



## COMUNE DI NAVE

Via Paolo VI n.17 - 25075 NAVE  
Tel. 030 2537411 – Fax. 030 2533146  
www.comune.nave.bs.it  
C. F. 80008790174 – P. I. 003608801



### APPALTO DI SERVIZI

**Art. 3, comma 1, lett. ss) del decreto legislativo n. 50 del 2016**

### CAPITOLATO PRESTAZIONALE

SERVIZIO DI GESTIONE DELL'ASILO NIDO COMUNALE MONDOGIOCONDO

PERIODO 01/09/2021 - 26/07/2024

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Capo 1 – ASILI NIDO: QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO E NORMATIVA DI RIFERIMENTO .....</b> | <b>4</b>  |
| Art. 1. Finalità del servizio .....  | 4         |
| Art. 2. Descrizione del servizio .....   | 4         |
| Art. 3. Identificazione della struttura e CPE .....                                      | 5         |
| Art. 4. Popolazione servita .....  | 6         |
| Art. 5. Calendario del servizio ed orari .....   | 6         |
| <b>Capo 2 – SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO .....</b>                                   | <b>7</b>  |
| Art. 6. Disposizioni generali .....  | 7         |
| Art. 7. Progetto gestionale .....  | 7         |
| 7.1. Obblighi relativi al Progetto gestionale .....                                      | 7         |
| 7.2. Impegni relativi al progetto gestionale, oggetto di valutazione tecnica .....       | 8         |
| Art. 8. Obblighi relativi al progetto educativo .....                                    | 8         |
| 8.1. Ambientamento/Inserimento .....   | 8         |
| 8.2. Gestione della giornata .....   | 8         |
| 8.3. Momenti del distacco e del ricongiungimento .....                                   | 9         |
| 8.4. Momenti dedicati all'igiene personale .....   | 9         |
| 8.5. Momenti dedicati al riposo .....  | 9         |
| 8.6. Momenti dedicati allo sviluppo psicofisico .....                                    | 9         |
| 8.7. Momenti dedicati all'alimentazione .....  | 10        |
| Art. 9. Monitoraggio del progetto educativo da parte dell'appaltatore .....              | 10        |
| Art. 10. Partecipazione della famiglia .....   | 10        |
| Art. 11. Impegni relativi al progetto educativo, oggetto di valutazione tecnica .....    | 11        |
| Art. 12. Ulteriori obblighi relativi al servizio a carico dell'aggiudicatario .....      | 11        |
| 12.1. Partecipazione a bandi di finanziamento .....                                      | 12        |
| <b>Capo 3 – LE PRESTAZIONI ACCESSORIE – FORNITURA PASTI E PICCOLA LAVANDERIA .....</b>   | <b>13</b> |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
| Art. 13.  | Fornitura pasti e momento del pasto .....   | 13        |
| Art. 14.  | Servizio di piccola lavanderia .....  | 14        |
| <b>Capo 4 – LE PRESTAZIONI ACCESSORIE SULL’IMMOBILE – PULIZIA E SANIFICAZIONE .....</b> |   | <b>15</b> |
| Art. 15.  | Pulizia, disinfezione, sanificazione e fornitura di prodotti per l’igiene .....           | 15        |
| Art. 16.  | Conferimento rifiuti .....  | 15        |
| Art. 17.  | Disinfestazione, derattizzazione e prevenzione legionellosi .....                         | 15        |
| <b>Capo 5 – REQUISITI MINIMI PER IL FUNZIONAMENTO E ULTERIORI PRESCRIZIONI.....</b>     |   | <b>17</b> |
| Art. 18.  | Disposizioni generali .....   | 17        |
| Art. 19.  | Requisiti organizzativo-gestionali minimi .....   | 17        |
| 19.1.   | Materiale informativo e carta dei servizi.....  | 17        |
| 19.2.   | Organizzazione degli spazi .....  | 17        |
| 19.3.   | Piano di gestione dei servizi generali .....  | 17        |
| 19.4.   | Gestione delle emergenze .....  | 17        |
| Art. 20.  | Ulteriori prescrizioni organizzative.....   | 17        |
| 20.1.   | Linee guida gestione igienico sanitaria .....   | 17        |
| 20.2.   | Programma annuale di valutazione e miglioramento delle attività .....                     | 17        |
| 20.3.   | Struttura o responsabile delle attività di valutazione e miglioramento della qualità..... | 18        |
| 20.4.   | Rilevazione del grado di soddisfazione dell’utenza .....                                  | 18        |
| 20.5.   | Prevenzione e gestione dei disservizi .....   | 18        |
| Art. 21.  | Polizze assicurative .....  | 18        |
| <b>Capo 6 – L’ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO – IL PERSONALE.....</b>                       |   | <b>19</b> |
| Art. 22.  | Standard minimo di personale e declaratoria dei profili professionali.....                | 19        |
| 22.1.   | Il coordinatore del servizio .....  | 21        |
| 22.2.   | L’operatore socio educativo .....   | 22        |
| 22.3.   | Il personale ausiliario .....   | 23        |
| Art. 23.  | Fabbisogno stimato.....   | 23        |
| Art. 24.  | Obblighi comunicativi dell’appaltatore in relazione al personale impiegato .....          | 23        |
| Art. 25.  | Variazioni e reintegri del personale .....  | 24        |
| Art. 26.  | Formazione del personale .....  | 24        |
| Art. 27.  | Obblighi del personale .....  | 25        |
| Art. 28.  | Disposizioni generali sulla manodopera .....  | 25        |
| Art. 29.  | Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali .....                                 | 26        |
| Art. 30.  | Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali .....                               | 27        |
| Art. 31.  | Clausola sociale.....   | 27        |
| Art. 32.  | Impiego di volontari o di strumenti connessi a politiche di inserimento lavorativo.....   | 27        |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Capo 7 – DISCIPLINA CONTRATTUALE .....</b>   | <b>29</b> |
| <b>Art. 33.    Oneri a carico del Comune e sue prerogative .....</b>                  | <b>29</b> |
| <b>Art. 34.    Interpretazione del contratto e del capitolato prestazionale .....</b> | <b>29</b> |
| <b>Art. 35.    Rinvio allo schema di contratto .....</b>                              | <b>29</b> |

|  |
|--|
| <b>Capo 1 – ASILI NIDO: QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO E NORMATIVA DI RIFERIMENTO</b> |
|--|

**Art. 1. Finalità del servizio**

- i. Il servizio di nido d'infanzia comunale rappresenta un servizio locale assicurato in modo continuo e prioritario, attraverso l'organizzazione di personale educativo professionalmente qualificato, facendo riferimento a uno specifico progetto pedagogico.
- ii. L'Asilo Nido Comunale, in attuazione degli orientamenti educativi previsti dalle normative richiamate, ha lo scopo di offrire:
  - ai bimbi un luogo di formazione, di socializzazione e di stimolo delle proprie potenzialità cognitive, affettive e sociali per promuoverne il benessere psico-fisico;
  - alle famiglie un servizio adeguato nel rispondere ai bisogni lavorativi e sociali, per affiancarle negli specifici compiti educativi e per facilitare il ruolo dei genitori nel mondo del lavoro.
- iii. L'azione educativa svolta dovrà perseguire le seguenti ulteriori finalità:
  - a) porre al centro ogni bambino considerato come essere unico e irripetibile che giunge all'asilo nido con una storia personale e familiare seppur breve, ma distintiva nonché soggetto di diritti e di bisogni di ordine materiale, cognitivo, affettivo, relazionale e morale;
  - b) adottare scelte metodologiche e didattiche improntate sia alla sorveglianza/custodia sia all'ascolto, alla ricerca di strategie mirate, alla progettazione di spazi, tempi e attività sia strutturate che libere perché ciascun bambino attraverso il gioco, l'alimentazione, il sonno, l'esperienza diretta e la vita di relazione, possa:
    - imparare a star bene e a sentirsi sicuro nell'affrontare nuove esperienze in un ambiente sociale allargato, maturando così gradualmente il senso della propria identità;
    - sviluppare la capacità di compiere progressivamente scelte maggiormente autonome e di esprimere il proprio pensiero acquisendo fiducia in sé e negli altri;
    - sviluppare le abilità sensoriali, percettive, motorie, linguistiche e cognitive e cominciare ad imparare a riflettere sulle proprie esperienze e a rielaborarle per acquisire la competenza ad apprendere;
    - avvicinarsi ai pari e agli adulti (educatrici) scoprendo nell'interazione con l'altro il valore e la ricchezza della diversità, della condivisione e della negoziazione;
  - c) affiancare l'azione educativa dei genitori sostenendo il processo di crescita di ciascun bambino e promuovendo la sua formazione integrale come soggetto libero, responsabile e attivamente partecipe alla vita della comunità;
  - d) garantire un'offerta formativa e una progettualità distinta per sezione e quindi per fascia di età, ma in continuità l'una con l'altra;
  - e) aprirsi al contesto locale promuovendo una progettualità che valorizzi le risorse naturalistiche, architettoniche, artistiche, culturali e associative del territorio (ad esempio la casa di riposo e la biblioteca);
  - f) promuovere un confronto costante con le istituzioni educative, scolastiche e sociali del territorio;
  - g) supportare le famiglie nella condivisione del progetto educativo;
  - h) rappresentare per gli adulti un punto di riferimento per l'informazione, la formazione e il confronto in relazione a tutti gli aspetti legati alla crescita dei bambini.
- iv. Nessuna discriminazione nell'erogazione del servizio può essere compiuta per motivi riguardanti sesso, razza, etnia, religione, opinioni politiche, condizioni psico-fisiche e socio-economiche. In tale ambito l'asilo nido tutela e garantisce il diritto all'inserimento dei bambini diversamente abili anche in collaborazione con i servizi competenti delle ATS, nonché di bambini in situazione di disagio relazionale e socio-culturale, e svolge altresì un'azione di prevenzione contro ogni forma di svantaggio e di emarginazione.

**Art. 2. Descrizione del servizio**

- i. La gestione prevede la progettazione educativa, l'organizzazione e lo svolgimento delle attività didattiche, pedagogiche ed amministrative secondo le condizioni previste dalla vigente normativa e dal presente capitolato tecnico.
- ii. La gestione prevede quindi l'implementazione del progetto educativo di base presentato in sede di gara, il re-orientamento in itinere ed il suo adeguamento annuale, la cura dei rapporti con le famiglie utenti e con il comune, la gestione e l'organizzazione del personale e l'organizzazione interna.
- iii. La gestione prevede altresì la gestione dei servizi ancillari ed accessori, tra i quali:
  - Il servizio di fornitura e somministrazione pasti
  - Il servizio di pulizia
  - La manutenzione ordinaria dei beni assegnati in uso,
  - le ulteriori prestazioni previste dal presente capitolato speciale d'appalto e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara.
- iv. La disponibilità della struttura e la titolarità del servizio restano in capo al Comune.

**Art. 3. Identificazione della struttura e CPE**

- i. I servizi dovranno essere erogati presso l'Asilo nido Mondogiocondo ubicato in Via della Fonte n. 12 a Nave, struttura completa di arredi e spazi esterni.
- ii. La struttura rispetta i requisiti strutturali richiesti dalla disciplina regionale di riferimento.
- iii. La struttura è abilitata ad accogliere sino ad un massimo di 33 posti, con possibilità di incremento del 20% ai sensi della D.G.R. 9 marzo 2020 n. XI/2929.
- iv. Il Comune concede in utilizzo gratuito all'affidatario gli arredi e le attrezzature, la cui consistenza è accertabile in sede di sopralluogo. Si provvederà a stilare apposito inventario contestualmente alla redazione del formale verbale di consegna, in contraddittorio con l'aggiudicatario.
- v. Con riferimento ai locali messi a disposizione, nonché ai giochi, agli arredi, alle attrezzature, agli strumenti e alle pertinenze, il personale ausiliario garantisce l'assolvimento di tutte le operazioni di pulizia e di igiene giornaliera, periodica e straordinaria e di ogni altra operazione necessaria ad assicurare in ogni momento la presenza di condizioni ottimali di utilizzo in piena sicurezza, sia dal punto di vista igienico – sanitario, che dal punto di vista della tutela dell'incolumità dei bambini e di chiunque acceda alle strutture.
- vi. Alla conclusione del contratto, l'appaltatore riconsegna gli stessi beni con ulteriore inventario finale redatto sempre in accordo fra le parti.
- vii. I beni così inventariati devono essere uguali in numero, specie e qualità rispetto a quelli contenuti nell'inventario iniziale. Tali beni devono essere riconsegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
- viii. Durante il periodo di utilizzo l'appaltatore risponde quindi direttamente per difettosità generatesi, nei beni mobili, per incuria nell'uso imputabile al servizio oggetto del presente contratto.
- ix. Allo spirare del contratto verrà effettuata, in contraddittorio tra le Parti, un sopralluogo all'esito del quale verrà redatto un "Verbale di Riconsegna", nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Al "Verbale di Riconsegna" andrà allegato l'inventario dei beni consegnati, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione. Nel caso in cui, all'esito del sopralluogo, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte dell'appaltatore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbali di consegna e suoi allegati, l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante.
- x. In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore a tale obbligo, la Stazione Appaltante potrà provvedere direttamente, oltre all'eventuale penale prevista per il caso di specie, anche mediante rivalsa sulla garanzia definitiva.

- xi. Tutti i beni acquistati come miglioria per la più funzionale gestione della struttura, ovvero in sostituzione di beni forniti dal Comune e ritenuti obsoleti, ovvero ancora in ottemperanza a previsioni dell'offerta tecnica, rimarranno di proprietà del Comune, senza alcun onere a carico di quest'ultimo, anche in deroga ad ogni contraria disposizione civilistica.

**Art. 4. Popolazione servita**

- i. Il servizio è rivolto a bambini da cinque mesi a tre anni di età nel numero massimo di iscritti sopra riportato. L'ammissione al nido d'infanzia avviene secondo l'ordine di posizione in graduatoria degli aventi diritto. Attualmente il servizio è frequentato da bambini di età pari o superiore a sette mesi, ma è facoltà dell'ente di ridurre l'età minima per l'ammissione.
- ii. Spetta al Comune la raccolta delle domande per l'ammissione al servizio nido e la formazione della relativa graduatoria unica, predisposta con le modalità e i criteri stabiliti dallo stesso ed in base ai posti disponibili nella struttura distinti per fasce di età.
- iii. L'asilo nido Mondogiocondo accoglie in via prioritaria bambine/i residenti a Nave e bambine/i non residenti i cui genitori lavorano a Nave. Laddove risultassero posti liberi la struttura accoglie i bambine/i provenienti dai comuni limitrofi.
- iv. È possibile, su segnalazione di figure tecniche sanitarie, prorogare di uno al massimo due anni la permanenza all'asilo nido di bambini diversamente abili.

**Art. 5. Calendario del servizio ed orari**

- i. La struttura dovrà essere aperta almeno cinque giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, con orario d'apertura minimo di ore 9 continuative, e per un minimo di 205 giorni per anno educativo.
- ii. L'orario di apertura giornaliera, il calendario delle festività e i periodi di chiusura annuale vengono annualmente definiti dal Comune secondo le modalità previste dal vigente regolamento (allegato I), e tempestivamente comunicate all'aggiudicatario che ha l'obbligo di assoggettarvisi. Si allega calendario dell'anno educativo 2021/2022 (allegato II).
- iii. L'attuale orario di apertura del Nido è il seguente: 7.30-16.30, che coincide con la frequenza full time, e con possibilità di frequenza part time (dalle ore 7,30 alle ore 13,00 ovvero dalle ore 12,30 alle ore 16,30).
- iv. Il mese di luglio è riservato ai genitori che necessitino di usufruire del servizio per esigenze lavorative documentabili o per esigenze particolari, ed il Comune ha facoltà di attivare o meno il servizio sulla base delle effettive richieste che di anno in anno perverranno.
- v. Se proposto in sede di offerta, l'appaltatore può attivare un servizio "prolungamento" che consenta la permanenza dei bambini almeno sino alle ore 18.00. In tale eventualità l'appaltatore procederà a fatturare direttamente agli utenti iscritti le tariffe del servizio offerte in sede di gara (costi educatori/ausiliari).
- vi. La facoltà del paragrafo che precede è in ogni caso soggetta ad autorizzazione espressa del Comune.

## Capo 2 – SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO

### **Art. 6. Disposizioni generali**

- i. Le funzioni, i servizi e le prestazioni tutte devono essere organizzate e rese in modo puntuale e diligente nel pieno rispetto di qualità complessiva e dei parametri specifici previsti dalla vigente normativa in materia, dal presente capitolato e dall'offerta presentata in sede di gara.
- ii. Il servizio in oggetto è distinto in due macro-aree che racchiudono aspetti di carattere gestionale (progetto gestionale) e aspetti di carattere educativo (progetto educativo). Gli aspetti di ciascun Progetto sono definiti dagli obblighi di seguito riportati eventualmente integrati in sede di offerta tecnica da parte dell'appaltatore.

### **Art. 7. Progetto gestionale**

- i. L'appaltatore si impegna ad osservare, per tutta la durata del contratto, gli obblighi di seguito definiti e gli impegni assunti in sede di gara relativi al Progetto gestionale, assicurando la regolare attività dell'asilo nido.

#### **7.1. Obblighi relativi al Progetto gestionale**

- i. L'appaltatore provvederà, fermo restando quanto previsto nei successivi articoli, al funzionamento del servizio di Asilo nido, a propria cura e spese, secondo quanto di seguito dettagliato:
  - a) si impegna a garantire sin dal primo giorno di attivazione l'erogazione completa del servizio, senza interruzioni, così come richiesta in Capitolato Prestazionale ed integrata in sede di offerta.
  - b) Si impegna, facendosi carico dell'organizzazione, della direzione e del coordinamento del personale operante all'interno del Nido (ivi compreso quello comunale), a curare in modo ottimale lo svolgimento del servizio con gestione diretta dei locali alle condizioni pattuite, adibendovi a tale scopo il personale ed i mezzi propri nel prosieguo indicati, eventualmente integrati al fine di garantire la qualità del servizio richiesta.
  - c) Assume tutta la responsabilità e gli oneri inerenti l'erogazione delle prestazioni educative rivolte ai bambini, la gestione e conduzione del Nido, la pulizia giornaliera e periodica dei locali, degli arredi e di quant'altro presente nell'Asilo nido, ivi comprese le aree esterne e le aree verdi, l'erogazione del servizio di ristorazione (fornitura e somministrazione pasti) e di piccola lavanderia, da attuare con modalità operative e tempi tali da garantire il ricambio periodico di lenzuola, tovaglie, tovaglioli, bavaglini, travestimenti, ecc.
  - d) Si impegna a fornire il materiale igienico relativo alla cura e all'igiene del personale tutto e dei bambini (creme, guanti a perdere, prodotti per l'igiene, ecc., ivi compresa la fornitura di pannolini), e del materiale di consumo per la pulizia della struttura (es. detersivi, sanificanti) a norma di legge e sufficiente per qualità e quantità in relazione all'ordinario funzionamento del servizio. Tali prodotti devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta, curando le modalità di stoccaggio in modo da prevenire possibili fuoriuscite accidentali dei liquidi e comunque procedendo, in caso di fuoriuscita, all'immediata messa in sicurezza dell'area con apposito materiale assorbente tenuto a disposizione in loco. Con riferimento ai pannolini, previo consenso dell'Amministrazione e dei genitori, potrà essere sperimentato l'uso di pannolini riciclabili o biodegradabili;
  - e) Si impegna a mantenere le attrezzature e gli arredi affidati ripristinando la funzionalità venuta meno per l'usura derivante dal normale utilizzo e, al termine del rapporto contrattuale, riconsegnare gli stessi nello stato di fatto della consegna iniziale. Ulteriori necessità di arredi e attrezzature evidenziate nell'arco di vigenza contrattuale potranno essere soddisfatte dal Comune solo in via eccezionale, previa motivata richiesta dell'appaltatore.

- f) Si impegna a supportare il Comune nella pubblicizzazione del servizio, sia in forme tradizionali che mediante il web, ed a organizzare a proprie spese, di concerto con il Comune, di un "open-day" da effettuarsi alla presenza della coordinatrice e delle educatrici.
- g) Si impegna ad adottare ed osservare tutte le misure sanitarie di igiene e sicurezza riferibili a persone e cose nella conduzione dell'Asilo nido previste dalle vigenti disposizioni, nonché tutte le cautele imposte da norme di comune prudenza.
- h) È tenuto a segnalare al Comune, tempestivamente e per iscritto, l'esigenza di eventuali interventi di sua competenza.

## **7.2. Impegni relativi al progetto gestionale, oggetto di valutazione tecnica**

- i. L'appaltatore si obbliga ad osservare gli impegni relativi al Progetto gestionale eventualmente assunti in sede di gara, che costituiscono parte integrante del contratto da esso sottoscritto.

## **Art. 8. Obblighi relativi al Progetto educativo**

- i. L'appaltatore provvede, tra l'altro, ad attuare il progetto educativo proposto in sede di gara, nel rispetto degli standard minimi regionali e di quanto nel prosieguo meglio dettagliato.

### **8.1. Ambientamento/Inserimento**

- i. Il coordinatore e gli educatori, all'avvio dell'anno educativo, devono svolgere un incontro collegiale con i familiari dei bambini ammessi all'Asilo nido al fine di presentare il gruppo educativo e la struttura dove saranno svolte le attività, nonché consegnare e illustrare la programmazione delle attività e pianificare gli incontri individuali tra l'educatore di riferimento e ciascun familiare.
- ii. A riguardo si precisa che l'appaltatore individua un educatore di riferimento per ciascun bambino e per la relativa famiglia.
- iii. Nel colloquio conoscitivo individuale l'educatore referente deve raccogliere tutte quelle informazioni che consentono la conoscenza del percorso di crescita del bambino, della sua storia e della sua famiglia al fine di elaborare al meglio l'intervento educativo e condividere, con la famiglia del bambino, la calendarizzazione dell'inserimento. Quest'ultimo, di norma, ha generalmente una durata di due settimane, anche se i tempi possono essere modificati in base alla risposta di ogni singolo utente.
- iv. A riguardo si precisa che l'inserimento del bambino, tra l'altro, prevede:
  - a. la costanza del riferimento educativo e la presenza di una figura familiare di riferimento che affianchi il bambino nella fase iniziale per il tempo necessario all'inserimento graduale dello stesso;
  - b. la gradualità dei tempi di allontanamento dalla figura familiare e dei tempi di permanenza nella struttura, in modo da favorire il distacco da una parte e la conoscenza del nuovo contesto da parte del bambino dall'altra;
  - c. l'approntamento delle schede personali per ciascun bambino riportanti le informazioni raccolte nell'incontro preliminare, al fine di conservare una memoria storica del percorso di crescita di ogni bambino, da aggiornare durante il percorso formativo del bambino stesso con le modalità previste al successivo articolo 9 recante "*Monitoraggio del progetto educativo*".

### **8.2. Gestione della giornata**

- i. L'appaltatore deve definire ed organizzare le attività di "routine" (l'accoglienza ed il ricongiungimento con i genitori e momenti dedicati all'alimentazione, al riposo, all'igiene personale e allo sviluppo psicofisico) in modo da favorire una sequenza quotidiana regolare e così che tempi, ritmi e modalità tengano conto delle diverse età ed esigenze del bambino.
- ii. A riguardo si precisa che:
  - a. all'inizio di ogni anno educativo l'appaltatore si impegna a predisporre (e successivamente aggiornare), sulla base del progetto educativo, la programmazione delle attività giornaliere, avente

orizzonte temporale almeno mensile. Tale programmazione deve essere trasmessa al Comune prima dell'inizio dell'anno educativo, e dopo ogni suo aggiornamento;

- b. il predetto programma delle attività giornaliere deve essere differenziato per ogni sezione, per le diverse fasce di età dei bambini ed in funzione delle loro esigenze;
- c. in funzione dell'età del bambino devono essere offerte opportunità diversificate di gioco libero ed organizzato con un coinvolgimento sia a livello individuale che a livello di piccolo o grande gruppo, organizzando a tal fine spazi e materiali specifici per le differenti proposte;
- d. i bambini non devono essere mai lasciati fuori dal controllo del personale addetto, anche durante il sonno.

### **8.3. Momenti del distacco e del ricongiungimento**

- i. Gli educatori di riferimento accolgono e riconsegnano i bambini alle loro famiglie nel rispetto delle identità e delle differenze di cultura, di genere, di percorsi evolutivi, assicurando e supportando il bambino e il suo familiare nella fase del distacco e del ricongiungimento.
- ii. A riguardo si precisa che l'appaltatore:
  - a. deve individuare uno spazio accoglienza dove i bambini possono sostare con i familiari e gli educatori di riferimento;
  - b. deve riportare su apposito registro le presenze ed il numero di pasti consumati dai bambini;
  - c. deve verificare che la persona alla quale il bambino viene riconsegnato sia uno dei genitori o persona da lui formalmente delegata;
  - d. la riconsegna dei bambini ai loro familiari avviene presso il predetto spazio accoglienza nel quale gli educatori dovranno informarli sull'andamento generale della giornata.

### **8.4. Momenti dedicati all'igiene personale**

- i. Gli educatori, coadiuvati dal personale ausiliario, nei momenti dedicati all'igiene personale e all'espletamento delle funzioni fisiologiche, promuovono, in funzione dell'età, l'autonomia e la partecipazione dei bambini nello svolgimento delle operazioni di cura personale, favorendo la conoscenza del proprio corpo anche in funzione delle implicazioni sulla salute (es. "lavo i denti per evitare le carie").
- ii. Gli educatori verificano sulla scheda personale e con i familiari l'eventuale presenza di particolari condizioni di salute del bambino che richiedano l'utilizzo di materiali igienici specifici (es. anallergici), assicurandosi in tal caso l'attenta esecuzione delle disposizioni specifiche, eventualmente in accordo con il pediatra.
- iii. Si rimanda altresì all'allegato alla documentazione di gara recante "Linee guida per la gestione igienico sanitaria" (allegato III).

### **8.5. Momenti dedicati al riposo**

- i. Gli educatori accompagnano i bambini nei momenti dedicati al riposo adottando modalità (es. rituali quali la lettura di una favola o l'ascolto di una musica) che favoriscano, in funzione dell'età, il rilassamento e quindi l'addormentamento dei bambini.
- ii. Gli educatori verificano sulla scheda personale e con i familiari la modalità di addormentamento utilizzata a casa e si attivano per riprodurla, per quanto possibile, anche al nido, al fine di minimizzare le differenze rispetto al contesto familiare. Per quanto possibile il momento del risveglio rispetta le esigenze del bambino evitando il risveglio forzato da parte dell'educatore.

### **8.6. Momenti dedicati allo sviluppo psicofisico**

- i. L'appaltatore si impegna, tramite l'organizzazione dei bambini in piccoli gruppi, all'espletamento delle attività ludico-didattiche, necessarie allo sviluppo psicofisico del bambino (es. gioco libero, gioco simbolico), nonché alle attività rientranti nei Laboratori di cui al progetto presentato in sede

di gara, in linea con gli impegni previsti al successivo articolo 11 e con la programmazione delle attività giornaliere di cui al precedente articolo 8.2 lett. a).

#### **8.7. Momenti dedicati all'alimentazione**

- i. L'appaltatore deve garantire che i momenti dedicati all'alimentazione, oltre a favorire la socializzazione e l'interazione tra i bambini e di quest'ultimi con gli adulti, abbiano anche una valenza educativa (es. approntamento della tavola, preparazione e conoscenza dei cibi, sviluppo del gusto).

