuntino di metà mattina, il pranzo e la merenda pomeridiana. Le frequenze alimentari si riferiscono a 5 giorni settimanali. È possibile, per esigenze della cucina o del nido d'infanzia, spostare le intere giornate alimentari all'interno della stessa settimana. Il menù può essere utile anche per orientare i genitori nella preparazione degli altri pasti della giornata (colazione e cena). Si rammenta che è **importante garantire l'alternanza delle preparazioni alimentar**i (se a pranzo viene offerta la carne, a cena verrà proposto il formaggio o i legumi). In questo modo il bambino diventa il veicolo di un messaggio di corretta alimentazione rivolto all'intera famiglia.

Tutte le pietanze del menù devono essere preparate in giornata



SPUNTINO DI META' MATTINA

Ogni giorno frutta di stagione opportunamente alternata nell'arco della settimana: non più di 2 volte/settimana la stessa tipologia di frutta.

PRANZO (non prima della 11.30)

Composto da primo piatto asciutto o liquido, secondo piatto, verdure (proposte anche come antipasto), pane e frutta o, in alternativa, circa una volta a settimana, un piatto unico con verdure, pane e frutta.

Primi piatti asciutti

pasta/riso/orzo/altri cereali 2-3 volte/settimana

Condimenti: salsa di pomodoro, condimenti a base di verdure (con una o più tipologie di verdure), al pesto fresco, al burro, all'olio extra vergine d'oliva

Primi piatti liquidi

pasta/riso/orzo/cereali 2-3 volte/settimana di cui 1 volta di legumi

In minestra o passato o zuppa di verdure o in brodo di verdure

Piatto unico

- **a base di proteine VEGETALI**

1 -2 volta/mese

associazione di cereali e derivati o patate + legumi: polenta e fagioli in umido, riso e piselli, orzotto con fagioli, polpette o crocchette di legumi, pasta asciutta con fagioli o ceci…

- **a base di proteine ANIMALI**

1 volta/settimana

primo e secondo insieme: pasta/riso/gnocchi di patate o semolino /polenta/purè associati alla carne o al pesce o al formaggio

Secondi piatti

- **carne** **1-2 volta/settimana**
- **pesce** **1-2 volte/settimana**
- **formaggio** **1 volta/settimana**
- **uova** **2-3 volte/mese**
- **carne conservata** **0-1 volta/mese**

Contorni: VERDURE, PATATE E POLENTA

- **verdura cruda e/o cotta** **ogni giorno 1 porzione presentando almeno 2 tipologie diverse**
- **patate, polenta** **quando c'è il primo piatto liquido a base di verdure o brodo vegetale.**

  Va sempre garantita la verdura

Pane

- **comune, integrale** **ogni giorno**

Frutta

- **fresca, di stagione** **ogni giorno 1 porzione**

  (se non viene consumata, darla in aggiunta alla merenda pomeridiana)



MERENDA DI META' POMERIGGIO

Alternare i vari tipi di merenda come indicato nell'esempio di menù, ricordando di fornire al bambino la frutta fresca eventualmente non consumata a pranzo. Come bevanda preferire l'acqua di rubinetto.

Fra le merende sono da proporre preferibilmente frutta fresca e pane, yogurt alla frutta o naturale con frutta fresca, latte e pane/cereali/fetta biscottata, pane speciale: alle noci, alle olive, ai fichi, all'uvetta…, bruschetta o pane con olio extra vergine d'oliva, alternando, 1 volta a settimana, a pane con marmellata o miele, latte e biscotti, torta semplice casalinga: torta margherita, allo yogurt, alle mele, gelato.



MENU' BASE PER IL NIDO D'INFANZIA

	I	II	III	IV
Lunedì	Primo piatto liquido Carne Patate + verdura Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido Formaggio Verdure Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure PIATTO UNICO a base di formaggio Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure PIATTO UNICO VEGETALE Pane e frutta fresca
Martedì	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Uova Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Legumi Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Carne Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido Carne Polenta + verdura Pane e frutta fresca
Mercoledì	Antipasto di verdure PIATTO UNICO a base di carne Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido Carne Polenta + verdura Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido con legumi Uova Verdure Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Pesce Pane e frutta fresca
Giovedì	Primo piatto liquido con legumi Formaggio Verdure Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Carne fresca o conservata o uova Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Carne Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Carne Pane e frutta fresca
Venerdì	Antipasto di verdure Primo piatto asciutto Pesce Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure PIATTO UNICO a base di pesce Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido Pesce Patate + verdura Pane e frutta fresca	Primo piatto liquido Formaggio Verdure Pane e frutta fresca

PRIMO PIATTO LIQUIDO (con pasta/riso/orzo/altri cereali): in minestra, passato, zuppa, brodo di verdure e con legumi (1 volta/settimana)

PRIMO PIATTO ASCIUTTO: pasta/riso/orzo/cereali; CONDIMENTI: al pomodoro, alle verdure (con uno o più tipologie di verdure), al pesto fresco, al burro, all'olio extra vergine di oliva, ecc.

PIATTO UNICO A BASE DI PROTEINE ANIMALI: pasta/riso/gnocchi di patate o di semolino/polenta/patate/purè di patate associati a carne o pesce o formaggio

PIATTO UNICO A BASE DI PROTEINE VEGETALI: associazione di cereali e derivati o patate + legumi: polenta e fagioli in umido, riso e piselli, orzotto con piselli o fagioli, pasta "asciutta" con fagioli, pasta e ceci. I legumi possono essere alternati tra di loro (fagioli, piselli, lenticchie, ceci) ma non con le patate o le verdure

SOSTITUZIONI: le patate possono essere sostituite da purè di patate o polenta.

BEVANDA: acqua di rubinetto



ESEMPIO DI MENÙ BASE PER IL NIDO D'INFANZIA

		I	II	III	IV
Lunedì	Pranzo	Minestra di verdure con orzo Petto di pollo al forno Patate + verdura di stagione Pane e frutta fresca	Crema di verdure con pastina Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Gnocchi di semolino gratinati o Pizza Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Orzotto o risotto con piselli Pane e frutta fresca
	Merenda	Yogurt e frutta fresca	Yogurt e cereali	Bruschetta all'olio	Yogurt e frutta fresca
Martedì	Pranzo	Antipasto di verdure Pasta al pomodoro Frittata con verdure Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Pasta al pesto fresco Polpette di legumi al forno Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Pasta al pomodoro Macinato di manzo alle erbe Pane e frutta fresca	Minestra in brodo vegetale con pastina Polpette di manzo al forno Polenta + verdura di stagione Pane e frutta fresca
	Merenda	Latte e cereali	Pane e frutta fresca	Yogurt e frutta fresca	Torta semplice
Mercoledì	Pranzo	Antipasto di verdure Lasagne al ragù o spezzatino di manzo con patate o polenta Pane e frutta fresca	Minestra in brodo vegetale con pastina Fesa di tacchino agli aromi Polenta + verdura di stagione Pane e frutta fresca	Minestra di orzo e fagioli Frittata Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Risotto alla parmigiana Pesce con olio e limone Pane e frutta fresca
	Merenda	Pane e frutta fresca	Pane speciale	Pane speciale	Latte e pane
Giovedì	Pranzo	Crema di piselli con pastina Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Orzotto con verdure Uovo o Prosciutto cotto Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Risotto con verdure Scaloppina di pollo Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Pasta al ragù vegetale Bocconcini di tacchino o coniglio alle mele Pane e frutta fresca
	Merenda	Pane e marmellata/miele	Gelato	Pane e marmellata/miele	Pane speciale
Venerdì	Pranzo	Antipasto di verdure Riso all'olio Pesce gratinato al forno Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure Pasta al ragù di pesce o pesce al forno con patate Pane e frutta fresca	Passato di verdure con pastina Polpette di pesce al forno Patate + verdura di stagione Pane e frutta fresca	Crema di carote con pastina Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca
	Merenda	Pane speciale	Frullato di latte e frutta	Latte e frutta fresca	Pane e frutta fresca



Le grammature

Le grammature si riferiscono all'alimento crudo e senza scarti/bambino, tranne per gli alimenti contrassegnati da asterisco* che si intendono "sul piatto".

I valori così indicati rappresentano i riferimenti minimi e massimi per la porzionatura delle pietanze, ottenuti considerando la diversa età dei bambini (6- 36 mesi) ed i fabbisogni nutrizionali specifici per le diverse età.

Soprattutto per i bambini più piccoli, i valori minimi devono essere considerati come un valore puramente indicativo, in ragione di molteplici fattori che potrebbero influenzare il consumo di un alimento.

Tra questi, è importante ricordare i fattori dipendenti dal differente sviluppo fisiologico del bambino (riflesso di estrusione, capacità di deglutizione, capacità di mantenere la posizione seduta) e quelli influenzati dalle abitudini alimentari acquisite in famiglia (inizio dell'alimentazione complementare precoce o tardiva, a base di alimenti industriali per l'infanzia oppure casalinghi).

Come per l'allattamento al seno, i tempi d'introduzione e le modalità di assunzione, soprattutto in termini di quantità, dei diversi alimenti, sono assolutamente soggettivi e dipendono fortemente dalla capacità di autoregolazione del bambino.

Nel caso dei nidi d'infanzia l'obiettivo principale sarà quello di educare il bambino ad un'alimentazione varia ed equilibrata e di rendere il momento del pasto un momento di apprendimento e di confronto con un modello positivo rappresentato dai bambini più grandi.

Sulla base dei principi sopraindicati, volutamente non sono stati elaborati menù specifici per i bambini al di sotto dei 12 mesi d'età.

Tuttavia, nelle prime fasi dell'alimentazione complementare, potrebbe essere necessario aiutare il bambino al consumo degli alimenti proposti, offrendoli in forma di purea, passati, frullati od omogeneizzati utilizzando le apparecchiature normalmente in dotazione alle cucine o facilmente reperibili in commercio.



PRANZO	grammi	
pasta, riso, cereali per primo piatto asciutto	30	50
pasta di semola per pasticciata (piatto unico) + besciamella*	15+10	40+25
pastina/riso/orzo/crostini per brodi, passati, minestre e zuppe	15	20
legumi secchi per piatto unico	10	20
legumi freschi o surgelati	20	40
polenta */patate per piatto unico	120	200
polenta*/patate da abbinare alle giornate con primo "liquido"	60	120
gnocchi di patate*	90	150
pasta per pizza da farcire	35	70
pizza*	80	150
carne magra	25	30
pesce fresco o scongelato	30	40
formaggio a pasta tenera	25	30
formaggio a pasta dura	15	20
parmigiano reggiano grattugiato	2	2
prosciutto cotto magro	25	30
uova "grandi" (da 63 gr a 73 gr)	½	½
verdura cruda	15	30
verdura cotta	35	70
pane	15	30
olio extra vergine di oliva	7	15
frutta di stagione	60	100
MERENDA META' MATTINA	**grammi**	
frutta di stagione	60	100
MERENDA META' POMERIGGIO	**grammi**	
frutta di stagione + pane	60+15	100+20
pane + olio e. v. d'oliva	10+4	20+5
pane speciale (alle noci, olive, fichi, uvetta…)	20	30
pane + latte intero alta qualità	10+60	20+80
fette biscottate/cereali/biscotti + latte intero alta qualità	7 + 60	14+80
pane + marmellata/miele	15+7	30+10
yogurt alla frutta o naturale con frutta fresca	70	125
dolce semplice (torta margherita, allo yogurt, alle mele…)	20	40
gelato	30	60

(*) si riferisce agli alimenti "sul piatto", cioè a cotto.



Indicazioni sui metodi di cottura

Gli alimenti vengono sottoposti a cottura per migliorarne le caratteristiche organolettiche, l'appetibilità e la digeribilità e contemporaneamente per ridurne la carica batterica. Per quanto riguarda l'applicazione delle migliori tecniche di cottura nel contesto dei nidi d'infanzia, bisogna considerare sia aspetti di carattere nutrizionale, che di tipo igienico.

ASPETTI NUTRIZIONALI

I metodi di preparazione delle pietanze che compongono il menù devono tenere conto di alcuni aspetti fondamentali:

- l'esposizione degli alimenti alle alte temperature può causare la perdita di alcuni micronutrienti (ad esempio vitamine), quindi si devono preferire tecniche di cottura delicate: il vapore, con una minima quantità d'acqua o la bollitura per pochi minuti;
- l'esposizione ad alte temperature e per tempi prolungati comporta una perdita o trasformazione dei nutrienti.

Si consigliano i seguenti metodi di cottura, riportati in ordine qualitativo decrescente:

1. **cottura a pressione**: riduce i tempi necessari alla preparazione e quindi i nutrienti termosensibili subiscono minori alterazioni;

2. **cottura a vapore**: permette di ridurre alcune perdite nutrizionali ed aumenta la digeribilità degli alimenti;

3. **lessatura**: riduce l'utilizzo del condimento durante la cottura. I sali e le vitamine si solubilizzano nell'acqua utilizzata, quindi sarebbe una buona abitudine riutilizzare quest'acqua per brodi, minestre, o altre preparazioni;

4. **cottura al forno**: ottima per cuocere l'alimento senza aggiunta di grassi; porre attenzione che la superficie dell'alimento non si secchi aggiungendo, a seconda del tipo di



5. alimento, brodo vegetale, latte, acqua, succo di limone, oppure utilizzando la **tecnica al cartoccio** avvolgendo l'alimento in fogli di alluminio;

6. **cottura al tegame**: i cibi vanno cotti in pochissimo olio, acqua, brodo, girandoli continuamente per non farli attaccare al fondo, meglio se in pentole antiaderenti. È bene disporre di stoviglie e pentole in buono stato di manutenzione in particolare le pentole antiaderenti non devono presentare segni di usura;

7. **cottura alla piastra**: riduce l'impiego del condimento e permette la fusione e la rimozione del grasso contenuto nel prodotto; tuttavia, vista l'età dei bambini che frequentano il nido d'infanzia, è necessario che l'alimento cotto alla piastra sia molto morbido alla masticazione;

La frittura è sconsigliata, così come tutti i prodotti prefritti.

ASPETTI IGIENICI

Secondo quanto disposto dalle norme in materia di igiene degli alimenti ed indicato nelle buone prassi di lavorazione, è opportuno focalizzare l'attenzione sui punti critici di alcune fasi della preparazione dei pasti (piano di autocontrollo).

ALCUNE INDICAZIONI SULLA PREPARAZIONE DEI PASTI

Sono da evitare:

- l'eccessiva cottura di minestre, minestroni, verdure, pasta;
- la frittura e l'utilizzo di prodotti prefritti;
- i preparati contenenti glutammato monosodico e grassi vegetali idrogenati quali: preparati per carne, dadi ecc.;

mentre è consigliato:

- aggiungere i condimenti a crudo
- condire le verdure crude solo al momento della distribuzione;
- insaporire utilizzando verdure fresche e/o erbe aromatiche (basilico, prezzemolo, ecc.);
- cuocere le verdure preferibilmente a vapore o al forno, contenendo i tempi di cottura;
- cuocere i secondi al forno, al vapore o al tegame, dopo aver eliminato dalla carne il grasso visibile.



Le diete speciali

Le diete sono formulate da personale competente. La richiesta di preparazione di una dieta speciale per soggetti affetti da allergia/ intolleranza alimentare o patologia deve essere certificata dal medico. In caso di richieste di menù diverso per motivi religiosi, è sufficiente l'autocertificazione del genitore.

Le preparazioni sostitutive, previste dalla dieta speciale, devono essere compatibili con il ciclo produttivo del servizio di ristorazione ed essere il più simili possibile al menù giornaliero, rispettando i criteri di varietà, appetibilità e sicurezza.



Star bene insieme per imparare a mangiare con gusto

L'alimentazione esprime abitudini, usi e costumi dell'individuo e risponde non solo alle esigenze fisiche, ma anche a quelle psichiche e della vita di relazione ed è in grado di fornire, accanto all'esperienza del piacere, le occasioni per relazionarsi, condividere ed avere una corretta educazione alimentare.

Il bambino che frequenta il nido ha la possibilità di accostarsi all'esperienza della mensa e vivere il momento di socializzazione offerto dal mangiare insieme ai compagni ed agli educatori, in un sistema di regole condivise. Questo lo porterà ad acquisire nuove e corrette abitudini alimentari che, passando attraverso l'imitazione di modelli vissuti come esemplari, potranno permanere nel suo comportamento.

Il bambino dovrà iniziare, o ha da poco intrapreso, il percorso di conoscenza di preparazioni alimentari diverse dal latte. In questa fase incomincia a percepire sapori e consistenze differenti: dà inizio all'espressione del proprio gradimento, si adatta agli orari dei pasti, acquisisce maggiore autonomia nell'assunzione degli alimenti.

La preparazione dei pasti in sede gioca a favore dell'educazione alimentare in quanto il bambino, conoscendo direttamente il personale che cucina, coglie con continuità ciò che avviene all'interno del nido, collegandolo alla propria esperienza familiare; inoltre il bambino "pregusta" il menù del giorno anche attraverso i profumi che precedono il pasto.

