



IL SERVIZIO DI AUSILIARIATO NEI NIDI D'INFANZIA DEL COMUNE DI PISA

OGGETTO DELL'APPALTO

- SERVIZIO DI CUCINA (FORNITURA DI DERRATE, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI);
 - SERVIZI AUSILIARI E DI SUPPORTO ALL'ATTIVITÀ EDUCATIVA
-

I CRITERI PER LA DEFINIZIONE DEL CAPITOLATO

SICUREZZA ALIMENTARE

GARANZIA DI UN PASTO DI QUALITÀ NUTRIZIONALE IN LINEA
CON I LARN (LIVELLI DI ASSUNZIONE GIORNALIERA
RACCOMANDATI DI NUTRIENTI)

PROMOZIONE DI SCELTE ALIMENTARI NUTRIZIONALMENTE
CORRETTE

CONGRUO RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO

GRADIMENTO DEL PASTO

CAM (CRITERI AMBIENTALI MINIMI)

OBIETTIVO PRINCIPALE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

IL PASTO SOMMINISTRATO NEI NIDI È UN PASTO NUTRIZIONALMENTE CORRETTO

IL MOMENTO DEL PASTO È UN TEMPO DIDATTICO E FUNZIONALE ALL'EDUCAZIONE ALIMENTARE, SI TRATTA DI UN PRANZO EDUCATIVO

IL BIMBO INIZIA A SCOPRIRE LE PIETANZE AD ASSAGGIARLE E AD APPROCCIARSI AL MOMENTO DEL PASTO.

INDISPENSABILE LA COLLABORAZIONE DELLE PERSONALE EDUCATIVO E DELLE FAMIGLIE.

LE DISPOSIZIONI A CUI È SOGGETTA L'ESECUZIONE DELL'APPALTO:

→ CAPITOLATO

→ OFFERTA DI GARA

→ MANUALI DI AUTOCONTROLLO, PIANI DI ATTUAZIONE,
PROCEDURE CONCORDATE DALLE PARTI PER LA GESTIONE
DEL SERVIZIO

→ REGOLAMENTI COMUNALI

→ LINEE GUIDA RISTORAZIONE (AGGIORNAMENTO D.G.R. N.
1127/2010, ALL. A)

→ LEGGI GENERALI E SPECIFICHE DI SETTORE (EUROPEE,
NAZIONALI E REGIONALI): CAM; REGOLAMENTI LOCALI DI IGIENE R.T.;
REGOLAMENTO CEE LOTTA AGLI INFESTANTI; LEGISLAZIONE NAZIONALE SULLA
GESTIONE DEI RIFIUTI; L.104/92 (DISABILITÀ);DISPOSIZIONI SULLA SICUREZZA
ALIMENTARE; ECC); D.LGS. N. 36/2023 (CODICE DEGLI APPALTI)

I SOGGETTI

CUOCHE



Preparano la colazione, il pranzo e la merenda

AUSILIARIE



Pulizia e sistemazione dei locali destinati al pranzo

I NUMERI

N.1 CUCINA INTERNA IN CIASCUN NIDO

N. 320 PASTI GIORNALIERI SOMMINISTRATI **N.5** GIORNI
SETTIMANALI

N . 4 SETTIMANE DI MENÙ (PER 2 MENÙ STAGIONALI, ESTIVO
E INVERNALE)

N. 8 CUOCHE

N. 27 AUSILIARIE DI SUPPORTO ALL'EDUCATIVO