#### **Art. 9. Monitoraggio del progetto educativo da parte dell'appaltatore**

- i. L'appaltatore è tenuto a monitorare la corretta esecuzione del progetto educativo nel rispetto degli impegni assunti al fine di definire possibili azioni di miglioramento nell'esecuzione del servizio. A tal fine l'appaltatore è tenuto, tra l'altro, a svolgere almeno n. 2 incontri mensili collettivi, al di fuori dell'orario di servizio, al quale devono partecipare gli operatori e il coordinatore per dare modo al gruppo educativo di discutere con il coordinatore di tutte le criticità inerenti il servizio (cd. spazio di confronto).
- ii. L'appaltatore è tenuto ad aggiornare costantemente durante il percorso formativo le schede personali di ciascun bambino approntate durante la fase di ambientamento. Tali schede hanno lo scopo di descrivere lo sviluppo psico-evolutivo di ciascun bambino nonché quanto di pertinente e funzionale ai fini di preconstituire un supporto documentale nella fase di inserimento nella scuola dell'infanzia secondo la logica della continuità educativa.
- iii. Pertanto, al fine di conservare una memoria storica del percorso di crescita di ogni bambino, tale scheda deve considerare almeno i seguenti aspetti:
  - modalità ed esiti dell'inserimento;
  - modalità di relazione con i genitori;
  - modalità di relazione con il personale educativo;
  - modalità di relazione con i coetanei;
  - tappe dello sviluppo evolutivo;
  - raggiungimento degli obiettivi prefissati in fase di stesura del progetto educativo;
  - obiettivi non raggiunti e le motivazioni che ne hanno impedito la realizzazione.
- iv. Ai fini del monitoraggio del servizio da parte della stazione appaltante, l'appaltatore dovrà opportunamente documentare il proprio operato con attenzione particolare a:
  - agevolare la comunicazione tra operatori;
  - razionalizzare l'organizzazione interna, attraverso la stesura di protocolli operativi;
  - mantenere memoria storica degli interventi effettuati a favore degli utenti e delle attività/progetti realizzati;
  - monitorare e verificare l'efficacia delle azioni intraprese;
  - stendere e trasmettere alla Stazione appaltante report delle riunioni interne;
- v. La documentazione è costituita da materiali scritti (strumenti di lavoro quotidiano degli operatori, report delle riunioni interne) e da altri supporti informatici e/o audiovisivi (riprese, DVD, foto...) a testimonianza del lavoro svolto, utili anche per momenti di rielaborazione e ripensamento delle scelte e delle situazioni vissute all'interno o all'esterno dai bambini e dalle loro famiglie.
- vi. Inoltre l'appaltatore dovrà dare opportuna evidenza anche alle famiglie del lavoro svolto, sia attraverso l'esposizione periodica di fotografie ed elaborati nelle aree di accoglienza, sia tramite la memorizzazione di immagini e video dei bambini su supporti informatici e/o audiovisivi da consegnare alle famiglie, almeno due volte l'anno.

#### **Art. 10. Partecipazione della famiglia**

- i. L'appaltatore deve mettere in atto azioni volte a coinvolgere la famiglia nella realtà della struttura e ad incentivare l'instaurarsi di un rapporto di fiducia e di cooperazione tra il personale e la famiglia

(*cd. sostegno alla genitorialità*). A tal fine l'appaltatore, con costi remunerati all'interno della base d'asta, deve organizzare:

- a. Almeno 2 riunioni all'anno, al di fuori dell'orario di servizio, con i genitori nelle quali devono essere presenti il coordinatore e gli educatori (*cd. riunioni di sezione*), allo scopo di condividere metodi e criteri educativi adottati, nonché di verificare i risultati raggiunti da ciascuna sezione;
  - b. Almeno 3 incontri individuali per bambino ogni anno educativo (*cd. colloqui individuali*), all'interno o al di fuori dell'orario di servizio con i genitori nel quale deve essere presente l'educatore di riferimento ed eventualmente il coordinatore, allo scopo di condividere i risultati raggiunti, i comportamenti del bambino al nido e a casa, le eventuali problematiche e le conseguenti azioni da adottare.
  - c. Almeno 1 colloquio individuale per ogni bambino da inserire nella struttura, all'interno o al di fuori dell'orario di servizio.
  - d. Almeno un incontro con i nuovi iscritti all'inizio di ogni anno educativo;
  - e. Un incontro di verifica a fine anno, alla presenza dei genitori;
  - f. Due incontri per anno educativo, per la realizzazione della festa di natale e quella di fine anno.
- ii. L'appaltatore, inoltre, si impegna all'espletamento delle attività inerenti il sostegno alla genitorialità di cui al progetto eventualmente presentato in sede di gara, in linea con gli impegni previsti al successivo art. 15.

**Art. 11. Impegni relativi al progetto educativo, oggetto di valutazione tecnica**

- i. L'appaltatore si obbliga ad osservare gli impegni relativi al Progetto educativo assunti in sede di gara, che costituiranno parte integrante del contratto che sarà sottoscritto con il Comune:
  - a. laboratori per obiettivi formativi. L'appaltatore si impegna a realizzare i laboratori in linea con quanto offerto in sede di gara;
  - b. interventi di integrazione dei bambini di etnie e culture diverse. L'appaltatore si impegna a realizzare gli interventi ed impiegare il personale educativo in possesso delle competenze specifiche (titoli di studio ed esperienze maturate sul campo), in linea con quanto eventualmente offerto in sede di gara;
  - c. interventi di sostegno dei bambini portatori di handicap. L'appaltatore si impegna a realizzare gli interventi ed a impiegare il personale educativo in possesso delle competenze specifiche (titoli di studio ed esperienze maturate sul campo), in linea con quanto eventualmente offerto in sede di gara;
  - d. partecipazione della famiglia (Sostegno alla genitorialità). L'appaltatore al fine di sostenere i genitori nell'affrontare le problematiche neuropsicologiche in età evolutiva e di farli partecipare alla vita del nido, qualora offerto in sede di gara, si impegna a:
    - organizzare, al di fuori dell'orario di servizio, degli incontri su tematiche neuropsicologiche in età evolutiva (es. disturbi comportamentali, disturbi del sonno, dell'alimentazione), definite nel corso dell'anno educativo dal gruppo educativo in accordo con le famiglie, tenuti da soggetti qualificati di comprovata esperienza sulla tematica trattata;
    - realizzare il Piano delle attività collettive, che preveda la partecipazione dei familiari dei bambini (es. laboratori didattici, feste e/o altre iniziative), in linea con quanto eventualmente offerto in sede di gara;
  - e. ulteriori azioni correlate al presente capitolato prestazionale, così come previsti dal disciplinare di gara.

**Art. 12. Ulteriori obblighi relativi al servizio a carico dell'aggiudicatario**

- i. L'appaltatore si obbliga ad assicurare l'adempimento dei seguenti ulteriori impegni:
  - a. **Monitoraggio del servizio**

- a.1. organizzare, al di fuori dell'orario di servizio, incontri ai quali devono partecipare gli educatori e/o il coordinatore per dare modo all'appaltatore di discutere di eventuali criticità inerenti il servizio, come meglio indicato al precedente art. 9; Il coordinatore, nell'ambito del proprio monte ore, dovrà presenziare per 1 ora mensile ad una riunione di monitoraggio presso la sede comunale.
  - a.2. al termine di ogni anno educativo, e comunque entro il 31 agosto, presentare al Comune una relazione di verifica dell'attività svolta e dei risultati conseguiti;
  - a.3. documentare e conservare con archivio cartaceo, fotografico e/o video la programmazione e la realizzazione degli interventi educativi all'interno del nido (del lavoro svolto durante l'anno educativo);
  - a.4. tenere apposito registro su cui indicare il nominativo dei bambini iscritti al servizio, le relative presenze giornaliere e le motivazioni delle assenze; tale registro deve essere collocato all'ingresso;
  - a.5. tenere apposito registro riportante il numero dei pasti consumati e la data di fruizione;
  - a.6. tenere apposito registro nominativo degli operatori impiegati nel servizio su cui indicare giornalmente le relative presenze/assenze, nonché le variazioni intervenute nell'organico per sostituzioni di qualsiasi natura, con indicazione dei nominativi degli operatori sostituiti e di quelli assunti in sostituzione; tale registro deve essere collocato all'ingresso;
  - a.7. supportare il Comune in tutti gli adempimenti richiesti da enti terzi in ordine a dati, notizie ed informazioni inerenti la gestione del servizio.
- b. Continuità educativa**
- b.1. garantire il raccordo con la scuola dell'infanzia attraverso lo scambio di informazioni relative ai progetti educativi ed alla scuola nel suo complesso, nonché la trasmissione dei documenti sulla crescita di ciascun bambino.
  - b.2. garantire la stabilità del personale educativo, la presenza dell'educatore di riferimento, il rispetto dei parametri relativi al numero di personale che sarà impiegato nel servizio, dell'elenco nominativo del personale medesimo e di quello che sarà impiegato per le sostituzioni, nonché il rispetto del programma di turnazione (nominativo). Si ribadisce, quindi, che la stabilità del personale educativo deve essere garantita limitando al massimo gli avvicendamenti tra gli educatori individuati negli elenchi consegnati (cfr. Capo 6 – L'organizzazione del servizio - Il Personale);
  - b.3. garantire l'assenza di interruzioni al servizio, salvo casi di forza maggiore (es. calamità naturali che comportino problemi alla struttura o agli impianti o qualsiasi evento eccezionale). La legge n. 146/1990 e s.m.i. all'art. 1, comma 2, lett. d), comprende il servizio dei nidi d'infanzia tra quelli considerati servizi pubblici essenziali, pertanto l'appaltatore dovrà rispettare quanto previsto dalla norma stessa.
- 12.1. Partecipazione a bandi di finanziamento**
- i. Su specifica richiesta del Comune, l'aggiudicatario si impegna, almeno una volta nell'ambito di un triennio, a presentare un progetto con finalità analoghe a quelle previste dal presente Capitolato, nell'ambito delle misure di finanziamento pubblico - Fondo nazionale 0-6 - per l'implementazione di interventi sperimentali ed innovativi, o che comunque possano avere positive ricadute nell'ambito delle politiche per la prima infanzia 0-6 anni, anche sulla base di quanto proposto in sede di offerta.
  - ii. In caso di finanziamento, l'aggiudicatario potrà essere nominato quale partner di progetto, abilitato ad erogare le prestazioni ivi previste, anche previa instaurazione di specifici percorsi di co-progettazione, nell'ambito del budget opzionale previsto dagli atti di gara.

**Capo 3 – LE PRESTAZIONI ACCESSORIE – FORNITURA PASTI E PICCOLA LAVANDERIA**

**Art. 13. Fornitura pasti e momento del pasto**

- i. Gli operatori, accompagnano i bambini nel momento dedicato all'alimentazione favorendo, in funzione dell'età, lo sviluppo della loro autonomia nell'assumere il cibo.
- ii. I pasti previsti per i bambini da fornirsi a cura dell'appaltatore, a seconda della fascia d'età e delle indicazioni date dalla famiglia e in linea con quanto disposto dal presente capitolato, sono il pranzo e la merenda.
- iii. L'appaltatore deve garantire che i momenti dedicati all'alimentazione, oltre a favorire la socializzazione e l'interazione tra i bambini e di quest'ultimi con gli adulti, abbiano anche una valenza educativa (es. approntamento della tavola, preparazione e conoscenza dei cibi, sviluppo del gusto).
- iv. Gli educatori verificano sulla scheda personale e con i familiari l'eventuale presenza di particolari condizioni di salute del bambino che richiedano l'adozione di diete speciali, assicurandosi in tal caso l'attenta esecuzione delle disposizioni specifiche, eventualmente in accordo con il pediatra.
- v. Sotto il profilo tecnico l'appaltatore deve garantire che:
  - Il centro cottura del fornitore deve trovarsi ad una distanza che consenta il raggiungimento del Nido in massimo 30 minuti;
  - I menù e le grammature devono seguire le indicazioni previste dalle "Linee guida per l'elaborazione del menù per l'asilo nido" redatte a cura dell'Ats Bergamo<sup>1</sup> (allegato IV).
  - la composizione del pasto per i bambini svezzati comprende primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta e pane;
  - dovranno inoltre essere previste le merende, preferibilmente costituite da frutta o yogurt;
  - devono essere predisposti menù dedicati a due stagioni ed ognuno di questi sviluppato su 4 settimane;
  - durante la giornata dovrà essere garantita un'adeguata idratazione dei bambini mediante l'uso dell'acqua potabile disponibile presso la struttura. Sono da evitare the, tisane, succhi di frutta.
  - le attività siano segnalate alle competenti autorità tramite la prevista SCIA;
  - le necessità espresse dagli utenti in merito alle diete speciali (sia terapeutiche, sia etico-religiose) siano opportunamente gestite in collaborazione con il fornitore dei pasti, che dovrà disporre o collaborare con personale in possesso della qualifica di dietista o qualifica equipollente.
- vi. Sotto il profilo quantitativo il numero massimo di pasti stimati è pari a 7520 unità per anno educativo.
- vii. Il personale dell'appaltatore dovrà occuparsi delle operazioni di porzionatura/somministrazione, e per il fine dovrà essere formato dal punto di vista igienico-sanitario in ottemperanza al dettato del Reg. CE 852/2004, prevedendo opportuna formazione anche in merito alla gestione del rischio chimico allergeni (competenza per la gestione delle diete speciali in distribuzione del pasto); il personale deve altresì scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.), ed in particolare non deve avere smalti e/o trattamenti estetici e ricostruttivi sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in somministrazione.
- viii. A semplice richiesta dell'amministrazione, dovranno altresì essere forniti i pasti al personale comunale operante presso la struttura, al medesimo costo.

<sup>1</sup> Il richiamo alle Linee Guida dell'ATS Bergamo è esclusivamente vincolante sotto il profilo tecnico, permanendo gli aspetti correlati all'approvazione e validazione dei menù, in capo all'ATS Brescia, competente per territorio. I menù e le ricette ivi previsti hanno carattere indicativo e non vincolante.

**Art. 14. Servizio di piccola lavanderia**

- i. L'appaltatore, tramite il personale ausiliario, ivi compreso quello comunale, dovrà provvedere al ricondizionamento (lavaggio e disinfezione, asciugatura, stiratura, manutenzione, piegatura) della biancheria piana (lenzuolini, bavaglini, ecc) utilizzata presso l'Asilo nido. L'appaltatore non potrà fare alcuna eccezione circa lo stato di sporco della biancheria da lavare.
- ii. Il processo di lavaggio deve garantire l'eliminazione di qualsiasi tipo di sporco e di macchia. I capi di biancheria per i quali non è stato possibile raggiungere tali risultati dovranno essere eliminati. Prima dell'eliminazione dovrà essere data comunicazione al Comune ai fini del reintegro.

#### **Capo 4 – LE PRESTAZIONI ACCESSORIE SULL'IMMOBILE – PULIZIA E SANIFICAZIONE**

##### **Art. 15. Pulizia, disinfezione, sanificazione e fornitura di prodotti per l'igiene**

- i. Il servizio riguarda il complesso degli interventi occorrenti per la pulizia, la disinfezione, la sanificazione, ordinaria e straordinaria, di tutti i locali della Struttura adibita al Nido e delle aree che risultino essere, comunque, di sua pertinenza, nonché degli arredi e delle attrezzature. È altresì a carico dell'appaltatore la ricarica dei materiali di consumo presso i servizi igienici (saponi, carta igienica ecc.).
- ii. Nelle malattie sostenute da microrganismi che nell'ambiente esterno vanno incontro ad una rapida inattivazione (quasi tutte le malattie esantematiche dell'infanzia, es. morbillo, varicella ecc.) la disinfezione non è necessaria e può essere sostituita con una buona aerazione dell'ambiente e dalle normali procedure di pulizia periodica degli ambienti e delle suppellettili.
- iii. Resta ferma l'ottemperanza alle disposizioni nazionali e regionali in tema di sanificazione, correlati a situazioni emergenziali o epidemiologiche.
- iv. L'appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esecuzione di controlli ambientali e sul rispetto dei limiti di contaminazione chimica e microbiologica ammessi dalla legge in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati.
- v. Tutti i giorni l'appaltatore dovrà:
  - pulire accuratamente i pavimenti e tutte le superfici lavabili, (prestare scrupolosa attenzione ai servizi igienici), ed arieggiare successivamente tutti i locali;
  - effettuare quotidianamente la detersione e sanificazione dei giochi che possono essere imbrattati di saliva;
  - nel caso di uso di biberon, tettarelle, ecc., conservarli, dopo accurato lavaggio, in un contenitore asciutto; prima dell'utilizzo effettuare un nuovo risciacquo; non è raccomandato il mantenimento in contenitori con liquidi disinfettanti;
- vi. I prodotti, il materiale e le attrezzature di sanificazione e pulizia devono essere forniti dall'appaltatore, e successivamente conservati in apposito locale o in armadi chiusi. Separare il materiale e i prodotti destinati alla pulizia degli ambienti (pavimenti ecc.) da quelli per la pulizia dei giocattoli, delle suppellettili. In aggiunta, una particolare attenzione deve essere applicata nel tener separato il materiale per la sanificazione dei WC da quello utilizzato per tutti gli altri locali ed arredi.
- vii. L'appaltatore dovrà mantenere ed aggiornare, un protocollo per la pulizia e la sanificazione di ogni locale (bagni, refettorio, spazi gioco interni ed esterni), arredi, attrezzature e giocattoli, che preveda frequenza modalità e tipi di prodotti utilizzati per ogni locale. L'appaltatore dovrà conservare copia delle schede tecniche dei prodotti al fine di fronteggiare adeguatamente casi di allergia, ingestione accidentale, o di ulteriori eventi accidentali che potrebbero nuocere alla salute dei bambini.

##### **Art. 16. Conferimento rifiuti**

- i. Il conferimento dei rifiuti dovrà avvenire con le modalità e secondo i criteri previsti dal "regolamento per lo smaltimento dei rifiuti urbani" – da ultimo modificato con delibera C.C. del Comune di Nave n. 22 del 05 giugno 2013.

##### **Art. 17. Disinfestazione, derattizzazione e prevenzione legionellosi**

- i. Sono a carico del Comune le seguenti attività:
  - derattizzazione;
  - disinfestazione da blatte;
  - disinfestazione da mosche e altri insetti alati.

- Implementazione delle misure idonee a prevenire fenomeni di legionellosi, in conformità con quanto previsto dalle "Linee guida per la prevenzione ed il controllo della legionellosi" approvato in Conferenza Stato-Regioni, nella seduta del 7 maggio 2015.

## Capo 5 – REQUISITI MINIMI PER IL FUNZIONAMENTO E ULTERIORI PRESCRIZIONI

### **Art. 18. Disposizioni generali**

- i. I requisiti di funzionamento minimi sono stabiliti dalla D.G.R. n. 20588 del 11/02/2005 recante “definizione dei requisiti minimi strutturali e organizzativi di autorizzazione al funzionamento dei servizi sociali per la prima infanzia”, per come da ultimo integrata dalla D.G.R. n. 2929 del 09/03/2020, nonché dagli ulteriori atti normativi ed amministrativi integrativi. L'appaltatore è tenuto a contribuire al rispetto dei citati standard, con riferimento esclusivo a quelli di tipo “organizzativo”, permanendo quelli di tipo “strutturale” in capo al Comune.

### **Art. 19. Requisiti organizzativo-gestionali minimi**

#### **19.1. Materiale informativo e carta dei servizi**

- i. L'appaltatore coadiuva il Comune nella redazione della carta dei servizi e nella sua impostazione grafica, nella quale saranno illustrati i servizi offerti, gli orari di apertura, le modalità di accesso, le prestazioni erogate e le tariffe.
- ii. Resta fermo quanto previsto dal precedente art. 10.1 in tema di supporto alle attività di pubblicizzazione.

#### **19.2. Organizzazione degli spazi**

- i. L'appaltatore dovrà garantire l'organizzazione degli spazi, con suddivisione in moduli funzionali che consentano l'organizzazione delle diverse attività educative anche in base all'età dei bambini.

#### **19.3. Piano di gestione dei servizi generali**

- i. L'appaltatore dovrà elaborare un piano gestionale, con specifica indicazione delle risorse destinate all'assolvimento delle funzioni di pulizia degli ambienti e di distribuzione dei pasti, secondo gli standard gestionali previsti dal presente Capitolato Prestazionale.

#### **19.4. Gestione delle emergenze**

- i. La redazione e l'aggiornamento del documento che attesti le modalità attuate dalla struttura per le manovre rapide in caso di evacuazione dei locali è a carico del Comune.

### **Art. 20. Ulteriori prescrizioni organizzative**

#### **20.1. Linee guida gestione igienico sanitaria**

- i. L'appaltatore è tenuto alla puntuale applicazione di quanto previsto dal documento recante “linee guida per la gestione igienico sanitaria”, allegato alla documentazione di gara. È altresì tenuto a rispettare, in quanto compatibile, le prescrizioni di cui al documento recante “malattie infettive e comunità infantili”, redatto da Regione Lombardia e rilasciato in data 23 giugno 2009 e disponibile al seguente link:

<http://www.regione.lombardia.it/wps/portal/istituzionale/HP/DettaglioPubblicazione/temp+pubblicazioni+da+spostare/pub-malattie-infettive-comunita-infantili-sal/pub-malattie-infettive-comunita-infantili-sal>

- ii. Resta ferma l'ottemperanza alle disposizioni nazionali e regionali in tema di sanificazione, ristorazione, accesso a servizi per l'infanzia, correlati a situazioni emergenziali o epidemiologiche.

#### **20.2. Programma annuale di valutazione e miglioramento delle attività**

- i. Il programma annuale di valutazione e miglioramento delle attività riguarda i processi di erogazione dei servizi e delle prestazioni, selezionati in rapporto alle priorità individuate, favorendo il coinvolgimento del personale.

**20.3. Struttura o responsabile delle attività di valutazione e miglioramento della qualità**

- i. Il coordinatore del servizio presiede alle attività di valutazione e miglioramento della qualità.

**20.4. Rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza**

- i. L'appaltatore adotta sistemi di rilevazione del grado di soddisfazione da parte degli utenti o dei familiari. La rilevazione deve essere effettuata annualmente rispetto alla qualità dei servizi e delle prestazioni usufruite. Deve essere inoltre rilevato il grado di soddisfazione del personale, anche con riguardo al benessere lavorativo. L'appaltatore garantisce:
  - l'analisi dei dati rilevati dalle valutazioni del grado di soddisfazione per il miglioramento della qualità dei servizi e la presa in considerazione delle criticità emerse;
  - la diffusione dei risultati delle indagini e delle misure di miglioramento (tramite occasioni pubbliche, la distribuzione di materiale informativo, la pubblicazione sul sito web aziendale o con altre modalità).
- ii. L'appaltatore trasmette gli esiti al Comune entro trenta giorni dall'avvenuta elaborazione dei dati.

**20.5. Prevenzione e gestione dei disservizi**

- i. L'appaltatore garantisce la raccolta e la tracciabilità dei disservizi rilevati e la predisposizione delle relative azioni di miglioramento, nonché la loro diffusione, se di interesse collettivo.

**Art. 21. Polizze assicurative**

- i. L'appaltatore prima della stipula del contratto, o dell'avvio delle prestazioni se anticipate rispetto a quest'ultima, stipula adeguate polizze assicurative per la responsabilità civile per coprire eventuali danni causati o subiti dai propri dipendenti, dai lavoratori interinali, dai lavoratori parasubordinati, dai frequentatori dei servizi, dai non dipendenti che partecipano alle attività e in ogni caso verso terzi. Eventuali franchigie previste dalle polizze non devono gravare sui terzi danneggiati. L'assicurazione per responsabilità civile verso terzi (RCT - compresa la Stazione Appaltante e gli utenti del servizio) dovrà prevedere un massimale di importo non inferiore ad euro 5.000.000,00 per sinistro, con il limite per R.C.O. (verso prestatori d'opera) di euro 5.000.000,00 per sinistro e di euro 2.500.000,00 per prestatore di lavoro.
- ii. La polizza R.C., derivante dall'esercizio di nidi d'infanzia, deve prevedere che la qualifica di terzo sia estesa a tutti coloro che non rientrano nel novero dei prestatori di lavoro anche nel caso di partecipazione, anche occasionale, alle attività dell'assicurato. L'assicurazione deve comprendere la responsabilità civile derivante da colpa grave dell'assicurato affidatario e/o dolo e colpa grave delle persone di cui deve rispondere.
- iii. Resta ferma la responsabilità dell'appaltatore per danni non coperti dai citati massimali minimi, e pertanto la scelta di assicurare massimali maggiori rientra nella discrezionalità dell'appaltatore stesso.
- iv. Le polizze andranno inviate in copia al Comune prima della stipulazione del contratto e comunque prima dell'attivazione del servizio oggetto del presente capitolato
- v. All'inizio di ogni anno educativo dovrà essere presentata copia della relativa quietanza del versamento del premio annuale.

Capo 6 – L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO – IL PERSONALE

**Art. 22. Standard minimo di personale e declaratoria dei profili professionali**

- i. Il Nido dovrà prevedere un organico di operatori con adeguato titolo di studio e qualifica professionale, nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 20588/2005 e s.m.i in materia di standard di personale. Con riferimento al rapporto operatori/bambini si riporta in seguito il prospetto riepilogativo:

| FIGURA PROFESSIONALE      | RAPPORTO OPERATORI/BAMBINI  | TITOLO DI STUDIO  |
|---------------------------|---|---|
| Coordinatore              | <p>Il requisito di esercizio da assicurare per il rapporto operatore socio educativo/bambini presenti è di 1:8.</p> <p>Tale rapporto deve essere applicato almeno per le 7 ore di attività finalizzate."</p> <p>Nelle restanti due ore può essere coperto anche con lo standard 1:10 ferma restando la garanzia della copresenza.</p> | <p>Il coordinatore, oltre a possedere una esperienza almeno biennale nel ruolo, deve essere in possesso del diploma di laurea abilitante nelle classi di laurea magistrale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- LM-50 Programmazione e Gestione dei servizi educativi</li> <li>- LM-57 Scienze dell'educazione degli adulti e della formazione continua</li> <li>- LM-85 Scienze pedagogiche o LM-93 Teorie e metodologie dell'e-learning e della media education</li> <li>- L19 della laurea in scienze dell'educazione/formazione, psicologiche o sociologiche oppure</li> </ul> <p>possedere un'esperienza in servizio di almeno 5 anni ed essere in possesso di diploma attinente per il ruolo di operatore socio educativo.</p> |
| Operatori socio educativi |   | <p>L'operatore socio educativo dell'asilo nido è il personale con regolare rapporto di lavoro in possesso dei seguenti titoli di studio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- diploma di maturità magistrale/liceo sociopsicopedagogico</li> <li>- diploma di abilitazione all'insegnamento nelle scuole di grado preparatorio</li> <li>- diploma di dirigente di comunità</li> <li>- diploma di tecnico dei servizi sociali e assistente di Comunità infantile</li> <li>- operatore servizi sociali e</li> </ul>   |

|           |  |   |
|-----------|--|---|
|           |  | assistente per l'infanzia<br>- vigilatrice di infanzia<br>- puericultrice<br>- laurea in scienze dell'educazione o della formazione, psicologia, sociologia<br>- educatore professionale socio-pedagogico in possesso del diploma di laurea classe L-19 Scienze dell'educazione e della formazione ad indirizzo specifico per servizi per l'infanzia<br>- LM-50 Programmazione e Gestione dei servizi educativi<br>- LM-57 Scienze dell'educazione degli adulti e della formazione continua<br>- LM-85 Scienze pedagogiche o LM-93 Teorie e metodologie dell'e-learning e della media education, della laurea in scienze dell'educazione/formazione, psicologiche o sociologiche. |
| Ausiliari | Un addetto ai servizi ogni 30 posti di capacità ricettiva riconosciuta per la pulizia degli ambienti e l'eventuale aiuto in cucina.<br>Presenza per non meno 3 ore giornaliere | Diploma scuola secondaria I°  |

- ii. Nel rispetto degli standard sopra indicati, è obbligatoria la compresenza di 2 operatori educatori per tutto l'orario di apertura del servizio.
- iii. Nelle restanti ore, al di là delle 7 ore di attività finalizzate, la compresenza può essere assicurata anche da:
  - ausiliari dedicati all'asilo nido che devono garantire la permanenza all'interno degli spazi autorizzati dell'asilo nido;
  - persone in stage/tirocinio formativo curriculare o extracurriculare secondo quanto previsto dalle norme nazionali e regionali, il cui inserimento è subordinato da espressa autorizzazione da parte del Comune.
  - volontari secondo quanto disposto dalla DGR X/7633 del 28/12/2017 (e della successiva nota Protocollo J1.2018.0004237 del 05/03/2018 recante "Precisazioni in merito alla figura di volontario nelle Unità di Offerta Sociali di cui alla l.r. n. 3/2008 a seguito dell'adozione della DGR n. X/7633/2017") in possesso dei titoli di studio previsti dagli standard di esercizio; il personale volontario deve essere, iscritto come volontario in un ente del terzo settore, essere volontario di servizio civile universale o della leva civica, firmare o registrare giornalmente la propria presenza in un registro specifico tenuto dall'ente gestore. E' necessario che l'Ente gestore dell'Unità di offerta sociale e l'Ente del terzo settore cui il volontario aderisce ovvero l'Ente con

cui il volontario ha in corso il progetto di Servizio civile o Leva civica, sottoscrivano un apposito atto nel quale vengano definiti i termini generali della collaborazione, siano specificati i dati identificativi del volontario, il rapporto che sussiste tra il volontario e l'Ente che sottoscrive l'accordo, il ruolo, le modalità e gli orari con cui viene svolta l'attività da parte del volontario. L'accordo deve essere sottoscritto per adesione anche dal volontario interessato.

