



AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI (LATTANTI, SEMIDIVEZZI, DIVEZZI E PERSONALE EDUCATIVO) E SUPPORTO ALLA SOMMINISTRAZIONE NELL'AMBITO DELL'ASILO NIDO COMUNALE. PERIODO 01.09.2018 / 31.07.2021 con possibilità di proroga per ulteriori due anni

CPV 55512000-2 Servizi di gestione mensa

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto.
- Art. 2 - Ubicazione terminale
- Art. 3 - Tipologia del servizio richiesto. Orari, menù e diete speciali
- Art. 4 - Durata del contratto
- Art. 5 - Dimensione presumibile dell'utenza
- Art. 6 - Oneri a carico dell'appaltatore
- Art. 7 - Interruzione del servizio
- Art. 8 – Assicurazioni
- Art. 9 – Domicilio
- Art. 10 - Licenze e autorizzazioni
- Art. 11 - Deposito cauzionale
- Art. 12 - Disdetta del contratto da parte dell'appaltatore
- Art. 13 - Divieto di cessione o sub - appalto
- Art. 14 - Obblighi normativi
- Art. 15 - Trattamento dei dati personali
- Art. 16 - Personale
- Art. 17 – Rispetto delle normative vigenti in materia di lavoro

Art. 18 – Applicazione dei contratti di lavoro

Art. 19 - Tabelle Merceologiche

Art. 20 - Etichettatura delle derrate

Art. 21 - Conformità degli alimenti

Art. 22 - Tracciabilità

Art. 23 - Conservazione delle derrate

Art. 24 - Prelievi e analisi

Art. 25 - Blocco delle derrate

Art. 26 – Contestazioni

Art. 27 – Carta dei servizi

Art. 28 - Inadempienze e penalità

Art. 29 - Risoluzione del contratto

Art. 30 - Controversie

Art. 31 - Disposizioni finali

Art. 32 - Rinvio

Art. 33 – Allegati

1. *Tabelle grammature pasti bambini 0-3 anni*
2. *Tabelle grammature pasti adulti*
3. *Inventario cucina asilo nido comunale*
4. *Documento di valutazione dei rischi da interferenza (file a parte)*
5. *Menù asilo nido comunale (file a parte)*

Art. 1 - Oggetto dell'appalto.

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di preparazione pasti nell'ambito dell'asilo nido comunale di Vigliano Biellese. L'alimentazione costituisce elemento di grandissima importanza nell'ambito della funzione educativa della primissima infanzia, utenza di riferimento dell'asilo nido: trattandosi di servizio che richiede specifiche professionalità ed autonomia ma che rientra nel progetto educativo dell'asilo nido, l'impresa affidataria dovrà costantemente armonizzare il proprio operato con il coordinatore dell'asilo nido stesso, in relazione alla esigenze di crescita dei piccoli, alle necessità sia alimentari sia evolutive rispetto ai cambiamenti dei piccoli, o alle eventuali necessità mediche. In tale ottica, la "carta del servizio" richiesta e di cui al successivo art. 27, pur con la propria specificità, diviene parte integrante del progetto educativo dell'asilo nido, annualmente che viene presentato ai genitori dei piccoli utenti nel mese di dicembre.

Il servizio, oltre che dal presente capitolato, scolastica è regolato dal documento "Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica" pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, supplemento straordinario al n. 40, del 03.10.2002, nonché ispirato alle proposte operative per la ristorazione scolastica, pubblicate dalla Regione Piemonte nel febbraio 2007. Si richiama inoltre l'attenzione sulle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, Ministero della Salute, provvedimento 29 aprile 2010.

I servizi affidati comprendono, in particolare:

- a) l'organizzazione, la gestione, la preparazione (cfr. successivo art. 3), **in tutti i giorni del calendario educativo del servizio di asilo nido (44 settimane effettive annue, dalle quali sono già state stralciate le chiusure festive o di vacanza estiva)**
 - per i bambini dell'asilo nido
 - del pasto giornaliero (pranzo)
 - dello spuntino mattutino
 - della merenda pomeridiana
 - per gli educatori in servizio, del pasto giornaliero (pranzo)

è inoltre previsto, per un numero indicativo di 4 volte/anno educativo, la preparazione di vivande per le feste e ricorrenze incluse nel progetto educativo del servizio (festa autunnale, Natale, Pasqua e festa di chiusura estiva del servizio).

Nell'ambito del servizio reso ai bambini utenti del nido, si precisa che il personale messo a disposizione dall'appaltatore dovrà essere disponibile alla relazione con le famiglie dei piccoli, in particolare nei momenti di inserimento per la migliore gestione del momento mensa.

- b) il supporto al personale educativo del nido durante il momento della somministrazione del pranzo.

Art. 2 - Ubicazione terminale

L'asilo nido comunale di Vigliano Biellese dispone di una propria cucina, dotata delle attrezzature di cui in allegato, che **dovrà essere utilizzata per le preparazioni dei pasti.**

L'onere del lavaggio delle stoviglie e di tutta l'attrezzatura utilizzata del centro cottura, nonché la pulizia di tutta la cucina dopo ogni utilizzo è a carico dell'appaltatore.

E' altresì a carico dell'appaltatore l'onere relativo alla puntuale compilazione ed aggiornamento del piano di autocontrollo Haccp.

La pulizia del refettorio resta invece esclusa, in quanto a carico del personale inserviente o ricompresa nell'appalto delle pulizie del servizio stesso.

Art. 3 - Tipologia del servizio richiesto. Orari, menù e diete speciali

I pasti verranno preparati presso la cucina dell'asilo nido con la precisazione di cui al precedente articolo 2.