I bambini non riescono a comprendere l'importanza nutrizionale di un alimento e sono stimolati dai cibi che soddisfano la percezione sensoriale. Possono sperimentare modi diversi di "assaggiare i cibi", ad esempio attraverso i laboratori del gusto, organizzati grazie all'intervento creativo degli educatori e del personale addetto alla preparazione dei pasti. Queste esperienze li accompagnano nei loro progressi di conoscenza: la manipolazione, la stimolazione dell'olfatto, l'osservazione dei colori, l'ascolto del "suono" e l'assaggio (gioco del riconoscimento degli alimenti al naturale o associati ad altri) rendono il cibo familiare. Gli alimenti hanno un loro "sapore" caratteristico, pertanto risulta inutile l'aggiunta di sale e zuccheri che modificano il sapore di base, abituando a gusti "omologati".

È importante fornire l'acqua a richiesta, nei diversi momenti della giornata.



Presentazione e distribuzione del pranzo: sono aspetti sui quali va posta una particolare attenzione, adottando accorgimenti che stimolino la curiosità del bambino. Nel rispetto del menù, vanno valorizzati i colori delle pietanze, la consistenza del cibo adeguata all'età e la diversa disposizione nel piatto. La distribuzione del pasto dovrà avvenire al tavolo in presenza dei bambini. L'ambiente dovrà essere confortevole, anche grazie a pareti colorate ed all'uso di cartelloni. Le stoviglie e le posate a perdere sono ammesse solo in casi eccezionali.

I tempi: il pranzo deve avere la durata necessaria al fine di consentire ai bambini un rapporto piacevole e consapevole con il cibo, comunque non inferiore ai 30'. L'orario del pranzo deve tener conto dell'età del bambino e delle sue esigenze di sonno. E' buona norma educare progressivamente i bambini ad un orario che rispetti una giusta distanza dallo spuntino di metà mattina, in modo da arrivare al pranzo con un buon appetito. L'orario del pranzo deve quindi avvicinarsi il più possibile alle ore 12, comunque non prima delle 11:30.

L'ordine e la presentazione dei piatti: per promuovere il consumo di verdura si suggerisce di proporla come prima portata (antipasto), "approfittando" dell'appetito dei bambini. Si potranno offrire anche più tipologie di verdure nello stesso piatto. Il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto.

L'approccio al pasto: è importante presentare al bambino tutto ciò che è stato previsto dal menù, ponendo particolare attenzione alla modalità di presentazione degli alimenti. Bisogna offrire un menù vario, con preparazioni semplici, colorate e fantasiose per permettere la conoscenza dei diversi cibi. Ricordarsi che per i bambini la maggior parte delle preparazioni sono "nuove" e che quindi devono essere educati ai differenti sapori attraverso un avvicinamento graduale, incentivando l'assaggio senza forzature. I bambini sanno autoregolarsi. Se il bambino mangia con appetito e dimostra di desiderare ancora del cibo, aggiungere eventualmente delle verdure e completare il menù con la frutta prevista a fine pasto, evitando la concessione di bis della portata più gradita. Se il bambino è in difficoltà con l'approccio ai nuovi cibi bisogna comunque mantenere un atteggiamento sereno ed è opportuno riproporli successivamente. I gusti dei bambini si



modificano nel tempo e l'accettazione di nuovi alimenti può essere favorita anche, nel contesto del nido, per imitazione degli altri bambini e con l'aiuto degli educatori.

Feste di compleanno e ricorrenze: festeggiare i compleanni e le ricorrenze, in genere con dolci, è un aspetto usuale della nostra cultura. Il consumo di troppi dolci può facilitare l'acquisizione da parte dei bambini di abitudini alimentari scorrette, per cui si consiglia di limitare quantità (evitare le rimanenze) e frequenze (ad esempio festeggiando insieme i compleanni del mese). È bene dare significato alla festa di compleanno attraverso una ritualità comprensibile e significativa per il bambino, che può anche non essere legata alla torta personale: dalla tavola apparecchiata in modo speciale, alla simbologia che lo individua come re/regina della giornata (gli educatori hanno gli strumenti per far vivere al bambino il ruolo di protagonista). Il nostro consiglio è di festeggiare le ricorrenze consumando il dolce secco, preparato in giornata nella stessa cucina da parte della cuoca o veicolato da parte della ditta di ristorazione. Questo consente l'uso di un prodotto sicuro sia nella produzione che negli ingredienti, anche per eventuali fruitori di diete speciali. In queste occasioni è opportuno incoraggiare i bambini a bere acqua naturale piuttosto che bevande dolci e/o gassate. È buona norma evitare l'ingresso nel nido di altri dolciumi quali cioccolatini, caramelle e simili e il loro relativo consumo o utilizzo come premio.

Al Nido come a casa: il nido d'infanzia è un ambiente favorevole per l'avvio di percorsi che incidono sugli stili di vita del bambino, grazie al coinvolgimento del personale educativo e genitori. Il nido deve sostenere le mamme che allattano, attraverso l'allestimento di una stanza per l'allattamento o di una zona dedicata a tale momento e permettendo l'accoglienza del latte spremuto (vedi allegato 1).

L'introduzione di alimenti complementari deve essere un'occasione per la famiglia per adottare un'alimentazione corretta e salutare per tutti. Le abitudini alimentari e lo stile di vita hanno un ruolo fondamentale ed ogni componente della famiglia dovrebbe essere coinvolto a collaborare per il raggiungimento del benessere del bambino. La prima colazione è una tappa fondamentale in cui viene introdotta l'energia necessaria per affrontare la giornata. Il bambino deve avere il tempo sufficiente per svegliarsi e mangiare in tranquillità, in un ambiente sereno, meglio se in compagnia dei propri genitori.



È utile informare i familiari di quello che è stato offerto ai bambini nella giornata attraverso l'elenco delle pietanze esposto in bacheca, al fine di variare le proposte per la cena e permettere di consultare le "ricette", con l'invito di riproporle anche a casa.

Gli orari dei pasti dovrebbero rappresentare una continuità con quelli del nido d'infanzia per favorire la ritualità e ritmicità degli stessi. Il rispetto dei tempi previsti tra un pasto e l'altro permette un giusto equilibrio delle necessità fisiologiche dell'organismo. Mangiare in modo continuativo infatti altera il naturale senso di sazietà e di fame, inducendo percezioni errate di tali stimoli.

I genitori, o coloro che si prendono cura del bambino oltre l'orario del nido, devono essere messi al corrente che è buona norma non arrivare con alimenti (succhi di frutta, merendine, snack salati, caramelle…) al mattino o al termine dell'orario, in quanto i bambini, che hanno già consumato la colazione o merenda del pomeriggio, hanno autonomia sufficiente per giungere all'ora del pasto successivo. Bisogna evitare di lasciare negli spogliatoi e negli stipetti ciucci, biberon, alimenti e bevande (ad esempio tisane, succhi di frutta…).

E' buona norma imparare a leggere le etichette alimentari dei prodotti da acquistare per i bambini.

Aspetti gestionali: ogni nido d'infanzia, per garantire la qualità del servizio, pone cura ed attenzione agli aspetti igienico sanitari legati alla preparazione ed al consumo degli alimenti, attuando quanto previsto dalle norme riguardanti la sicurezza alimentare (Reg. CEE 178/2002; 852/2004 ecc.). La cucina interna al nido rappresenta la scelta ottimale per la preparazione dei pasti in giornata con le caratteristiche riportate nella Legge Regionale n. 20 del 18 agosto 2005 e suo successivo Regolamento, recante requisiti e modalità per la realizzazione, l'organizzazione, il funzionamento e la vigilanza dei nidi d'infanzia.

In subordine a tale scelta, il centro cottura esterno non dovrebbe essere ad una distanza maggiore di 30 km dal nido o veicolare in un tempo superiore ai 30 minuti (o comunque prevedere 40 - 60 minuti tra fine produzione e consumo). La consegna dei pasti in multiporzione dovrebbe avvenire, in assenza di scaldavivande, non prima di mezz'ora dall'inizio della distribuzione. Si rammenta che il requisito della cucina in sede risulta obbligatorio in caso di bambini di età inferiore all'anno presenti nella struttura.



Aspetti igienici particolari: l'igiene delle mani riveste un momento fondamentale per ridurre la trasmissione di malattie, soprattutto in ambiente infantile. Il lavaggio delle mani, per operatori e bambini, deve quindi avvenire ogni qualvolta si renda necessario e, in particolare, prima dei pasti.

È indicato garantire un cambio di bavaglini personali ogni giorno e comunque al bisogno.

Nel caso si manifestino più casi di bambini e adulti con sintomatologia gastroenterica riconducibili al pasto consumato, è necessario segnalarlo tempestivamente all'autorità sanitaria competente che può attuare tutte le procedure necessarie per il contenimento della malattia.



Allegati

1 – PROTOCOLLO GESTIONE LATTE MATERNO

Il presente protocollo riporta le indicazioni operative essenziali per la gestione in sicurezza del latte materno. Tali indicazioni, eventualmente integrate in funzione di particolari esigenze operative , possono costituire un riferimento utile per la redazione di un capitolo specifico del piano di autocontrollo richiesto dal Reg. 852/2004 in materia di igiene degli alimenti.

La conservazione del latte materno in condizioni idonee è fondamentale per poter somministrare al lattante un prodotto con un alto valore nutritivo e sicuro da un punto di vista igienico sanitario.

Presupponendo che la madre sia già stata informata sulle corrette modalità di raccolta del latte, il presente protocollo intende dare indicazioni sul trasporto, la consegna e la conservazione del latte materno presso il nido d'infanzia.

Trasporto

- usare biberon di vetro (pyrex) o plastica (polipropilene) ;
- consegnare un biberon per ogni poppata prevista;
- trasportare il latte in borsa refrigerante;
- mettere un'etichetta che riporti il nome del bambino e la data di consegna.

Consegna

- il latte materno sarà consegnato agli operatori del nido direttamente da uno dei genitori o da chi accompagna solitamente il bambino;
- alla consegna, l'operatore dovrà verificare la completezza e la coerenza dei dati riportati e siglare la verifica effettuata nella apposita scheda (piano di autocontrollo);
- gli operatori diventano responsabili della conservazione e somministrazione.

Conservazione

- dopo la consegna, l'operatore incaricato deve riporre il latte materno **immediatamente nel frigorifero:**
  - **frigorifero dedicato**: quando possibile, va predisposto un frigorifero dedicato appositamente alla conservazione del latte materno, diverso da quello utilizzato per la conservazione di altri alimenti;



- **frigorifero non dedicato:** se il frigorifero utilizzato per la conservazione del latte materno, viene utilizzato anche per la conservazione di altri alimenti, **i biberon contenenti il latte devono essere conservati in apposito contenitore di plastica chiuso, nettamente separati dagli altri alimenti**;

– il latte consegnato deve essere consumato in giornata.

Somministrazione del latte materno

Al momento della somministrazione, dopo essersi accuratamente lavate le mani, l'operatore incaricato:

– controlla i dati riportati sull'etichetta (il nome del lattante e le data di raccolta) e che il contenitore sia integro;
– dopo averlo agitato dolcemente, procede con il riscaldamento **tramite scalda-biberon** adeguatamente termostatato a 37°C;
– il latte eventualmente rimasto dopo la poppata deve essere eliminato;
– al termine della poppata il biberon deve essere lavato con detergente per stoviglie e così riconsegnato alla madre;
– per la somministrazione del latte, su richiesta della madre o per i lattanti che ne facciano già uso, potranno essere utilizzati un piccolo bicchiere, una piccola tazza o un cucchiaino al posto del biberon.

Nota informativa per le mamme:
Tempi di conservazione del latte materno: il latte materno **fresco** può essere conservato **in frigorifero per 48 ore** dalla raccolta mantenendo inalterato il valore nutrizionale.
Il latte materno **scongelato**, va conservato in frigorifero e deve essere utilizzato **entro 24 ore** dallo scongelamento.



2 – PROTOCOLLO GESTIONE DEGLI ALIMENTI PER LATTANTI ("LATTI DI *FORMULA*")

Il presente protocollo riporta le indicazioni operative essenziali per la gestione del latte di formula. Tali indicazioni, eventualmente integrate in funzione di particolari esigenze operative , possono costituire un riferimento utile per la redazione di un capitolo specifico del piano di autocontrollo richiesto dal Reg. 852/2004 in materia di igiene degli alimenti.

L'alimento per lattanti (latte di *formula*) in polvere non sempre è un prodotto sterile, in quanto può essere contaminato durante la produzione, la preparazione e la conservazione da batteri anche pericolosi.

Le *formule* liquide, invece, sono sterili prima dell'apertura delle confezioni e possono essere conservate a temperatura ambiente, ma in seguito possono essere contaminate come quelle in polvere ricostituite. Una volta che la confezione viene aperta, per il rischio di contaminazione da microrganismi ambientali, l'alimento liquido non consumato dovrà essere conservato in frigorifero per non più di 24 ore, oltre le quali dovrà essere gettato via.

Esistono alcune regole fondamentali che, seguite scrupolosamente durante la manipolazione, la conservazione e la somministrazione della *formula*, sono in grado di ridurre tali rischi. Per la preparazione degli alimenti per lattanti è necessario disporre di:

- un lavabo con un piano di lavoro ad esso adiacente, anche all'interno della cucina;
- un frigorifero per la conservazione del latte ricostituito;
- uno sterilizzatore o adeguata attrezzatura per la sterilizzazione degli utensili necessari nonché per il riscaldamento dell'acqua necessaria alla preparazione della formula ricostituita;
- le etichette riportanti il nome del bambino, data di preparazione, nome dell'operatore per garantire la tracciabilità delle formule preparate;
- utensili (biberon, tettarelle, cucchiai, dosatori, scovolini ecc..) adeguatamente puliti e sterilizzati.



Procedura per il lavaggio:

- lavare accuratamente le mani con acqua e sapone asciugandole con materiale usa e getta;
- lavare tutti gli utensili con acqua saponata bollente - utilizzando uno scovolino pulito per rimuovere residui di cibo dal biberon;
- sciacquare accuratamente sotto acqua corrente.

Procedura di sterilizzazione

Si utilizza lo sterilizzatore commerciale, seguendo le istruzioni per l'uso, o si procede:

- immergendo completamente gli utensili nell'acqua raccolta in una pentola;
- coprendo la pentola con un coperchio e mantenendo l'acqua in ebollizione per 20 minuti;
- per prevenire la ri-contaminazione sarebbe opportuno togliere gli utensili sterilizzati dagli appositi contenitori solamente prima dell'uso. Diversamente, assemblare completamente il biberon e tenerlo coperto in un posto pulito.

Procedura per la ricostituzione e utilizzo delle 'formule' in polvere

- lavare e disinfettare il piano di lavoro;
- lavare accuratamente le mani con acqua e sapone asciugandole con materiale usa e getta;
- portare ad ebollizione dell'acqua in una pentola o con un bollitore elettrico e versarla nel biberon sterilizzato proporzionalmente alla quantità di latte in polvere che verrà aggiunto, secondo le indicazioni riportate in etichetta;
- aggiungere la polvere quando la temperatura dell'acqua è a 70 gradi (termometro a sonda);
- chiudere accuratamente il biberon e agitarlo delicatamente per qualche secondo;
- far raffreddare la formula così ricostituita, tenendo il biberon sotto un getto di acqua corrente;
- apporre sul biberon l'etichetta riportante le informazioni indicate precedentemente;
- controllare la temperatura facendo cadere qualche goccia di latte sul dorso della mano per verificare che sia tiepida;
- somministrare la formula così ricostituita entro 2 ore dalla preparazione e gettare qualsiasi residuo di latte non consumato entro questo tempo.

Procedura per l'utilizzo delle 'formule' liquide

Una volta che il latte di *formula* liquido viene versato nel biberon, questo dovrà essere etichettato secondo le stesse modalità indicate per le *formule* da ricostituire, essere riscaldato secondo le modalità riportate in etichetta dal produttore e **somministrato entro**



2 ore dal riscaldamento, gettando qualsiasi residuo di latte non consumato entro questo tempo.

Conservazione delle formule preparate

Occasionalmente, per particolari esigenze organizzative, potrebbe rendersi necessario preparare in anticipo i biberon con il latte da somministrare individualmente - secondo le indicazioni di cui sopra - e conservarli in frigorifero. In tali casi, sia che le *formule* siano ricostituite sia che siano già pronte per l'uso, i biberon vanno ripresi dal frigorifero appena prima del loro utilizzo, riscaldati con lo scalda-biberon, somministrati secondo le modalità descritte nella somministrazione del latte materno (Allegato1) e gettati via se non consumati, dopo 24 ore.

IMPORTANTE:
Non usare mai il forno a microonde per preparare o riscaldare le *formule*, sia in polvere che liquide (tale pratica, non garantendo un riscaldamento omogeneo del liquido, rende possibile la pericolosa presenza di punti eccessivamente caldi - *hot spots* - che potrebbero ustionare la bocca del bambino).
Non riscaldare ripetutamente le *formule* ricostituite, anche nel caso in cui la somministrazione dello stesso avvenga in più riprese.



3 - CARATTERISTICHE TECNICHE DEGLI ALIMENTI DA ACQUISTARE

Di seguito vengono riportate alcune specifiche tecniche dei prodotti alimentari che possono venir impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione del menù allegato da servire ai bambini accolti presso i nidi d'infanzia.

Si sottolinea che per gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento sono in vigore norme comunitarie specifiche (vedi bibliografia - riferimenti normativi) che vietano l'impiego o fissano i livelli massimi specifici di residui di prodotti fitosanitari e che tali livelli sono molto più bassi rispetto ai prodotti destinati agli adulti.