#### **22.1. Il coordinatore del servizio**

- i. Il Coordinatore pedagogico-educativo del servizio deve essere in possesso di uno dei titoli di studio suindicati, e, al di fuori dell'orario minimo previsto per il servizio di coordinamento dal successivo art. 23, può svolgere le funzioni operative proprie dell'operatore socio-educativo.
- ii. il Coordinatore è responsabile del progetto gestionale ed educativo, gestisce i rapporti nel gruppo di lavoro, la formazione del personale e provvede a sviluppare in modo continuativo le informazioni sia all'interno che all'esterno del servizio, con particolare attenzione alla cura delle relazioni con le famiglie. Il Coordinatore pianifica l'attività del gruppo educativo e di tutto il personale coinvolto nell'erogazione del servizio (ivi compreso quello comunale) verificandone la qualità, confrontandosi a riguardo con tutti gli attori coinvolti, garantendo il raccordo con i servizi della prima infanzia comunale e con gli altri servizi educativi del territorio, con i servizi sociali e sanitari. Il Coordinatore garantisce la massima trasparenza nella gestione dei servizi prevedendo forme di partecipazione delle famiglie alle scelte educative e alla verifica della loro attuazione.
- iii. Nel particolare il coordinatore deve avere le seguenti attitudini specifiche:
  - capacità di riconoscere il sistema dei servizi e lavorare in rete (conoscenza delle politiche sociali per la famiglia, conoscere la normativa di riferimento per lo specifico servizio);
  - capacità di lavorare in equipe;
  - conoscenza di metodologia e organizzazione del lavoro;
  - conoscenza e capacità di utilizzo di strumenti di documentazione e rendicontazione delle attività del servizio;
  - capacità di programmazione degli interventi relativamente ai bambini e alle famiglie, promuovendo anche iniziative di confronto e supporto pedagogico alle famiglie stesse;
  - capacità di predisporre progetti educativi individualizzati anche in rapporto alle famiglie;
  - capacità di definire il piano annuale degli interventi di formazione/aggiornamento del personale;
  - avere conoscenza e supportare le istituzioni all'ottemperanza al debito informativo verso Regione Lombardia;
  - curare la documentazione organizzativa.
- iv. Rientrano altresì tra le funzioni del coordinatore:
  - coordinare il gruppo di lavoro (compresi i dipendenti comunali), concordando le linee di intervento, la distribuzione dell'orario di lavoro e le sostituzioni del personale;
  - concordare i progetti di formazione e aggiornamento del personale;
  - concordare il piano degli inserimenti e l'organizzazione dei gruppi dei bambini;
  - gestire la presa in carico dei nuovi iscritti, e cura le comunicazioni con la famiglia, trasmettendo al comune la data prestabilita per l'inserimento ai fini della procedura amministrativa;
  - gestire le variazioni e le richieste del servizio, ed essere disponibile tramite mail o numero cellulare per tutte le informazioni necessitate dagli utenti (cambi orari, posticipo inserimento ecc.), e successiva comunicazione al Comune di ogni aspetto rilevante, o comunque incidente sulla quantificazione della retta di frequenza;
  - collaborare nell'organizzazione e strutturazione degli spazi dei nidi;
  - concordare, in caso di assegnazione di bambini con particolari difficoltà psico fisiche, le opportune modalità di intervento;

- assicurare costante informazione sull'andamento dell'attività educativa e didattica;
  - garantire nel limite del possibile la continuità educativa dei nidi, promuovendo le competenze del personale educativo e pianificando momenti di verifica e valutazione;
  - segnalare immediatamente problematiche e necessità rilevate all'interno delle strutture e/o evidenziate dall'utenza.
  - trasmettere i prospetti mensili di frequenza dei bambini all'ufficio servizi sociali del Comune;
  - garantire un costante monitoraggio del servizio con le relazioni periodiche e partecipando alla riunione mensile di Equipe tecnica con il Comune;
  - essere presente agli incontri con le famiglie;
  - curare le comunicazioni istituzionali con le famiglie;
  - presentare proposte di approfondimenti/notizie relative al servizio da pubblicizzare sui Social Comunali (Facebook, sito, newsletters);
  - elaborare, in condivisione con i servizi socio-sanitari territoriali competenti, il progetto educativo individuale (PEI) per disabili.
- v. Il coordinatore dovrà inoltre essere presente agli incontri con le famiglie, sia individuali che collettivi.
- vi. Il coordinatore sarà altresì l'interlocutore del Comune per qualsivoglia richiesta inerente ai servizi oggetto di appalto e sarà, a sua volta, garante della corretta organizzazione dei servizi.
- vii. il coordinatore del servizio dovrà essere reperibile, anche telefonicamente, negli orari di apertura del servizio, quale riferimento per gli operatori interessati, nonché le famiglie utenti;

## **22.2. L'operatore socio educativo**

- i. Gli operatori socio-educativi dovranno possedere uno tra i titoli di studio suindicati.
- ii. il compito degli operatori socio educativi consiste nel provvedere con la massima diligenza e cura alla vigilanza, all'assistenza, all'alimentazione, all'igiene dei bambini, all'attività socio-pedagogica e ludico ricreativa dei bambini e quanto altro si rendesse necessario per il perfetto funzionamento dell'Asilo Nido, secondo le indicazioni date dal coordinatore. Inoltre, gli operatori si relazionano tra loro nell'ambito del gruppo educativo e sono in costante rapporto con le famiglie allo scopo di agevolare l'evoluzione affettiva e lo sviluppo cognitivo e sociale dei bambini
- iii. Nel particolare gli operatori socio educativi dovranno avere le seguenti attitudini specifiche:
- curare ed accompagnare la crescita dei bambini;
  - saper gestire l'inserimento al nido dei bambini con conoscenza delle loro diverse specificità (disabile, straniero ecc.);
  - saper gestire la quotidianità al nido: attenzioni educative, attività e proposte di gioco per accompagnare i bambini nel loro percorso di sviluppo;
  - sviluppare le competenze di osservazione, progettazione e documentazione del lavoro svolto nell'ambito dell'asilo nido;
  - saper prevenire gli infortuni;
  - saper relazionarsi con la famiglia del bambino;
  - saper gestire il rapporto con la famiglia: informare, comunicare e creare un rapporto di fiducia con le figure genitoriali;
  - saper gestire un colloquio in campo educativo.
- iv. Le funzioni attribuite al personale educativo sono quelle previste dal ruolo ed in particolare:
- attività educative socio-pedagogiche ed assistenziali rivolte ai bambini;
  - responsabilità della realizzazione dei progetti educativi;
  - definizione degli stessi progetti educativi in collaborazione con il Coordinatore Pedagogico;
  - coinvolgimento delle famiglie nel lavoro educativo;
  - partecipazione ai momenti di verifica e discussione delle attività;
  - partecipazione ai colloqui con le famiglie.

### **22.3. Il personale ausiliario**

- i. il personale ausiliario deve provvedere con massima cura alla pulizia degli ambienti, alla custodia dei locali e del guardaroba, alla lavanderia; inoltre deve collaborare con gli operatori socio educativi in particolari momenti o situazioni della giornata in cui si ravvisa la necessità di un ulteriore supporto. Il personale ausiliario potrà essere impiegato anche per le attività di somministrazione dei pasti.

### **Art. 23. Fabbisogno stimato**

- i. Presso l'asilo nido Mondogiocondo potranno essere attivate fino ad un massimo di n. 5 sezioni la mattina e n. 2 sezioni il pomeriggio.
- ii. Il servizio è svolto anche da personale dipendente del Comune, in particolare:
  - n. 1 unità di personale educativo a tempo pieno;
  - n. 2 unità ausiliarie a 18 e 25 ore settimanali.
- iii. Gli atti di gara sono strutturati in prima istanza per l'attivazione di n. 4 sezioni la mattina e n. 2 il pomeriggio.
- iv. Per la gestione ottimale del servizio, è richiesto all'appaltatore di mettere a disposizione del servizio le seguenti figure professionali:

| <b>figura professionale</b> | <b>Monte ore</b>   |
|-----------------------------|--------------------|
| Coordinatore                | 12 ore mensili     |
| Operatore socio educativo   | 38 ore settimanali |
| Operatore socio educativo   | 38 ore settimanali |
| Operatore socio educativo   | 28 ore settimanali |
| Operatore ausiliario        | 12 ore settimanali |

- v. Il monte ore suindicato relativo agli operatori socio educativi comprende mezz'ora settimanale non a diretto contatto con l'utenza, a fini di programmazione.
- vi. Il valore contrattuale, al netto delle opzioni, è da intendersi costruito sulla base di detti parametri orari cui si correla il corrispettivo omnicomprensivo che spetterà all'appaltatore, eccettuato solo il costo del pasto, remunerato ad unità effettivamente fornite.
- vii. Per ogni anno educativo, al termine delle iscrizioni, il Comune comunica all'appaltatore il numero di iscritti, in base all'età, al fine di concordare la modalità di gestione delle sezioni da attivare (numero educatrici e turnazioni).
- viii. Resta inteso che l'appaltatore ha l'obbligo di mettere a disposizione personale ulteriore in caso di attivazione di nuove sezioni, ovvero di ridurlo in caso di riduzione delle sezioni medesime.
- ix. Per quanto concerne le sostituzioni del personale comunale che l'appaltatore è tenuto ad effettuare, si indicano a mero titolo indicativo i seguenti monte ore solo eventuali che potrebbero essere richiesti, allorquando la stazione appaltante intenda avvalersi di detta possibilità.:

| <b>figura professionale</b> | <b>Monte ore</b> |
|-----------------------------|------------------|
| Operatore socio educativo   | 17 ore mensili   |
| Ausiliario                  | 7 ore mensili    |

### **Art. 24. Obblighi comunicativi dell'appaltatore in relazione al personale impiegato**

- i. L'appaltatore, a partire dall'attivazione del servizio, deve impiegare il personale nel rispetto degli obblighi previsti dalla normativa in materia e dal presente Capitolato Prestazionale, così come eventualmente integrato nell'offerta presentata in fase di gara.
- ii. A riguardo l'appaltatore predispone e trasmette al Comune, prima dell'attivazione del servizio, in coerenza con il progetto educativo, l'elenco nominativo del personale che sarà impiegato nel

servizio riportante l'indicazione del livello della qualifica e delle ore mensili, allegando i curricula dei suddetti operatori ed il contratto di lavoro;

- iii. Entro due mesi dall'attivazione del servizio è facoltà dell'appaltatore sostituire il personale impiegato, nel rispetto degli impegni contrattuali, al solo fine di migliorare la qualità del servizio, previa autorizzazione Comune. Decorsi due mesi dall'attivazione si applica quanto previsto dal successivo art. 25 recante *"Variazioni e reintegri del personale"*.
- iv. Entro due mesi dall'inizio di ciascun anno educativo l'appaltatore predispone e trasmette al Comune, in coerenza con il progetto educativo, il programma di distribuzione oraria del personale (nominativo) relativo all'anno educativo, distinto per sezione, con descrizione delle relative attività (es. diagramma di Gantt) evidenziando le compresenze previste. Si precisa, altresì, che l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune eventuali variazioni del suddetto programma.

#### **Art. 25. Variazioni e reintegri del personale**

- i. Il personale impiegato nel servizio deve rimanere in numero costante per tutta la durata contrattuale, secondo quanto previsto al precedente articolo 24.
- ii. Si precisa che dopo due mesi dall'attivazione del servizio e quindi dalla consegna dell'elenco di cui al precedente articolo 24, non saranno consentiti avvicendamenti tra gli operatori in servizio, che dovranno assicurare una presenza costante ed una continuità didattico-educativa per tutta la durata contrattuale, o perlomeno per ciascun anno educativo, salvo i casi di forza maggiore debitamente e formalmente documentati.
- iii. L'appaltatore si impegna, inoltre, ad una immediata sostituzione (e comunque tempestiva, non oltre un'ora) degli operatori assenti (malattia, maternità, ferie, o quant'altro contrattualmente previsto) con altri operatori aventi i medesimi requisiti in modo da garantire il regolare espletamento del servizio. Detta disposizione vale anche per gli operatori comunali impiegati nel servizio, le cui sostituzioni saranno remunerate sulla base dell'importo offerto in sede di gara.
- iv. È facoltà del Comune di chiedere l'allontanamento dal servizio degli operatori che durante lo svolgimento del servizio stesso siano stati causa di accertati gravi motivi di lagnanza o abbiano tenuto un accertato comportamento gravemente lesivo dell'ambiente di lavoro e della particolare tipologia dell'utenza. In caso di positivo accertamento, l'appaltatore deve provvedere all'allontanamento dell'operatore entro 2 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

#### **Art. 26. Formazione del personale**

- i. L'appaltatore è tenuto anche ad assicurare la formazione/aggiornamento specifico previsto dalla normativa vigente di tutto il personale impiegato nel servizio, ivi compreso il personale comunale (solo costo formazione, la remunerazione delle ore extra di lavoro è a carico della stazione appaltante).
- ii. Nel particolare, per il coordinatore e gli operatori socio-educativi, il monte ore annuo minimo di formazione è il seguente:

| FIGURA PROFESSIONALE      | MONTE ORE ANNUO                                |
|---------------------------|--|
| Coordinatore              | minimo di 40 ore nell'arco dell'anno educativo |
| Operatori socio-educativi | minimo di 20 ore nell'arco dell'anno educativo |

- i. L'appaltatore dovrà presentare in sede di gara il proprio piano formativo del personale, idoneo a garantire una formazione permanente e la conseguente qualificazione di tutto il servizio, ed a promuovere la qualità dell'intervento educativo/pedagogico/organizzativo.

- ii. Resta inteso che l'appaltatore dovrà garantire la formazione del personale relativamente a quanto disposto in materia di sicurezza dal D.lgs.81/2008 con particolare riferimento ai rischi relativi all'attività lavorativa, primo soccorso e primo intervento, emergenze antincendio, da erogarsi in misura additiva rispetto al monte ore suindicato.
- iii. Inoltre, dovrà garantire la formazione in materia di Sicurezza Igienica HACCP (Regolamento CEE/UE n.852/2004) per il personale coinvolto nel servizio ristorazione, con particolare riferimento a: Igiene alimentare legata alla manipolazione degli alimenti; Applicazione principi Haccp e misure di controllo; Rischi identificati e punti critici; Formazione specifica e appropriata sull'applicazione dei principi base del sistema ai cicli produttivi.
- iv. Si precisa che le ore di formazione potranno essere fruite on the job, anche mediante formazione online, nell'ambito delle ore cd. "non finalizzate" ove il rapporto educatore bambino può salire a 1:10, sfruttando le giornate in cui, a causa dell'assenza di bambini, sia possibile rispettare detto rapporto.
- v. Oltre a quanto sopra, l'appaltatore è tenuto a garantire la formazione integrativa offerta in sede di gara, intendendo per formazione integrativa la formazione/aggiornamento su tematiche particolari che accrescano il contributo specifico in funzione dei laboratori offerti e/o di aspetti metodologico-organizzativi di particolare interesse per la crescita professionale del gruppo educativo con risvolto specifico sulla crescita psicofisica dei bambini dell'Asilo nido oggetto del presente contratto.

#### **Art. 27. Obblighi del personale**

- i. Il Personale deve essere idoneo alle mansioni assegnate per capacità fisiche e per qualifica professionale, deve mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto, cortese, e disponibile alla collaborazione. Il Personale deve garantire la riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto con i bambini e le famiglie, in piena osservanza del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii. e del regolamento UE\_2016/679.
- ii. È fatto divieto all'affidatario e ad ogni suo dipendente di accettare e/o richiedere qualsiasi partecipazione agli utenti, in denaro o qualsiasi altra forma.
- iii. Il personale dell'affidatario deve rispettare la normativa regionale vigente in materia, il regolamento comunale vigente, le norme fissate dal presente capitolato e le disposizioni concordate dal Comune con l'affidatario, nonché il codice di comportamento dei pubblici dipendenti approvato con DPR 16 aprile 2013, n. 62 e il codice di comportamento del Comune di Nave approvato con deliberazione G.C. n. 3 del 27/01/2014.
- iv. Il personale è soggetto altresì agli obblighi di cui agli artt. 20 e 78. del D. Lgs. 81/2008.

#### **Art. 28. Disposizioni generali sulla manodopera**

- i. L'appaltatore è tenuto all'esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e norme vigenti in materia, nonché eventualmente entrate in vigore nel corso dei lavori, e in particolare:
  - a) ai sensi dell'art. 30, comma 4, del Codice, nell'esecuzione dei servizi che formano oggetto del presente appalto è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto o della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente;
  - b) i suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche se non è aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura, dalla struttura o dalle dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica;
  - c) è responsabile in rapporto alla Stazione appaltante dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto; il fatto che il subappalto non sia

stato autorizzato non esime l'appaltatore dalla responsabilità, e ciò senza pregiudizio degli altri diritti della Stazione appaltante;

- d) è obbligato al regolare assolvimento degli obblighi contributivi in materia previdenziale, assistenziale, antinfortunistica e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali.
- ii. Ai sensi degli articoli 30, commi 5 e 6, e 105, commi 10 e 11, del Codice dei contratti, in caso di ritardo immotivato nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'appaltatore o dei subappaltatori, la Stazione appaltante paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto. Parimenti in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'articolo 105 del Codice, impiegato nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.
- iii. In ogni momento il DE e, per suo tramite, il RUP, possono richiedere all'appaltatore ed agli eventuali subappaltatori copia del libro unico del lavoro di cui all'articolo 39 della legge 9 agosto 2008, n. 133; possono altresì richiedere i documenti di riconoscimento al personale presente nella struttura e verificarne la effettiva iscrizione nel predetto libro unico del lavoro dell'appaltatore o del subappaltatore autorizzato.
- iv. La mancata applicazione dei contratti di lavoro, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi in favore del Personale costituisce motivo di risoluzione del Contratto.

#### **Art. 29. Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali**

- i. L'appaltatore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del Decreto n. 81 del 2008, nonché tutte le misure specifiche pertinenti in relazione alle caratteristiche dei servizi, degli ambienti ove essi si svolgono e delle attrezzature utilizzate.
- ii. L'appaltatore deve quindi, tra l'altro, provvedere secondo la disciplina prevista dal "Titolo III - Uso delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione individuale", artt. 69 e seguenti, a fornire al Personale tutte le attrezzature di lavoro, nonché i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale dai rischi professionali conformi alle specifiche tecniche previsti dalla normativa vigente.
- iii. Sono a carico dell'appaltatore i corsi ed aggiornamenti del Personale in base agli artt. 36 e 37 al D. Lgs 81/2008, nonché la sorveglianza sanitaria di cui all'art. 41 del medesimo Decreto. Parimenti a carico dell'aggiudicatario è il costo relativo alla sorveglianza sanitaria di cui alla sezione V del D. Lgs 81/2008.
- iv. L'appaltatore deve fornire al Personale tutti i materiali occorrenti per l'espletamento dei servizi e per il contenimento dei rischi.
- v. Ai sensi degli articoli 18, comma 1, lettera u), 20, comma 3 e 26, comma 8, del Decreto n. 81 del 2008, l'appaltatore è obbligato a fornire a ciascun soggetto occupato nel servizio una apposita tessera di riconoscimento, impermeabile ed esposta in forma visibile, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, i dati identificativi del datore di lavoro e la data di assunzione del lavoratore. L'appaltatore risponde dello stesso obbligo anche per i lavoratori dipendenti dai subappaltatori autorizzati; la tessera dei predetti lavoratori deve riportare gli estremi dell'autorizzazione al subappalto/subconcessione. Tutti i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.
- vi. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto.
- vii. Ai sensi degli art. 17 e 29 del D. Lgs 81/2008 deve procedere alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi, il quale dovrà essere custodito presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione stessa.

- viii. All'appaltatore è riconosciuto un incremento dello 0,5% sui costi orari offerti in sede di gara per far fronte ai maggiori oneri determinati dall'emergenza epidemiologica in corso, limitatamente al perdurare dell'emergenza medesima e dei correlativi oneri in punto di dispositivi individuali di protezione.

**Art. 30. Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali**

- i. Si rinvia all'allegato Documento Unico Valutazione Rischi Interferenziali, che dà atto dei rischi individuati, e delle correlative misure per la loro riduzione/eliminazione.
- ii. Detto documento ha carattere dinamico, e potrà essere integrato con quelle ulteriori misure che si riterranno necessarie durante l'esecuzione del servizio.
- iii. Gli oneri per la riduzione dei rischi interferenziali sono a carico del Comune, e non sono soggetti a ribasso.
- iv. Resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo i rischi propri d'impresa.
- v. Presso la struttura è depositata la documentazione "strutturale" relativa all'immobile, ovvero tutti quei documenti previsti dalla normativa Regionale per l'autorizzazione al funzionamento.

**Art. 31. Clausola sociale**

- i. Ai fini di tutelare la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato nel Nido si applica l'art. 50 del Codice. L'aggiudicatario è tenuto ad assumere prioritariamente gli stessi addetti che operavano nella precedente gestione del Nido, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante in relazione alle specifiche caratteristiche del contratto.
- ii. Al mero fine di consentire una valutazione circa l'applicazione dell'istituto in parola, in allegato è disponibile l'elenco del personale attualmente impiegato (Allegato V)
- iii. L'affidatario, al fine di consentire il rispetto di queste prescrizioni anche nel prossimo affidamento, è tenuto a trasmettere al Comune, a mezzo di posta elettronica certificata, la documentazione relativa al personale impiegato nell'appalto, almeno 3 (tre) mesi prima della sua scadenza naturale, o in ogni caso entro e non oltre sette giorni dalla richiesta del Comune.

**Art. 32. Impiego di volontari o di strumenti connessi a politiche di inserimento lavorativo**

- i. È facoltà dell'appaltatore di impiegare nelle prestazioni accessorie personale a titolo volontario, ovvero personale nell'ambito di programmi e/o progetti per l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate, o strumenti sociali analoghi, fermo restando quanto previsto dal periodo che segue. Il personale di cui agli standard minimi del presente capitolato non potrà essere sostituito da personale così come descritto al paragrafo precedente, il quale potrà solo fungere da affiancamento e/o potenziamento dei servizi, e dovrà dunque in ogni caso essere una risorsa incrementativa rispetto agli standard stessi. Parimenti, in caso di cooperative sociali, ai sensi dell'art. 2 comma 5 della L. 381/91, le prestazioni dei soci volontari possono essere utilizzate in misura complementare e non sostitutiva rispetto ai parametri di impiego di operatori professionali previsti dal presente capitolato. È fatto salvo quanto previsto dalla disciplina regionale in tema di compresenza. Resta ferma la necessità di acquisire espressa autorizzazione dalla stazione appaltante prima di ogni inserimento.
- ii. È altresì fatto salvo, ove compatibile e fermi i parametri inderogabili del presente capitolato, quanto previsto dalla Deliberazione N° X / 7633 Seduta del 28/12/2017 recante "precisazione in merito alla figura di "volontariato" nelle unità di offerta sociali di cui alla L.R. 3/2008" e della successiva nota Protocollo J1.2018.0004237 del 05/03/2018 recante "Precisazioni in merito alla figura di volontario nelle Unità di Offerta Sociali di cui alla l.r. n. 3/2008 a seguito dell'adozione

della DGR n. X/7633/2017” in tema di valorizzazione del volontariato ai fini del raggiungimento degli standard minimi.

- iii. Per la definizione di volontario si rimanda all'art. 17 del D. Lgs. 117/2017.
- iv. Per la definizione di persona svantaggiata si rimanda all'art. 2, lettera f), del Regolamento (CE) n. 2204/2002 della Commissione, del 12 dicembre 2002 e all'art. 2, numeri 4) e 99), del Regolamento (UE) n. 651/2014 della Commissione, del 17 giugno 2014.
- v. Per le sole prestazioni di potenziamento del servizio ausiliario, l'Amministrazione può imporre l'accoglimento di soggetti di cui ai commi precedenti, e l'aggiudicatario ha l'obbligo di supervisionare e coordinare l'operato delle figure inserite.

**Capo 7 – DISCIPLINA CONTRATTUALE**

**Art. 33. Oneri a carico del Comune e sue prerogative**

- i. Il Comune si impegna a:
  - a) mettere a disposizione locali idonei per l'attività dell'Asilo nido, nello stato in cui si trovano al momento della consegna e verificabile in sede di sopralluogo;
  - b) mettere a disposizione attrezzature, macchine e impianti idonei alla erogazione del servizio in oggetto nello stato e quantità in cui si trovano all'atto della consegna e verificabile in sede di sopralluogo;
  - c) garantire la copertura assicurativa dell'immobile;
  - d) sostenere le spese relative a imposte, tasse e obblighi derivanti dalla gestione dell'immobile;
  - e) effettuare, a proprie spese, la manutenzione dell'immobile e dei suoi impianti;
  - f) effettuare la verifica periodica dell'impianto elettrico generale di illuminazione, alimentazione dei quadri elettrici principali e secondari, dell'impianto idrico e dell'impianto termico;
  - g) provvedere al pagamento dei consumi idrici, elettrici, del gas metano e telefonici;
  - h) mantenere il verde;
  - i) nominare il direttore dell'esecuzione del contratto;
  - j) raccogliere le iscrizioni, nonché le eventuali variazioni di frequenza, e gestire la graduatoria;
  - k) determinare e riscuotere le rette degli utenti;
  - l) riscuotere eventuali contributi regionali o nazionali legati al servizio;
  - m) consegnare all'affidatario ogni documento o informazione utile ai fini della gestione del servizio;
  - n) liquidare all'appaltatore ogni corrispettivo posto a proprio carico dal presente documento e dallo schema di contratto.

**Art. 34. Interpretazione del contratto e del capitolato prestazionale**

- i. In caso di norme del presente Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari oppure all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario.
- ii. L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del presente Capitolato, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati ricercati con l'esternalizzazione del servizio; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli da 1362 a 1369 del codice civile.
- iii. Ovunque nel presente Capitolato si preveda la presenza di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari, la relativa disciplina si applica anche agli appaltatori organizzati in aggregazioni tra imprese aderenti ad un contratto di rete e in G.E.I.E., nei limiti della compatibilità con tale forma organizzativa.
- iv. Eventuali clausole o indicazioni relative ad aspetti tecnici e prestazionali tra la Stazione appaltante e l'appaltatore, riportate negli allegati o in altra documentazione posta a base di gara, retrocedono rispetto a clausole o indicazioni previste nel presente Capitolato.
- v. In tutti i casi nei quali nel presente Capitolato, nel contratto e in ogni altro atto del procedimento sono utilizzate le parole «Documentazione di gara» si intende il disciplinare di gara.
- vi. In tutti gli atti predisposti dalla Stazione appaltante i valori in cifra assoluta si intendono in euro e, ove non diversamente specificato, si intendono I.V.A. esclusa.
- vii. Tutti i termini di cui al presente Capitolato speciale, se non diversamente stabilito nella singola disposizione, sono computati in conformità al Regolamento CEE 3 giugno 1971, n. 1182.

**Art. 35. Rinvio allo schema di contratto**

- i. Per le questioni di natura sinallagmatica non disciplinate dal presente capitolato si rimanda allo schema di contratto, il quale contiene le clausole dirette a regolare nello specifico il rapporto giuridico tra stazione appaltante e appaltatore ed a porre ulteriori oneri a carico di quest'ultimo.