Il servizio consiste, in particolare, in:

- approvvigionamento dei generi alimentari;
- preparazione dei pasti (spuntino di frutta di metà mattina; pasto di mezzogiorno e merenda)
- preparazione dei carrelli e supporto nella somministrazione del pasto di mezzogiorno;
- pulizia e riassetto della cucina, delle attrezzature, delle stoviglie al termine dello spuntino mattutino, del pasto di mezzogiorno, della preparazione della merenda

Il personale dell'appaltatore dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

- a. indossare il camice, che deve essere sempre pulito e decoroso e di colore chiaro; il copricapo – che dovrà contenere l'intera capigliatura -, la mascherina monouso ed i guanti monouso (NB: nel soppalco dello stabile dell'asilo nido è collocato idoneo armadietto a due scomparti per contenere gli indumenti da lavoro nonché quelli personali);
- b. togliere anelli e ori in genere;
- c. lavare accuratamente le mani (si sottolinea l'importanza di curare taglio e pulizia delle unghie, che in servizio devono essere senza smalto ed inoltre di evitare che capelli, barba e/o baffi siano lunghi o in disordine);
- d. procedere, in tempo adeguatamente precedente il momento della somministrazione, ad organizzare i carrelli dotandoli delle stoviglie, posate e bicchieri necessari nonché dei vassoi/contenitori con le pietanze;
- e. osservare scrupolosamente nella distribuzione dei cibi le quantità indicate nelle tabelle dietetiche;
- f. utilizzare utensili adeguati per la distribuzione dei pasti;

Non costituiscono variazioni al menù le richieste di pietanze frullate, passate od omogeneizzate, al bisogno: tali richieste potranno essere fatte direttamente dal coordinatore dell'asilo nido o dalle educatrici di riferimento.

Al termine del pasto, il personale della ditta appaltatrice dovrà provvedere al lavaggio della posateria e di tutte le stoviglie, contenitori ed utensili avvalendosi della lavastoviglie della struttura o comunque con le modalità e nelle sedi ritenute più opportune. Dovrà altresì provvedere alla pulizia e al riassetto della cucina, con prodotti ed attrezzi idonei per la pulizia, ugualmente forniti dall'Appaltatore. Spetta all'appaltatore anche il lavaggio delle tazze, piatti e posate utilizzate per lo spuntino di metà mattina e di tutte le stoviglie comunque utilizzate durante la giornata, ivi comprese quelle necessarie per i momenti di idratazione quotidiana e delle merende.

3.1 Orari di erogazione del servizio

Il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento secondo il calendario, che verrà comunicato entro l'inizio di ciascun anno educativo.

L'orario del servizio di ristorazione prevede la seguenti fasi:

- Entro le ore 9.30: preparazione dello spuntino a base di frutta, differenziato per età: omogenizzato per i piccoli fra 6/8 mesi;
frutta frullata al momento per i bambini da 8/14 mesi;
frutta sbucciata intera o a pezzi per i bambini dai 14 mesi;
- Ore 12.00: preparazione e distribuzione del pasto
- Ore 12.50: al termine del pasto, lavaggio stoviglie e pulizia cucina, compilazione piano di autocontrollo
- Entro le ore 15.30: preparazione della merenda

3.2 Menù : Variazioni e diete speciali

La preparazione dei pasti per i bambini prevede una diversificazione per fasce di età:

- 6 – 12 mesi, lattanti. Dieta che sarà indicata dal pediatra del bambino, come da indicazione ASL. Indicativamente piatto unico con brodo vegetale, farine di cereali o altra tipologia, olio extravergine di oliva, un cucchiaino di parmigiano. Frutta: omogenizzato o frutta frullata fresca. Merenda: latte di svezzamento, biscotti per la prima infanzia o yogurt che saranno indicati dal pediatra con apposito certificato.
- 12 – 18 mesi: transizione tra il piatto unico e il pasto completo. L'appaltatore dovrà prevedere sia la preparazione del brodo vegetale, pastina e proteina frullata, e la possibilità di assaggiare gli alimenti preparati per la fascia d'età successiva. Frutta a pezzi. Merenda come indicato da tabella menù allegata vidimata dall'ASL.
- Dai 18 mesi: pasto-tipo comprendente un primo piatto, un secondo e contorno, pane, parmigiano all'occorrenza. Frutta fresca a pezzi del mattino. Merenda secondo indicazioni da tabella menù vidimata ASL.

La dieta prevede preparazioni iposodiche, e l'esclusione di fritti e preparazioni non idonee all'infanzia.

Il pasto giornaliero per gli adulti è quello risultante dal menù allegato al presente capitolato; le grammature di riferimento dovranno essere adattate alle differenti età (bambini/adulti).

L'Appaltatore dovrà curare che la programmazione sia sempre esposta nel refettorio del nido, nonché disponibile, insieme alle tabelle merceologiche ed ai fornitori individuati.

In occasione del Natale, Carnevale, Pasqua e a fine anno scolastico ci si riserva la facoltà di predisporre menù particolari senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il committente.

L'appaltatore deve inoltre prevedere di poter preparare diete "speciali", cioè diverse da quelle fornite ordinariamente, che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni bambini.

Su richiesta (per indisposizioni, intolleranze, disgusti, verifiche allergologiche), l'appaltatore rende possibile, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;
- 2° piatto: formaggi (parmigiano, grana) od, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo.

L'appaltatore dovrà inoltre rendere disponibili, se necessarie, diete speciali destinate, in particolare, a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, da favismo, da idiosincrasia per specifiche pietanze, da inappetenza;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (celiachia, fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.).

Il coordinatore del nido recepirà le richieste delle famiglie e degli specialisti, nel rispetto delle norme vigenti, con le indicazioni dietetiche da seguire e le trasmetterà all'appaltatore. Lo stesso dovrà consultare il Servizio preposto dell'ASL di Biella per ottenere – qualora non allegato alla richiesta redatta dal medico specialista - un menù adatto, eventualmente sostenendo i relativi costi.