Tuttavia attualmente sono normati solamente i limiti massimi consentiti per singolo principio attivo nei prodotti posti in vendita. In attesa che venga regolamentato il limite massimo ammissibile per la totalità dei principi presenti contemporaneamente (dose cumulativa totale) si ritiene utile privilegiare l'uso di prodotti ottenuti con metodi produttivi rispondenti all'agricoltura integrata ~~e~~ all'agricoltura biologica

CEREALI

- **Pane:** fresco, fornito giornalmente. Non sono ammessi grassi aggiunti ad eccezione dell'olio extra-vergine di oliva. Tipologie:
  - pane comune di tipo "0", "00", pane integrale, pane di cereali;
  - pane speciale: al latte o con aggiunta di semi oleosi, zucca, miele, uvetta, olive…
- **Pasta:** di semola di grano duro, integrale, di altri cereali, nei formati più idonei;
- **Pasta all'uovo secca o fresca:** semola e/o farina di frumento e uova intere;
- **Riso:** tutte le varietà e gradi di raffinazione di riso, parboiled;
- **Orzo:** brillato o semi raffinato;
- **Altri cereali e derivati:** semola di grano duro (semolino), farina di frumento tipo "0", "00", "1", semolino di riso, farina di mais per polenta, couscous, burgul, riso soffiato; chicchi o fiocchi di avena, riso, farro e mais, cornflakes (unici ingredienti mais, malto);
- **Pasta lievitata:** farina tipo "0", integrale, altri cereali, acqua, sale, lievito di birra, olio extra-vergine di oliva;



- **Prodotti da forno:** gallette di mais, riso, farro, fette biscottate, grissini, crakers, pane biscottato e simili, non sono ammessi grassi aggiunti ad eccezione dell'olio extra-vergine di oliva;
- **Biscotti secchi, dolci lievitati:** farina (di grano o altri cereali), zucchero, olio di oliva extra vergine o olio d'oliva, di mais, di girasole, arachide, burro (assenti grassi e oli idrogenati, margarina, oli o grassi vegetali non specificati), latte, polveri lievitanti, aromi naturali. Altri ingredienti consentiti: uova, frutta disidratata, semi oleosi, yogurt, amido di frumento, glucosio, succo d'uva, cereali soffiati, cacao amaro.

GNOCCHI

- **Gnocchi di patate:** freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con: patate, farina di grano, uova, sale e aromi naturali. Ammessa l'aggiunta come altro ingrediente di verdure quali spinaci, zucca, radicchio…;
- **Gnocchi di semolino:** freschi o sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, preparati solo con: semolino, latte, sale.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

- **Frutta e verdura fresche:** saranno da preferire i prodotti provenienti da produzione italiana, di tutte le categorie tranne quella di qualità inferiore per quello specifico prodotto. Per garantire una maggiore freschezza si consiglia una fornitura di frutta e verdura almeno bisettimanale, rispettando il più possibile la stagionalità (come da tabella allegata) e un'opportuna varietà;
- **Verdure surgelate:** ad esempio asparagi, bietina, carciofi, fagiolini, spinaci. L'impiego settimanale delle verdure surgelate andrà limitato ai periodi di difficile reperibilità. È consentito l'utilizzo di prodotti surgelati 2 volte alla settimana: 1 volta come contorno, 1 volta come ingrediente (ad esempio a integrazione delle minestre);
- **Legumi freschi:** fagioli, piselli, fave;
- **Legumi secchi:** fagioli, lenticchie, ceci, piselli, fave, legumi misti;
- **Legumi surgelati:** fagioli, piselli, legumi misti.

UOVA

- **Ovoprodotto:** uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate;



- **Uova di gallina fresche:** prodotte da animali allevati a terra, di categoria A extra, categoria di peso "medio".

CARNI FRESCHE

Fresche, refrigerate, di provenienza italiana (cioè nati, allevati e macellati in Italia), sia bianca (avicunicole) che rossa (bovino, suino, equino, caprino, ovino);

- **Carni bovine,** nei seguenti tagli consigliati:
  - **per arrosto:** fesa esterna, scamone, filetto, lombata;
  - **per fettine/bistecche:** fesone di spalla, lombata, girello, scamone, filetto, roast-beef;
  - **per spezzatino:** girello di spalla, sottospalla, noce, fesa, scamone;
  - **per brasato:** girello, noce, scamone;
- **Carni suine,** tagli consigliati: filetto, carré, braciole, lonza, polpa di coscia;
- **Carni avicole:** petti, sovracosce e cosce di pollo, fesa ed anca di tacchino;
- **Carni caprine e ovine:** agnello e capretto;
- **Carni di coniglio:** disossato;
- **Carni equine.**

CARNE CONSERVATA

- **Prosciutto crudo D.O.P.:** senza aggiunta di nitrati e nitriti;
- **Prosciutto cotto:** ottenuto dalla coscia, senza aggiunta di polifosfati, proteine del latte, glutine, nitriti e nitrati.

PRODOTTI ITTICI

Prodotti freschi e, in alternativa, surgelati. Specie locale o di altra provenienza fresco o surgelato con particolare attenzione al rischio spine. Si propongono:

- **Filetti e/o tranci di pesce:** nasello, merluzzo, platessa/limanda, sogliola, cernia, trota, mustella, dentice, halibut, seppie, calamari, salmone, cefalo, salmerino, orata, branzino, sgombro.

OLI E GRASSI

- **Olio extra - vergine di oliva:** ottenuto per spremitura a freddo, prodotto e confezionato in Italia;
- **Burro:** pastorizzato, fresco.



PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

- **Latte:** latte di alta qualità pastorizzato intero;
- **Yogurt di latte intero**;
- **Yogurt alla frutta** costituito esclusivamente da yogurt intero, zucchero e polpa di frutta.

FORMAGGI

Unici ingredienti: latte pastorizzato di vacca/ di capra/ di pecora, caglio, sale, eventualmente fermenti lattici, esenti da additivi.

- **a pasta molle:** stracchino, robiola, crescenza, taleggio, caciotta fresca;
- **a pasta filata:** mozzarella vaccina, provola, provolone, scamorza;
- **a pasta dura:** asiago, montasio, latteria, fontina, pecorino fresco;
- **stagionati:** grana padano, parmigiano reggiano, interi a pezzi e/o grattugiati.

RICOTTA

- **ricotta:** di vacca, di capra, di pecora, da siero di latte vaccino senza aggiunta di panna e latte intero.

VARIE

- **Preparato di frutta a base di …:** confettura con minimo 60 grammi di frutta su 100 grammi di prodotto.
- **Frutta oleosa:** noci, noccioline, mandorle, pinoli...;
- **Frutta secca:** fichi, prugne, albicocche;
- **Miele:** vergine italiano di qualità di unico fiore;
- **Passata di pomodori:** unici ingredienti: pomodori, sale;
- **Pomodori pelati** tipo "S. Marzano", in scatola;
- **Sale grosso e fine iodato:** senza additivi e anti-agglomeranti;
- **Gelato:** panna, latte intero o scremato, uova fresche, zucchero, aromi naturali, ingrediente caratterizzante (cacao, vaniglia, frutta ecc.), pectine;
- **Alimenti da utilizzare per l'allestimento delle diete speciali e delle alimentazioni particolari.**



4 – CALENDARIO DELLA STAGIONALITÁ DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
albicocche						■	■					
angurie							■	■				
arance	■	■	■	■	■						■	■
cachi										■	■	
castagne										■	■	
ciliege					■	■	■					
fichi							■	■	■			
fragole				■	■	■	■	■				
kiwi	■	■	■	■	■						■	■
mandaranci	■	■									■	■
mandarini	■	■	■								■	■
mele	■	■	■	■	■			■	■	■	■	■
meloni							■	■	■			
pere	■	■	■	■			■	■	■	■	■	■
pesche						■	■	■	■			
susine						■	■	■	■			
uva								■	■	■		
	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
asparagi			■	■	■	■						
bietole	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
broccoli	■	■	■						■	■	■	■
carciofi	■	■	■	■		■				■	■	■
cardi	■	■									■	■
carote	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
cavolfiori	■	■	■	■						■	■	■
cavoli	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
cetrioli						■	■	■	■			
cicorie	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
cime di rapa	■	■										■
cipolline			■	■	■							
fagiolini					■	■	■	■	■			
fave					■	■	■					
finocchi	■	■	■	■	■					■	■	■
insalate			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
melanzane						■	■	■	■	■		
patate	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
peperoni						■	■	■	■	■		
piselli					■	■						
pomodori					■	■	■	■	■			
porri	■	■	■	■					■	■	■	■
radicchi	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ravanelli				■	■	■	■	■	■	■		
rucola				■	■	■	■	■				
sedani	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
spinaci	■	■	■	■	■				■	■	■	■
zucche	■	■						■	■	■	■	■
zucchine						■	■	■	■			



5 - PIANO DI APPROVVIGIONAMENTO

Al fine di tutelare la freschezza delle partite acquistate, si consiglia di garantire per gli alimenti preconfezionati di seguito elencati un periodo di conservabilità (tempo tra la consegna e il superamento della data di scadenza o del termine minimo di conservazione) uguale o superiore ai termini di seguito riportati. Ad esempio il latte dovrebbe essere consegnato almeno 3 giorni prima dalla data di scadenza.

Termini di conservabilità residua a partire dalla data di consegna del prodotto alimentare	
Burro	30 giorni
Carni avicole sottovuoto	15 giorni
Carni bovine sottovuoto	15 giorni
Carni suine sottovuoto	15 giorni
Conserve di pomodori pelati	4 anni
Formaggi freschi	15 giorni
Gnocchi di patate freschi, sottovuoto o atmosfera protettiva	15 giorni
Latte	3 giorni
Olio extra vergine d'oliva	12 mesi
Ortaggi surgelati	12 mesi
Ovoprodotto pastorizzato	10 giorni
Pasta di semola	18 mesi
Prodotti ittici congelati/surgelati	90 giorni
Prosciutto cotto (coscia)	60 giorni
Riso e altri cereali	12 mesi
Uova fresche	Consegna entro 3 giorni dal confezionamento consumo entro 10 giorni dalla scadenza
Yogurt	15 giorni



Bibliografia

NORMATIVA

- Decreto del presidente del consiglio dei ministri 4 maggio 2007 – GU n.117 del 22/05/2007 – documento programmatico "Guadagnare salute"
- Decreto del presidente della regione Friuli Venezia Giulia del 27/03/2006 n. 087/Pres."Regolamento recante requisiti e modalità per la realizzazione, l'organizzazione, il funzionamento e la vigilanza nonché le modalità per la concessione dell'autorizzazione al funzionamento dei nidi d'infanzia, ai sensi dell'art.13, comma 2, lettera a) e d) della legge regionale 20/2005.
- GU n. 32 del 7 Febbraio 2008, deliberazione 20 dicembre 2007. Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano su «Linee di indirizzo nazionali sulla protezione, la promozione ed il sostegno dell'allattamento al seno». Conferenza permanente per i rapporti tra lo stato le regioni e le provincie autonome di Trento e Bolzano
- Proposta d'intesa – Presidenza del consiglio dei Ministri del CSR 001439 P-2. 17.4.10 del 25/03/2009 - "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica"
- Decreto ministeriale n° 82 del 9 aprile 2009 "Regolamento concernente l'attuazione della direttiva 2006/141/CE per la parte riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento destinati alla Comunita' europea ed all'esportazione presso Paesi terzi. (09G0093) (G.U. Serie Generale n. 155 del 7 luglio 2009)"
- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio d'Europa del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici
- Dir 2006/125/CE "Sugli alimenti a base di cereali e gli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini"
- Reg (CE) 1333/2008 relativo agli additivi

ALLATTAMENTO

- Agenzia Regionale della Sanità – Regione autonoma Friuli Venezia Giulia – Raccomandazioni regionali "Per la promozione e il sostegno dell'allattamento al seno" – seconda edizione: dicembre 2006
- ADA. "Guidelines for preparation of formula and breastfeeding in Health Care Facilities." Adapted from Infant feedings: guidelines for preparing of formula and breast milk in Health Care facilities. Pediatrics Nutrition Practise Group of American Dietetics Association, 2003
- Quan R., Yang C, Rubinstein S, et al. "Effect of microwave radiation on anti-infective factors in Human milk." Pediatrics 89:677-669, 1992
- The Academy of Breastfeeding Medicine Protocol Committee - Protocol n°8. "Human milk storage information for home use for healthy full-term infants." The Academy of Breastfeeding Medicine 2004
- Documento modificato da: WHO "How to prepare podere infant formula in care setting", 2007 http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/PIF_Care_en.pdf



ALIMENTAZIONE

- European Network for Public Health Nutrition: Networking, Monitoring, Intervention and Training (EUNUTNET). "Alimentazione dei lattanti e dei bambini fino a tre anni: raccomandazioni standard per l'UnioneEuropea. Commissione Europea", Lussemburgo, 2006
  http://www.burlo.trieste.it/documenti/EUpolicy06it.pdf
- National Institute for health and Clinical Excellence: "Improving the nutrition of pregnant and breastfeeding mothers and children in low-income households". www.nice.org.uk/PH011
- ESPGHAN Committee on Nutrition "Complementary feeding: a commentary". Review da J Pediatr Gastroenterol Nutr. 2008 Jan;46(1):99-110
- WHO. "Complementary feeding of young children in developing countries: a review of current scientific knowledge (document WHO/NUT/98.1)." 1998
- S.I.N.U. Società Italiana di Nutrizione Umana - "Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana" – L.A.R.N. Revisione 1996
- Lucio Piermarini - "Io mi svezzo da solo" - Bonomi Editore
- Carlos Gonzalez - "Il mio bambino non mi mangia" - Bonomi Editore
- INRAN - "Linee guida per una sana alimentazione" - versione 2003
- Direzione regionale della Sanità e delle Politiche Sociali - Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia -"Guida pratica per una sana alimentazione nella ristorazione collettiva" - maggio 2001
- Software "Dieta Ragionata – DR3 . V. 3.1.0" – Sintesi Informatica

ALLEGATO “P-03.02”

PROCEDURA NEGOZIATA, A MEZZO RDO MEPA, PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL NIDO D’INFANZIA INTERAZIENDALE DI AREA SCIENCE PARK “SABRINA MANCARDI – I CUCCIOLI DELLA SCIENZA” PER LA DURATA DI TRE ANNI – CIG 91521988B5.

Atto di incarico del Responsabile del trattamento.

ALLA CORTESE
ATTENZIONE
RUOLO
NOME COGNOME

Trasmissione via PEC
Indirizzo pec

Trieste, data
Num.Prot. XXX

Oggetto: ***PROCEDURA NEGOZIATA, A MEZZO RDO MEPA, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL NIDO D'INFANZIA INTERAZIENDALE DI AREA SCIENCE PARK "SABRINA MANCARDI – I CUCCIOLI DELLA SCIENZA" PER LA DURATA DI TRE ANNI – CIG 91521988B5.*** **Atto di incarico del Responsabile del trattamento.**

In applicazione dell'art. 13, delle Condizioni Particolari del Contratto in oggetto, Area di Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste - Area Science Park, in qualità di Titolare dei trattamenti di dati personali effettuati nell'ambito **del servizio di gestione del Nido d'infanzia interaziendale di Area Science Park**, ritenuto che _____ ***[inserire nome e cognome, ragione sociale, o denominazione del soggetto da incaricare]*** offra garanzie sufficienti, in termini di conoscenza specialistica, affidabilità e risorse per l'applicazione di misure tecniche e organizzative adeguate, in modo tale che i suddetti trattamenti soddisfino i requisiti del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (Regolamento Europeo n. 679/2016 - GDPR) e del Codice in materia di protezione dei dati personali, recante disposizioni per l'adeguamento dell'ordinamento nazionale al citato Regolamento Europeo (Decreto Legislativo n. 196/2003 così come modificato dal D.Lgs. 10 agosto 2018, n. 101), e sia in grado di assicurare la protezione dei diritti degli interessati, ***lo/a*** designa Responsabile del trattamento alle condizioni e nei termini di seguito riportati:

Articolo 1 - Oggetto dell'incarico di Responsabile del trattamento dei dati

1. Ai sensi dell'art. 28 del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (Regolamento Europeo n. 679/2016, di seguito per brevità "GDPR"), con il presente atto _____ ***[inserire nome e cognome, ragione sociale, o denominazione del soggetto da incaricare]*** è autorizzato/a a trattare, in qualità di Responsabile del trattamento, per conto di Area Science Park, Titolare del trattamento, i dati di carattere personale necessari al fine di prestare ***il servizio di gestione del Nido d'infanzia interaziendale di Area Science Park***. Il presente incarico è condizionato, per oggetto e durata, allo svolgimento del rapporto con Area Science Park e si intenderà, pertanto, revocato di diritto alla cessazione del medesimo, prevista e disciplinata dall'art. 3
2. Il trattamento consisterà nel compimento di tutte le operazioni necessarie per eseguire le attività di:

- ricezione da Area di documentazione contenete dati riguardanti gli utenti interni ammessi;
- conservazione della documentazione ricevuta da Area di cui al punto precedente;
- gestione in proprio del reperimento dell'utenza esterna nonché gestione e conservazione dei dati riferiti alla stessa;
- gestione e conservazione della modulistica somministrata dallo stesso fornitore direttamente alle famiglie nelle fasi di pre-inserimento, inserimento, frequenza e fine frequenza;
- gestione dei rapporti con le famiglie relativamente al servizio educativo ed alla somministrazione di alimenti;
- trattamento e conservazione dei dati "particolari", ex artt. 9 del GDPR, di cui il fornitore venga a conoscenza, anche accidentalmente;
- gestione della fornitura e somministrazione delle diete speciali.

