COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

AFFIDAMENTO

DEL SERVIZIO DI

REFEZIONE SCOLASTICA

"A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE"

PERIODO 01/09/2025-31/07/2030

CIG

Rev. 1 - Art. 3 ELENCO DELLE SEDI, TIPOLOGIA E DIMENSIONI DELL'UTENZA → è stata inserita la tabella corretta al punto 3.3

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

SOMMARIO

1. DEFINIZIONI E RIFERIMENTI NORMATIVI 4
PARTE PRIMA – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO 6
2. OGGETTO DELL'APPALTO 6
3. ELENCO DELLE SEDI, TIPOLOGIA E DIMENSIONI DELL'UTENZA 7
4. PROGETTAZIONE E RIADATTAMENTO DEGLI SPAZI ADIBITI A CENTRO COTTURA E PREPARAZIONE PASTI 9
5. DURATA DELL'APPALTO 10
6. COSTO PASTO e FATTURAZIONE 10
7. VALORE DELL'APPALTO 11
8. ADEGUAMENTO DEI PREZZI 11
9. OBBLIGHI DELL'O.E.A. 12
10. OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO E LA PREVIDENZA SOCIALE E DEI CONTRATTI DI LAVORO DI CATEGORIA. CLAUSOLA SOCIALE 14
11. RESPONSABILITÀ DELL'O.E.A. PER IL COMPORTAMENTO DEGLI ADDETTI ALL'APPALTO. SICUREZZA DEL LAVORO 16
12. PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO 20
14. RESPONSABILITÀ DELL'O.E.A. - COPERTURA ASSICURATIVA 22
15. GARANZIA DEFINITIVA 23
16. STIPULAZIONE DEL CONTRATTO 24
17. INTERRUZIONE DEL SERVIZIO 25
18. DIVIETO DI SOSPENSIONE UNILATERALE O DI RITARDO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO 26
19. MODIFICHE AL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI DERIVANTI DALL'APPALTO 27
20. SUBAPPALTO. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DEI CREDITI. 28
21. FALLIMENTO DELL'O.E.A. 28
22. PENALI 28
23. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO 31
24. RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE 33
25. FORO COMPETENTE PER LE CONTROVERSIE AFFERENTI ALLA FASE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO 33
26. INTERPRETAZIONE DELLE DISPOSIZIONI DEL CAPITOLATO E DEL CONTRATTO 33

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

27. COMUNICAZIONI E NOTIFICAZIONI 33
28. DISPOSIZIONI FINALI 34
PARTE SECONDA - SPECIFICAZIONE DELLA GESTIONE E 35
DELLE CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO **35**
29. SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA 35
30. STRUTTURA MENÙ PREPARAZIONE PASTI E FORNITURE DIVERSE 37
32. SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI: STRUTTURA MENÙ 41
33. NORME E MODALITÀ PER LA SOMMINISTRAZIONE 44
34. QUANTITÀ IN VOLUMI E IN NUMERO 47
35. NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI 47
36. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DEI PASTI DURANTE IL TRASPORTO 48
37. CARATTERISTICHE CONTENITORI DA UTILIZZARE PER CONSERVAZIONE PASTI DURANTE IL TRASPORTO 49
38. MEZZI DI TRASPORTO 50
39. SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI – RINTRACCIABILITÀ - STOCCAGGIO 50
40. MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI OFFERTI IN SEDE DI GARA 57
41. TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA 58
43. SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE 61
44. INTRODUZIONE DI NUOVE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE 61
45. CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE 61
46. DIVIETO DI RICICLO ED ECCEDENZE ALIMENTARI 62
47. NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA 63
PARTE TERZA – CONTROLLI E RILIEVI 71
48. ATTIVITÀ DI VIGILANZA DEL COMUNE 71
49. VERIFICA E CONTROLLO SULLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO 71
PARTE QUARTA – UTILIZZO DELL'IMMOBILE, MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA 76
49. CONSEGNA E RICONSEGNA DELL'IMMOBILE E DELLE ATTREZZATURE 76
50. OBBLIGHI MANUTENTIVI 76
57. PIANO E REGISTRO DELLE MANUTENZIONI 77
58. DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI 77

1. DEFINIZIONI E RIFERIMENTI NORMATIVI

1.1. Ai fini del presente capitolato speciale, ove non diversamente stabilito nel testo del presente documento, le seguenti parole, indicate con la lettera maiuscola, sia al singolare, che al plurale, avranno i seguenti significativi:

a. **Datore di Lavoro, Comune o Stazione Appaltante (S.A.)**: l'Amministrazione Comunale di Torre d'Isola (PV), soggetto titolare degli obblighi di cui all'art. 28 del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, il quale affida all'Operatore economico il servizio di ristorazione scolastica a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole

b. **Operatore Economico Aggiudicatario (O.E.A.)**: il soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto

c. **Servizio di Ristorazione scolastica:** il servizio di ristorazione per gli alunni delle scuole del Comune di Torre d'Isola*,* per i dipendenti comunali *e per il C.R.E.,* reso mediante la produzione dei pasti presso il Centro Cottura *Unico*;

d. **Pasti a domicilio:** la fornitura di pasti caldi a domicilio per utenti assistiti dai servizi sociali;

e. **Centro Cottura:** la struttura appartenente alla Stazione appaltante ove vengono preparati i pasti;

f. **Capitolato Tecnico:** il presente atto compresi tutti i suoi allegati;

g. **Verbale di presa in consegna:** l'atto con il quale la Stazione Appaltante concede in uso all'O.E.A. i locali e le attrezzature, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni dati in detenzione all'O.E.A. per l'esecuzione del servizio;

h. **Inventario:** l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'O.E.A., parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;

i. **Menù**: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;

j. **Menù giornaliero:** il menù per la giornata alimentare;

k. **Menù mensile:** l'insieme dei menù giornalieri per 4 settimane;

l. **Menù stagionale:** il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;

m. **Pasto pronto:** le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;

n. **Dieta speciale:** pasto alternativo erogato in casi di necessità determinata da motivazioni di salute (patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari), religiose o culturali;

o. **Preparazione gastronomica:** la pietanza, il cd. piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);

p. **Alimento:** un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);

q. **Pasto crudo semilavorato:** la quantità di derrate alimentari semilavorate, necessarie per la realizzazione di un pasto;

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

r. **Produzione dei pasti:** l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'O.E.A. per la preparazione dei pasti;
s. **Trasporto:** il trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali di consumo;
t. **Distribuzione dei pasti:** l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'O.E.A. per la somministrazione dei pasti agli utenti;
u. **Locali di consumo dei pasti:** ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
v. **Stoviglie:** piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
w. **Utensileria:** coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
x. **Tegameria:** pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
y. **Tovagliato:** tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
z. **Attrezzature:** strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
aa. **Macchine:** strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
bb. **Impianti:** attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
cc. **Arredi:** complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono ad allestire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
dd. **Specifiche Tecniche:** insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'O.E.A. deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante.

1.2. Per quanto attiene all'oggetto dell'appalto nello specifico si assumono i seguenti acronimi e definizioni:

ee. **CAM:** Criteri Ambientali Minimi sono i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di acquisto, volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita, tenuto conto della disponibilità di mercato
ff. **P.A.N.G.A.P.P:** Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione
gg. **G.M.P./Good Manufacturing Practice:** Buone Norme di Produzione stabilisce le condizioni operative e i requisiti necessari per garantire l'igiene in tutta la catena alimentare e per la produzione degli stessi
hh. **DPI:** Dispositivi di protezione individuale
ii. **DUVRI:** Documento Valutazione Rischi

1.3. La S.A. e l'O.E.A. si danno atto che l'Appalto verrà regolato sulla base del Contratto d'Appalto, del Capitolato, del Disciplinare di gara, delle disposizioni contenute nel Codice dei contratti pubblici e relativi provvedimenti attuativi vigenti al momento della pubblicazione del bando di gara, del Codice civile (per quanto non previsto dal Codice dei Contratti Pubblici) vigente anch'esso al momento della pubblicazione del bando.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

PARTE PRIMA – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

2. OGGETTO DELL'APPALTO

2.1. L'affidamento riguarda l'organizzazione, la gestione del servizio principale di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale rivolto:

a) gli alunni e insegnanti del plesso scolastico della scuola dell'infanzia e della scuola primaria "Cesare Angelini" e per i bambini e gli educatori dei centri ricreativi estivi (C.R.E.) del Comune di Torre d'Isola;
b) la preparazione e la consegna dei pasti presso la sede comunale per i dipendenti comunali in Piazza della Libertà, 15;
c) la produzione e consegna a domicilio dei pasti per gli utenti assistiti dai servizi sociali nonché alle tipologie di utenti più avanti descritte.

2.2. Il servizio reso dall'O.E.A. prevede l'attività di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, attenendosi rigorosamente a quanto disposto dall'ATS Pavia (consultabile on-line al seguente indirizzo: https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica), secondo quanto definito dal presente capitolato e dalle eventuali varianti migliorative proposte dall'O.E.A. in sede di offerta ed accolte dalla Stazione appaltante. Alla scadenza del contratto tutti i beni forniti dall'O.E.A. resteranno di proprietà della Stazione Appaltante.

2.3. Si individuano le seguenti prestazioni principali che l'O.E.A. dovrà garantire, per conto dell'Amministrazione Comunale:

- approvvigionamento e la conservazione delle derrate necessarie alla realizzazione dei pasti, come specificato nel presente Capitolato;
- preparazione pasti e gestione di tutte le attività di coordinamento e organizzative concernenti il servizio medesimo svolto presso il Centro di Cottura del Comune;
- predisposizione menù;
- preparazione diete di transizione, diete speciali e diete in bianco;
- gestione dei locali mensa e delle annesse attrezzature, con relativa pulizia e sanificazione;
- somministrazione dei pasti;
- preparazione dei refettori, inclusa l'apparecchiatura e la sparecchiatura;
- lavaggio stoviglie e attrezzature e pulizia locali;
- raccolta e gestione rifiuti e iniziative contro lo spreco alimentare;
- la rilevazione giornaliera delle presenze in mensa.
- fornitura di tutte le apparecchiature, attrezzature, stoviglie eventualmente mancanti e necessarie a completare l'attrezzatura dei locali adibiti a centro cottura;

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

- manutenzione ordinaria del centro cottura e dei locali di distribuzione e consumo (refettori) e delle attrezzature, manutenzione e sanificazione dei freezers e dei carrelli termici, integrazione e sostituzione di attrezzature e arredi che si dovessero rendere necessari;
- tutte le attività strumentali e funzionali per assicurare il pieno e perfetto svolgimento del servizio quali, ad esempio: la pulizia, la sanificazione e il riassetto dei centri di cottura, dei locali di refezione e dei locali accessori;
- la pulizia e sanificazione delle stoviglie, utensileria, tegameria, attrezzature e arredi utilizzate per il servizio;
- la gestione dei rifiuti provenienti dalla produzione/consumo dei pasti e conferimento differenziato degli stessi negli appositi punti di raccolta secondo il regolamento comunale vigente;
- la fornitura di detersivi/disincrostanti sia detergenti che sanificanti, e delle attrezzature necessarie per la pulizia ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- le manutenzioni ordinarie delle attrezzature e degli arredi;
- il reintegro delle stoviglie utilizzate per il servizio;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, nonché ogni altra operazione e prestazione necessaria per il corretto svolgimento del servizio, anche se non esplicitate nel presente Capitolato.

2.4. Quanto elencato sopra è un elenco descrittivo, ma non completo delle attività richieste all'Appaltatore, le stesse saranno quindi integrate e meglio definito nel seguito del presente Capitolato e richiamate nel disciplinare di gara.

2.5. L'O.E.A. deve rispettare tutte le normative sopra elencate sui criteri ambientali, la sostenibilità ambientale dei consumi e le disposizioni concernenti la distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale collaborando con la Stazione appaltante per l'utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni ad istituzioni No-Profit.

2.6. I beni forniti dall'O.E.A. nel corso della durata contrattuale, ex novo e/o anche derivanti da sostituzioni e integrazioni, s'intendono immediatamente di proprietà del Comune di Torre d'Isola.

3. ELENCO DELLE SEDI, TIPOLOGIA E DIMENSIONI DELL'UTENZA

3.1. Al fine di dare completezza informativa agli operatori economici, e per la futura esecuzione del contratto, si segnala che il Servizio di Refezione Scolastica è attualmente così strutturato:

- Centro di cottura Scuola dell'Infanzia "Cesare Angelini" - Via De Paoli, 3 – 27020 Torre d'Isola (PV)
- Locale di refezione Scuola Primaria "Cesare Angelini" – Via Angelini, 1 – 27020 Torre d'Isola (PV)

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

3.2. L'utenza è composta, dagli alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie, dei centri ricreativi estivi.
Destinatari del servizio sono inoltre il personale scolastico avente diritto, i dipendenti comunali che usufruiscono della mensa aziendale, nonché i fruitori del servizio di pasti a domicilio.

3.3. Dimensione presunta dell'Utenza Annua sulla base dei dati degli ultimi 3 anni:

Tabella 1 "Tipologia e dimensione presunta utenza"

UTENZA	Anno 2022		Anno 2023		Anno 2024	
	Gennaio - giugno pasti a.s. 2021/2022 settembre - dicembre pasti a.s. 2022/2023		Gennaio - giugno pasti a.s. 2022/2023 settembre - dicembre pasti a.s. 2023/2024		Gennaio - giugno pasti a.s. 2023/2024 settembre - dicembre pasti a.s. 2024/2025	
	n° iscritti	n° pasti	n° iscritti	n° pasti	n° iscritti	n° pasti
Scuola Infanzia Alunni	80	10585	79	11103	68	11377
Scuola Infanzia Insegnanti	8	1686	8	1704	8	1938
Scuola Primaria Alunni	120	16969	107	16458	100	15695
Scuola primaria Insegnanti	8	1881	8	1747	8	1514
Centri estivi		888		1870		1497
Dipendenti comunali	6	1917	7	1663	7	1849
Anziani e disabili	11	1866	10	1661	10	1922

3.4. Il numero dei pasti è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. Il numero dei pasti è, infatti, presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.
L'eventuale variazione del numero (in aumento o diminuzione in misura del 20%) non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

3.5.Tra le possibili ulteriori utenze, si segnala l'Asilo Nido "Tipi Vispi". Tuttavia, il costo pasto del Servizio di Asilo Nido non è conteggiato per questo appalto in quanto sarà oggetto di

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

successiva trattativa con l'O.E.A. aggiudicataria della concessione del servizio di Asilo Nido comunale "Tipi Vispi" con sede in Via Indipendenza, 6 – Torre d'Isola.
Per completezza di informazioni si riportano, comunque, le dimensioni dell'utenza annua in base e su quanto rendicontato (fatturato) per l'anno 2023:

Tabella 2 "Dimensione utenza annua Asilo Nido"

tipologia utenza	n. iscritti	gg frequenza	pasti annuali erogati
educatrici nido	*6*	*205*	***1.230***
alunni nido	*35*	*205*	***5.728***

Al fine di avere una stima orientativa del servizio in oggetto, in riferimento ai numeri della Scuola, si riportano il numero dei nati nei seguenti anni:
2019: nati 18
2020: nati 19
2021: nati 11
2022: nati 24
2023: nati 17
2024: nati 12

4. PROGETTAZIONE E RIADATTAMENTO DEGLI SPAZI ADIBITI A CENTRO COTTURA E PREPARAZIONE PASTI

4.1. Il Comune di Torre d'Isola, nel 2024, nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza – (PNRR M4C1 Investimento 1.2 Cup F58H24001050006) è risultato assegnatario di un Contributo per interventi di edilizia scolastica rientranti nel Piano di estensione del tempo pieno e mense da realizzarsi entro il 30.06.2026.

4.2. In particolare, nell'ambito degli interventi la S.A. intende realizzare un ampliamento del locale refettorio della Scuola dell'Infanzia e adeguare il locale Cucina a Centro Cottura Unico.

4.3. A seguito di aggiudicazione l'O.E.A. potrà, pertanto, essere chiamato a prestare la propria consulenza ai fini di integrare il progetto del Centro Unico di cottura agli interventi di edilizia scolastica di cui sopra.

4.4. **All' O.E.A., a seguito di aggiudicazione per procedura aperta, saranno consegnati i locali nella condizione attuale.**

4.4.1. A seguito del riadattamento degli spazi e della realizzazione del Centro Cottura Unico l'O.E.A. provvederà ad integrare l'allestimento della cucina per la preparazione interna dei

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

pasti, degli spazi adibiti allo stoccaggio delle derrate alimentari, degli spazi per la movimentazione e lo stoccaggio delle merci in entrata e del materiale in uscita, il tutto nel rispetto dei requisiti previsti dalle norme vigenti e, nell'ambito delle risorse destinate al piano di investimenti, come da progetto tecnico (ritenuto esaustivo ma non limitante). La spesa per l'integrazione dell'allestimento e degli spazi di cui sopra è stato tenuto in debita considerazione nella valorizzazione pasto e dal contributo dell'ente, risorse di bilancio permettendo.

4.5. La fornitura delle attrezzature ed arredi per il completo allestimento del Centro Cottura Unico, allo scadere dell'appalto saranno devolute in proprietà al Comune committente. La voce dei costi di allestimento è compresa nel costo pasto.