Nel richiedere all'appaltatore di predisporre una dieta speciale, oltre alla possibilità di preparare il relativo menù, si intende che l'appaltatore sia in grado di rispondere a tutti i requisiti richiesti per le esigenze dietetiche legate a particolari patologie (ad esempio: stoviglie ed attrezzature utilizzate esclusivamente per gli affetti da celiachia).

Per un'efficace gestione dei rapporti fra la Stazione appaltante e l'Appaltatore, quest'ultimo dovrà attenersi scrupolosamente alla prassi sopra individuata, che verrà comunicata ai genitori da parte del coordinatore del

nido. Il Comune declina quindi ogni responsabilità per richieste non pervenute regolarmente al coordinatore, come sopra specificato, cui l'appaltatore abbia dato seguito.

L'Appaltatore deve inoltre garantire l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose, dietro richiesta dei genitori, inoltrata al coordinatore del nido. La documentazione sanitaria relativa alle diete speciali, così come le richieste di variazioni dei menù legate a motivi religiosi sarà acquisita esclusivamente per ragioni di servizio e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

I pasti relativi alle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere preparati e serviti in modalità idonea da evitare il contatto con altri alimenti o allergeni in genere.

In via temporanea e previa comunicazione al coordinatore del nido per la necessaria autorizzazione tramite conferma scritta, l'appaltatore potrà effettuare una variazione di menu, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica e del gas;
- derrate con caratteristiche igieniche o merceologiche non conformi (da documentare per iscritto)
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

Art. 4 - Durata del contratto

La durata dell'appalto è di anni tre, quindi dal giorno 01.09.2018 al 31.07.2021 con possibilità di proroga per ulteriori due anni, precisando che annualmente si tratta di 44 settimane effettive di servizio, che costituiscono l'anno educativo.

In ogni caso, se allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, il Committente non avrà ancora provveduto a definire la procedura di aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, lo stesso potrà richiedere la proroga e l'Appaltatore sarà tenuto a continuarlo per un periodo non superiore a 6 (sei) mesi, alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Art. 5 - Dimensione presumibile dell'utenza. Importo a base di gara.

Si forniscono i seguenti dati.

Presenze giornaliere al servizio

Media dei bambini: 24

Operatori: 6 (valore stabile)

Numero pasti prodotti per anno educativo (44 settimane)

Pranzi bambini: 5280

Spuntini di frutta mattutina: 5280

Merende pomeridiane: 3080

Si precisa che, oltre ai pasti per i bambini ed operatori, sarà necessario prevedere che – durante l’inserimento dei piccoli – alcuni genitori possano fermarsi a consumare il pranzo. Si quantificano in 100 il numero massimo di pasti da preparare al riguardo nell’anno educativo.

L’importo contrattuale viene quantificato in € 183.900,00 con riferimento all’intero quinquennio, quindi ricomprendendo l’eventuale biennio di proroga (ribadendo le 44 settimane di servizio annuo). L’importo contrattuale è stato definito valutando l’incidenza del costo delle derrate di cui approvvigionarsi e del servizio di preparazione dei pasti, considerando la necessità di una media di 6 ore giornaliere di servizio presso il nido di un operatore con adeguata professionalità.

Sono ovviamente possibili, variazioni in più o in meno nei numeri suddetti. Nessuna pretesa potrà muovere l’Appaltatore per eventuali variazioni quantitative dovute a qualsiasi causa e il prezzo pattuito rimarrà comunque invariato.

Tuttavia, nell’ipotesi in cui si determinasse una riduzione (o un aumento) considerevole del numero dei pasti, nella misura superiore al 30%, il Committente e l’Appaltatore si incontreranno per rivedere le condizioni economiche del contratto.

Art. 6 Oneri a carico dell'appaltatore

Sono interamente a carico dell’appaltatore tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione in parola, ed in particolare le seguenti, da considerarsi elencazione non esaustiva:

- l’approvvigionamento delle derrate, la conservazione, il supporto alla somministrazione;
- le spese di pulizia del centro cottura (comprese le attrezzature e i materiali di pulizia);
- la manutenzione ordinaria del centro cottura e delle attrezzature in dotazione allo stesso; le riparazioni ed eventuali sostituzioni si rendessero necessarie (ivi compresa la rubinetteria);
- la sostituzione delle stoviglie usurate, rotte o comunque non più idonee; l’acquisto delle stoviglie comunque necessarie per il corretto ed efficiente espletamento del servizio;
- la segnalazione tempestiva di eventuali avarie, guasti e rotture, anche se i ripristini sono a suo carico al fine di ottenere l’autorizzazione all’esecuzione dei lavori. Le eventuali opere tendenti a migliorare le strutture e gli impianti che l’appaltatore intenda attuare andranno preventivamente autorizzate e concordate con il Committente;
- il lavaggio delle stoviglie, che andrà garantito anche facendo ricorso a servizi esterni in caso di impossibilità o inadeguatezza della lavastoviglie attualmente in dotazione al centro cottura;
- la predisposizione dei menù, le variazioni che si rendessero necessarie su richiesta del committente, le relative approvazioni da parte del servizio competente dell’ASL BL.;
- la gestione della richiesta di diete speciali, ed i costi relativi;
- l’informativa circa fornitori, menù, caratteristiche merceologiche degli alimenti, da depositare prima dell’inizio di ogni anno educativo, nonché prima di ogni cambiamento presso il coordinatore dell’asilo nido;