3. Il trattamento richiederà il compimento delle seguenti operazioni, con o senza l'ausilio di strumenti automatizzati:

☒ Raccolta
☒ Registrazione
☒ Organizzazione
☒ Strutturazione
☒ Conservazione
☒ Adattamento o modifica
☒ Estrazione
☒ Consultazione
☒ Uso
☒ Comunicazione mediante trasmissione
☒ Diffusione o qualsiasi altra forma di messa a disposizione
☒ Raffronto o interconnessione
☒ Limitazione
☒ Cancellazione
☒ Distruzione
☐ Altro: _____

Articolo 2 - Identificazione dei dati oggetto di trattamento

1. Per lo svolgimento ***del servizio*** di cui all'art. 1 del presente atto, Area Science Park, in qualità di Titolare del trattamento, metterà a disposizione di _____ ***[inserire nome e cognome, ragione sociale, o denominazione del soggetto da incaricare]***, Responsabile del trattamento, le informazioni riferite alle persone fisiche coinvolte nello svolgimento ***del servizio*** di cui all'art. 1, qualificabili come dati comuni **nonché dati "particolari" ex art. 9 del GDPR**.

Articolo 3 - Durata

1. Il presente incarico di Responsabile del trattamento è condizionato, per oggetto e durata, allo svolgimento del rapporto con Area Science Park e si intenderà revocato di diritto alla cessazione del medesimo, prevista e disciplinata dall'art. ***2*****, delle Condizioni Particolari del Contratto in oggetto**.
2. La durata dei trattamenti sarà limitata al tempo necessario a dare esecuzione alle obbligazioni di legge e contrattuali assunte nei confronti di Area Science Park, salvo l'archiviazione di dati, informazioni, file, log necessari per precostituire prova dell'esatto adempimento delle obbligazioni medesime, fino allo spirare dei termini di prescrizione dei diritti nascenti dal contratto o dei diritti per responsabilità extracontrattuali e contrattuali.
3. Il Titolare è consapevole che il Responsabile potrà trattare i dati anche successivamente al venir meno ***del contratto***, se ciò viene fatto per finalità lecite che non contrastano con l'Ordinamento interno.
4. Qualora il rapporto tra Area Science Park e _____ ***[inserire nome e cognome, ragione sociale, o denominazione del soggetto da incaricare]*** venisse meno per qualsiasi motivo o le attività di cui all'art. 1 non venissero più svolte, anche il presente incarico verrà automaticamente meno senza bisogno di comunicazioni o revoche, ferma restando la possibilità per il Responsabile di trattare i dati secondo le condizioni disciplinate dal presente atto.
5. Il Responsabile, all'atto della scadenza ***del contratto*** o, comunque, in caso di cessazione – per qualunque causa – dell'efficacia del presente atto, salvo la sussistenza di un obbligo di legge o di regolamento nazionale e/o comunitario che preveda la conservazione dei dati personali, dovrà interrompere ogni operazione di trattamento degli stessi e dovrà provvedere, alla restituzione di tutti i dati in suo possesso, provvedendo altresì a eliminare definitivamente dal proprio sistema informativo e dagli archivi cartacei, i medesimi dati o copie degli stessi, dandone conferma per iscritto al Titolare.

Articolo 4 - Obblighi del Responsabile del trattamento

1. Il Responsabile del trattamento e tutto il suo personale si impegnano a:
   a. utilizzare i dati personali oggetto del trattamento di cui all'art. 2, o quelli che raccoglieranno durante lo stesso, solo per la finalità oggetto del presente incarico. In nessun caso potranno utilizzare i dati per fini personali;
   b. trattare i dati seguendo le istruzioni impartite da Area Science Park, in qualità di Titolare del trattamento. Qualora il Responsabile del trattamento ritenga che vi siano istruzioni che violano il GDPR o qualunque altra disposizione in materia di protezione dei dati dell'Unione Europea o degli Stati membri, dovrà darne immediatamente informazione ad Area Science Park;
   c. ***[inserire tale clausola solo se l'organizzazione del soggetto da nominare Responsabile ha almeno 250 dipendenti o se il trattamento che effettua possa presentare un rischio per i diritti e le libertà dell'interessato, non sia occasionale o includa il trattamento di categorie "particolari" di dati personali ex artt. 9 del GDPR]*** ai sensi dell'art. 30, commi 2 e 3, del GDPR tenere un registro scritto di tutte le categorie di attività di trattamento effettuate per conto di Area Science Park, che contenga:

- il nome e i dati di contatto del responsabile o dei responsabili del trattamento, di ogni titolare del trattamento per conto del quale agisce il responsabile del trattamento, del rappresentante del titolare del trattamento o del responsabile del trattamento e, ove applicabile, del responsabile della protezione dei dati;
- le categorie dei trattamenti effettuati per conto di ogni titolare del trattamento;
- ove applicabile, i trasferimenti di dati personali verso un Paese terzo o un'organizzazione internazionale, compresa l'identificazione del Paese terzo o dell'organizzazione internazionale e, per i trasferimenti di cui all'articolo 49, comma 2, del GDPR la documentazione delle garanzie adeguate;
- ove possibile, una descrizione generale delle misure di sicurezza tecniche e organizzative di cui all'articolo 32, comma 1, del GDPR (pseudonimizzazione e cifratura dei dati personali; capacità di assicurare su base permanente la riservatezza, l'integrità, la disponibilità e la resilienza dei sistemi e servizi di trattamento; capacità di ripristinare tempestivamente la disponibilità e l'accesso dei dati personali in caso di incidente fisico o tecnico; procedura per testare, verificare e valutare regolarmente l'efficacia delle misure tecniche e organizzative al fine di garantire la sicurezza del trattamento);

d. mantenere l'obbligo di segretezza con riguardo ai dati personali a cui si ha avuto accesso per effetto del presente incarico, anche in seguito al completamento del servizio e alla cessazione dell'incarico di Responsabile del trattamento;

e. (non applicabile) garantire che le persone autorizzate al trattamento dei dati personali si impegnino espressamente e per iscritto a rispettare la riservatezza, nonché a rispettare le relative misure di sicurezza, di cui dovranno essere debitamente informate;

f. mantenere a disposizione di Area Science Park la documentazione attestante il rispetto dell'obbligo stabilito alla lettera precedente;

g. garantire la formazione necessaria in materia di protezione dei dati personali delle persone autorizzate al trattamento dei dati personali;

h. assistere Area Science Park con misure tecniche e organizzative adeguate al fine di soddisfare l'obbligo del Titolare di procedere a una valutazione di impatto sulla protezione dei dati ai sensi dell'art. 35 del GDPR, nonché assicurare ogni collaborazione nell'effettuazione della eventuale consultazione preventiva al Garante ai sensi dell'art. 36 del GDPR stesso. Il Responsabile, ove necessario ai sensi della normativa vigente o su richiesta del Titolare, relativamente ai dati personali e alle procedure e tecnologie usate dal Responsabile nel trattamento degli stessi, si impegna a effettuare analisi che esplicitino i rischi e le eventuali possibili misure di attenuazione degli stessi da proporre al Titolare, propedeutiche a valutazioni di impatto, informando quest'ultimo e fornendo copia degli elaborati finali;

i. mettere a disposizione del Titolare tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi, nonché per la realizzazione delle consulenze o dei controlli del titolare o altro consulente da lui autorizzato;

j. procedere alla nomina del proprio/i amministratore/i di sistema, in adempimento di quanto previsto dal provvedimento del Garante del 27.11.08, pubblicato in G.U. n. 300 del 24.12.2008, ove ne ricorrano i presupposti, comunicandolo prontamente al Titolare, e curando, altresì,

l'applicazione di tutte le ulteriori prescrizioni contenute nel suddetto provvedimento;

k. astenersi dal trasferire i dati personali trattati per conto del Titolare al di fuori dello Spazio Economico Europeo senza il previo consenso scritto di volta in volta dello stesso; in caso di consenso, il Responsabile dovrà assicurarsi che il trasferimento avvenga verso Paesi terzi e Organizzazioni internazionali che garantiscano un livello di sicurezza e protezione adeguato, adottando tutte le misure previste dagli artt. 44 e ss. del GDPR. Il Responsabile dichiara che i dati saranno trattati e archiviati nel territorio dello SEE;

l. assistere Area Science Park nel fornire riscontro alle richieste per l'esercizio dei seguenti diritti degli interessati:

   1) diritto di accesso, rettifica, cancellazione e opposizione
   2) diritto di limitazione del trattamento
   3) diritto di portabilità dei dati
   4) diritto a non essere oggetto di decisioni individuali automatizzate (inclusa l'elaborazione di profili).

   Il Responsabile del trattamento deve rispondere, dopo averne concordato congiuntamente il riscontro col Titolare, per conto di Area Science Park ed entro il termine stabilito, alle richieste per l'esercizio dei diritti di accesso, rettifica, cancellazione e opposizione, limitazione del trattamento, portabilità dei dati e a non essere oggetto di decisioni individuali automatizzate, relative ai dati oggetto dell'incarico. Il Responsabile si impegna pertanto a comunicare al Titolare entro 3 (tre) giorni lavorativi all'indirizzo rpd@areasciencepark.it le eventuali richieste degli interessati che dovessero pervenire;

m. per i dati raccolti da Area Science Park (es. utenza interna):

   A) spetta ad Area Science Park fornire l'informativa agli interessati al momento della raccolta dei dati e acquisire, se necessario, il relativo consenso;
   per i dati raccolti dal Responsabile del trattamento (es. utenza esterna):

   B) il Responsabile del trattamento, al momento della raccolta dei dati, deve fornire agli interessati, attraverso la messa a disposizione dell'informativa, le informazioni relative ai trattamenti dei dati che saranno effettuati. La redazione e il formato dell'informativa dovranno essere concordati con Area Science Park prima dell'inizio della raccolta dei dati;

n. il Responsabile del trattamento notificherà ad Area Science Park, senza ingiustificato ritardo, e al più tardi entro 48 ore, mediante e-mail inviata agli indirizzi rpd@areasciencepark.it e support@areasciencepark.it, le violazioni della sicurezza dei dati personali a suo carico, e anche di quelle presso i propri sub-responsabili, nonché tutte le informazioni rilevanti ai fini della documentazione e comunicazione dell'evento.

   Non sarà necessaria la notifica quando è improbabile che la suddetta violazione della sicurezza costituisca un rischio per i diritti e le libertà delle persone fisiche.

   La notifica riporterà almeno le seguenti informazioni:

   1) descrizione della natura della violazione della sicurezza dei dati personali compresi, ove possibile, le categorie e il numero approssimativo di interessati in questione, nonché le categorie e il numero approssimativo di registrazioni dei dati personali in questione;

2) nome e dati di contatto del responsabile della protezione dei dati o di un altro punto di contatto presso cui ottenere più informazioni;

3) descrizione delle possibili conseguenze della violazione della sicurezza dei dati personali;

4) descrizione delle misure adottate o di cui si propone l'adozione da parte di Area Science Park per porre rimedio alla violazione della sicurezza dei dati personali, e anche, se del caso, le misure adottate per attenuarne i possibili effetti negativi.

Qualora e nella misura in cui non sia possibile fornire le informazioni contestualmente, le informazioni possono essere fornite in fasi successive senza ulteriore ingiustificato ritardo.

Il Responsabile si impegna inoltre a adottare, di concerto con il Titolare, nuove misure di sicurezza atte a circoscrivere gli effetti negativi dell'evento e a ripristinare la situazione precedente.

Spetta ad Area Science Park comunicare le violazioni della sicurezza dei dati agli interessati.

Articolo 5 – Sub responsabili

1. *[Eventuale, in caso di subappalto che preveda il trattamento di dati)*

Si autorizza il Responsabile a subappaltare all'impresa _____[inserire la denominazione o ragione sociale dell'impresa subappaltatrice] le prestazioni che comportano i seguenti trattamenti di dati personali: _____ [indicare in maniera dettagliata le attività che comportano il trattamento dei dati oggetto del contratto di subappalto]. Per subappaltare le prestazioni ad altre imprese, il Responsabile dovrà inviare una comunicazione scritta ad Area Science Park, indicando in modo chiaro e inequivocabile l'impresa subappaltatrice nonché i dati di contatto della stessa. Il subappalto potrà avere luogo se Area Science Park non manifesta il proprio dissenso entro un termine di _____ [stabilire un termine minimo di preavviso per effettuare la comunicazione]. Il subfornitore, che avrà anch'egli la funzione di responsabile del trattamento, dovrà rispettare gli obblighi posti dal presente documento a carico del Responsabile del trattamento iniziale, nonché le istruzioni fornite da Area Science Park. Spetta al Responsabile iniziale gestire il rapporto con il subfornitore in modo che sia soggetto alle sue stesse condizioni (istruzioni, obblighi, misure di sicurezza, ecc.) e rispetti i suoi stessi requisiti formali, relativi all'adeguato trattamento dei dati personali e alla garanzia dei diritti delle persone interessate. In caso di violazioni da parte del sub responsabile, il Responsabile iniziale continuerà a essere pienamente responsabile nei confronti di Area Science Park con riguardo al rispetto degli obblighi.

A) In ogni caso, il Responsabile:

- limiterà l'accesso del sub responsabile ai dati personali a quanto strettamente necessario per soddisfare gli obblighi del Responsabile ai sensi della presente nomina, vietandogli l'accesso ai dati personali per qualsiasi altro scopo;
- imporrà per iscritto a ogni sub responsabile il rispetto di obbligazioni e istruzioni equipollenti a quelle previste nella presente nomina nella sua totalità, ivi incluso l'Allegato 1, nonché la possibilità di effettuare audit;
- rimarrà pienamente responsabile nei confronti del Titolare per il rispetto degli obblighi derivanti dalla presente nomina per qualsiasi atto od omissione del Sub responsabile che comporti una violazione degli stessi.

Articolo 6 – Misure tecniche e organizzative di sicurezza – Audit e diritti di verifica del Titolare del trattamento

1. Il Responsabile, oltre a quanto previsto dall'Allegato 1, si obbliga a adottare e implementare sui propri sistemi e sui sistemi gestiti per il Titolare le misure tecniche e organizzative di sicurezza (di seguito "Misure") (art. 32 del GDPR), con l'obbligo di documentarle se richiesto dal Titolare.
2. Il Titolare si riserva la facoltà di effettuare, anche presso i sub responsabili, nei modi ritenuti più opportuni, anche tramite l'invio di propri funzionari a ciò delegati presso i locali del Responsabile o tramite l'invio di apposite check list, verifiche tese a vigilare sulla puntuale osservanza delle disposizioni di legge e delle presenti istruzioni. Inoltre, il Titolare potrà effettuare audit anche utilizzando auditor di terze parti.
3. In alternativa a quanto sopra previsto, in caso di accordo di volta in volta assunto con il Titolare, il Responsabile può fornire a quest'ultimo copie delle relative certificazioni esterne, audit report e/o altra documentazione sufficiente per il Titolare a verificare la conformità del Responsabile alle Misure di cui alla presente nomina.
4. Qualsiasi verifica condotta ai sensi del presente articolo dovrà essere eseguita in maniera tale da non interferire con il normale corso delle attività del Responsabile, fornendo a quest'ultimo un ragionevole preavviso.

Articolo 7 – Manleva

1. Il Responsabile tiene indenne e manlevato il Titolare da ogni perdita, costo, spesa, multa e/o sanzione, danno e da ogni responsabilità di qualsiasi natura derivante da o in connessione con una qualsiasi violazione da parte del Responsabile degli obblighi derivanti dalla normativa applicabile o delle disposizioni contenute nella presente nomina.
2. Il Responsabile non avrà diritto di rimborso delle eventuali spese che lo stesso dovesse sostenere per essersi attenuto alle istruzioni impartite dal Titolare per lo svolgimento dell'attività, e/o di un qualsiasi altro suo obbligo previsto dal Contratto.

Articolo 8 - Legge applicabile e foro competente

1. La presente nomina e/o qualsiasi reclamo, pretesa e/o rivendicazione derivante da essa e/o in relazione ai soggetti di cui a essa è regolata dalla legge italiana. Si stabilisce la competenza esclusiva del Tribunale di Trieste per qualsiasi controversia derivante dalla presente nomina.
2. Per tutto quanto non espressamente previsto dalla presente nomina, si fa rinvio alla normativa vigente in materia.

All. 1 – Misure tecniche e organizzative di sicurezza

Per il Titolare del trattamento

Ruolo

Nome Cognome

Per il Responsabile del trattamento

Ruolo

Nome Cognome

ALLEGATO 1

MISURE TECNICHE E ORGANIZZATIVE DI SICUREZZA

Il Responsabile si impegna a:

- dotarsi di un sistema Antivirus;
- dotarsi di un Firewall;
- effettuare Backup;
- provvedere alla conservazione sicura delle credenziali;
- utilizzare password complesse;
- garantire la sicurezza dei documenti cartacei;
- conservare i documenti in armadi chiusi a chiave;
- sviluppare e mantenere costantemente aggiornati gli standard di sicurezza;
- rimanere aggiornato su norme, regole o vulnerabilità segnalate e relative alla sicurezza.
- provvedere alla profilazione degli accessi relativi alle utenze;
- utilizzare credenziali uniche non assegnabili ad altri utenti;
- garantire che all'interno della propria organizzazione sia individuata la struttura di Information Security ed il suo responsabile;
- garantire che nella struttura di Information Security siano adottate misure di sicurezza adeguate e che siano eseguite le opportune periodiche verifiche di sicurezza e gli audit;
- fornire opportune istruzioni agli incaricati.

