



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

Allegato A

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Procedura aperta

da aggiudicarsi all'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 108 c. 2 lett. a) e articolo 130 del D. Lgs. 36/2023,

01.09.2024 – 31.08.2028

CAPITOLATO SPECIALE



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

RELAZIONE ILLUSTRATIVA

Il servizio di ristorazione scolastica riveste una particolare rilevanza nel Comune di Vigliano Biellese, che lo rende fruibile per quattro plessi scolastici, in altrettante sale-refettorio. Nell'ultimo anno scolastico concluso, per la scuola dell'infanzia sono stati prodotti oltre 11.200 pasti; oltre 20mila per la primaria di San Quirico, oltre 25mila per la primaria di Amosso e più di 7.700 per la scuola secondaria di primo grado.

Permanendo la necessità di esternalizzazione del servizio, l'Amministrazione comunale con DGC n. 44/2024 ha ribadito la volontà di affidarlo in termini concessori, mantenendone la titolarità, prevedendo che gli incassi da tariffa versati dagli utenti siano introitati direttamente dal concessionario ed intendendo assumere a proprio carico gli oneri relativi a:

- ✓ l'eventuale differenza fra la tariffa pagata dalle famiglie ed il costo del pasto risultante dalla procedura di gara;
- ✓ gli oneri relativi ai minori introiti dell'affidatario in relazione ad agevolazioni tariffarie concesse ai sensi delle disposizioni vigenti;
- ✓ i pasti fruiti dagli insegnanti incaricati della vigilanza, per i quali lo Stato prevede un rimborso forfetario al Comune;
- ✓ i pasti fruiti dai volontari che supportano la scuola nel servizio di vigilanza durante la somministrazione.

Il nuovo concessionario, analogamente all'attuale, assumerà a proprio carico il rischio connesso alla diminuzione degli introiti in caso di diminuzione dei fruitori del servizio, nonché degli eventuali insoluti.

Operativamente, il nuovo concessionario del servizio dovrà impegnarsi a garantire, entro la data di avvio del servizio, la disponibilità di almeno un centro di cottura adeguato alla produzione di pasti giornalieri nel numero e con le caratteristiche richiesti e situato nel raggio di 20 km dal Municipio di Vigliano Biellese; tale disponibilità dovrà essere mantenuta per tutto il periodo contrattuale.

In attuazione dei Criteri Ambientali Minimi di cui al decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04/04/2020), l'Amministrazione ha previsto significativi investimenti per la graduale eliminazione delle stoviglie usa e getta e consentire quindi il lavaggio in loco delle stoviglie riutilizzabili tramite adeguate attrezzature. Due dei refettori, Scuola secondaria di 1° grado e Scuola dell'Infanzia, saranno dotati fin dall'anno scolastico 2024-2025 di stoviglie in ceramica/porcellana, conformemente ai CAM, e di lavastoviglie industriali. Per gli altri due refettori, nei quali è già previsto il lavaggio della posateria in loco, l'ente ha in progetto di dotarli di adeguate lavastoviglie entro il biennio successivo.

Nel rispetto delle norme vigenti le linee di indirizzo dell'Amministrazione comunale considerano il valore nutrizionale, etico ed ecologico del cibo per tutta la popolazione scolastica, nonché l'impatto che la sua produzione ha sull'ambiente e, inoltre, la centralità della scuola quale ambito ideale in cui favorire lo sviluppo di abitudini alimentari e comportamenti sociali corretti nei minori in età evolutiva. Bandita la plastica già dal 2009, il Comune di Vigliano Biellese si avvia quindi ad una progressiva eliminazione dell'usa e getta in senso lato, prevedendo quindi la totale assenza anche della plastica compostabile a partire dall'anno scolastico 2026-27 in tutti i refettori.

In sintesi, il presente affidamento si prefigge di:

- ✓ garantire i requisiti di sicurezza igienico-microbiologica delle preparazioni e degli alimenti (food safety) e l'adeguato apporto di energia e nutrienti (food security), con l'obiettivo di raggiungere livelli qualitativi ottimali dei pasti sia sotto il profilo nutrizionale che sensoriale, prevedendo come prioritaria la misurazione del livello di soddisfazione dell'utenza;
- ✓ promuovere la dieta mediterranea quale modello alimentare di riconosciuta efficacia nella prevenzione dell'obesità e delle malattie croniche non trasmissibili;



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info

www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

- ✓ declinare i principi dello sviluppo sostenibile attraverso il più ampio impiego di:
 - alimenti biologici, da lotta integrata, a filiera corta, a chilometro zero o derivanti da allevamenti che tutelano il benessere animale, prodotti ittici da pesca sostenibile;
 - detergenti e prodotti di servizio ecologici;
 - misure atte a ridurre gli sprechi, prevenire la formazione di rifiuti e a introdurre, ove praticabili, procedure innovative di riutilizzo degli scarti;
- ✓ attuare progetti innovativi di educazione alimentare, privilegiando iniziative da svolgersi in sinergia con la scuola e/o le famiglie;
- ✓ contribuire alla realizzazione di finalità di solidarietà sociale attraverso l'adozione di misure dirette alla distribuzione e donazione delle eccedenze alimentari, nonché mediante l'impiego di prodotti del mercato equo e solidale o dell'agricoltura sociale.



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

Sommario-

- ART. 1 – OGGETTO E FINALITA' DEL SERVIZIO
- ART. 2 – MODALITA' DI AFFIDAMENTO, DURATA, IMPORTO A BASE D'ASTA E VALORE DELLA CONCESSIONE
- ART. 3 – REQUISITI DI ESECUZIONE. CENTRO COTTURA
- ART. 4 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
- ART. 5 - CARATTERISTICHE DEI MENU'
- ART. 6 - DIETE SPECIALI E IN BIANCO
- ART. 7 – CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI
- ART. 8 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI, SERVIZI E MATERIALI CONNESSI (MOCA)
- ART. 9 – AUTOCONTROLLO E CAMPIONATURE
- ART. 10 – VERIFICA DELLA QUALITA'
- ART. 11 – DIREZIONE TECNICA DEL SERVIZIO
- ART. 12 – GESTIONE DELL'EMERGENZA E SERVIZIO SOSTITUTIVO
- ART. 13 –GESTIONE DELLE ECCEDEnze ALIMENTARI
- ART. 14 – GESTIONE DEI RIFIUTI
- ART. 15 – PERSONALE
- ART. 16 – CLAUSOLA SOCIALE
- ART. 17 – SICUREZZA E D.U.V.R.I
- ART. 18 – ASSICURAZIONI E GARANZIA DEFINITIVA
- ART. 19 - SUBAPPALTO
- ART. 20 – VARIAZIONI AL CONTRATTO
- ART. 21 – PENALI
- ART. 22 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 23 - RECESSO
- ART. 24 – FATTURE E PAGAMENTI
- ART. 25 - ADEMPIMENTI E SPESE CONTRATTUALI
- Art. 26 – OBBLIGO DI RISERVATEZZA – PROTOCOLLO DI LEGALITA' -TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
- Art. 27 - DOMICILIO DELIL CONCESSIONARIO
- Art. 28 - CONTROVERSIE
- ART. 29 - RINVIO ALLE LEGGI GENERALI
- ART. 30 – ALLEGATI TECNICI



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

ART. 1 – OGGETTO E FINALITÀ DEL SERVIZIO

1. A - OGGETTO E AMBITO NORMATIVO

Oggetto della concessione è il servizio di ristorazione scolastica comprendente l'approvvigionamento e la conservazione degli alimenti, la preparazione, il trasporto, la consegna e la somministrazione dei pasti agli studenti, insegnanti ed educatori delle scuole dell'Infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Vigliano Biellese.

L'affidamento in concessione del servizio comporta il trasferimento in capo al concessionario delle funzioni attinenti la gestione aziendale del servizio ed il rapporto diretto con l'utenza, pur restando inalterata la titolarità pubblica del servizio in capo all'Amministrazione comunale. In coerenza con la natura pubblica del medesimo, il concessionario dovrà attenersi, nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti degli utenti del servizio.

I pasti veicolati dovranno essere prodotti e consegnati in "legame fresco-caldo" - Cook & Hold & Serve, metodologia per cui il pasto dopo la sua produzione (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è mantenuto, nello spazio e nel tempo, nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici.

Il servizio di ristorazione in oggetto è regolato, oltre che dal presente capitolato, dalle norme vigenti in materia di igiene e somministrazione degli alimenti, dalle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dal Ministero della Salute, dalla Regione Piemonte e dall'Azienda Sanitaria Locale di Biella, nonché ispirato alle proposte operative per la ristorazione scolastica pubblicate dalla Regione Piemonte. Per quanto concerne, in particolare, i pasti da preparare per la scuola dell'infanzia, specifica attenzione deve essere posta alle Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica, emanate dal Ministero della Salute nel 2017.

Il servizio deve altresì osservare le disposizioni emanate nell'ambito del "Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP)" e garantire, ai sensi dell'art. 57, c. 2 del Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36, il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi di cui al decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04/04/2020). Per quanto concerne la predisposizione dei menù, inoltre, il servizio tiene conto delle Linee guida per una sana alimentazione, aggiornate nel 2018 dal CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Ente di ricerca italiano dedicato alle filiere agroalimentari con personalità giuridica di diritto pubblico, vigilato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf). Nello specifico delle indicazioni per la predisposizione dei menù, per le grammature riferite alle diverse fasce d'età, fondamentale è il riferimento alle nuove Proposte Operative per la Ristorazione Scolastica Della Regione Piemonte, elaborate dalla COMMISSIONE REGIONALE NUTRIZIONE, allegate al presente capitolato, datate marzo 2024.

1. B – FINALITÀ DEL SERVIZIO

Poiché la ristorazione scolastica è un ambito ideale in cui favorire lo sviluppo di abitudini alimentari e comportamenti sociali corretti nei minori in età evolutiva, il presente affidamento si prefigge di:

- garantire i requisiti di sicurezza igienico-microbiologica delle preparazioni e degli alimenti (food safety) e l'adeguato apporto di energia e nutrienti (food security), con l'obiettivo di raggiungere livelli qualitativi ottimali dei pasti sia sotto il profilo nutrizionale che sensoriale, prevedendo come prioritaria la misurazione del livello di soddisfazione dell'utenza;
- promuovere la dieta mediterranea quale modello alimentare di riconosciuta efficacia nella prevenzione dell'obesità e delle malattie croniche non trasmissibili;
- declinare i principi dello sviluppo sostenibile attraverso il più ampio impiego di:



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

- alimenti biologici, da lotta integrata, a filiera corta, a chilometro zero o derivanti da allevamenti che tutelano il benessere animale, prodotti ittici da pesca sostenibile;
- detersivi e prodotti di servizio ecologici;
- misure atte a ridurre gli sprechi, prevenire la formazione di rifiuti e a introdurre, ove praticabili, procedure innovative di riutilizzo degli scarti;
- attuare progetti innovativi di educazione alimentare, privilegiando iniziative da svolgersi in sinergia con la scuola e/o le famiglie.
- contribuire alla realizzazione di finalità di solidarietà sociale attraverso l'adozione di misure dirette alla distribuzione e donazione delle eccedenze alimentari, nonché mediante l'impiego di prodotti del mercato equo-solidale o dell'agricoltura sociale.