- i costi relativi all'attuazione di qualunque progetto presentato in sede di gara, nell'ambito del "Progetto tecnico";
- la fornitura al personale interessato di divisa di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio.
- l'individuazione e comunicazione del direttore tecnico, deputato a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Committente per tramite del coordinatore dell'asilo nido;
- la partecipazione del direttore tecnico ed, eventualmente, del cuoco (su richiesta) ad incontri ritenuti necessari rispetto alla gestione di problematiche di bambini con problemi di nutrizione;
- l'organizzazione per consentire, nel rispetto delle norme igienico sanitarie, l'accesso dei genitori al centro cottura, soprattutto durante la fase dell'inserimento al nido, con possibilità di assaggio delle pietanze, nonché di consumo del pasto come indicato all'art. 5;
- la vigilanza sul contegno corretto riguardosi e rispettoso del personale, assumendo i provvedimenti necessari qualora il personale non osservi modi adeguati, sia trascurato nell'abbigliamento o nel servizio o usi un comportamento o un linguaggio riprovevole;
- la presentazione annuale, prima dell'attivazione del servizio, dell'elenco nominativo del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto, nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio;
- la pronta sostituzione del personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo, con personale di pari qualifica e monte ore
- la comunicazione puntuale al coordinatore del nido circa le eventuali variazioni del personale da adibire al servizio
- la richiesta eventuale di produrre pasti per interlocutori esterni utilizzando le attrezzature della cucina del nido stesso: tale richiesta dovrà essere formulata precisando il numero dei pasti, la destinazione, la valorizzazione di tale fornitura e conseguentemente la proposta di compenso da corrispondere al Comune di Vigliano Biellese per tale utilizzo; l'appaltatore non potrà procedere se non con l'approvazione scritta da parte del responsabile comunale competente.

Per quanto concerne la gestione delle manutenzioni, si fa presente che, al verificarsi di guasti di qualsiasi natura essi siano, l'Appaltatore sarà tenuto a provvedere a propria cura e spese e con personale specializzato, eseguendo tempestivamente gli interventi necessari nei minimi tempi possibili (max 5 giorni consecutivi). L'Appaltatore, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire al Committente un'adeguata documentazione rilasciata dall'impresa intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

Il Committente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi. Delle manutenzioni va tenuto apposito registro.

Art. 7 - Interruzione del servizio

Il servizio deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice; al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con il Committente e con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Committente e dell'Appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

Art. 8 – Assicurazioni

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. Prima della stesura del contratto, congiuntamente fra appaltatore e stazione appaltante, si provvederà alla revisione ed approvazione della bozza allegata del Documento di valutazione dei rischi da interferenza, di cui al D. Lgs. 81/08 in relazione ai rischi per i lavoratori dell'impresa appaltatrice connessi alla struttura ed al personale operante presso l'asilo nido.

L'Appaltatore, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che il Committente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 2.000.000,00 per singolo sinistro ed € 2.000.000,00 per persona. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'Appaltatore dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per singolo sinistro.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 15% del dato iniziale.

Copia di dette polizze dovrà essere consegnata al Committente almeno 7 giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento di urgenza del servizio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Art. 9 – Domicilio

L'Appaltatore è tenuto a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed il nominativo del responsabile del servizio di riferimento, nonché tutte le eventuali variazioni.

Art. 10 - Licenze e autorizzazioni

L'Appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'impresa stessa ed intestate al legale rappresentante.

L'Appaltatore dovrà effettuare gli interventi di manutenzione di propria competenza prescritti dall'ASL durante i suoi sopralluoghi.

Art. 11 – Deposito cauzionale

L'Appaltatore resterà vincolato all'assunzione della gestione, anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto. La cauzione a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto è fissata in ragione del 10% (dieci per cento) dell'importo di aggiudicazione e dovrà essere versata in uno dei modi previsti dalla legge.

Le deduzioni eseguite sulla cauzione devono essere immediatamente integrate dall'Appaltatore in modo tale che l'importo complessivo della cauzione rimanga inalterato per tutta la durata dell'appalto.

Resta salvo per il Committente l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Dato l'importo, il contratto sarà stipulato mediante scambio di lettere secondo l'uso del commercio. In caso di rifiuto all'invio di tali lettere, firmate digitalmente ed inviate via pec entro 30 giorni dall'invito alla formalizzazione, l'Appaltatore decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione del Committente, ivi compreso il risarcimento dei danni causati.

Art. 12 - Disdetta del contratto da parte dell'Appaltatore

Qualora l'Appaltatore disdettasse il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, il Committente si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale ed addebitare, inoltre, le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

Art. 13 - Divieto di cessione o sub-appalto

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità. Il subappalto è consentito, qualora precisamente espresso dal concorrente nei documenti di partecipazione alla gara, secondo quanto previsto dall'art. 105 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, come modificato dal D.lgs. 19 aprile 2017, n. 56.

Non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali (cucina asilo nido, locale spogliatoio) per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente capitolato, né in particolare l'utilizzo della cucina per usi consentiti dalle norme generali vigenti, ma destinati a soggetti diversi dal

Committente (es: utilizzo delle medesime strutture per la preparazione di pasti per soggetti terzi), se non espressamente autorizzati ex art. 6 del presente capitolato.

In caso di inadempienza si procederà alla immediata risoluzione del contratto. Il Committente in questo caso incamererà la cauzione a titolo di risarcimento danni per le spese ad essa causate, salvo maggiori danni accertati.

Art. 14 - Obblighi normativi

L'Appaltatore deve adempiere ai seguenti obblighi: richiedere, ottenere e presentare al Committente, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Questi nulla osta e benestare dovranno, di volta in volta, essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto.

L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Appaltatore dovrà provvedere all'eventuale installazione e manutenzione della cartellonistica relativa alle norme antifumo nonché al rispetto delle stesse così come previsto dalla normativa vigente.

