

**COMUNE DI CASSINA DE' PECCHI
CITTA' METROPOLITANA DI MILANO**

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DELLA PRIMA INFANZIA:
ASILO NIDO COMUNALE "IL PESCIOLINO ROSSO"
E "CENTRO PER L'INFANZIA L'ABBRACCIO"**

SITUATI IN CASSINA DE' PECCHI, VIA RADIOAMATORI

PERIODO DAL 27/08/2018 – 03/08/2019

***ALLEGATO 1
SPECIFICHE TECNICHE
SERVIZIO DI RISTORAZIONE***

ALLEGATO 1 a) MENU

Apporto calorico per il pasto del mezzogiorno

Asilo nido

da 545 a 629 Cal (da 1364 a 1574 Cal totali)

Criteri per formulazione dei Menu per i bambini frequentanti l'asilo nido

- articolare il menu su quattro settimane e proporre una diversa tipologia per almeno quattro volte nel corso dell'anno educativo, in modo da facilitare l'alternanza secondo stagionalità di frutta e verdura fresche, e stimolare maggiormente l'appetibilità e il gradimento con menù articolati in base alle stagioni;
- la tipologia di verdura e frutta (sempre fresca), deve sempre variare durante la settimana e deve sempre rispettare la stagionalità;
- inserimento della carne (privilegiando la carne bianca rispetto alla carne rossa) e del pesce di norma due volte la settimana, in alternanza a formaggi freschi, legumi e uova;
- inserimento di un "piatto unico" (es. polenta e brasato, pasta e legumi, pizzoccheri, lasagne con ragù o cannelloni con ricotta e spinaci) una volta la settimana.;
- alternare nel corso della settimana la pasta e il riso ad altri cereali come l'orzo, il farro, il mais ecc. Tutti i cereali andranno proposti anche nella versione integrale;
- non considerare le patate come "contorno di verdura", in quanto per la loro composizione in nutrienti sono sostituibili alla pasta e al pane;
- indicare nei singoli menu i prodotti proposti DOP, IGP, STG (specialità tradizionali garantite); a km 0 – filiera corta;

VERDURE

Devono essere utilizzate 6 diverse tipologie di verdure e ortaggi nel corso di una settimana, alternando verdure crude a verdure cotte. Le verdure sono maggiormente gradite se variamente preparate e presentate: ad esempio insalata e carote, finocchi e carote, insalata e pomodori, zucchine, melanzane e peperoni al forno, bietole, zucchine, finocchi, cavolfiori, fagiolini lessati o al vapore, ecc.

I piselli sono legumi, pertanto non devono essere serviti al posto delle verdure.

DOLCI

Previsti una sola volta al mese, per festeggiare tutti i compleanni dei bambini in un'unica giornata.

Devono essere di tipo secco e preparati in giornata presso il centro cottura (es.: crostata con marmellata, torta di mele, torta allo yogurt, torta alle carote ecc.). Non è ammesso in nessun caso l'utilizzo di dolci preconfezionati (merendine e altro).

Di seguito la tabella riportante un menu base articolato su 4 settimane

Piatto unico a base di carne rossa Verdure Dolce	Primo piatto liquido Verdure Uova Frutta fresca	Primo piatto asciutto Verdure Carne bianca Frutta fresca	Primo piatto con legumi Verdure Patate al forno Frutta fresca	Primo piatto liquido Verdure Pesce Frutta fresca
Primo piatto asciutto con legumi Verdure patate Frutta fresca	Primo piatto liquido Verdure uova Frutta fresca	Piatto unico a base di carne rossa Verdure Frutta fresca	Primo piatto liquido Verdure Carne bianca Frutta fresca	Primo piatto asciutto Verdure pesce Frutta fresca
Primo piatto liquido Verdure uova Patate al forno Frutta fresca	Piatto unico a base di formaggio Verdure Frutta fresca	Primo piatto asciutto con legumi Verdure patate Frutta fresca	Primo piatto liquido Verdure Carne bianca Frutta fresca	Primo piatto asciutto Verdure pesce Frutta fresca
Primo piatto liquido Verdure formaggio Frutta fresca	Primo piatto asciutto Verdure uova Frutta fresca	Primo piatto liquido Verdure Carne bianca Frutta fresca	Piatto unico a base di carne bianca Verdure Frutta fresca	Primo piatto liquido Verdure pesce Frutta fresca

Colazione di metà mattina e Merenda pomeridiana per il servizio asilo nido

Sia la colazione di metà mattino che la merenda del pomeriggio sarà costituita da frutta e potrà essere sostituita, due volta la settimana, da:

- Latte e biscotti o fette biscottate o cereali
- Pane e marmellata, pane e miele, pane e ricotta, pane e stracchino
- Budino prodotto dalla cucina dell'asilo nido
- Spremuta o frullato prodotto dalla cucina dell'asilo nido
- Yogurt naturale o con aggiunta di frutta fresca, muesli, cereali

Di seguito vengono riportati i menu in vigore nell'anno educativo 2017/2018.

Il menu, e pertanto le preparazioni proposte, dovrà sempre essere approvato dal Comune prima della sua attuazione.

Merenda di metà mattina e pomeridiana per il centro per l'infanzia

Entrambe le forniture, da somministrare in ogni giornata di apertura del servizio, saranno simili a quelle fornite per l'asilo nido. Inoltre, durante gli incontri con i genitori dovranno essere forniti the e caffè.