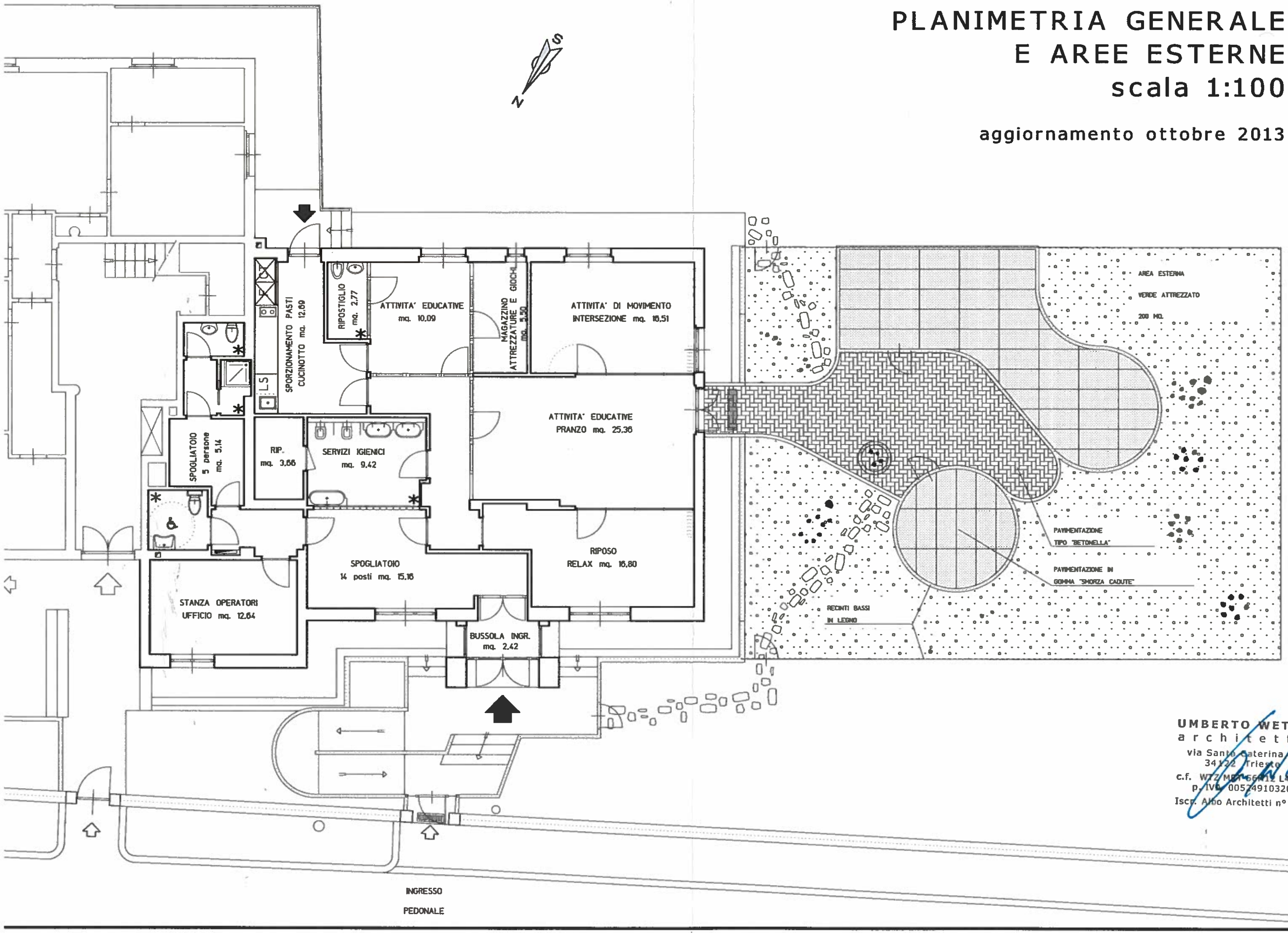
Il Responsabile si impegna, altresì, a proteggere fisicamente e conservare i supporti portatili che contengano i dati che tratta per conto del Titolare, assicurandosi che l'accesso agli stessi sia permesso solo al personale autorizzato.

ALLEGATO “P-04”

Planimetria Nido Interaziendale - Ed. P

PLANIMETRIA GENERALE
E AREE ESTERNE
scala 1:100

aggiornamento ottobre 2013



UMBERTO WETZL
architetto
via Santa Caterina 3
34122 Trieste
c.f. WTZ MBR 66R12 L424U
p. IVA 00524910320
Iscr. Albo Architetti n° 341

ALLEGATO “P-05”

Inventario/Cespiti Nido Interaziendale - Ed. P

Si allega inventario ufficiale dei beni attrezzati presenti negli spazi dedicati al Nido interaziendale.
Il documento sarà oggetto di verifica ed eventuale revisione prima della consegna dei locali.

ANNO GESTIONE	CODICE CESPITE	DESCRIZIONE CESPITE	ETICHETTA	ANNO PARTENZA
2021	08341	MOBILIO PER ASILO NIDO	15	2021
2021	12881	TAVOLINO COMPLETO DI SEDUTA DA POSIZIONARE PRESSO ASILO NIDO	12881	2021
2021	12882	TAVOLINO COMPLETO DI SEDUTA DA POSIZIONARE PRESSO ASILO NIDO	12882	2021
2021	12883	TAVOLINO COMPLETO DI SEDUTA DA POSIZIONARE PRESSO ASILO NIDO	12883	2021
2021	11598	ATTREZZATURA LUDICA	11598	2015
2021	11191	SEDUTA OPERATIVA GIREVOLE CON BRACCIOLI	11191	2013
2021	11369	ROBOT KEN FP735 + FRUL FP735 100	11369	2013
2021	10947	BRANDINA BABY PISOLO	10947	2012
2021	10971	BRANDINA BABY PISOLO	10971	2012
2021	11002	ARMADIETTO SPOGLIATOIO 2 POSTI CON ANTA	11002	2012
2021	10096	MOTOCICLETTA (ASILO NIDO)	10096	2009
2021	10097	TRATTORE (ASILO NIDO)	10097	2009
2021	10098	TRATTORE (ASILO NIDO)	10098	2009
2021	10099	QUADRICICLO (ASILO NIDO)	10099	2009
2021	10100	TRICICLO CON PEDALI (ASILO NIDO)	10100	2009
2021	10101	SET BIRRERIA - TAVOLO + 2 PANCHE (ASILO NIDO)	10101	2009
2021	10102	SET BIRRERIA - TAVOLO + 2 PANCHE (ASILO NIDO)	10102	2009
2021	10103	MACCHINA PER BOLLE ELETTRICA	10103	2009
2021	10335	PIANO LUMINOSO CON PIEDI PER ASILO NIDO	10335	2009
2021	09519	MACCHINA DIGITALE CANON	9519	2007
2021	08190	SCRIVANIA 160 X 80 X 72hv COLORE GRIGIO BORDO MILLERIGHE	8190	2005
2021	08204	CASSETTIERA A 3 CASSETTI SU RUOTE CON SERRATURA COLOR GRIGIO	8204	2005
2021	08212	ARMADIO CONTENITORE COL. GRIGIO CON ELEMENTO INFER. AD ANTE CIECHE ED ANTE A VETRO NELLA PARTE SUPER	8212	2005
2021	08335	ATTREZZATURA LUDICA - SCIVOLO LA CASA DEI FOLLETTI" (GIARDINO ASILO NIDO)"	8335	2005
2021	08336	ALTALENA - IL GIRASOLE" (GIARDINO ASILO NIDO)"	8336	2005
2021	08337	GIOCO A MOLLA - LA TARTARUGA" (GIARDINO ASILO NIDO)"	8337	2005
2021	08338	GIOCO A MOLLA - LA MOTO" (GIARDINO ASILO NIDO)"	8338	2005
2021	08341	MOBILIO PER ASILO NIDO	8341	2005
2021	08341	MOBILIO PER ASILO NIDO	8341	2005
2021	08341	MOBILIO PER ASILO NIDO	8341	2005
2021	08341	MOBILIO PER ASILO NIDO	8341	2005
2021	08341	MOBILIO PER ASILO NIDO	8341	2005
2021	08341	MOBILIO PER ASILO NIDO	8341	2005
2021	08341	MOBILIO PER ASILO NIDO	8341	2005
2021	08341	MOBILIO PER ASILO NIDO	8341	2005
2021	08341	MOBILIO PER ASILO NIDO	8341	2005
2021	08341	MOBILIO PER ASILO NIDO	8341	2005
2021	08341	MOBILIO PER ASILO NIDO	8341	2005
2021	08342	LAVASTOVIGLIE LS6EA ACTIVE PER CUCINA ASILO NIDO	8342	2005
2021	08343	FRIGORIFERO VERTICALE 380 LT. PER CUCINA ASILO NIDO	8343	2005
2021	08344	FORNO MICROONDE VOL. 34 LT PER CUCINA ASILO NIDO	8344	2005
2021	08345	STERILIZZATORE COLTELLI PER CUCINA ASILO NIDO	8345	2005
2021	08346	SCALDABIBERON BAGNOMARIA PER CUCINA ASILO NIDO	8346	2005
2021	08347	MOBILIO PER ASILO NIDO	8347	2005
2021	08347	MOBILIO PER ASILO NIDO	8347	2005
2021	08347	MOBILIO PER ASILO NIDO	8347	2005
2021	08347	MOBILIO PER ASILO NIDO	8347	2005
2021	08347	MOBILIO PER ASILO NIDO	8347	2005
2021	08347	MOBILIO PER ASILO NIDO	8347	2005
2021	08347	MOBILIO PER ASILO NIDO	8347	2005
2021	08347	MOBILIO PER ASILO NIDO	8347	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005

ANNO GESTIONE	CODICE CESPITE	DESCRIZIONE CESPITE	ETICHETTA	ANNO PARTENZA
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08348	MOBILIO PER STANZE ATTIVITA' FORMATIVE E MOVIMENTO ASILO NIDO	8348	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08349	MOBILIO PER ASILO NIDO	8349	2005
2021	08350	MOBILIO PER STANZA RIPOSO SEZIONE LATTANTI ASILO NIDO	8350	2005
2021	08350	MOBILIO PER STANZA RIPOSO SEZIONE LATTANTI ASILO NIDO	8350	2005
2021	08350	MOBILIO PER STANZA RIPOSO SEZIONE LATTANTI ASILO NIDO	8350	2005

ANNO GESTIONE	CODICE CESPITE	DESCRIZIONE CESPITE	ETICHETTA	ANNO PARTENZA
2021	08350	MOBILIO PER STANZA RIPOSO SEZIONE LATTANTI ASILO NIDO	8350	2005
2021	08350	MOBILIO PER STANZA RIPOSO SEZIONE LATTANTI ASILO NIDO	8350	2005
2021	08350	MOBILIO PER STANZA RIPOSO SEZIONE LATTANTI ASILO NIDO	8350	2005
2021	08350	MOBILIO PER STANZA RIPOSO SEZIONE LATTANTI ASILO NIDO	8350	2005
2021	08350	MOBILIO PER STANZA RIPOSO SEZIONE LATTANTI ASILO NIDO	8350	2005
2021	08350	MOBILIO PER STANZA RIPOSO SEZIONE LATTANTI ASILO NIDO	8350	2005
2021	08351	MOBILIO PER ASILO NIDO	8351	2005
2021	08351	MOBILIO PER ASILO NIDO	8351	2005
2021	08351	MOBILIO PER ASILO NIDO	8351	2005
2021	08351	MOBILIO PER ASILO NIDO	8351	2005
2021	08351	MOBILIO PER ASILO NIDO	8351	2005
2021	08351	MOBILIO PER ASILO NIDO	8351	2005
2021	08351	MOBILIO PER ASILO NIDO	8351	2005
2021	08351	MOBILIO PER ASILO NIDO	8351	2005
2021	08351	MOBILIO PER ASILO NIDO	8351	2005
2021	08351	MOBILIO PER ASILO NIDO	8351	2005
2021	08352	MOBILIO PER ASILO NIDO	8352	2005
2021	08352	MOBILIO PER ASILO NIDO	8352	2005
2021	08352	MOBILIO PER ASILO NIDO	8352	2005
2021	08353	MOBILIO PER ASILO NIDO	8353	2005
2021	08353	MOBILIO PER ASILO NIDO	8353	2005
2021	08353	MOBILIO PER ASILO NIDO	8353	2005
2021	08353	MOBILIO PER ASILO NIDO	8353	2005
2021	08353	MOBILIO PER ASILO NIDO	8353	2005
2021	08353	MOBILIO PER ASILO NIDO	8353	2005
2021	08353	MOBILIO PER ASILO NIDO	8353	2005
2021	08353	MOBILIO PER ASILO NIDO	8353	2005
2021	08353	MOBILIO PER ASILO NIDO	8353	2005
2021	08353	MOBILIO PER ASILO NIDO	8353	2005
2021	08353	MOBILIO PER ASILO NIDO	8353	2005
2021	08354	MOBILIO PER ASILO NIDO	8354	2005
2021	08354	MOBILIO PER ASILO NIDO	8354	2005
2021	08354	MOBILIO PER ASILO NIDO	8354	2005
2021	08354	MOBILIO PER ASILO NIDO	8354	2005
2021	08414	SEGGIOLONE CHICCO POLLY	8414	2005
2021	08415	SEGGIOLONE CHICCO POLLY	8415	2005
2021	08416	SEGGIOLONE CHICCO POLLY	8416	2005
2021	08417	SEGGIOLONE CHICCO POLLY	8417	2005
2021	07951	SCRIVANIA 80X80X72h PORTA PC COLORE GRIGIO BORDO MILLERIGHE	7951	2004
2021	07969	LAMPADA TREND ALOGENA DA TAVOLO COLORE NERO	7969	2004
2021	07559	POLTRONCINA SENZA BRACCIOLI	7559	2003
2021	07591	APPENDIABITI A PIANTANTA CON PORTAOMBRELLI	7591	2003
2021	02297	ARMADIO METALLICO TIPO EURO	2297	2000
2021	00700	ARMADIO A 2 ANTE	8285	1988

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

(art. 26, comma 3, D.Lgs. 81/2008 come modificato ed integrato dal D.Lgs. 106/2009)

A CURA DI

Servizio Prevenzione e Protezione

Padriciano, Gennaio 2022
Versione: Pregara

AREA SCIENCE PARK
CONSORZIO PER L'AREA DI RICERCA SCIENTIFICA E TECNOLOGICA DI TRIESTE
Ente Pubblico Nazionale di Ricerca
Padriciano, 99 | 34149 Trieste | Italy
+39 040 3755111
+39 040 226698
P.IVA/C.F. 00531590321
urp@areasciencepark.it
protocollo@pec.areasciencepark.it
www.areasciencepark.it
ISO 9001:2015

Appalto:

SERVIZIO DI GESTIONE DEL NIDO D'INFANZIA INTERAZIENDALE DI AREA SCIENCE PARK "SABRINA MANCARDI" – "I CUCCIOLI DELLA SCIENZA" – CIG 91521988B5

Ente Committente: Area Science Park – Trieste
Redattore del DUVRI: Servizio Prevenzione e Protezione di Area Science Park
Datore di lavoro: Anna Sirica

Firme:

Redatto da:
A.S.P.P.
Paolo Cecchetti

Letto ed Approvato da:
DELEGATO DAL DATORE DI LAVORO DI AREA SCIENCE PARK
Gianni Cozzi

Letto ed accettato da:
IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
Diego Arocchi

Letto ed accettato da:
DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DI AREA SCIENCE PARK
Romina Degrassi

Letto ed accettato da:
IL DATORE DI LAVORO DELL'IMPRESA APPALTATRICE

ANAGRAFICA AZIENDA COMMITTENTE

AZIENDA

Denominazione AREA di ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste – Area Science Park
Indirizzo Padriciano, 99
CAP e Città 34149 Padriciano TS
Telefono 040 - 3755111
PEC protocollo@pec.areasciencepark.it

ORGANIGRAMMA SICUREZZA

Datore di lavoro

Nome Anna Sirica
Indirizzo Padriciano, 99
Città Padriciano (TS)
Telefono 0403755111

Servizio di prevenzione e protezione

Responsabile SPP Gianni Cozzi
Indirizzo Padriciano, 99
Città Padriciano (TS)
Telefono 0403755237

Addetti al servizio di prevenzione e protezione

Nome	*Indirizzo*	*Città*	*Telefono*
Paolo Cecchetti	Padriciano, 99	Padriciano (TS)	3351217803

GESTIONE DELLE EMERGENZE

Prevenzione incendi, evacuazione e primo soccorso

Nome	*Indirizzo*	*Città*	*Telefono*
Dario Stancich	Padriciano, 99	Padriciano (TS)	3346668272
Mario Floreani	Padriciano, 99	Padriciano (TS)	3355230531
Paolo Cecchetti	Padriciano, 99	Padriciano (TS)	3351217803
Federico Ferrari	Padriciano, 99	Padriciano (TS)	3346672257
Danilo Licastro	Basovizza	Basovizza (TS)	3341088735
Simeone Dal Monego	Basovizza	Basovizza (TS)	3398753763

REFERENTI

Responsabile Unico del procedimento
Nome Diego Arocchi
Indirizzo Padriciano, 99
Città Padriciano (TS)
Telefono 0403755185

Direttore dell'esecuzione per conto di Area science park
Nome Romina Degrassi
Indirizzo Padriciano, 99
Città Padriciano (TS)
Telefono 0403755319

PREMESSA

Il presente Documento di Valutazione viene redatto a cura del Servizio di Prevenzione e Protezione di Area di ricerca di ricerca scientifica e tecnologica di Trieste – Area Science Park, preventivamente alla fase di appalto, in ottemperanza al dettato 26, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008 n.81, per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 lettere a) e b) del medesimo articolo al fine di:

- cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- informarsi reciprocamente in merito a tali misure al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni. Il presente documento sarà allegato al contratto da stipularsi tra le parti.

COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE:
Soggetti incaricati al coordinamento e alla cooperazione.

Il coordinamento esercitato dal Datore di lavoro committente verrà svolto di fatto dal Responsabile Unico del Procedimento coadiuvato dal Direttore dell'esecuzione in collaborazione con il Servizio Prevenzione e Protezione in relazione alle specifiche competenze.

Il coordinamento esercitato dal Datore di lavoro dell'impresa appaltatrice sarà di fatto svolto dal Responsabile che gestisce tecnicamente l'appalto. Sono tenuti a collaborare il Servizio Prevenzione e Protezione, i lavoratori impiegati nell'attività, in base alle specifiche competenze.

COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE:
Gestione delle attività lavorative.

Si stabilisce che l'impresa appaltatrice non potrà iniziare alcuna attività in tutte le aree di proprietà dell'Ente se non a seguito della firma da parte del responsabile dell'appalto per conto della Committenza dell'apposito verbale di cooperazione e coordinamento.

Si stabilisce inoltre che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto alla committenza di interrompere immediatamente il servizio.

Si stabilisce, inoltre, che il responsabile incaricato dal committente e il responsabile incaricato della ditta appaltatrice per il coordinamento delle attività oggetto dell'appalto, potranno interromperli, qualora ritenessero, nel prosieguo delle attività, che le medesime, anche per sopraggiunte nuove interferenze, non fossero più da considerarsi sicure.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento (art. 26 comma 8 del D.Lgs. 81/2008).

COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE

Descrizione delle modalità di coordinamento e della periodicità delle riunioni.

Il coordinamento svolto dai soggetti citati avviene tramite la predisposizione di regole sia nel momento di stesura e formulazione del contratto, sia nella valutazione tecnica e di sicurezza dei lavori/servizi da eseguire. L'ufficializzazione del presente documento per l'illustrazione generale dei rischi specifici e delle modalità organizzative interne rappresenta un momento di rilievo ai fini della sicurezza da realizzarsi prima dell'inizio dei lavori mediante riunione preliminare presso la sede del committente.

Seguiranno incontri specifici, per la messa a punto di particolari interventi organizzativi, tra i responsabili incaricati: datore di lavoro dell'impresa appaltatrice, il R.S.P.P. e/o A.S.P.P. della Committenza e dell'Impresa appaltatrice ed eventualmente il responsabile della società utente insediata presso la quale verranno svolti i lavori in oggetto.

Tali incontri possono essere identificati come:

- riunioni convocate in caso di insorgenza di problemi (es. modifiche o cambiamenti in corso d'opera, infortuni, danneggiamenti di varia origine e gestione delle emergenze relative);
- comunicazioni inerenti modifiche organizzative e gestionali dei luoghi di lavoro o delle emergenze (piano di emergenza).

I rapporti tra la Committenza e l'Impresa appaltatrice dovranno essere impostati sulla massima collaborazione; ogni eventuale necessità operativa dovrà essere preventivamente richiesta dall'Impresa appaltatrice al Committente o suo incaricato (Preposto o RSPP) il quale provvederà a organizzare una riunione di coordinamento per stabilire una soluzione comunemente concordata.

Eventuali imprevisti che possano modificare le procedure di lavoro e quindi l'organizzazione del lavoro, dovranno essere comunemente discussi in una riunione di coordinamento e indicata sul presente documento.

L'Impresa dovrà garantire la partecipazione a tale riunione del suo responsabile.

Nei rapporti sia la committente e sia l'impresa appaltatrice dovranno garantire che in ogni momento siano disponibili presso i luoghi in cui si svolge l'appalto le seguenti figure:

- un responsabile tecnico avente il potere di modificare in ogni momento l'organizzazione del lavoro per particolari esigenze che si rendessero necessarie: liberazione di spazi utilizzabili quali luoghi sicuri per la raccolta di persone in caso di emergenza, collaborazione con organizzazioni di soccorso e vigilanza sanitaria, pubblica sicurezza e quant'altro.

COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE

Violazione delle misure prescritte

Il Responsabile Unico del Procedimento ed il direttore dell'esecuzione del committente potranno adottare i seguenti provvedimenti, ritenuti necessari, considerata la gravità delle violazioni ed il numero delle stesse:

- contestazione;
- richiamo scritto;
- allontanamento di personale;
- allontanamento del rappresentante della Ditta;
- sospensione dei lavori;
- ripresa dei lavori;
- applicazione penali e introito della cauzione.

Potrà inoltre proporre ai competenti organi aziendali l'assunzione delle seguenti iniziative:

- risoluzione del contratto.

La sospensione del servizio andrà considerata esclusivamente come sanzione per il mancato adempimento agli obblighi di cui al presente documento.

La ripresa del servizio non potrà essere considerata come avallo da parte della committente sulla idoneità delle modifiche apportate dalla Ditta alla situazione a suo tempo giudicata inadeguata o pericolosa.

GESTIONE DEI RISCHI

Coordinamento e cooperazione delle fasi

Per garantire la sicurezza in fase di esecuzione, prima dell'inizio delle attività, i referenti per il lavoro/servizio dell'impresa committente e appaltatrice dovranno essere contemporaneamente presenti sul sito. In quella sede, ovvero tramite apposita riunione operativa, saranno individuate le fasi maggiormente critiche, anche mediante la redazione di un programma cronologico dettagliato dei lavori/servizi, al fine di:

- definire gli spazi operativi necessari alle varie tipologie di lavori/servizi, ivi comprese le aree da destinarsi ad eventuali stoccaggi;
- concordare l'utilizzo di servizi o attività comuni, allo scopo di ottimizzare il funzionamento dei lavori/servizi;
- garantire gli accessi ai mezzi di emergenza;
- valutare, anche attraverso gli orari di lavoro, l'effettiva contemporaneità di presenza del personale sul sito, al fine di limitare i rischi reciprocamente trasmessi e di garantire l'operatività in sicurezza dei vari lavori/servizi;
- definire, qualora ritenute necessarie, le modalità di separazione tra i vari lavori/servizi.

A seguito di questa riunione, qualora necessario, si dovrà provvedere ad adeguare il documento di valutazione dei rischi per le interferenze.

VALUTAZIONE DEI RISCHI

Individuazione e analisi dei rischi da interferenze

Nell'analisi dei rischi sono stati presi in considerazioni sia i rischi introdotti negli ambienti di lavoro dall'impresa appaltatrice sia i rischi specifici e d'interferenza esistenti negli ambienti di lavoro oggetto dell'appalto.

Nella fattispecie nei lavori oggetto del contratto i rischi di interferenza sono derivante dall'uso comune di:

- infrastrutture (servizi igienici, aree esterne di pertinenza della committente, vie di transito, uscite e vie di emergenza comuni)
- aree di lavoro (svolgimento di attività contemporanee fra i dipendenti delle società insediate in Area e lavoratori dipendenti della ditta appaltatrice).

I rischi da interferenza relativi alle lavorazioni previste per la realizzazione dei lavori/servizi oggetto del contratto di appalto sono descritti all'interno del presente documento unico di valutazione rischi da interferenza redatto ai sensi dell'articolo 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008.

Nel presente documento non sono riportati i rischi specifici delle lavorazioni, i quali sono analizzati e gestiti dalle imprese nel proprio documento di valutazione dei rischi redatto ai sensi dell'articolo 28 comma 2 del D.Lgs. 81/2008.

CONTRATTI

CONTRATTO

Contratto di	PROCEDURA NEGOZIATA, A MEZZO RDO MEPA, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL NIDO D'INFANZIA INTERAZIENDALE DI AREA SCIENCE PARK "SABRINA MANCARDI – I CUCCIOLI DELLA SCIENZA" PER LA DURATA DI TRE ANNI
Del	……..

Affidatario

Tipologia	
Denominazione	
Attività svolta dall'impresa	
Indirizzo	
CAP e Città	
Telefono	
FAX	
email	
Sito internet	
Partita IVA	
Codice fiscale	
I.N.P.S.	
I.N.A.I.L	
C.C.I.A.A.	
R.E.A.	

Organigramma sicurezza

Datore di lavoro :	
Telefono	

R.S.P.P. :

telefono

R.L.S. :

Delegato con funzione di sorveglianza :
Telefono

Medico Competente :
Telefono

Addetti al servizio di prevenzione e protezione

Nome	*Indirizzo*	*Citta*	*Telefono*

GESTIONE DELLE EMERGENZE

Prevenzione incendi

Nome	*Indirizzo*	*Citta*	*Telefono*

Evacuazione

Nome	*Indirizzo*	*Citta*	*Telefono*

Primo soccorso

Nome	*Indirizzo*	*Citta*	*Telefono*

Verifica idoneità tecnico-professionale'

Certificato CCIAA di
- numero e rilascio

D.U.R.C. del
- regolarità INPS
- regolarità INAIL
- regolarità CE

Personale impiegato nell'esecuzione del contratto

Nome	*Matricola*	*Assunzione*

Vedi elenco allegato

Informazione ai sensi dell'art. 26, comma 1, lett. b), D.Lgs. 81/2008

Verbale/comunicazione del Verrà redatto il giorno della firma del Contratto

RISCHI INTERFERENTI, AZIONI DI TUTELA E COSTI RELATIVI

CONTRATTO

Contratto di **APPALTO SERVIZIO DI GESTIONE DEL NIDO D'INFANZIA INTERAZIENDALE DI AREA SCIENCE PARK "SABRINA MANCARDI" – "I CUCCIOLI DELLA SCIENZA"**

Il servizio oggetto dell'appalto riguarda la Gestione del Nido d'infanzia interaziendale di AREA Science Park. Il Nido ha una ricettività di 14 +2 posti destinati a bambini/e dai 12 ai 36 mesi. L'apertura del Nido è prevista da settembre a luglio di ciascun anno dal lunedì al venerdì, fatta salva qualche interruzione nel periodo natalizio e pasquale.

L'Appaltatore è tenuto ad utilizzare i locali, l'unità educativa e di assistenza esclusivamente per le finalità strettamente e direttamente collegate all'erogazione del servizio previsto dalle Condizioni Contrattuali del Capitolato tecnico-descrittivo.

Del ……

ATTIVITA

Attività Gestione asilo nido interaziendale

Descrizione

Nell'ambito del servizio l'Appaltatore ha l'onere di svolgere le seguenti attività:

1. assicurare la cura e sorveglianza dei bambini/delle bambine;
2. provvedere alla preparazione dei pasti (in apposito e distinto centro cottura autorizzato, proprio o mediante subappalto) e alla quotidiana consegna presso l'asilo;
3. provvedere all'apparecchiatura, distribuzione delle merende e del pranzo, nel rispetto delle vigenti normative e del protocollo HACCP, provvedendo anche al successivo riordino;
4. provvedere al riordino, sistemazione di tutto il materiale di stoviglie, bicchieri, piatti, posate, ecc.;
5. pulizia (incluso lavaggio) della biancheria da cucina, bagno e da lettino;
6. pulizia e controllo quotidiano del giardino prima e dopo l'utilizzo da parte dei bambini/delle bambine;
7. riassetto, riordino e risistemazione dell'ambiente ogni qualvolta necessario.
8. provvedere alla custodia e conservazione dei beni, materiali ed attrezzature, costituenti il patrimonio del Nido;
9. effettuare la manutenzione ordinaria corrente (quella necessaria a mantenere le attrezzature, gli arredi, la struttura ed ogni altro materiale ivi custodito in perfetto stato d'uso);
10. mantenere in ordine, pulito ed in buone condizioni il materiale usato.

RISCHI SPECIFICI

Rischio **Contagio da Covid 19**

Descrizione Il rischio di contagio può manifestarsi quando un addetto dell'impresa appaltatrice del contratto di gestione in oggetto accede agli uffici dell'Amministrazione presso l'edificio C1 del Campus di Padriciano.

Misura da adottare

Misura	**PROCEDURA STANDARD PER ACCESSO PRESSO LA SEDE DI AREA Science Park – EDIFICIO C1 DI PADRICIANO**
Descrizione	Per tutte le imprese appaltatrici che operano in Area Science Park, è stata predisposta un'informativa standardizzata con le regole da seguire. L'informativa è esposta all'esterno dell'ingresso dell'edificio C1 ed alla reception. Tutti i dipendenti delle ditte dovranno sottostare alle regole per l'accesso e permanenza nei locali aziendali. Possono avere accesso alla sede (edificio C1) solo dopo essersi sottoposti alla verifica automatica della temperatura mediante termoscanner posizionato nella bussola d'ingresso dell'edificio C1. **Nel caso in cui la temperatura misurata risultasse superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso all'edificio C1** Qualora la temperatura rilevata fosse inferiore ai 37,5°, è consentito entrare solo se dotati di mascherina o altro dispositivo di protezione delle vie aeree. Al banco della reception dovrà essere esibita la Certificazione Verde Covid 19 per la verifica prevista dalla normativa. Agli operatori dell'impresa non è consentito l'utilizzo degli apparecchi telefonici dell'Ente (telefono della reception), mentre è consentito esclusivamente l'uso dei servizi igienici adiacenti alla reception e appositamente indicati. L'uso dell'ascensore è vietato, se non per necessita connesse al trasporto di materiali; in tale eventualità l'uso degli ascensori è limitato ad una persona alla volta. Se è necessario parlare con l'operatore addetto alla reception, pur in presenza dello schermo "parafiato", è consigliato di mantenere la distanza di sicurezza prescritta e appositamente segnalata. Il personale delle imprese appaltatrici non è autorizzato a recarsi alla caffetteria per utilizzare le macchine distributrici. Il personale delle imprese appaltatrici non è autorizzato ad entrare negli uffici o altri locali in cui ci sia la presenza di personale dell'Ente.
Soggetto obbligato all'attuazione della misura	Impresa appaltatrice
Soggetto deputato al controllo per conto del committente	Direttore dell'esecuzione – S.P.P. dell'Amministrazione
Periodicità del controllo	

Prima dell'inizio della prestazione/fornitura	SI
Durante la prestazione/fornitura	Ogniqualvolta si renda necessario accedere all'edificio C1 del Campus di Padriciano.
Stima dei costi	
Centro di costo	
Dettaglio stima	

Codice	*Descrizione*	*UM*	*Prezzo EURO*	*Quantità*	*Totale EURO*

RISCHI INTERFERENTI

Rischio	**Rischio di danno per incidente tra automezzi circolanti nei Comprensori**
Descrizione	E' il rischio che si può manifestare lungo la viabilità comprensoriale di Padriciano normalmente aperta sia al traffico veicolare normale, anche mezzi d'opera o autoarticolati e sia ciclo-pedonale.

Misura da adottare

Misura	Informazione del personale
Descrizione	Il personale verrà tempestivamente informato su eventuale presenza di pericoli dovuti a cantieri e/o altri lavori in corso presenti lungo la viabilità di accesso all'edificio P e le relative informazioni sulle modifiche della viabilità
Soggetto obbligato all'attuazione della misura	Impresa appaltatrice
Soggetto deputato al controllo per conto del committente	S.P.P. di Area Science Park
Periodicità del controllo	
Prima dell'inizio della	NO

prestazione/fornitura

Durante la prestazione/fornitura Occasionalmente nel corso del contratto

Stima dei costi

Centro di costo

Dettaglio stima

Codice	*Descrizione*	*UM*	*Prezzo EURO*	*Quantità*	*Totale EURO*

Misura da adottare

Misura Viabilità interna

Descrizione I mezzi del personale utilizzeranno solo ed esclusivamente la viabilità aperta al traffico veicolare e percorsa normalmente anche dagli utenti ordinari o da altri mezzi d'opera impiegati negli eventuali cantieri presenti.
Il personale dovrà prestare la massima attenzione soprattutto nel tratto di strada promiscuo e circolare all'interno dei Comprensori rispettando i limiti di velocità indicati da apposita segnaletica stradale.
Tutte le viabilità comprensoriali sono da considerarsi come strade aperte al pubblico (viabilità pubblica) quindi rientranti a tutti gli effetti sotto la normativa del Codice della Strada.
Lungo le viabilità comprensoriali, vista la probabile presenza di cantieri edili, potranno essere presenti mezzi d'opera, autoarticolati od altre macchine operatrici.