Art. 15 – Trattamento dei dati personali

L'Appaltatore si impegnerà a custodire e non divulgare notizie e informazioni di cui possa venire eventualmente a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardino gli utenti ed il Committente, in applicazione delle disposizioni contenute nel Regolamento europeo n. 2016/679 - nuovo regolamento europeo in materia di protezione dei dati personali.

Relativamente all'esperimento della gara,

- a. la raccolta dei dati è finalizzata esclusivamente alla scelta del contraente;
- b. le modalità di trattamento riguardano non solo la procedura concorsuale per l'aggiudicazione, secondo gli obblighi di legge, ma anche la possibilità di essere comunicate ai soggetti pubblici competenti, per le finalità di controllo previste dall'art. 71 del T.U. 445/2000;
- c. il Responsabile del trattamento dei dati della fase di esperimento della gara è il Responsabile della Centrale Unica di Committenza;
- d. il Responsabile del trattamento in relazione all'esecuzione del contratto è il Responsabile unico del procedimento.

Art. 16 – Personale

Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, l'Appaltatore si avvale di proprio personale dipendente, che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestato o documenti fiscali da presentarsi su richiesta del Committente.

Qualora richiesto del Committente, l'Appaltatore deve fornire copia della documentazione relativa alla denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione e dei contributi al servizio sanitario nazionale.

Ai sensi dell'art. 50 del D. Lgs n. 50/2016 si chiede all'appaltatore di prevedere una "priorità" di assunzione a favore del personale già addetto al medesimo servizio di ristorazione per conto dell'attuale appaltatore del servizio.

L'Appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. Nel caso di inottemperanza a tali obblighi o qualora si riscontrino delle irregolarità, il Committente segnalerà la situazione alle competenti autorità.

Art. 17 - Rispetto delle normative vigenti in materia di lavoro, salute e sicurezza

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Appaltatore deve, in ogni momento e a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 18 - Applicazione dei contratti di lavoro

L'Appaltatore deve applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

Art. 19 - Tabelle Merceologiche

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti (conservate o meno nelle celle frigorifere dell'asilo nido o nei locali – dispensa) così come le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai limiti di contaminazione microbica.

Art. 20 - Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari utilizzate dall'impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 21 - Conformità degli alimenti

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- a. effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi, con l'esclusione delle ipotesi di cui alla voce "solidarietà sociale" del progetto tecnico approvato in sede di gara, se conformi alle normative igienico-sanitarie e recepite negli accordi contrattuali con il Committente;
- b. preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo, fatta eccezione per le fasi intermedie di preparazione, ammesse solo se gli aspetti igienico sanitari siano adeguatamente garantiti e se tale fase del ciclo di lavorazione sia stato presentato nell'ambito del progetto tecnico.

L'Appaltatore si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, della cucina, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili e delle stoviglie nonché ad usare quanto indicato in precedenza nel modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendo la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale. L'appaltatore dovrà seguire scrupolosamente il piano di autocontrollo igienico- sanitario previsto dalle norme vigenti e dovrà essere in grado di fornire, a richiesta del Committente, oltre che degli Uffici sanitari competenti, la documentazione precisa al riguardo.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, il Committente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Appaltatore qualunque sia l'esito delle analisi effettuate. Tali analisi potranno essere commissionate dal Committente in ogni caso, per ragioni di controllo, prevedendo i relativi costi a proprio carico.

E' a carico dell'appaltatore, inoltre, l'analisi microbiologica con frequenza almeno annuale dell'acqua ai punti di prelievo della cucina dell'asilo nido.

Art. 22 - Tracciabilità

L'Appaltatore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile.

Art. 23 - Conservazione delle derrate

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente. Il carico di celle e frigorifero deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero e sarà pertanto cura dell'Appaltatore organizzare l'approvvigionamento delle derrate in conformità con le possibilità

di stoccaggio adeguato delle merci. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Art. 24 Prelievi e analisi

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'impresa ha l'obbligo di conservare un campione rappresentativo del pasto completo giornalmente prodotto. La quantità minima da conservare è di 150 g per ogni campione.

Le procedure da seguire per il campionamento sono:

- il campione deve essere raccolto, al termine del ciclo di preparazione, nel Centro Cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a +4°C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati recanti la data del giorno di produzione e distribuzione del pasto saranno utilizzati nel caso in cui si verificano casi di tossinfezione alimentare.

Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti l'amministrazione comunale può revocare il contratto oppure applicare una sanzione fino a € 7.750,00.

L'impresa deve individuare (qualora non ne disponga di uno proprio) un laboratorio di analisi per il controllo qualitativo, batteriologico e chimico. Tale controllo dovrà essere riferito sia alle derrate crude e cotte, che alle attrezzature utilizzate, con riferimento al piano di autocontrollo igienico cui la ditta, fin dalla fase di offerta, dichiara di essersi dotata.

I referti delle analisi suddette dovranno:

- essere trasmesse al competente ufficio del Comune;
- essere raccolti in un registro che dovrà essere sempre disponibile presso la cucina centrale in caso di controllo, sia da parte dell'ASL che dell'incaricato comunale.

L'Amministrazione Comunale si riserva a sua volta il diritto di individuare un laboratorio di analisi per effettuare i propri compiti di controllo.

Art. 25 Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo ad un blocco di derrate. Il committente provvederà a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento"; entro 2 giorni si procederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva

comunicazione all'impresa: qualora i referti diano esito positivo, all'impresa verranno addebitate le spese di analisi, oltre alle penali previste.

Art. 26 Contestazioni

Il Committente farà pervenire per iscritto all'Appaltatore le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo.