4.6. In caso di temporanea impossibilità di utilizzare il Centro Cottura, la preparazione ed il trasporto dei pasti potranno avvenire, in alternativa, con l'utilizzo di un Centro Cottura di proprietà della Ditta appaltatrice, con successiva porzionatura e somministrazione presso il refettorio dell'asilo nido e delle scuole dell'infanzia e primaria.

5. DURATA DELL'APPALTO

5.1. L'Appalto ha durata di 5 anni (55 mesi) decorrenti dalla stipula del Contratto.

5.2. Indicativamente, ed al solo fine di predeterminare per gli offerenti, in fase di gara, gli oneri dell'appalto, l'inizio del servizio è stimato per il periodo dal 01/09/2025 e fino al 31/07/2030 così da garantire il servizio per i Centri Estivi, Anziani e Dipendenti Comunali.

5.3. Alla scadenza del periodo di durata di cui al punto 5.1. che precede, qualora la Stazione Appaltante non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'O.E.A. sarà obbligata a continuarlo per un periodo non superiore a sei mesi, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

5.4. Ricorrendone i presupposti, previa verifica dei requisiti di partecipazione dell'operatore aggiudicatario, sarà dato l'avvio delle prestazioni oggetto del contratto, nelle more della stipulazione dello stesso, ai sensi dell'art. 50, comma 6, del D. Lgs. 36/2023.

6. COSTO PASTO e FATTURAZIONE

6.1. Il Comune procederà a calcolare il corrispettivo spettante all'O.E.A. in base al numero effettivo dei pasti erogati.

6.2. La liquidazione dei compensi a favore della ditta appaltatrice avverrà con cadenza mensile, dietro presentazione di regolare fattura, entro 90 giorni dal ricevimento della stessa al Sistema Integrato di Interscambio.

L'Ente ha facoltà di sospendere i pagamenti all'aggiudicatario nel caso siano constatate inadempienze e fino alla loro regolarizzazione. Gli eventuali ritardi nei pagamenti non daranno diritto alla Ditta di richiedere la risoluzione del contratto.

La Ditta provvederà ad emettere regolari fatture in formato elettronico.

La Ditta dovrà presentare mensilmente, contestualmente all'emissione della fattura, una scheda di riepilogo in formato excel in cui vengano specificati per il mese di riferimento, il

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

numero totale dei giorni di erogazione del servizio, indicando per ciascuna giornata di erogazione il numero dei pasti forniti distinti per alunni della scuola Infanzia, alunni della scuola Primaria, insegnanti, utenti CRE, dipendenti comunali e anziani
Resta fermo il fatto che l'Appaltatore dovrà garantire la tracciabilità dei flussi e la regolarità contributiva con DURC in validità

7. VALORE DELL'APPALTO

7.1. L'ammontare a base dell'appalto è costituito dall'importo relativo all'esecuzione del servizio, soggetto a ribasso, aumentato dell'importo non soggetto a ribasso relativo ai costi per l'attuazione delle misure per la sicurezza, e dai costi della manodopera, ai sensi dell'art. 41, comma 14, del D.Lgs 36/2023.

7.2. L'importo relativo all'esecuzione delle prestazioni, diminuito del ribasso percentuale offerto, aumentato dei costi relativi all'attuazione delle misure per la sicurezza, dei costi della manodopera non soggetti a ribasso d'asta, costituiscono l'importo del contratto d'appalto. Nel medesimo valore sono comprese tutte le prestazioni principali ed accessorie necessarie per la realizzazione delle obbligazioni previste nell'offerta di gara.

7.3. Salve, le eccezioni previste dal presente Capitolato, si intendono comprese nel valore contrattuale, convenuto in sede di aggiudicazione, anche tutte le prestazioni accessorie occorrenti per la realizzazione del servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente Capitolato a perfetta regola d'arte e nel rispetto delle specifiche prestazioni contrattuali.

7.4. Il valore contrattuale convenuto in sede di aggiudicazione comprende altresì l'onere dell'Appaltatore di mantenere in buono stato di servizio le attrezzature e quant'altro occorra per l'esecuzione del servizio contrattualmente previsto.

7.5. L'esecuzione delle prestazioni è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e l'Appaltatore deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi; trova sempre applicazione l'articolo 1374 del Codice civile.

8. ADEGUAMENTO DEI PREZZI

8.1. È ammessa la revisioni prezzi di contratto ai sensi dell'art 60 del D.Lgs 36/2023.

8.2. A mente dell'art. 60 del Codice Appalti, è prevista la revisione dei prezzi nei limiti e con le modalità di cui alla normativa vigente.

8.3. La revisione è prevista in maniera tale da non alterare la natura generale del contratto. La clausola si attiverà al verificarsi della seguente condizione di natura oggettiva: variazione del costo del servizio – in aumento o in diminuzione – superiore al 5%.

8.4. In tale evenienza:

- sarà onere dell'appaltatore comunicare e dimostrare, con la massima tempestività, la variazione in eccedenza;
- l'appaltatore, nell'ottica del principio di leale cooperazione, è tenuto a segnalare anche le variazioni in diminuzione;
- la revisione avverrà nella misura del 80% rispetto alla parte di prezzo eccedente il 5%.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

8.5. A titolo esemplificativo, in ipotesi di incremento del 7%, all'appaltatore sarà riconosciuto l'80% del 2% (differenza fra la variazione in aumento e la franchigia)

8.6. I corrispettivi ed i prezzi del presente Contratto, ai sensi dell'art. 60 Codice dei Contratti e allegato II.2-bis, saranno adeguati, sia in aumento che in diminuzione, con periodicità annuale, a partire dal 2° anno di validità sulla base del confronto dei due valori dell'indice (Indice mese aggiudicazione vs mese in esame).

8.7. La revisione verrà applicata solo se viene registrata, in aumento o in diminuzione, una variazione superiore al 5 per cento del valore del contratto previsto inizialmente, e dovrà essere prevista la clausola anche nei contratti di subappalto.

8.8. In tal caso, i corrispettivi saranno adeguati, ma nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione ai servizi da erogare.

8.9. La variazione sarà determinata utilizzando gli indici ISTAT Prezzi corrispondenti alla tipologia di appalto Servizi assistenza scolastica -sulla base della variazione dei seguenti indici e parametri così ponderati

- al 10% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - 00ST Indice generali senza Tabacchi - Pavia (O Provincia altra);
- al 40% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - prezzi alla produzione dei servizi COICOP 01: -- prodotti alimentari e bevande - Pavia (O Provincia altra);
- al 50 % Retribuzioni contrattuali per settore economico 562: fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione- operaio.

8.10. L'indice a base del calcolo è quello vigente nel momento della aggiudicazione.

8.11. I valori ed indici sono reperibili sul sito di ISTAT https://esploradati.istat.it/ o http://dati.istat.it/

9. OBBLIGHI DELL'O.E.A.

9.1. Fermo restando quanto sopra e quanto previsto nella Parte Seconda del presente Capitolato, l'O.E.A. provvede a garantire:

- la realizzazione del progetto di gestione presentato in sede di gara e il raggiungimento degli obiettivi in esso indicati;
- l'efficacia e l'efficienza nella gestione;
- ogni spesa inerente al personale (coordinamento, operatori, ausiliari/addetti ai servizi);
- la pulizia dei locali, dei servizi annessi e del materiale messo a disposizione;
- integrazione del materiale mancato o sostituzione di quello esistente*;*
- le assicurazioni di infortuni e responsabilità civile del personale della ditta appaltatrice e dei bambini iscritti ai servizi;
- la manutenzione di tutte le attrezzature in uso e la realizzazione di interventi manutentivi ordinari relativi ai locali occupati (in via esemplificativa: interventi di tinteggiatura delle pareti, manutenzione serramenti ed infissi, sostituzione vetri, serrature, maniglie, rubinetteria, lampade, tende per esterni);
- ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente Capitolato;

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

- nella gestione anche delle seguenti attività integrative: attività di programmazione, documentazione, valutazione, formazione ed aggiornamento;
- rapporti con l'Amministrazione Comunale;
- la fornitura, la manutenzione e l'eventuale sostituzione delle attrezzature e degli arredi che dovessero risultare necessari, compresi quelli già forniti dal Comune e, che al termine dell'appalto del servizio resteranno di proprietà del Comune, senza corresponsione di alcun indennizzo da parte di quest'ultimo;
- la compilazione giornaliera del registro di presenza dei bambini, annotando giornalmente la presenza e l'assenza degli utenti, inviandone mensilmente copia agli uffici comunali;
- un sistema informativo idoneo per i flussi di comunicazione fra O.E.A. e servizi comunali;
- la promozione dei servizi (realizzazione di materiale promozionale);
- l'osservanza delle norme in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, della normativa in materia di sicurezza del lavoro, con particolare riferimento al D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., ivi compresa la nomina del Responsabile del servizio prevenzione e protezione;
- l'efficace gestione del piano per la sicurezza dei lavoratori e degli utenti.

In particolare, l'O.E.A.:

(i) assume tutte le funzioni di organizzazione dell'Appalto, con piena autonomia giuridica, tecnica e gestionale, ivi compreso il reperimento dei materiali di consumo;
(ii) organizza i mezzi necessari alla conduzione della Appalto;
(iii) fornisce i materiali, compresi gli abiti da lavoro, le calzature, tutti i dispositivi di protezione individuali, la mano d'opera e tutta l'organizzazione tecnica e manageriale necessaria;
(iv) predispone la segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro all'interno dei locali di pertinenza del servizio di ristorazione, e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
(v) si impegna ad operare per assicurare, per quanto possibile, la stabilità degli operatori di propria pertinenza presso il servizio, riconoscendo che la continuità d'azione dei medesimi costituisce presupposto indispensabile per un servizio di refezione scolastica qualitativamente adeguato agli standard di riferimento.;
(vi) si impegna a garantire la non interruzione del servizio, considerato che l'Appalto ha rilevanza, ad ogni effetto, di pubblica utilità;
(vii) si impegna a non sospendere o eseguire parzialmente l'Appalto, anche in caso di controversia con il Comune;
(viii) in caso di risoluzione del contratto, l'O.E.A. si impegna, ove fosse necessario, a garantire continuità nei servizi sino al subentro del nuovo affidatario;
(ix) in caso di proclamazione di sciopero del proprio personale, dovrà informare il Comune con almeno 10 giorni di anticipo sulla data prevista;

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

9.2. Oneri a carico dell'Amministrazione comunale concedente:

- La messa a disposizione dei locali, idonei ed arredati, come da stato di fatto, per l'attività di servizio di refezione scolastica e preparazione pasti per le utenze come sopra indicato;
- Le coperture assicurative dell'immobile da incendio;
- Le imposte, tasse ed obblighi derivati dalla proprietà;
- La manutenzione straordinaria degli immobili e degli impianti fissi, l'adeguamento strutturale dei locali adibiti al servizio.

9.3. Il mancato rispetto delle previsioni di cui al presente punto darà luogo alla risoluzione di diritto del Contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.

10. OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO E LA PREVIDENZA SOCIALE E DEI CONTRATTI DI LAVORO DI CATEGORIA. CLAUSOLA SOCIALE

10.1. L'O.E.A., salva l'ipotesi di avvalimento operativo, si impegna ad operare esclusivamente con i propri dipendenti e/o soci lavoratori o con proprio personale secondo le tipologie contrattuali di lavoro subordinato o di collaborazione nelle forme ammesse dalle norme vigenti, con organizzazione lavorativa propria.

10.2. Sono a carico dell'O.E.A. i contributi previdenziali ed assistenziali dovuti al personale adibito al servizio che forma oggetto del presente atto. In caso di inadempienze contributive e ritardo nei pagamenti del personale impiegato per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto si applica quanto previsto dall'art. 11 del D.lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.

10.3. Il Comune ha facoltà di effettuare gli opportuni accertamenti in merito e procedere alla risoluzione del Contratto, qualora riscontrasse irregolarità imputabili all'O.E.A.

10.4. Nella gestione dell'Appalto, l'O.E.A. si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme del CCNL vigente e degli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative applicabili, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge sia alla data dell'Offerta, sia per tutta la durata dell'Appalto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

10.5. L' O.E.A. ha facoltà di indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla stazione appaltante, così come previsto ex art. 11, comma 3, D.lgs. 36/2023.

10.6. Nei casi di cui sopra, prima di procedere all'affidamento o all'aggiudicazione la S.A. acquisirà la dichiarazione con la quale l'O.E.A. si impegna ad applicare il contratto collettivo nazionale e territoriale indicato nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto per tutta la sua durata, ovvero la dichiarazione di equivalenza delle tutele.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

10.7. L'O.E.A. è inoltre tenuto all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e/ o soci lavoratori.

10.8. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente punto 11, accertati dal Comune o ad esso segnalati dall'Ispettorato del Lavoro, INPS, INAIL ecc., il Comune stesso comunicherà all'O.E.A., se del caso anche all'Ispettorato o agli Istituti suddetti, le inadempienze accertate.

10.9. L'O.E.A. si impegna ad assicurare lo svolgimento dell'Appalto nel rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro ed in particolare del D.lgs. 81/2008.

10.10. L'O.E.A. sottoporrà, a proprie spese, il personale impiegato nel servizio a vigilanza sanitaria secondo le disposizioni normative vigenti nel periodo contrattuale.

10.11. Il Comune potrà chiedere in qualsiasi momento l'esibizione del LUL (Libro Unico del Lavoro), i flussi E-mens e foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti all'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa. Qualora l'O.E.A. non risulti in regola con gli obblighi di cui trattasi, il Comune ne chiederà la regolarizzazione e, in difetto, potrà procedere alla risoluzione del contratto.

10.12. L'O.E.A. si obbliga altresì ad applicare tutte le clausole relative all'osservanza delle condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro, nonché tutti gli adempimenti previsti dalla Legge n. 55/1990 e s.m.i; il Comune non potrà accettare l'applicazione di eventuali regolamenti interni od accordi che possano limitare il pagamento di ferie, malattie, permessi matrimoniali, accantonamento TFR e maturazione del periodo di ferie e quant'altro previsto dalla normativa contrattuale di settore.

10.13. Il mancato versamento di importi contributivi costituisce inadempienza contrattuale soggetta alle sanzioni di legge. In tal caso il Comune, previa comunicazione all'O.E.A. dell'inadempienza emersa o denunciata dall'Ispettorato del Lavoro, potrà sospendere, ai sensi dell'art. 11 del Codice dei contratti pubblici, l'emissione dei certificati di pagamento per un ammontare corrispondente a quanto dovuto ai dipendenti. Per tale sospensione, l'O.E.A. non potrà opporre eccezioni, né avanzare pretese di risarcimento danni o di pagamento di interessi moratori. Le somme trattenute, se dovute, verranno direttamente versate dal Comune agli enti previdenziali e assicurativi, così come stabilito dall'art. 11, c. 6, del Codice.

10.14. All'appalto in oggetto si applica la disciplina prevista dall'art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023, nonché dalle Linee Guida ANAC n. 13/2019 in tema di c.d. clausola sociale. Di conseguenza, l'O.E.A. sarà tenuto, al fine di garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nelle gestioni in corso di esecuzione, all'assorbimento del personale

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

utilizzato dall'O.E.A. uscente nella misura e nei limiti in cui tale riassorbimento sia compatibile con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione dei servizi oggetto del presente appalto e con la pianificazione e l'organizzazione definita dal nuovo aggiudicatario.

11. RESPONSABILITÀ DELL'O.E.A. PER IL COMPORTAMENTO DEGLI ADDETTI ALL'APPALTO. SICUREZZA DEL LAVORO

11.1. Sicurezza sul lavoro

11.1.1. L'O.E.A. è responsabile della tutela della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, ivi compresi i collaboratori e i volontari eventualmente inseriti nei servizi di cui al presente appalto, sia di altri soggetti che, a vario titolo e comunque motivatamente, possano trovarsi all'interno dell'area interessata durante lo svolgimento dei servizi e delle attività; per tali motivazioni nell'esecuzione delle relative prestazioni deve, in qualità di datore di lavoro e di titolare dell'attività, garantire la puntuale applicazione della vigente normativa in materia di prevenzione, sicurezza e igiene del lavoro (D.Lgs. n. 81/2008), relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e di salute.

11.1.2. I dipendenti e i collaboratori dell'O.E.A. devono essere in possesso dei requisiti professionali richiesti e devono tenere un comportamento improntato alla normale educazione e correttezza in particolare nei confronti degli utenti, trattandosi di bambini in età scolare, ed agire sempre, in ogni caso, con la diligenza professionale specifica.

11.1.3. L'O.E.A., in particolare, deve possedere tutti i requisiti di idoneità tecnico-professionale previsti dall'art. 26 comma 1 lettera a) punto 1 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81, facendo pervenire al Comune la documentazione prevista per legge, e provvedendo, in ogni caso, ad ogni altro ulteriore adempimento previsto dalle disposizioni normative e dalle direttive in materia.

11.1.4. L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e acqua potabile da parte dell'O.E.A. deve essere effettuato da personale a conoscenza della manovra dei quadri di comando, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica; ogni responsabilità connessa è a carico dell'O.E.A. stessa.

11.1.5. L'O.E.A. dovrà comunicare al Comune il numero degli infortuni accaduti al proprio personale dipendente impiegato nell'Appalto e le relative circostanze.