1. C - UBICAZIONE DEI REFETTORI – CALENDARIO E NUMERI DEI PASTI

Refettori. Caratteristiche del servizio in loco.

UTENZE	SEDE UTENZA	DISTRIBUZIONE	LAVAGGIO POSATE	STOVIGLIE	PULIZIA REFETTORIO
A) Scuola dell'Infanzia Statale	Largo Stazione	Al tavolo	In sede	Ceramica/plastica dura – lavaggio in sede	Sì
B) Scuola primaria di Amosso	Via Roggia	Al tavolo (doppio turno)	In sede	Monouso compostabile	Sì
C) Scuola primaria San Quirico	Via Campazza	Al tavolo (doppio turno) – previsto anche il self service	In sede	Monouso compostabile	Sì
D) Scuola secondaria di primo grado "Dante Alighieri"	Via Dante Alighieri	Previsto il self service – al tavolo su necessità	In sede	Ceramica/vetro – lavaggio in sede	Sì

Orari settimanali di somministrazione dei pasti

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Scuola dell'infanzia	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00
Scuola Primaria Amosso	12:20 13:00	12:20 13:00	12:20 13:00	12:20 13:00	12:20 13:00
Scuola primaria San Quirico	12:20 13:00	12:20 13:00	12:20 13:00	12:20 13:00	12:20 13:00
Scuola Secondaria di primo grado*	13:00			13:00	



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito. - Città del Vino

*in caso il numero degli alunni sia superiore ai 140 dovrà essere organizzato il doppio turno

Numero dei pasti complessivi prodotti nell'ultimo anno scolastico ed in quello attualmente in corso, fino al mese di marzo compreso (escluso centro estivo)

	A.S. 2022/2023	giorni scuola circa	media giornaliera	A.S. 2023/2024 (set/mar)	giorni scuola circa	media giornaliera
INFANZIA	11251	172	65	8897	129	69
S. QUIRICO PRIMARIA	20010	172	116	15821	129	123
AMOSSO PRIMARIA	25695	172	149	17354	129	135
MEDIE	7721	68	114	7001	54	130

Numero pasti annui per ristorazione centro estivo per la scuola dell'infanzia: 800.

I servizi affidati comprendono, in particolare:

- a) l'organizzazione, la gestione, la preparazione, il trasporto, la consegna e la somministrazione in tutti i giorni di scuola previsti dal calendario scolastico, di un pasto giornaliero ai bambini, insegnanti educatori delle scuole dell'infanzia, primarie, e secondaria di primo grado che usufruiscono della mensa, tenuto conto anche delle esigenze relative ai doppi turni nelle scuole in cui tale modalità è necessaria in relazione al numero degli allievi nonché delle modalità self service e/o somministrazione al tavolo di volta in volta concordate con il Dirigente scolastico ed i docenti preposti.
- b) l'organizzazione, la gestione, la preparazione, il trasporto, la consegna e la somministrazione di un pasto giornaliero ai bambini ed educatori del centro estivo comunale per la scuola dell'infanzia, ordinariamente articolato su 4 settimane del mese di luglio di ogni anno;
- c) l'acquisizione attraverso la piattaforma informatica individuata dal Comune, del numero di pasti da preparare suddivisi per le diverse tipologie; acquisizione del numero e del tipo di pasti da preparare per gli insegnanti attraverso la modalità (telematica, telefonica, diretta) da concordare con il Dirigente dell'Istituto comprensivo;
- d) il riversamento sulla medesima piattaforma informatica dei dati relativi ai pasti effettivamente preparati per le diverse categorie di utenti;
- e) la messa a disposizione di un numero telefonico di riferimento per i genitori cui risponda un operatore per eventuali specifiche necessità relative ai pagamenti, a necessità nutrizionali specifiche, a quesiti vari. Tale assistenza telefonica dovrà essere fornita nei giorni del calendario scolastico (l'organizzazione dovrà essere precisata nell'offerta tecnica).
- f) per la scuola dell'infanzia e per la scuola secondaria di primo grado: lavaggio in loco delle stoviglie e della posateria. Si veda il cronoprogramma delle acquisizioni da parte dell'ente di attrezzature per il lavaggio delle stoviglie, di cui alla relazione illustrativa;
- g) per le scuole primarie, la fornitura di stoviglie monouso in materiale compostabile conforme ai CAM; gradualmente, come esposto nella relazione introduttiva, è previsto il passaggio alle stoviglie in ceramica, che richiederanno il lavaggio in loco. La posateria, in acciaio inox, dovrà essere oggetto di lavaggio in loco fin dal primo anno di servizio utilizzando le attrezzature esistenti o altre, se più performanti, che il concessionario renderà disponibili a proprio carico;
- h) per la scuola secondaria di primo grado, la fornitura di utensileria di cucina, carrelli portavivande, caraffe, insalatiere e portafrutta in materiale riutilizzabile e lavabile;



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

- i) predisposizione dei refettori presso le scuole: allestimento dei tavoli, scodellamento e somministrazione del cibo, sgombero, pulizia accurata, riordino dei locali, dei tavoli e delle sedie dopo i pasti;
- j) per la scuola dell'infanzia: supporto alla somministrazione, comprendente il taglio della carne/del pesce, la sbucciatura della frutta;
- k) pulizia, lavaggio, disinfezione e stivaggio di pentolame, posateria, attrezzature e apparecchiature utilizzate per l'erogazione del servizio;
- l) acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per il lavaggio, la pulizia, la disinfezione e la sterilizzazione (es.: detersivi e detergenti, strofinacci ecc.);
- m) raccolta differenziata dei rifiuti secondo la regolamentazione comunale vigente;
- n) fornitura del vestiario e dei dispositivi di protezione individuale di cui al D.Lgs. 81/2008 al personale impiegato nel servizio;
- o) gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 (HACCP);
- p) collaborazione con il concessionario nella realizzazione di indagini conoscitive e di monitoraggi relativi al servizio;
- q) predisposizione di materiali illustrativi riguardo il servizio, la qualità degli alimenti, le informazioni circa iscrizioni e pagamenti ed ogni altra informazione utile per una consapevole fruizione del servizio;
- r) l'utilizzo per i servizi ristorativi del Comune di mezzi di trasporto "green", eco-compatibili ad alimentazione elettrica, ibridi, a idrogeno, a etanolo pulito, a gas naturale o diesel "puliti", secondo le norme vigenti;
- s) l'addebito dei costi inerenti il servizio di ristorazione alle singole categorie di utenti (scolastici e non) accedendo alla soluzione informatica che l'ente comunale renderà disponibile. Per la ristorazione scolastica si prevede che i nuclei familiari degli utenti provvedano a versamenti anticipati di quote commisurate al fabbisogno nel periodo di riferimento da ciascuno individuato sulla base delle proprie esigenze. Sono a carico dell'affidatario le verifiche sugli effettivi pagamenti, le procedure connesse ai solleciti di pagamento nei confronti degli utenti morosi, e la gestione dell'insoluto;
- t) l'eventuale fatturazione all'ente della quota sociale, risultante dalla differenza fra il costo del pasto risultante dalla procedura di gara e la tariffa agevolata che il Comune, sulla base della propria regolamentazione, riterrà di applicare ai singoli utenti (e che sarà puntualmente recepita dalla piattaforma informatica di gestione del servizio);
- u) la fatturazione mensile all'ente dei pasti relativi ai docenti/educatori/volontari ammessi a fruire del servizio, suddivisi per tipologia, come precisato all'art. 24.

ART. 2 – MODALITA' DI AFFIDAMENTO, DURATA, IMPORTO A BASE D'ASTA E VALORE DELL'APPALTO

1. L'affidamento avviene mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 36/2023 con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo ai sensi degli artt. 108 e 130 ("Servizi di ristorazione") del D.Lgs. 36/2023. Codice CPV: 55524000-9.
2. L'affidamento avrà durata per il quadriennio scolastico 01.09.2024 – 31.08.2028.
La scadenza del contratto potrà essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure occorrenti all'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 120 c. 11 D. Lgs. 36/2023. In tale caso l'affidatario è tenuto ad eseguire il servizio alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza, ovvero a condizioni più favorevoli concordate con il concedente.
3. **L'importo assunto a base d'asta è rappresentato dal prezzo unitario del pasto stimato in euro 5,99 IVA esclusa, oltre ad euro 0,01 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, per complessivi €. 6,00. Il valore presunto dell'appalto, corrispondente al prezzo posto a base di gara rapportato al numero presunto di pasti annui stimati in 67.000 ed alla durata, ammonta ad € 402.000,00 annui e a € 1.608.000,00 per l'intera durata quadriennale del contratto. L'incidenza della manodopera – concorrente alla formazione dell'ammontare dell'appalto – è stimata nel 49% del costo del pasto, ed il relativo onere quantificato in € 787.920,00.**
4. Ai sensi dell'art. 17 c.9 del D. Lgs. 36/2023, il concessionario si impegna a rendere il servizio a partire dall'inizio dell'anno scolastico 2024/2025 o comunque nella data richiesta dal concedente e comunicata con congruo anticipo,



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

anche in pendenza della stipula del contratto, dando atto che la ristorazione scolastica è servizio strettamente connesso al diritto allo studio.

5. Laddove l'aggiudicazione al nuovo concessionario non fosse conclusa, con la verifica di ogni requisito e determinazioni relative, entro il 30/07/2024, tenuto conto della necessità di assicurare un subentro organizzato, disciplinato ed ordinato delle prenotazioni pasti agli utenti, nonché per assicurare il passaggio del personale nei confronti della nuova impresa che espletterà il medesimo servizio presso Amministrazione Comunale in relazione al nuovo affidamento: l'inizio del servizio potrà essere posticipato alla data del 01/01/2024. Rimane inteso che i corrispettivi al nuovo concessionario, per via della posticipazione dell'inizio del servizio saranno rapportati ai reali costi unitari di ogni pasto consumato a far data della nuova data precedentemente individuata.

ART. 3 – REQUISITI DI ESECUZIONE. CENTRO COTTURA

Il servizio è svolto con il sistema di "pasti veicolati" mediante la preparazione ed il confezionamento dei pasti nel Centro di cottura di cui il concessionario abbia piena disponibilità, il trasporto e la somministrazione nei refettori messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale.