L'Appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 27 Carta dei servizi

Poiché il servizio mensa riveste un ruolo fondamentale nel contesto del progetto educativo di asilo nido, entro la fine del mese di ottobre 2017, l'Appaltatore dovrà consegnare al Committente gli elementi relativi ai livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti. Entro 30 giorni dal ricevimento il Committente potrà richiedere integrazioni a cui l'Appaltatore sarà tenuto a conformarsi; nel mese di dicembre 2017 il documento prodotto costituirà un capitolo specifico della Carta del servizio dell'Asilo nido.

Art. 28 Inadempienze e penali

In caso di inadempienze degli obblighi previsti dal presente capitolato, incluso il mancato rispetto delle previsioni della Carta della qualità dei servizi, il Committente provvederà ad inviare formale contestazione al gestore del servizio circa le circostanze che costituiscono inadempienza contrattuale. Nella contestazione sarà anche indicata la misura della penalità che il Committente intende applicare, come di seguito specificato, qualora l'appaltatore non sia in grado di fornire giustificazioni che, a insindacabile giudizio del Committente, siano ritenute valide e con invito a conformarsi entro un termine che sarà ritenuto congruo, secondo insindacabile giudizio del Committente. Il gestore, ricevuta la contestazione deve tempestivamente provvedere a fornire le giustificazioni richieste, ad adempiere a quanto rilevato e darne immediata comunicazione al Committente, il quale valuterà in merito all'applicazione della sanzione. Il gestore potrà richiedere la revisione della misura della sanzione determinata dall'Amministrazione entro 15 giorni dalla ricezione della contestazione.

Alla terza contestazione, cui non siano seguite giustificazioni ritenute valide, il Committente avrà facoltà di risolvere il contratto con danni a carico del gestore. A tale scopo, il Committente stesso procederà all'incameramento della cauzione, fatto salvo il diritto ad ottenere il risarcimento del maggior danno.

In particolare le inadempienze relative alla dotazione di personale, come specificato dal presente capitolato e nella offerta di gara, saranno soggette a penalità in proporzione al mancato o minore costo ottenuto dalla ditta. Le dotazioni di personale dovranno essere immediatamente reintegrate.

TIPO DI VIOLAZIONE E RELATIVA SANZIONE

(fino ad un massimo di)

€ 1.000,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù, per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche, per mancata somministrazione dei prodotti biologici previsti

€ 3.000,00 per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica

€ 1.000,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione

€ 2.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia

€ 3.000,00 In caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate

€ 2.000,00 Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in dispensa o nei frigoriferi

€ 1.000,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i refettori ed il centro cottura

€ 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle temperature

€ 2.000,00 per la fornitura di pasti in numero insufficiente

€ 2.000,00 per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP

Da € 500,00 a € 3.000,00 per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità

Art. 29 Risoluzione del contratto

Il Committente, a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'Appaltatore, può unilateralmente risolvere il contratto con effetto immediato, comunicando all'Appaltatore i motivi, mediante lettera raccomandata A/R, e con la possibilità di affidare il servizio a terzi in danno dell'Appaltatore e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Appaltatore;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Appaltatore;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) impiego di personale non dipendente dell'Appaltatore;
- e) gravi inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura;
- f) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Appaltatore;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) assenza non giustificata superiore a tre giorni del cuoco responsabile della preparazione dei pasti;
- k) sub-appalto totale del servizio;
- l) cessione del contratto a terzi;
- m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) ulteriori inadempienze dell'impresa dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno;
- o) destinazione dei locali affidati all'impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- p) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste;
- q) mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto;

Nei casi previsti dal presente articolo, l'Appaltatore incorre nella perdita della garanzia, fatte salve altre ed ulteriori azioni a risarcimento dei danni cagionati.

Art. 30 Controversie

Per le eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'Appaltatore ed il Committente circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali e che non si siano potute risolvere con l'accordo diretto tra i contraenti, è competente il Foro di Biella.

Art. 31 - Disposizioni finali

L'Appaltatore si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto.

Il Committente notificherà all'Appaltatore tutte le deliberazioni, determinazioni ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

L'Appaltatore è tenuto, nel corso dello svolgimento del servizio ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate.

Art. 32 Rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, si applicano le disposizioni di cui alla normativa vigente in materia di concessioni e appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato.

Art. 33 Allegati

Costituiscono allegati al presente capitolato

- Tabelle grammature pasti bambini 0-3 anni (Pag. 20 del presente capitolato)
- Tabelle grammature pasti adulti (pagina 21 ss del presente capitolato)
- Inventario cucina asilo nido comunale (pagina 25 ss del presente capitolato)
- Documento di valutazione dei rischi da interferenza (file a parte)
- Menù asilo nido comunale (file a parte)

Vigliano Biellese, giugno 2018

Il Rup

Mariateresa Signaroli



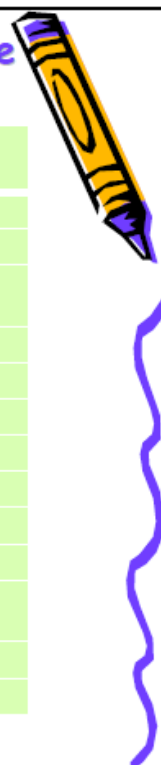
Tabelle di riferimento delle grammature per il pranzo a scuola

ALIMENTI	Asilo Nido 1-3 anni
CONTORNI	
Verdura cotta	70
CONDIMENTI	
Olio extravergine d'oliva	5
PANE	
Pane comune	30
FRUTTA FRESCA	
Frutta	100



Tabelle di riferimento delle grammature per il pranzo a scuola

ALIMENTI	Asilo Nido 1-3 anni
PRIMI PIATTI	
Pasta o riso asciutti	30-50
Pasta o riso per minestre in brodo o passati di verdura	20
CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI	
Parmigiano o grana padano grattugiato	5
Sugo con base di pomodoro	20
Olio extravergine d'oliva	5
SECONDI PIATTI	
Carne magra	40-50
Pesce	50-60
Formaggio a pasta molle o filata (stracchino, caciotta fresca, crescenza, ecc.)	40
Prosciutto cotto	30
Uova	1