**COMUNE DI NAVE**  
*PROVINCIA DI BRESCIA*



**REGOLAMENTO COMUNALE**  
**ASILO NIDO “MONDOGIOCONDO”**

*Approvato dal Consiglio Comunale con deliberazione n. 52 del 18/12/2014 e modificato  
con deliberazione del Consiglio Comunale n. 10 del 26/03/2018 e con deliberazione del  
Consiglio Comunale n.21 in data 07/04/2021*

## **Sommario**

|                |                                 |        |
|----------------|---------------------------------|--------|
| <b>ART. 1</b>  | - <i>Premessa</i>               | pag. 3 |
| <b>ART. 2</b>  | - <i>Capacità Ricettiva</i>     | pag. 3 |
| <b>ART. 3</b>  | - <i>Iscrizione</i>             | pag. 3 |
| <b>ART. 4</b>  | - <i>Ammissione</i>             | pag. 4 |
| <b>ART. 5</b>  | - <i>Funzionamento</i>          | pag. 5 |
| <b>ART. 6</b>  | - <i>Determinazione Rette</i>   | pag. 5 |
| <b>ART. 7</b>  | - <i>Gestione</i>               | pag. 6 |
| <b>ART. 8</b>  | - <i>Modalità di Gestione</i>   | pag. 6 |
| <b>ART. 9</b>  | - <i>Personale</i>              | pag. 7 |
| <b>ART. 10</b> | - <i>Standard del Personale</i> | pag. 7 |
| <b>ART. 11</b> | - <i>Coordinatore</i>           | pag. 8 |
| <b>ART. 12</b> | - <i>Norme Finanziarie</i>      | pag. 8 |
| <b>ART. 13</b> | - <i>Norme Finali</i>           | pag. 9 |

## **ART. 1**

## ***Premessa***

1. La normativa regionale inquadra il Servizio Nido nel settore sociale per l'aspetto di sostegno alla famiglia e per la valenza pedagogica nei confronti del bambino, superando definitivamente la concezione di assistenza di tipo igienico-sanitario e di mera custodia, stabilendo inoltre il diritto di ammissione per tutti i bambini, indipendentemente dalle loro condizioni psico-fisiche e dalle condizioni socio-economiche delle famiglie di provenienza.
2. L'Asilo Nido è un servizio di sostegno alla famiglia; attua un servizio socio-educativo per la collettività, rispondente al bisogno di socializzazione del bambino ed al suo armonico sviluppo psico-fisico.
3. Il Nido è una struttura dinamica nella sua organizzazione e nei contenuti, pronta ad accogliere i bisogni delle famiglie del territorio.
4. L'età dei bambini che frequentano il Nido è molto delicata: infatti, i progressi compiuti nei primi anni di vita sono di estrema importanza sia per lo sviluppo cognitivo, affettivo e relazionale. Pertanto, le attività proposte sono mirate a creare condizioni favorevoli per una crescita armonica dei piccoli come individui e come gruppo sociale.
5. Sono accolti al Nido bambini dai 5 mesi ai 3 anni.

## **ART. 2** ***Capacità Ricettiva***

1. Il Nido ha una capacità ricettiva dal punto di vista strutturale pari a 33 posti, fermo restando le previsioni di cui al comma 2.  
L'effettiva capienza del nido viene ridefinita annualmente sulla base delle iscrizioni e del personale educativo, fermo restando i limiti di accoglienza dal punto di vista strutturale.
2. In caso di un aumento di iscrizioni che comportano l'attivazione di una nuova sezione, l'Amministrazione si riserva di procedere all'attivazione con un numero minimo di 6 bambini e previa disponibilità di bilancio.

## **ART. 3** ***Iscrizione***

1. Le domande d'iscrizione devono essere presentate all'Ufficio amministrativo (vedi art. 8 c. 2) a seguito di pubblicazione del Bando, prevista ordinariamente nei mesi di aprile/maggio per inserimenti nei mesi di settembre, ottobre, novembre.  
Le iscrizioni raccolte successivamente alla scadenza del bando, e quelle relative ad inserimenti successivi al mese di novembre, verranno inserite in una lista d'attesa, cui si attingerà per la copertura di eventuali posti liberi in ordine di mese di inserimento e, in via subordinata, in ordine cronologico di presentazione della domanda di iscrizione al protocollo.  
All'atto della conferma dell'iscrizione deve essere effettuato un versamento pari ad Euro 50,00 quale caparra, non restituibile nel caso di ritiro del minore.
2. L'Ufficio amministrativo è disponibile a prestare adeguata assistenza ai familiari per la corretta compilazione della domanda di iscrizione.
3. La domanda di iscrizione deve essere corredata dall'attestazione della condizione economica del nucleo familiare (ISEE) per poter determinare la retta di frequenza. Sarà tenuta valida per tutto l'anno educativo l'attestazione presentata al momento dell'iscrizione.

In caso di variazione sostanziali delle condizioni di lavoro o di reddito, il nucleo può presentare l'ISEE corrente (con DID rilasciata dal Centro dell'impiego in caso di perdita del lavoro), ai fini della riparametrazione della retta in base alla nuova situazione reddituale.

## **ART. 4** **Ammissione**

1. Verranno predisposte tre graduatorie:

- residenti a Nave o in comuni convenzionati;
- lavoratori a Nave e non residenti a Nave o in comuni convenzionati;
- non lavoratori a Nave e non residenti a Nave o in comuni convenzionati.

I nuclei lavoratori a Nave e non residenti a Nave o in comuni convenzionati, ai fini dell'attribuzione del punteggio e della compartecipazione comunale alla retta, devono avere un contratto di lavoro con durata che copra almeno 10 mesi dell'anno educativo di iscrizione.

Le graduatorie verranno elaborate sulla base dei seguenti punteggi:

- punti 4: per genitore lavoratore rientrante nelle seguenti categorie: celibe/nubile, separato/a, divorziato/a, vedovo/a, ed unico adulto presente nello stato di famiglia;
- punti 3: per i bambini residenti sul territorio di Nave;
- punti 3: per i genitori entrambi lavoratori;
- punti 2: per presenza nel nucleo familiare di persone con invalidità superiore ai 2/3;
- punti 2: per presenza di altro fratello o sorella al nido;
- punti 1: per altro figlio in età da 0 a 6 anni;
- punti 1: per domanda presentata l'anno scolastico precedente e rimasta in lista d'attesa.

A parità di punteggio verrà data priorità ai bambini più piccoli di età.

2. L'Assistente sociale del Comune di Nave può richiedere all'Ufficio amministrativo l'inserimento di bambini con problemi familiari o sociali rilevanti, previa relazione.

In tal caso i bambini saranno inseriti con urgenza sulla base dei posti disponibili, indipendentemente dalla graduatoria.

3. L'Ufficio amministrativo entro il mese di giugno di ogni anno, formerà una graduatoria che sarà poi esposta al pubblico nell'apposita bacheca collocata presso l'asilo nido. Dell'esito della domanda di iscrizione presso l'asilo nido verrà data comunicazione scritta agli interessati. Tale graduatoria è valevole fino alla fine dell'anno educativo di riferimento e fino ad esaurimento della stessa.

4. Nel caso si rendessero disponibili dei posti durante l'anno scolastico, saranno inseriti i bimbi in lista d'attesa.

5. L'inserimento del bambino deve avvenire gradualmente; il coordinatore del servizio calendarizza l'inizio del percorso di inserimento di ogni nuovo utente, prevedendo la presenza di un genitore (o di un adulto delegato) in alcuni momenti particolarmente delicati.

6. Il ritiro del bambino dal Nido, non dipendente da documentabile malattia, dovrà essere comunicato per iscritto all'Ufficio amministrativo, almeno 30 giorni prima della data del ritiro.

Qualora il motivo del ritiro sia documentato da comprovata malattia (certificata dal Pediatra di base) esso andrà comunque comunicato entro il 5 del mese onde evitare l'addebito della retta.

In caso il certificato giunga oltre il 5 del mese la retta verrà comunque emessa per intero.

7. Non saranno ammessi i bambini appartenenti a nuclei familiari che hanno situazioni debitorie con il Comune di Nave, salvo diversa indicazione del servizio sociale competente.

## **ART. 5**

### ***Funzionamento***

1. Il Nido si articola in gruppi omogenei in relazione allo sviluppo psicomotorio dei bambini; viene favorito l'interscambio tra i gruppi, al fine di rispondere alle esigenze di socializzazione dei bambini.
2. Il coordinatore del servizio si occupa della formazione dei gruppi in collaborazione con il personale educativo.
3. I moduli di frequenza dell'asilo nido sono i seguenti:
  - 1° modulo mattutino: dalle 0730 alle 1300 (ingresso 730-900; uscita 1215-1300);
  - 2° modulo giornaliero: dalle 0730 alle 1630 (ingresso 730-900; uscita 1600-1630);
  - 3° modulo pomeridiano: dalle 1230 alle 1630 (ingresso 1230-1300; uscita 1600-1630)
4. L'accoglienza dei bambini avviene tra le 7.30 e le 9.00.
5. In caso di richiesta da parte dell'utenza di estensione oraria del servizio, il Comune potrà agevolare l'attivazione da parte di operatori esterni di servizi supplementari a pagamento.
6. Il Nido rispetta il calendario interno con riferimento al calendario scolastico regionale.  
La frequenza nel mese di luglio è facoltativa e su richiesta: i genitori dovranno formalizzarne la richiesta nei tempi stabiliti dall'ufficio amministrativo.
7. In caso di necessità di un nucleo di estendere la frequenza da mattutino a giornaliero, l'istanza può essere accolta solo previa disponibilità di posti nel modulo pomeridiano. In caso di necessità di riduzione dell'orario di frequenza dal modulo giornaliero al modulo mattutino, l'istanza potrà essere accolta solo in presenza di una richiesta di estensione di orario da mattutino a giornaliero.

## **ART. 6**

### ***Determinazione Rette***

1. La determinazione delle fasce e delle rette di contribuzione, nonché di eventuali riduzioni/agevolazioni, è rinviata ad atti deliberativi della Giunta Comunale.
2. La retta viene pagata mensilmente entro il 25 del mese di fatturazione; qualora venga rilevato il mancato pagamento si procederà ad immediata contestazione scritta con indicazione di nuovo termine per il pagamento, scaduto il quale, in assenza di regolarizzazione, si valuterà la sospensione del servizio.
3. Nel primo mese di frequenza la quota fissa viene conteggiata addebitando i giorni di effettiva presenza a decorrere dal 4° giorno di inserimento. I pasti, invece, vengono addebitati in base al reale consumo e fatturati il mese successivo.
4. La contribuzione per famiglie in presenza di entrambi i genitori, con un solo genitore lavoratore, è pari al 100% della retta massima (anche in caso di calcolo tabellare che prevede una contribuzione inferiore). Tale contribuzione non viene applicata nel caso il genitore perda il lavoro nel corso dell'anno scolastico e presenti attestazione ISEE corrente e Dichiarazione di immediata disponibilità rilasciata da Centro per l'impiego. Qualora il genitore non lavoratore trovi occupazione durante l'anno scolastico la contribuzione sarà determinata, con effetto immediato, ai sensi del precedente c.1 e non più con retta massima.

5. Per le famiglie che iscrivano un figlio al nido e abbiano al contempo uno o più figli frequentanti una scuola dell'infanzia sul territorio di Nave, si applicano le agevolazioni deliberate dalla Giunta Comunale. Qualora la tariffa scontata risulti inferiore alla quota minima di contribuzione al servizio (determinata nelle tabelle di contribuzione asilo nido approvate annualmente con deliberazione comunale), verrà comunque applicata la retta minima prevista.

6. In caso di assenza del bambino, qualunque sia la motivazione, verrà comunque fatturata la quota fissa, alla quale verrà aggiunto l'importo dei pasti realmente consumati.

7. Per il mese di luglio, la quota fissa verrà conteggiata in base ai periodi scelti anticipatamente dai genitori (vd. Art. 5 c. 6). I pasti verranno, invece, addebitati sulla base del reale consumo.

8. E' prevista, per gravi motivi di salute del bambino e su parere favorevole del pediatra di base, la sospensione temporanea del servizio per un massimo di 3 mesi. In tali casi la quota fissa verrà ridotta come da deliberazione di Giunta Comunale vigente al momento della sospensione.

9. E' possibile rinunciare alla presentazione dell'attestazione della condizione economica del proprio nucleo familiare (ISEE). In questo caso la retta applicata sarà quella corrispondente alla fascia massima delle tabelle di contribuzione in vigore.

10. Non è consentito mantenere il posto senza frequentare, pagando la retta.

11. Per i bambini non svezzati, la famiglia dovrà fornire alla struttura il latte (materno o artificiale) fino al sesto mese di età. Nel quinto mese non verrà addebitato alcun costo per i pasti; nel sesto mese verrà addebitato il solo costo della merenda. Dal settimo mese, in concomitanza con lo svezzamento, si procederà all'addebito ordinario dei pasti.

## **ART. 7**

### **Gestione**

1. Il servizio può essere gestito in forma mista, in parte con dipendenti comunali e in parte tramite appalto per la gestione educativa di alcune sezioni e/o della parte amministrativa, o dato in concessione ai sensi della normativa vigente in materia di contratti pubblici. La titolarità del servizio rimane in capo al Comune di Nave.

2. Alla gestione collabora, con i compiti di cui al successivo art. 8 c. 1, un'equipe tecnica, così composta:

#### *componenti fissi*

- Coordinatore del servizio,
- Responsabile U.O. Socio-assistenziale / Assessore del Comune di Nave,
- Personale educativo del nido;

#### *componenti convocabili a seconda della necessità:*

- personale ausiliario del nido,
- assistente sociale del comune di Nave.

## **ART. 8**

### **Modalità di gestione**

1. L'Équipe Tecnica elabora gli indirizzi generali organizzativi ed educativi, vigilando sulla loro applicazione. Favorisce l'incontro delle famiglie con gli operatori del nido, gli operatori sociali e sanitari e le realtà del territorio. L'operato dell'Équipe Tecnica è ispirato a criteri di trasparenza. Ai genitori viene garantita la possibilità di richiedere chiarimenti e spiegazioni sul funzionamento del nido al coordinatore del servizio.

2. L'ufficio amministrativo, che può essere gestito direttamente dal Comune o esternalizzato, totalmente o in parte, si occupa della raccolta delle domande di ammissione, della formazione della graduatoria e della lista d'attesa, della determinazione delle rette in relazione alla situazione economica, e della fatturazione del servizio.

3. Le famiglie, tramite comunicazione scritta, vengono coinvolte in incontri di presentazione del servizio e di partecipazione sull'andamento del medesimo:

- all'inizio dell'anno educativo viene organizzato un incontro con il coordinatore e il personale educativo per la presentazione del programma di lavoro;
- nel mese di giugno i genitori vengono coinvolti in una verifica del progetto educativo svolto;
- prima dell'inizio dell'anno educativo viene organizzato un evento di presentazione del servizio alla cittadinanza.

## **ART. 9** ***Personale***

1. Il personale in servizio al Nido svolge funzioni educative e ausiliarie. Per garantire lo svolgimento delle attività, possono essere impiegati:

- dipendenti comunali;
- personale dipendente di operatori economici esterni;
- borsisti/tirocinanti/stagisti/volontari servizio civile,
- personale in carico per prestazioni occasionali di tipo accessorio.

2. Gli educatori si occupano dell'armonico sviluppo psico-fisico del bambino, della sua socializzazione, nonché dell'integrazione dell'azione educativa della famiglia.

3. Gli ausiliari addetti ai servizi garantiscono l'assolvimento delle funzioni di pulizia generale degli ambienti e di aiuto in cucina. Qualora si renda necessario, fungono da supporto al personale educativo in alcuni momenti specifici della giornata o per situazioni eccezionali di assenza breve del personale educativo, previa autorizzazione.

## **ART. 10** ***Standard del personale***

1. Gli standard gestionali adottati rispettano la normativa regionale vigente:

- Il rapporto educatore/bambini va calcolato in riferimento al personale in servizio sui bambini frequentanti in base alla normativa regionale;
- In caso di iscrizione di bambini disabili, per i quali i servizi socio-sanitari competenti prescrivano una specifica assistenza, la frequenza al nido potrà avvenire solo se il Comune di residenza del bambino provvederà a fornire il servizio di assistenza necessario;
- Tutto il personale addetto al nido, di norma entro l'orario lavorativo contrattuale, è tenuto a momenti di programmazione individuale e collettiva, momenti di verifica, incontri e scambi con gli operatori socio-sanitari eventualmente coinvolti nei progetti individuali o per l'inserimento di bambini con disabilità;
- Il personale educativo deve essere in possesso del titolo di studio previsto dalla normativa vigente ed aver acquisito tutte le necessarie certificazioni richieste dalla normativa per lo svolgimento del servizio.

2. Tutto il personale educativo deve frequentare corsi di aggiornamento/formazione al fine di:

- approfondire le tematiche pedagogiche e le metodologie educative in relazione alla fascia d'età dell'utenza;
- essere preparati a lavorare in equipe con particolare riferimento al ruolo e ai compiti specifici di ogni figura professionale;
- approfondire i problemi connessi con l'attuale momento storico delle istituzioni italiane per l'infanzia, con la loro evoluzione in rapporto ai più ampi processi sociali e con le emergenti linee di riforma.

## **ART. 11**

### ***Coordinatore***

1. Il Coordinatore del nido deve essere in possesso dei requisiti previsti dalla normativa regionale; può essere dipendente comunale o esterno.

2. Il coordinatore pedagogico ha il compito di indirizzare e sostenere il lavoro del personale educativo, anche in riferimento alle modalità di rapporto con i genitori.

Questa figura, che risulta referente per la realizzazione del progetto educativo, deve, in particolare:

- coordinare il gruppo di lavoro (dipendenti comunali e non), concordando le linee di intervento, i progetti di formazione e aggiornamento, il piano degli inserimenti e l'organizzazione dei gruppi dei bambini;
- collaborare nell'organizzazione e strutturazione degli spazi del nido;
- definire con gli educatori, in caso di assegnazione di bambini con particolari difficoltà psico-fisiche, le opportune modalità di intervento;
- assicurare costante informazione sull'andamento dell'attività educativa e didattica all'equipe tecnica;
- garantire nel limite del possibile la continuità educativa del nido, promuovendo le competenze del personale educativo e pianificando momenti di verifica e valutazione;
- segnalare immediatamente problematiche e necessità rilevate all'interno della struttura e/o evidenziate dall'utenza.

Dovrà inoltre, in raccordo con il Comune:

- organizzare le turnazioni e le sostituzioni di tutto il personale educativo/ausiliario;
- trasmettere i prospetti mensili di frequenza dei bambini all'ufficio amministrativo;
- garantire un costante monitoraggio del servizio con le relazioni periodiche e partecipando alla riunione bimestrale di Equipe tecnica;
- essere presente agli incontri con le famiglie;
- curare le comunicazioni istituzionali con le famiglie;
- presentare proposte di approfondimenti/notizie relative al servizio da pubblicizzare sui Social Comunali (Facebook, sito, newsletters);
- elaborare, in condivisione con i servizi socio-sanitari territoriali competenti, il progetto educativo individuale (PEI) per i bambini disabili.

## **ART. 12**

### ***Norme finanziarie***

1. Alla spesa di gestione del nido si farà fronte con:

- contributi regionali / pubblici;
- le rette di frequenza;
- le integrazioni rette da parte dei Comuni convenzionati.

2. Per quanto attiene la determinazione delle rette di frequenza si richiama l'art. 6 del presente Regolamento.

### **ART. 13**

#### ***Norme finali***

1. Per quanto non previsto dal presente Regolamento valgono, in quanto applicabili, le norme del T.U. degli Enti Locali, del T.U. delle leggi sanitarie e successive loro modifiche e le leggi specifiche in materia.

2. I moduli di frequenza di cui all'art. 5 c. 3 decorrono dall'anno educativo 2021/2022.

3. Le agevolazioni e riduzioni delle rette previste dal Regolamento approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 52 del 18/12/2014, come modificato dalla deliberazione del Consiglio Comunale n. 10 del 26/03/2018, rimangono in vigore per tutto l'anno educativo 2020/2021.

3. Le agevolazioni e riduzioni delle rette previste dal Regolamento approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 52 del 18/12/2014 rimangono in vigore per tutto l'anno educativo 2017/2018.



*Comune di Nave*

## **CALENDARIO ASILO NIDOMONDOGIOCONDO ANNO EDUCATIVO 2021/2022**

**APERTURA ASILO NIDO COMUNALE:  
mercoledì 1° settembre 2021**

**Dall'1 al 3 settembre: orario ridotto (7.30 – 13.00) senza pasto**  
(uscita dalle 12:30 alle 13:00)

**Da lunedì 6 settembre: orario ordinario (7.30-16.30)**

L'asilo nido comunale osserverà le ordinarie chiusure festive previste dal calendario.

L'attività educativa sarà inoltre sospesa nei seguenti giorni:

- Venerdì 24 dicembre 2021
- Venerdì 31 dicembre 2021
- Venerdì 7 gennaio 2022
- Venerdì 3 giugno 2022

**CHIUSURA ASILO NIDO COMUNALE:  
venerdì 29 luglio 2022**



## **COMUNE DI NAVE**

Via Paolo VI n.17 - 25075 NAVE  
Tel. 030 2537411 – Fax. 030 2533146  
www.comune.nave.bs.it  
C. F. 80008790174 – P. I. 003608801



### **APPALTO DI SERVIZI**

**Art. 3, comma 1, lett. ss) del decreto legislativo n. 50 del 2016**

### **Linee guida per la gestione igienico sanitaria**

### **All. III) al CAPITOLATO PRESTAZIONALE**

**SERVIZIO DI GESTIONE DELL'ASILO NIDO COMUNALE MONDOGIOCONDO**

|  |          |
|--|----------|
| <b>Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO .....</b>   | <b>2</b> |
| <b>Art. 1. Ammissione al nido .....</b>  | <b>2</b> |
| <b>1.1. Consigli per la prevenzione della trasmissione delle malattie infettive .....</b>            | <b>2</b> |
| <b>1.2. Consigli per le donne in gravidanza .....</b>  | <b>3</b> |
| <b>Art. 2. Allontanamento per malattia .....</b>   | <b>3</b> |
| <b>Art. 3. Note informative sulla pediculosi .....</b>   | <b>3</b> |
| <b>Art. 4. Riammissioni per allontanamento .....</b>   | <b>4</b> |
| <b>Art. 5. Vaccinazioni .....</b>  | <b>4</b> |
| <b>Art. 6. Istruzioni per la conservazione e la somministrazione del latte materno al nido .....</b> | <b>4</b> |
| <b>Art. 7. Somministrazione di farmaci .....</b>   | <b>5</b> |
| <b>Art. 8. Indicazioni e precauzioni in merito alla conduzione igienica e di sicurezza .....</b>     | <b>5</b> |
| <b>8.1. Sicurezza dei giochi .....</b>   | <b>5</b> |
| <b>7.1.1 Criteri da osservare per giochi per cui il marchio di qualità non è applicabile .....</b>   | <b>6</b> |
| <b>8.2. Precauzioni enteriche nel bagno e al fasciatoio .....</b>                                    | <b>6</b> |
| <b>7.2.1 Note per l'utilizzo di pannolini ecologici .....</b>  | <b>6</b> |
| <b>8.3. Pulizia e igiene del cavo orale .....</b>  | <b>7</b> |
| <b>Art. 9. Rinvio dinamico ad altre linee guida .....</b>  | <b>7</b> |

## Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO

### **Art. 1. Ammissione al nido**

- i. All'ammissione, l'operatore o il referente della struttura, è tenuto ad invitare i genitori ad un colloquio per la raccolta di informazioni utili a favorire l'inserimento del bambino. Durante il colloquio potranno essere presentate certificazioni/relazioni mediche riferite a problemi di salute del bambino, anche relativi al servizio di ristorazione, e ciò per una corretta presa in carico che potrà vedere il coinvolgimento degli Operatori/Servizi di supporto.
- ii. Le evidenze scientifiche hanno ampiamente dimostrato l'inefficacia preventiva di controlli sanitari rivolti ai genitori/tutori ed ai piccoli al momento dell'inserimento in comunità, in quanto attestanti una condizione di benessere attuale, senza alcuna garanzia per il futuro; **pertanto non è più richiesto il certificato di buona salute da parte del medico curante.**

#### **1.1. Consigli per la prevenzione della trasmissione delle malattie infettive**

- i. Allo scopo di contenere rischi infettivi, il personale dovrà vigilare e raccomandare agli adulti autorizzati a frequentare temporaneamente le strutture per l'infanzia:
  - di non frequentare le strutture per l'infanzia se affetti da patologie infettive trasmissibili;
  - di curare la massima igiene personale sia nell'accesso ai locali (scarpe e vestiti ben puliti ecc.) sia nel contatto diretto con i bimbi. Qualora fossero in uso i calzari sopra scarpe monouso, se ne raccomanda il corretto utilizzo e la sostituzione dopo ogni uso.
- ii. Restano ferme tutte le norme, le linee guida e le indicazioni fornite dagli enti competenti in relazione alle misure di contenimento dell'epidemia Covid-19, allorché in fase di avvio del servizio ci si trovasse ancora in fase pandemica, per le quali si rende necessario un rinvio dinamico, in ragione della loro costante evoluzione. La disciplina da rispettare al momento di pubblicazione della gara è la seguente:
  - Ministero dell'Istruzione - Circolare del 09/11/20
  - Presidenza del Consiglio dei Ministri - Decreto Presidente Consiglio dei Ministri + allegati del 18/10/2020
  - Regione Lombardia - Ordinanza n. 620 del 16/10/2020
  - Presidenza del Consiglio dei Ministri - Decreto Presidente Consiglio dei Ministri + allegati del 13/10/2020
  - Ministero della salute - Circolare del 12/10/2020
  - Ministero dell'Istruzione - Circolare del 08/10/2020
  - Regione Lombardia - Ordinanza n. 604 del 10/09/2020
  - Regione Lombardia - Circolare del 22/09/2020 (estratto)
  - Regione Lombardia - Circolare del 14/09/2020 (estratto)
  - ISS - Rapporto ISS Covid-19 n. 58/2020 Rev. - "Indicazioni operative per la gestione di casi e focolai di SARS – CoV-2 nelle scuole e nei servizi educativi dell'infanzia"
  - Regione Lombardia - Ordinanza n. 596 del 13/08/2020
  - Regione Lombardia - Ordinanza n. 590 del 31/07/2020
  - Ministero dell'Istruzione - Protocollo d'Intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione del COVID-19 (Decreto Ministero dell'Istruzione n. 87 del 06/08/2020)
  - Ministero dell'Istruzione - Documento di indirizzo e orientamento per la ripresa delle attività in presenza dei servizi educativi e delle scuole dell'infanzia del 03/08/2020 (Decreto Ministero dell'Istruzione n. 80/2020)
  - Ministero dell'Istruzione - Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione del 26/06/2020 (Decreto Ministero dell'Istruzione n. 39/2020)

- Ministero della Salute - Indicazioni per l'attuazione di misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 attraverso procedure di sanificazione di strutture non sanitarie (superfici, ambienti interni) e abbigliamento (Circolare Min.Salute del 22/05/2020)
- ISS - Rapporto ISS Covid-19 n. 32/2020 REV - Indicazioni *ad interim* sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2
- ISS - Rapporto ISS Covid-19 n. 19/2020 REV- Raccomandazioni *ad interim* sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi
- ISS - Rapporto ISS Covid-19 n. 17/2020 REV - Indicazioni *ad interim* sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti

### **1.2. Consigli per le donne in gravidanza**

- Lavarsi spesso le mani, soprattutto dopo aver dato da mangiare, fatto il bagnetto, pulito il naso, o cambiato i pannoloni ad un bimbo o toccato i suoi giocattoli. Le mani vanno lavate con cura, per almeno 20 secondi, con acqua e sapone;
- Non toccarsi il naso, gli occhi o la bocca con le mani sporche. Anche i giocattoli che ha appena usato un bambino possono essere fonte di infezione;
- Non baciare i bambini sulla bocca, vicino alla bocca o sulle mani;
- Non mangiare il cibo avanzato da un bambino, non usare le sue posate, il suo piatto o il suo bicchiere, non pulire il suo ciuccio con la propria bocca;
- Non condividere asciugamani con un bimbo;
- Evitare di dormire con un bimbo.

### **Art. 2. Allontanamento per malattia**

- i. La coordinatrice o le educatrici possono allontanare il bambino, qualora riscontrino i seguenti segni o sintomi che si presuppongono dannosi per il bambino e/o per la comunità, come previsto dalla normativa vigente:
  - **congiuntive** rosse con secrezione; palpebre arrossate e appiccicose al risveglio; dolore e arrossamento della cute circostante;
  - **diarrea** (3 o più scariche nell'arco di 3 ore consecutive), con aumento della componente acquosa e/o diminuita consistenza delle feci);
  - **esantema** (presenza di macchie cutanee diffuse e non) ad esordio improvviso e non altrimenti motivato da patologie preesistenti;
  - **febbre** uguale-superiore a 37,5°C (se rettale considerare 38 C°);
- ii. In ogni caso, qualunque sintomo o segno patologico presentato dal bambino, sarà segnalato prima possibile al genitore affinché contatti il medico di fiducia e prenda gli opportuni provvedimenti.
- iii. È comunque necessario informare i genitori di portare il bambino nella struttura solo se in buone condizioni di salute. Ogni genitore ha il dovere di collaborare con il personale del nido nel garantire la tutela della salute nella collettività.
- iv. Come previsto dalla Dgr Lombardia N. VII/18853 del 30.09.04 "Sorveglianza, notifica, controllo delle malattie infettive: revisione e riordino degli interventi di prevenzione in Regione Lombardia", anche i coordinatori degli asili nido, qualora vengano a conoscenza di casi anche sospetti di malattia infettiva, possono informare l'Ats territorialmente competente.