Soggetto obbligato all'attuazione della misura Impresa Appaltatrice

Soggetto deputato al controllo per conto del committente Il direttore dell'esecuzione per conto della Committenza

Periodicità del controllo

Prima dell'inizio della prestazione/fornitura NO

Durante la prestazione/fornitura Occasionalmente nel corso del contratto

Stima dei costi

Centro di costo

Dettaglio stima

Codice	*Descrizione*	*UM*	*Prezzo EURO*	*Quantità*	*Totale EURO*

RISCHI INTERFERENTI

Rischio **Rischio di investimento**

Descrizione il rischio può presentarsi quando il personale dipendente della committenza o delle altre società insediate può essere investito dai mezzi del personale della ditta appaltatrice o di altre ditte a servizio della ditta appaltatrice.
Il rischio permane anche per il personale della ditta appaltatrici nel tratto di strada impiegato per il trasferimento dalla zona di parcheggio all'edificio P.

Misura da adottare

Misura Viabilità interna

Descrizione I mezzi dovranno intervenire solo ed esclusivamente sulla viabilità aperta al traffico e percorsa normalmente anche dagli utenti ordinari o da altri mezzi d'opera impiegati negli eventuali cantieri presenti.
Gli operatori dovranno prestare la massima attenzione soprattutto nel tratto di strada promiscuo e circolare all'interno dei Comprensori rispettando i limiti di velocità indicati da apposita segnaletica stradale
Tutte le viabilità comprensoriali sono da considerarsi come strade aperte al pubblico (viabilità pubblica) quindi rientranti a tutti gli effetti sotto la normativa del Codice della Strada.
Lungo le viabilità comprensoriali, vista la presenza di cantieri edili, potranno essere presenti mezzi d'opera, autoarticolati od altre macchine operatrici.
Il personale della ditta appaltatrice, nel trasferimento dalle aree di parcheggio all'edificio P (posto di lavoro) dovrà percorrere i marciapiedi ed attraversare la viabilità in prossimità degli attraversamenti pedonali

Soggetto obbligato all'attuazione della misura Impresa appaltatrice

Soggetto deputato al controllo per conto del committente Il direttore dell'esecuzione per conto della Committenza

Periodicità del controllo

Prima dell'inizio della prestazione/fornitura

Durante la prestazione/fornitura Occasionalmente nel corso del contratto

Stima dei costi

Centro di costo

Dettaglio stima

Codice	*Descrizione*	*UM*	*Prezzo EURO*	*Quantità*	*Totale EURO*

RISCHI INTERFERENTI

Rischio **Rischi generici**

Descrizione In questo capitolo vengono evidenziati dei rischi generici non per forza presenti nel contesto dell'appalto ma che possono comunque potenzialmente presentarsi nelle varie fasi lavorative. Per tale motivo vengono a seguito prescritte delle misure generali di prevenzioni evidenziate come "Divieti generici".

Misura da adottare

Misura Divieti generici

Descrizione Sono vietate tutte le operazioni che a discrezione del responsabile e/o del Servizio Prevenzione e Protezione saranno ritenute pericolose.
In particolare:
1) è vietato effettuare qualsiasi attività extracontrattuale per conto della committenza senza avere ottenuto la relativa autorizzazione.
2) omissis;
4) è assolutamente vietato fumare in tutte le aree interne oggetto dell'appalto;
5) è vietato accatastare materiale combustibile o infiammabile in tutti i locali dell'asilo o negli spazi esterni adiacenti all'edificio P;
6) è vietato manomettere o modificare attrezzature ed impianti o effettuare lavori su questi senza una preventiva autorizzazione;
7) è vietato manomettere o modificare impianti elettrici ed allacciare agli

stessi apparecchiature non a norma o difettose;
8) è vietato scaricare nelle fognature qualsiasi prodotto;
9) è fatto divieto di far uso di bevande alcooliche durante l'orario di lavoro, compresa la pausa pranzo;
11) è vietato operare su apparecchiature elettriche sotto tensione senza una preventiva autorizzazione.

Soggetto obbligato all'attuazione della misura — Impresa appaltatrice

Soggetto deputato al controllo per conto del committente — Il direttore dell'esecuzione per conto della Committenza

Periodicità del controllo

Prima dell'inizio della prestazione/fornitura — NO

Durante la prestazione/fornitura — Occasionalmente nel corso del contratto

Stima dei costi

Centro di costo

Dettaglio stima

Codice	*Descrizione*	*UM*	*Prezzo EURO*	*Quantità*	*Totale EURO*

LUOGO INTERESSATO DAL RISCHIO

Luogo Comprensorio di Padriciano - Edificio P - Asilo Nido

Descrizione La sede dell'asilo nido è localizzata presso un corpo di fabbrica di un piano fuori terra annesso all'edificio P. L'edificio è stato idoneamente ristrutturato per la specifica finalità di adibizione quale asilo nido stesso. L'edificio, pertanto, risponde a tutte le certificazioni in materia impiantistica e alle specifiche normative antincendio

RISCHI INTERFERENTI PRESENTI NEL LUOGO

Rischio Rischio di incendio

Descrizione L'edificio, beneficiando della sua ristrutturazione è da classificarsi a basso rischio d'incendio ed è dotato degli obbligatori presidi antincendio (estintori e manichette antincendio) nonché di uno specifico impianto di rilevazione incendio

dotato di una centralina di controllo e gestione posta nel corridoio antistante l'ufficio della direzione dell'asilo. La manutenzione delle dotazioni di sicurezza è a carico della ditta di manutenzione di Area e le manutenzioni periodiche vengono regolarmente svolte ed annotate sul registro. Presso l'edificio, nelle parti comuni, sono poste le planimetrie di sicurezza con indicanti la posizione dei mezzi di emergenza e delle vie di fuga. Nonostante le suddette previsioni che portano l'edificio ad essere classificato a "BASSO RISCHIO" il pericolo d'incendio è sempre latente, pertanto di seguito vengono indicate alcune prescrizioni e misure da adottare per scongiurare l'eventuale potenziale accadimento. Si precisa che quanto sotto indicato è da considerarsi come minima prassi standard di sicurezza ed andrà integrata a carico dell'impresa con un proprio DVR in cui, a seconda delle attività specifiche effettuate per la gestione dell'asilo, identifichi eventuali altre cause d'incendio e ne preveda ed indichi le misure da porre in atto.

Misura da adottare

Misura Durante la gestione del servizio mantenere in ordine l'ambiente di lavoro e in efficienza le eventuali apparecchiature presenti

Descrizione Durante l'esecuzione del servizio di preparazione e somministrazione dei pranzi nelle aree all'uopo destinate deve essere prevista un'attività di verifica sistematica condotta da un preposto incaricato al fine di evidenziare:

a) qualsiasi situazione e/o elemento di pericolo non previsto in modo da poter adottare immediatamente le eventuali disposizioni tecniche ed organizzative in merito necessarie;
b) l'efficacia dei metodi di lavoro adottati;
c) l'adozione corretta delle procedure di lavoro da parte dei lavoratori impegnati nelle attività lavorative;

Soggetto obbligato all'attuazione della misura Impresa appaltatrice

Soggetto deputato al controllo per conto del committente Il direttore dell'esecuzione per conto della Committenza

Periodicità del controllo

Prima dell'inizio della prestazione/fornitura NO

Durante la prestazione/fornitura Saltuariamente a campione nel corso delle attività

Stima dei costi Non sono previsti costi per la sicurezza

Misura da adottare

Misura Prima dell'inizio del servizio di gestione eseguire le verifiche di sicurezza

Descrizione Prima dell'inizio dell'appalto nelle aree destinate affidate in gestione il R.S.P.P. dell'Impresa svolgerà con il responsabile della Gestione del Servizio di Area e con il R.S.P.P. di Area un sopralluogo degli ambienti di lavoro al fine di verificare le condizioni e le dotazioni di sicurezza dell'edificio ed evidenziare eventuali situazioni e/o elementi di pericolo in esso presente.

Nel contesto dell'incontro l'appaltatore dovrà consegnare la documentazione relativa alla valutazione dei rischi ed il piano di emergenza all'uopo predisposti per la specifica struttura. In assenza della suddetta documentazione non verrà concessa l'autorizzazione all'inizio delle attività.

Soggetto obbligato all'attuazione della misura Impresa appaltatrice

Soggetto deputato al controllo per conto del committente Il responsabile della Gestione del Servizio per conto della Committenza

Periodicità del controllo

Prima dell'inizio della prestazione/fornitura SI

Durante la prestazione/fornitura

Stima dei costi Non sono previsti costi per la sicurezza

Soggetti esposti ai rischi interferenti

Impresa	*Soggetto*

CONDIZIONI OPERATIVE PER L'ACCESSO A DITTE TERZE OPERANTI PER CONTO AREA.

Attività previste di coordinamento per la sicurezza conseguenti l'affidamento in gestione dei locali destinati ad Asilo Nido.

Ai fini del coordinamento per la sicurezza si evidenziano di seguito alcune situazioni di potenziale interferenza conseguenti all'accesso nella struttura di ditte terze incaricate da Area affidatarie di servizi connessi con quelli di gestione dell'Asilo Nido.

L'accesso alla struttura dell'asilo nido da parte di ditte terze incaricate da Area è consentito per l'espletamento delle attività a seguito riportate con le relative modalità operative evidenziate:

- Servizio di manutenzione degli impianti tecnologici ed antincendio

Le **attività di manutenzione periodica ordinaria e programmata degli impianti, verranno eseguite esclusivamente fuori l'orario di lavoro**, quando non è prevista la presenza dei bambini e degli operatori.
L'eventuale accesso ai locali degli addetti della manutenzione, per necessità urgenti o guasti, sarà concordata con il coordinatore/referente della struttura, che accompagnerà gli addetti stessi ove necessario disponendo contestualmente, prima che vengano avviati interventi manutentivi/riparazioni, che nel locale interessato e nelle zone di transito degli addetti stessi, non vi siano presenza di bambini ne degli operatori del nido. Pertanto, se necessario, si disporrà l'allontanamento dei bimbi in altra stanza per consentire gli interventi necessari.
Per situazioni particolari potrà comunque essere richiesto, prima dell'avvio di ogni intervento, uno specifico incontro di coordinamento, anche alla presenza dei referenti di Area, per valutare eventuali azioni di coordinamento specifiche, necessarie al fine di evitare l'insorgere di rischi specifici per la sicurezza.

- Servizio di somministrazione dei pasti

Il servizio di fornitura pasti in favore dei bambini dell'asilo nido è garantito a cura e onere della ditta appaltatrice, se del caso avvalendosi in regime di subappalto di apposito centro cottura autorizzato. La ditta appaltatrice, ovvero subappaltatrice, provvede alla consegna dei pasti caldi presso la struttura del nido con le modalità indicate nel capitolato tecnico-descrittivo. La consegna dei pasti nella struttura avviene esclusivamente tramite l'apposito accesso posteriore (dotato di apposita rampa), presso la sola cucina del nido stesso e non interferisce quindi con le attività svolte in altri locali e in particolare in quelli dove è prevista la presenza dei bambini.

- Servizio di manutenzione delle aree verdi

Le attività di manutenzione periodica ordinaria e programmata delle aree verdi, verrà eseguito esclusivamente fuori l'orario di lavoro, quando non è prevista la presenza dei bambini e degli operatori o se ritenuto urgente, verrà effettuato nel momento in cui i bambini dell'Asilo non saranno presenti nel giardino stesso oggetto dell'intervento di manutenzione.
L'intervento in urgenza sarà concordato con il coordinatore della struttura dell'Asilo, con il referente dell'Amministrazione e dell'impresa appaltatrice, che, contemporaneamente presenti sul posto, verificheranno la situazione e l'assenza sia dei bambini che degli operatori del nido.

SERVIZI A CARICO DELL'APPALTATORE

Poiché l'Appaltatore ha l'onere contrattuale di garantire/svolgere il servizio pulizia, dovrà eseguire le varie attività in base alle specifiche esigenze dei locali, utilizzando prodotti di pulizia, sanificazione e lavanderia privi di tossicità e attrezzature adeguate secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia, con le modalità previste dalle Condizioni Contrattuali del Capitolato d'oneri e comunque con procedure e modalità adottate a seguito della propria valutazione dei rischi, sia nel caso che le operazioni siano svolte dal proprio personale sia nel caso che le stesse siano affidate a ditte terze. In tale eventualità sarà onere dell'appaltatore stesso provvedere alla eventuale redazione del D.U.V.R.I. in ottemperanza alle prescrizioni contenute nel presente documento nonché alle azioni di coordinamento e informazione sui rischi di interferenza provvedendo autonomamente alla comunicazione formale delle prescrizioni e informazioni del presente documento.

Soggetti esposti ai rischi interferenti

Impresa
• Tutti i dipendenti dell'impresa che gestisce l'asilo nido; • Tutti i bambini presenti presso l'asilo nido; • Tutto il personale esterno che in diverse circostanze o forme interagisce con la struttura dell'asilo nido.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

In relazione alle attività da svolgere, dall'analisi e dalle verifiche operate non è stata evidenziata la necessità di dotare il personale dell'impresa appaltatrice di particolari ed ulteriori DPI contro i rischi residui da interferenza;

Rimane comunque obbligatorio in capo al personale dell'impresa appaltatrice di utilizzare i DPI previsti obbligatoriamente per le proprie lavorazioni, all'uopo individuati dal Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) redatto dal Datore di Lavoro espressamente per l'appalto in oggetto.

Il Datore di lavoro dell'impresa appaltatrice:

- destina ogni DPI ad un uso personale e, qualora le circostanze richiedano l'uso di uno stesso DPI da parte di più persone, prende misure adeguate affinché tale uso non ponga alcun problema sanitario e igienico ai vari utilizzatori;
- informa preliminarmente il lavoratore dei rischi dai quali il DPI lo protegge; rende disponibile nell'azienda ovvero unità produttiva informazioni adeguate su ogni DPI;
- assicura una formazione adeguata e organizza, se necessario, uno specifico addestramento circa l'uso corretto e l'utilizzo pratico dei DPI;
- provvede a che i DPI siano utilizzati soltanto per gli usi previsti, salvo casi specifici ed eccezionali, conformemente alle informazioni del fabbricante;
- mantiene in efficienza i DPI e ne assicura le condizioni d'igiene, mediante la manutenzione, le riparazioni e le sostituzioni necessarie.

STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA

Come si evince dall' analisi e dalle verifiche operate , il presente appalto non contempla costi specifici per la sicurezza relativi a rischi di interferenza;

PREVENZIONE INCENDI

PROCEDURE DI EMERGENZA

Per la gestione delle emergenze presso i comprensori di Padriciano, Basovizza, il personale delle imprese dovrà essere edotto delle norme comportamentali in caso di emergenza vigente nel/i fabbricato/i oggetto del servizio, alle procedure di inizio e fine evacuazione, la posizione dei punti di raccolta, delle vie di uscita e

dei percorsi di fuga.

La stessa impresa dovrà operare in modo tale da non occupare le zone dedicate al riparo o alla fuga in caso di emergenza e di evacuazione.

Per i comprensori di Padriciano e Basovizza

Si riporta a seguito l'estratto del Piano di Emergenza ed Evacuazione riportante le Norme Comportamentali in caso di emergenza.

Sulle pareti di tutti i luoghi comuni degli edifici di Area sono esposte le planimetrie di emergenza con tutte le indicazioni delle vie di uscita e tutti i presidi antincendio (estintori, naspi, pulsanti allarme antincendio, porte antincendio)

NORME COMPORTAMENTALI IN CASO D'EMERGENZA

La regola principale da tenere presente è:

MANTENERE LA CALMA E NON FARSI PRENDERE DAL PANICO

1. In caso si rilevi una situazione di pericolo (fumo, incendio, allagamento) durante il normale orario di lavoro della ditta appaltatrice la persona che lo rileva dovrà immediatamente telefonare al:

Centralino Centro Coordinamento Emergenza (C.C.E.)
c/o Reception AREA Science Park
edificio C1 – Padriciano

0403755262

Segnalando:
- *la natura dell'emergenza,*
- *il luogo da cui si sta parlando,*
- *la presenza eventuale di infortunati,*
- *le proprie generalità;*

2. in attesa del sopraggiungere degli aiuti, il personale che ha rilevato l'emergenza potrà, a suo giudizio, intervenire per limitare l'emergenza anche usando gli estintori o gli idranti presenti nell'edificio;
3. se la situazione è grave da non permettere nessuna forma d'intervento provvedere, per quanto possibile, senza correre rischi, a pulire l'area interessata dalle lavorazioni in corso in modo che non rechino intralcio alle vie di fuga;

4. deporre eventuali attrezzature in posizione sicura in modo da non ostacolare la via di fuga;
5. indossare eventuale vestiario riposto e recarsi all'uscita più vicina con assoluta calma, senza correre, seguendo le indicazioni delle planimetrie di emergenza affisse alle pareti di ogni corridoio;
6. giunti all'esterno, raggiungere delle zone limitrofe all'edificio dove non creare intralcio alle operazioni di soccorso e mettersi a disposizione della squadra di emergenza per rapportarsi sulla regolare evacuazione.