11.1.6. L'O.E.A. garantisce l'idoneità lavorativa del personale impiegato nell'Appalto, avuto riguardo all'attività oggetto dello stesso, in relazione alle modalità di svolgimento e dei rischi specifici connessi, impegnandosi ad effettuare la sorveglianza sanitaria correlata.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

11.1.7. L'O.E.A. si impegna altresì a fornire al proprio personale, se previsti, tutti i dispositivi di protezione individuale, i dispositivi di protezione e gli indumenti da lavoro di sicurezza, nonché i materiali ed i presidi di autoprotezione dai rischi professionali, che siano necessari allo svolgimento delle attività appaltate, nonché a garantire lo svolgimento delle prestazioni lavorative affidate nel rispetto delle procedure interne.

11.1.8. L'O.E.A. si impegna a cooperare con il Comune, garantendo:

(i) la nomina del proprio specifico referente per la sicurezza nel presente Appalto
(ii) l'addestramento e la preparazione specifica del proprio personale ai rischi esistenti nell'ambiente di lavoro
(iii) obbligatoriamente entro 2 (due) mesi dalla data di inizio dell'Appalto e successivamente a ogni nuovo inserimento di personale, lo svolgimento dei corsi di addestramento a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'O.E.A. intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati anche all'ottemperanza di quanto previsto dal D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. L'addestramento dei lavoratori impiegati deve, tra l'altro, prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e procedure adottate per il loro contenuto, la tempestiva segnalazione di situazioni di rischio impreviste o di altri elementi utili alla valutazione del rischio emersi durante l'esecuzione dei servizi appaltati.

11.1.9. Il Comune si riserva di effettuare ogni verifica e controllo sull'adempimento da parte dell'O.E.A. degli obblighi di sicurezza contrattualmente assunti.

11.1.10. Il Comune è esonerato, e quindi tenuto manlevato ed indenne dall'O.E.A., per responsabilità civile in caso di sinistro occorso al personale dell'O.E.A. per inosservanza da parte di quest'ultimo degli obblighi di sicurezza posti a suo carico. L'O.E.A. esonera e terrà manlevato ed indenne, pertanto, fin da ora il Comune nella maniera più ampia da qualsiasi responsabilità che dovesse derivare dalle omesse assicurazioni obbligatorie del personale addetto alle prestazioni di cui sopra e, comunque, da qualsiasi violazione o errata applicazione della normativa richiamata nel presente articolo.

11.1.11. Le disposizioni emanate dalle Autorità Sanitarie competenti in merito alla profilassi e alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente recepite dall'O.E.A. L'inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste ex lege, dà diritto al Comune di applicare penali contemplate nel presente Capitolato, nonché di risolvere il Contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.

11.2. D.U.V.R.I.

11.2.1. Presso le strutture in cui si svolgono i servizi di cui al presente Capitolato, per la tipologia e le modalità di esecuzione delle prestazioni richieste, possono sussistere rischi da interferenze

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

l'O.E.A., l'Istituto Comprensivo in cui si eroga il servizio e il Comune committente, di cui all'art.26, comma 3 del D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. e pertanto è ritenuta necessaria l'elaborazione del Documento unico di valutazione dei rischi interferenti (DUVRI), che costituisce allegato del contratto di appalto e che è adeguato ogni volta in cui è necessario, in funzione dell'evoluzione del servizio di cui trattasi.

11.2.2. Il Comune, l'Istituto Comprensivo e l'O.E.A., per i servizi erogati nei locali scolastici, si impegnano, comunque, a cooperare nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa in oggetto e a coordinare i propri interventi in merito; eventuali casistiche diverse, che comunque non rientrino all'interno del Titolo IV del D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. (Cantieri temporanei o mobili), in cui non è possibile evitare la sovrapposizione delle attività, sono oggetto di specifico DUVRI congiunto.

11.2.3. Il documento di valutazione dei rischi ed il piano di emergenza, il documento per la predisposizione del DUVRI del Comune sono disponibili presso gli uffici del Comune.

11.2.4. L'O.E.A. deve provvedere alla redazione del proprio documento di valutazione dei rischi con espresso riferimento all'Appalto, ed alle modalità di espletamento dello stesso, avuto riguardo alle aree interessate.

11.3. Comportamento degli addetti all'appalto

11.3.1. L'O.E.A. deve altresì curare che il proprio personale:

- sia assicurato per eventuali infortuni e danni procurati a terzi;
- si astenga durante l'orario di servizio dal ricevere visite o si intrattenga, anche telefonicamente, con familiari e conoscenti, salvi i casi d'urgenza.

11.3.2. Il personale addetto, durante l'espletamento del servizio, deve assumere un comportamento decoroso, rispettoso verso i destinatari dei servizi; dovrà essere dotato di cartellino identificativo con nome della ditta, nome e cognome dell'operatore, qualifica, foto.

11.4. Formazione e addestramento

11.4.1. Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un'adeguata e sistematica formazione del personale impiegato sia presso il Centro Cottura, che presso i centri di distribuzione, attraverso corsi di formazione professionale. Perciò entro 10 giorni dall'inizio del servizio l'O.E.A. deve fissare una serie di incontri di formazione preliminare destinata a tutto il personale impiegato nelle attività richieste, durante la quale sarà presentato il contenuto del Capitolato di gara, il servizio nelle sue diverse componenti, il contenuto delle prestazioni, la tempistica e quanto altro necessario per una perfetta esecuzione delle attività.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

11.4.2. Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato e istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative e alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dall' O.E.A.

11.4.3. Inoltre, tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato e istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative e alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dall' O.E.A.

11.4.4. La Ditta Aggiudicataria dovrà inoltre garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un piano di autocontrollo dell'igiene H.H.C.C.P., specifico per il Centro di Cottura ubicato nel Comune di Torre d'Isola, secondo quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004.

11.4.5. Dovrà altresì garantire il rispetto della Normativa in materia di "rintracciabilità" delle sostanze alimentari impiegate nella formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE178/2002.

11.4.6. L' O.E.A. deve impegnarsi inoltre a svolgere periodici corsi di formazione, sia in ordine a quelli previste dalle leggi e normative di riferimento, sia in ordine a quanto previsto dalle normative a carattere volontario (es. certificazioni di qualità) e deve trasmettere alla Stazione appaltante il programma annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale. L'avvenuta formazione deve essere debitamente attestata per iscritto e la relativa documentazione deve essere trasmessa alla Stazione appaltante.

11.4.7. L'O.E.A. ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i centri refezionali serviti.

11.4.8. Se richiesto dal Comune, l'O.E.A. deve trasmettere l'elenco dei corsi frequentati dal personale impiegato nell'esecuzione del contratto; analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

11.4.9. A fronte di eventuali problematiche che si dovessero verificare nell'espletamento del servizio, l'O.E.A. è tenuta ad effettuare efficaci interventi di formazione sul campo che dovranno essere adeguatamente documentati nel Manuale di Autocontrollo predisposto dalla ditta stessa.

11.5. In occasione delle giornate previste per la formazione il responsabile del servizio dell'O.E.A.,
sulla base dei documenti contrattuali, deve illustrare le modalità organizzative.
Le date fissate per tali incontri dovranno essere indicate preventivamente alla Stazione appaltante.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

11.5.1. Si allega documentazione sulla normativa riguardante la ristorazione scolastica, rinvenibile da ATS Pavia, alla quale fare riferimento e che l'O.E.A. è tenuto ad essere a conoscenza anche delle successive modifiche e integrazioni e delle eventuali nuove normative.

11.5.2. Al fine di raggiungere gli obiettivi nell'ambito del Piano di azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione si devono prevedere incontri sulla conoscenza dei relativi C.A.M. vigenti, con particolare riferimento alla formazione e alle verifiche ivi previsti; in particolare, la formazione deve avere luogo su argomenti specifici, a seconda delle mansioni svolte, tra i quali:

a) per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (asilo nido, scuola dell'infanzia, primaria,), per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
b) per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

12. PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

12.1. Disposizioni generali relative al personale

12.1.1. L' O.E.A. deve disporre di risorse umane idonee e adeguate in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione appaltante.

12.1.2. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalla normativa di riferimento e dal Capitolato di gara.

12.1.3. L' O.E.A. deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine la Stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere alla ditta la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

12.2. Organico e reintegro personale mancante

12.2.1. L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti, per tutta la durata del contratto,

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall' O.E.A., fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l'O.E.A. non potrà effettuare alcuna variazione.

12.2.2. L' O.E.A. nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

12.2.3. Per quanto attiene al reintegro del personale assente, l'O.E.A. per garantire il regolare servizio deve provvedere alla sostituzione entro 24 ore con personale di pari qualifica e debitamente formato in modo da mantenere costante il monte ore minimo e le professionalità indicate in offerta.

12.2.4. La consistenza dell'organico impiegato presso il Centro Cottura, presso i refettori e i locali di distribuzione deve essere riconfermata alla Stazione appaltante con frequenza annuale per iscritto.

12.2.5. La Stazione appaltante si riserva il diritto di chiedere all' O.E.A. la sostituzione del personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'O.E.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione appaltante.

13.3. Personale delle cucine

13.3.1. L'O.E.A. per tutta la durata dell'appalto, deve provvedere all'inserimento di cuochi e di aiuto cuochi con orario di lavoro giornaliero/settimanale necessario a garantire il servizio richiesto.

13.4. Responsabile del servizio

13.4.1. L' O.E.A. deve nominare un Responsabile del Servizio, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

13.4.2. Il Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione Appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'O.E.A.

13.4.3. Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato alla mansione svolta ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

13.4.4. Il Responsabile del Servizio sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantirne il

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

buon andamento, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

13.4.5. La presenza del Responsabile del Servizio è richiesta per almeno 12 ore distribuite nel corso della settimana nei terminali di distribuzione della Stazione appaltante.

13.4.6. Il Responsabile del Servizio garantirà la massima collaborazione possibile ai responsabili nominati dalla Stazione appaltante (RUP).

13.4.7. In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) l'O.E.A. provvederà a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti e a comunicare immediatamente alla Stazione appaltante il nominativo e il recapito del sostituto.

14. RESPONSABILITÀ DELL'O.E.A. - COPERTURA ASSICURATIVA

14.1. È obbligo dell'O.E.A. stipulare polizza assicurativa RCT/RCO, con esclusivo riferimento al servizio in questione, con massimale per sinistro non inferiore ad €. 5.000.000,00 (cinquemilioni) e con validità non inferiore alla durata del servizio. Nella polizza deve essere esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. In particolare, la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro e qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione o produzione del pasto da parte dell'O.E.A.

14.2. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'O.E.A.

14.3. La Stazione appaltante è anche esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dell'O.E.A., durante l'esecuzione del servizio, convenendosi al riguardo che qualsiasi eventuale onere è ricompresso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

14.4. In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, l'O.E.A. potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copra anche il servizio svolto per la Stazione appaltante, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, e che il massimale per sinistro non è inferiore ad €. 5.000.000,00 (cinquemilioni).

14.5. Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale e, pertanto, qualora l'O.E.A. non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

14.6. Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione appaltante al momento della stipula del contratto; qualora essa preveda rate in scadenza durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro il termine di quindici giorni successivi alle date di scadenza delle rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

14.7. Qualora l'O.E.A. non dovesse provvedere al risarcimento ovvero alla rimessa in pristino, ove possibile, nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, dei danni causati, il Comune sarà autorizzato a provvedere direttamente, a carico dell'O.E.A., trattenendo l'importo sulla fattura di prima scadenza ed irrogando una penale corrispondente, al massimo, al 10% dell'importo del danno.

14.8. Il Comune si riserva di garantire in qualunque modo e a qualunque costo l'esecuzione del servizio rivalendosi, per le spese sostenute, sulla garanzia bancaria o assicurativa, ove l'O.E.A., per qualunque motivo, anche per causa di forza maggiore, non svolga o svolga in modo incompleto o inesatto l'Appalto.

15. GARANZIA DEFINITIVA

15.1. L'operatore economico aggiudicatario dovrà costituire, ai sensi dell'art. 117 del Codice, una garanzia definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale, salve le maggiorazioni ivi previste. L'importo della garanzia definitiva può beneficiare delle riduzioni di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 36/2023.

15.2. La garanzia definitiva è costituita, con spese a totale carico dell'aggiudicatario, sotto forma di cauzione o di fideiussione. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che sono sottoposti a revisione legale dei conti da parte di un revisore legale o società di revisione legale iscritti nel Registro di cui al D.M. n. 144/2012 e sottoposti alla vigilanza di cui all'art. 22 del D. Lgs. n. 39/2010, nonché che abbiamo i requisiti di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

15.3. La fideiussione bancaria o polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, cod. civ. e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. L'O.E.A. avrà l'obbligo di reintegrare la garanzia di cui si avvarrà la stazione appaltante in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

15.4. La cauzione sarà incamerata ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati all'O.E.A.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

15.5. Per tutto quanto non indicato nel presente articolo si fa riferimento all'art. 117 del D. Lgs. 36/2023.

16. STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

16.1. Dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, l'O.E.A. sarà invitato a presentare, nei termini previsti dalla normativa vigente decorrenti dalla data di ricezione della comunicazione di convocazione della stipula del Contratto, pena la decadenza dell'aggiudicazione, la seguente documentazione necessaria alla stipulazione del contratto, ove non già prodotta in sede di partecipazione alla gara:

(i) i dati anagrafici del titolare o legale rappresentante, di tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dei loro conviventi;
(ii) la garanzia definitiva, da costituirsi nelle modalità previste al precedente punto 15;
(iii) polizza assicurativa nelle modalità previste al precedente punto 13;
(iv) l'elenco nominativo del personale impiegato con indicazione dei dati anagrafici e fiscali per ciascun operatore impiegato nel servizio appaltato.

16.2. È fatto, altresì, obbligo all'O.E.A. di comunicare tempestivamente le eventuali variazioni del personale che dovessero successivamente intervenire nel corso del periodo contrattuale, nonché di produrre, per il personale di nuova assegnazione al servizio, almeno 48 ore prima che lo stesso entri in servizio, la sopra elencata documentazione.

16.3. Qualora il Contratto non potesse essere perfezionato ovvero l'aggiudicazione dovesse essere revocata o annullata per fatti non dipendenti dal dolo o dalla colpa dell'O.E.A., verranno corrisposti all'O.E.A. stesso i soli importi relativi ai servizi effettivamente prestati, senza che l'O.E.A. medesimo abbia altro a pretendere.

16.4. Ove l'O.E.A., senza giustificato motivo, non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentato alla stipulazione del contratto nel termine stabilito, il Comune dichiarerà decaduta l'aggiudicazione. Il Comune avrà la facoltà, quindi, di procedere all'aggiudicazione nei confronti dell'operatore economico secondo classificato nella procedura di gara, fatte salve le conseguenze che la legge fa derivare a carico dell'Aggiudicatario inadempiente.

16.5. L'esecuzione del Contratto sarà subordinata all'acquisizione da parte del Comune della documentazione prefettizia di cui al D. Lgs. n. 159/2011. Qualora dall'accertamento risulti l'esistenza di alcuna delle cause ostative previste dalla legge, si applicano le conseguenze previste dalla legge.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

16.6. Ad ogni effetto di legge e contrattuale, il Comune elegge domicilio presso la propria Sede in Comune di Torre d'Isola, P.zza della Libertà n. 15 – 27020 Torre d'Isola (PV) Tel. 0382/407125; Fax 0382/407544); l'O.E.A. eleggerà domicilio, ad ogni effetto, all'atto della sottoscrizione del contratto.

16.7. Sono a carico all'O.E.A. tutte le spese attinenti alla stipula del contratto alle spese di pubblicazione degli atti di gara, secondo le vigenti disposizioni.

17. INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

17.1. Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio, fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative.

17.2. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'O.E.A.

i. In caso di sciopero dei dipendenti dell'O.E.A., la Stazione appaltante deve essere avvisata con congruo anticipo. Deve comunque essere garantita la continuità del servizio.

ii. A tal fine potranno essere concordate tra l'O.E.A. e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con la Stazione appaltante. In tal caso il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del costo del pasto pronto.

b) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi delle utenze scolastiche o per motivi dipendenti dalla Stazione appaltante

i. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, del personale comunale, educativo, ecc., la Stazione appaltante provvederà a darne comunicazione all'O.E.A. con un preavviso di almeno 24 ore. In tal caso l'O.E.A. non potrà pretendere alcun indennizzo di sorta.

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti o emergenze meteorologiche

i. In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per emergenza neve o per guasti agli impianti e alle strutture di produzione che non permettano lo svolgimento del servizio.

d) Forza maggiore e disposizioni specifiche connesse a prestazioni in caso di emergenza sanitaria

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

i. Si potrà procedere a modifiche di contratto durante il periodo di efficacia e alle condizioni di legge, a condizione che tali modifiche non alterino la natura generale del contratto.

ii. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'O.E.A. e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi. In tal caso il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del costo del pasto pronto.

iii. Fermo quanto precede, con l'espressione "forza maggiore" si fa riferimento, a titolo indicativo, a conflitti sindacali, guerre, insurrezioni, disordini, catastrofi, epidemie e, in genere, a qualunque altro evento inevitabile ed imprevedibile anche mediante l'uso dell'ordinaria diligenza. In proposito, e sempre con riferimento a emergenze sanitarie, potranno essere considerate situazioni di forza maggiore quelle circostanze del tutto impreviste ed imprevedibili che dovessero determinare, per effetto di norme di legge, regolamentari o di provvedimenti amministrativi assunti dagli organi competenti successivamente alla presentazione dell'Offerta, limitazioni inerenti allo svolgimento dell'attività.

iv. Verificatosi un caso di forza maggiore che impedisca l'esatta e puntuale osservanza degli obblighi contrattuali, la parte è tenuta a darne tempestiva comunicazione all'altra indicando anche il tempo prevedibile di impedimento, al fine di individuare le prestazioni suscettibili di contrastare l'evento al fine di garantire quantomeno un livello minimo essenziale di prestazioni.

v. La Ditta, per il servizio oggetto dell'appalto, nel caso si verificasse un'eventuale emergenza sanitaria, dovrà garantire standard superiori di erogazione del servizio mettendo in atto tutti gli interventi che si renderanno necessari a seguito della normativa che verrà emanata. Le disposizioni contenute in protocolli operativi correlati all'evoluzione dell'eventuale emergenza sanitaria, anche definiti dal Committente, devono essere considerate parte integrante del presente capitolato.

vi. Gli eventuali maggiori costi derivanti dalla gestione della situazione riportata al punto d) i. e v., saranno liquidati separatamente.

vii. L'accertamento e la relativa dichiarazione sulla sussistenza dei presupposti in oggetto, produttivi degli effetti indicati al punto d) i. e v., restano di esclusiva pertinenza del Committente.