### **Art. 3. Note informative sulla pediculosi**

- i. La pediculosi non è una malattia infettiva di particolare gravità, anche se, all'interno di una comunità di bambini molto piccoli e di difficile gestione, il rischio di diffusione è elevato, pertanto si consiglia:

#### **Azioni routinarie**

- Evitare che i capi di vestiario vengano ammassati. È opportuno tenere il più possibile distanziati gli attaccapanni;
- Evitare l'uso in comune di pettini, cappelli, sciarpe, nastri, fermagli per capelli;

- Durante i giochi si sconsiglia l'uso in comune di parrucche o altri travestimenti per il capo; durante l'attività di psicomotricità evitare l'uso in comune dei cuscini.

**Azioni straordinarie**

- Il Coordinatore del Nido, o suo delegato, che nota sintomi che possano indurre al sospetto di infestazione da pediculosi, dovrà farne segnalazione ai genitori del bambino;
- In caso di persistenza dell'epidemia o di forte criticità presente nel nido, farne segnalazione all'Ufficio di Sanità Pubblica di competenza territoriale che valuterà l'opportunità di attuare ulteriori provvedimenti (ad es: incontri con i genitori);
- Segnalare all'Ufficio di Sanità Pubblica di competenza territoriale, soggetti con particolari problematiche sociali per eventuali interventi specifici.

**Art. 4. Riammissioni per allontanamento**

- i. È necessario che i genitori presentino il modello di autocertificazione per la riammissione nei casi previsti di allontanamento.
- ii. In caso di assenza per malattia, non è più richiesto il certificato del proprio medico curante per la riammissione.
- iii. Solamente per alcune patologie infettive è prevista la riammissione con il nulla osta sanitario, rilasciato dall'ATS competente, con riferimento alle seguenti patologie: amebiasi; colera; diarree infettive (shigella, campylobacter, escherichia coli, ecc.); epatite virale a); epatite virale e); scabbia; tubercolosi polmonare. In caso di dubbio contattare l'ATS territorialmente competente.

**Art. 5. Vaccinazioni**

- i. La Legge n. 119 del 31 luglio 2017 "Disposizioni urgenti in materia di prevenzione vaccinale, di malattie infettive ..." (conversione del DL n. 73 del 07/06/2017) prevede le seguenti vaccinazioni obbligatorie per i minori di età compresa tra zero e sedici anni (da 0 a 16 anni e 364 giorni, come specificato da Circolare Ministeriale, cioè nati dal 2001) e per i minori stranieri non accompagnati: anti-poliomielitica; anti-morbillo; anti-difterica; anti-rosolia; anti-tetanica; anti-parotite; anti-epatite B; anti-varicella; anti-Haemophilus influenzae tipo b; solo nati dal 2017 anti-pertosse.
- ii. Per le finalità di cui alla richiamata norma sarà necessario acquisire:
  - copia del libretto vaccinazioni vidimato da ASST o certificato vaccinale, o attestazione dell'ASST che il soggetto è in regola con le vaccinazioni;
  - copia di notifica di malattia infettiva o attestazione medico curante di esonero per alcune vaccinazioni in seguito ad analisi sierologica;
  - attestazione medico curante di controindicazioni in base a "Guida alle controindicazioni alle vaccinazioni" ed. ISS;
  - presentazione di richiesta di vaccinazione all'ASST.
- iii. La documentazione può essere sostituita da una dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà;
- iv. L'appaltatore coadiuva il Comune ai fini della quanto più efficace gestione degli obblighi imposti dalla disciplina di riferimento.
- v. La mancata presentazione della documentazione nei termini previsti da parte dei fruitori del servizio comporta la decadenza dall'iscrizione.

**Art. 6. Istruzioni per la conservazione e la somministrazione del latte materno al nido**

- i. Il personale incaricato del nido:
  - si assicura che i biberon con il latte siano stati trasportati correttamente dalla mamma a non più di 4°C con borsa termica fino al nido;
  - prende in consegna i biberon con il latte materno e si assicura che su ogni contenitore sia applicata etichetta adesiva con il nome del bambino e la firma della madre, posta a cavallo tra coperchio e biberon in modo da sigillarlo; ripone immediatamente in frigorifero il contenitore con il latte evitando la promiscuità nel frigorifero con altre derrate alimentari sfuse;
  - si consiglia di introdurre il biberon in un ulteriore contenitore protetto (box per alimenti);
  - il latte rimane in frigorifero fino al consumo che deve avvenire in giornata;

- al momento dell'utilizzo l'operatore lava accuratamente le mani, verifica l'integrità dell'etichetta sigillo, sostituisce il coperchio del biberon con la tettarella sterile, scalda in scaldabiberon adeguatamente termostato a 37°C; non vanno utilizzati il sistema a bagnomaria né il forno a microonde.
- ii. Se sono presenti strappi o manomissioni dell'etichetta non si deve somministrare il latte al bimbo e occorre avvisare subito la madre per i provvedimenti alternativi.
- iii. Al termine della poppata il biberon e la tettarella vengono lavati e riconsegnati alla madre.

**Art. 7. Somministrazione di farmaci**

- i. La somministrazione di farmaci durante l'orario di permanenza nelle strutture per l'infanzia è regolamentata dalla delibera della Regione Lombardia 6919/2017, recante "Protocollo d'intesa tra Regione Lombardia e Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia, per la somministrazione di farmaci a scuola".
- ii. In caso di necessità è obbligatorio prendere contatti con l'ATS Brescia ai fini della corretta gestione della singola situazione.
- iii. Occorre comunque sottolineare che esiste un obbligo di assistenza per tutte le situazioni che implicano un rischio di vita e che tale obbligo prescinde dalle competenze professionali o dal ruolo istituzionale svolto.
- iv. Per tutti i bambini: in attesa che il genitore venga a prendere il bimbo febbricitante, gli interventi da effettuare consistono in:
  - alleggerire gli indumenti del bimbo evitando di coprirlo troppo;
  - effettuare spugnature con acqua fresca;
  - favorire l'assunzione di liquidi.

**Art. 8. Indicazioni e precauzioni in merito alla conduzione igienica e di sicurezza**

- i. L'attività di sorveglianza Igienico-sanitaria sulla struttura, sugli arredi e su materiali è di competenza dell'ATS (Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria territorialmente competente).

**8.1. Sicurezza dei giochi**

- i. La vigilanza sui rischi connessi all'uso dei giochi di materiali naturali, non strutturati e di recupero, compete al personale del Nido: in modo particolare si ritiene che debbano essere tenuti presente i rischi di soffocamento per inalazione, l'inalazione di polveri fini, l'ingestione e l'introduzione di piccoli oggetti nel naso, nelle orecchie e in altre cavità corporee.
- ii. Per altri oggetti, come corde o catenelle, si ricorda il possibile rischio di strangolamento.
- iii. **Norme vigenti riguardo la sicurezza dei giocattoli:** normative Europee adottate dalla legislazione italiana fissano i requisiti di sicurezza dei giocattoli. L'adeguamento a tali norme viene dichiarato tramite autocertificazione del costruttore. Compito del Ministero dell'Industria è l'esecuzione di controlli che vengono attivati anche su segnalazione. L'adeguamento alle norme europee è attestato dal marchio CE sul giocattolo.
- iv. Su richiesta del produttore il giocattolo può essere testato e certificato dall'Istituto Italiano per la Sicurezza dei Giocattoli. Questa certificazione comporta l'apposizione del Marchio "Giocattoli Sicuri".
- v. Anche il Marchio IMQ (Istituto Italiano Marchio di Qualità) attesta la sicurezza dei giocattoli elettrici. È necessario che al nido non vengano adottati giocattoli privi delle certificazioni di cui sopra.
- vi. È anche necessario che:
  - i bimbi siano sorvegliati durante il gioco;
  - si vigili affinché i bimbi più piccoli non usino giocattoli destinati ai più grandi;
  - si verifichi periodicamente l'usura dei giocattoli;
  - si utilizzino in modo prudente i materiali infiammabili (specialmente tessuti, carte e cartoni), e vi sia meticolosa attenzione nell'immagazzinaggio degli stessi.

**7.1.1 Criteri da osservare per giochi per cui il marchio di qualità non è applicabile**

- i. Gli oggetti di diametro inferiore a 4 cm costituiscono un pericolo di soffocamento per bimbi sotto i 36 mesi, che non hanno completamente sviluppato il riflesso anti-deglutizione. D'altro canto la capacità manipolatoria, decisamente scarsa sotto i 12 mesi, si sviluppa in modo disomogeneo entro i 24 mesi. La letteratura scientifica e le Linee Guida Regionali sulla sicurezza domestica (6 maggio 2002) pongono, per queste fasce di età, in notevole rilievo il rischio elevato di soffocamento per ingestione di oggetti di piccole dimensioni. Sono quindi altamente rischiosi i giochi e le attività con oggetti quali: bottoni, tappi di sughero o a corona, piccola cancelleria, tappi di biro o di pennarelli, lenticchie, ceci, riso, chicchi di caffè, caramelle, noccioline, pasta cruda corta, orecchini, monete, chiavi ecc.;
- ii. Le polveri molto fini come farina bianca, talco, cipria sono pericolose perché ricche di polvere definita inalabile, che scende in profondità nell'albero respiratorio a causa del piccolo diametro. Ciò diviene ancora più rischioso in caso di soggetti asmatici.
- iii. L'uso di materiale di travestimento: è importante che venga lavato periodicamente, in rapporto all'uso.
- iv. La sabbionaia esterna: è importante che venga regolarmente ricoperta quando non in uso in modo da evitare contaminazioni da escrementi di animali. Eventuale vagliatura consigliata solo se si ravvisa la presenza di piccoli oggetti estranei. Nessun altro trattamento è consigliato;
- v. È sconsigliato l'uso di piscinette smontabili ad uso natatorio, in quanto difficile mantenere i requisiti di igienicità dell'acqua. Sono invece consentite piccole vaschette per giochi d'acqua, di facile e rapida sanificazione (dopo ogni utilizzo) utilizzate per periodi sufficientemente brevi. L'attività deve essere attentamente e costantemente sorvegliata.

**8.2. Precauzioni enteriche nel bagno e al fasciatoio**

- i. Al fine di prevenire la trasmissione oro-fecale delle malattie è necessario che il personale del nido osservi scrupolosamente le elementari norme di igiene personale ed ambientale e in particolare:
  - a) lavare accuratamente le mani con acqua e sapone liquido erogato mediante dispenser, in particolare:
    - dopo l'utilizzo dei servizi igienici
    - prima e dopo l'effettuazione del cambio del pannolino
    - dopo la manipolazione di oggetti sporchi o potenzialmente contaminati;
  - b) è opportuno utilizzare salviette, asciugamani, fazzoletti, guanti e manopole monouso; dopo il loro uso devono essere smaltiti rapidamente;
  - c) lavare e disinfettare il bordo della tazza del wc, i bidet, il fasciatoio e tutta la rubinetteria del bagno con candeggina diluita (1/10) al momento della pulizia serale;
  - d) Il fasciatoio deve essere ricoperto con fogli di carta monouso, che va rimossa dopo ogni cambio e deve essere deterso e sanificato dopo ogni uso. In caso di eventuale imbrattamento si pulirà e disinfetterà la superficie;
  - e) gettare pannolini sporchi immediatamente nell'apposito contenitore provvisto di coperchio a pedale; lavare la biancheria in lavatrice a 90° (con candeggina e/o altri disinfettanti);
  - f) lavare le mani del bambino al termine del cambio pannolini, e/o dopo l'utilizzo dei servizi igienici. Esse vanno lavate anche dopo il gioco in aree aperte o dopo l'uso delle sabbionaie e le esercitazioni con materiali didattici tipo creta, argilla e similari.

**7.2.1 Note per l'utilizzo di pannolini ecologici**

- i. Criteri per il corretto utilizzo dei pannolini ecologici:
  - Utilizzo di pannolini lavabili soltanto da parte dei genitori che ne fanno richiesta, previa disponibilità/autorizzazione della struttura.
  - Ogni bambino deve avere a disposizione un kit giornaliero composto da almeno 2 mutandine e 6 pannolini di cotone. Le mutandine dovranno essere contrassegnate con nome e cognome del bambino.

- Deve essere disponibile per ciascun bambino, un contenitore per lo smaltimento dei pannolini di plastica dura, non trasparente, lavabile chiuso con coperchio (per conservare i pannolini fino al momento del ritiro). Il contenitore dovrà essere personale, etichettato con nome e cognome del bambino. Tale contenitore verrà posizionato nell'antibagno quando presente o nel bagno delle sezioni interessate. Il contenitore verrà lavato disinfettato ogni giorno dal personale della struttura.
- I contenitori per lo smaltimento saranno dotati di sacchetti di plastica monouso, nuovi, richiudibili. Possono essere utilizzati sacchi in tessuto impermeabile, lavabile, richiudibile purché cambiato ogni giorno. Al momento dell'uscita del bambino al genitore verrà consegnato il proprio sacco con i pannolini sporchi.

### **8.3. Pulizia e igiene del cavo orale**

- i. L'igiene del cavo orale rappresenta uno dei pilastri della prevenzione della carie dentale e, pertanto, è fondamentale la corretta acquisizione di tale abitudine al termine dei pasti principali consumati nella giornata. È stata d'altra parte evidenziata dalla letteratura scientifica la possibilità che lo scambio e l'utilizzo promiscuo di uno strumento personale come lo spazzolino da denti, porti alla trasmissione di malattie infettive.
- ii. Da queste considerazioni nasce l'esigenza di un'adeguata educazione alla corretta esecuzione di questo atto d'igiene personale, sia in ambito scolastico, sia tra le mura domestiche. Si sottolinea però che, al fine di garantire l'efficacia della pulizia orale e la sicurezza igienica dell'atto, è necessario rispettare le seguenti condizioni:
  - il possesso e l'uso personale dello spazzolino da denti per ciascun bambino;
  - la custodia dello spazzolino in apposito contenitore con protezione delle setole (setole che dovranno essere in nylon);
  - il posizionamento dei contenitori personali degli spazzolini ad altezza o luogo non raggiungibile dai bambini, al fine di evitare il possibile utilizzo di uno spazzolino non proprio;
  - la sostituzione dello spazzolino da denti ogni due o tre mesi;
  - la presenza di un educatore che verifichi l'adeguatezza dell'atto compiuto dai bambini.
- iii. Se tali condizioni non potranno essere garantite, sarà opportuno che l'igiene del cavo orale venga praticata esclusivamente in ambito familiare, luogo privilegiato dove i genitori potranno seguire i propri figli nella corretta acquisizione di questa importante abitudine igienica, sempre nel rispetto delle norme sopra indicate.

### **Art. 9. Rinvio dinamico ad altre linee guida**

L'appaltatore è altresì tenuto a rispettare, in quanto compatibili, le prescrizioni di cui al documento recante "malattie infettive e comunità infantili", redatto da Regione Lombardia e rilasciato in data 23 giugno 2009, e disponibile al seguente link:

<http://www.regione.lombardia.it/wps/portal/istituzionale/HP/DettaglioPubblicazione/temp+pubblicazioni+da+spostare/pub-malattie-infettive-comunita-infantili-sal/pub-malattie-infettive-comunita-infantili-sal>



**LINEE GUIDA PER  
L'ELABORAZIONE DEL MENÙ  
PER L'ASILO NIDO**

# SOMMARIO

|  |    |
|--|----|
| SOMMARIO .....                             | 2  |
| Premessa .....                             | 3  |
| Introduzione.....                          | 3  |
| L'alimentazione del bambino.....           | 3  |
| L'alimentazione aLL'asilo nido.....        | 4  |
| InDICAZIONI DIETETICHE PER I               |    |
| LATTANTI (1° ANNO DI VITA).....            | 5  |
| La PROSECUZIONE                            |    |
| DELL'ALLATTAMENTO MATERNO                  |    |
| aLL'asilo nido.....                        | 5  |
| L'allattamento con latte artificiale ..... | 5  |
| L'alIMENTAZIONE COMPLEMENTARE.....         | 6  |
| L'ALIMENTAZIONE DEL BAMBINO DA 1           |    |
| A 3 ANNI .....                             | 10 |
| Elaborazione degli schemi dietetici per il |    |
| pranzo.....                                | 10 |
| Come scegliere .....                       | 10 |
| Schemi dietetici.....                      | 11 |
| LEGUMI.....                                | 11 |
| PESCE .....                                | 14 |
| FORMAGGI.....                              | 18 |
| UOVA .....                                 | 23 |
| CARNE.....                                 | 27 |
| la merenda da associare al pasto per il    |    |
| nido.....                                  | 31 |
| COME VARIARE .....                         | 33 |
| VERDURA.....                               | 33 |
| FRUTTA .....                               | 33 |
| CEREALI .....                              | 33 |
| Domande Frequenti .....                    | 34 |
| RICETTARIO.....                            | 35 |
| BRODO VEGETALE .....                       | 35 |
| PRIMI PIATTI.....                          | 35 |
| MACCHERONCINI ALLA MASSAIA... ..           | 35 |
| ORZOTTO ALLE VERDURE .....                 | 35 |
| PASSATO DI VERDURA.....                    | 35 |
| legumi .....                               | 35 |
| CECI IN UMIDO CON PATATE ( IN              |    |
| SOSTITUZIONE DELLA VELLUTATA DI            |    |
| LEGUMI O DELLA ZUPPA DI LEGUMI)            |    |
| .....                                      | 35 |
| CROCCHETTE DI LEGUMI.....                  | 35 |
| PASTA E CECI.....                          | 36 |
| POLENTA E LENTICCHIE .....                 | 36 |
| ZUPPA DI LEGUMI .....                      | 36 |
| ZUCCHINE RIPIENE .....                     | 36 |
| pesce .....                                | 37 |
| CROCCHETTE DI PESCE .....                  | 37 |

|  |    |
|--|----|
| CUORI DI MERLUZZO ALLO                   |    |
| ZAFFERANO .....                          | 37 |
| PASTA AL SUGO DI PESCE.....              | 37 |
| PESCE IN UMIDO .....                     | 37 |
| formaggi .....                           | 37 |
| CANNELLONI RICOTTA E SPINACI..           | 37 |
| GNOCCHI ALLA ROMANA.....                 | 37 |
| SFORMATO DI FORMAGGIO E                  |    |
| PATATE.....                              | 38 |
| TORTA SALATA.....                        | 38 |
| TORTA CON FORMAGGIO E SPINACI            |    |
| .....                                    | 38 |
| uova .....                               | 38 |
| CROCCHETTE D'UOVO .....                  | 38 |
| carne.....                               | 38 |
| ARROSTO DI TACCHINO .....                | 38 |
| INVOLTINI DI TACCHINO .....              | 38 |
| POLLO ALLA CACCIATORA.....               | 38 |
| torte per feste particolari.....         | 39 |
| TORTA DI MELE O PERE .....               | 39 |
| TORTA ALLO YOGURT .....                  | 39 |
| SITUAZIONI PARTICOLARI.....              | 40 |
| Menù a Tema e feste particolari (Natale, |    |
| Pasqua, carnevale) .....                 | 40 |
| Feste di compleanno .....                | 40 |
| RICHIESTE PARTICOLARI.....               | 41 |
| MODIFICA MENU' PER MOTIVI                |    |
| RELIGIOSI .....                          | 41 |
| INDICAZIONI DIETETICHE PER MOTIVI        |    |
| ETICI.....                               | 41 |
| Bibliografia e Sitografia .....          | 42 |

# PREMESSA

---

Questo documento ha l'obiettivo di fornire orientamenti e criteri per l'elaborazione dei menù per gli asili nido a partire da schemi dietetici proposti da ATS Bergamo alla luce delle indicazioni nutrizionali di OMS e WCRF.

Il mondo scientifico è concorde, ormai da tempo, nel ritenere che l'alimentazione dei paesi occidentali sia troppo ricca in proteine e grassi animali, zuccheri semplici e in calorie.

L'evidenza scientifica spinge sempre più verso la riduzione delle carni rosse e/o processate e un consumo maggiore di alimenti protettivi quali legumi, cereali integrali, verdura e frutta secondo frequenze comunque suggerite. Pur sapendo che tali alimenti sono poco graditi ai bambini, si è ritenuto doveroso inserirli negli schemi dietetici, individuando le ricette ritenute più gustose e appetibili.

Si è ritenuto quindi di procedere sulla strada indicata dall'OMS proprio perché l'attività di promozione di sane abitudini alimentari rappresenta uno dei compiti principali del Servizio di Igiene Nutrizione dell'ATS Bergamo.

Tra i punti salienti di tali indicazioni vi è l'importanza del consumo di una varietà di alimenti, di cereali integrali e di cinque porzioni al giorno di frutta a verdura e della limitazione delle carni.

Alla luce di queste raccomandazioni, gli schemi dietetici qui proposti prevedono una riduzione della frequenza settimanale di carne e un riequilibrio delle proposte di pesce, legumi, uova e formaggi. Viene perciò fornita una serie di schemi dietetici classificati per tipologia di secondo piatto, dai quali dovranno essere scelti un menù per ogni giorno della settimana, arrivando così a costruire autonomamente una propria tabella dietetica.

Poiché la qualità dei pasti non può prescindere dalla qualità delle materie prime utilizzate, per la loro selezione è necessario fare riferimento al documento "Le caratteristiche delle derrate alimentari",

che offre indicazioni tecniche e nutrizionali essenziali affinché i pasti forniti tendano sempre più alla qualità nutrizionale e organolettica oltre che igienica.

Questo lavoro si propone quale strumento valido, facilmente consultabile e applicabile da parte del mondo della ristorazione scolastica e anche come volano per un approccio alimentare più corretto per le famiglie.

## INTRODUZIONE

---

### L'ALIMENTAZIONE DEL BAMBINO

---

La corretta alimentazione nei primi anni di vita è considerata fondamentale per la salute e il benessere non solo nell'età infantile, ma anche nelle epoche successive della vita.

L'attenzione rivolta all'alimentazione dei bambini è anche conseguenza del crescente problema dell'obesità infantile che è stata descritta dall'Organizzazione Mondiale della Sanità come un' "epidemia mondiale" a causa della sua elevata prevalenza nei paesi industrializzati che oggi interessa un bambino su cinque.

Le corrette abitudini alimentari e uno stile di vita sano adottato fin dai primi anni di vita quindi consentono:

- uno sviluppo fisico e mentale corretto;
- la probabilità di mantenere buone condizioni di salute nell'età successive;
- il mantenimento di corretti stili alimentari e di vita in età adulta grazie all'effetto – memoria.

**L'Organizzazione Mondiale della Sanità** ha fornito una serie di indicazioni nei confronti di bambini e adolescenti, per una sana e corretta alimentazione. Tra i punti fondamentali vi è l'importanza della varietà degli alimenti, principalmente di origine vegetale, il consumo di cereali integrali e di

cinque porzioni al giorno di frutta e verdura.

L'OMS raccomanda di eliminare le carni lavorate, ad alto contenuto di grassi saturi e sale, e di limitare il consumo di carne rossa, a favore di legumi, che rappresentano una fonte ricca di proteine vegetali oltre che di fibre, di pesce e di alimenti protettivi quali frutta, verdura, frutta secca, alleati preziosi per la nostra salute. È comunque fondamentale rispettare la varietà e favorire la presenza di diverse fonti proteiche.

Nella dieta dei bambini è inoltre necessario limitare l'assunzione giornaliera di zuccheri semplici, fonte di calorie vuote, e di sale per contrastare l'instaurarsi di ipertensione arteriosa.

Sino al 2/3 anno di vita, e a maggior ragione durante lo svezzamento, i cereali NON DEVONO ESSERE PRESENTATI INTEGRALI, perchè l'introduzione precoce della fibra alimentare può manifestare una serie di problematiche che possono variare a livello individuale come

- rallentamento dello svuotamento gastrico con rischio di reflusso gastroesofageo

- aumento della fermentazione batterica intestinale con possibili coliche gassose

- riduzione della densità calorica/nutrizionale dei cibi, dell'assorbimento dei micronutrienti (ferro, calcio, vitamine) e dei grassi

- possibile verificarsi del fenomeno di stipsi paradossa per cui le feci sono talmente voluminose e spesso compatte da non agevolare l'evacuazione da parte del bambino

## L'ALIMENTAZIONE ALL'ASILO NIDO

Il ruolo educativo svolto dalle Agenzie di Tutela della Salute è fondamentale per supportare famiglie, strutture pubbliche e private nell'importante compito di far apprendere la corretta alimentazione e abituare i bambini a nutrirsi in modo sano ed equilibrato.

L'alimentazione in età infantile è determinante nel condizionare lo stato di salute nella vita adulta e le abitudini alimentari apprese in questo periodo della vita persistono negli anni a venire, influenzando il futuro stile alimentare.

È importante che tali sane abitudini **s'imparino durante l'infanzia!**

Il **contesto familiare** e collettivo esercitano entrambi un **forte condizionamento** sulla formazione del gusto alimentare del bambino e del suo rapporto col cibo in generale.

In tal senso gli schemi dietetici per la ristorazione degli asili nido proposti da ATS, stimolano la famiglia a comprendere le scelte alimentari adeguate, sfatando l'idea che mangiare sano significhi penalizzare **il gusto**.

Gli schemi dietetici sono stati elaborati sulle indicazioni dei LARN (Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana) per le diverse fasce d'età, tenendo presente che il pranzo è uno dei cinque momenti alimentari della giornata e deve fornire circa il 35-40% delle calorie giornaliere (Tab. 1).

Tabella 1: Ripartizione delle calorie giornaliere e relative al pranzo e alla merenda

| Calorie                         | 6-12 mesi | 1-3 anni      |
|---------------------------------|-----------|---------------|
| Fabbisogno calorico giornaliero | 656       | <b>1071</b>   |
| Pranzo                          | 262       | <b>428</b>    |
| Merenda                         | 33-66     | <b>55-100</b> |

**NB:** Per facilitare la predisposizione del menù, quando coesistono l'asilo nido e la scuola dell'infanzia, negli schemi dietetici sono riportate le grammature di entrambi. Per tutte le altre indicazioni la scuola dell'infanzia farà riferimento alle Linee guida per l'elaborazione dei menù per la ristorazione scolastica.

## INDICAZIONI DIETETICHE PER I LATTANTI (1° ANNO DI VITA)

---

Le indicazioni scientifiche e le ultime linee guida dell'OMS riguardo l'alimentazione dei primi anni di vita, indicano l'età di 6 mesi compiuti come la più appropriata per iniziare l'alimentazione complementare, cioè l'introduzione di cibi nuovi che si affiancano al latte materno o, in sua assenza, al latte formulato. Non è indicato anticipare l'introduzione di cibi diversi dal latte, a meno di indicazioni diverse che il pediatra potrebbe disporre a seguito di particolari condizioni del bimbo. Pertanto l'alimentazione del bambino fino al sesto mese è esclusivamente latte, con latte materno o latte con formula adattata per il primo semestre.

Questo documento contiene raccomandazioni e consigli pratici destinati agli educatori/operatori degli asili nido per gestire al meglio la nutrizione del bambino nel primo anno di vita.

### LA PROSECUZIONE DELL'ALLATTAMENTO MATERNO ALL'ASILO NIDO

---

Deve essere consentito alla mamma di proseguire l'allattamento materno anche quando il bambino frequenta il nido; la mamma raccoglierà il latte dal seno, lo confezionerà in modo consono al numero dei pasti previsti, lo conserverà e trasporterà al nido dove verrà utilizzato per le poppate del suo bambino.

### ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DEL LATTE MATERNO AL NIDO

Il personale incaricato del nido:

- si assicura che i biberon con il latte siano stati trasportati correttamente dalla mamma a non più di 4°C con borsa termica fino al nido;
- prende in consegna i biberon con il latte materno e si assicura che su ogni contenitore sia applicata etichetta adesiva con il nome del bambino e la firma della madre, posta a cavallo tra coperchio e biberon in modo da sigillarlo;
- ripone immediatamente in frigorifero il contenitore con il latte evitando la promiscuità nel frigorifero con altre derrate alimentari sfuse. Si consiglia di introdurre il biberon in un ulteriore contenitore protetto (box per alimenti). **Il latte rimane in frigorifero fino al consumo che deve avvenire in giornata;**
- al momento dell'utilizzo l'operatore lava accuratamente le mani, verifica l'integrità dell'etichetta sigillo, sostituisce il coperchio del biberon con la tettarella sterile, scalda in scaldabiberon adeguatamente (termostato a 37° C). **Non vanno utilizzati il sistema a bagnomaria né il forno a microonde. Se sono presenti strappi o manomissioni dell'etichetta non si deve somministrare il latte al bimbo e occorre avvisare subito la madre per i provvedimenti alternativi;**
- al termine della poppata il biberon e la tettarella vengono lavati e riconsegnati alla madre.

### L'ALLATTAMENTO CON LATTE ARTIFICIALE

---

Qualora non venga adottata la nutrizione attraverso il latte materno, fatte salve diverse indicazioni del pediatra, occorre ricorrere al latte artificiale, in quanto il latte vaccino fresco NON è adatto all'alimentazione del bambino per il contenuto eccessivo di proteine ed altri nutrienti.

- **Nei primi sei mesi** di vita il latte artificiale da utilizzare è la **formula adattata identificata con il numero 1**, la cui composizione cerca di essere più simile a quella del latte materno. **Dal 6 mese** di vita si passa al **latte di proseguimento che è identificato con il numero 2**.

- Il latte artificiale può essere liquido o in polvere: quello liquido è più pratico perché già pronto all'uso, è igienico, ma una volta aperto va conservato in frigorifero e va usato entro 24 ore; quello in polvere va ricostituito in acqua secondo la formula riportata dal produttore sulla confezione e quindi richiede maggiore attenzione per la preparazione, ma è più economico e una volta aperta la scatola dura fino a 2 settimane.

- In assenza di indicazioni diverse del pediatra, è preferibile che il nido utilizzi il latte liquido, di una marca a scelta tra quelle in commercio, perché più pratico e dà adito a meno possibilità di errori nella preparazione.

- L'operatore del nido prima di preparare il pasto deve lavarsi accuratamente le mani. Il latte deve essere preparato subito prima della poppata e nel caso ne avanzi un po' al termine del pasto non va assolutamente riutilizzato e deve essere gettato. È necessario controllare la temperatura del latte prima di somministrarlo al bambino.

#### **ISTRUZIONI PER LA STERILIZZAZIONE DEL MATERIALE PER LA CONSERVAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEL LATTE (BIBERON, TETTARELLE, COPERCHI, ECC...)**

- Prima di ogni disinfezione tutto il materiale deve essere lavato con detergente e risciacquato con acqua corrente molto calda;

- **Metodo a caldo:** in appositi sterilizzatori elettrici o in pentola normale con coperchio chiuso, con bollitura di 20 minuti, avendo cura di immergere le parti in vetro quando l'acqua è ancora fredda e le parti in gomma quando inizia a bollire;

- **Metodo a freddo:** metodo chimico che prevede l'uso di disinfettanti da sciogliere in acqua fredda secondo le proporzioni indicate sulla confezione. Gli oggetti vanno

immersi in apposite vaschette contenenti tali soluzioni per il tempo indicato dalle ditte produttrici;

- Dopo la sterilizzazione gli oggetti vanno estratti con apposite pinze sgocciolandoli al momento dell'uso senza risciacuarli.

## **L'ALIMENTAZIONE COMPLEMENTARE**

---

“Alimentazione complementare” è il termine che caratterizza l'alimentazione del bambino, quando al latte materno (o in sua mancanza al latte formulato) si affiancano cibi nuovi, consentendo un ampliamento della dieta.

L'offerta di cibi solidi deve avvenire intorno ai sei mesi di vita perché a quest'età il bambino è presumibilmente pronto da ogni punto di vista (psicologico, motorio, digestivo) ad introdurre un tipo di nutrimento diverso dal latte, che comunque rimane la fonte principale di nutrienti anche nel secondo semestre di vita.

Questa è una tappa fondamentale dello sviluppo di un bambino perché durante questo periodo si inizia a formare il gusto e si possono instaurare delle sane abitudini alimentari che molto probabilmente continuerà ad avere anche quando crescerà.

#### **COME PROCEDERE?**

L'ordine con cui gli alimenti semisolidi e solidi vengono introdotti non riveste più l'importanza che gli veniva attribuita un tempo, mentre rimane sempre valido il criterio della gradualità: i cibi nuovi devono essere introdotti gradualmente e senza fretta, rispettando gusti e tempi per arrivare verso l'anno a una dieta sempre più variata.

***Ogni nuova introduzione deve essere sempre effettuata a casa. Al nido non vanno somministrati alimenti la cui tolleranza non sia già stata saggiata a casa.***

### **La prima pappa è preparata con:**

- brodo di verdura;
- verdura frullata;
- la farina di cereali per l'infanzia con o senza glutine (crema di cereali, riso, mais e tapioca, semolino, pastina);
- olio extravergine di oliva aggiunto a crudo
- a cui gradualmente si aggiungerà una porzione di carne o pesce cotto, o formaggio o legumi o uovo.

La frutta fresca di stagione opportunamente frullata e poi sminuzzata completerà il pasto.

### **RACCOMANDAZIONI**

- Variare la carne scegliendo tra pollo, tacchino, coniglio, agnello, maiale, manzo; la carne cotta sarà dapprima frullata e poi sminuzzata.
- Alternare vari tipi di pesce (orata, merluzzo, nasello, platessa, sogliola, branzino, trota, ecc); il pesce dopo la cottura deve essere schiacciato con la forchetta e aggiunto alla pappa dopo aver verificato la completa assenza di lisce.
- Non utilizzare omogeneizzati di carne, pesce, frutta, a meno di indicazioni precise del pediatra.
- Alternare i legumi (ceci, fagioli, lenticchie, piselli) che inizialmente dovranno essere passati con il passaverdura.
- Preferire i formaggi a più basso contenuto di grassi (ricotta, crescenza, caprino e con moderazione parmigiano reggiano)
- Non utilizzare sale perché gli alimenti ne contengono in quantità sufficienti al bisogno del bambino. Occorre evitare che il bambino acquisisca l'abitudine al gusto del salato che difficilmente potrà modificare in seguito.
- Non utilizzare spezie almeno fino a 12 mesi.
- Non utilizzare zucchero, miele, biscotti: la necessità di energia immediatamente disponibile per la crescita del bambino è soddisfatta dagli zuccheri semplici contenuti nella frutta che non deve mai mancare a fine pasto o come spuntino. Per lo stesso motivo per dissetare il bambino è sufficiente l'acqua oligominerale e deve essere evitata la somministrazione di

bevande zuccherate (tisane, camomilla, tè, succhi di frutta).

- Come merenda è possibile alternare il latte materno o di formula con yogurt bianco intero con aggiunta di frutta fresca.

### **UN AIUTO DALLA DIETA MEDITERRANEA**

**L'olio di oliva:** è la fonte più preziosa e salutare di lipidi per l'infanzia. Aggiunto alla pasta ne diminuisce la viscosità favorendo l'ingestione e la digestione. Poiché innalza la densità calorica del pasto è fondamentale rispettare la quantità consigliata.

**Il Pomodoro:** contiene importanti sostanze antiossidanti tra cui il licopene che stimola le difese immunitarie; 20-40 grammi di sugo di pomodoro fresco riescono a soddisfare il fabbisogno del bambino, anche accumulandosi beneficamente nel suo organismo.

**Il Pesce:** la qualità delle sue proteine è assolutamente sovrapponibile a quella della carne, con il vantaggio però di fornire acidi grassi essenziali che hanno effetto benefico allo sviluppo cerebrale.

**I Legumi:** sono una buona fonte di proteine vegetali; è opportuno passarli con il passaverdura prima di aggiungerli alla pappa.

**I Vegetali:** sono ricchi di fibre e oligominerali; per favorirne il consumo presentarli frullati come passato di verdura.

# INDICAZIONI PER IL PASTO DI MEZZOGIORNO E PER LA MERENDA 6/12 MESI A SVEZZAMENTO CONCLUSO

Nella settimana devono essere proposti tutti i 5 pasti

| PASTO 1  |                                       |                      |                    |
|--|---------------------------------------|----------------------|--------------------|
| Pranzo   | Quantità                              | Merenda              | Quantità           |
| Brodo di verdura   | ml 200                                | Yogurt bianco intero | g 50               |
| Verdura frullata   | 3 o 4 cucchiaini da minestra          | o latte materno      | ml 50 (ricomposto) |
| Farina di cereali, semolino, pastina   | g 20 (2 cucchiaini da minestra circa) | o latte in formula   | g 100              |
| Ricotta  | g 30                                  | Frutta               |                    |
| Parmigiano grattugiato   | g 5 (1 cucchiaino da caffè)           |                      |                    |
| Olio extra vergine d'oliva   | g 8 (1 cucchiaino e ½ da caffè)       |                      |                    |
| Frutta   | g 150                                 |                      |                    |
| <b>Note:</b> In alternativa alla ricotta è possibile utilizzare la crescenza nello stesso quantitativo, riducendo l'olio extravergine a g 5. |                                       |                      |                    |

| PASTO 2   |                                       |                      |                    |
|---|---------------------------------------|----------------------|--------------------|
| Pranzo  | Quantità                              | Merenda              | Quantità           |
| Brodo di verdura  | ml 200                                | Yogurt bianco intero | g 50               |
| Verdura frullata  | 3 o 4 cucchiaini da minestra          | o latte materno      | ml 50 (ricomposto) |
| Farina di cereali, semolino, pastina  | g 20 (2 cucchiaini da minestra circa) | o latte in formula   | g 100              |
| Carne di pollo  | g 20 fresca                           | Frutta               |                    |
| Olio extra vergine d'oliva  | g 10 (2 cucchiaini da caffè)          |                      |                    |
| Frutta  | g 100                                 |                      |                    |
| <b>Note:</b> Alternare la carne di pollo con quella di tacchino, coniglio, agnello, manzo utilizzando la medesima quantità. |                                       |                      |                    |

| PASTO 3   |                                       |                      |                    |
|---|---------------------------------------|----------------------|--------------------|
| Pranzo  | Quantità                              | Merenda              | Quantità           |
| Brodo di verdura  | ml 200                                | Yogurt bianco intero | g 50               |
| Passato di verdura  | 3 o 4 cucchiaini da minestra          | o latte materno      | ml 50 (ricomposto) |
| Farina di cereali, semolino, pastina  | g 20 (2 cucchiaini da minestra circa) | o latte in formula   | g 100              |
| Pesce   | g 20 fresco o surgelato               | Frutta               |                    |
| Olio extra vergine d'oliva  | g 10 (2 cucchiaini da caffè)          |                      |                    |
| Frutta  | g 100                                 |                      |                    |
| <b>Note:</b> Alternare pesce di mare fresco o surgelato utilizzando la medesima quantità. |                                       |                      |                    |

| PASTO 4                              |  |                      |                    |
|--------------------------------------|--|----------------------|--------------------|
| Pranzo                               | Quantità                                 | Merenda              | Quantità           |
| Brodo di verdura                     | ml 200                                   | Yogurt bianco intero | g 50               |
| Passato di verdura                   | 3 o 4 cucchiaini da minestra             | o latte materno      |                    |
| Farina di cereali, semolino, pastina | g 30 (2/3 cucchiaini da minestra circa ) | o latte in formula   | ml 50 (ricomposto) |
| Uovo (1/2)                           | g 30.                                    | Frutta               | g 100              |
| Olio extra vergine d'oliva           | g 7,5 (1 cucchiaino e ½ da caffè)        |                      |                    |
| Frutta                               | g 100                                    |                      |                    |

| PASTO 5                              |                                       |                      |                    |
|--------------------------------------|---------------------------------------|----------------------|--------------------|
| Pranzo                               | Quantità                              | Merenda              | Quantità           |
| Brodo di verdura                     | ml 200                                | Yogurt bianco intero | g 50               |
| Passato di verdura                   | 3 o 4 cucchiaini da minestra          | o latte materno      |                    |
| Farina di cereali, semolino, pastina | g 20 (2 cucchiaini da minestra circa) | o latte in formula   | ml 50 (ricomposto) |
| Ceci secchi                          | g 15                                  | Frutta               | g 100              |
| Olio extra vergine d'oliva           | g 10 (2 cucchiaini da caffè)          |                      |                    |
| Parmigiano                           | g 5 (1 cucchiaino da caffè)           |                      |                    |
| Reggiano grattugiato                 | g 100                                 |                      |                    |
| Frutta                               |                                       |                      |                    |

**Note:** Alternare i ceci con fagioli, lenticchie, piselli utilizzando la medesima quantità.

# L'ALIMENTAZIONE DEL BAMBINO DA 1 A 3 ANNI

## ELABORAZIONE DEGLI SCHEMI DIETETICI PER IL PRANZO

Fermo restando l'apporto energetico e di nutrienti secondo quanto previsto dai LARN per le diverse fasce di età, nell'elaborazione degli schemi dietetici il criterio irrinunciabile è stato garantire la varietà dell'alimentazione per cui nel menù settimanale sono stati introdotti tutti i gruppi alimentari secondo il modello alimentare della dieta mediterranea. L'obiettivo dei nuovi schemi dietetici è quello di riequilibrare l'offerta riducendo i secondi piatti a base di carne a favore dei piatti con legumi.

## COME SCEGLIERE

Vengono proposti cinque schemi dietetici ognuno dei quali riporta 10 -15 proposte di menù giornaliero che si differenziano per le fonti proteiche, quindi i menù proposti vengono elencati in base alla tipologia dei secondi piatti. Da questi schemi l'asilo nido potrà elaborare la propria tabella dietetica, scegliendo secondo i criteri sotto riportati:

### **1 volta a settimana**

scegliere un menù tra i 10 pasti designati con le lettere L (legumi) da 1 a 10

### **1 volta a settimana**

scegliere un menù tra i 14 pasti designati con le lettere P (pesce) da 1 a 14

### **1 volta a settimana**

scegliere un menù tra i 14 pasti designati con le lettere F (formaggi) da 1 a 14

### **1 volta a settimana**

scegliere un menù tra i 14 pasti designati con le lettere U (uova) da 1 a 14

### **1 volta a settimana**

scegliere un menù tra i 15 pasti designati con le lettere C (carne) da 1 a 15

La tabella dovrà essere elaborata su almeno 4 settimane, in modo da non ripetere troppo spesso la stessa ricetta, e possibilmente strutturata su due periodi, invernale ed estivo, così da promuovere il consumo di ortaggi e frutta stagionali.

Ogni tabella, con l'intestazione dell'asilo nido, dovrà annualmente essere sottoposta alla valutazione e validazione da parte del UOS Igiene della Nutrizione.

## ESEMPIO DI MENÙ SETTIMANALE UGUALE PER NIDO E INFANZIA

|   |
|---|
| <b>L 2</b><br>Polenta con lenticchie<br>Verdura<br>Pane<br>Frutta   |
| <b>P 1</b><br>Risotto alla parmigiana<br>Sogliola al forno<br>Fagiolini<br>Pane<br>Frutta                       |
| <b>U 6</b><br>Risotto giallo<br>Frittata con verdure<br>Insalata<br>Pane<br>Frutta                              |
| <b>F 2</b><br>Minestra di verdura<br>Sformato di formaggio e patate<br>Pane<br>Frutta                           |
| <b>C 7</b><br>Fusilli al sugo di verdura<br>Petto di tacchino al limone<br>Zucchine al gratin<br>Pane<br>Frutta |

## SCHEMI DIETETICI

**EVO:** olio extra vergine d'oliva

**PANE:** a ridotto contenuto di sale

**Le grammature** indicate sono intese per porzione, al crudo e al netto degli scarti

**Piselli:** si intendono freschi o surgelati

## LEGUMI



### PASTI A BASE DI LEGUMI

|            | Ricette   | Ingredienti   | Nido<br>1-3 anni   | Infanzia  |
|------------|---|---|--|---|
| <b>L 1</b> | Zuppa di legumi<br>Zucchine<br>Pane<br>Frutta   | <b>Pasta</b><br>ceci<br>lenticchie<br>piselli<br><b>Zucchine</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto | g 15<br>g 20<br>g 20<br>g 20<br>g 50<br>g 20<br>g 100<br>g 15<br>g 5 | g 20<br>g 30<br>g 30<br>g 30<br>g 100<br>g 50<br>g 150<br>g 15<br>g 5 |
| <b>L 2</b> | Polenta e<br>lenticchie<br>Carote<br>Pane ( <i>integrale</i><br><i>per l'infanzia</i> )<br>Frutta | <b>Farina di mais</b><br>lenticchie<br><b>Carote</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br>Pelati se graditi   | g 40<br>g 30<br>g 40<br>g 20<br>g 100<br>g 17<br>q. b.               | g 65<br>g 30<br>g 80<br>g 40<br>g 150<br>g 15<br>q. b.                |
| <b>L 3</b> | Pasta e ceci<br>Insalata<br>Pane ( <i>integrale</i><br><i>per l'infanzia</i> )<br>Frutta          | <b>Pasta</b><br>ceci<br>rosmarino<br><b>Insalata</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto             | g 40<br>g 30<br>q. b.<br>g 30<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 10       | g 50<br>g 30<br>q. b.<br>g 70<br>g 60<br>g 150<br>g 17<br>g 10        |

|            |  |   |   |   |
|------------|--|---|---|---|
| <b>L 4</b> | Vellutata di piselli<br>Zucchine ripiene<br>Pane ( <i>integrale per l'infanzia</i> )<br>Frutta   | <b>Piselli</b><br>patate<br><b>Zucchine</b><br>erbette<br>patate<br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto   | g 70<br>g 110<br>g 70<br>g 20<br>g 40<br>g 30<br>g 100<br>g 15<br>g 10                                | g 100<br>g 130<br>g 100<br>g 30<br>g 50<br>g 50<br>g 150<br>g 11<br>g 15                                |
| <b>L 5</b> | Pasta al pomodoro<br>Crocchette di ceci<br>Finocchi<br>Pane<br>Frutta                            | <b>Pasta</b><br>pelati<br><b>Ceci secchi</b><br>patata<br>olive<br>pangrattato e timo<br><b>Finocchi</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto   | g 40<br>g 30<br>g 25<br>g 30<br>g 5<br>q. b.<br>g 50<br>g 20<br>g 100<br>g 15<br>g 5                  | g 50<br>g 50<br>g 30<br>g 50<br>g 10<br>q. b.<br>g 100<br>g 30<br>g 150<br>g 15<br>g 5                  |
| <b>L 6</b> | Passato di verdura con crostini<br>Crocchette di lenticchie<br>Patate al forno<br>Pane<br>Frutta | <b>Verdura mista</b><br>patate<br>cavolfiore<br>piselli<br>pane per crostini<br><b>Lenticchie secche</b><br>patate<br>olive, pangrattato e timo<br><b>Patate</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto | g 40<br>g 40<br>g 25<br>g 10<br>//<br>g 30<br>q. b.<br>q. b.<br>g 100<br>g 25<br>g 100<br>g 14<br>g 6 | g 40<br>g 40<br>g 25<br>g 10<br>g 20<br>g 30<br>q. b.<br>q. b.<br>g 100<br>g 25<br>g 100<br>g 14<br>g 6 |
| <b>L 7</b> | Risotto giallo<br>Purea di ceci e carote<br>Carote<br>Pane<br>Frutta                             | <b>Riso</b><br>brodo vegetale<br>zafferano<br><b>Ceci secchi</b><br>carote<br>patate<br>burro<br>latte intero<br><b>Carote</b><br><b>Frutta</b><br><b>Pane</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto                                   | g 35<br>q. b.<br>q. b.<br>g 25<br>g 25<br>g 30<br>g 3<br>g 30<br>g 25<br>g 100<br>g 15<br>g 5<br>g 5  |   |

|             |   |  |   |  |
|-------------|---|--|---|--|
| <b>L 8</b>  | Riso e<br>prezzemolo<br>Lenticchie e<br>carote<br>Pane<br>Frutta  | <b>Riso</b><br>brodo vegetale<br>prezzemolo<br><b>Lenticchie secche</b><br>carote<br>olio evo<br><b>Frutta</b><br><b>Pane</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto               | g 40<br>q. b.<br>q. b.<br>g 30<br>g 40<br>g 10<br>g 100<br>g 20<br>g 15<br>g 10               |  |
| <b>L 9</b>  | Pasta agli aromi<br>Purea di ceci<br>Insalata<br>Pane<br>Frutta   | <b>Pasta</b><br>aromi<br><b>Ceci secchi</b><br>carote<br>patate<br>burro<br>latte intero<br><b>Insalata</b><br><b>Frutta</b><br><b>Pane</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto | g 35<br>q. b.<br>g 25<br>g 25<br>g 30<br>g 3<br>g 30<br>g 25<br>g 100<br>g 15<br>g 10<br>g 10 |  |
| <b>L 10</b> | Conchigliette<br>con lenticchie<br>Julienne di<br>finocchi e<br>zucchine<br>gratinati<br>Pane<br>Frutta | <b>Pasta</b><br>lenticchie secche<br><b>Zucchine</b><br>finocchi<br>latte intero<br>farina<br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto                  | g 40<br>g 30<br>g 20<br>g 20<br>g 35<br>q. b.<br>g 20<br>g 100<br>g 15<br>g 20                |  |

Si consiglia di **alternare** od **associare** le diverse varietà di legumi, in modo che i bambini possano conoscere i fagioli, i ceci, le lenticchie, i piselli, le fave e la cicerchia.

Usare legumi decorticati (senza buccia) o privati della buccia utilizzando il passaverdura (NO frullatore)



PASTI A BASE DI PESCE

|            | Ricette   | Ingredienti  | Nido<br>1-3 anni   | Infanzia   |
|------------|---|--|--|--|
| <b>P 1</b> | Risotto alla<br>parmigiana<br>Sogliola al forno<br>Fagiolini<br>Pane<br>Frutta        | <b>Riso</b><br>burro<br>brodo vegetale<br><b>Pesce</b><br>carote, sedano<br>aromi<br><b>Fagiolini</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto                         | g 50<br>//<br>q. b.<br>g 50<br>g 40<br>q. b.<br>g 50<br>g 20<br>g 100<br>g 15<br>g 5                           | g 60<br>g 3<br>q. b.<br>g 100<br>g 40<br>q. b.<br>g 100<br>g 40<br>g 150<br>g 14<br>g 5                          |
| <b>P 2</b> | Pasta al<br>pomodoro<br>Crocchette di<br>pesce<br>Finocchi<br>Pane<br>Frutta          | <b>Pasta</b><br>pelati<br>aromi<br><b>Pesce</b><br>patate<br>uovo<br>pangrattato<br><b>Finocchi</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto                           | g 40<br>g 30<br>q. b.<br>g 50<br>g 30<br>g 6<br>q. b.<br>g 50<br>g 20<br>g 100<br>g 15<br>g 5                  | g 60<br>g 50<br>q. b.<br>g 100<br>g 20<br>g 6<br>q. b.<br>g 100<br>g 25<br>g 150<br>g 15<br>g 5                  |
| <b>P 3</b> | Passato di<br>verdura con riso<br>Pesce impanato<br>Patate al forno<br>Pane<br>Frutta | <b>Patate</b><br>piselli<br>carote<br>sedano<br>cipolle<br>cavolfiore<br>riso<br><b>Pesce</b><br>pangrattato<br><b>Patate</b><br><b>Frutta</b><br><b>Pane</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto | g 120<br>g 20<br>g 10<br>g 10<br>g 15<br>g 15<br>g 30<br>g 50<br>q. b.<br>g 60<br>g 100<br>g 20<br>g 15<br>g 5 | g 100<br>g 40<br>g 30<br>g 20<br>g 20<br>g 20<br>g 20<br>g 120<br>q. b.<br>g 100<br>g 150<br>g 30<br>g 15<br>g 5 |

|            |   |   |  |  |
|------------|---|---|--|--|
| <b>P 4</b> | Risotto con piselli<br>Pesce al forno<br>Carote<br>Pane<br>Frutta                         | <b>Riso</b><br>piselli<br>brodo vegetale<br><b>Pesce</b><br>aromi<br><b>Carote</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto                     | g 35<br>g 25<br>q. b.<br>g 50<br>q. b.<br>g 50<br>g 30<br>g 100<br>g 15<br>g 5   | g 50<br>g 40<br>q. b.<br>g 100<br>q. b.<br>g 100<br>g 40<br>g 150<br>g 16<br>g 5   |
| <b>P 5</b> | Pasta con<br>zucchine<br>Pesce in umido<br>Spinaci<br>Pane<br>Frutta                      | <b>Pasta</b><br>zucchine<br><b>Nasello</b><br>pelati<br><b>Spinaci</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto                                 | g 50<br>g 25<br>g 50<br>g 20<br>g 30<br>g 20<br>g 100<br>g 15<br>g 5   | g 50<br>g 50<br>g 120<br>g 30<br>g 100<br>g 50<br>g 150<br>g 20<br>g 5   |
| <b>P 6</b> | Pasta al<br>pomodoro<br>Cuore di<br>merluzzo allo<br>zafferano<br>Zucca<br>Pane<br>Frutta | <b>Pasta</b><br>pelati<br><b>Merluzzo</b><br>carote, sedano, cipolla<br>zafferano<br><b>Zucca</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto      | g 50<br>g 30<br>g 50<br>q. b.<br>q. b.<br>g 50<br>g 20<br>g 100<br>g 15<br>g 5   | g 50<br>g 50<br>g 120<br>q. b.<br>q. b.<br>g 100<br>g 50<br>g 150<br>g 15<br>g 5   |
| <b>P 7</b> | Chicche al<br>pomodoro<br>Sogliola impanata<br>al forno<br>Lattuga<br>Pane<br>Frutta      | <b>Patate</b><br>farina<br>pomodoro<br><b>Pesce</b><br>limone, salvia<br>pangrattato<br><b>Lattuga</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto | g 90<br>g 25<br>q. b.<br>g 50<br>q. b.<br>q. b.<br>g 30<br>g 25<br>g 100<br>g 15<br>g 5<br>(se gnocchi<br>confezionati<br>g 120) | g 100<br>g 30<br>q. b.<br>g 100<br>q. b.<br>q. b.<br>g 70<br>g 40<br>g 150<br>g 15<br>g 5<br>(se gnocchi<br>confezionati<br>g 140) |
| <b>P 8</b> | Pasta al sugo di<br>pesce<br>Carote<br>Pane<br>Frutta                                     | <b>Pasta</b><br>pelati<br>aglio<br>pesce<br><b>Carote</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto  | g 50<br>g 30<br>//<br>g 50<br>g 50<br>g 20<br>g 100<br>g 15<br>g 5   | g 50<br>g 50<br>q. b.<br>g 120<br>g 80<br>g 50<br>g 150<br>g 16<br>g 5   |

|             |   |  |  |   |
|-------------|---|--|--|---|
| <b>P 9</b>  | Risotto giallo<br>Pesce al forno<br>Fagiolini<br>Pane<br>Frutta                 | <b>Riso</b><br>brodo vegetale<br>zafferano<br>cipolle<br><b>Pesce</b><br><b>Fagiolini</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero Pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto   | g 50<br>q. b.<br>q. b.<br>q. b.<br>g 50<br>g 100<br>g 20<br>g 100<br>g 15<br>g 5                         | g 50<br>q. b.<br>q. b.<br>q. b.<br>g 120<br>g 100<br>g 50<br>g 150<br>g 15<br>g 5                         |
| <b>P 10</b> | Risotto giallo<br>Crocchette di<br>pesce<br>Finocchi<br>Pane<br>Frutta          | <b>Riso</b><br>brodo vegetale<br>zafferano, cipolla<br><b>Pesce</b><br>prezzemolo<br>pangrattato<br>patate<br>uovo<br><b>Finocchi</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto | g 40<br>q. b.<br>q. b.<br>g 50<br>q. b.<br>q. b.<br>g 30<br>g 6<br>g 100<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 5 | g 60<br>q. b.<br>q. b.<br>g 100<br>q. b.<br>q. b.<br>g 20<br>g 6<br>g 100<br>g 30<br>g 150<br>g 15<br>g 5 |
| <b>P 11</b> | Penne alla<br>marinara<br>Carote<br>Pane<br>Frutta                              | <b>Pasta</b><br>aglio<br>prezzemolo<br><b>Sogliola</b><br><b>Carote</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto  | g 50<br>q. b.<br>q. b.<br>g 50<br>g 50<br>g 20<br>g 100<br>g 15  | g 50<br>q. b.<br>q. b.<br>g 120<br>g 100<br>g 50<br>g 150<br>g 17   |
| <b>P 12</b> | Minestrina di<br>piselli<br>Pesce al forno<br>Carote<br>Pane<br>Frutta          | <b>Riso</b><br>piselli<br>carote, cipolle<br><b>Pesce</b><br>pelati<br><b>Carote</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto  | g 35<br>g 25<br>q. b.<br>g 50<br>g 20<br>g 50<br>g 30<br>g 100<br>g 15<br>g 5                            |   |
| <b>P 13</b> | Gnocchi di<br>semolino<br>Merluzzo al<br>pomodoro<br>Finocchi<br>Pane<br>Frutta | <b>Semolino</b><br>brodo vegetale<br><b>Merluzzo</b><br>pelati<br><b>Finocchi</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto   | g 50<br>q. b.<br>g 50<br>g 20<br>g 50<br>g 20<br>g 100<br>g 15<br>g 5                                    |   |

|             |               |   |       |  |
|-------------|---------------|---|-------|--|
| <b>P 14</b> | Minestrina    | <b>Riso</b>                                   | g 30  |  |
|             | delicata      | patate  | g 60  |  |
|             | Crocchette di | brodo vegetale                                | q. b. |  |
|             | pesce         | prezzemolo                                    | q. b. |  |
|             | Fagiolini     | <b>Pesce</b>                                  | g 50  |  |
|             | Pane          | patate  | g 30  |  |
|             | Frutta        | uovo  | g 6   |  |
|             |               | pangrattato                                   | g 5   |  |
|             |               | <b>Fagiolini</b>                              | g 50  |  |
|             |               | <b>Pane</b>                                   | g 20  |  |
|             |               | <b>Frutta</b>                                 | g 100 |  |
|             |               | <b>Olio EVO</b> per l'intero pasto            | g 15  |  |
|             |               | <b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto | g 5   |  |

Si consiglia di alternare le diverse varietà di pesce, presentando di volta in volta qualità diverse di prodotti ittici diversificandone la modalità di cottura (**vedere le indicazioni contenute nel documento “Le caratteristiche delle derrate alimentari per la ristorazione scolastica”**).