PROSPETTO GRAMMATURE PRANZO EDUCATORI

Le grammature sono indicate al crudo e al netto degli scarti, tranne quando diversamente indicato:

CEREALI E DERIVATI

Pasta asciutta	80
Riso per risotto	80
Orzo, farro asciutti	80
Pasta, riso, orzo o farro in minestra	50
Miglio	50
Fiocchi d'avena	30
Gnocchi di patate	200
Farina di mais per polenta	70
Trancio di pizza 3	250
Pane	80
Crostini	30

CARNI, PESCE, UOVA

Pollo (petto/coscia)	100
Tacchino	100
Pollo/tacchino per polpette	50
Lonza	100
Vitellone per bistecche, svizzera, arrosto	100
Vitellone per spezzatino	100
Manzo per bollito	90
Vitellone per polpette	50
Carne per ragù	30
Pesce (sogliola, platessa, tranci di merluzzo, halibut, etc.)	120

Bastoncini di merluzzo	n. 5
Tonno (1° piatto)	30
Tonno (2° piatto)	70
Uova per frittata e omelette	n. 1 e ½
Uova per polpette, ecc. (per 10 persone persone)	n. 1
Uova per tortini, flan, sformati di uova e verdure	n. 1

FORMAGGI e SALUMI

Formaggi freschi:

- mozzarella, crescenza (1° piatto)	40
- mozzarella, crescenza (2° piatto)	100
- ricotta (1° piatto)	40
- ricotta (2° piatto)	100

Formaggi stagionati (taleggio, fontina, asiago, grana, gorgonzola, ecc.)

- per 1° piatto	20
- per 2° piatto	50
- per ripieni (polpette, frittate)	25

Parmigiano grattugiato	10
------------------------	----

Piatto misto di formaggi	70
--------------------------	----

Bresaola, prosciutto cotto o crudo	50
------------------------------------	----

ORTAGGI, PATATE e LEGUMI

Verdure e Legumi per primi piatti:

• Pomodori pelati per sugo (per primi/secondi piatti)	60
---	----

Verdure miste per minestrone, passati, creme	150
--	-----

•Verdure e legumi per risotti e paste:	
- asparagi, carciofi, funghi, zucchine, zucca etc.	100
- radicchio, lattuga	25
- legumi freschi o surgelati	50
- legumi secchi	25

Verdure per secondi piatti:

•Verdure per frittata	60
Verdure per scaloppine, polpette, crocchette, spezzatino ecc.	80
•Verdure miste per timballi e sformati	100
•Verdure miste per verdure ripiene	200
Legumi per crocchette, sformati, polpette	
•Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi	40

Verdure crude per contorni:

•Insalata	50
•Pomodori da insalata	150
•Carote e finocchi crudi	100

Verdure cotte per contorni:

•Cavolfiore, peperoni, melanzane, spinaci, biette, zucchine, fagiolini, ecc.	200
--	-----

Patate:

Patate per contorno	200
Patate per purea	200
Patate per spezzatino	80
Patate per spezzatino (con verdure o piselli)	45

Legumi per contorni:

Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi o surgelati	90
Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi	30

CONDIMENTI

Olio extra-vergine d'oliva a crudo:

- per primi e secondi piatti 10

- per contorno 10

Pesto 10

FRUTTA FRESCA 4

Frutta di stagione 200

Frutta per torte (mele o pere) per 30 persone /

PRODOTTI VARI

Concentrato di pomodoro 10

Latte parz. scremato (per polpette, frittate, sugh, ecc.) 10

Olive per primi e secondi piatti 30

Noci/pinoli per salse o sugh 6

INVENTARIO DELLE ATTREZZATURE, STOVIGLIE E ATTREZZATURE VARIE IN DOTAZIONE ALLA CUCINA DELL'ASILO NIDO COMUNALE DI VIGLIANO BIELLESE

ARREDI E ATTREZZI ~~IN DOTAZIONE ALLA CUCINA Asilo Nido Comunale di Vigliano Biellese~~

<u>Quantità</u>	Descrizione arredi e attrezzi
1	Frigorifero con cella congelatore da 10 litri
1	Congelatore a pozzo da litri
1	Cappa aspirante in acciaio
1	Cucina a gas a 4 fuochi e forno <u>con una sola placca</u> sempre a gas
1	Pensile in acciaio a due ante scorrevoli
1	Base in acciaio con 2 cassetti a funzione di piano di lavoro
1	Lavello in acciaio a 2 vasche e ripiano
1	Scolapiatti in acciaio a due ante scorrevoli
1	Sterilizzatrice per stoviglie
1	Tavolo piano in acciaio di lavoro
2	Carrelli
2	Carrelli a due piani in formica
<u>1</u>	<u>Piccolo forno microonde</u>
<u>1</u>	<u>Ventilatore</u>

APARECCHIATURE

<u>Quantità</u>	<u>Descrizione</u>
<u>2</u>	<u>Robot da cucina per affettare, grattugiare, sbattere.....</u>
<u>2</u>	<u>Sminuzzatori elettrici</u>
<u>2</u>	<u>Minipimer elettrici</u>
<u>1</u>	<u>Spremiagrumi elettrico</u>
<u>1</u>	<u>Termometro a sonda digitale per alimenti</u>
<u>1</u>	<u>Termometro a sonda digitale per frigorifero</u>
<u>2</u>	<u>Pese per alimenti</u>
<u>1</u>	<u>Schiacciapatate</u>

<u>1</u>	<u>Frusta/sbattitore elettrico</u>
<u>1</u>	<u>Robot in acciaio per verdure</u>