Tale centro cottura dovrà essere ubicato ad una distanza dal Comune di Vigliano Biellese non superiore a 20 Km, in modo da assicurare che il tempo che intercorre tra l'ultimazione dei pasti e la loro somministrazione presso i refettori non sia tale da compromettere le proprietà organolettiche delle vivande. Tale cucina centralizzata deve essere idonea per produrre i pasti destinati alla refezione scolastica per tutta la durata prevista dai calendari scolastici e per il periodo di centro estivo. Il centro cottura dovrà essere dotato di tutta l'attrezzatura necessaria (forni, frigoriferi, congelatori e quant'altro) connessa con la perfetta esecuzione del servizio ed il pieno rispetto delle normative inerenti la conservazione delle derrate e la preparazione dei pasti. In caso di impossibilità temporanea d'utilizzo del centro cottura (per guasto di uno o più impianti - interruzione temporanea del servizio per cause quali incidenti, ecc.), in via straordinaria, potranno essere concordati tra le parti, menù alternativi semplificati, di uguale valore economico.

Quale allegato alla documentazione di gara, l'impresa dovrà produrre una sintetica relazione con il riferimento alla potenzialità del centro cottura (numero pasti massimi preparabili giornalmente e per turno, numero pasti effettivamente preparati, attestando che i numeri dei pasti da produrre per la ristorazione scolastica di Vigliano Biellese rientrano in tali numeri).

E' onere dell'impresa quello di garantire che il centro cottura riceva puntualmente ed in tempo reale le comunicazioni inerenti il numero e la tipologia di pasti da preparare ogni singolo giorno del calendario scolastico. Il centro cottura, qualunque sia il numero dei pasti da preparare, deve attivarsi al riguardo, non essendo fissato alcun numero minimo di pasti che il Comune debba garantire, né giornalmente, né settimanalmente. Gli oneri relativi all'utilizzo del centro cottura (affitto, utenze, manutenzioni) non comportano alcun aggravio di costi per l'Amministrazione comunale.

Il concessionario potrà eseguire il servizio richiesto anche avvicinando tra loro più centri cottura nell'arco temporale della concessione, purché nel rispetto della distanza, fermo restando che ogni plesso scolastico dovrà ricevere i pasti da un unico centro cottura.

Sono a carico del concessionario gli oneri della manutenzione delle attrezzature – di proprietà del Comune, dell'Istituto scolastico o del concessionario stesso - dislocate nei refettori utilizzati per il servizio di ristorazione.

La spesa per eventuali interventi di manutenzione straordinaria nei refettori, conseguenti a mancata od errata o carente manutenzione ordinaria o scorretto utilizzo sarà posta a carico del concessionario.

In caso di guasti di qualsiasi natura delle attrezzature messe a disposizione da parte del concessionario, lo stesso è tenuto a provvedere alla riparazione, a propria cura e spese e tramite personale specializzato, eseguendo gli interventi necessari tempestivamente e comunque entro le ventiquattro ore successive al verificarsi dell'anomalia.

Qualora il guasto riguardi un'attrezzatura che risulti non riparabile o lo sia in tempi superiori alle ventiquattro ore, il concessionario è tenuto all'immediata sostituzione dell'attrezzatura stessa al fine di garantire il corretto



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

svolgimento del servizio, dandone comunicazione al Comune. Particolare attenzione dovrà essere posta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, un decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature, degli impianti e dei macchinari relativamente alla sicurezza.

Il concessionario ha inoltre l'obbligo di informare tempestivamente il Comune di ogni guasto o danno che richieda interventi di manutenzione straordinaria nei refettori, essendo quest'ultima a carico del Comune, salvo quanto previsto nel presente articolo. Il concedente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

ART. 4 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. In applicazione delle clausole contrattuali disposte nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (CAM) adottati con decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare ed elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica amministrazione (PANGPP), si indicano di seguito i requisiti minimi obbligatori delle derrate:

1.1. FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI: biologici per almeno il 50% in peso;

- almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

- l'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere utilizzata secondo il calendario di stagionalità riportato nell'allegato C al presente capitolato. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

1.2. UOVA (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): 100% biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

1.3. CARNE BOVINA: biologica per almeno il 50% in peso.

- un ulteriore 10% in peso di carne deve essere a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna» o certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici»

1.4. CARNE SUINA: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

1.5. CARNE AVICOLA: biologica per almeno il 20% in peso.

- le restanti somministrazioni di carne avicola devono essere rese con carne etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurale all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

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

1.6. PRODOTTI ITTICI (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

- sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All.3 del regolamento CE n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura.
- sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.
- un'esemplificazione delle tipologie di pesce, sia marino che di acqua dolce, ammesse è riportata nell'Allegato A2.
- se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere utilizzato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

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

1.7. SALUMI E FORMAGGI:

- Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.
- I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

1.8. LATTE E YOGURT: 100% biologici.

1.9. OLIO

- Extravergine di oliva italiano, di cui biologico almeno il 40% in capacità.
- L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture.

1.10. PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO: almeno il 33% in peso devono essere biologici.

1.11. SUCCHI DI FRUTTA O NETTARI DI FRUTTA: 100% biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

1.12. ACQUA: di rete. Si richiama l'attenzione sulle verifiche che competono al concessionario di cui all'art. 9 c. 6 del presente capitolato. Sono fatti salvi i pranzi al sacco, ove potrà essere fornita acqua in bottiglia qualora non siano in uso abituale idonee borracce ad uso di ogni singolo utente.

1.13. MARMELLATE E CONFETTURE: 100% biologiche.

1.14. TAVOLETTE DI CIOCCOLATA: devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

2. Le derrate devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, ed alle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" (allegato A2). Devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti; non sono ammesse etichettature incomplete e/o non in lingua italiana.

3. Il concedente si riserva la facoltà di apportare in qualsiasi momento le variazioni di qualità che riterrà opportune sulle derrate alimentari, da concordarsi con il concessionario senza ricaduta alcuna sul prezzo concordato del pasto.

4. Il concessionario deve fornire agli uffici comunali preposti l'elenco degli alimenti utilizzati, riportante almeno tipo e caratteristiche dell'alimento (biologico, DOP, IGP, commercio equo e solidale, km. zero, filiera corta,



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.), luogo di provenienza (coltivazione, allevamento, trasformazione etc.) e ragione sociale del fornitore.

ART. 5 - CARATTERISTICHE DEI MENU'

1. I menù proposti in sede di gara dovranno attenersi al seguente schema delle frequenze di consumo:

FREQUENZA DI CONSUMO RACCOMANDATA DEGLI ALIMENTI (Frequenze su 5 pranzi)	
<i>Alimento/gruppo di alimenti</i>	<i>Frequenza di consumo</i>
Pane fresco	1 porzione/pasto
Cereali (pasta di semola, riso, orzo, mais etc)	• a rotazione tutte le diverse tipologie di cereali: 1 porzione/giorno • pasta all'uovo/ripiena: 1 porzione/15 giorni
Legumi (anche come piatto unico se associato a cereali)	1-2 porzioni/settimana
Carni fresche	1-2 porzioni/settimana a rotazione carne bianca/carne rossa
Pesce fresco o surgelato	1-2 porzioni/settimana
Uova	1 porzione/settimana
Formaggi	1 porzione/settimana
Parmigiano Reggiano o Grana Padano	aggiunto ai primi piatti
Carni trasformate (prosciutto crudo o cotto, bresaola)	1 porzione/15 giorni in sostituzione della carne fresca
Frutta fresca di stagione	1 porzione/spuntino a metà mattina (in relazione all'eventuale attivazione del progetto "buono frutta", previsto nell'offerta economica) 1 porzione/pasto (almeno tre tipologie diverse a settimana)
Verdura ed ortaggi	1 porzione/pasto

• diverse/settimana	crude: 2-3 porzioni di tipologie
• diverse/settimana	cotte: 1-2 porzioni di tipologie
Patate e polenta	1 porzione/settimana
Prodotti dolci da forno (preferibilmente non confezionati)	In occasione di festività o altre ricorrenze particolari

Il concessionario è tenuto a realizzare i menù offerti in sede di gara ed a valutare possibili modifiche con il committente. Prima dell'avvio del servizio i menù ed il prospetto delle grammature sono sottoposti al competente servizio SIAN dell'ASL BI per l'approvazione, così come le variazioni che dovessero esservi apportate successivamente; il concessionario è tenuto ad adeguare i menù alle modifiche eventualmente indicate dall'ASL.



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

2. Il pranzo è costituito da:

primo piatto	o piatto unico
secondo piatto	
contorno	
pane fresco	
frutta o yogurt	
acqua naturale – di rete	

3. I menù dovranno essere organizzati per stagioni, di norma secondo il seguente schema (sono possibili variazioni di inizio del menù inverno e del menù primavera, in relazione a particolari condizioni climatiche, previa valutazione congiunta fra concessionario e committente):

MENÙ AUTUNNO Settembre – Novembre/dicembre

MENÙ INVERNO: **Novembre/Dicembre - Marzo**

MENÙ PRIMAVERA: Aprile - Giugno

MENÙ CENTRO ESTIVO: Luglio

ed articolati almeno su quattro settimane (es. Menù Inverno 1° settimana, Inverno 2° settimana etc.); dovranno inoltre essere differenziati secondo le utenze di destinazione, tenuto conto dell'esigenza di evitare le ripetizioni delle medesime proposte nella scuola secondaria in cui la ristorazione è prevista unicamente nei giorni di lunedì e mercoledì.

4. La proposta di menù dovrà essere corredata dalle singole ricette dei piatti proposti con le relative quantità/grammature, nel rispetto degli standard nutrizionali nazionali (LARN) e delle indicazioni contenute nell'allegato A2 "Caratteristiche delle derrate /menù alimentari" e, comunque, nelle nuove Proposte Operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte del marzo 2024, cui il medesimo allegato fa riferimento. E' consentito un certo grado di flessibilità dei menù in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale prevedendo, ove opportuno, un'alternativa tra più varietà e specie di ortofrutta, di legumi e cereali dalle caratteristiche nutrizionali simili.

5. I menù debbono ispirarsi alla dieta mediterranea, con larga presenza di cereali di differenti tipologie, legumi verdura e frutta (di colore diverso nell'arco della settimana per assicurare la più alta variabilità possibile), pesce, erbe aromatiche e spezie, rispettando la stagionalità delle materie prime. Il menù centro estivo per la scuola dell'infanzia dovrà dare la priorità a cibi freschi, preparazioni semplici e adatte alla stagione.

6. Il servizio deve uniformarsi ai principi di sostenibilità ambientale ed etica privilegiando, in fase di approvvigionamento, i prodotti a "chilometri zero" e "filiera corta" per la loro valenza sia in ordine alla riduzione degli impatti ambientali che per la valorizzazione delle economie locali ed applicando, nella scelta ed uso degli ingredienti, quanto previsto all'art. 4 e nell'allegato A2 del presente capitolato con le integrazioni di cui alle proposte formulate nel progetto tecnico.

7. Per promuovere il consumo di alimenti vegetali, dovrà essere possibile somministrare a tutti gli alunni che ne facciano richiesta una "merenda" di frutta fresca a metà mattina. Tale spuntino non sostituisce la fornitura della frutta a pranzo e sarà oggetto di specifica valutazione economica, a sé stante rispetto al costo del pasto posto a base di gara.