## PASTI A BASE DI FORMAGGIO

|            | Ricette  | Ingredienti   | Nido<br>1-3 anni  | Infanzia   |
|------------|--|---|---|--|
| <b>F 1</b> | Cannelloni con<br>ricotta e spinaci<br>Finocchi<br>Pane<br>Frutta                              | <b>Pasta</b><br>spinaci<br>ricotta<br>farina<br>latte parz. screm.<br><b>Finocchi</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio</b> EVO per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto                          | g 45<br>g 40<br>g 50<br>g 5<br>g 50<br>g 30<br>g 20<br>g 100<br>g 15<br>g 5                     | g 50<br>g 50<br>g 50<br>g 10<br>g 50<br>g 100<br>g 50<br>g 150<br>g 12<br>g 5                  |
| <b>F 2</b> | Minestra di<br>verdura<br>Sformato di<br>formaggio e<br>patate<br>Pane<br>Frutta               | <b>Verdura</b><br>piselli<br>patate<br>cipolle<br><b>Patate</b><br>zucchine<br>mozzarella<br>pangrattato<br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio</b> EVO per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto       | g 40<br>g 30<br>g 100<br>g 20<br>g 100<br>g 60<br>g 30<br>q. b.<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 5 | g 50<br>g 50<br>g 100<br>g 30<br>g 150<br>g 50<br>g 50<br>q. b.<br>g 40<br>g 150<br>g 8<br>g 5 |
| <b>F 3</b> | Pasta con ricotta<br>(se gradito<br>aggiungere del<br>pomodoro)<br>Fagiolini<br>Pane<br>Frutta | <b>Pasta</b><br>timo<br>ricotta (parte della ricotta può essere<br>servita come 2° piatto)<br><b>Fagiolini</b><br><b>Frutta</b><br><b>Pane</b><br><b>Olio</b> EVO per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto | g 45<br>q. b.<br>g 50<br>g 50<br>g 100<br>g 20<br>g 15<br>g 10                                  | g 50<br>q. b.<br>g 80<br>g 100<br>g 150<br>g 50<br>g 10<br>g 10                                |

|            |   |   |  |  |
|------------|---|---|--|--|
| <b>F 4</b> | Pasta al pomodoro e basilico<br>Parmigiano Reggiano<br>Erbette al forno<br>Pane<br>(integrale per infanzia)<br>Frutta | <b>Pasta</b><br>pelati<br>basilico<br><b>Parmigiano Reggiano</b><br><b>Erbette</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio</b> EVO per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto                                 | g 45<br>g 30<br>q. b.<br>g 25<br>g 80<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 5                    | g 60<br>g 30<br>q. b.<br>g 35<br>g 80<br>g 60<br>g 150<br>g 8<br>g 3                     |
| <b>F 5</b> | Risotto giallo<br>Torta salata<br>Finocchi<br>Pane<br>(integrale per infanzia)<br>Frutta                              | <b>Riso</b><br>cipolla e zafferano<br>brodo vegetale<br><b>Ricotta</b><br>biette<br>pangrattato<br><b>Finocchi</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio</b> EVO per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto | g 45<br>q. b.<br>q. b.<br>g 50<br>g 50<br>q. b.<br>g 30<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 10 | g 50<br>q. b.<br>q. b.<br>g 60<br>g 50<br>q. b.<br>g 80<br>g 40<br>g 150<br>g 11<br>g 15 |
| <b>F 6</b> | Pasta al forno con formaggio<br>Carote<br>Pane<br>(integrale per infanzia)<br>Frutta                                  | <b>Pasta di semola</b><br>burro<br>latte parz. screm.<br>farina<br>mozzarella<br>pelati<br><b>Carote</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio</b> EVO per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto           | g 50<br>g 3<br>g 30<br>g 5<br>g 25<br>g 50<br>g 50<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 5       | g 60<br>g 3<br>g 50<br>g 10<br>g 30<br>g 60<br>g 100<br>g 40<br>g 150<br>g 5<br>g 10     |
| <b>F 7</b> | Pizza margherita<br>Fagiolini<br>Pane<br>Frutta   | <b>Farina tipo "0"</b><br>mozzarella<br>pelati<br>origano<br><b>Fagiolini</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio</b> EVO per l'intero pasto   | g 40<br>g 30<br>g 40<br>q. b.<br>g 50<br>g 15<br>g 100<br>g 15                           | g 75<br>g 40<br>g 50<br>q. b.<br>g 100<br>g 20<br>g 150<br>g 10                          |
| <b>F 8</b> | Gnocchi alla romana<br>Carote a fiammifero<br>Pane<br>Frutta  | <b>Latte parzialmente scremato</b><br>semolino<br>uovo<br>burro<br><b>Carote</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio</b> EVO per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto                                   | g 60<br>g 45<br>g 10<br>g 5<br>g 50<br>g 30<br>g 100<br>g 14<br>g 6                      | g 100<br>g 50<br>g 5<br>g 3<br>g 100<br>g 50<br>g 150<br>g 10<br>g 10                    |

|             |   |  |  |   |
|-------------|---|--|--|---|
| <b>F 9</b>  | Minestra d'orzo<br>Formaggio fresco o ricotta<br>Spinaci e patate<br>Pane<br>Frutta                     | <b>Orzo perlato</b><br>carote e sedano<br>patate<br>brodo vegetale<br><b>Formaggio fresco</b><br>oppure ricotta<br><b>Spinaci</b><br>patate<br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto | g 25<br>g 50<br>g 40<br>q. b.<br>g 25<br>g 50<br>g 30<br>g 30<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 10 | g 25<br>g 50<br>g 50<br>q. b.<br>g 30<br>g 60<br>g 100<br>g 50<br>g 60<br>g 150<br>g 8<br>g 5 |
| <b>F 10</b> | Passato di verdura<br>Pizza margherita<br>Verdura<br>Pane<br>Frutta                                     | <b>Farina tipo "0"</b><br>mozzarella<br>pelati<br>origano<br><b>Verdura</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto  | g 40<br>g 40<br>g 30<br>q. b.<br>g 60<br>g 15<br>g 100<br>g 10                                 | g 75<br>g 40<br>g 50<br>q. b.<br>g 100<br>g 20<br>g 150<br>g 10                               |
| <b>F 11</b> | Passato di verdura<br>Pizza di patate<br>Pane<br>Frutta   | <b>Verdura mista</b><br>brodo vegetale<br><b>Patate</b><br>farina tipo 0<br>latte intero<br>mozzarella<br>pelati<br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto   | g 60<br>q. b.<br>g 150<br>g 5<br>g 10<br>g 30<br>g 50<br>g 20<br>g 100<br>g 15                 |   |
| <b>F 12</b> | Risotto con verdura<br>Fior di latte con fagiolini<br>Pane<br>Frutta                                    | <b>Riso</b><br>verdura<br>brodo vegetale<br><b>Fior di latte</b><br><b>Fagiolini</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto  | g 45<br>g 30<br>q. b.<br>g 30<br>g 50<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 5                          |   |
| <b>F 13</b> | Minestra di julienne di carote, sedano e porri con riso<br>Torta di ricotta e spinaci<br>Pane<br>Frutta | <b>Riso</b><br>carote, sedano, porri<br><b>Uovo</b><br>ricotta<br>spinaci<br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto   | g 40<br>g 20<br>n ½<br>g 40<br>g 30<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 5                            |   |

|             |   |   |       |  |
|-------------|---|---|-------|--|
| <b>F 14</b> | Torta con formaggio e spinaci<br>Pane<br>Frutta | <b>Spinaci</b>                                | g 100 |  |
|             |   | uovo  | g 10  |  |
|             |   | farina  | g 15  |  |
|             |   | ricotta                                       | g 15  |  |
|             |   | pangrattato                                   | g 10  |  |
|             |   | <b>Pane</b>                                   | g 50  |  |
|             |   | <b>Frutta</b>                                 | g 100 |  |
|             |   | <b>Olio EVO</b> per l'intero pasto            | g 10  |  |
|             |   | <b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto | g 20  |  |

## FORMAGGI

È possibile alternare vari tipi di formaggio, oppure presentarne nello stesso piatto due tipi diversi (due mezze porzioni), avendo cura di sostituire e/o affiancare i formaggi seguendo lo schema di seguito riportato.

| Formaggi tra di loro sostituibili ed affiancabili<br>tipo 1 (grassi inferiore al 25%) |
|---|
| Caciottina fresca   |
| Crescenza   |
| Fiocchi di formaggio magro  |
| Fior di latte   |
| Mozzarella di vacca   |
| Mozzarella di bufala  |

I formaggi tipo 1 e la ricotta possono essere sostituiti tra loro seguendo lo schema sotto indicato (ad es. g 50 di ricotta **equivalgono** a g 25 di formaggi **tipo 1**).

| RICOTTA | FORMAGGI tipo 1 |
|---------|-----------------|
| g 50    | g 25            |
| g 100   | g 50            |
| g 120   | g 60            |

**Per i bambini che frequentano l'Asilo Nido DOVRANNO essere utilizzati esclusivamente formaggi freschi oppure Parmigiano Reggiano.**

## YOGURT



Il formaggio può essere sostituito da yogurt, utilizzando le grammature sotto indicate

### Grammature di riferimento SOSTITUZIONE DEL FORMAGGIO CON YOGURT INTERO

- Mozzarella g 30 **corrisponde a** 1 vasetto di yogurt intero\*\* (servire la parte rimanente di formaggio come 2° piatto)
- Ricotta fresca di vacca g 40 **corrisponde a** 1 vasetto di yogurt intero\*\* (servire la parte rimanente di formaggio come 2° piatto)

\*\*Un vasetto di yogurt corrisponde a g 125

Lo yogurt può sostituire il formaggio ma non la frutta, che pertanto dovrà essere presente a fine pasto (o a metà mattina).

## PIZZA



Qualora la cucina non fosse attrezzata per la cottura o preparazione della pizza, sarà possibile:

1. acquistare l'impasto o la pizza già pronta da un fornai di fiducia avendo cura di fornire precise indicazioni sulla grammatura e la qualità degli ingredienti da utilizzare;
2. sostituire con: pasta al pomodoro, formaggio, verdura di stagione, pane e frutta

### Nel caso **1**

la scuola dovrà chiedere al fornitore la scheda tecnica riportante gli ingredienti con la relativa grammatura e una dichiarazione ai sensi del regolamento CE N.852 del 29 aprile 2004 (autocontrollo HACCP) relativa alla conformità igienico sanitaria delle operazioni di lavorazione e trasporto della pizza.

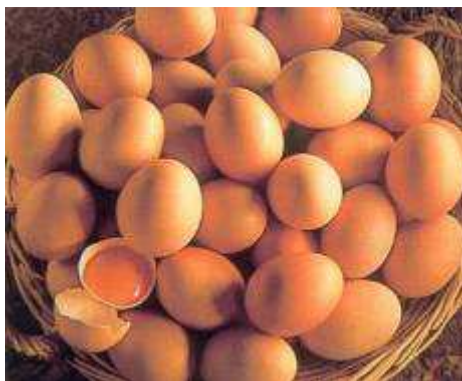
Nel caso **2** utilizzare le seguenti grammature:

#### ASILO NIDO

Pasta g 45, pelati g 20, olio g 10, Parmigiano Reggiano g 10 - **Formaggio** fresco g 25  
Verdura di stagione g 50, olio g 5 - **Pane** comune g 20 - **Frutta** di stagione g 100.

#### SCUOLA DELL'INFANZIA

Pasta g 60, pelati g 40, olio g 4, grana g 5 - **Formaggio** fresco g 45  
Verdura di stagione g 100, olio g 5 - **Pane** comune g 40 - **Frutta** di stagione g 150.



PASTI A BASE DI UOVA

|           | Ricette   | Ingredienti  | Nido<br>1-3 anni  | Infanzia   |
|-----------|---|--|---|--|
| <b>U1</b> | Gnocchi al pomodoro (Chicche)<br>Frittata ai carciofi<br>Insalata mista<br>Pane<br>Frutta | <b>Patate</b><br>farina<br>pelati<br><b>Uova</b><br>carciofi<br><b>Insalata mista</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto       | g 90<br>g 25<br>q. b.<br>n° 1<br>q. b.<br>g 30<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 5<br>(se gnocchi confezionati g 130) | g 100<br>g 30<br>q. b.<br>n° 1<br>q. b.<br>g 70<br>g 60<br>g 150<br>g 11<br>g 5<br>(se gnocchi confezionati g 140) |
| <b>U2</b> | Risotto con carciofi<br>Frittata con verdure<br>Insalata<br>Pane<br>Frutta                | <b>Riso</b><br>carciofi<br>brodo vegetale<br><b>Uovo</b><br>verdura<br><b>Insalata</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto      | g 50<br>g 30<br>q. b.<br>n° 1<br>q. b.<br>g 30<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 5                                    | g 60<br>g 50<br>q. b.<br>n° 1<br>q. b.<br>g 70<br>g 50<br>g 150<br>g 12<br>g 5                                     |
| <b>U3</b> | Riso con piselli<br>Frittata con verdura<br>Zucca<br>Pane<br>Frutta                       | <b>Riso</b><br>piselli<br>cipolla, brodo vegetale<br><b>Uovo</b><br>verdura<br><b>Zucca</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto | g 35<br>g 25<br>q. b.<br>n° 1<br>q. b.<br>g 100<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 6                                   | g 50<br>g 50<br>q. b.<br>n° 1<br>q. b.<br>g 100<br>g 50<br>g 150<br>g 10<br>g 6                                    |

|           |   |   |   |  |
|-----------|---|---|---|--|
| <b>U4</b> | Farro alla zafferano<br>Crocchette all'uovo<br>Insalata<br>Pane<br>Frutta                         | <b>Farro</b><br>zafferano<br>brodo vegetale<br><b>Uovo</b><br>patate<br>pangrattato<br><b>Insalata</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto | g 50<br>q. b.<br>q. b.<br>n° 1<br>g 40<br>q. b.<br>g 30<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 5 | g 50<br>q. b.<br>q. b.<br>n° 1<br>g 40<br>q. b.<br>g 100<br>g 50<br>g 150<br>g 11<br>g 8 |
| <b>U5</b> | Pasta al pomodoro<br>Frittata alle zucchine<br>Pane<br>Frutta                                     | <b>Pasta</b><br>pelati<br>cipolla<br><b>Uova</b><br>zucchine<br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto   | g 50<br>g 30<br>g 10<br>n° 1<br>g 25<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 5                    | g 50<br>g 50<br>g 10<br>n° 1<br>g 100<br>g 50<br>g 150<br>g 9<br>g 10                    |
| <b>U6</b> | Risotto giallo o al prezzemolo<br>Frittata alle verdure<br>Insalata<br>Pane<br>Frutta             | <b>Riso</b><br>zafferano o prezzemolo<br>brodo vegetale<br><b>Uovo</b><br>verdura<br><b>Insalata</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto   | g 45<br>q. b.<br>q. b.<br>n° 1<br>q. b.<br>g 30<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 5         | g 60<br>q. b.<br>q. b.<br>n° 1<br>q. b.<br>g 70<br>g 50<br>g 150<br>g 12<br>g 5          |
| <b>U7</b> | Orzotto estivo<br>Uovo sodo<br>Insalata<br>Pane<br>Frutta   | <b>Orzo perlato</b><br>zucchine, porri<br><b>Uovo</b><br><b>Insalata mista</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto                         | g 50<br>g 30<br>n° 1<br>g 30<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 5                            | g 50<br>g 60<br>n° 1<br>g 80<br>g 50<br>g 150<br>g 10<br>g 5                             |
| <b>U8</b> | Pasta al pomodoro e basilico<br>Uovo sodo<br>Carote<br>Pane<br>(integrale per infanzia)<br>Frutta | <b>Pasta</b><br>pomodoro<br>basilico<br><b>Uovo</b><br><b>Carote</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto                                   | g 50<br>q. b.<br>q. b.<br>n° 1<br>g 50<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 5                  | g 60<br>q. b.<br>q. b.<br>n° 1<br>g 100<br>g 60<br>g 150<br>g 12<br>g 5                  |

|             |  |   |   |  |
|-------------|--|---|---|--|
| <b>U 9</b>  | Risotto con<br>verdura<br>Frittata al forno<br>Insalata<br>Pane<br>(integrale per<br>infanzia)<br>Frutta                 | <b>Riso</b><br>verdura<br>brodo vegetale<br><b>Uovo</b><br><b>Insalata</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto   | g 50<br>q. b.<br>q. b.<br>n° 1<br>g 30<br>g 20<br>g 150<br>g 12<br>g 5                          | g 60<br>q. b.<br>q. b.<br>n° 1<br>g 70<br>g 60<br>g 150<br>g 12<br>g 5 |
| <b>U 10</b> | Minestra di<br>julienne di carote,<br>sedano e porri<br>con pastina<br>Crocchette<br>d'uovo<br>Spinaci<br>Pane<br>Frutta | <b>Pastina</b><br>carote, sedano, porri<br>brodo vegetale<br><b>Uovo</b><br>patate<br>pangrattato<br><b>Spinaci</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto        | g 40<br>g 20<br>q. b.<br>n° 1<br>g 40<br>q. b.<br>g 30<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 5          |  |
| <b>U 11</b> | Maccheroncini al<br>tuorlo d'uovo<br>Zucchine<br>Pane<br>Frutta  | <b>Pasta</b><br>tuorlo d'uovo<br><b>Zucchine</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto   | g 50<br>n° 1<br>g 50<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 10   |  |
| <b>U 12</b> | Maccheroncini<br>alla massaia<br>Omelette con<br>ricotta e spinaci<br>Insalata mista<br>Pane<br>Frutta                   | <b>Pasta</b> ,<br>pomodoro,<br>sedano, prezzemolo, carote<br><b>Uovo</b><br>ricotta<br>spinaci<br><b>Insalata mista</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto    | g 40<br><br>g 50<br>n° ½<br>g 30<br>g 40<br>g 30<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 5                |  |
| <b>U 13</b> | Riso con piselli<br>Crocchette<br>d'uovo con<br>verdura<br>Zucca<br>Pane<br>Frutta                                       | <b>Riso</b><br>piselli<br>cipolla, brodo vegetale<br><b>Uovo</b><br>patate<br>pangrattato<br>verdura mista<br><b>Zucca</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto | g 35<br>g 25<br>q. b.<br>n° 1<br>g 40<br>q. b.<br>q. b.<br>g 50<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 5 |  |

|             |   |   |  |  |
|-------------|---|---|--|--|
| <b>U 14</b> | Pennette al<br>pomodoro<br>Crocchette<br>d'uovo<br>Carote<br>Pane<br>Frutta | <b>Pasta</b><br>pelati<br><b>Uovo</b><br>patate<br>pangrattato<br><b>Carote</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br>Olio EVO per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto | g 50<br>q. b.<br>n° 1<br>g 40<br>q. b.<br>g 50<br>g 20<br>g 100<br>g 10<br>g 5 |  |
|-------------|---|---|--|--|

In sostituzione della frittata è possibile presentare l'uovo sodo o strapazzato, con l'accortezza che il tuorlo e l'albume siano **entrambi BEN COTTI**.

Utilizzare gli ingredienti indicati in tabella.


**PASTI A BASE DI CARNE**

|            | <b>Ricette</b>   | <b>Ingredienti</b>   | <b>Nido<br/>1-3 anni</b>   | <b>Infanzia</b>  |
|------------|--|--|--|--|
| <b>C 1</b> | Pasta al pomodoro<br>Petti di pollo o tacchino al latte<br>Piselli e carote<br>Pane<br><i>(integrale per infanzia)</i><br>Frutta | <b>Pasta</b><br>pelati<br><b>Pollo o tacchino</b><br>latte parz. screm.<br><b>Piselli</b><br>carote<br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto       | g 40<br>g 50<br>g 50<br>g 50<br>g 20<br>g 40<br>g 40<br>g 20<br>g 100<br>g 15<br>g 5 | g 50<br>g 50<br>g 60<br>g 20<br>g 40<br>g 80<br>g 60<br>g 150<br>g 15<br>g 5     |
| <b>C 2</b> | Farrotto allo zafferano<br>Involtini di tacchino<br>Cavolfiore<br>Pane<br><i>(integrale per infanzia)</i><br>Frutta              | <b>Farro decorticato</b><br>brodo vegetale<br>zafferano<br><b>Tacchino</b><br>salvia<br><b>Cavolfiore</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto | g 45<br>q. b.<br>q. b.<br>g 50<br>q. b.<br>g 40<br>g 20<br>g 100<br>g 15<br>g 10     | g 55<br>q. b.<br>q. b.<br>g 80<br>q. b.<br>g 100<br>g 50<br>g 150<br>g 11<br>g 5 |
| <b>C 3</b> | Polenta con pollo alla cacciatora<br>Carote<br>Pane<br>Frutta  | <b>Farina mais</b><br>pollo<br>verdura mista<br><b>Carote</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto  | g 45<br>g 50<br>g 50<br>g 40<br>g 20<br>g 100<br>g 20                                | g 75<br>g 80<br>g 80<br>g 70<br>g 25<br>g 150<br>g 15                            |
| <b>C 4</b> | Orzotto alle verdure<br>Arrosto di tacchino<br>Finocchi<br>Pane<br>Frutta  | <b>Orzo perlato</b><br>verdura mista<br>brodo vegetale<br><b>Tacchino</b><br><b>Finocchi</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto              | g 45<br>g 30<br>q. b.<br>g 50<br>g 50<br>g 30<br>g 100<br>g 15<br>g 5                | g 50<br>g 70<br>q. b.<br>g 70<br>g100<br>g 50<br>g 150<br>g 15<br>g 5            |

|            |   |   |  |  |
|------------|---|---|--|--|
| <b>C 5</b> | Risotto giallo<br>Petto di pollo<br>alla diavola<br>Insalata<br>Pane<br>Frutta  | <b>Riso</b><br>zafferano<br>brodo vegetale<br><b>Petto di pollo</b><br>aromi<br><b>Insalata</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto  | g 45<br>q. b.<br>q. b.<br>g 50<br>q. b.<br>g 30<br>g 20<br>g 100<br>g 15<br>g 10                     | g 55<br>q. b.<br>q. b.<br>g 60<br>q. b.<br>g 70<br>g 50<br>g 150<br>g 15<br>g 5                      |
| <b>C 6</b> | Passato di<br>verdura con<br>crostini<br>( <i>pasta per nido</i> )<br>Arrosto di<br>tacchino<br>Patate in<br>insalata<br>Pane<br>Frutta | <b>Verdura mista</b><br>patate<br>piselli<br>cavolfiore<br>pane crostini<br>pasta per nido<br><b>Petto tacchino</b><br><b>Patate</b><br>prezzemolo<br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto | g 30<br>g 40<br>g 10<br>g 20<br>//<br>g 15<br>g 50<br>g 100<br>q. b.<br>g 30<br>g 100<br>g 15<br>g 5 | g 40<br>g 40<br>g 10<br>g 25<br>g 15<br>//<br>g 70<br>g 100<br>q. b.<br>g 30<br>g 150<br>g 13<br>g 5 |
| <b>C 7</b> | Fusilli al sugo di<br>verdura<br>Petto di<br>tacchino al<br>limone<br>Zucchine al<br>gratin<br>Pane<br>Frutta                           | <b>Fusilli</b><br>pelati<br>verdura mista<br><b>Tacchino</b><br>farina<br>limone<br><b>Zucchine</b><br>burro<br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto                                       | g 45<br>g 30<br>g 30<br>g 50<br>g 5<br>q. b.<br>g 50<br>g 3<br>g 20<br>g 100<br>g 13<br>g 10         | g 50<br>g 40<br>g 40<br>g 70<br>g 5<br>q. b.<br>g 100<br>g 3<br>g 30<br>g 150<br>g 11<br>g 6         |
| <b>C 8</b> | Risotto con<br>asparagi<br>Arrosto di lonza<br>Finocchi<br>Pane<br>Frutta   | <b>Riso</b><br>cipolle<br>brodo vegetale<br>asparagi<br><b>Lonza</b><br><b>Finocchi</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto  | g 45<br>q. b.<br>q. b.<br>g 20<br>g 50<br>g 30<br>g 20<br>g 100<br>g 15<br>g 10                      | g 50<br>q. b.<br>q. b.<br>g 20<br>g 70<br>g 70<br>g 50<br>g 150<br>g 11<br>g 5                       |

|            |  |   |  |   |
|------------|--|---|--|---|
| <b>C 9</b> | Polenta con<br>brasato<br>Verdura cotta<br>mista<br>Pane<br>Frutta             | <b>Farina di mais</b><br>manzo<br>carote<br>cipolla<br>sedano<br><b>Verdura mista</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto   | g 45<br>g 50<br>g 20<br>g 10<br>g 10<br>g 30<br>g 25<br>g 100<br>g 20                                  | g 80<br>g 70<br>g 20<br>g 10<br>g 10<br>g 100<br>g 25<br>g 150<br>g 14                                  |
| <b>C10</b> | Pasta al pesto<br>Petto di pollo al<br>rosmarino<br>Insalata<br>Pane<br>Frutta | <b>Pasta</b><br>basilico<br>pinoli<br><b>Petto pollo</b><br>rosmarino<br><b>Insalata</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto                           | g 45<br>q. b.<br>q. b.<br>g 50<br>q. b.<br>g 30<br>g 20<br>g 100<br>g 15<br>g 10                       | g 50<br>q. b.<br>q. b.<br>g 70<br>q. b.<br>g 70<br>g 40<br>g 150<br>g 13<br>g 5                         |
| <b>C11</b> | Farro alla<br>parmigiana<br>Arrostato di lonza<br>Zucchine<br>Pane<br>Frutta   | <b>Farro decorticato</b><br>burro<br>brodo vegetale<br><b>Lonza</b><br>aromi<br><b>Zucchine</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto                    | g 45<br>g 2<br>q. b.<br>g 50<br>q. b.<br>g 50<br>g 20<br>g 100<br>g 12<br>g 10                         | g 60<br>g 3<br>q. b.<br>g 70<br>q. b.<br>g 100<br>g 40<br>g 150<br>g 14<br>g 5                          |
| <b>C12</b> | Lasagne<br>di carne<br>Fagiolini<br>Pane<br>Frutta                             | <b>Pasta</b><br>farina<br>manzo<br>latte parz. screm.<br>pelati<br>sedano<br>carote<br>cipolle<br><b>Fagiolini</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto | g 40<br>g 4<br>g 40<br>g 10<br>g 50<br>q. b.<br>q. b.<br>q. b.<br>g 50<br>g 30<br>g 100<br>g 15<br>g 7 | g 50<br>g 4<br>g 55<br>g 20<br>g 50<br>q. b.<br>q. b.<br>q. b.<br>g 100<br>g 40<br>g 150<br>g 12<br>g 7 |
| <b>C13</b> | Riso all'inglese<br>Spezzatino<br>tenero<br>Finocchi<br>Pane<br>Frutta         | <b>Riso</b><br><b>Petto di pollo</b><br>piselli<br>zucchine<br>patate<br>latte parz .screm.<br><b>Finocchi</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto     | g 40<br>g 35<br>g 15<br>g 20<br>g 20<br>g 10<br>g 40<br>g 20<br>g 100<br>g 15<br>g 5                   | g 50<br>g 50<br>g 40<br>g 20<br>g 20<br>g 5<br>g 100<br>g 35<br>g 150<br>g 15<br>g 5                    |

|            |  |   |   |   |
|------------|--|---|---|---|
| <b>C14</b> | Gnocchetti al pesto<br>Spezzatino<br>Fagiolini<br>Pane<br>Frutta             | <b>Gnocchetti</b><br>basilico<br>pinoli<br><b>Manzo</b><br>pelati<br>verdura mista<br><b>Fagiolini</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto | g 45<br>q. b.<br>q. b.<br>g 50<br>g 20<br>g 30<br>g 50<br>g 20<br>g 100<br>g 15<br>g 10 | g 60<br>q. b.<br>q. b.<br>g 60<br>g 50<br>g 40<br>g 100<br>g 60<br>g 150<br>g 12<br>g 4 |
| <b>C15</b> | Risotto al prezzemolo<br>Arrostato di tacchino<br>Pomodori<br>Pane<br>Frutta | <b>Riso</b><br>prezzemolo<br>brodo vegetale<br><b>Petto tacchino</b><br><b>Pomodori</b><br><b>Pane</b><br><b>Frutta</b><br><b>Olio EVO</b> per l'intero pasto<br><b>Parmigiano Reggiano</b> per l'intero pasto                | g 45<br>q. b.<br>q. b.<br>g 50<br>g 50<br>g 30<br>g 100<br>g 15<br>g 5                  | g 55<br>q. b.<br>q. b.<br>g 70<br>g 100<br>g 30<br>g 150<br>g 13<br>g 5                 |

## LASAGNE



Le **lasagne**, presenti nel gruppo CARNE (C12), **possono essere sostituite con pasta al ragù di carne** utilizzando gli ingredienti indicati per la preparazione delle lasagne, nelle medesime quantità (escludere il latte).