18. DIVIETO DI SOSPENSIONE UNILATERALE O DI RITARDO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

18.1. L'O.E.A. non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la Stazione appaltante.

18.2. Qualora si verifichi una delle situazioni di cui al precedente comma, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di garantire il servizio in proprio o mediante altre Ditte, addebitandone i relativi costi all'O.E.A.

18.3. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'O.E.A. costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'O.E.A. non riprenda le attività entro il termine intimato dalla Stazione appaltante mediante diffida inoltrata a mezzo e-mail seguita da PEC o raccomandata A.R. In tale ipotesi restano a carico dell'O.E.A. tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

19. MODIFICHE AL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI DERIVANTI DALL'APPALTO

19.1. Fermo restando quanto previsto dal punto 16, il Contratto può essere modificato solo ed esclusivamente nelle ipotesi previste dall'art. 120 del D. Lgs. n. 36/2023.

19.2. Di conseguenza, ai fini dell'opponibilità, la cessione di crediti deve essere stipulata mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e deve essere notificata al Comune. L'efficacia e opponibilità della cessione è comunque subordinata all'assenza di rifiuto da parte del Comune. Nel caso di rifiuto, il Comune notificherà comunicazione di diniego all'O.E.A. e al cessionario entro quarantacinque giorni dalla notifica del contratto di cessione dei crediti. Resta inteso, ed è onere dell'O.E.A., includere tale previsione anche nel contratto di cessione dei crediti o far sì che vi sia la prova che il cessionario ne sia edotto, che il Comune potrà opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al presente Contratto.

19.3. Fermo quanto precede, la modifica del Contratto potrà essere proposta dal Comune o dagli organi della stessa deputati alla gestione dell'Appalto. L'O.E.A., quindi, rinuncia sin da ora a pretese di modifica della gestione dell'Appalto, accettando, attraverso l'Offerta e la sottoscrizione del Contratto, le modalità operative e i vincoli risultanti da tutta la documentazione che compone l'Appalto.

19.4. La proposta di modifica verrà sottoposta all'O.E.A., in modo che questi possa averne piena conoscenza, nel rispetto dei doveri di buona fede derivanti dagli artt. 1176 e 1206 cod. civ. La proposta di modifica sarà quindi autorizzata dal RUP.

19.5. Le modifiche autorizzate dal RUP dovranno essere attuate dall'O.E.A., salvo il caso in cui queste superino la quota del 20% del valore del Contratto. In tal caso, l'O.E.A. potrà chiedere la risoluzione del Contratto. La base di calcolo del 20% è determinata includendo

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

nel valore del Contratto anche eventuali modifiche precedenti rispetto a quella oggetto di autorizzazione.

20. SUBAPPALTO. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DEI CREDITI.

20.1. È vietata la cessione del contratto a pena di nullità; si applica, in ogni caso, quanto stabilito all'art. 119 comma 1 del vigente Codice dei contratti.

20.2. L'Affidatario deve eseguire direttamente le attività di produzione e distribuzione dei pasti, ciò in ragione della natura e della complessità delle stesse, del tipo di lavorazioni da effettuare, direttamente connesse con la salute degli utenti, trattandosi di prestazioni con un'utenza eterogenea (bambini, ragazzi, adulti), multiculturale e in alcuni casi fragile, per cui l'O.E.A., oltre a dotarsi di personale con particolare attitudine ai rapporti con tali tipologie di utenza, deve dare adeguate garanzie di continuità, dell'esigenza di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza sul lavoro nonché di prevenire il rischio di infiltrazioni mafiose.

20.3. È interamente subappaltabile l'attività di trasporto dei pasti dal centro di cottura ai centri refezionali, ove l'O.E.A. abbia indicato, all'atto dell'offerta, l'intenzione di subappaltare o concedere in cottimo l'attività; in caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

20.4. L'O.E.A. è responsabile in solido nei confronti del Comune dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

20.5. La cessione del contratto è vietata ai sensi dell'art. 105, comma 1, del D. Lgs. n. 36/2023, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1, lett. d), n. 2), del D. Lgs. n. 36/2023.

20.6. Relativamente alla cessione dei crediti derivanti dal contratto si applica l'art.120, comma 12 del vigente Codice dei contratti.

21. FALLIMENTO DELL'O.E.A.

21.1. Si applicano le vigenti disposizioni normative in materia previste dal vigente Codice dei contratti, anche per il caso di raggruppamenti temporanei.

22. PENALI

22.1. In caso di accertata violazione di specifici obblighi e/o divieti previsti dal presente Capitolato, nonché in caso di accertato inadempimento - parziale o totale - o non corretta esecuzione delle obbligazioni di cui al presente capitolato, il Comune applicherà le seguenti penali, fermo

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

restando l'addebito all'O.E.A. degli eventuali ulteriori danni alle persone e/o alle cose direttamente connesse alle predette mancanze:

Tabella 5 "Penalità e importi"

ASPETTO REQUISITO	IMPORTO PENALE
Per ogni caso e per i giorni di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito e previsto in sede di offerta	€ 100,00
Per ogni caso di mancanza delle figure professionali in sede di offerta (cuochi, tecnologa alimentare, direttore tecnico, ecc.)	€ 100,00
Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto	€ 100,00
Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti	€ 100,00
Per ogni caso di non conformità relativi agli indumenti e dispositivi di lavoro	€ 100,00
Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere	€ 100,00
Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente	€ 100,00
Per ogni ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti presso i refettori si applica la penale per ciascun refettorio	€ 100,00
Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti	€ 250,00
Per ogni derrata non conforme alle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche" rinvenuta nel magazzino	€ 250,00
Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche"	€ 250,00
Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificata su 10 pesate della stessa preparazione);	€ 250,00
Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative	€ 250,00
Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti come da normativa di legge	€ 250,00
Per ogni mancata fornitura di prodotti biologici e convenzionali, prodotti tipici, se previsti dal menù del giorno. La penale viene applicata per ogni prodotto non fornito	€ 250,00

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

ASPETTO REQUISITO	IMPORTO PENALE
Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti o disinfettanti	€ 250,00
Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata	€ 250,00
Per ogni giorno di ritardo, a seguito di richiesta della Stazione appaltante, nel reintegro del tovagliato, delle stoviglie, del vasellame, ecc.	€ 250,00
Per ripetute non conformità gravi riscontrate in merito a mezzi, macchine, allestimenti, attrezzature, DPI, procedure di lavoro, ecc.;	€ 400,00
Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi	€ 500,00
Per ogni caso di mancato rispetto delle norme G.M.P.	€ 500,00
Per ogni verifica microbiologia non conforme a quanto previsto dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche"	€ 500,00
Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivanti da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione	€ 500,00
Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto biologico e sua sostituzione con prodotto convenzionale	€ 500,00
Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo	€ 500,00
Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico non correttamente preparata e non personalizzata	€ 500,00
Per reiterazione delle violazioni di non conformità in merito a mezzi, macchine, allestimenti, attrezzature, DPI, procedure di lavoro, ecc., ritenute gravi con rischio elevato per i lavoratori.	€ 1.000,00
Per ogni mancata fornitura di prodotti biologici (anche di un solo tipo) oltre le 2 volte in un mese (la vigilanza è comminata a partire dalla terza mancata fornitura	€ 1.500,00
Ogniqualvolta, a seguito di controlli effettuati presso il Centro cottura, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche	€ 1.500,00
Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature, arredi	€ 1.500,00

22.2. In caso di ripetute violazioni relativamente alle fattispecie di cui ai precedenti tre punti, il Comune si riserva la facoltà di procedere ai sensi del successivo art. 22 "Risoluzione del contratto".

22.3. Nei casi previsti dai commi precedenti, il Comune procederà a formulare contestazione dell'inadempienza a mezzo PEC, assegnando all'O.E.A. un termine di 10 giorni per la

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

presentazione delle proprie controdeduzioni; entro i successivi 30 giorni dalla data di ricezione delle predette controdeduzioni, il RUP adotterà le determinazioni di propria competenza, dandone comunicazione a mezzo PEC all'O.E.A.

22.4. In caso di applicazione della penale, la stessa verrà portata direttamente in detrazione sulla fattura del mese successivo all'irrogazione della penale stessa, fermo restando l'obbligo, in tal caso, da parte dell'O.E.A. di emettere nota di credito di pari importo ai fini contabili e fiscali. Resta ferma la possibilità, in alternativa all'imputazione sulla fattura del mese successivo, dell'escussione della garanzia definitiva per importi corrispondenti alle penali applicate. In tal caso, l'O.E.A. avrà l'onere di reintegrare la suddetta garanzia tempestivamente e comunque entro e non oltre 15 giorni dalla data dell'escussione.

23. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

23.1. Qualora l'O.E.A. non ottemperasse, in tutto o in parte, agli obblighi derivanti dal Contratto, sarà facoltà del Comune incamerare, per intero, la garanzia definitiva e risolvere il contratto stesso, con onere a carico dell'O.E.A. della rifusione di ogni spesa e risarcimento di ogni danno arrecato.

23.2. A prescindere dall'applicazione delle penali indicate per il ritardo nella realizzazione dei servizi oggetto di contratto, il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi all'Appaltatore con PEC, nelle seguenti ipotesi:

- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- contegno gravemente scorretto verso l'utenza da parte del personale dell'Impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio, dopo la terza contestazione;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'Esecutore, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento di produzione pasti;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- carenze gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti.

23.3. In tutti i casi di risoluzione del contratto e, qualora non sottoscritto, di decadenza dall'aggiudicazione definitiva, l'Amministrazione avrà diritto di ritenere definitivamente la garanzia prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno.

23.4. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. e fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di compensare l'eventuale credito dell'Impresa con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:
- cause di forza maggiore dimostrate;
- cause imputabili all'Amministrazione.

23.5. Costituiscono in ogni caso eventi qualificabili a titolo di grave inadempimento in relazione alla specifica natura del servizio di ristorazione:
- grave intossicazione alimentare;
- abbandono del servizio salvo per cause di forza maggiore;
- ripetuto non rispetto dei patti contrattuali o delle disposizioni di legge o di regolamento relativi al servizio, infrazione ad ordini emessi nell'esercizio del potere di vigilanza e controllo dell'Amministrazione comunale;
- contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte dell'impresa o del proprio personale adibito al servizio;
- inosservanza da parte dell'impresa appaltatrice di uno o più impegni assunti verso l'Amministrazione Comunale;
- la frode nell'esecuzione del servizio e delle forniture, intesa anche quale trasmissione di documentazione non veritiera o volta, comunque, ad ottenere benefici indebiti dall'appalto;
- il mancato rispetto delle ingiunzioni o diffide emesse dal RUP, nei termini imposti dagli stessi nei relativi provvedimenti di competenza, in relazione alla violazione delle norme sostanziali sul subappalto e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro;
- la grave inadempienza rispetto agli obblighi in materia di sicurezza e salute dei lavoratori di cui al D.lgs. 81/08;
- il subappalto abusivo, associazione in partecipazione, cessione anche parziale del contratto;
- la non rispondenza dei beni forniti alle specifiche di contratto, del progetto e allo scopo de servizio.
- la perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- il contegno gravemente scorretto verso l'utenza da parte del personale dell'Appaltatore adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio, dopo la terza contestazione;
- l'accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'Esecutrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- il riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento di produzione pasti;
- l'accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- le carenze gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole;
- il cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- le gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;
- le reiterate violazioni agli ordini di servizio del RUP, ciascuno per quanto di competenza, maggiori di più di tre volte consecutive o di cinque anche non consecutive ovvero in caso di inosservanza agli ordini stessi nel caso in cui sia ivi dichiarata e motivata l'urgenza di adempimento per necessità o interesse pubblico o per la sicurezza dei lavoratori, il buon e corretto andamento del servizio;

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

- l'irrogazione delle penali nella misura massima prevista dal presente Capitolato;
- ogni altro inadempimento anche se qui non contemplato o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 c.c.

24. RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE

24.1. La Stazione Appaltante ha il diritto di recedere, ai sensi dell'art 123 del D.lgs. 36/2023, dal Contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni naturali e consecutivi, da comunicarsi all'Appaltatore mediante PEC.

25. FORO COMPETENTE PER LE CONTROVERSIE AFFERENTI ALLA FASE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

25.1. Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra il Comune e l'O.E.A., non oggetto di accordo bonario, con riguardo alla interpretazione, all'esecuzione ed alla risoluzione del Contratto e dei suoi atti conseguenti è competente il Foro di Pavia.

25.2. È del tutto esclusa la competenza arbitrale.

25.3. In ogni caso, nelle more del giudizio o durante la conclusione del procedimento di accordo bonario, l'O.E.A. non può interrompere l'esecuzione dei servizi oggetto dell'Appalto.

26. INTERPRETAZIONE DELLE DISPOSIZIONI DEL CAPITOLATO E DEL CONTRATTO

26.1. L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del presente Capitolato, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati ricercati; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli artt. da 1362 a 1369 cod. civ.

26.2. In caso di norme del Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, ovvero ancora in caso di incompatibilità tra clausole del Contratto e previsioni del Capitolato, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari ovvero all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere generale.

27. COMUNICAZIONI E NOTIFICAZIONI

27.1. A tutti gli effetti del Contratto, tutte le comunicazioni e notificazioni da parte del Comune e del RUP rivolte all'O.E.A. si intenderanno regolarmente eseguite, ricevute e conosciute da quest'ultimo (anche se non lette), se comunicate a mezzo PEC all'indirizzo che l'O.E.A. avrà

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

indicato in sede di gara o al diverso indirizzo PEC che verrà comunicato in sostituzione del primo. A tali indirizzi PEC l'O.E.A. elegge il proprio domicilio digitale. Il domicilio fisico dell'O.E.A. è quello risultante dal Contratto.

27.2. Ai fini di tutte le comunicazioni e notificazioni, il Comune elegge domicilio fisico presso la propria sede, come sopra indicato, e domicilio digitale all'indirizzo PEC comune@pec.comune.torredisola.pv.it

28. DISPOSIZIONI FINALI

28.1. L'O.E.A. conferma, all'atto della assunzione dell'Appalto, di essere a perfetta conoscenza dei servizi e delle modalità delle prestazioni richieste nonché di tutti i locali e delle attrezzature che avrà a disposizione per l'esecuzione dell'Appalto. Si allegano la piantina dei locali, gli inventari e le fotografie degli interni.

28.2. L'O.E.A. ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni legislative e regolamenti vigenti, attinenti all'Appalto.

28.3. L'O.E.A. si impegna a garantire il rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento UE 679/2016 e di tutti i provvedimenti attuativi o interpretativi emanati dal Garante in materia di tutela del diritto alla riservatezza dei dati personali e/o sensibili trattati nello svolgimento delle prestazioni oggetto del presente capitolato. L'O.E.A. sarà, pertanto, responsabile per tutti i danni derivati a terzi dalla violazione delle suddette disposizioni verificatasi in dipendenza del trattamento dei dati personali e/o sensibili connesso all'esecuzione delle prestazioni.

28.4. I termini relativi all'esecuzione del Contratto saranno conteggiati secondo le regole previste dall'art. 155 c.p.c.

28.5. In caso di anticipata risoluzione, si procederà scorrendo la graduatoria di gara con gli altri concorrenti utilmente collocati che forniranno il servizio alle condizioni economiche proposte in sede d'offerta.

28.6. In tutti i casi in cui, per effetto di provvedimenti giurisdizionali resi in qualsiasi grado di giudizio, il Contratto dovesse essere dichiarato nullo, caducato o dovessero cessarne in qualsiasi modo gli effetti giuridici, l'aggiudicatario avrà diritto esclusivamente alla remunerazione delle prestazioni effettivamente rese a favore del Comune, senza poter reclamare, a qualsiasi titolo, indennizzi o risarcimenti di ogni sorta, che devono pertanto intendersi rinunciati.

28.7. La partecipazione alla gara costituisce incondizionata dichiarazione di piena conoscenza e accettazione di tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

28.8. Il Comune si riserva altresì la possibilità di non procedere all'aggiudicazione per intervenute e non previste ragioni di pubblico interesse.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

28.9. Si precisa che a nessun partecipante alla gara, aggiudicatario o meno, verrà corrisposto alcun compenso relativo ad oneri per la formulazione della propria offerta.