8. E' opportuno favorire il consumo di fonti proteiche a basso costo proponendo nuove ricette, anche con legumi, con specie ittiche o tagli di carne diversi da quelli ordinariamente offerti.

9. I menù devono tendere a contrastare il sovrappeso e l'obesità; devono quindi essere ridotti i grassi saturi ed i quantitativi di sale e di zucchero.



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

10. Devono essere utilizzate tecniche di cottura ed attrezzature atte a salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi.

11. Durante i pasti deve essere utilizzata acqua di rete. In attuazione di quanto previsto all'art. 9 c. 6 del presente capitolato, a carico del committente è l'analisi, almeno annuale, dell'acqua nei punti di prelievo per la somministrazione nei refettori, affinché soddisfatti i requisiti fissati dal D. Lgs. 31/2001 riguardo i parametri microbiologici, chimici e gli indicatori di cui alla parte C allegato 1 al Decreto stesso. Nel caso in cui l'acqua non soddisfatti i requisiti normativamente previsti, il concessionario dovrà immediatamente darne notizia al Comune, e prevedere la fornitura straordinaria di la fornitura di acqua naturale, oligominerale, in confezioni da mezzo litro (o su richiesta dell'A.C. da 1,5 litri) per ogni utente.

12. Variazioni al menù del giorno sono consentite in via temporanea in caso di guasto di impianti o attrezzature essenziali per la produzione, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili. Tali variazioni potranno essere effettuate previo accordo, anche verbale, con il committente.

13. Per motivi contingenti, quali la mancata consegna o l'imprevisto deperimento delle derrate, sarà possibile lo scambio del menù tra due giorni della stessa settimana. Sarà altresì possibile la sostituzione del tipo di verdura, qualora ciò corrisponda alla possibilità di servire prodotto fresco di qualità e di stagione.

14. Stabili modifiche del menù potranno essere adottate in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso il concessionario concorda con il committente le opportune modifiche, purché equivalenti sotto il profilo dietetico, e le adotta previa approvazione dell'ASL di competenza.

1. CESTINI FREDDI – SACCO GITA

Il Comune, in accordo con la scuola, potrà richiedere al concessionario la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in casi di emergenza.

Il cestino avrà la seguente composizione, fatte salve le diete speciali:

- due panini confezionati con formaggi freschi e/o prosciutto cotto e/o frittata oppure monoporzioni di insalate miste con cereali (insalata di riso/pasta/orzo)
- acqua di rete in borraccia riutilizzabile oppure acqua oligominerale in bottiglia da 500 ml
- un frutto
- una barretta di cioccolato da 20 gr.
- 4 tovaglioli di carta
- 2 bicchieri monouso

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

Come previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva, DM 10 marzo 2020, le stoviglie monouso biodegradabili e compostabili dovranno essere conformi alla norma UNI EN 13432.

2. I menù, come approvati dall'ASL, devono essere di facile consultazione da parte dell'utenza e affissi a cura del concessionario in modo altamente visibile in ciascun refettorio. Saranno dettagliate tutte le voci e specificate anche le modalità di preparazione e l'uso di ingredienti biologici/surgelati.

3. Il concessionario deve curare l'informativa all'utenza circa i menù approvati, i fornitori, le tipologie e caratteristiche degli alimenti. L'informativa deve essere fornita prima dell'inizio di ogni anno scolastico e in occasione di eventuali modifiche, al Comune e presso ogni plesso scolastico interessato. E' altresì a carico del concessionario l'informazione all'utenza circa ricette, grammature, prodotti tipici, menù particolari e speciali. L'informativa di cui al presente comma dovrà essere riversata, su richiesta, sulla piattaforma web adottata dall'ente per la gestione dei rapporti con l'utenza.

ART. 6 - DIETE SPECIALI E IN BIANCO



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

- 1. DIETE SPECIALI.** Per situazioni patologiche debitamente certificate e per motivi religiosi, etnici o culturali-valoriali, il concessionario è tenuto a predisporre dei menù differenziati, che terranno conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto rispettando l'alternanza delle frequenze settimanali dei piatti e mantenendone l'equilibrio nutrizionale. I menù speciali ricorrenti devono essere sottoposti all'ASL di competenza al fine di ottenerne la dovuta approvazione. Come chiarito nelle "LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA", edite dal Ministero della Salute nel 2010, si sottolinea che: "Il servizio di ristorazione scolastica deve garantire l'erogazione di un pasto speciale escludendo tutte le preparazioni che contengono l'alimento/gli alimenti vietati pur cercando di mantenere il livello di qualità del menù di base. Le preparazioni, previste nella dieta speciale, devono essere sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione ed essere il più possibile uguali al menù giornaliero. E' necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno di una dieta speciale". Particolare attenzione, quindi, dovrà essere posta in tutte le fasi della preparazione: dalla scelta delle materie prime, alla stesura del menù alternativo, al tipo di confezionamento e alla corretta modalità di somministrazione.
- 2.** Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in vaschette monoporzione termosigillate ed univocamente contrassegnate (preferibilmente tramite codici) in modo da essere perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto. Nessun costo aggiuntivo può essere addebitato al Comune per la preparazione e la distribuzione delle suddette diete.
- 3.** L'operatore addetto alla distribuzione, oltre a controllare il codice corrispondente al nominativo e la classe sul contenitore, dovrà verificare anche che il pasto corrisponda a quanto previsto dal menù sostitutivo redatto per l'utente. Per evitare errori di identificazione dell'utente con dieta speciale il concessionario dovrà avere cura di servire il pasto speciale per primo.
- 4.** Tracciabilità. La documentazione relativa alle diete speciali con i nominativi, certificati medici, tabella dietetica personalizzata o tabella dietetica standard per patologia (es. menù per allergia al latte e derivati) dovrà essere presente e consultabile presso il centro cottura.
- 5. DIETA IN BIANCO.** Deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale composto dai piatti del giorno ma a ridotto contenuto di grassi, con condimenti ridotti o sostituiti. Tale menù dietetico potrà essere somministrato in caso di indisposizione temporanea, previa richiesta formulata entro le ore 9,15 ai referenti della scuola. Le diete in bianco senza certificazione medica possono protrarsi fino a cinque giorni; per durate superiori deve essere presentato certificato medico.

ART. 7 – CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

- 1.** Per il confezionamento dei pasti devono essere utilizzati contenitori termici in materiale idoneo, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno. Tali contenitori non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati.
- 2.** Per il trasporto dei pasti e delle derrate, da effettuarsi con il sistema del legame fresco-caldo e fresco-freddo in multirazione, sono da utilizzarsi contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente. La documentazione relativa all'idoneità dei contenitori e dei veicoli deve essere tenuta a disposizione del committente.
- 3.** La consegna e distribuzione dei pasti deve essere effettuata a cura del concessionario entro 30 minuti dalla fine del confezionamento avvenuto al centro di cottura, ai terminali indicati all'articolo 1 del presente capitolato. Si precisa che il **Centro estivo** utilizza di norma il refettorio della Scuola dell'Infanzia.
- 4.** Il concessionario deve provvedere al lavaggio della frutta. In ogni caso la frutta deve essere trasportata e/o conservata in contenitori ad uso alimentare, muniti di coperchi.



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

5. Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in contenitori puliti e muniti di coperchio.

ART. 8 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI, SERVIZI E MATERIALI CONNESSI (MOCA)

1. Sono a carico del concessionario l'allestimento dei tavoli e dei coperti, da effettuarsi con adeguato anticipo, la porzionatura e distribuzione delle vivande agli utenti, il riordino, pulizia e sanificazione di tutti i locali ed arredi utilizzati per l'erogazione del servizio.

2. Per la scuola dell'infanzia, la somministrazione comprende il taglio della carne/del pesce e comunque di tutti gli alimenti che necessitano il taglio sicuro in piccoli pezzi, la sbucciatura della frutta, con specifica attenzione alle Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica, emanate dal Ministero della Salute nel 2017.

3. In conformità ai CAM la Stazione appaltante non impone ordinariamente l'utilizzo di tovaglie, non ritenendo che le medesime contribuiscano a garantire l'igiene complessiva del servizio. Le tovaglie dovranno essere utilizzate, tuttavia, in tutti i casi in cui il piano del tavolo presenti irregolarità che possano pregiudicare l'igiene del piano stesso e del servizio. In tali casi il concessionario dovrà garantire tovaglie monoposto conformi ai CAM.

4. Nella scuola dell'infanzia e nella scuola secondaria di primo grado i pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili, in materiale a norma di legge, lavabili nelle lavastoviglie di cui è in corso l'acquisizione da parte del Comune. Il concessionario è tenuto a sostituire tempestivamente le stoviglie che risultino non integre, graffiate o comunque quando vi sia evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA).

5. Nel caso in cui, entro l'inizio dell'anno scolastico 2024-2025, non sia stato possibile concludere l'acquisizione o l'installazione delle attrezzature di lavaggio di cui al punto precedente, il concessionario dovrà garantire il servizio nella scuola secondaria ricorrendo a stoviglie /posate/bicchieri monouso in materiale biodegradabile e compostabile; nella scuola dell'infanzia prevedendo a proprio carico il lavaggio delle stoviglie in uso.

6. Nelle due scuole primarie, il concessionario utilizzerà stoviglie (piatti e bicchieri) monouso compostabili e le posate in acciaio di cui i refettori sono dotati, lavabili in loco. Il Comune ha previsto entro primo biennio contrattuale l'adeguamento ai CAM anche in tali plessi, che saranno dotati di stoviglie in materiali idonei e di lavastoviglie. Il concessionario potrà, nel progetto tecnico presentato in sede di gara, proporre una differente organizzazione del servizio, anche per singolo plesso, atta ad anticipare l'utilizzo di piatti e bicchieri di tipo lavabile e riutilizzabile in sostituzione del materiale monouso biodegradabile e compostabile; in questo caso, ogni costo derivante da tale progettualità dovrà essere ricompreso nell'offerta economica.

7. In tutti i plessi, per esigenze particolari e per i pranzi al sacco si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

8. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili. I contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili; i sacchetti per il congelamento o la surgelazione devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

9. Ogni refettorio deve essere dotato di idonee caraffe per l'acqua di rete da servire durante il pasto. Al concessionario competono i controlli almeno trimestrali sull'acqua di rete erogata nei refettori, come precisato all'art. 9 c. 6 del presente capitolato.