NUMERI TELEFONICI D'EMERGENZA

IN ORARIO DI LAVORO DELLA DITTA APPALTATRICE

Centralino Centro Coordinamento Emergenza (C.C.E.)
c/o Reception AREA Science Park
edificio C1 – Padriciano
0403755262

FUORI ORARIO DI LAVORO DELLA DITTA APPALTATRICE

Centralino Centro Coordinamento Emergenza (C.C.E.)
c/o Reception AREA Science Park
edificio C1 – Padriciano
0403755262

Numero Unico Emergenze Friuli-Venezia Giulia
112

fornendo i seguenti dati:
- **il proprio nominativo;**
- **il luogo in cui si è rilevata la situazione di emergenza (***comprensorio*, *edificio, piano***);**
- **tipologia e gravità dell'emergenza;**
- **eventuale presenza di persone coinvolte nell'emergenza;**
- **eventuale presenza di persone ferite;**

EVACUAZIONE

Vie ed uscite di emergenza

In ogni edificio dei Campus di Padriciano e Basovizza sono affisse, lungo i corridoi e le parti comuni dell'edificio, le planimetrie di emergenza con indicate le vie di uscita e tutti i presidi antincendio (estintori, naspi, pulsanti allarme antincendio, porte antincendio).

Mantenere libere le uscite di emergenza e le vie di esodo evitando di depositare materiali o qualsiasi tipo di oggetti (es. carrelli, sacchi, ecc.).
Evitare di disporre materiali in modo tale da limitare l'accesso dei mezzi antincendio o la visibilità della segnaletica relativa (estintori, idranti, elementi di segnalazione). In caso di accertato pericolo d'incendio o altra situazione di pericolo grave ed immediato dare immediato allarme a voce e azionare gli eventuali pulsanti di allarme. Avvisare il Centralino del Centro coordinamento emergenze chiamando il numero **0403755262**.
Mettere in sicurezza le attrezzature di propria pertinenza e rimuoverle prontamente nel caso possano costituire intralcio ai mezzi ed alle operazioni di soccorso.

In caso di evacuazione di emergenza

L'evacuazione di emergenza può verificarsi a seguito di allarme per incendio, per eccezionali eventi naturali o altri motivi che possono mettere in pericolo l'incolumità delle persone. In caso di ordine di evacuazione, impartito dal Coordinatore generale dell'emergenza o da un suo sostituto, il personale deve:

- mantenere la calma evitando di provocare panico che ostacolerebbe le operazioni di evacuazione;
- deporre eventuali attrezzature in posizione sicura in modo da non ostacolare la via di fuga;
- seguire le istruzioni e le indicazioni degli incaricati all'emergenza;
- allontanarsi immediatamente, non attardarsi a raccogliere gli effetti personali, non correre;
- non utilizzare ascensori o montacarichi, i quali possono restare bloccati per mancanza di elettricità;
- nel caso che gli ambienti siano invasi dal fumo, coprire il naso e la bocca con un fazzoletto possibilmente bagnato e, eventualmente, procedere carponi;
- aiutare le persone in difficoltà che fossero presenti (es. persone disabili, visitatori);
- raggiungere le scale di sicurezza e le uscite d'emergenza che portano in luogo;
- giunti all'esterno, raggiungere delle zone limitrofe all'edificio dove non creare intralcio alle operazioni di soccorso e mettersi a disposizione della squadra di emergenza per rapportarsi sulla regolare evacuazione.

PRIMO SOCCORSO – EMERGENZA SANITARIA

La ditta appaltatrice dovrà munire la propria squadra di specifico presidio di primo soccorso che dovrà essere tenuto in perfetta manutenzione, pulizia ed efficienza e collocato presso il proprio automezzo o nell'area di cantiere medesima.
In caso di emergenza sanitaria grave andrà contattato direttamente il servizio **112.**
Se ritenuto necessario rimuovere eventuali cause dell'infortunio ancora presenti, evitando di mettere a repentaglio la propria incolumità.
Non cercare di muovere la persona inanimata, specie se ha subito un forte trauma o si sospetta la presenza di fratture o lesioni alla colonna vertebrale a meno che non e ne sia l'assoluta e immediata necessità (pericolo di crolli, incendio nei locali).
Non abbandonare la persona coinvolta ma rassicurarla in attesa dei soccorsi.
Aiutarlo nella respirazione provvedendo ad allentare gli indumenti attorno al collo colletto, cravatta, foulard).
Evitare gli assembramenti di persone.
Non somministrare alcolici o farmaci salvo per richiesta cosciente del soggetto o per conoscenza certa di una sua patologia e dei farmaci normalmente assunti.
In caso di emergenza sanitaria il personale interno di Area Science Park, se allertato dalla reception o direttamente dalla ditta appaltatrice, interverrà sull'incidente con il proprio presidio sanitario di primo

soccorso conforme al D.M. 388/2003 e opererà le prime cure in attesa del sopraggiungere del servizio d'emergenza **118.**

ALLEGATI:

- Elenco dei dipendenti che verranno impiegati
- Procedura di sicurezza per l'accesso e la prestazione di servizi/lavori delle imprese appaltatrici presso gli edifici di area science park;
- Dichiarazione sostitutiva di certificazione;
- Planimetrie di sicurezza

Trieste, ……..

PROCEDURA DI SICUREZZA PER L'ACCESSO E LA PRESTAZIONE DI SERVIZI DELLE IMPRESE APPALTATRICI PRESSO GLI EDIFICI DI AREA SCIENCE PARK

PRESA IN SERVIZIO

- Tutti gli operatori delle imprese prestatrici di servizio, prima di prendere servizio presso i Campus di Area Science Park, anche tramite timbratura e/o firma registro accedendo all'edificio C1, devono sottoporsi ad auto-controllo automatico della temperatura corporea mediante termo scanner.
- Se la temperatura misurata risulterà superiore ai 37,5° NON È CONSENTITO L'ACCESSO AD ALCUN EDIFICIO DEI CAMPUS.
- È consentito entrare negli edifici solo se dotati di mascherine aeree e, preferibilmente, anche se non specificatamente prescritto per la propria attività lavorativa, di guanti monouso nuovi o igienizzati.
- Gli operatori delle Imprese prestatrici di servizi soggetti a timbratura/firma del registro presenze dovranno disinfettarsi le mani presso l'erogatore e recarsi presso il bancone della reception per il ritiro del badge/firma registro. In caso di presenza di un altro operatore nei pressi è prescritto il rispetto della distanza di sicurezza di 1 mt. Dopo la timbratura, il badge va depositato sul bancone reception e l'uscita dall'edificio deve avvenire attraverso la porta contrassegnata.
- È vietato effettuare o ricevere telefonate con l'apparecchio telefonico posto in reception o utilizzare telefoni aziendali fissi posti nei locali degli insediati nel Parco.
- È vietato l'utilizzo degli ascensori, salvo che per necessità connesse al trasporto di materiali o attrezzature di lavoro; in tale eventualità l'uso degli ascensori è consentito a una persona alla volta.
- Non è consentito sostare nell'atrio della reception o in altri spazi comuni (corridoi, scale, atri, ecc.) degli edifici dei Campus se non per motivi strettamente necessari e relativi ad attività di lavoro e mantenendo comunque la distanza di sicurezza.
- È vietato recarsi nelle zone dedicate alle macchine distributrici e consumare bevande o alimenti all'interno degli edifici dei Campus.

- È vietato entrare negli uffici o in altri locali in quel momento occupati da personale dell'Ente o degli insediati; nel caso sia necessario eseguire interventi manutentivi all'interno dei locali sopracitati, dovrà essere richiesto alla persona presente di allontanarsi per permettere l'effettuazione dell'intervento.

Per presa visione ed accettazione

L'impresa Appaltatrice

……

Dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto notorio rilasciata in base agli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 per l'accesso alle strutture di Area Science Park

Il/la sottoscritto/a_____ nato/a a _____ il _____ residente a _____ in qualità di *(specificare se dipendente, collaboratore, ecc.)* _____ dell'impresa *(indicare la denominazione dell'impresa)*_____ documento identità n. _____ rilasciato da _____ il _____

consapevole che, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e come previsto dall'art. 75 D.P.R. cit., qualora emerga la non veridicità del contenuto di questa dichiarazione decadrà dai benefici eventualmente conseguiti in base alla dichiarazione non veritiera e consapevole, inoltre, delle sanzioni penali stabilite dall'art. 76 per false attestazioni e mendaci dichiarazioni

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

- di essere a conoscenza delle misure di contenimento del contagio da COVID-19 a oggi in vigore, nonché delle relative sanzioni, ivi comprese quelle per dichiarazioni mendaci;
- di non presentare:
  - temperatura superiore a 37,5°C e brividi;
  - tosse di recente comparsa;
  - difficoltà respiratoria;
  - perdita improvvisa dell'olfatto (anosmia) o diminuzione dell'olfatto (iposmia), perdita del gusto (ageusia) o alterazione del gusto (disgeusia);
  - sintomatologia simil influenzale (ad es. mal di gola, congestione nasale, congiuntivite, diarrea, ecc.);
- di non essere sottoposto alla misura della quarantena o isolamento domiciliare fiduciario e/o al divieto di allontanamento dalla propria dimora/abitazione come misura di prevenzione della diffusione del contagio da COVID – 19 secondo le prescrizioni governative vigenti;

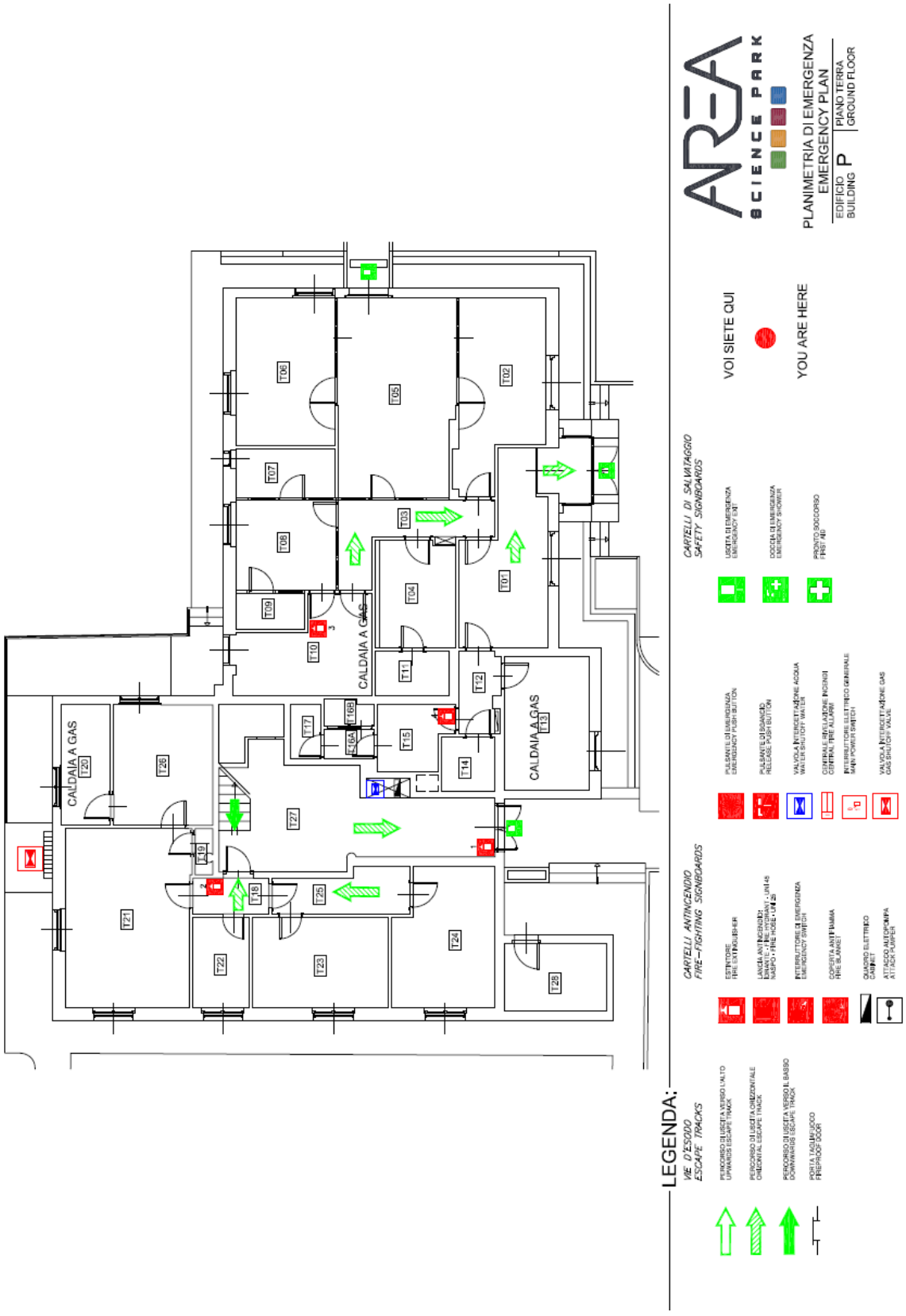
- di non essere stato a contatto stretto[1] con persone positive al COVID-19, per quanto a sua conoscenza, negli ultimi 14 giorni;
- di impegnarsi a informare tempestivamente e responsabilmente il Servizio Prevenzione e Protezione di Area Science Park della presenza di qualsiasi sintomo, tra cui quelli sopra esemplificati, durante la propria presenza presso le sedi di Area Science Park, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti, indossando la mascherina;
- di aver ricevuto copia dell'informativa resa ai sensi dell'art.13 del Regolamento UE 2016/679 in relazione ai dati personali forniti attraverso la presente dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto di notorietà, di essere a conoscenza che il conferimento dei propri dati è necessario per la tutela della salute propria e di terzi presenti presso Area Science Park e di avere compreso che tali dati verranno trattati per le finalità di cui alle norme in materia di misure di contenimento e gestione dell'emergenza da COVID-19;
- di avere ricevuto copia della "Procedura di sicurezza per l'accesso e la prestazione di servizi delle imprese appaltatrici presso gli edifici di Area Science Park".

La presente dichiarazione viene rilasciata quale misura di prevenzione correlata con l'emergenza pandemica del SARS CoV 2.

Trieste, lì _____

Firma del dichiarante in forma estesa_____

[1] Il "Contatto stretto" (esposizione ad alto rischio) di un caso probabile o confermato è definito come:
- una persona che vive nella stessa casa di un caso COVID-19;
- una persona che ha avuto un contatto fisico diretto con un caso COVID-19 (per esempio la stretta di mano);
- una persona che ha avuto un contatto diretto non protetto con le secrezioni di un caso COVID-19 (ad esempio toccare a mani nude fazzoletti di carta usati);
- una persona che ha avuto un contatto diretto (faccia a faccia) con un caso COVID-19, a distanza minore di 2 metri e di almeno 15 minuti;
- una persona che si è trovata in un ambiente chiuso (ad esempio aula, sala riunioni, sala d'attesa dell'ospedale) con un caso COVID-19 in assenza di DPI idonei;
- un operatore sanitario o altra persona che fornisce assistenza diretta ad un caso COVID-19 oppure personale di laboratorio addetto alla manipolazione di campioni di un caso COVID-19 senza l'impiego dei DPI raccomandati o mediante l'utilizzo di DPI non idonei;
- una persona che ha viaggiato seduta in treno, aereo o qualsiasi altro mezzo di trasporto entro due posti in qualsiasi direzione rispetto a un caso COVID-19; sono contatti stretti anche i compagni di viaggio e il personale addetto alla sezione dell'aereo/treno dove il caso indice era seduto.


AREA SCIENCE PARK
PLANIMETRIA DI EMERGENZA
EMERGENCY PLAN
EDIFICIO P PIANO TERRA
BUILDING GROUND FLOOR
VOI SIETE QUI
YOU ARE HERE
CARTELLI DI SALVATAGGIO
SAFETY SIGNBOARDS
USCITA DI EMERGENZA
EMERGENCY EXIT
DOCCIA DI EMERGENZA
EMERGENCY SHOWER
PRONTO SOCCORSO
FIRST AID
PULSANTE DI EMERGENZA
EMERGENCY PUSH BUTTON
PULSANTE DI SGANCIO
RELEASE PUSH BUTTON
VALVOLA INTERCETTAZIONE ACQUA
WATER SHUTOFF WATER
CENTRALE RILEVAZIONE INCENDI
CENTRAL FIRE ALARM
INTERRUTTORE ELETTRICO GENERALE
MAIN POWER SWITCH
VALVOLA INTERCETTAZIONE GAS
GAS SHUTOFF VALVE
CARTELLI ANTINCENDIO
FIRE-FIGHTING SIGNBOARDS
ESTINTORE
FIRE EXTINGUISHER
LANCIA ANTINCENDIO
FIRE HOSE REEL UNIT
NASPO - FIRE HOSE UNIT
INTERRUTTORE DI EMERGENZA
EMERGENCY SWITCH
COPERTA ANTIFIAMMA
FIRE BLANKET
QUADRO ELETTRICO
CABINET
ATTACCO AUTOPOMPA
ATTACK PUMPER
LEGENDA:
VIE D'ESODO
ESCAPE TRACKS
PERCORSO DI USCITA VERSO L'ALTO
UPWARDS ESCAPE TRACK
PERCORSO DI USCITA ORIZZONTALE
ORIZZONTAL ESCAPE TRACK
PERCORSO DI USCITA VERSO IL BASSO
DOWNWARDS ESCAPE TRACK
PORTA TAGLIAFUOCO
FIRE PROOF DOOR
CALDAIA A GAS
T01
T02
T03
T04
T05
T06
T07
T08
T09
T10
T11
T12
T13
T14
T15
T16
T16A
T16B
T17
T18
T19
T20
T21
T22
T23
T24
T25
T26
T27
T28