PARTE SECONDA - SPECIFICAZIONE DELLA GESTIONE E DELLE CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

29. SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

29.1. Disciplina dell'attività di gestione della refezione scolastica

29.1.1. L'attività del servizio verrà svolta secondo le normative europee, nazionali e regionali di riferimento, nonché le indicazioni sulla Refezione Scolastica emanate dal U.O.C. Igiene, Alimenti e nutrizione dell'ATS di Pavia.

29.2. Tipologia dell'utenza

29.2.1. Il servizio di refezione scolastica, a ridotto impatto ambientale, è destinato alle seguenti tipologie di utenti:

- Scuola dell'Infanzia "Cesare Angelini": 3 – 5 anni
- Scuola Primaria "Cesare Angelini": 6 – 11 anni
- Centri ricreativi estivi: organizzati generalmente n. 1 dalla Parrocchia e n. 1 al campo sportivo
- Dipendenti Comunali
- Servizio pasti a domicilio anziani: over 65 anni

29.3. Orari di somministrazione dei pasti

29.3.1. La predisposizione dei pasti avverrà presso la cucina e gli ambienti dedicati al servizio, siti presso Centro di cottura Scuola dell'Infanzia "Cesare Angelini" - Via De Paoli, 3 – 27020 Torre d'Isola (PV). Tutti i cibi dovranno essere obbligatoriamente preparati nella cucina comunale, mediante il sistema della cucina convenzionale ed essere quindi immediatamente somministrati in refettorio, da personale munito di guanti monouso, cappello e grembiule (la cui dotazione è a carico dell'Appaltatore) attraverso l'utilizzo di attrezzature (vassoi, pinze, mestoli, palette, pentole ecc..) messo a disposizione.

29.3.2. La somministrazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì nei seguenti orari sotto riportati. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Tabella 6 "Distribuzione dei pasti standard"

Tipologia Utenze	Ubicazione Refettorio	orario	Modalità
Scuola dell'Infanzia "Cesare Angelini"	Refettorio scuola infanzia in *Via De*	Ore 11.30	Servizio al tavolo effettuato da personale

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

	Paoli		dell'Aggiudicatario
Scuola primaria "Cesare Angelini"	Refettorio scuola primaria in *Via De Paoli*	Ore 12.30	Servizio al tavolo effettuato da personale dell'Aggiudicatario
Dipendenti del Comune	Edificio Comunale	Ore 12:30	Consegna presso la sede comunale a cura e spese dell'Aggiudicatario[1]
Anziani	A domicilio	Inizio ore 11.20 – Termine entro le 12.45	Consegna presso domicili a cura e spese dell'Aggiudicatario[2]
Centri Estivi	Palestra % Scuola Primaria in *Via De Paoli*.	Ore 12:30	Servizio al tavolo effettuato da personale dell'Aggiudicatario

29.3.3. L'erogazione dei pasti dovrà avvenire:

- per la Scuola dell'Infanzia: per n. 5 giorni alla settimana dal lunedì al venerdì con esclusione di tutti i giorni festivi anche infrasettimanali e con esclusione dei periodi di chiusura secondo il calendario fissato dalle competenti autorità scolastiche.
  I pasti per gli alunni e gli insegnanti della Scuola dell'infanzia dovranno essere preparati nella cucina del Centro Cottura Comunale e consegnati presso il refettorio nei modi e orari descritti nel presente Capitolato.
  Il servizio prevede la predisposizione del refettorio/aule con tovagliette e tutto quanto necessario, la consegna, la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio dei piatti, lo sbarazzo, la sanificazione dei locali della mensa e dei locali adibiti al servizio e al consumo dei pasti, nonché la dispensa. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dall'Appaltatore. Gli orari indicati nella tabella sopra potrebbero subire variazioni, concordate con l'istituto scolastico.
- per la Scuola Primaria: per n. 5 giorni alla settimana dal lunedì al venerdì con esclusione di tutti i giorni festivi anche infrasettimanali e con esclusione dei periodi di chiusura secondo il calendario fissato dalle competenti autorità scolastiche.
  I pasti per gli alunni e gli insegnanti della Scuola Primaria dovranno essere preparati nella cucina del Centro Cottura Comunale e consegnati presso il refettorio nei modi e orari descritti nel presente Capitolato.
  Il servizio prevede la predisposizione del refettorio/aule con tovagliette e tutto quanto necessario, la consegna, la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio dei piatti, lo sbarazzo, la sanificazione dei locali della mensa e dei locali adibiti al servizio e al consumo dei pasti, nonché la dispensa. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure dall'Appaltatore. Gli orari indicati nella tabella sopra potrebbero subire variazioni, concordate con l'istituto scolastico.

[1] Attualmente si occupa del trasporto dei pasti l'Ente, tramite un volontario, ne tenga conto il concorrente in quanto non può essere ritenuta un'attività continuativa e costante.
[2] Attualmente si occupa del trasporto dei pasti l'Ente, tramite un volontario, ne tenga conto il concorrente in quanto non può essere ritenuta un'attività continuativa e costante.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

- per i dipendenti comunali: per 5 giorni alla settimana dal lunedì al venerdì con esclusione di tutti i giorni festivi anche infrasettimanali e con esclusione dei periodi e dei giorni indicati dagli uffici comunali. Il servizio dovrà seguire il calendario scolastico compresi i mesi di giugno e luglio.
  I pasti dovranno essere cucinati nel Centro Cottura Comunale e successivamente sarà onere dell'O.E. A procedere con la consegna degli stessi presso il Comune.
- per gli anziani e disabili: per 5 giorni alla settimana dal lunedì al venerdì con esclusione di tutti i giorni festivi anche infrasettimanali e con esclusione dei periodi e dei giorni indicati dagli uffici comunali. Il servizio dovrà seguire il calendario scolastico compresi i mesi di giugno e luglio.
  I pasti dovranno essere cucinati nel Centro Cottura Comunale e successivamente sarà onere dell'O.E.A. procedere con la consegna degli stessi presso i domicili.
- per i partecipanti agli eventuali centri estivi organizzati in collaborazione con il Comune: per 5 giorni alla settimana dal lunedì al venerdì, durante i mesi di giugno e luglio, con la possibilità di includere anche il sabato ed eventuali feste finali durante le quali, oltre ai partecipanti, saranno presenti anche i genitori ed eventuali accompagnatori. Si precisa che generalmente i CRE sono organizzati dalla Parrocchia e ASD e l'ente con delibera offre il pasto ai soli bambini residenti. Gli organizzatori inviano in comune gli elenchi e la ditta emette le relative fatture.

Resta inteso che gli orari di consegna e di somministrazione dei pasti, sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti. Salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo.
I bicchieri e piatti devono essere in melamina così come i piatti multiporzione.
Si precisa che i pasti dedicati agli adulti dovranno essere adeguati in merito alle quantità e alla sostanza, non saranno accettate porzioni scarse o simili a quelle dedicate ai bambini della Scuola viene poi richiamato il limite di tolleranza sulle grammature descritto nel CSA
Al fine di garantire il buon funzionamento del servizio, l'Appaltatore si obbliga a completare la dotazione dei punti di consegna/cucina/cucinotti, inserendo, a sua cura e spese, le attrezzature che si riveleranno necessarie al fine di garantire un buon servizio (ivi comprese le stoviglie e gli utensili necessari alla consumazione del pasto se mancanti al momento dell'inventario redatto tra le parti o se si rovineranno entro i tempi di gestione del servizio, ed i contenitori per il trasporto dei pasti). Annualmente verrà redatto in contraddittorio tra le parti apposito verbale di consistenza ed efficienza delle attrezzature.
Al termine dell'appalto le eventuali attrezzature fornite resteranno di proprietà del Comune.
A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili, determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate all'Appaltatore, il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio ed orari di ristorazione, anche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando sempre le possibili variazioni con l'Appaltatore.

30. STRUTTURA MENÙ PREPARAZIONE PASTI E FORNITURE DIVERSE

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

30.1. L'O.E.A. dovrà provvedere in particolare, a organizzare e dirigere l'attività di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, attenendosi rigorosamente al menu che sarà di due tipi, invernale ed estivo, agli ingredienti ed alle grammature, come da tabelle predisposte dall'ATS Pavia, e nel rispetto della nota "Indicazioni Generali per Applicazione dei Menù" - (il tutto consultabile on-line al seguente indirizzo: https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica).

30.2. I menù sono formulati annualmente e sottoposti all'approvazione dell'ATS e preparati su almeno 4 settimane, onde evitare il ripetersi della stessa preparazione ed essere diversificati per il periodo autunno-inverno e primavera-estate. I menù possono essere rideterminati annualmente, stagionalmente e in corso d'opera in accordo con il committente, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

30.3. La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente a quanto riportato nelle tabelle dietetiche senza effettuare variazioni di alcun tipo. Eventuali modifiche, dovute a motivi organizzativi, dovranno essere preventivamente autorizzate dal Comune e non potranno in alcun modo essere disposte senza la predetta preventiva autorizzazione. In caso contrario, ciascuna variazione sarà considerata inadempimento alle condizioni contrattuali.

30.4. L'I.A. è tenuta ad affiggere, nei locali dei refettori e nella bacheca di ciascuna scuola, il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

30.5. Le grammature dei pasti per le varie fasce di età sono, altresì, desumibili dalle Linee Guida per la ristorazione scolastica.

30.6. In occasione di ricorrenze speciali, inizio o fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, l'Appaltatore dovrà proporre menù particolari e migliorativi, comprensivi eventualmente anche di dolci da forno speciali (prodotto convenzionale: pandoro, colomba e frittelle/crostoli), senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione.

30.7. Per la realizzazione di progetti o iniziative delle scuole potrà essere richiesto il confezionamento di pasti alternativi o menù a carattere interculturale senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione.

30.8. In occasione dell'erogazione di tali menù l'Impresa dovrà garantire anche agli utenti con dieta speciale un menù il più simile possibile a quello standard ma adeguato alle prescrizioni dietetiche.

30.9. In caso di gite, dovrà essere fornito il cestino composto da: 2 panini (con formaggio e con prosciutto cotto alta qualità) - frutta fresca - 1 dolce da forno confezionato e acqua. I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti di carta individuali, idonei al contatto con gli alimenti conformemente alle normative vigenti.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

30.10. In caso di gite, il numero di bambini partecipanti verrà comunicato al momento della richiesta (almeno 3 giorni prima dell'uscita). Qualora la gita venisse disdetta con comunicazione all'Esecutrice con un preavviso di un giorno, il pranzo previsto dal menù giornaliero potrà essere sostituito con un menù semplificato, che dovrà rispettare in ogni caso le grammature e l'apporto nutrizionale previsti nelle "Linee guida della Lombardia per la ristorazione scolastica", e consumato nella sede scolastica.
L'eventuale disdetta della gita potrà avvenire anche al mattino stesso (entro le ore 9.30). In tal caso i bambini consumeranno il pranzo al sacco nel refettorio.

30.11. I menù presentati dall'Appaltatore dovranno ottenere la validazione della Commissione Mensa (se costituita), previa richiesta da parte dell'Esecutrice stessa. Prima dell'avvio del servizio l'Impresa sarà tenuta ad apportare le eventuali modifiche suggerite.

30.12. Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra l'Amministrazione Comunale, la Commissione mensa (se costituita) e l'Appaltatore. L'Esecutrice si impegna a soddisfare, entro 48 ore dal recepimento della comunicazione, le richieste formulate, anche attinenti a variazioni di menù.

30.13. Per la predisposizione del menù, si dovranno seguire le seguenti indicazioni:

- rispetto delle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti, secondo quanto predisposto dai nuovi LARN aggiornati al 2024 V revisione;
- adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es.: pasta, riso, polenta, ecc.), con apporto sostanziale di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse e bianche sarà all'occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova e formaggi. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti, incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche;
- differenziazione per classi di età: in particolare è prevista la fornitura di prodotti alimentari destinati a bambini in fase di svezzamento (utenti dell'asilo nido);
- menù strutturato su almeno 4 settimane a rotazione;
- stagionalità: autunno - inverno, primavera - estate;
- possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;
- capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;

30.14. I pasti dovranno essere completi di:

- n. 1 primo piatto;
- n. 1 secondo piatto;
- n. 1 contorni (di cui n. 1 cotto e n. 1 crudo);
- pane

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

- frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert);

oppure

- n.1 piatto unico
- un contorno crudo o cotto
- pane
- frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert).

30.15. La Ditta dovrà confezionare piatti speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

30.16. La predisposizione delle diete speciali deve avvenire dietro documentata richiesta del medico curante. Sarà facoltà del Comune richiedere alla ditta la predisposizione delle diete. La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle predette tabelle.

30.17. In particolare:

- nel caso di alunni affetti da patologie croniche del tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc., dovrà presentare un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di alunni portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno.

30.18. La fornitura dei pasti speciali dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dal nome dell'alunno, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

30.19. Alle diete speciali di cui sopra si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quel cibo per ragioni etico - religiose e ideologiche.

30.20. La Ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco qualora venga fatta richiesta il giorno prima.
Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco.

N.B. = - In termini economici la merenda costituisce parte integrante del pranzo.

31. Diete speciali

31.1. L' O.E.A. deve approntare, senza ulteriori oneri aggiuntivi, le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, oltre che le diete personalizzate dovute a stadi intermedi di divezzamento e diete per patologie a carattere transitorio.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

31.2. La richiesta di dieta speciale deve essere suffragata da certificato medico pediatra o altro specialista, riportante con esattezza la patologia e le prescrizioni dietetiche.

31.3. La predisposizione di specifici menù per le diete speciali deve avvenire a cura del Servizio Dietetico della Ditta aggiudicataria che deve verificare inoltre la completezza della documentazione e se del caso segnalare all'Amministrazione i casi in cui sono necessari maggiori dettagli.
Le diete speciali sono predisposte anche per gli adulti che consumano il pasto nel nido previa presentazione di idoneo certificato medico.

31.4. La formulazione delle diete speciali, comunque, dovrà essere di composizione analoga al menù del giorno mediante l'inserimento di opportuni prodotti dietetici.

31.6. L' O.E.A., su richiesta della Stazione Appaltante, deve rilasciare dichiarazione in merito all'idoneità delle derrate utilizzate per la preparazione delle Diete speciali.

31.7. Diete leggere e/o alternative

31.7.1. L' O.E.A. deve approntare, senza ulteriori oneri aggiuntivi, diete leggere, qualora venga fatta richiesta scritta entro le ore 9.30 dello stesso giorno da parte dei genitori.

31.7.2. Le diete leggere, che possono avere la durata massima di 5 giorni consecutivi, non necessitano di certificato medico sono costituite da:

- Lattanti: pappa a base di brodo vegetale + crema di riso, parmigiano reggiano grattugiato, mela grattugiata;
- Divezzi: riso in bianco, carne bianca lessata/vapore, patata/carota lessata, mela

31.7.3. In caso la dieta leggera fosse richiesta per un numero di giorni superiore, essa deve essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, deve essere trattata come dieta speciale.

31.7.4. Nei casi di diete alternative annuali determinate da motivazioni etiche o religiose, la ditta deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menu alternativi, la cui composizione sarà concordata con la Stazione Appaltante.

31.7.5. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista.

32. SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI: STRUTTURA MENÙ

32.1. <u>Scuole dell'Infanzia e primaria</u>
Pranzo

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane comune (due diversi formati) o pane integrale
- frutta fresca di stagione (*)
- Acqua da acquedotto comunale

(*) = La frutta viene consumata a metà mattina, presso la scuola materna e scuola primaria; Merenda a metà pomeriggio per la scuola materna, frutta fresca e/o crackers e/o pane con marmellata.

32.2. Struttura menù pasti a domicilio per anziani

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- due panini confezionati in sacchetti individuali
- frutta
- su richiesta dovrà essere fornito un apposito menù in bianco o diete speciali per patologie diverse.

32.3. Articolazione dei menù

32.3.1. I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale.

32.3.2. Il menù invernale inizia indicativamente nel mese di ottobre e termina nel mese di aprile; il menù estivo inizia nel mese di aprile e termina nel mese di ottobre, in date da concordare.

32.3.3. L'Amministrazione comunale potrà chiedere all' O.E.A. di fornire menù estivi e/o menù invernali diversi per le diverse categorie di utenze scolastiche: nido, materna, primaria.

32.3.4. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati negli allegati tecnici.

32.4.5. La Stazione Appaltante si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico.

32.4.6. L' O.E.A. dovrà provvedere alla stampa dei menù estivi ed invernali ed alla loro distribuzione a tutti gli utenti.

32.4.7. Copia dei menù dovrà essere esposta nelle scuole e all'interno dei refettori.

32.5. Diete speciali e diete in bianco

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

32.5.1. L'appaltatrice si impegna a predisporre gratuitamente diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata dall'Amministrazione, allegando relativo certificato medico.

32.5.2. Potranno inoltre essere richieste diete speciali anche per motivi etici e religiosi. L'appaltatrice si impegna a predisporre gratuitamente diete speciali anche per motivi etici e religiosi. La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menu del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare.

32.5.3. L'O.E.A. si adegua Ai fini di una corretta formulazione della dieta speciale, devono essere rispettate le prescrizioni di ATS Pavia ad oggetto "*Linee guida per la gestione delle diete speciali*" e le indicazioni dettate nelle Linee guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica.

32.5.4. Spetta all'O.E.A. integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

32.5.5. Presso il Centro Cottura (Cucina) dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi e degli alimenti non ammessi.