10. Durante la somministrazione dei pasti il personale del concessionario deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- indossare camice, pulito, decoroso e di colore chiaro; indossare copricapo e guanti monouso;
- togliere anelli e monili in genere;
- lavare accuratamente le mani;



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

- utilizzare utensili adeguati e di giusta misura per la distribuzione dei pasti;
 - collocare in posizione evidente per l'utenza il piatto campione, ovvero il piatto modello per la porzionatura, predisposto per ciascuna delle pietanze previste dal menù della giornata;
 - osservare nel porzionamento dei cibi le quantità indicate nelle tabelle dietetiche e nel piatto campione;
 - procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore al momento della distribuzione;
 - aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- ed inoltre, nel caso di distribuzione al tavolo:
- mettere il pane sul tavolo solo quando sia terminato il consumo del primo piatto;
 - provvedere alla distribuzione del secondo piatto solo dopo che sia stato consumato il primo piatto;
 - distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto.

Compete al concessionario la verifica del pieno funzionamento della bilancia digitale presente in ogni refettorio ad uso del personale docente e della commissione mensa per eventuali verifiche.

1. In ordine alle temperature di servizio, di norma sono applicati i limiti di temperatura di cui al DPR 327/1980 relativi alle condizioni di vendita, somministrazione e trasporto degli alimenti. Per quanto riguarda i pasti trasportati, si prevede il mantenimento di 60-65 °C per gli alimenti da consumare caldi, e di 0-4 °C per quelli refrigerati. Il DPR 327/1980 prevede inoltre che gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi debbano essere conservati a temperatura non superiore a 10 °C.

2. Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, le attrezzature del centro di cottura di cui il concessionario ha la disponibilità e dei locali di distribuzione dei pasti devono essere pulite, deterse e disinfettate; sono altresì a carico del concessionario le pulizie interne, comprese le parti vetrate, dei locali refettorio. Spetta inoltre al concessionario la pulizia quotidiana dei servizi igienici annessi al refettorio della Scuola secondaria di primo grado.

3. Alla ripresa del servizio dopo un periodo di chiusura delle scuole, prima dell'avvio del servizio stesso il concessionario è tenuto ad effettuare un adeguato intervento di pulizia straordinaria, detersione e disinfezione dei locali refettorio e delle relative attrezzature.

4. Per la pulizia dei locali, delle superfici e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica *Ecolabel (UE)* o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

5. È assolutamente vietato detenere nei locali utilizzati per la distribuzione dei cibi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locali appositi o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

ART. 9 – AUTOCONTROLLO E CAMPIONATURE

1. Per l'esecuzione del servizio il concessionario deve predisporre il Manuale di Autocontrollo HACCP, redatto secondo gli standard previsti dalle leggi vigenti e contenente le norme igieniche da seguire in tutte le attività coinvolte nel servizio, dallo stoccaggio delle derrate alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti, alle operazioni successive di riordino e pulizia dei refettori fino al trattamento degli avanzi e allo smaltimento dei rifiuti. Il concessionario si impegna a far rispettare al proprio personale le prescrizioni del Manuale, che deve essere conservato all'interno del centro cottura e, se richiesto, fornito in copia al committente.

2. Il Manuale deve essere aggiornato, a cura del concessionario, in ogni ipotesi di variazione dei processi di lavorazione.



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

3. CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il concessionario deve prelevare giornalmente un campione rappresentativo del pasto completo del giorno; devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione nel Centro Cottura e deve essere rappresentativo di ogni produzione; ogni tipo di alimento deve essere di almeno 150 grammi edibili; il campione deve essere mantenuto refrigerato a circa +4 °C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi e muniti di un'etichetta riportante ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto. Il personale deve essere formato e responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

4. Il concessionario è tenuto ad effettuare, a propria cura e spese, controlli ed analisi almeno trimestrali comunicandone i risultati al committente ove si evidenzino valori anomali.

5. Il concessionario è tenuto a garantire la costante disponibilità di un esperto qualificato in microbiologia e igiene degli alimenti, quale consulente per l'impostazione e lo sviluppo del servizio svolto e la supervisione della correttezza nell'applicazione – da parte di tutto il personale – delle norme di buona prassi igienica.

6. Fermo restando il piano di autocontrollo relativo al Centro cottura di cui il concessionario dovrà avere la disponibilità – e le relative analisi batteriologiche ivi previste - durante ogni anno scolastico si richiede al concessionario di effettuare, con conseguente comunicazione e referto al committente in caso di valori anomali, controlli in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- almeno n. 1 tampone ambientale a quadrimestre presso i punti di distribuzione (superfici di lavoro e attrezzature) per verifiche batteriologiche al fine di verificare lo standard di qualità igienica;
- regolari indagini analitiche, con frequenza almeno bimestrale sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti;
- regolari indagini analitiche, con frequenza almeno trimestrale dell'acqua somministrata nei refettori e di quella utilizzata nel centro cottura.

ART. 10 – VERIFICA DELLA QUALITA'

1. Agli incaricati del committente il concessionario è tenuto a consentire il libero accesso nei locali del Centro Cottura di cui ha attestato la disponibilità e nel quale prepara i pasti per la ristorazione scolastica di Vigliano Biellese; analogamente gli incaricati stessi potranno accedere ai refettori, senza necessità di preavviso, al fine di effettuare, nel rispetto delle norme vigenti, i controlli ritenuti opportuni nell'interesse dell'efficienza del servizio, nonché sull'andamento gestionale ed organizzativo dello stesso. Tale controllo è condotto nel corso dell'intera durata del rapporto e deve essere realizzato con criteri di misurabilità della qualità, sulla base, ove possibile, di parametri oggettivi. Il concessionario è tenuto a fornire agli incaricati del controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta. Nell'accezione di "incaricati del committente", in relazione all'accesso ai refettori, sono da includere i membri della Commissione mensa, i cui nominativi sono comunicati al concessionario dall'ufficio scuole del Comune.

2. Al fine di poter determinare la conformità delle derrate utilizzate, il concessionario è sempre tenuto ad esibire la documentazione fiscale relativa agli alimenti acquistati e consegnati, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture; tali documenti devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.), nonché i riferimenti della stazione appaltante e/o il CIG.

3. Le attività di controllo svolte dal committente sono indirizzate principalmente a valutare i seguenti profili:



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito. - Città del Vino

- la qualità del servizio intesa come aderenza o conformità a tutti gli standard qualitativi richiesti nel presente capitolato ed alle condizioni migliorative contenute nell'offerta;
 - la valutazione del consumo, degli scarti, delle eccedenze di produzione;
 - la soddisfazione dell'utenza;
 - il rispetto da parte dell'esecutore degli obblighi in materia di igiene, ambientale, sociale e del lavoro.
4. Il committente si riserva comunque la più ampia facoltà di controllo di tutti gli aspetti dell'organizzazione del servizio.
5. Il committente può altresì fare ricorso, con le modalità previste dalle norme vigenti, al competente servizio ASL e/o incaricare propri tecnici di fiducia, i quali potranno anche effettuare prelievi di campioni da sottoporre ad analisi di laboratorio e riprese fotografiche. A tali controlli deve assistere il Responsabile del concessionario o suo sostituto.
6. Nel caso in cui le verifiche evidenzino carenze o violazioni gravi e pregiudizievoli per il buon andamento del servizio, il committente si riserva la facoltà di applicare le penali previste nel presente capitolato ovvero di addvenire alla risoluzione del contratto.
7. Il concessionario deve garantire la partecipazione del Responsabile tecnico e, se richiesto dal committente, del cuoco alle riunioni della Commissione Mensa convocate dall'Amministrazione comunale, con finalità partecipative e consultive.
8. Al fine di consentire le opportune verifiche di competenza della Commissione Mensa, il concessionario è tenuto a garantire, nel rispetto delle norme igienico sanitarie, l'accesso a non più di due commissari al centro cottura e ai refettori ove deve essere sempre possibile l'assaggio delle pietanze. Ogni membro della commissione mensa ha inoltre diritto alla fornitura gratuita del pasto del giorno, previo ordine, nel limite di sei pasti ciascuno per anno scolastico.
9. I componenti gli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso il Centro Cottura, apposito camice e copricapo, forniti dal concessionario. Per le visite ai refettori, camice, copricapo ed eventuali guanti saranno forniti nel caso in cui il controllo preveda il diretto contatto con le attrezzature utilizzate per il servizio.
10. Il concessionario deve elaborare e rendere disponibile al pubblico la "**Carta dei Servizi**", che garantisca un'adeguata informazione agli utenti relativamente a:
- tipologia dei menù comuni e speciali;
 - misure adottate nei confronti delle famiglie e degli alunni per renderli partecipi - con funzioni propositive, consultive e di verifica – del miglioramento della qualità del servizio;
 - progetti migliorativi del servizio che si intendono perseguire, precisando obiettivi e modalità di valutazione;
 - modalità specifiche di verifica e ricerca della qualità, dell'efficienza e dell'efficacia delle prestazioni e dei servizi forniti;
 - termini e modalità di erogazione del servizio, incluse le qualifiche professionali degli addetti;
 - modalità per ricevere assistenza, presentare reclami o ottenere indennizzi;
 - tipologia dei controlli di competenza propria, del committente e degli altri soggetti coinvolti, con indicazione delle figure professionali di riferimento.
11. Il concessionario deve, altresì, attivare sistemi di rilevazione e reportistica della **customer satisfaction** e dei disservizi al fine di concordare e sviluppare con il Committente le opportune azioni correttive.

ART. 11 – DIREZIONE TECNICA DEL SERVIZIO



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

1. Il concessionario deve affidare la direzione tecnica del servizio a soggetto con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza documentabile nella posizione di coordinatore di servizio analogo.
2. Il nominativo del Responsabile ed i suoi recapiti d'ufficio, di cellulare e di posta elettronica devono essere comunicati al committente prima dell'avvio del servizio.
3. Il Responsabile è il rappresentante designato dal concessionario a sovrintendere il servizio nella sua interezza ed è garante nei confronti del committente della correttezza e della qualità del servizio svolto.
4. Il Responsabile mantiene i rapporti con il committente e, ove occorra, l'ASL di Biella, la Commissione Mensa ed il Dirigente scolastico.
5. Il Responsabile deve mantenere contatti costanti con il direttore dell'esecuzione e deve essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali criticità; in caso di assenza o impedimento del Responsabile incaricato, il concessionario deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali, dandone tempestiva comunicazione al committente entro il termine massimo di tre giorni dall'avvenuta sostituzione.

ART. 12 – GESTIONE DELL'EMERGENZA E SERVIZIO SOSTITUTIVO

1. In caso di emergenza comportante la temporanea indisponibilità del Centro Cottura di cui il concessionario ha la disponibilità, previa comunicazione al concedente, corredata da adeguata motivazione, dovrà essere garantito agli utenti un pranzo al sacco al massimo per due giorni consecutivi. Qualora l'emergenza si protragga per più di due giorni, il concessionario deve essere in grado di garantire, per il periodo transitorio, la fornitura del servizio con i medesimi livelli qualitativi previsti dal presente Capitolato e dal progetto tecnico presentato in sede di gara. A tal fine il concessionario dovrà dichiarare, già in sede di offerta, l'impegno a garantire il servizio con modalità alternative transitorie.
2. Il servizio deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale. Al verificarsi di tale evenienza, in caso di necessità ed in via straordinaria potranno essere concordate, con congruo anticipo, particolari procedure gestionali ed organizzative con il committente.
3. L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.
4. L'abbandono del servizio non è mai giustificato e costituisce motivo di risoluzione automatica del contratto oltre che di applicazione delle penali previste.