STOVIGLIE

<u>Quantità</u>	<u>Descrizione</u>
<u>10</u>	<u>Tazzine da caffè in ceramica</u>
<u>10</u>	<u>Tazze da tisana</u>
<u>30</u>	<u>Bicchieri vetro</u>
<u>4</u>	<u>Bottiglie d vetro</u>
<u>6</u>	<u>Caraffe da litro in vetro</u>
<u>3</u>	<u>Caraffe da mezzo litro in vetro</u>
<u>2</u>	<u>Caraffe grandi con coperchio in vetro</u>
<u>3</u>	<u>Caraffe di acciaio da 2 litri</u>
<u>1</u>	<u>Teglia da forno molto grande che però non può essere inserita nel nostro forno</u>
<u>2</u>	<u>Teglie rettangolari in alluminio con bordo alto</u>
<u>2</u>	<u>Teglie antiaderenti a bordo alto</u>
<u>1</u>	<u>Teglia antiaderente con bordo basso</u>
<u>30</u>	<u>Piatti fondi bianchi in melanina</u>
<u>23</u>	<u>Piatti fondi colorati in melanina</u>
<u>10</u>	<u>Piatti da frutta bianchi o disegnati</u>
<u>15</u>	<u>Tazze in melanina con manico per merenda</u>
<u>26</u>	<u>Tazze plastica gialle</u>
<u>6</u>	<u>Bicchieri bianchi con disegno in melanina</u>
<u>16</u>	<u>Bicchieri plastica trasparente</u>
<u>20</u>	<u>Ciotole bianche in melanina</u>
<u>15</u>	<u>Ciotole vetro o ceramica varie misure</u>
<u>8</u>	<u>Terrine vetro e ceramica diverse misure</u>
<u>8</u>	<u>Ciotole di acciaio grandi</u>
<u>8</u>	<u>Ciotole di acciaio piccole</u>

<u>5</u>	<u>Terrine in plastica colorata di varie misure</u>
<u>2 + 2</u>	<u>2 Fruste in plastica e 2 in metallo</u>
<u>6</u>	<u>Teglie di vetro varie misure per forno e forno micronde</u>
<u>1</u>	<u>Vassoio rettangolare in acciaio molto grande</u>
<u>5</u>	<u>Vassoi rettangolari in acciaio grandi</u>
<u>1</u>	<u>Vassoio in acciaio ovale</u>
<u>3</u>	<u>Vassoi in plastica colorata medi</u>
<u>2</u>	<u>Taglieri in plastica uno grande e uno piccolo</u>
<u>1</u>	<u>mattarello di legno grande</u>
<u>1</u>	<u>Cucchiaino da polenta di legno</u>
<u>2</u>	<u>Scolapasta in acciaio uno medio ed uno grande</u>
<u>1</u>	<u>Colino in acciaio</u>
<u>1</u>	<u>Set di colini di plastica</u>
<u>2</u>	<u>Spremi limoni , uno in acciaio e uno in plastica</u>
<u>3</u>	<u>Tegami alluminio antiaderenti con coperchio di 3 misure diverse</u>
<u>3</u>	<u>Coperchi di varie misure in acciaio e vetro</u>
<u>1</u>	<u>Pentola a pressione da litro</u>
<u>2</u>	<u>Tortiere apribili e antiaderenti dm. 22</u>
<u>1</u>	<u>Set da 5 coltelli da cucina</u>
<u>2</u>	<u>Palette per dolci in acciaio</u>
<u>1</u>	<u>Paletta per gelato</u>
<u>10</u>	<u>Mestoli in acciaio di misure varie</u>
<u>2</u>	<u>Pelapatate in acciaio</u>
<u>12</u>	<u>Piatti fondi di ceramica</u>
<u>12</u>	<u>Piatti piani di ceramica</u>
<u>2</u>	<u>Thermos 1 da 750 ml 1 da 2000 ml</u>
<u>12</u>	<u>Piatti ceramica da portata</u>
<u>1</u>	<u>Tortiera in vetro rotonda</u>
<u>10</u>	<u>Cestini plastica varie misure per pane e posate</u>

<u>8</u>	<u>Barattoli plastica con coperchio di varie misure</u>
<u>100</u>	<u>Posate in acciaio per adulti e bambini dai 30 mesi</u>
<u>30</u>	<u>Posate in acciaio per bambini da 12 a 30 mesi</u>
<u>30</u>	<u>Posate in acciaio per bambini in età inf. all'anno</u>
<u>s</u>	<u>Set di formine per biscotti</u>
<u>12</u>	<u>Coltelli da tavola</u>
<u>12</u>	<u>Attrezzi di varie misure per utilizzo nelle pentole antiaderenti: palette, cucchiari, mestoli</u>
<u>6</u>	<u>Forbici da cucina</u>
<u>1</u>	<u>Grattugia in acciaio</u>
<u>1</u>	<u>Passaverdura a dischi a mano</u>
<u>2</u>	<u>portatovaglioli</u>
<u>16</u>	<u>Cucchiari di plastica per servire alimenti</u>
<u>7</u>	<u>Pentolini di varie misure</u>
<u>4</u>	<u>Pentole antiaderenti "Ballarini" di diverse misure</u>
<u>3</u>	<u>Pentole acciaio grandi</u>
<u>1</u>	<u>Pentola di alluminio grande</u>
<u>3</u>	<u>Tegami acciaio di varie misure</u>
<u>4</u>	<u>Caffettiere di diverse misure</u>
<u>20</u>	<u>Ciotolina per uovo alla coque</u>
<u>1</u>	<u>Forbice masticatore</u>
<u>10</u>	<u>Grembiuli bianche da cucina</u>
<u>20</u>	<u>Asciugapiatti in cotone/canapa</u>