32.5.6. L'O.E.A. si impegna a fornire anche diete in bianco su specifica richiesta degli interessati, per le quali non sono necessarie certificazioni.

32.5.7. La durata della dieta in bianco sarà di tre giorni.

32.5.8. Per diete più lunghe sarà necessaria relativa certificazione medica.

32.6. Cestini freddi

32.6.1. La Stazione Appaltante, inoltre, potrà richiedere all' O.E.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio; tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altre emergenze. La loro composizione, salvo indicazioni diverse, è la seguente:

- pane o pizza
- n. 2 panini da 50 g cad.
- un succo di frutta in confezione tetra brick - un frutto
- una merenda
- acqua minerale naturale in confezione PET
- n. 1 tovagliolo di carta
- 200 ml
- 50 cl
- n. 1 bicchiere a perdere

32.6.2. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

32.7. Fornitura acqua minerale naturale in confezione PET

32.7.1. L'O.E.A. si impegna, in caso di urgenze e/o di particolari necessità, su richiesta dell'Amministrazione comunale a fornire acqua minerale naturale in confezione PET per gli utenti della refezione, per le forniture dove non è già prevista nel presente capitolato di gara.

32.8. Menù in occasione di festività

32.8.1. Per tutti gli utenti del servizio di refezione scolastica, in occasione di festività particolari, potranno essere richiesti all'O.E.A. menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menù esistente.

32.8.2. L' O.E.A. si impegna a fornire quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

33. NORME E MODALITÀ PER LA SOMMINISTRAZIONE

33.1. L'O.E.A. deve garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.

33.2. Il servizio di distribuzione è effettuato al tavolo.

33.3. Nei locali in cui avviene lo sporzionamento dei pasti, i carrelli dell'O.E.A. devono essere gestiti e posizionati in modo tale da garantire la fruibilità dei percorsi di esodo e delle uscite di emergenza. Lo scodellamento di piatti caldi dovrà avvenire in sicurezza al fine di evitare lo sversamento accidentale di piatti o liquidi caldi.

33.4. La distribuzione dei pasti è prevista, a titolo puramente indicativo, negli orari previsti dalla Tabella 6 "Distribuzione dei pasti standard"; l'orario della distribuzione dei pasti, in ogni caso, devono essere coerenti con quanto stabilito dall'Istituto Comprensivo, soprattutto ove si renda necessaria l'effettuazione di turni. Il Comune, in ogni caso, può richiedere in qualunque momento la modifica degli orari all'O.E.A.

33.5. Nelle scuole in cui la capienza dei locali adibiti a refettorio è inferiore rispetto al numero degli alunni che usufruiscono del servizio, il medesimo è erogato sulla base di turnazioni, da comunicarsi all'O.E.A. all'inizio dell'anno scolastico o al momento del verificarsi dell'evento.

33.6. Il servizio di distribuzione non comprende la distribuzione degli spuntini e delle merende.

33.7. Nella distribuzione l'O.E.A. deve osservare le disposizioni normative vigenti di tempo in tempo, rendendosi disponibile in ogni caso, previo accordo, a soddisfare eventuali richieste provenienti dal Comune relativamente alle modalità distributive.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

33.8. L' O.E.A. deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione.

33.9. L' O.E.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

33.10. A tal fine si richiede che mestoli, cucchiai e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole pozioni.

33.11. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

33.12. La somministrazione dei pasti nelle scuole sarà effettuata a cura del personale dell'O.E.A. secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato e nell'offerta tecnica presentata dall' O.E.A. in sede di gara.

33.13. Le operazioni di somministrazione dovranno essere effettuate secondo buone prassi igieniche evitando l'incrocio di operazioni "sporche" con operazioni "pulite" e nel rispetto delle temperature indicate dalla Ditta aggiudicataria nel proprio Manuale di Autocontrollo.

33.14. quanto segue a titolo esemplificativo e non esaustivo:

a) procedere prima all'apparecchiatura dei tavoli secondo quanto previsto dal Capitolato;
b) garantire il rispetto di una temperatura di almeno 65° per gli alimenti caldi e non superiore a 10° C per quelli freddi nonché in relazione alle caratteristiche igieniche e organolettiche degli alimenti stessi;

a garanzia del rispetto di tali condizioni l'O.E.A.:

c) dota i centri di distribuzione di termometri ad infissione che possono essere messi anche a disposizione del personale incaricato del Comune per i relativi controlli;
d) controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali, tramite i documenti di viaggio e/o le etichette apposte ai contenitori e aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione delle pietanze, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
e) eseguire la distribuzione ai tavoli, laddove prevista, mediante carrelli su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire;
f) utilizzare utensili adeguati;
g) non assaggiare il cibo contenuto nei recipienti;
h) distribuire le preparazioni solo quando i bambini sono presenti nei refettori;
i) distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;
j) svuotare e lavare le brocche giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche devono essere svuotate e riempite di nuovo;

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

k) procedere alla sparecchiatura e pulizia dei tavoli e delle sedie, al termine della distribuzione e della fruizione del pasto.

33.15. L'O.E.A. garantisce che il servizio di distribuzione sia svolto da un contingente di personale idoneo e sufficiente affinché le attività di cui al presente articolo si svolgano nel più breve tempo possibile e con un omogeneo comportamento nei confronti dell'utenza.

33.16. Nel caso in cui, per carenza di personale, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione previsti dal presente Capitolato, la Stazione Appaltante potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

33.17. L'O.E.A. deve provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura dei refettori e dei locali annessi, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

33.18. Le merende saranno preparate dal personale dell'O.E.A. e distribuite dal personale scolastico.

33.19. Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di servizio o per altro e qualsivoglia motivo, l'O.E.A. deve provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate monouso i cui oneri restano totalmente a carico dell'O.E.A.

33.20. Gestione tavoli del refettorio

33.20.1. Durante la presenza di alunni presso i locali refettorio, nel caso in cui non tutti i tavoli presenti vengano utilizzati per il servizio, quelli inutilizzati dovranno essere gestititi in modo tale da non arrecare rischi per gli alunni ed il personale scolastico presente (a titolo esemplificativo, ma non esaustivo, le sedie non potranno essere posizionate sopra i tavoli).

33.20.2. La disposizione dei tavoli all'interno dei locali refettorio dovrà essere tale da garantire idoneo spazio di passaggio e di esodo in caso di emergenza, le uscite di emergenza dovranno essere mantenute libere da arredi o altro materiale che ne possa rendere difficoltosa la fruizione.

33.20.3. Si riserva di poter richiedere al personale dell'O.E.A. modifiche nella disposizione degli arredi (tavoli e sedie) secondo necessità.

33.21. Affollamento locali

33.21.1. L'affollamento dei locali non dovrà superare l'affollamento massimo previsto sulla base della normativa vigente e/o disposizioni specifiche.

33.21.2. Nelle scuole in cui la capienza dei locali adibiti a refettorio è inferiore rispetto al numero degli alunni che usufruiscono del servizio, il medesimo è erogato sulla base di turnazioni,

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

da comunicarsi all'O.E.A. all'inizio dell'anno scolastico o al momento del verificarsi dell'evento; il Comune si impegna a garantire un'organizzazione del servizio tale da consentire adeguate condizioni di sicurezza.

34. QUANTITÀ IN VOLUMI E IN NUMERO

34.1. L' O.E.A. dovrà sviluppare per tutti i menù di volta in volta concordati, apposite tabelle riportanti le grammature a cotto predisposte sulla base delle tabelle dietetiche formulate a crudo.

34.2. Il personale dell'O.E.A. preposto alla somministrazione dei pasti dovrà utilizzare le tabelle relative al numero o ai volumi delle pietanze cotte o crude, presentate in sede di offerta e approvate dalla Stazione appaltante in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

34.3. L'O.E.A. garantisce un'adeguata informazione del personale addetto alla distribuzione riguardo a:

a) agli ingredienti che compongono le singole ricette, al fine di fornire risposte adeguate agli utenti;
b) alle quantità di condimento necessarie per condire i contorni del giorno, sulla base dei pasti prenotati;
c) alle quantità di parmigiano necessario per condire i primi piatti del giorno, sulla base dei pasti prenotati;
d) all'entità delle porzioni da distribuire a seconda del menù del giorno (es n° di mestoli, n° di fette, ecc.);
e) alla distribuzione del pane tra il primo e il secondo piatto e comunque nel peso necessario a coprire le grammature indicate;
f) all'obbligo che le mani debbano essere accuratamente lavate, debbano essere indossati copricapo e abiti puliti e decorosi e che non debbano essere indossati accessori personali (anelli, bracciali, e simili) né detenuti nelle tasche oggetti che possono accidentalmente fuoriuscire e/o cadere sulle portate in distribuzione;
g) ad ogni ulteriore indicazione eventualmente necessaria per l'espletamento e l'ottimizzazione del servizio.

35. NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI

35.1.Prenotazione dei pasti per gli utenti della ristorazione scolastica

35.1.1. L' O.E.A, relativamente agli utenti della ristorazione scolastica provvederà alla compilazione giornaliera dei bambini, annotando giornalmente la presenza e l'assenza degli utenti, inviandone mensilmente copia agli uffici comunali

35.1.2. Per il CRE sarà cura del gestore del centro comunicare il numero dei pasti.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

35.1.3. La consegna i pasti ai terminali attrezzati deve avvenire entro e non oltre un'ora e 15 minuti prima dell'inizio della distribuzione, fatte salve diverse indicazioni per la consegna dei pasti monoporzione, laddove richiesti, rispettando il mantenimento delle temperature

35.1.4. La movimentazione dei materiali, delle derrate alimentari e dei contenitori per la veicolazione dei pasti dovranno avvenire in sicurezza, prediligendo orari in cui gli alunni si trovano in classe (escludendo, pertanto, gli orari di intervallo, orari di ingresso e uscita di alunni).

35.1.5. L'O.E.A. si impegna ad indicare sempre chiaramente sulla bolla di consegna, o sul contenitore o su altro documento di accompagnamento, i nominativi e le classi d'appartenenza degli utenti a cui spettano i menù alternativi/dietetici e/o le diete speciali, nel rispetto della normativa sulla privacy.

35.1.6. Il personale dell'O.E.A. deve verificare che il mezzo di trasporto utilizzato per la consegna/prelievo venga posizionato garantendo la fruibilità di uscite di emergenza, presidi antincendio e percorsi di accesso per i mezzi di soccorso esterni.

35.1.7. È fatto salvo, in ogni caso, l'obbligo dell'O.E.A. ad adottare immediatamente le modalità comportamentali di tempo in tempo vigenti previste da circolari e/o disposizioni normative emanate dagli organi e dalle autorità competenti in materia, finalizzate alla salvaguardia dell'igiene e alla tutela degli utenti.

35.2. Prenotazione dei pasti per gli anziani assistiti

35.2.1. La Stazione appaltante comunica i nominativi degli utenti dei pasti anziani e dei dipendenti comunali all' O.E.A. Il servizio si effettua dal lunedì al venerdì.

35.2.2. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di pasti prenotati e il numero dei pasti distribuiti, l'O.E.A. deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi. Discrepanze tra il menù prenotato e il pasto consegnato, in particolare nel servizio per gli anziani, saranno considerate variazioni non concordate al menù e suscettibili di applicazione delle penalità previste nel presente Capitolato.

36. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DEI PASTI DURANTE IL TRASPORTO

36.1. L' O.E.A., al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve "conservare" i pasti nelle apposite attrezzature.

36.2. I pasti devono essere riposti in gastronorm e conservati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

36.3. Il pane deve essere confezionato a norma di legge e trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

36.4. Per quanto riguarda la conservazione e il trasporto delle diete speciali e alternative si rimanda a quanto disposto dal precedente punto 34.

37. CARATTERISTICHE CONTENITORI DA UTILIZZARE PER CONSERVAZIONE PASTI DURANTE IL TRASPORTO

37.1. L'O.E.A. dovrà provvedere a fornire idonei contenitori isotermici, conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21/03/1973 e ss.mm.ii., Reg. CE 1935/2004) e bacinelle gastronorm, pulite e asciutte, di adeguate dimensioni, tali da evitare fenomeni di impaccamento, e in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente Capitolato.

37.2. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere in materiale completamente riciclabile rispondenti alle certificazioni M.O.C.A.

37.3. Per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

37.4. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n.327/80 e ss.mm.ii. e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dalla normativa vigente.

37.5. I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

37.6. Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'O.E.A. è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante.

37.7. Per il confezionamento dei pasti durante il trasporto sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso.

37.8. Solo per le diete speciali destinate a soggetti affetti da celiachia si richiede il trasporto mediante contenitori termo isolati mono-razione.

37.9. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

37.10. L' O.E.A. dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso il Centro cottura dell'O.E.A. oppure presso i refettori. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchi.

37.11. La Stazione appaltante si riserva di richiedere la sostituzione dei contenitori individuali se quelli proposti in sede di offerta non risultassero adeguati alle necessità (es. capienza, mantenimento temperature ecc.) senza che ciò comporti oneri aggiuntivi.

37.12. Il contenitore monoporzione dovrà essere contrassegnato dal cognome e nome dell'utente cui è destinato, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione.

38. MEZZI DI TRASPORTO

38.1. Ai sensi del DM 65/2020 è richiesta la presenza di mezzi a basso impatto ambientale ovvero che siano in grado di generare nel loro utilizzo minori emissioni e minori consumi energetici.

38.2. I mezzi di trasporto dovranno garantire le seguenti caratteristiche:

a) essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi della normativa vigente;
b) essere dotati di vano di carico separato dal vano di guida.
c) obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione incrociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere effettuata nel rispetto della normativa vigente.

39. SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI – RINTRACCIABILITÀ - STOCCAGGIO

39.1. Caratteristiche delle Derrate Alimentari – Sicurezza Alimentare

39.2. Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, l'Appaltatore, in relazione a quanto previsto dal presente Capitolato, assume la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n.178/2002 ("ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti"), per i locali interessati alle attività previste dal presente Capitolato.

39.3. Costituisce norma di riferimento il documento "*Qualità materie prime per la ristorazione scolastica*" elaborato da ATS Pavia (reperibile al seguente link:

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica). Il gestore del servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche; solo i prodotti rispondenti ai requisiti dovranno trovare impiego nel servizio.

39.4. L'Amministrazione non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico dell'Esecutore ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate all'Amministrazione per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'Appaltatore, fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti per effetto delle violazioni di cui sopra.

39.5. L'Esecutore è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:

- dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- dal Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- dal Regolamento (UE) 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
- dagli ulteriori Regolamenti comunitari modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.

39.6. L'Impresa dovrà trasmettere all'Amministrazione, a semplice richiesta della stessa, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa citata; in particolare la documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti del piano di autocontrollo basate sul sistema HACCP , la documentazione attestante le analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati. Tale documentazione dovrà inoltre essere tenuta a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni mensa servita.

39.7. Eventuali variazioni significative apportate al sistema produttivo durante l'Appalto che comporteranno l'adeguamento delle procedure di autocontrollo e che potrebbero presentare un impatto sulle modalità di erogazione del servizio dovranno essere preventivamente comunicate e concordate con l'Amministrazione.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

39.8. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si rinvia in generale alla normativa nazionale e comunitaria applicabile.

39.9. Caratteristiche delle Derrate Alimentari

39.9.1. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti minimi obbligatori contenuti nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito "CAM") di cui al D.M. 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020 - Allegato sub 6), alle Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica per quanto concerne i servizi per la prima infanzia, nonché alle disposizioni normative vigenti e alle condizioni migliorative proposte dall'Esecutore in sede di gara.

39.9.2. I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate dovranno essere conformi a quanto prescritto dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate nonché all'offerta tecnica se migliorativa.

39.9.3. Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

39.9.4. I menù promuovono l'utilizzo di prodotti del territorio e il rispetto della stagionalità.

39.9.5. Sono assunti quali parametri ambientali minimi per il presente appalto gli ulteriori seguenti criteri:

- FORNITURA OBBLIGATORIA DI PRODOTTI BIOLOGICI AL 100% RELATIVAMENTE A QUEGLI ALIMENTI DESTINATI AI COMMENSALI DEGLI ASILI NIDO;
- FRUTTA, VERDURE E ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI, PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINA, PATATE, POLENTA, POMODORI E PRODOTTI TRASFORMATI, FORMAGGIO, LATTE UHT, YOGURT, UOVA, OLIO EXTRAVERGINE devono provenire:

    - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica;
    - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata"

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

- I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

39.9.6. La carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n.
- 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici e tradizionali.

39.9.7. Il pesce deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica o pesca sostenibile. Il pesce somministrato, in ogni caso se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

39.9.8. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008.

39.9.9. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (*Marine Stewardship Council*) o equivalenti.

39.9.10. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

39.9.11. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

39.9.12. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 08.09.1999, n. 350.

39.9.13. Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

39.9.14. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art. 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

39.9.15. Nella preparazione dei pasti devono essere, inoltre, utilizzati prodotti conformi alle tipologie previste dalla Legge Regionale vigente.