5. GESTIONE DI EMERGENZE SANITARIE

Il concessionario deve essere in grado, assumendone il relativo impegno in sede di gara, di adottare le iniziative ed i protocolli relativi alla ristorazione scolastica previsti dalle autorità competenti per fronteggiare eventuali situazioni di emergenza sanitaria quali quelle affrontate nel biennio 2020/2022 per la pandemia da "Covid 19".

ART. 13 – GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

1. PREVENZIONE DEGLI SPRECHI.

- Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando le quantità adeguate, mediante l'uso di appropriati utensili di misure adeguate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria), al fine di somministrare la porzione idonea con una sola presa. Si fa riferimento al piatto campione, di cui al precedente art. 8 c. 7.
- Le pietanze devono essere servite al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

- Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere quantificate almeno approssimativamente e sottoposte a monitoraggio costante.
- Devono essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari (**customer satisfaction**) sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. I questionari devono essere sottoposti almeno una volta durante l'anno scolastico ed ogni qualvolta sia necessario monitorare importanti cambiamenti apportati sia al menù sia alle modalità di servizio. I soggetti interessati alle indagini sulla soddisfazione saranno, di volta in volta, individuati dal committente: personale docente o altro personale indicato dall'istituto scolastico, membri della commissione mensa, nonché alunni. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con il committente. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, fra le quali:
 - concordare con il committente e con l'ASL le variazioni delle ricette dei menù che non dovessero risultare gradite mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
 - collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

2. RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

- A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. Entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, il concessionario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale:
 - tutte le porzioni intatte di pane e frutta rimaste in mensa al termine del pasto siano interamente portate in classe per essere consumate durante la merenda pomeridiana o portate a casa dagli alunni al termine delle lezioni con divieto da parte degli addetti alla pulizia della mensa della gestione di considerare questi alimenti come rifiuti;
 - assicurare che il cibo non servito residuo nei vassoi sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale quali, ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico ove possibile etc.;
 - le eccedenze di cibo già servito siano raccolte direttamente nei refettori per essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.
- L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.
- I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi rilevati attraverso i questionari di customer satisfaction, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.
- Al direttore dell'esecuzione deve altresì essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato di porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

ART. 14 – GESTIONE DEI RIFIUTI

1. Il concessionario è tenuto a predisporre un adeguato sistema di raccolta differenziata in stretta osservanza della normativa nazionale e della disciplina regionale e locale vigente relativa alla raccolta, esposizione e smaltimento



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

dei rifiuti derivanti dalla propria attività. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure idonee a prevenirne la produzione.

2. In tutte le fasi di esecuzione del servizio il concessionario deve operare scelte che limitino il volume degli imballaggi, utilizzando nella massima misura possibile imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, olio e salse da condimento etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto dalla legge o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o esigenze specifiche (per celiaci, etc.). Sono sempre da privilegiare prodotti con etichettatura informativa ambientale che indichi chiaramente i materiali utilizzati per la realizzazione degli imballaggi, le indicazioni su modalità di raccolta e di recupero e/o di riutilizzo e fornisca le relative indicazioni sul corretto conferimento al servizio di raccolta differenziata.

3. Il concessionario deve provvedere all'addestramento e formazione degli addetti del centro cottura e delle sedi scolastiche sul corretto smaltimento dei rifiuti.

4. Sono a carico del concessionario gli oneri relativi alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti speciali (es. olii e i grassi alimentari esausti) derivanti dalle lavorazioni, nonché l'eventuale acquisto e manutenzione delle apparecchiature e/o dei contenitori all'uso necessari. È tassativamente vietato versare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

5. Tutti i contenitori e cassonetti utilizzati per i rifiuti devono essere mantenuti adeguatamente puliti. Al concessionario compete inoltre l'esposizione dei bidoni/cassonetti all'esterno di ciascun Istituto scolastico solo ed esclusivamente in relazione ai giorni ed orari annualmente calendarizzati dalla SEAB – Società ecologica area biellese per consentire il tempestivo prelievo da parte degli addetti alla raccolta rifiuti. I bidoni/cassonetti medesimi dovranno in ogni caso essere sempre collocati internamente al cortile di ciascun Istituto nella posizione concordata con il Dirigente scolastico e non potranno in ogni caso stazionare sulla pubblica via salvo specifiche deroghe previamente pattuite.

ART. 15 – PERSONALE

1. Il concessionario deve assicurare, per tutta la durata contrattuale, l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze del servizio al fine di garantire che questo possa essere espletato con regolarità e secondo i criteri di qualità richiesti nel presente capitolato. Nell'organico è obbligatoria la presenza di un cuoco qualificato. Il personale dovrà essere in possesso dei requisiti in materia igienico-sanitaria e delle abilitazioni professionali di legge e dovrà essere a conoscenza di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali (normativa sulla privacy), applicando tali dispositivi per quanto di propria competenza. Dovrà inoltre essere informato e formato sugli adempimenti previsti dal D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii. "Normativa in materia di sicurezza sul lavoro".

2. La consistenza dell'organico, per tutta la durata contrattuale, deve essere quella dichiarata in fase di offerta tecnica, come numero, mansioni, livello e monte ore. In caso di variazione sostanziale del numero dei pasti prodotti, si potrà procedere all'adeguamento del numero degli addetti e del monte ore complessivo, previo accordo con il committente.

3. Per le figure professionali di cui al presente Capitolato, il Concessionario si impegna inderogabilmente ad assicurare il pieno rispetto delle norme assicurative e degli obblighi previdenziali previsti per tale fattispecie contrattuale. Il Concessionario si impegna altresì ad assicurare a tutto il personale impiegato la corresponsione della retribuzione e degli elementi retributivi accessori, e comunque l'applicazione di tutte le previsioni economiche e non economiche previste dal Contratto Collettivo applicato, che dovrà essere indicato nell'offerta. Tutto il personale impiegato nelle attività oggetto del presente Capitolato svolgerà i propri compiti senza vincoli di subordinazione nei confronti del Comune di Vigliano Biellese.



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

4. Il concessionario è tenuto ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dal committente o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, il committente medesimo comunicherà al concessionario l'inadempienza accertata e procederà all'applicazione delle penalità previste nel presente capitolato.
5. In conformità a quanto disposto dal D. Lgs. 81/2008 e dalle discipline specifiche di settore, il concessionario è tenuto a fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene e di sicurezza. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione/distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione. Gli indumenti devono essere riposti in appositi armadietti personali. Il concessionario si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio.
6. Il personale impiegato nel servizio deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia e contenente il ruolo professionale svolto e nome/numero/sigla identificativa, nel rispetto delle indicazioni al riguardo del Garante della Privacy.
7. Il concessionario deve garantire che i propri addetti ed i collaboratori tengano un comportamento irreprensibile, mantengano nei rapporti interpersonali e con l'utenza una condotta conforme ai principi di correttezza, si astengano da comportamenti lesivi della dignità della persona, collaborino al mantenimento di un clima sereno, osservino gli obblighi di riservatezza nonché tutte le pertinenti norme in materia di igiene.
8. Il committente si riserva il diritto di chiedere al concessionario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, con particolare riferimento al rapporto con gli utenti della refezione scolastica e alle modalità di espletamento del servizio. In tal caso il concessionario dovrà provvedere alla sostituzione entro cinque giorni dalla richiesta.
9. Il concessionario si impegna a sostituire tempestivamente i propri operatori che risultassero assenti per qualsiasi causa, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio e dandone immediata comunicazione al committente.
10. Entro il giorno di inizio dell'esecuzione il concessionario deve trasmettere al committente l'elenco nominativo dell'organico relativo a tutti i lavoratori impiegati nel servizio. Per ciascun lavoratore deve essere indicato: qualifica, ruolo e mansione, contratto applicato e tipologia (a tempo determinato, indeterminato, ecc...), livello retributivo sede operativa, orario di lavoro giornaliero e settimanale ed eventuale sospensione estiva. Tale elenco dovrà includere un'attestazione sottoscritta dal legale rappresentante dalla quale risulti il possesso dei requisiti richiesti per lo svolgimento delle mansioni e dei Servizi oggetto del presente capitolato. Tale elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in caso di variazioni. Il Comune di Vigliano Biellese si riserva la più ampia facoltà di verificare quanto dichiarato dal Concessionario.
11. Il Concedente non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in vertenze di lavoro di qualsiasi tipo instaurate dai lavoratori nei confronti del Concessionario, anche in occasione di attività inerenti i Servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra il Concessionario ed il proprio personale dipendente. Il Concessionario deve portare a conoscenza dei propri dipendenti circa l'estraneità del Concedente da ogni responsabilità in merito alla gestione del rapporto di lavoro. In ogni caso, il Concessionario si impegna espressamente a mantenere indenne ed a sollevare il Concedente da qualsiasi pretesa economica e/o normativa avanzata dai propri lavoratori.
12. **Formazione del personale.** Tutti gli addetti devono possedere le competenze necessarie per l'esecuzione del contratto; a tal fine, oltre alla formazione obbligatoria prevista dalle norme vigenti e dal CCNL applicato, il concessionario deve organizzare la formazione, l'addestramento e l'aggiornamento del personale su percorsi formativi specifici quali:
 - ruolo dell'alimentazione nel determinare lo stato di salute dell'utenza;



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

- alimentazione e ambiente;
- modalità di svolgimento del servizio in conformità alle prescrizioni del presente capitolato;
- processi produttivi specifici riferiti ai menù offerti nel progetto tecnico;
- tecniche di cottura atte a conservare i parametri originari di qualità nutrizionale ed aggiornamenti sulla loro evoluzione;
- stagionalità degli alimenti;
- gestione delle diete speciali;
- corretta porzionatura dei pasti in base alle fasce scolastiche (scuola infanzia, scuola primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa, anche al fine di prevenire sprechi alimentari;
- valutazione del consumo, degli scarti, delle eccedenze di produzione;
- procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nelle varie fasi di produzione;
- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali; uso di detersivi a basso impatto ambientale;
- corretta gestione dei rifiuti;
- comunicazione con l'utenza;
- comportamento in situazioni di emergenza.

ART. 16 – CLAUSOLA SOCIALE

1. Ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023, al fine di promuovere la stabilità occupazionale e ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, il concessionario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico, salvo esplicita rinuncia individuale, il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, salvaguardando i livelli retributivi dei lavoratori riassorbiti in modo adeguato e congruo. Il concessionario applica le disposizioni sulla clausola sociale recate dal contratto collettivo di riferimento dell'impresa uscente: CCNL Cooperative sociali; è comunque fatta salva l'applicazione, ove più favorevole, della clausola sociale prevista dal contratto collettivo nazionale prescelto dal concessionario.