## LA MERENDA DA ASSOCIARE AL PASTO PER IL NIDO

Per il NIDO la merenda da associare al pasto con LEGUMI è la

**MERENDA GIALLA ARANCIO: Frutta e Biscotti secchi**

|  |   |
|--|---|
| <b>Frutta di stagione g 50<br/>(grande quanto mezza<br/>pallina da tennis)</b> | Frutta di stagione o spremuta fresca di agrumi<br>utilizzando la medesima grammatura  |
| <b>Biscotti secchi g 15 (circa<br/>n° 2/3)</b>                                 | I biscotti secchi (**) possono essere sostituiti con<br>fiocchi di cereali g 15<br>fette biscottate g 15 (circa 1 ½)<br>pane comune g 15 o gallette di cereali g 15 (2<br>gallette)<br>(**) <i>Si consiglia di leggere attentamente l'etichetta<br/>del prodotto cercando di privilegiare biscotti secchi<br/>prodotti con olio di mais, girasole, oliva, arachide e<br/>di evitare quelli ottenuti con olio di palma o altra<br/>tipologia di olio</i> |

Per il NIDO la merenda da associare al pasto con PESCE e FORMAGGIO è la

**MERENDA ROSSA: Latte con Fette biscottate e Confettura extra**

|   |  |
|---|--|
| <b>Latte intero g 50</b>                                    | Il latte può essere sostituito con lo yogurt al naturale<br>intero g 50 o ricotta fresca di vacca g 20 o di capra<br>g 20  |
| <b>Confettura extra g 10 (1<br/>cucchiaino da minestra)</b> |  |
| <b>Fette biscottate g 10 (circa<br/>n° 1)</b>               | Le fette biscottate possono essere sostituite con:<br>- pane comune g 10 o gallette di cereali g 10 (quasi<br>due gallette);<br>- saltuariamente con biscotti secchi (**) g 10 o<br>fiocchi di cereali g 10.<br>(**) <i>Si consiglia di leggere attentamente l'etichetta<br/>del prodotto cercando di privilegiare biscotti secchi<br/>prodotti con olio di mais, girasole, oliva, arachide e<br/>di evitare quelli ottenuti con olio di palma o altra<br/>tipologia di olio</i> |

Per il NIDO la merenda da associare al pasto con UOVA è la

**MERENDA VERDE: Yogurt con Frutta**

|  |  |
|--|--|
| <b>Yogurt al naturale g 75<br/>(circa ½ vasetto)</b>                           | Lo yogurt può essere sostituito con:<br>- il latte intero g 75<br>- o ricotta fresca di vacca g 30 o di capra g 30 |
| <b>Frutta di stagione g 50<br/>(grande quanto mezza<br/>pallina da tennis)</b> | Frutta di stagione o spremuta fresca di agrumi<br>utilizzando la medesima grammatura                               |

Per il NIDO la merenda da associare al pasto con CARNE è la  
**MERENDA BLU: Yogurt con Frutta e Fette biscottate**

|  |  |
|--|--|
| <b>Yogurt al naturale g 50<br/>(circa ½ vasetto)</b>                       | Lo yogurt può essere sostituito con il latte intero g 50 o ricotta fresca di vacca g 20 o di capra g 20e viceversa   |
| <b>Frutta di stagione g 50<br/>(grande quanto mezza pallina da tennis)</b> | Frutta di stagione o spremuta fresca di agrumi utilizzando la medesima grammatura  |
| <b>Fette biscottate g 10<br/>(circa n°1)</b>                               | Le fette biscottate possono essere sostituite con pane comune g 10 o gallette di cereali g 10 (quasi due gallette)<br>Saltuariamente con biscotti secchi (**) g 10 o fiocchi di cereali g 10<br><i>(**) Si consiglia di leggere attentamente l'etichetta del prodotto cercando di privilegiare biscotti secchi prodotti con olio di mais, girasole, oliva, arachide e di evitare quelli ottenuti con olio di palma o altra tipologia di olio</i> |

**Merende che si possono consumare una volta al mese  
(ogni ricetta corrisponde ad una torta da 10 porzioni)**

#### **TORTA ALLO YOGURT**

|  |
|--|
| Farina tipo "0" g 150                            |
| zucchero g 50                                    |
| olio g 20  |
| yogurt intero g 130                              |
| succo di frutta privo di zucchero aggiunto g 130 |
| lievito q.b.                                     |

#### **TORTA DI PERE O MELE**

|  |
|--|
| Farina tipo "0" g 150                            |
| zucchero g 50                                    |
| olio g 20  |
| yogurt intero g 130                              |
| mela o pera g 300                                |
| succo di frutta privo di zucchero aggiunto g 130 |
| lievito q. b.                                    |

## COME VARIARE

---

### VERDURA

---



È possibile presentare nello stesso pasto due tipi di verdura (cruda, oppure cotta e cruda) e modificare il tipo di verdura indicata in tabella, avendo cura di garantire la **VARIETÀ** e la **STAGIONALITÀ**.

### FRUTTA

---



La frutta di fine pasto, nelle scuole che lo desiderano, può essere servita a metà mattina. Si può proporre la macedonia, purché:

- Si utilizzi FRUTTA FRESCA
- Non si aggiunga zucchero
- Non si utilizzi frutta sciroppata
- Venga preparata non prima di un'ora dall'inizio del pranzo

Per evitare l'annerimento della frutta fresca si può aggiungere spremuta fresca di agrumi. Una volta alla settimana, se i bambini la gradiscono, può essere presentata frutta cotta **senza aggiunta di zucchero**.

### CEREALI

---



- Si **consiglia** di alternare pasta, riso con altri cereali quali farro ed orzo.

1. **È possibile sostituire il contorno di verdura, ad esempio zucchine, con delle patate?**  
**NO**, perché le patate hanno una composizione nutrizionale diversa da quella della verdura.
2. **È possibile sostituire il contorno di verdura con dei legumi, ad esempio piselli o fagioli?**  
**NO**, perché i legumi hanno una composizione nutrizionale diversa da quella della verdura.
3. **È possibile sostituire la tipologia di pesce indicata in tabella?**  
**SI**, purché venga utilizzato pesce di mare fresco o surgelato come indicato a pag 17
4. **È possibile sostituire il pesce con la carne?**  
**No**. Il pesce deve sempre essere proposto almeno una volta a settimana
5. **È possibile sostituire il pesce con il formaggio?**  
**NO**, perché il pesce ha una composizione nutrizionale diversa da quella del formaggio.
6. **È possibile sostituire un formaggio con un altro?**  
**SI**, come indicato a pag 21
7. **È possibile sostituire il primo piatto asciutto con un primo piatto in brodo?**  
**SI**, sostituendo g 40 di pasta o riso o orzo o farro con g 160 di patate (lessate o al forno) che dovranno essere presentate in aggiunta al contorno di verdura e non in sostituzione.
8. **È possibile sostituire il primo piatto in brodo (NON passati e zuppe di verdura) con un primo piatto asciutto?**  
**SI**, eliminando il pane ed utilizzando le seguenti grammature: g 50 di pasta/riso per l'Asilo Nido e g 60 di pasta/riso per la scuola materna
9. **È possibile proporre lo yogurt in sostituzione della frutta?**  
**NO**, perché lo yogurt ha una composizione nutrizionale diversa da quella della frutta
10. **È possibile proporre lo yogurt in sostituzione del formaggio?**  
**SI**, come indicato a pag 22
11. **E' possibile proporre cereali INTEGRALI ai bambini che frequentano l'Asilo Nido?**  
**NO**. Possono essere consumati dal 3° anno di vita in poi
12. **E' corretto proporre legumi decorticati o passati al passaverdura ai bambini che frequentano l'Asilo Nido?**  
**SI**, per evitare un'introduzione eccessiva di fibra

# RICETTARIO

---

Il ricettario riporta sia ricette tradizionali che insolite, nelle quali sono presenti ingredienti facilmente reperibili e di costo adeguato, che non necessitano di preparazioni troppo complesse, ma che possono contribuire a proporre anche cibi generalmente poco graditi ai bambini con una presentazione accattivante.

**Per le grammature fare riferimento agli schemi dietetici.**

## BRODO VEGETALE

---

Preparare la verdura (sedano, carota, cipolla) e gli aromi (maggiorana, timo, alloro, basilico) e farli cuocere in acqua per un'ora a fuoco moderato. Colare il brodo ed utilizzarlo durante la preparazione delle varie pietanze.

## PRIMI PIATTI

---

### MACCHERONCINI ALLA MASSAIA

---

Tritare le verdure, porle in un tegame con aggiunta di acqua tiepida e cuocerle per 40 minuti circa. Cuocere i maccheroncini, condirli con il sugo di verdura precedentemente frullato e parmigiano.

### ORZOTTO ALLE VERDURE

---

Si procede come per preparare un risotto alle verdure, tenendo conto del diverso tempo di cottura dell'orzo.

### PASSATO DI VERDURA

---

Far cuocere in acqua verdure di stagione tagliate a cubetti e legumi. Frullare e condire con olio extra vergine d'oliva, Parmigiano ed aggiungere i crostini di pane.

NB: per la preparazione dei crostini tagliare il pane comune a pezzetti e, senza alcun condimento, metterlo in una teglia e porlo a dorare in forno ben caldo.

## LEGUMI

---

### CECI IN UMIDO CON PATATE ( IN SOSTITUZIONE DELLA VELLUTATA DI LEGUMI O DELLA ZUPPA DI LEGUMI)

---

Lessare i ceci in abbondante acqua. A cottura ultimata porli in un'ampia pentola, dove precedentemente si è rosolato aglio e rosmarino, con le patate tagliate a pezzi e cuocere per circa 20 / 30 minuti. Infine aromatizzare con il prezzemolo tritato e servire.

### CROCCHETTE DI LEGUMI

---

Cuocere i legumi per 50-60 minuti in acqua abbondante. Unire tutti gli ingredienti compreso le patate precedentemente lessate, lo scalogno tagliato finemente e qualche cucchiaino di pane grattugiato.

Formare delle crocchette e passarle nel pangrattato; porle in una teglia spennellata di olio e farle dorare per 2-3 minuti per lato nel forno ben caldo.

Si possono anche servire le crocchette calde aggiunte alla salsa di pomodoro (tipo alla pizzaiola).

## PASTA E CECI

Lessare i ceci, tenuti precedentemente in acqua. Porli in una casseruola con olio e rosmarino e farli insaporire.

Condire la pasta con il Parmigiano ed i ceci, di cui metà potrebbero essere frullati.

## POLENTA E LENTICCHIE

Preparare la polenta come d'abitudine. Lessare le lenticchie (o altri legumi secchi tenuti precedentemente in acqua); porle in una casseruola con olio e rosmarino e farle insaporire. Se gradito aggiungere del pomodoro.

## ZUPPA DI LEGUMI

Far ammorbidire in acqua ceci e lenticchie. Lessarli con i piselli.

A fine cottura aggiungere la pasta, condire con olio extra vergine d'oliva, Parmigiano Reggiano e servire.

## ZUCCHINE RIPIENE

Lessare le zucchine e a metà cottura scolarle, tagliarle longitudinalmente e vuotarle.

Lessare le erbe e le patate. Frullarle con il Parmigiano.

Riempire le zucchine con il composto, disporle in una teglia ed infornare per 40 minuti a 200°C.

### TABELLA LEGUMI

| LEGUMI SECCHI             | TEMPO DI AMMOLLO | QUANTITÀ D'ACQUA | TEMPO DI COTTURA   |
|---------------------------|------------------|------------------|--------------------|
| Ceci                      | 12-24 ore        | abbondante       | 2-3 ore circa      |
| Fagioli bianchi di Spagna | 12 ore           | abbondante       | 90 minuti circa    |
| Fagioli borlotti          | 12 ore           | abbondante       | 1 ora circa        |
| Fagioli borlottini        | 12 ore           | abbondante       | 1 ora circa        |
| Fagioli cannellini        | 12 ore           | abbondante       | 1 ora circa        |
| Fagioli neri              | 12 ore           | abbondante       | 2 ore circa        |
| Fagioli con l'occhio      | 12 ore           | abbondante       | 1 ora circa        |
| Fave                      | 12 ore           | abbondante       | 90 minuti circa    |
| Lenticchie verdi          | facoltativo      | abbondante       | 50-60 minuti circa |
| Lenticchie rosse          | ---              | abbondante       | 20-30 minuti circa |
| Piselli                   | facoltativo      | abbondante       | 45 minuti circa    |

### Alcuni importanti accorgimenti

- Cambiare spesso l'acqua di ammollo dei legumi (4-5 volte), per eliminare le sostanze antinutrizionali.
- Gettare sempre l'acqua dove sono stati reidratati i legumi.
- Cuocere i legumi a pentola coperta e a fuoco basso con l'aggiunta di odori (alloro), erbe aromatiche, spezie.

- Si ricorda che l'acidità rallenta la cottura dei legumi. Pertanto se si vogliono cucinare i legumi in umido in salsa di pomodoro, è bene cuocerli separatamente e poi completare la cottura unendoli alla salsa.

## **PESCE**

---

### **CROCCHETTE DI PESCE**

---

Lessare le patate e unirle al pesce (precedentemente lessato con aromi) finemente tritato e al prezzemolo. Aggiungere l'uovo e amalgamare bene gli ingredienti. Modellare delle crocchette, passarle nel pangrattato, porle su una teglia e infornarle per circa mezz'ora.

### **CUORI DI MERLUZZO ALLO ZAFFERANO**

---

Fare un soffritto con carote, sedano, cipolle. Aggiungere i cuori di merluzzo e lo zafferano, stemperato in poca acqua. Cuocere sino a cottura ultimata

### **PASTA AL SUGO DI PESCE**

---

Fare un soffritto con poco aglio (che può essere eliminato a fine cottura). Aggiungere i pelati, portarli a metà cottura, quindi aggiungere il pesce ponendo attenzione al tempo di cottura. Portare a cottura ultimata il sugo di pomodoro con il pesce, aggiungere il prezzemolo tritato e la pasta, precedentemente lessata.

### **PESCE IN UMIDO**

---

Fare un soffritto con carote, sedano, cipolle. Aggiungere il pomodoro e far asciugare leggermente la salsa. Adagiare il pesce fino a cottura. Prima di servire aggiungere prezzemolo tritato e origano.

## **FORMAGGI**

---

### **CANNELLONI RICOTTA E SPINACI**

---

Lessare gli spinaci, scolarli, tritarli e unirli alla ricotta, il Parmigiano e l'olio. Riempire con il composto i cannelloni (di pasta secca già pronti) e porli in una teglia foderata con carta da forno. Cospargerli con besciamella preparata con farina, latte e burro e infornarli.

### **GNOCCHI ALLA ROMANA**

---

Portare il latte ad ebollizione, versare a pioggia il semolino, mescolare bene e cuocere per 15 minuti. Togliere dal fuoco, raffreddare e unire il tuorlo. Stendere l'impasto sul tagliere spolverizzato con metà parmigiano, ricoprirlo spianandolo con l'altro parmigiano. Raffreddare e ricavare tanti dischetti. Sciogliere il burro con l'olio. Porre i dischetti in una teglia foderata con carta da forno e pennellarli con il condimento. Passare in forno a 200° per 30 minuti.

## SFORMATO DI FORMAGGIO E PATATE

---

Lessare la verdura e le patate. Porre in una teglia patate, verdura e mozzarella a strati in una teglia oliata. Cospargere con pangrattato ed infornare.

## TORTA SALATA

---

Mondare e lessare la verdura. frullare la verdura con la ricotta e il parmigiano. Porre il composto in una teglia oliata e cospargere con pangrattato. Infornare a 180°C fino a cottura ultimata.

## TORTA CON FORMAGGIO E SPINACI

---

Lessare e frullare gli spinaci. Unire l'uovo, il grana, la ricotta setacciata, la farina e la scorza del limone grattugiata.

Amalgamare bene gli ingredienti e porli in una teglia, precedentemente oliata e cosparsa di pangrattato, che verrà infornata a 200°C per 40 minuti.

## UOVA

---

### CROCCHETTE D'UOVO

---

Sbattere l'uovo con il Parmigiano, unire le patate e pangrattato quanto basta per avere un composto che possa essere utilizzato per modellare le crocchette.

Utilizzando il cornetto gastronomico porre sulla teglia unta di olio le crocchette e spolverizzarle con pangrattato.

## CARNE

---

### ARROSTO DI TACCHINO

---

Preparare il brodo vegetale. Mettere in una casseruola la carne, l'olio e la salvia. Rosolare il pezzo di carne e continuare la cottura aggiungendo il brodo vegetale.

### INVOLTINI DI TACCHINO

---

Porre la salvia sulla fettina di tacchino. Arrotolare e portare a cottura, servendosi di brodo vegetale.

### POLLO ALLA CACCIATORA

---

Porre in una casseruola il pollo e rosolarlo. Aggiungere le verdure ed ultimare la cottura.

## TORTE PER FESTE PARTICOLARI

---

### TORTA DI MELE O PERE

---

Amalgamare lo zucchero alla farina ( per evitare i grumi passarla con il setaccio), lo yogurt, il latte q.b. (nel caso il composto risultasse poco fluido), l'olio, il succo di frutta e la bustina di lievito. Porre le mele (o le pere) tagliate a pezzi nella pastella. Foderare una teglia con carta da forno, versare la pastella e cuocere a temperatura di 180°C per circa 30/40 minuti.

### TORTA ALLO YOGURT

---

Amalgamare lo zucchero alla farina ( per evitare i grumi passarla con il setaccio), lo yogurt, il latte q. b. (nel caso il composto risultasse poco fluido), l'olio, il succo di frutta e la bustina di lievito. Foderare una teglia con carta da forno, versare la pastella e cuocere a temperatura di 180°C per circa 30/40 minuti

# SITUAZIONI PARTICOLARI

---

## MENÙ A TEMA E FESTE PARTICOLARI (NATALE, PASQUA, CARNEVALE)

---

È ormai consuetudine in molte scuole prevedere in alcune occasioni piatti tipici del territorio per mantenere il legame con le tradizioni locali. L'inserimento di alcuni piatti etnici, compatibili con gli orientamenti di educazione alimentare corretti, rappresenta un'occasione di conoscenza ed incontro con culture diverse. Tali proposte hanno lo scopo di incuriosire i bambini e di far vivere loro il pasto come occasione di esplorazione ed ampliamento degli orizzonti gustativi, senza venir meno ai criteri di corretta alimentazione. Sovente negli asili nido dove si festeggia il Natale, la Pasqua o il carnevale vengono **portati** alimenti e bevande (panettone, pandoro, colomba, chiacchiere) in **quantitativi eccessivi** (rispetto al numero dei bambini) che **continuano** ad essere somministrati, a fine pasto o merenda, sino a loro esaurimento, spesso anche per dei mesi. Si ricorda che questi alimenti, pur facendo parte della nostra tradizione, non sono indicati per un uso frequente, in quanto particolarmente calorici e ricchi in grassi. Si sottolinea inoltre l'importanza di **leggere attentamente le etichette** dei prodotti confezionati all'origine per **evitare** di somministrare alimenti allergizzanti ai bambini con allergie od intolleranze alimentari.

## FESTE DI COMPLEANNO

---

Riteniamo importante fornire alcune linee di indirizzo.

- Scegliere un solo giorno del mese per festeggiare i compleanni evitando i giorni che prevedono per il pranzo il piatto unico o primi asciutti; se possibile far coincidere la festa di compleanno con altre festività.
- Privilegiare giochi, balli, canti o altri momenti ludici rispetto al momento di consumo di dolci.
- Potranno essere preparate torte dolci o salate. In alternativa; qualora **la cucina non fosse attrezzata per la cottura o preparazione** delle torte, il Responsabile mensa potrà acquistare la torta da un fornaio o pasticciere di fiducia avendo cura di fornire precise indicazioni sulla grammatura e la qualità degli ingredienti da utilizzare. Se fornita da terzi (panificio, catering, ecc.) deve essere trasportata in contenitori idonei per alimenti dotati di coperchio in modo da proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento. La modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione deve essere tale da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo. La fornitura deve essere accompagnata da scheda tecnica che riporti gli ingredienti con la loro grammatura. Deve essere consumata lo stesso giorno della consegna.
- In relazione alle bibite le scelte devono privilegiare l'acqua, anche minerale, seguita dalle spremute o dai succhi di frutta senza conservanti e zuccheri aggiunti;
- Evitare prodotti dolciari industriali (es: caramelle gommose, ripiene, ciupa-ciupa) per l'alto contenuto di zuccheri semplici, conservanti e coloranti.

**Gli alimenti d'avanzo devono essere restituiti e non possono essere più somministrati nei giorni successivi**

# RICHIESTE PARTICOLARI

---

## MODIFICA MENU' PER MOTIVI RELIGIOSI

---

### NO CARNE DI MAIALE

La carne di maiale dovrà essere sostituita con altri tipi di carne (tacchino, pollo, cavallo, manzo) utilizzando la medesima grammatura.

### NO CARNE DI BOVINO

La carne di bovino dovrà essere sostituita con altri tipi di carne (tacchino, pollo, cavallo, lonza) utilizzando la medesima grammatura.

### NO CARNE

Nei giorni in cui, nel menù in uso presso l'Asilo Nido, è previsto un pasto con la carne, sostituirlo con uno scelto tra gli schemi dietetici del **legumi (L)** e del **pesce (P)** comprese le merende associate..

## INDICAZIONI DIETETICHE PER MOTIVI ETICI

---

La richiesta di dieta priva di **ogni alimento** di origine **animale** o di dieta **latto-ovo-vegetariana**, **priva di carne e pesce**, dovrà **pervenire direttamente al Nido**.

Per evadere la richiesta di dieta **latto-ovo-vegetariana** (no carne e pesce) avvalersi degli schemi dietetici del legumi **(L)**, formaggi **(F)** e uova **(U)** inseriti in queste linee guida comprese le merende associate..

- E' opportuno che il menù **preveda ogni settimana**  
**3 volte i legumi** (schema **L**),  
**1 volta il formaggio** (schema **F**)  
**1 volta le uova** (schema **U**).
- Per evadere la richiesta di dieta **priva di ogni alimento di origine animale** avvalersi delle Linee guida per l'elaborazione del menù **PRIVI DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE** per l'asilo nido reperibili sul sito **www.ats-bg.it**

# BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

---

- LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana, Revisione 2014
- Simonetta Salvini, Maria Parpinel, Patrizia Gnagnarella, Patrick Maisonneuve e Aida Turrini (2015) Banca Dati di Composizione degli Alimenti per Studi Epidemiologici in Italia
- World Health Organization , 2006, Food and nutrition policy for schools
- World Health Organization, 2010, Global recommendations on Physical activity for Health
- World Health Organization, 2004, Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health, <http://www.who.int/en/>
- World Cancer Research Fund, <http://www.wcrf.org/int/research-we-fund/our-cancer-prevention-recommendations>
- INRAN, 2003, Linee Guida per una sana alimentazione italiana, [http://nut.entecra.it/648/linee\\_guida.html](http://nut.entecra.it/648/linee_guida.html), visitato gennaio 2017
- Tabelle di composizione degli alimenti, [http://nut.entecra.it/646/tabelle\\_di\\_composizione\\_degli\\_alimenti.html](http://nut.entecra.it/646/tabelle_di_composizione_degli_alimenti.html), visitato febbraio 2017



DIPARTIMENTO DI IGIENE E  
PREVENZIONE SANITARIA (DIPS)  
ATS Bergamo  
U.O.S. Igiene della Nutrizione

*Redazione ATS Bergamo:*  
Lucia Antonioli, Cristina Bianchi,  
Daniela Parodi e Margherita Schiavi.  
*Progetto Grafico:* ufficio.comunicazione@ats-bg.it

## LINEE GUIDA PER L'ELABORAZIONE DEL MENÙ PER L'ASILO NIDO







# Comune di Nave

Provincia di Brescia

Via Paolo VI n.17 - 25075 NAVE

Tel. 030 2537411 – Fax. 030 2533146

[www.comune.nave.bs.it](http://www.comune.nave.bs.it)

C. F. 80008790174 – P. I. 00360880173

*Capitolato prestazionale: servizio di gestione dell'Asilo Nido Comunale Mondogiocondo*

## ALLEGATO V

### ELENCO PERSONALE IMPIEGATO NELL'APPALTO DI GESTIONE DELL'ASILO NIDO COMUNALE IN SCADENZA IL 30/07/2021

|   | Mansione              | Rapporto di lavoro                                     | Inquadramento | Ore settimanali | Scatti maturati | Data prossimo scatto |
|---|-----------------------|--|---------------|-----------------|-----------------|----------------------|
| 1 | COORDINATORE          | CCNL COOPERATIVE SOCIALI, T. INDETERMINATO             | E1            | 8               | 5               | /                    |
| 2 | EDUCATRICE ASILO NIDO | CCNL COOPERATIVE SOCIALI, T. INDETERMINATO             | D1            | 38              | 1               | 02-2021              |
| 3 | EDUCATRICE ASILO NIDO | CCNL COOPERATIVE SOCIALI, T. INDETERMINATO             | D1            | 38              | 1               | 09-2021              |
| 4 | EDUCATRICE ASILO NIDO | CCNL COOPERATIVE SOCIALI, T. DETERMINATO AL 31/07/2021 | D1            | 27              | /               | 10-2022              |
| 5 | EDUCATRICE ASILO NIDO | CCNL COOPERATIVE SOCIALI, T. INDETERMINATO             | D1            | 38              | 2               | 11-2021              |
| 6 | AUSILIARIA            | CCNL COOPERATIVE SOCIALI, T. INDETERMINATO             | C1            | 4               | /               | 02-2021              |
| 7 | AUSILIARIA            | CCNL COOPERATIVE SOCIALI, T. DETERMINATO AL 31/07/2021 | C1            | 8               | /               | 02-2023              |