39.9.16. La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto, dovranno essere di elevato standard di qualità merceologica ed organolettica, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

39.9.17. In tutti i plessi viene normalmente consumata l'acqua di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al D.lgs. 2/2/2001 n. 3, fatti salvi i pranzi al sacco. Nel caso in cui risulti impossibile utilizzare l'acqua di rete o microfiltrata (ad esempio, in caso di rottura di impianti di distribuzione dell'acqua, sia esterni che interni ai centri cottura/centri refezionali, che determini la non potabilità dell'acqua, accertata dagli enti competenti), l'impresa dovrà fornire acqua oligominerale naturale in brocche di plastica dura o in bottiglie PET, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale.

39.9.18 L'analisi dell'acqua all'uscita dal rubinetto, è da effettuarsi di norma due volte nel corso dell'anno scolastico, indicativamente dopo periodi prolungati di chiusure delle attività (es. vacanze estive e natalizie) e ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità.

39.9.19.All'avvio dell'anno scolastico l'Appaltatore deve presentare all'Amministrazione l'elenco delle derrate alimentari comprensivo delle schede tecniche, % in peso e preventivo di spesa ed ogni altro elemento utile all'identificazione delle derrate e inoltre le certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari.

39.9.20. L'Esecutore dovrà altresì comunicare all'Amministrazione ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco entro 10 giorni dalla variazione. Deve indicare, inoltre, quando i vari prodotti biologici, DOP, IGP, STG, o provenienti da fattoria sociale o da commercio equo e solidale vengono utilizzati nell'arco delle 4 / 8 settimane di menù, predisponendo un menù "parlante" ovvero che indichi le materie prime o pietanze qualificate utilizzate (es. pasta BIO o Fontina DOP), tenuta in debita considerazione l'offerta migliorativa.

39.9.21. Per garantire la verifica del rispetto della merceologia delle derrate previste dal Capitolato, o di quelle migliorative offerte in sede di gara, l'Impresa deve inoltre garantire all'Amministrazione mensilmente, o secondo la cadenza richiesta dalla singola Amministrazione, la trasmissione, a mezzo sistema informativo tramite interfaccia web offerto in sede di gara o trasmettendo il file via pec, della reportistica inerente il carico/scarico delle derrate, comprensiva di descrizione merceologica, fornitore, quantità e

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

spesa, contenente tutte le informazioni necessarie al fine di dimostrare il rispetto di quanto offerto, ferme restando le modalità descritte di verifica documentale ed in situ dei CAM.

39.10. Rintracciabilità di filiera

39.10.1. L'approvvigionamento delle derrate dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscono l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo – qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti.

39.9.1. L'Appaltatore deve attenersi al Regolamento CE n° 178/2002 e ss.mm.ii. relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agroalimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché alle norme ISO in materia.

39.9.2. Le derrate alimentari utilizzate devono essere prodotte, confezionate ed etichettate secondo le vigenti normative sopracitate; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.

39.9.3. A tal fine l'Impresa deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

39.9.4. Deve essere, altresì, individuato un Responsabile del sistema di qualità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto, che devono restare costanti nel tempo.

39.9.5. L'Esecutore deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione, in qualsiasi momento ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia attestata o si desuma la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra. Tale certificazione e documentazione deve essere idonea a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore dell'Appaltatore o dall'Appaltatore stesso e a quella prevista dal presente Capitolato o dai suoi allegati o offerta in sede di gara. L'Appaltatore nell'espletamento del servizio deve fornire in tempi adeguati le informazioni relative alla somministrazione delle referenze della provenienza a Km0 dei prodotti, biologiche o altrimenti qualificate e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

39.9.6. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

39.10. Ricevimento e Conservazione delle Derrate Alimentari

39.10.1. Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.

39.10.2. Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del "tutto avanti" , al fine di evitare le contaminazioni crociate.

39.10.3. Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

39.10.4. I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.

39.10.5. Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

39.10.6. Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

39.10.7. La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).

39.10.8. Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.

39.10.9. I prodotti per utenti celiaci dovranno essere identificati e conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.

39.10.10. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiale idoneo al contatto con gli alimenti. È vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno.

39.10.11. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità muniti di coperchio e riposti separatamente.

39.10.12. Ogni qual volta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

originaria del prodotto, la data di apertura della confezione e la curabilità valicata dall'I.A. del prodotto riconfezionato.

39.10.13. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

39.10.14. I prodotti sottoposti a scongelamento devono essere identificati con l'etichetta del produttore e con un'etichetta riportante la data di inizio scongelamento.

39.10.15. I prodotti non conformi compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa che dovrà essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati. I prodotti scaduti dovranno essere immediatamente eliminati.

39.10.16. Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del "tutto avanti". In entrambi i casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

39.10.17. Nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune di Torre d'Isola, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù.

39.10.18. Nel prezzo di appalto sono compresi tutti gli oneri derivanti all'Appaltatore dalla fornitura del servizio, delle derrate e di ogni altro prodotto necessario per l'esecuzione del servizio di ristorazione in conformità alle regole dell'arte, nel rispetto delle disposizioni, anche sanitarie, in vigore.

39.10.19. Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente articolo, si fa riferimento alla normativa in materia.

40. MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI OFFERTI IN SEDE DI GARA

40.1. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti certificati, previsti dal presente Capitolato o offerti dall' O.E.A. quale variante (prodotti locali convenzionali e/o provenienti da agricoltura biologica o prodotti tipici) non fossero disponibili sul mercato ovvero non fossero forniti, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

40.2. In tal caso l'O.E.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto immediatamente alla Stazione appaltante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel giorno specificato.

40.3. Nel caso in cui non sia possibile all' O.E.A. recuperare la fornitura per giustificati motivi, questi rimborserà alla Stazione appaltante la differenza del valore economico dei prodotti non erogati.
La differenza sarà determinata applicando i prezzi in base a pubblicazioni di settore e indagini di mercato.

40.4. Nel caso in cui l'O.E.A. non comunichi alla Stazione appaltante la momentanea mancanza dei prodotti di cui sopra, verrà comminata la penale prevista dal presente capitolato**.**

41. TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

41.1. L'Impresa dovrà provvedere alla produzione di pasti in regime fresco-caldo, da distribuire e somministrare in multiporzione.

41.2. Per la preparazione e cottura dei pasti, l'Appaltatore dovrà osservare le seguenti indicazioni:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestroni, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- Non devono essere utilizzati:
  - le carni al sangue;
  - cibi fritti;
  - il dado da brodo contenente glutammato;
  - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
  - residui dei pasti dei giorni precedenti;
  - verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
  - da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice brasatura in poca acqua o brodo.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta;
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- il formaggio grattugiato deve essere inviato quotidianamente nella quantità necessaria per gli utenti presenti.
- Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità;
- Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono: cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

41.3. Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'Impresa appaltatrice, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

41.4. Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.

41.5. La preparazione e la cottura dei pasti devono avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. L'Esecutrice in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

41.6. Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni dell'Amministrazione e le disposizioni dell'ATS di Pavia.

41.7. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

41.8. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

41.9. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.

41.10. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non dovrebbe superare i 120 minuti.

41.11. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura. Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009.

41.12. In un rapporto semestrale l'Operatore Economico dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata. Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità, come indicato nel D.M.65/2020.

41.13. La ditta, d'intesa con il l'A.C. potrà avviare progetti specifici finalizzati a ridurre lo spreco alimentare e sostenere le fasce deboli della popolazione. In tal caso potranno essere concordate eventuali diverse distribuzioni del cibo non distribuito agli alunni, purché integro e non scodellato, come previsto al D.M. 65/2020.

41.14. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura dell'Appaltatore.

42. Preparazione piatti freddi

42.1. L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di guanti monouso.

42.2. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 4° e 10°C.

42.3. Preparazioni gastronomiche refrigerate

42.3.1. È ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente il consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.

42.3.2. L' O.E.A. deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti e refrigerati.

45.3.4. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roastbeef, lessi, brasati, lasagne o altre preparazioni autorizzate dalla Stazione appaltante.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

43.3.5. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

42.4. Condimenti

42.4.1. Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti sono quelle di seguito riportate.

42.4.2. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione.

42.4.5. È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità ai Regolamenti CE n. 510/06, n. 1898/2006 e al Reg. CE 628/08, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dalla Stazione Appaltante.

42.4.6. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

42.4.7. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte, preparazione di salse e cotture al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

42.4.8. È vietato l'utilizzo di dadi vegetali e di carne ed è consentito solo l'uso di preparati per brodo vegetali.

43. SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

43.1. Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste alla Tabella delle grammature per ciascuna categoria di utenti nella quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola portata.

43.2. Tali pesi si intendono a crudo e al netto di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento. Inoltre, s'intendono al netto degli scarti di lavorazione, fatta eccezione per le carni con osso per le quali il peso a crudo comprende il peso dell'osso.

44. INTRODUZIONE DI NUOVE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

44.1. Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche di analogo valore nutrizionale ed economico.

45. CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

45.1. L' O.E.A. al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno 150 g di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in contenitori sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

45.2. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 4°C per le 72 ore successive.

45.3. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

46. DIVIETO DI RICICLO ED ECCEDENZE ALIMENTARI

46.1. L' O.E.A. deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo, se non finalizzato ad iniziative di educazione ambientale, come sotto riportate.

46.2. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura.

46.3. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura.

46.4. Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire in conformità alla normativa vigente e, in particolare per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009.

46.5. Misure volte ad evitare eccedenze alimentari

46.5.1. L'eventuale esistenza di avanzi di alimenti va valutata ricercandone le cause e per perseguire obiettivi di riduzione e riutilizzo.

46.5.2. Sono ammesse proposte di iniziative di educazione ambientale e di educazione al consumo ed alla solidarietà coinvolgendo anche i ragazzi delle scuole in merito a:

- riciclo dei rifiuti organici (compostaggio domestico)
- iniziative di solidarietà per la destinazione del cibo non consumato a fini assistenziali.

46.5.3. La ditta, d'intesa con il l'A.C. potrà avviare progetti specifici finalizzati a ridurre lo spreco alimentare e sostenere le fasce deboli della popolazione. In tal caso potranno essere concordate eventuali diverse distribuzioni del cibo non distribuito agli alunni, purché integro e non scodellato, come previsto al D.M. 65/2020.Per tali eventuali proposte si chiede di esporre l'iniziativa corredata di progetto tecnico di gestione, che sarà comunque oggetto di valutazione ed accettazione da parte della Giunta Comunale, la quale potrà anche proporre modifiche per una più efficace gestione rispetto agli obiettivi prefissati.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

46.5.4. A garanzia della sicurezza alimentare, le proposte di recupero e conferimento delle eccedenze devono chiaramente indicare fruitori, modalità e procedure.

46.5.5. Le porzioni offerte devono essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinati, in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato. A tal fine, si rimanda alle Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica.

46.5.6. L'aggiudicatario, inoltre, deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti in osservanza del Capitolo VI dell'allegato al D.Lgs. n. 155/1997, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste e che gestirà separatamente la raccolta di oli e grassi usati tramite un operatore specializzato autorizzato.

46.5.7. Al termine di ogni anno scolastico l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei principali prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei principali prodotti acquistati per la commessa, allegando scheda tecnica e dichiarare, inoltre, la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità, come indicato nel D.M.65/2020.

46.5.8. Dovrà dichiarare, inoltre, la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese e/o da intraprendere per ridurre tali quantità.

47. NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

47.1. Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

47.1.1. L' O.E.A. entro un mese dall'inizio delle attività deve redigere e applicare il Piano di Autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n.852/2004 concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.
Pertanto, l'O.E.A. deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica, compresa la potabilità dell'acqua sia presso le cucine sia presso i refettori, per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

47.1.2. Presso le cucine e presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'O.E.A., a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

47.1.3. i detersivi e quanto altro necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere inviati ai terminali di distribuzione separatamente dalla consegna dei pasti e nella quantità adatta ad essere stoccata nei locali/contenitori a disposizione;

47.1.4. I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricato.

47.1.5. L' O.E.A. deve fornirne copia alla Stazione appaltante o degli organismi di controllo da questa incaricati i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ATS, NAS, ICQRF).

47.2. Norme per una corretta igiene della produzione

47.2.1. L' O.E.A., nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio, deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle stesse normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato.

47.2.2. L' O.E.A. deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (GMP/Good Manufacturing Practices) scaturenti dal Piano di Autocontrollo igienico.

47.3. Indumenti di lavoro

47.3.1. L' O.E.A. deve fornire a tutto il personale impegnato nel servizio di preparazione e somministrazione dei pasti indumenti da lavoro e DPI da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene ed in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.

47.3.2. Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'O.E.A. ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore.

47.3.3. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione dei pasti e per i lavori di sparecchio e pulizia.

47.3.4. Anche durante le operazioni di sparecchio e pulizia tra un turno e l'altro dovranno essere indossati appositi indumenti protettivi, così da garantire una maggiore protezione della divisa adibita alla distribuzione dei pasti.

47.3.5. Le divise dovranno comprendere un idoneo copricapo atto a raccogliere completamente la capigliatura.

47.4. Igiene del personale

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

47.4.1. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (GMP/Good Manufacturing Practices) del Piano di Autocontrollo igienico.

47.4.2. In particolare, l'O.E.A. dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti segua scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie.

47.4.3. Tutto il personale dovrà, inoltre:

- aver effettuato un corso, secondo la normativa vigente, ed essere abilitato alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti ed avere sul luogo di lavoro idonea certificazione;
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti;
- non indossare anelli, bracciali o orologi;
- non avere smalti sulle unghie;

in tutte le fasi della lavorazione e distribuzione dei pasti, indossare copricapo, divise pulite e ordinate, appositi calzari, dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii.

Il personale addetto alla pulizia dovrà essere adeguatamente istruito come da normativa vigente per quanto concerne:

- il programma di pulizia e sanificazione;
- le modalità d'uso dei detergenti ed igienizzanti.

47.5. Regolamenti

47.5.1. Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso il Centro Cottura dovranno essere svolti conformemente a quanto previsto dal Piano di Autocontrollo predisposto dall'O.E.A.

47.5.2. L'O.E.A. dovrà garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse.

47.5.3. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti, è obbligatorio osservare le "Buone Norme di Produzione" (GMP) nonché le norme stabilite nel Piano di Autocontrollo (Reg. CE 852/2004).

47.5.4. Nelle zone di preparazione e cottura e nelle cucine in generale è assolutamente vietato detenere detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

47.5.5. Le attività di pulizia e sanificazione presso i luoghi di consumo dei pasti dovranno essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

47.5.6. Nel caso di somministrazione dei pasti su più turni, le operazioni di sparecchio dei tavoli dovranno avvenire senza sovrapposizione tra operazioni "sporche" e operazioni "pulite".

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

47.6. Caratteristiche prodotti detergenti e sanificanti e dei materiali di consumo in carta

47.6.1. L' O.E.A. dovrà utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri ecologici Ecolabel UE previsti dalla Decisione della Commissione 2018/680/UE. Nel caso di utilizzo di prodotti disinfettanti o disinfestanti, questi dovranno essere conformi al D. Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico - chirurgici.

47.6.2. Le attività di pulizia dovranno essere conformi alle caratteristiche tecniche compatibili previste dal D.M. n. 51 del 29/01/2021 - Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti.

47.6.3. Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

47.6.4. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

47.6.5. Nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

47.6.6. Tutti i detersivi e i prodotti di sanificazione dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di pulizia e sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

47.6.7. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta riconducibili al gruppo di prodotti in "carta-tessuto", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici, sono richiesti prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e Allegato II della Decisione UE 2019/70 dell'11/01/2019.

47.6.8. L'O.E.A. recapita ai centri refezionali i detergenti e quant'altro necessario per effettuare le operazioni di pulizia e disinfezione, in maniera separata dalla consegna del pasto, oppure garantisce approvvigionamento diretto da un fornitore esterno, oppure li distribuisce periodicamente, con un trasporto specifico.

47.7. Pulizie dei locali, lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

47.7.1. I locali, le attrezzature, l'utensileria e il pentolame utilizzate per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti presso i centri refezionali deve essere pulita e sanificata alla fine di ogni ciclo produttivo.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

47.7.2. In particolare, i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione e sporzionamento concessi in comodato d'uso gratuito e no, devono essere tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie; gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti spogliatoio, conformi alle norme vigenti.

47.7.3. Ad ogni utilizzo l'O.E.A. deve provvedere al lavaggio delle stoviglie, se del tipo riutilizzabile.

47.7.4. Sono a carico dell'O.E.A. la fornitura dei detergenti e degli accessori necessari e dei sacchi per la raccolta dei rifiuti. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, arredi, attrezzature e utensili devono essere mantenuti costantemente in buono stato e sanificate, secondo quanto previsto dalle buone pratiche di lavorazione.

47.7.5. Per la pulizia dei locali, delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) 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.

47.7.6. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e altre attrezzature.

47.7.7. Il Comune verifica, attraverso sopralluoghi nel centro di cottura e refettorio i prodotti, le scorte e i relativi imballaggi primari; ove richiesto deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente

47.7.8. Le operazioni di pulizia giornaliera da eseguire presso i refettori consistono in:

a) sparecchiatura;
b) sanificazione dei tavoli;
c) sanificazione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
d) pulizia degli arredi;
e) eventuale capovolgimento delle sedie sui tavoli;
f) pulizia e sanificazione dei servizi igienici a disposizione del personale del Fornitore e dei locali di servizio;
g) deragnatura se occorrente.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro l'O.E.A. deve inoltre provvedere a:

h) sparecchiare, detergere e sanificare i tavoli;
i) apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

47.7.9. L'O.E.A. deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che presso il

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

centro di cottura, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo dei pasti da parte degli utenti autorizzati, devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

47.7.10. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti. Durante le operazioni di lavaggio dei macchinari è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

47.7.11. Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

47.7.12. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati devono essere conformi alle norme in vigore e non devono arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.