Il personale attualmente addetto al servizio presso il concessionario uscente è il seguente:

operatore.	Livello	Anzianità forfettaria di settore	inquadramento	Ruolo e mansione	Ore/sett	svantaggio
1.	A2	sì	Operaio	Aiuto cuoco	30	
2.	A1	sì	Operaio	Somministrazione pasti	12	sì
3.	A2	sì	impiegato	Consegna pasti	20	sì
4.	A2	sì	Operaio	Somministrazione pasti	25	
5.	C1	sì	operaio	cuoco	38	sì
6.	B1	sì	operaio	Aiuto cuoco	20	sì
7.	C1	sì	operaio	Somministrazione pasti	10	sì
8.	B1	no	operaio	Consegna e somministrazione pasti	25	
9.	D2	sì	operaio	Coordinamento – gestione derrate e menù	20	
10.	C1	sì	operaio	Cuoco	10	



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

11.	B1	sì	impiegato	Rilevazione presenze	5	
12.	B1	sì	impiegato	Somministrazione pasti	5	
13.	A2	no	operaio	Somministrazione pasti	20	
14. 1	A2	no	operaio	Somministrazione pasti	12	
15. 1	A2	no	operaio	Somministrazione pasti	15	
16. 1	A2	no	operaio	Somministrazione pasti	15	

ART. 17 – SICUREZZA E D.U.V.R.I.

1. 1. E' fatto obbligo al concessionario di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa di cui al D. Lgs. 81/2008 in materia di salute e sicurezza dei lavoratori.

2. Prima dell'inizio del servizio il concessionario deve:

- redigere il Piano Operativo di Sicurezza correlato ai rischi connessi alle attività specifiche di impresa.
- comunicare al committente nonché al dirigente scolastico datore di lavoro il nominativo del proprio addetto al coordinamento per le verifiche di sicurezza.

3. Sono a carico del concessionario gli oneri per la sicurezza sostenuti per l'adozione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici afferenti all'esecuzione del servizio, ivi compresi i rischi per la gestione dell'emergenza dovuti al contenimento del Covid-19.

4. Gli oneri per la sicurezza derivanti da interferenze prodotte nell'esecuzione del servizio, di cui all'art. 26, c. 3 del D. Lgs. 81/2008, sono stati valutati pari ad Euro 240,00 annui.

5. Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali D.U.V.R.I. (allegato A5) reca una valutazione ricognitiva dei rischi che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del servizio; preve le dovute integrazioni di competenza del concessionario riferite ai dati inerenti la propria attività lavorativa ed a quelli ritenuti necessari per migliorare i livelli di sicurezza, il documento dovrà essere sottoscritto dai datori di lavoro di entrambe le parti prima della stipula del contratto. Con riferimento al servizio effettuato nei locali scolastici, poiché il committente non coincide con il datore di lavoro, le suddette integrazioni devono essere apportate e sottoscritte dai datori di lavoro, o dai loro delegati, della scuola e del concessionario.

Il concessionario ha l'onere di curare il perfezionamento del D.U.V.R.I. e di trasmetterlo, non appena completato e sottoscritto anche dal datore di lavoro (Dirigente) dell'Istituto comprensivo di Vigliano Biellese, al committente ad integrazione degli atti contrattuali.

ART. 18 – ASSICURAZIONI E GARANZIA DEFINITIVA

1. Sono a carico del concessionario, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla fornitura dei servizi oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

2. Il concessionario è responsabile, in via esclusiva, dei danni che dal servizio eseguito o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità ed onere. In ogni caso il concessionario si impegna espressamente a manlevare ed a tenere indenne il Committente da qualsiasi pretesa di carattere patrimoniale possa derivare anche solo in occasione dell'esecuzione del servizio affidato.



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

3. Con effetti dalla data di decorrenza dell'affidamento, il concessionario si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del contratto, suoi rinnovi e/o proroghe) un'adeguata copertura assicurativa dei rischi di:

➤ Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di fatti verificatisi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale unico di garanzia non inferiore a Euro 3.000.000,00= per sinistro, senza alcun sotto limite di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:

- responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;
- danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con il concessionario - che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale.

➤ Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a Euro 3.000.000,00= per sinistro e Euro 1.000.000,00= per persona.

➤ Responsabilità Civile Auto (RCA) per danni arrecati a terzi (inclusi i trasportati) in conseguenza della circolazione di veicoli posseduti e/o utilizzati dal concessionario per l'esecuzione del presente contratto. Tale copertura (RCA) dovrà avere un massimale unico di garanzia non inferiore a Euro 10.000.000,00.

4. Qualora disponga di polizze stipulate in precedenza conformi a quanto indicato, il concessionario può ottemperare agli obblighi corredando le medesime di appendice di vincolo in favore del committente, per tutta la durata del servizio. I rischi non coperti dalle polizze, gli scoperti e le franchigie sono a carico del concessionario.

5. Copia di tali polizze, e di eventuali, successive variazioni o appendici, deve essere trasmessa al committente con congruo anticipo prima della stipula del contratto.

6. **GARANZIA DEFINITIVA:** La ditta aggiudicataria, a tutela del regolare adempimento degli obblighi contrattuali, prima della stipula del contratto deve prestare una garanzia in conformità all'art. 117 del D. Lgs. 36/2023. La garanzia è costituita mediante fideiussione bancaria, polizza assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta del committente.

ART. 19 – SUBAPPALTO

1. Si applica l'art.119 del D.lgs n. 36/2023. E' ammesso il subappalto limitatamente alle seguenti attività (salvo che abbiano le caratteristiche di cui al comma 3 dell'art. 119 cit. e quindi non si configurino come subappalti):
 - ✓ la gestione dell'utilizzo della piattaforma di prenotazione pasti, iscrizioni, gestione delle presenze
 - ✓ la gestione amministrativo-finanziaria del servizio
 - ✓ il trasporto dei pasti e delle derrate
 - ✓ la manutenzione ordinaria
 - ✓ la pulizia ordinaria e straordinaria dei locali.



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

2. Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime, ossia il servizio di ristorazione scolastica strettamente inteso (preparazione e somministrazione degli alimenti).
3. Il concorrente indica in sede di gara le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato. Ugual conseguenza ha un'indicazione generica o comunque non conforme alle suddette prescrizioni.
4. L'esecuzione in subappalto è subordinata all'autorizzazione da parte dell'Amministrazione. Si precisa che il concedente resta estraneo al rapporto intercorrente tra concessionario e subappaltatori, per cui il concessionario medesimo resta l'unico responsabile nei confronti della stazione appaltante (cfr. art. 1228 Cod. Civ.).
5. Il concessionario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto. Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale.
6. Il concedente non provvederà a corrispondere direttamente ai subappaltatori l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguiti, salvo quanto previsto dall'art. 119 comma 11 D.Lgs. 36/2023.

ART. 20 – VARIAZIONI AL CONTRATTO

1. Nessuna variazione al contratto può essere introdotta dal concessionario, se non preventivamente approvata dal committente. Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta.
2. Il concessionario si impegna ad eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale, non comportanti maggiori oneri per l'esecutore e che siano ritenute opportune dal committente a fini di miglioramento o migliore funzionalità del servizio oggetto dell'affidamento.
3. Ai sensi dell'art. 120, c.9 D. Lgs. 36/2023 del codice dei contratti pubblici, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, il concessionario è tenuto all'esecuzione alle stesse condizioni previste dal contratto originario. In tal caso il concessionario non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.
4. Ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs.36/2023, a decorrere dalla seconda annualità, il corrispettivo contrattuale potrà essere oggetto di revisione sulla base dell'indice di variazione annuale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (c.d. F.O.I.) pubblicato dall'ISTAT sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica nel mese di luglio di ogni anno e potrà essere applicata dal successivo mese di settembre. La revisione sarà accordata nel limite del 80% del suddetto indice. La richiesta di revisione prezzi dovrà essere formulata dal concessionario con nota motivata. Si precisa sin d'ora che non costituisce motivo di revisione prezzi il maggior costo derivante dal rinnovo dei contratti collettivi di lavoro del personale del concessionario, ove noto o, comunque, prevedibile al momento della presentazione dell'offerta.

ART. 21 – PENALI

1. Il mancato rispetto della disciplina contrattuale, o della normativa presupposta, salvo che sia dovuto a causa di forza maggiore, dà titolo al committente all'applicazione di penali da un minimo di euro 250,00 ad un massimo di euro 3.000,00 per ogni infrazione contestata, da graduare secondo la gravità delle circostanze e l'eventuale recidiva.
2. Si indicano, qui di seguito, a titolo meramente esemplificativo, alcune ipotesi specifiche:

TIPO DI VIOLAZIONE	SANZIONE
• Mancato utilizzo di prodotti certificati ove indicato	1.000,00



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

• Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	2.000,00
• Totale mancata consegna dei pasti ordinati	3.000,00
• Mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione	600,00
• Mancato rispetto del numero dei pasti ordinati, anche parziale (es: mancanza di porzioni anche soltanto di una delle pietanze)	600,00
• Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso	600,00
• Mancato rispetto della rintracciabilità dei prodotti utilizzati	2.000,00
• Rinvenimento di corpi estranei, organici od inorganici, o di parassiti nei pasti distribuiti – a seguito di accertamento del competente servizio ASL	1.000,00
• Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	3.000,00
• Mancato rispetto delle procedure previste nel piano HACCP	2.000,00
• Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili	600,00
• Mancato rispetto delle temperature	600,00
• Conservazione delle derrate non conformi alle normative	1.000,00
• Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale	1.000,00
• Attrezzature non conformi o non sostituite	1.000,00
• Mancato o non corretto prelievo della campionatura del pasto	600,00
• Mancato rispetto delle norme previste dal Capitolato in tema di personale	2.000,00
• Assenza del Piano di autocontrollo / manuale HACCP nei locali del centro cottura	2.000,00

3. L'applicazione delle penali di cui sopra avverrà previa contestazione scritta trasmessa dal committente tramite posta elettronica certificata, in relazione alla quale il concessionario sarà tenuto a fornire giustificazioni scritte entro cinque giorni lavorativi. In difetto di riscontro nel termine di cui al precedente periodo, i rilievi e le contestazioni si intenderanno accettate dal concessionario.

4. Si procede al recupero della penality da parte dell'Amministrazione comunale mediante ritenuta diretta sulle competenze relative al mese nel quale è stato assunto il provvedimento ovvero mediante escussioni di quota-parte della cauzione definitiva.

5. L'applicazione della penality di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al committente per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

6. Resta in ogni caso salvo e impregiudicato il diritto del committente al risarcimento degli eventuali ulteriori danni subiti.

ART. 22 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Per la risoluzione del contratto trovano applicazione gli articoli da 1453 a 1462 del Codice Civile nonché l'art. 122 del D.Lgs. 36/2023.