In ogni caso:

a) l'O.E.A. deve sempre mettere a disposizione del Comune la lista dei prodotti utilizzati, con relative schede di sicurezza, e informarlo in caso di sostituzione;
b) durante la presenza di alunni presso i locali refettorio la pulizia della pavimentazione potrà avvenire solamente a secco; in casi eccezionali, in cui ci sia la necessità di intervenire con acqua, l'O.E.A., dovrà segnalare adeguatamente, mediante idonea cartellonistica, la presenza di pavimentazione bagnata/scivolosa. In caso di sversamento accidentale di liquidi, l'O.E.A. dovrà provvedere ad asciugare tempestivamente la pavimentazione, e se necessario predisporre idonea segnaletica di pericolo.
c) Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso dispositivi di protezione individuale, quando il loro uso è consigliato nelle schede di sicurezza, l'onere dei quali è a carico dell'O.E.A.
d) Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature e relativi impianti devono essere fatte rispettando le norme di sicurezza a protezione dei lavoratori e in modo da non arrecare danno a cose o terzi.
e) Per tutte le attività di pulizia di cui al presente Capitolato si applica, in ogni caso, sia per le modalità che per il tipo di prodotti da utilizzare che per le verifiche da effettuare, quanto stabilito nel documento "C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" di cui al DM n.65 del 10 marzo 2020, gli altri C.A.M. pertinenti e i relativi aggiornamenti.

47.8. Pulizie periodiche

47.8.1. L'O.E.A. deve, di norma, provvedere alle seguenti pulizie periodiche:
a) detersione di infissi, tapparelle, veneziane, vetri, contro soffittature, porte;

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

b) detersione esterna di condotte dell'aria aspirata e tubi a soffitto;
c) pulizia di zanzariere e reti anti-mosche, punti luce, cappe (detersione interna, filtri ed esterna), ecc.;
d) lavaggio a fondo di pavimenti e parti lavabili della struttura.

47.8.2. Dette operazioni sono eseguite nel centro di cottura e in tutti i centri refezionali, con cadenza tale da garantire la costante igienicità dei locali e loro dotazioni.

47.9. Divieti

47.9.1. Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali devono essere eseguite in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione con gli alimenti.

47.9.2. Durante le operazioni di preparazione, somministrazione e consumo dei pasti è assolutamente vietato tenere in prossimità degli alimenti detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

47.10. Prevenzione e gestione dei rifiuti e MOCA

47.10.1. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.

47.10.2. In particolare:
a) l'O.E.A. deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume;
b) non devono essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni, ove non altrimenti imposto ex lege, oppure ove non motivate da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.);
c) la raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente per territorio;
d) gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale competente per territorio, se attivo;
e) è tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.); nel caso si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, ogni onere per il ripristino degli scarichi è a carico dell'O.E.A.;
f) la fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, che devono essere munite di pedale e coperchio, è a carico dell'O.E.A.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

47.10.3. Le spese di smaltimento dei rifiuti per i soli centri refezionali sono da intendersi a carico del Comune di Torre d'Isola.

47.10.4. Si applica, in ogni caso, in materia di rifiuti e di altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA), quanto stabilito dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al documento "C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" di cui al DM n.65 del 10 marzo 2020, gli altri C.A.M. pertinenti e i relativi aggiornamenti.

47.11. Interventi di disinfestazione e derattizzazione

47.11.1. L'O.E.A. deve effettuare a sue spese gli interventi di disinfestazione e derattizzazione generale all'interno dei locali in cui opera, prima dell'avvio delle attività di cui al presente Capitolato e, successivamente, con la periodicità prevista dal piano di autocontrollo, senza oneri aggiuntivi per il Comune e fatti salvi eventuali interventi straordinari che dovessero rendersi necessari.

47.11.2. Le attività di derattizzazione devono avvenire in sicurezza, rispettando le disposizioni previste, ed effettuate tramite una ditta specializzata del settore in possesso dei necessari requisiti di idoneità professionale e delle necessarie autorizzazioni, a fronte di specifico contratto; analogamente i prodotti utilizzati nei trattamenti devono essere professionali e consentiti dalle disposizioni normative vigenti.

47.11.3. All'interno del manuale di autocontrollo del locale dell'O.E.A. sono custodite le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti impiegati, nonché una planimetria riportante il posizionamento delle esche, comunque immediatamente individuabili anche da apposita cartellonistica affissa alle pareti.

47.11.4. Per ridurre al minimo i rischi da interferenza, le operazioni vengono svolte al di fuori del servizio di ristorazione.

47.12. Politica Ambientale

47.12.1. Relativamente agli impatti ambientali diretti e indiretti derivanti dalle attività di cui al presente appalto, l'O.E.A. si impegna a predisporre una procedura per eventuali sversamenti (detersivi, oli, ecc.) e, in linea generale, ad operare secondo gli indirizzi espressi in materia di politica ambientale dal Comune di Torre d'Isola.

PARTE TERZA – CONTROLLI E RILIEVI

48. ATTIVITÀ DI VIGILANZA DEL COMUNE

48.1. Il Comune opera con poteri di controllo e ispettivi in ordine al rispetto di tutte le prescrizioni del presente capitolato e dell'offerta formulata dal O.E.A. in sede di gara.

48.2. Organismi preposti alla Vigilanza

48.2.1. Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all'ATS Pavia competente, le eventuali strutture specialistiche incaricate dal Comune, gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, la Commissione mensa, secondo le rispettive competenze.

48.3. Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa

48.3.1. Per il controllo sul funzionamento del servizio di refezione scolastica è istituita la "Commissione comunale mensa scolastica".

48.3.2. La Stazione Appaltante comunica all'Esecutore l'elenco dei componenti della Commissione Mensa e gli eventuali aggiornamenti in corso d'anno.

48.3.3. Alle riunioni della Commissione, in relazione agli argomenti posti all'ordine del giorno, potranno essere invitati anche rappresentanti della ditta concessionaria del servizio.

48.3.4. È fatto assoluto divieto ai componenti della Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'O.E.A. Le osservazioni sull'andamento del servizio devono essere comunicate esclusivamente agli uffici preposti della Stazione appaltante.

48.3.5. I componenti della Commissione Mensa sono tenuti al rispetto delle norme contenute nel DPR 16 aprile 2013 n. 62 e nel Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Torre d'Isola.

49. VERIFICA E CONTROLLO SULLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

49.1. Posto che i controlli igienico-sanitari e l'aspetto nutrizionale dei menù sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ATS di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti, di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

qualità delle prestazioni, di accedere alle mense scolastiche prima e durante lo svolgimento del servizio, avvalendosi anche di propri esperti.

48.2. L'Operatore Economico è tenuto a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. A tal proposito, il Comune dovrà preliminarmente inviare alla Ditta un elenco nominativo delle persone autorizzate ad effettuare i controlli, comunicando tempestivamente ogni successiva variazione dello stesso elenco.

48.3. La vigilanza sulla produzione e sull'esecuzione del servizio potrà avvenire senza preavviso alcuno e in qualsiasi momento della refezione, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

48.4. Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, o non siano comprese nelle penalità di cui all'art. 24, l'Operatore Economico verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo. Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

48.5. In particolare, si prevedono due tipi di controllo:

a) Controllo tecnico ispettivo e igienico-sanitario svolto da incaricati dall'Amministrazione Comunale e comprendente:

- ✓ l'ispezione del centro cottura, dei refettori e dei locali accessori, quali magazzino/celle, e dei frigoriferi al fine di controllare la preparazione, la quantità e la qualità dei pasti, nonché la tenuta dei magazzini viveri, e accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato per quanto di competenza;
- ✓ la corrispondenza quantitativa e qualitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato da effettuarsi eventualmente anche mediante pesatura delle derrate alimentari crude presso il centro di cottura;
- ✓ la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore;
- ✓ il rispetto delle norme igieniche, dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna e distribuzione dei pasti trasportati.

i. Il personale tecnico dovrà far pervenire all'Amministrazione Comunale esauriente relazione utile anche per le applicazioni delle eventuali penalità di cui all'art. 21.

ii. Nella visita ispettiva al centro cottura il personale tecnico del Comune potrà essere accompagnato da membri della Commissione mensa.

b) Controllo sul funzionamento del servizio da parte di insegnanti e genitori facenti parte della Commissione Mensa o delegati.

i. I soggetti suddetti effettueranno, anche individualmente, nell'orario della refezione presso i singoli plessi scolastici, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione e, in generale, sul corretto funzionamento del servizio.

ii. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico - sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con la ditta, il comune e le autorità scolastiche.

48.6. In entrambi i casi l'Operatore Economico avrà cura di fornire alle persone sopra indicate l'abbigliamento idoneo per accedere ai locali.

48.7. I membri della Commissione Mensa o loro delegati mensa potranno segnalare il disservizio e le irregolarità al Comune tramite indicazione scritta, che dovrà essere controfirmata dal personale addetto alla distribuzione ed inviata al Comune.

48.8. Una copia delle segnalazioni sarà inviata dall'Amministrazione Comunale all'Operatore Economico. Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire al Comune entro dieci (10) giorni dalla data di ricevimento delle segnalazioni di disservizio.

48.9. L'Amministrazione Comunale, sulla base dei verbali ricevuti, provvederà alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto nel presente capitolato.

48.10 Il Comune si riserva la facoltà di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio ovvero a laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti verrà applicata la penalità di cui al punto 21.

48.11. L'Operatore Economico è sempre tenuto a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

48.12. L'Operatore Economico dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione e preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, implementando il piano di autocontrollo HACCP.

48.13. La ditta aggiudicatrice fornirà al comune un recapito telefonico (fisso e mobile) ed un indirizzo e-mail per lo scambio di comunicazioni sulla qualità del servizio e/o per ogni altro argomento attinente al presente servizio in oggetto.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

48.14. Blocco delle derrate

48.14.1. I controlli presso il Centro Cottura potranno dar luogo al "blocco di derrate" Gli elementi assunti in sede di controllo possono essere utilizzati per la contestazione all'O.E.A. degli episodi previsti al punto 21. "Penalità", oppure per l'applicazione - in casi estremi – punto 22. "Risoluzione del contratto".

48.14.2. I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

48.14.3. La Stazione appaltante provvederà, entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento, a darne tempestiva comunicazione all' O.E.A. Qualora i referti diano esito positivo, all' O.E.A. verranno addebitate le spese di analisi e quanto altro previsto. Altresì le derrate dovranno essere avviate allo smaltimento e saranno applicate le penali previste.

48.14.4. L'O.E.A., in ogni caso non può invocare la necessità del contraddittorio durante l'attività ispettiva quale motivo di esonero o limitazione della responsabilità della stessa o del personale dalla stessa impiegato, rimanendo unica responsabile del corretto svolgimento del servizio di cui al presente appalto.

48.15. Esercizio di autocontrollo da parte dell'O.E.A.

48.15.1. L'O.E.A. è tenuta a adottare, come previsto dal Regolamento C.E. n. 852/2004 e ss.mm.ii., misure di autocontrollo alimentare / controlli HACCP atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema.

48.15.2. A richiesta del Comune deve fornire copia del manuale di corretta prassi igienica e la documentazione comprovante l'attività di autocontrollo svolta; nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'O.E.A. deve provvedere alle modifiche del piano concordate con il Comune dandovi piena attuazione.

48.15.3. L'Esecutore si impegna a fornire, su eventuale richiesta dell'Amministrazione, all'atto della stipula del contratto, la documentazione, redatta dalle singole aziende fornitrici di prodotti alimentari, attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

48.15.4. L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Appaltatore, in qualsiasi momento e qualora lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle previste dall'Esecutrice.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

48.15.5. L'Impresa, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.

48.15.6. L'Esecutore è tenuto a informare con immediatezza l'Amministrazione di eventuali visite ispettive della competente Azienda sanitaria e/o NAS e a trasmettere copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

48.16. Customer Satisfaction

48.16.1. Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, l'O.E.A. dovrà predisporre in accordo con la Stazione appaltante un sistema di monitoraggio della soddisfazione dell'utenza. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

48.16.2. L'indagine dovrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia degli utenti

48.16.3. L'efficacia degli indicatori è sperimentata entro il primo anno di vigenza del contratto e, successivamente, è valutata una loro eventuale modifica/ritaratura.

48.16.4. L'O.E.A., a cadenza periodica, concordata con il Comune, deve produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni e dei conseguenti correttivi studiati per migliorare il servizio.

48.16.5. Il Comune si riserva la facoltà di predisporre batterie d'indicatori volti a rilevare l'efficacia e la qualità di quanto erogato, anche sottoponendo questionari, incontri con le famiglie degli iscritti e interviste agli utenti in merito alla qualità delle prestazioni oggetto dell'appalto, e di delegare a personale specializzato la verifica di particolari aspetti del servizio espletato.

48.16.6. In caso di reclami si procede come segue:

a) il reclamo rivolto dagli utenti o comunque da soggetti esterni all'O.E.A. deve essere da questa tempestivamente recapitato al Comune;

b) il Comune, di norma entro 10 giorni dal ricevimento di un reclamo, dopo averlo accuratamente analizzato, valuta che sussistano gli estremi per l'inoltro della contestazione scritta, nella forma ritenuta più adeguata, all'O.E.A., che deve procedere entro 10 giorni, risolvendo il problema oppure presentando controdeduzioni, nei termini di dieci (10) giorni;

c) la risposta, a cura dell'O.E.A., è tempestivamente trasmessa all'autore del reclamo.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

PARTE QUARTA – UTILIZZO DELL'IMMOBILE, MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

49. CONSEGNA E RICONSEGNA DELL'IMMOBILE E DELLE ATTREZZATURE

49.1. L'Amministrazione Comunale mette a disposizione dell'O.E.A. per tutta la durata dell'appalto, i locali della cucina della Scuola dell'Infanzia nello stato in cui si trovano.

49.2. Della consegna dell'immobile, degli arredi e delle attrezzature, prima dell'avvio del servizio e prima della sua restituzione al termine dello stesso, saranno redatti in contraddittorio, appositi verbali

49.3. La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale, redatto in contraddittorio tra le parti sulla base dell'effettivo riscontro con l'inventario dei beni allegato al contratto stipulato con l'O.E.A. Sarà a carico dell'O.E.A. medesimo la sostituzione dei materiali e dei beni mancanti o danneggiati, con esclusione di quanto oggetto di normale usura dovuta al corretto utilizzo.

50. OBBLIGHI MANUTENTIVI

50.1. Dalla data di decorrenza e per tutta la durata del contratto la manutenzione ordinaria dell'intero immobile è a carico dell'O.E.A. L'O.E.A. provvederà ai servizi di manutenzione nel rispetto anche di quanto previsto dal programma manutentivo contenuto nell'offerta tecnica.

50.2. L'O.E.A. deve predisporre uno specifico programma di manutenzione da esibire all'Amministrazione Comunale ad ogni sua richiesta e comunque almeno una volta all'anno con l'indicazione dei principali interventi di manutenzione effettuati, accompagnati dal rendiconto economico di spesa effettuata.

50.3. Sono a carico del Comune i seguenti oneri:

- la manutenzione straordinaria dell'immobile e degli impianti, esclusi i lavori necessari alla riparazione dei danni provocati dal personale dell'O.E.A.

50.4. Sono a carico dell'O.E.A. i seguenti oneri:

- la manutenzione ordinaria degli impianti esistenti, il reintegro e la sostituzione di tutti gli arredi e le attrezzature presenti nei locali ad uso cucina;

50.5. Al termine del contatto tali beni resteranno di proprietà del Comune.

COMUNE DI TORRE D'ISOLA
REGIONE LOMBARDIA PROVINCIA DI PAVIA
27020 – P.zza Libertà, 15 – Tel.0382/407021 Cod. Fisc. 80000930182

56.6. Ogni altro onere derivante dalla gestione del servizio in appalto si intende a carico dell'O.E.A., anche se non espressamente specificato.

56.7. Qualora l'O.E.A. non provvedesse puntualmente alle manutenzioni di cui sopra, il Comune si riserva la facoltà di intervenire incaricando un fornitore o tecnico di fiducia ed addebitando le spese sostenute all'O.E.A. stessi, fatti salvi i casi per cui sono previste le applicazioni di penali di cui all'art. 21 del presente Capitolato.

57. PIANO E REGISTRO DELLE MANUTENZIONI

57.1. Ai sensi della DGR 20588/2005, l'O.E.A. deposita e conserva presso la Cucina della Scuola dell'Infanzia il piano ed il registro delle manutenzioni ordinarie. Compete all'O.E.A. garantire l'aggiornamento e la corretta tenuta di tali documenti.

57.2. È invece a carico del Comune la tenuta e l'aggiornamento del piano e del registro delle manutenzioni straordinarie.

58. DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

58.1. Capitolato di Gara e Specifiche Tecniche

58.1.1. L'O.E.A. deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato e delle Specifiche tecniche ad esso allegate presso il Centro Cottura.

58.2. Manuale della Qualità

58.2.1. L' O.E.A. deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso il Centro Cottura, costantemente aggiornato. Tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

58.3. Piano di Autocontrollo

58.3.1. L'O.E.A. dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere il Piano di Autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato. Tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.