Il contratto si risolve nei seguenti casi di inadempimento:

- abbandono del servizio salvo che per forza maggiore;
- mancato inizio del servizio alla data stabilita;
- interruzione non motivata del servizio;
- violazione delle norme che disciplinano il subappalto;
- comportamento abitualmente scorretto del concessionario verso gli utenti;
- violazione di norme di igiene qualora tale violazione costituisca reato;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

- h) quando il concessionario si renda colpevole di frode;
 - i) altre gravi violazioni degli obblighi contrattuali nonostante diffida formale del Comune.
2. Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del Comune, notificata al concessionario, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
 3. Nel caso di risoluzione, l'affidatario ha diritto unicamente al pagamento dei servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

4. PROTOCOLLO DI LEGALITÀ.

Il Concedente si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti del titolare della Ditta o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317c.p., 318c.p., 319c.p., 319-bisc.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bisc.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p..

Nei casi di cui al periodo precedente, l'esercizio della potestà risolutoria da parte della Stazione appaltante è subordinato alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione.

A tal fine, la Prefettura competente, avuta comunicazione da parte del Concedente della volontà di quest'ultima di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456c.c., ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra Stazione appaltante e ditta aggiudicataria, alle condizioni di all'art. 32 del decreto-legge 90/2014.

ART. 23 - RECESSO

1. Il committente si riserva il diritto di recedere dal contratto in qualsiasi momento, per motivi di interesse pubblico anche conseguenti al mutamento degli attuali presupposti giuridici e legislativi.
2. In caso di recesso trovano applicazione le disposizioni dell'art. 123 del D. Lgs. 36/2023

ART. 24 – FATTURE E PAGAMENTI – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

1. Il concessionario, con l'affidamento della gestione del Servizio di ristorazione scolastica, in conformità e rispetto delle norme e disposizioni previste e per l'intera durata della concessione, acquisisce il diritto di riscuotere le tariffe dovute dagli utenti per il Servizio stesso. Nel caso in cui l'ente, durante la durata della concessione, intenda attivare ulteriori servizi (cfr: merenda a metà mattina, merenda pomeridiana) il concessionario riscuoterà le relative tariffe.
2. La tariffa a carico delle famiglie fruitrici del servizio è stabilita dall'Amministrazione comunale, che si fa carico anche delle eventuali riduzioni/agevolazioni spettanti all'utente, annualmente precisate nel tariffario allegato al Documento unico di programmazione.
3. Trattandosi di concessione di servizi, il rischio operativo derivante dalla gestione del Servizio, inclusi il rischio connesso alla domanda – quindi al numero dei pasti da preparare - e quello connesso alla riscossione delle somme dovute dagli utenti, è interamente a carico del concessionario.
4. Mensilmente il concessionario è tenuto a fatturare al concedente, fattura elettronica distinta per:
 - ✓ l'eventuale differenza fra la tariffa pagata dalle famiglie ed il costo del pasto risultante dalla procedura di gara;
 - ✓ gli oneri relativi ai minori introiti dell'affidatario in relazione ad agevolazioni tariffarie concesse ai sensi delle disposizioni vigenti;
 - ✓ i pasti fruiti dagli insegnanti incaricati della vigilanza, per i quali lo Stato prevede un rimborso forfetario al Comune;
 - ✓ i pasti fruiti dai volontari che supportano la scuola nel servizio di vigilanza durante la somministrazione.

I pagamenti sono effettuati, previo esito positivo dei controlli necessari, entro trenta giorni dalla data di accettazione della fattura elettronica, nel rispetto di quanto previsto dal regolamento di contabilità.



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

5. Ciascuna fattura elettronica, trasmessa tramite piattaforma SDI, deve contenere obbligatoriamente i seguenti dati: codice univoco ufficio, YZK0ZC; numero CIG, numero della determinazione di impegno della spesa, codice IBAN completo e periodo di riferimento. Le fatture devono essere corredate dai report analitici relativi al numero dei pasti forniti nel periodo, dettagliato per scuola e tipologia di utenza (alunni, insegnanti, ecc.).
6. **TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**
Ai sensi dell'art. 3, comma 1 e comma 8, della L. 136/2010, il concessionario dovrà utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.a. dedicati, anche non in via esclusiva, al contratto di cui alla presente procedura. Nel caso in cui il concessionario effettui, in conseguenza del presente atto, transazioni senza avvalersi del suddetto conto corrente dedicato, il presente contratto si risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 3 comma 8 della L.136/10.
Tutti i movimenti finanziari relativi al servizio in oggetto dovranno essere registrati sui conti correnti dedicati e dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.
Dovranno inoltre essere comunicati al committente, ai sensi del comma 7 della suddetta legge, entro sette giorni dalla loro accensione, gli estremi identificativi dei suddetti conti, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi. Gli strumenti di pagamento dovranno riportare il codice identificativo di gara (CIG).
Ai sensi della Determinazione dell'ANAC n. 10 del 22 dicembre 2010, il Concessionario, in caso di cessione dei crediti, si impegna a comunicare il/i CIG/CUP al cessionario, eventualmente anche nell'atto di cessione, affinché lo/gli stesso/i venga/no riportato/i sugli strumenti di pagamento utilizzati. Il cessionario è tenuto ad utilizzare conto/i corrente/i dedicato/i nonché ad anticipare i pagamenti all'Impresa mediante bonifico bancario o postale sul/i conto/i corrente/i dedicato/i dell'Impresa medesimo riportando il CIG/CUP dallo stesso comunicato.
La tracciabilità dei flussi ai sensi dell'art. 3 L. 136/2010, si applica ai subappaltatori. Si fa riferimento a quanto previsto all'art 119 D. Lgs 36/2023.
7. **RITENUTE FISCALI OPERATE AI DIPENDENTI NELLA FILIERA DEGLI APPALTI E SUBAPPALTI**
Qualora l'importo complessivo annuo del servizio superi euro 200.000 si applicano le disposizioni dell'art.17-bis del D.Lgs. 241/1997, introdotto dal D.L. 26 ottobre 2019, n. 124 convertito in legge 19 dicembre 2019, n. 157.

ART. 25 - ADEMPIMENTI E SPESE CONTRATTUALI

1. Il contratto è stipulato nella forma di atto pubblico amministrativo.
2. Tutte le spese inerenti o conseguenti alla stipulazione del contratto, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico dell'aggiudicatario.
3. L'aggiudicatario assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative al presente affidamento.
4. L'aggiudicatario si obbliga a presentare, prima della stipula del contratto, la seguente documentazione:
 - Cauzione definitiva
 - Polizza assicurativa;
 - Ricevute del pagamento delle spese di contratto, registrazione e bolli;
 - Dichiarazione di nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e indicazione degli addetti al primo soccorso e antincendio;
 - Tutta la restante documentazione prevista nel capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante del bando di gara.
5. Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non presenti la documentazione richiesta, o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto dall'aggiudicazione e incamererà la



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

cauzione provvisoria. Saranno, in tal caso, a carico dell'aggiudicatario inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune. L'esecuzione in danno non esime in ogni caso la ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili. In tal caso il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 26 – OBBLIGO DI RISERVATEZZA – CODICE DI COMPORTAMENTO -TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. OBBLIGO DI RISERVATEZZA

Gli addetti ed i collaboratori del concessionario hanno l'obbligo di mantenere riservati gli eventuali dati, materiali, comunicazioni ed informazioni di cui essi entrino in possesso o comunque vengano a conoscenza durante il servizio, di non divulgarli e di non utilizzarli per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto; essi devono osservare tale obbligo anche dopo la cessazione del contratto. Il concessionario è tenuto ad informare i propri addetti ed i collaboratori e ad impartire loro le necessarie istruzioni; tale obbligo è esteso agli eventuali subappaltatori. L'obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

2. CODICE DI COMPORTAMENTO

Il Concessionario si impegna a rispettare e a far rispettare ai propri dipendenti il Codice di Comportamento (Art. 54 D. Lgs. n. 165/01 e succ.mod. –DPR n. 62/2013) approvato con DGC n. 147 del 25.11.2013, successivamente integrato DGC n. 160 del 16.12.2013. La violazione delle prescrizioni del citato Codice comporterà la facoltà del concedente di risolvere il contratto.

Il Concessionario si impegna a non offrire, per tutto il periodo contrattuale e per un ulteriore biennio successivo, incarichi di collaborazione a dipendenti del Concedente.

3. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento (Ue) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 i dati personali forniti dalle imprese saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gestione del procedimento di gara nonché alla stipula e gestione del contratto.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), è improntato ai principi di liceità, correttezza e trasparenza, limitazione della finalità, minimizzazione dei dati, esattezza, limitazione della conservazione, integrità e riservatezza, ed è svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati personali è obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

I dati saranno comunicati a soggetti pubblici nell'adempimento dei compiti di legge.

In relazione al trattamento dei dati conferiti, l'interessato gode dei diritti di cui agli articoli 15-16-17 e 18 del citato Regolamento.

In occasione della stipula contrattuale sarà fornita all'interessato Informativa Privacy estesa.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Vigliano Biellese, il Responsabile del Trattamento è il Responsabile Unico del Procedimento.

Art. 27 - DOMICILIO DEL CONCESSIONARIO

A tutti gli effetti contrattuali il concessionario elegge domicilio presso l'indirizzo di posta elettronica certificata dichiarato in sede di offerta; a tale indirizzo verranno pertanto inviate tutte le comunicazioni o notifiche relative al presente contratto. Sarà cura del legale rappresentante del concessionario segnalare al concedente il nominativo del soggetto eventualmente incaricato di rappresentarlo, aggiornandolo in caso di variazioni.



Comune di Vigliano Biellese

Provincia di Biella

via Milano 234, tel. 015 512041, pec: certificata@pec.vigliano.info
www.vigliano.info

Comune gemellato con Tonnerre (FR) - Comune fiorito - Città del Vino

Art. 28 - CONTROVERSIE

Per prevenire le controversie o consentire la rapida risoluzione delle stesse o delle dispute tecniche di ogni natura che possano insorgere nell'esecuzione del contratto, la Stazione Appaltante, procederà in attuazione dell'articolo 215 del D.Lgs 36/2023, con la costituzione di un Collegio Consultivo Tecnico (CCT) di tre membri, da nominarsi ai sensi dell'art. 2, comma 1, allegato V.2. del D.Lgs 36/2023.

Per le controversie non definite dal CCT o il cui esito sia stato impugnato, competente a giudicare sarà il Foro di Biella.

ART. 29 - RINVIO ALLE LEGGI GENERALI

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato speciale e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento, in quanto applicabili, alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti statali, regionali e comunali, nonché alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti e concessioni di servizi.

ART. 30 – ALLEGATI TECNICI

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

- Allegato A1 – Attrezzature
- Allegato A2 – Caratteristiche delle derrate/menù
- Allegato A3 – Planimetrie dei luoghi di esecuzione
- Allegato A4 – Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (rev. 0) recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto