

CAPITOLATO TECNICO PRESTAZIONALE

SERVIZIO PASTI ANZIANI, DISABILI E PERSONE IN CONDIZIONI DI FRAGILITÀ E SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA. PERIODO DAL 01.09.2020 AL 31.08.2023

ARTICOLO 1: OGGETTO DELL'APPALTO

1.a) L'appalto ha per oggetto il servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per anziani, disabili e persone in condizione di fragilità ed il servizio di refezione scolastica rivolto agli alunni ed al personale docente della scuola primaria e/o secondaria, nonché ad altri eventuali utenti specificamente autorizzati.

1.b) I servizi, come meglio dettagliati negli articoli 4, 5 e 6, sono i seguenti:

Preparazione e distribuzione pasti a domicilio anziani e disabili: definizione dei menù, approvvigionamento derrate, preparazione presso proprio centro di cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione pasti presso il domicilio degli utenti, gestione prenotazione pasti, sanificazione contenitori.

Refezione scolastica: definizione dei menù, approvvigionamento derrate, preparazione presso proprio centro di cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione pasti, allestimento tavoli e fornitura stoviglie ed attrezzature necessarie al servizio pulizia, sanificazione (tavoli, utensili, pavimenti ...), gestione rifiuti e riordino locali ubicati presso il Polo Scolastico "Bagardi - Bonandrini" sito in via Europa, 2 a Casnigo.

1.c) I servizi del presente capitolato sono da considerarsi servizi pubblici essenziali ai sensi dell'art. 1 della L. 12/06/1990 n. 146 "Norme sull'esercizio del diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali". In materia di sciopero, pertanto, dovrà essere rispettata la suddetta normativa.

1.d) Il servizio di refezione scolastica deve essere organizzato e gestito nel rispetto di quanto emanato dal Ministero della Salute nelle **Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica** (conferenza unificata del 29 aprile 2010) e nelle **Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti** (conferenza unificata del 19 aprile 2018) e delle **Linee Guida della Regione Lombardia 1 agosto 2002**.

Qualora approvate ufficialmente prima dell'aggiudicazione, andranno rispettate anche le **Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera, Assistenziale e Scolastica** (attualmente in fase di valutazione), con particolare riferimento all'adozione del processo NACCP.

Al proposito, si sottolinea che la finalità del servizio non è soltanto quella di soddisfare l'esigenza del consumo di pasto fuori casa, ma anche quella di offrire un servizio educativo a tutti gli effetti, in un'ottica di promozione alla salute, di prevenzione sanitaria e di educazione ad una corretta alimentazione.

Art. 2 DURATA

2.a) Il periodo di affidamento del servizio è **dal 01.09.2020 al 31.08.2023**.

2.b) Alla scadenza del contratto, il rapporto contrattuale fra il Comune e la ditta appaltatrice si intende cessato senza bisogno di alcuna disdetta. La stazione appaltante ha facoltà di prorogare il presente contratto nelle more dell'esperimento della gara e del perfezionamento del contratto di appalto con il nuovo operatore economico aggiudicatario, e la ditta appaltatrice uscente ha l'obbligo di accettare la suddetta proroga ai patti, condizioni e prezzi del presente contratto.

Art. 3 PREZZI A BASE D'ASTA E IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

3.a) L'importo complessivo presunto del presente appalto per il triennio è stimato in € **181.022,40** oltre IVA di legge.

3.b) Tale importo risulta determinato nel modo seguente:

1. Pasti anziani: **prezzo unitario** per ogni pasto fruito € **6,80** (di cui non soggetti a ribasso €0,04) per nr. presunto di totali 15.168 pasti **preparati e consegnati** nel triennio (pari a 5056 pasti annui), secondo gli specifici obblighi prestazionali prescritti nel presente capitolato.

Totale importo per il triennio: € 103.142,40 (€ 34.380,80 su base annua).

2. Refezione scolastica: **prezzo unitario** per ogni pasto fruito € **4,40** (di cui non soggetti a ribasso €0,04) per nr. presunto di totali 17.700 pasti **preparati e distribuiti** nel triennio (pari a 5.900 pasti annui), secondo gli specifici obblighi prestazionali prescritti nel presente capitolato.

Totale importo per il triennio: € 77.880,00 (€ 25.960,00 su base annua).

3.c) Le stime circa la quantità dei pasti somministrati sono meramente indicative e variabili in base all'utenza e non impegnano in alcun modo il Comune di Casnigo; **in particolare, il Comune si considera sollevato da qualsiasi impegno qualora uno o entrambe i servizi non siano erogabili per cause di forza maggiore (quali, a titolo di esempio, misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus CoV-2).**

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire i pasti al prezzo offerto, **indipendentemente dal numero degli stessi**, senza che possa trarne argomento per modificare la qualità del servizio e senza chiedere compensi o rimborsi non contemplati nel presente Capitolato speciale d'appalto.

3.d) L'importo dei corrispettivi unitari indicati in narrativa è da considerarsi **comprensivo di € 0,04 per oneri della sicurezza ordinari non soggetti a ribasso**. Il dato è il risultato delle seguenti stime:

voci di sicurezza significative presunte	importo medio annuo (talune voci non ricorrono tutti gli anni, di norma)
formazione	€ 130,00
aggiornamento documentazione	€ 60,00
DPI	€ 110,00
cartellonistica	€ 60,00
visite mediche	€ 80,00

Qualora si confermi la necessità di oneri straordinari per rispettare il **“Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro fra il Governo e le parti sociali”** ed il **“Protocollo condiviso di regolamentazione per il contenimento della diffusione del COVID-19 nel settore del trasporto e della logistica”**, così come allegati al d.P.C.M del 26 aprile 2020 e le loro **successive eventuali modifiche e/o integrazioni**, si provvederà al riconoscimento dei maggiori oneri e costi

della sicurezza, previo valutazione degli stessi.

3.e) Il prezzo del pasto è da intendersi quale corrispettivo onnicomprensivo e remunerativo di tutti gli oneri, espressi e non dal Capitolato Speciale d'Appalto. Non sono ammesse offerte al rialzo.

3.f) Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti ordinari.

3.g) Per il servizio refezione scolastica, sono escluse le spese di utenza del refettorio (energia elettrica, riscaldamento dei locali e fornitura di acqua d'acquedotto), in quanto vengono direttamente sostenute dall'Amministrazione Comunale.

3.h) Il prezzo sarà stabilito dalla Ditta in sede di gara in base a calcoli di propria convenienza e tutto a suo rischio, restando fisso e invariabile indipendentemente da qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che essa non abbia tenuto presente per tutta la durata dell'appalto.

Revisione dei prezzi

3.i) Ai sensi dell'art.106, comma 1, lett. a) del d.lgs. n.50/2016, si definisce una **clausola di revisione dei prezzi**, efficace decorso il primo anno dalla stipulazione del contratto, che interviene qualora si sia verificata una variazione dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi accertato dall'Istat, in misura superiore al 10% rispetto all'anno di perfezionamento del contratto di appalto.

Nel caso ciò si verifichi, l'appaltatore ha facoltà di richiedere l'applicazione della revisione dei prezzi cristallizzati in sede di gara in misura pari all'incremento percentuale dei prezzi al consumo di famiglie ed operai come accertato dall'Istat rispetto all'anno di perfezionamento del contratto. La revisione dei prezzi è autorizzata da questa stazione appaltante sulla base dell'accertamento dell'adeguatezza dell'incremento percentuale rispetto ai dati ufficiali pubblicati dall'Istat sul proprio sito istituzionale. L'accoglimento od il rigetto della richiesta di revisione deve avvenire nel termine di 30 gg. dalla richiesta, fermo restando che la decorrenza dell'efficacia della revisione è fissata al momento della presentazione della domanda da parte dell'appaltatore.

ARTICOLO 4: MODALITÀ DI EROGAZIONE DEI SERVIZI PRESCRIZIONI GENERALI E ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

4.a) I pasti verranno preparati presso il Centro di Cottura della ditta appaltatrice. Tale centro di cottura dovrà essere ubicato in modo tale da assicurare, tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione, un **tempo massimo di 30 minuti**. Il centro di cottura dovrà essere stato regolarmente notificato o registrato ai sensi del Regolamento CE/852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

4.b) Tutti i pasti veicolati saranno trasportati, in appositi contenitori termici, con automezzi idonei e sanificati correttamente in dotazione alla ditta appaltatrice.

4.c) La ditta appaltatrice, per svolgere il servizio oggetto del presente appalto, dovrà provvedere a tutte le operazioni/mansioni necessarie alla sua realizzazione, così come agli aspetti ad esso conseguenti, correlati ed impliciti, nel rispetto delle regole culinarie ed igienico-sanitarie, in base alla legislazione vigente (es.: Reg. CE n. 852/2004, etc.), nonché delle norme in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008), così come del **“Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro fra il Governo e le parti sociali”** nella sua generalità, così come allegato al d.P.C.M del 26 aprile 2020 e successive eventuali modifiche e/o integrazioni. In tal

senso, a semplice richiesta del Comune di Casnigo, l'aggiudicatario sarà tenuto a depositare copia del manuale di autocontrollo relativo alle fasi di produzione e trasporto, fermo restando ogni ulteriore obbligo in relazione al servizio di distribuzione dei pasti.

4.d) Il servizio oggetto del presente capitolato che la ditta appaltatrice è tenuta a svolgere comprende riepilogativamente:

- a) L'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime, con derrate alimentari di prima qualità, e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto nel rispetto scrupoloso delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto, e distribuzione di alimenti;
- b) La predisposizione dei menù (nel rispetto delle tabelle dietetiche e merceologiche), da sottoporre ad apposita approvazione da parte dell'Agenzia di Tutela della Salute di Bergamo (in seguito, ATS), fermo restando quanto riportato relativamente alle variazioni del menù e delle diete speciali; i menù previsti per l'intero anno sono articolati su quattro settimane, secondo indicazione dell'ATS; i menù approvati dall'ATS e la cadenza della loro somministrazione dovranno essere comunicati al Comune al fine di consentire il controllo sul corretto e puntuale svolgimento del servizio presso gli utenti; eventuali migliorie sono definite all'art. 9 (B1 e B2) del presente Capitolato;
- c) Il confezionamento dei pasti a legume fresco-caldo, nel rispetto dei menù approvati come da punto precedente, in contenitori multiporzione, il trasporto dei pasti/derrate con mezzi e personale adeguati sino ai terminali di consumo dove è attivato il servizio nei tempi previsti;
- d) L'adozione e l'applicazione di un programma di pulizie e sanificazione dei locali del centro di cottura, dei veicoli e dei refettori, pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/80 e dal Regolamento CE/852/2004, nonché dal **“Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro fra il Governo e le parti sociali”** (paragrafo “4-PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA”), così come allegato al d.P.C.M del 26 aprile 2020 e successive eventuali modifiche e/o integrazioni, con l'acquisto dei prodotti di pulizia e ammonio-quaternari per la pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali, dei veicoli, delle attrezzature e degli spazi del centro di cottura;
- e) La fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale al personale, come previsto dal D. Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, nonché dal **“Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro fra il Governo e le parti sociali”** (paragrafo “6-DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE”), così come allegato al d.P.C.M del 26 aprile 2020 e successive eventuali modifiche e/o integrazioni;
- f) **La copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;**
- g) L'effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal Capitolato;
- h) La messa a disposizione di un coordinatore/direttore responsabile del servizio personale – unico referente per una veloce ed efficiente relazione tra Comune e Ditta appaltatrice – che garantisca un personale adeguato in termini di capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico - sanitari previsti dalla vigente normativa;

La ditta appaltatrice del servizio dovrà inoltre garantire:

- i) L'utilizzo, ove necessario, di materiale a perdere (tovaglie, tovagliette, tovaglioli, etc.) in materiale biodegradabile;

- j) L'allestimento del centro di cottura, che dovrà essere operativo fin dall'inizio dell'appalto e l'assunzione di tutti gli oneri relativi, compreso l'eventuale affitto dei locali, le utenze, l'acquisto/disponibilità e le manutenzioni degli immobili e delle attrezzature;
- k) La conservazione dei campioni come di seguito indicato.

Sono inoltre a carico della ditta appaltatrice:

- l) L'adempimento di tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa e gravanti sull'operatore del settore alimentare, come definito dal Regolamento CE/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 della Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, con particolare riferimento agli obblighi di cui agli artt. 17, 18, 19 del Regolamento CE n. 178/2002, dal Regolamento CE/852/2004 e dal Regolamento CE/2073/2005;
- m) L'attuazione, il mantenimento e la gestione completa di procedure permanenti basate sul sistema H.A.C.C.P., con l'osservanza dei principi di cui al Regolamento CE/852/2004 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- n) La consegna dei pasti in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto.

4.e) Gli obblighi di cui sopra sono elencati a titolo esemplificativo. La ditta appaltatrice è tenuta, pertanto, al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato (e in particolare dai seguenti artt. 5 e 6), dall'offerta e dai relativi contratti.

4.f) Eventuali interruzioni del servizio derivanti da eventi imprevisi o calamitosi non comportano alcun obbligo di risarcimento a carico del Comune per il mancato guadagno.

4.g) Per quanto non prescritto nel presente capitolato, si rinvia agli obblighi prescritti in capo alle ditte erogatrici dei servizi di mensa scolastica prescritti dalle linee guida ministeriali e regionali, oltre che dalle disposizioni di legge e regolamentari ivi richiamate.

Diete speciali

4.h) Per le diete speciali la produzione deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e la relativa procedura deve trovare riferimento nel documento di autocontrollo: dovranno essere confezionati (pur nel rispetto della tutela della riservatezza dei dati personali) con modalità che consentano al personale addetto alla distribuzione di individuare in modo univoco il relativo destinatario e gestiti con apposito archivio.

La ditta appaltatrice dovrà formulare le diete speciali per soggetti allergici, intolleranti o con problemi di salute, in aderenza alle tabelle dietetiche predisposte dall'ATS a seguito di richiesta corredata da certificazione medica inoltrata dal genitore al Comune e valutata dall'ATS.

Per le diete per motivi etico-religiosi e per le diete leggere/in bianco la ditta dovrà attenersi alle indicazioni specifiche di ATS. Anche per questi utenti dovrà essere reso disponibile un menù settimanale. Per le diete vegetariane si farà riferimento ai menù sostitutivi resi disponibili dall'ATS.

Conservazione campioni

4.i) Al fine di individuare più celermente le cause delle tossinfezioni alimentari, la ditta appaltatrice dovrà garantire la conservazione presso la sede produttiva di un campione rappresentativo del pasto standard di ogni giorno al fine di assicurare l'esercizio dei controlli periodici svolti dalla ATS e da questa stazione appaltante. La conservazione dovrà avvenire in appositi contenitori muniti di etichetta con la data e la denominazione dell'alimento, in frigorifero ad una temperatura non superiore a + 4°C per n. 72 ore. Ogni tipo di alimento dovrà poter essere prelevato in quantità sufficiente a garantire eventuali accertamenti analitici (almeno 150 gr. di parte edibile).

La ditta appaltatrice effettuerà controlli analitici sulle derrate alimentari sulla base dei piani di

campionamento predisposti nel proprio manuale di autocontrollo, come meglio indicato all'art. 7. Qualora i risultati delle analisi microbiologiche superassero i limiti di legge, ovvero, nel caso dalle analisi chimiche si rilevasse la presenza di elementi sospetti (ad es. pesticidi per vegetali freschi, parassiti per pasta e riso, OGM per farina di mais, mercurio, piombo, cromo per pesce surgelato), la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare al Comune di Casnigo i risultati delle analisi e, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta gli eventuali costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. Le disposizioni eventualmente impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dalla ditta appaltatrice. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà al Comune di Casnigo, il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni. Le medesime penali, fatto salvo il maggior risarcimento del danno e le responsabilità amministrative e penali conseguenti, sono applicate qualora nei pasti siano rinvenuti corpi estranei non commestibili o pericolosi.

ARTICOLO 5: MODALITA' DI EROGAZIONE DEI SERVIZI PRESCRIZIONI PARTICOLARI PER SERVIZIO PASTI A DOMICILIO

Giorni di erogazione del servizio

5.a) Il servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio è da erogarsi di norma per il pranzo, dal lunedì al venerdì. Eventuali migliorie sono definite all'art. 9 (D1 e D2) del presente Capitolato.

Forniture

5.b) La ditta appaltatrice dovrà disporre di mezzi di trasporto, contenitori termici e gamelle adeguati al servizio oggetto di appalto, e provvederà anche al loro lavaggio ed alla sanificazione giornaliera.

Servizi

5.c) La ditta appaltatrice dovrà fornire:

- 1) Preparazione e confezionamento dei pasti presso il centro di cottura;
- 2) Consegna direttamente a domicilio su tutto il territorio comunale di ogni singolo pasto in contenitori monoporzione a legame fresco-caldo; trasporto che verrà effettuato a cura e spese della ditta appaltatrice con idonei mezzi della stessa e nel rispetto della normativa vigente, nonché del **“Protocollo condiviso di regolamentazione per il contenimento della diffusione del COVID-19 nel settore del trasporto e della logistica”** (paragrafo “SETTORE AUTOTRASPORTO MERCI”), così come allegato al d.P.C.M del 26 aprile 2020 e successive eventuali modifiche e/o integrazioni, e con la garanzia di effettuarlo in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e quindi di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti;
- 3) Consulenza gratuita dietetico alimentare relativa agli utenti in carico al servizio pasti a domicilio (se richiesta dall'utente e/o dal servizio sociale comunale);
- 4) Pulizia giornaliera dei mezzi di trasporto dei pasti e sanificazione almeno una volta alla settimana, tenendo conto del **“Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro fra il Governo e le parti sociali”** (paragrafo “4-PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA”), così come allegato al d.P.C.M del 26 aprile 2020 e successive eventuali modifiche e/o integrazioni;

Composizione del pasto

5.d) Il servizio deve essere organizzato tenendo conto che la ditta appaltatrice si impegna assicurare

per il pranzo e/o per la cena un pasto composto da primo piatto, secondo piatto, pane, contorno, frutta o yogurt, in base alle richieste degli utenti ed in modo che possano scegliere fra non meno di **tre** opzioni per ciascun piatto;

5.e) I menù approvati dalla ATS e la cadenza della loro somministrazione dovranno essere comunicati al Comune al fine di consentire il controllo sul corretto e puntuale svolgimento del servizio presso gli utenti.

Accesso al servizio e conseguente attivazione

5.f) Al servizio si accede su valutazione del Servizio Sociale Comunale.

Il Comune concorderà con la ditta appaltatrice la data di attivazione del servizio: generalmente dovrà essere attivato entro due giorni lavorativi dalla richiesta ma per ragioni d'urgenza, segnalate dal Servizio Sociale, dovrà essere attivato anche il giorno stesso della richiesta purché la richiesta sia comunicata entro le ore 10.00.

Le attivazioni saranno inoltrate alla ditta appaltatrice via e-mail o con semplice comunicazione telefonica dagli operatori comunali.

Sarà cura del Comune comunicare con anticipo di almeno un giorno le eventuali sospensioni temporanee e cessazioni.

Modalità di consegna

5.g) I pasti verranno consegnati, nel rispetto di tutte le norme igieniche, a legume fresco-caldo, in appositi contenitori termici in confezioni singole (gamelle in acciaio inox) nell'assoluto rispetto delle norme igieniche vigenti.

5.h) La consegna dovrà essere effettuata tra le ore 11.00 e le ore 12.30, fermo restando quanto previsto al paragrafo 4.a).

Gli orari di consegna dei pasti, ove ricorrano esigenze specifiche e considerata la natura degli utenti beneficiari, dovranno essere effettuati secondo le indicazioni dei servizi sociali del Comune di Casnigo.

5.i) Poiché **il momento della consegna è considerato anche come attività di prevenzione nei confronti delle problematiche dell'anziano solo**, gli operatori addetti alla consegna dovranno essere adeguatamente formati, a completo carico della ditta appaltatrice, al rapporto con l'utenza anziana/fragile, provvedere alla consegna del pasto presso l'abitazione, eventualmente se richiesto aiutare l'anziano ad aprire le gamelle e riferire al Servizio Sociale eventuali problematiche. Ogni persona è, inoltre, obbligata ad essere in regola rispetto alle norme igienico-sanitarie previste dalla legislazione vigente. La ditta appaltatrice dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

Modalità di prenotazione

5.j) La ditta dovrà gestire, con cadenza non superiore ai quindici giorni, le prenotazioni degli utenti relativamente alle scelte opzionali delle pietanze, mediante un sistema efficiente.

ARTICOLO 6: MODALITA' DI EROGAZIONE DEI SERVIZI PRESCRIZIONI PARTICOLARI PER SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

Giorni di erogazione del servizio.

6.a) Il servizio mensa Scuola Primaria/Secondaria avrà luogo indicativamente nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì, coi seguenti orari orientativi di distribuzione:

- dalle ore 12.30: Scuola Primaria;

- dalle ore 13:00: Scuola Secondaria di primo grado;

secondo il calendario scolastico e le fruizioni giornaliere disposte dall'Istituto Comprensivo di Gandino, competente per il Polo Scolastico di Casnigo.

Per specifiche esigenze i pasti potranno essere erogati anche su più turni per la medesima scuola, su semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Gli orari e i giorni sono da intendersi in ogni caso come orientativi in quanto gli stessi andranno definiti in funzione degli effettivi orari scolastici e dell'effettivo numero di utenti.

La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti rilevate dal personale scolastico.

6.b) Il Comune di Casnigo dovrà comunicare, con congruo preavviso, anche verbale, da confermarsi per iscritto, a cura degli Uffici competenti, eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio.

Forniture

6.c) La ditta appaltatrice dovrà fornire:

1. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura dei piatti, bicchieri, posate occorrenti per la refezione in materiale riutilizzabile (ceramica, vetro, metallo, etc.). Sarà possibile il ricorso a prodotti monouso solo per documentate esigenze tecniche impreviste. In tal caso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie, tovaglioli e bicchieri **biodegradabili e compostabili** in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotti che attestino la conformità a tale norma.
2. arredi e attrezzature (tavoli, sedie, scaldavivande, lavastoviglie, scaffali) del refettorio, ove mancanti;
3. materiale per la pulizia ed il riassetto.

Servizi

6.d) La ditta appaltatrice dovrà fornire, tenendo conto del **“Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro fra il Governo e le parti sociali”** (paragrafi “4-PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA” e “7-GESTIONE SPAZI COMUNI), così come allegato al d.P.C.M del 26 aprile 2020 e successive eventuali modifiche e/o integrazioni:

1. il confezionamento dei pasti presso il centro di cottura, incluso monoporzioni per diete speciali;
2. il trasporto dei pasti, in contenitori multiporzione, a legame fresco-caldo, presso il terminale di consumo (refettorio), con pulizia dei mezzi di trasporto dei pasti, .
3. la gestione completa del refettorio (incluso allestimento tavoli), la ricezione di quanto veicolato dal centro cottura (contenitori, alimenti e materiale vario), la distribuzione/scodellamento dei pasti;
4. la successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, la pulizia e riassetto dei locali utilizzati per la ristorazione (refettori, area distribuzione, bagno dedicato).
5. la gestione dei rifiuti solidi e organici che dovranno essere riposti negli idonei sacchi e predisposti per il loro ritiro.

Composizione del pasto

6.e) Fermo restando che i menù proposti dall'ATS rappresentano i menù-tipo ai quali la ditta appaltatrice deve attenersi per la formulazione dell'offerta, detti menù potranno subire variazioni concordate tra le parti e comunque espressamente approvate dall'ATS, mantenendo per ogni singolo pasto giornaliero la composizione di seguito descritta:

- 1° Piatto: pasta o riso o minestre (con alternativa di un piatto in bianco), secondo tabelle dietetiche;

- 2° Piatto: carne o pesce o uova (con alternativa per particolari regimi dietetici), secondo tabelle dietetiche;
- Piatto Unico: invece di 1° e 2° piatto, se previsto dalla tabella dietetica;
- Contorno: con verdura cruda o cotta di stagione;
- Pane: uno o due panini secondo tabelle dietetiche;
- Frutta/dolce: un frutto fresco/budino/yogurt/gelato;
- Bevanda: acqua da acquedotto pubblico. Ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo di acqua erogata dall'acquedotto comunale, la Ditta Aggiudicataria è tenuta a fornire acqua minerale naturale in confezione PET da 1,5 o 2 litri, senza ulteriori oneri per l'Amministrazione Comunale.

I menù approvati dalla ATS e la cadenza della loro somministrazione dovranno essere comunicati al Comune al fine di consentire il controllo sul corretto e puntuale svolgimento del servizio presso gli utenti.

6.f) Le variazioni del menù implicheranno variazioni di grammature degli ingredienti che compongono le pietanze proposte, in funzione del rispetto degli apporti nutrizionali, così come previsto dalle "Linee guida per la sana e corretta alimentazione" del Ministero della Salute.

6.g) Dovranno essere inoltre forniti agli utenti i generi necessari per condire le verdure (olio – aceto – sale fine) come da tabelle dietetiche.

6.h) Il Comune si riserva di richiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, o in occasione di attività specifiche richieste dalle scuole.

Prenotazione pasti e verifica utenza effettiva giornaliera

6.i) La prenotazione del numero dei pasti giornalieri sarà effettuata a carico dell'amministrazione comunale per tramite del plesso scolastico che provvederà ogni giorno, entro le ore 9,30, a comunicare il numero dei pasti prenotati.

ARTICOLO 7: CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI e CONTROLLI

7.a) Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno condotti nel pieno rispetto di ogni eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla **certificazione UNI EN ISO 9001:2015**.

7.b) La ditta appaltatrice si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti agli utenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

I prodotti alimentari dovranno esclusivamente essere quelli previsti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari.

7.c) Qualora in sede di gara la ditta si sia obbligata alla fornitura di prodotti con caratteristiche qualitative specifiche, dovrà comunicare alla stazione appaltante le certificazioni dei fornitori e, in caso di mutamenti, le certificazioni dei fornitori subentranti.

7.d) Tutte le indicazioni riportate nelle tabelle si intendono automaticamente aggiornate in adeguamento alle variazioni, migliorative, previste dalle norme legislative e dalla letteratura scientifica del settore.

In particolare, richiamando la normativa, è fatto **obbligo** di:

- non effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- non effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;
- non effettuare la macinazione delle carni presso i Centri Cottura;

- effettuare lo scongelamento secondo le norme vigenti;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt;
- evitare scorte e stoccaggi eccessivi.

7.e) Si fa presente inoltre, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, che:

- i magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine;
- il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero;
- i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra;
- i prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi;
- nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale adatto per quel tipo di alimento e non soggetto ad ossidazione;
- i sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per il tipo di alimento in questione, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto;
- la protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modificazioni;
- i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;
- è vietato l'uso di recipienti di alluminio;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata;
- la temperatura del magazzino non deve superare i 25° C;
- il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

7.f) La qualità della merce potrà essere accertata, in qualsiasi momento, senza preavviso, con opportuni sopralluoghi nel centro di cottura, da personale del Comune di Casnigo o da professionisti addetti al Controllo di Qualità all'uopo specificamente incaricati, in presenza di un rappresentante della ditta appaltatrice. Se il prodotto risultasse, in tutto o in parte, di qualità o quantità inferiori o di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa, fosse inaccettabile, la ditta appaltatrice sarà tenuta alla sostituzione dei generi in oggetto di osservazione ed al risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti secondo quanto determinato nel presente capitolato.

Il comune di Casnigo, con proprio personale o altri esperti nei termini già descritti, si riserva inoltre di disporre, in qualsiasi momento ed a loro discrezione e giudizio, l'ispezione delle attrezzature, dei locali, dei magazzini e di quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi. Ciò al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare della corrispondenza qualitativa o quantitativa dei pasti serviti, delle tabelle dietetiche, nonché del controllo della preparazione dei pasti e della buona conservazione degli alimenti.

7.g) Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate la ditta appaltatrice è tenuta al rimborso delle spese sostenute dal Comune di Casnigo per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla

mancata corrispondenza con il presente capitolato.

7.h) Gli organismi preposti al controllo sono:

- personale del Comune di Casnigo o da esso all'uopo specificamente incaricato;
- gli organi di vigilanza e ispezione dell'ATS, per quanto di competenza;
- gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- membri della Commissione mensa.

7.i) L'appaltatore dovrà permettere, ogni qualvolta la Commissione Mensa lo ritenga opportuno, l'accesso a personale appositamente incaricato presso il Centro di cottura, nonché l'eventuale fornitura a titolo gratuito presso la refezione del Polo Scolastico ai genitori componenti la Commissione, di un numero massimo di 2 pasti mensili complessivi.

ARTICOLO 8: STANDARD DI QUALITÀ

8.a) La ditta appaltatrice si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Comune di Casnigo (ai sensi dell'art. 2 comma 2 lett. g del D.Lgs. 206/05 e dell'art. 11 del D.Lgs. 286/99), di seguito elencati e che sono da ritenersi minimi:

- all'atto della consegna pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione (impiattamento), le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 60° C., le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10° C., gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore ai 4° C., i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a - 12 °C. Sono escluse la frutta e la verdura.
- Il condimento dei contorni dovrà avvenire presso i refettori, vale a dire che è vietata la veicolazione dei contorni conditi presso il centro di cottura.
- I pasti dovranno essere veicolati in appropriate gamelle (tipo Gastronorm), inserite in contenitori termici; queste attrezzature dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:
 - gamelle (tipo Gastronorm) in acciaio 18/10 (Aisi 304);
 - coperchi, con guarnizioni, per gamelle (tipo Gastronorm) in acciaio 18/10 (Aisi 304);
 - contenitori termici in polipropilene, a chiusura ermetica, rigidi, non porosi e resistenti agli urti, a trazioni e a traumi. Variazione termica consentita - 1,5°C/h per i cibi caldi, +0,5°C/h per i cibi freddi. Adatti al lavaggio in lavastoviglie a +90°C.

8.b) Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno comunque condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001:2015 e del **“Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro fra il Governo e le parti sociali”** nella sua generalità, così come allegato al d.P.C.M del 26 aprile 2020 e successive eventuali modifiche e/o integrazioni.

ART. 9 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

9.a) I criteri di valutazione per la determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sono elencati di seguito con l'indicazione del punteggio massimo attribuibile a ciascun elemento.

OFFERTA TECNICA (Valutazione dell'offerta tecnica: max punti 70)

9.b) Gli operatori economici sono tenuti a presentare un'offerta tecnica, ovvero sia un progetto volto ad illustrare e descrivere le modalità di gestione ed erogazione dei servizi oggetto del presente capitolato. Il progetto di gestione deve rispettare, quale livello base di prestazione del servizio, tutte le indicazioni riportate nel capitolato speciale d'oneri, e dovrà essere costituito da massimo 20 cartelle (formato A4, carattere 12, interlinea singola, da stampare F/R), compresi gli allegati.

L'offerta tecnica verrà valutata considerando i diversi elementi, e relativi punteggi massimi, qui elencati di seguito.

SINTESI CRITERI PER LA VALUTAZIONE QUALITA' DEI SERVIZI

- A) Sistema organizzativo del servizio;
- B) Qualità delle derrate alimentari e dei menù;
- C) Organizzazione del personale;
- D) Migliorie;
- E) Piano di educazione alimentare.

CRITERI	codici	SOTTOCRITERI	PUNTEGGI
A Sistema organizzativo del servizio:			MAX 15 PUNTI
	A1)	Vicinanza del Centro di cottura alla Sede Municipale. L'indicazione della prossimità alla sede municipale è motivata dalla necessità di definire un luogo fisico convenzionalmente determinato ai fini dell'attribuzione del punteggio, tenendo conto che la somministrazione dei pasti dovrà avvenire sia presso il polo scolastico sia presso il domicilio degli utenti, la cui collocazione potrebbe risultare distante dal centro abitato. Si ritiene che la vicinanza del centro cottura costituisca un elemento utile a garantire che i pasti siano somministrati in condizioni qualitative migliori e con ovvio risparmio energetico. - entro 10 km - fra 10 e 20 km - fra 20 e 30 km - oltre 30 km	5 punti 4 punti 2 punti 0 punti
	A2)	Tempi di approvvigionamento e conservazione delle derrate. L'indicazione di un approvvigionamento frequente e di una conseguente ridotta giacenza delle derrate è indicativo di una maggiore freschezza dei pasti.	max 2 punti
	A3)	Procedure di riduzione degli sprechi e di recupero delle pietanze non consumate. Verrà valutato il progetto di recupero e consegna, a cura della ditta appaltatrice, delle pietanze parzialmente consumate (avanzi) da destinare a scopi sociali (mediante trattamento) oppure al consumo animale.	max 2 punti
	A4)	Gestione imprevisti ed emergenze. Metodi organizzativi praticati per assicurare la continuità dei servizi in caso di imprevisti ed emergenze.	max 2 punti
	A5)	Mezzi di trasporto impiegati e loro impatto ambientale. Disponibilità e utilizzo di mezzi a basso impatto ambientale (metano/ibrido/elettrico).	2 punti
	A6)	Certificazioni. Possesso di altre certificazioni di qualità oltre alla certificazione ISO 9001:2015	2 punti
B Qualità delle derrate alimentari e dei menù:			MAX 25 PUNTI
	B1)	Miglior qualità delle derrate alimentari. Indicazioni della tipologia e frequenza con cui vengono proposti prodotti: - biologici certificati, dal 20% al 40% in peso - biologici certificati, oltre il 40% in peso - locali, da centri di produzione (non solo di distribuzione) siti in provincia di Bergamo, almeno il 30% in peso	6 punti 10 punti 8 punti

		- prodotti del commercio Equo e Solidale certificato (non reperibili nel mercato locale), almeno un prodotto a settimana. compreso indicazioni delle procedure di verifica da parte del Comune di Casnigo, mediante documenti contabili, fiscali o altro.	3 punti
	B2)	Menù-festività. Proposta di menù con preparazioni della tradizione locale in occasione delle principali ricorrenze e festività dell'anno. - da 1 a 3 menù-festività all'anno - oltre 3 menù-festività annue	1 punti 2 punti
	B3)	Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi. Il punteggio sarà attribuito solo qualora siano specificate le procedure di verifica da parte del Comune di Casnigo.	max 2 punti
C	Organizzazione del personale:		MAX 10 PUNTI
	C1)	Organico in servizio. - quantità di personale addetto alla distribuzione pasti a domicilio superiore all'unità - quantità di personale presso il refettorio scolastico superiore all'unità - esperienza nel settore superiore a 5 anni del direttore tecnico - dietologo	2 punti 2 punti 3 punti 1 punto
	C2)	Soluzioni e proposte per l'integrazione delle strategie aziendali di selezione e reclutamento del personale con i bisogni e le potenzialità socio-occupazionali del territorio del Comune di Casnigo.	max 2 punti
D	Migliorie		MAX 16 PUNTI
	D1)	Possibilità di ordinare un secondo pasto a domicilio a legame freddo per il consumo serale.	max 5 punti
	D2)	Possibilità di ordinare un secondo pasto a domicilio per i giorni prefestivi, a legame freddo, per il giorno successivo.	max 5 punti
	D3)	Proposte e tecniche idonee alla rilevazione e al miglioramento dei livelli di gradimento del servizio.	max 2 punti
	D4)	Igiene e soluzioni per il comfort degli ambienti.	max 2 punti
	D5)	Altre migliorie, senza oneri a carico dell'Amministrazione comunale.	max 2 punti
E	Piano di educazione alimentare		MAX 4 PUNTI
	E1)	Educazione alimentare. Iniziative e attività di educazione alimentare, con indicazione delle modalità di coinvolgimento degli utenti. - servizio pasti a domicilio - servizio refezione scolastica	max 1 punto max 3 punti
	TOTALE		MAX 70 PUNTI

9.c) L'attribuzione dei punteggi ai singoli contenuti dell'offerta tecnica avviene mediante assegnazione, da parte della Commissione di Gara, dei punteggi entro i limiti massimi indicati. La somma che ne risulta determina il punteggio totale attribuito all'offerta tecnica.

9.d) La ditta concorrente che non avrà ottenuto almeno 40 punti nel punteggio complessivo relativo al progetto tecnico sarà esclusa dalla gara, perché il progetto presentato sarà ritenuto insufficiente.

OFFERTA ECONOMICA (Valutazione dell'offerta economica: max punti 30)

9.e) Gli operatori economici sono tenuti a presentare un'offerta economica, in termini di ribasso percentuale sul prezzo unitario previsto per ciascun servizio. **Considerato che in termini**

economici il servizio pasti a domicilio rappresenta il 56,978%, mentre il servizio mensa scolastica incide nella misura del 43,022%, i trenta punti saranno dunque ripartiti come segue, con arrotondamento senza decimali:

- Prezzo-pasto per servizio pasti a domicilio: max 17 punti;
- Prezzo-pasto per servizio mensa scolastica: max 13 punti;

Per ciascun ribasso percentuale offerto si procederà all'attribuzione del punteggio secondo il metodo della interpolazione lineare, come segue:

La valutazione delle offerte economiche, per ciascun prezzo-pasto, avverrà attribuendo all'impresa concorrente che avrà offerto il maggior ribasso il punteggio massimo previsto per il servizio (17 o 13 punti), mentre alle rimanenti offerte sarà attribuito un punteggio decrescente secondo la seguente formula non lineare:

$$X = P_{\max} \times (R_i / R_{\max})^{0,8}$$

Ove:

X = punteggio da attribuire;

P_{max} = punteggio massimo del ribasso (17 per pasti a domicilio, 13 per mensa scolastica);

R_i = ribasso offerto dal concorrente cui assegnare il punteggio;

R_{max} = miglior ribasso offerto.

Si evidenzia che la formula di calcolo sopra riportata è l'unica che fa fede per la attribuzione del punteggio economico, e questo anche se per impossibilità o per errore materiale nella impostazione della procedura attraverso la piattaforma SINTEL il punteggio dalla stessa calcolato fosse diverso da quello ottenuto applicando la formula *offline*. Il punteggio calcolato assegnato sarà arrotondato alla seconda cifra decimale dopo la virgola.

Successivamente, si procederà alla somma dei punteggi conseguiti per ciascun ribasso percentuale offerto su ciascun prezzo.

9.f) Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta valida.

Le offerte non dovranno contenere né riserve, né condizioni. Nessun compenso o rimborso spetta alle ditte concorrenti per la compilazione dell'offerta presentata.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto ai singoli prezzi-pasto posti a base d'asta.

ARTICOLO 10: CORRISPETTIVI, FATTURAZIONE E PAGAMENTI

10.a) Spetta alla ditta appaltatrice, a compenso degli oneri assunti con il presente Capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito nell'aggiudicazione per ogni pasto prenotato e consumato dagli utenti.

Nel corrispettivo è compreso tutto quanto previsto nel presente Capitolato a carico della ditta appaltatrice e quant'altro specificamente non incluso negli oneri del committente (come indicato all'art. 3)

10.b) La fatturazione verrà eseguita alla fine di ogni mese di servizio sulla base del numero dei pasti prenotati e consumati, mediante emissione di **due fatture elettroniche distinte, una per ciascun servizio**. Il numero dei pasti espressi in fattura dovrà corrispondere al numero indicato in sede di prenotazione. Dovranno essere redatti prospetti riepilogativi mensili indicanti il numero di pasti erogati a bambini, alunni e adulti distinti per tipologia di servizio. Tali prospetti dovranno essere inviati al comune prima dell'emissione della relativa fattura, secondo gli accordi operativi conclusi tra le parti prima dell'inizio dell'appalto. Le fatture verranno liquidate a mezzo di mandato di pagamento tramite la Tesoreria Comunale entro i termini di legge.

La liquidazione delle fatture sarà sospesa qualora siano stati contestati alla ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo. In tal caso non sono dovuti gli interessi previsti per il ritardato pagamento.

Le fatture (elettroniche su sistema di interscambio SDI, regolari agli effetti contabili e fiscali, compilate secondo le leggi vigenti) dovranno essere intestate ed inviate al Comune di Casnigo, Via R. Ruggeri, 38, P.IVA 00793310160 Codice univoco ufficio UFJ4QX. Il Comune pagherà le fatture all'affidatario limitatamente all'imponibile, trattenendo l'importo dell'IVA per versarla all'Erario, ai sensi dell'art. 17ter del DPR 633/72 (cd. *split payment*). Nel testo delle fatture deve essere quindi indicata la dicitura: "Scissione dei pagamenti IVA versata dal committente ai sensi dell'art. 17ter del DPR 633/72".

ARTICOLO 11: RESPONSABILITA'

11.a) La ditta appaltatrice risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Committente o a terzi. La ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

11.b) Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice. Le spese e i danni che il Committente dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della ditta appaltatrice ed in ogni caso da questa rimborsate. Nulla può essere fatto valere dalla ditta appaltatrice né nei confronti del Comune, né nei confronti di suoi dipendenti o Amministratori.

ARTICOLO 12: ASSICURAZIONI

12.a) La ditta appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Committente, salvi gli interventi in favore della ditta appaltatrice da parte di società assicuratrici.

12.b) A copertura dei rischi dei servizi la ditta appaltatrice è tenuta prima della sottoscrizione del contratto a stipulare o ad avere in corso una polizza assicurativa R.C.T/R.C.O a garanzia dei danni a terzi compreso propri dipendenti, utenti dei servizi, compreso il personale scolastico e comunale incaricato dei servizi, con massimale non inferiore a € **5.000.000,00** per sinistro, senza sotto limite per danni a persone e/o cose.

12.c) La Responsabilità civile verso terzi (RCT) deve coprire i danni arrecati a terzi (tra i quali il Comune di Casnigo), in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione alle attività oggetto della presente gara, comprese tutte le operazioni e azioni necessarie, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccezionata, come ad esempio la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati nonché ogni altro danno connesso con la somministrazione dei pasti da parte della ditta appaltatrice.

Prevede anche l'estensione a:

- conduzione di locali, impianti, arredi, attrezzature e strumentazione consegnati alla ditta appaltatrice;
- committenza di lavori e servizi;
- danni a cose di terzi a cui l'assicurato debba rispondere ai sensi degli artt. 1783, 1784, 1785 bis e 1786 del C.C. ;
- danni a cose in consegna/custodia previste dal presente capitolato.

12.d) La Responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) deve coprire infortuni sofferti da

prestatori di lavoro addetti alle attività oggetto della presente concessione, intendendosi per tali i lavoratori subordinati, parasubordinati e comunque tutti coloro dei quali la ditta appaltatrice si avvalga e per i quali la normativa vigente ponga a carico della ditta appaltatrice l'iscrizione INAIL.

12.e) La copertura assicurativa deve essere comunicata al Comune di Casnigo all'atto della sottoscrizione del contratto, a mezzo trasmissione di copia della polizza all'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Casnigo. In assenza di tale documento il contratto non potrà essere stipulato.

12.f) L'Amministrazione Comunale declina ogni responsabilità per eventuali danni cagionati a cose e beni di proprietà del Concessionario.

ARTICOLO 13: PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE

13.a) L'Appaltatore dovrà assicurare il servizio con proprio adeguato personale in numero sufficiente, sia per la preparazione sia per il trasporto e distribuzione dei pasti sia per la pulizia degli ambienti.

13.b) L'Appaltatore dovrà provvedere ad assumere prioritariamente tutte le unità di lavoro che al 30.06.2020 prestano la loro opera a questo titolo nel servizio, garantendo ogni condizione precedentemente maturata.

Osservanza dei contratti collettivi e delle norme in materia di sicurezza

13.c) L'Appaltatore si obbliga ad osservare e ad applicare tutte le norme contenute nel **Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti dei settori dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo** e negli accordi territoriali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi territoriali, fino alla loro sostituzione, anche se l'impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o benché receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale ed artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora il Committente da ogni onere e responsabilità.

13.d) L'Appaltatore si impegna a rispettare le norme in materia di sicurezza del lavoro, nonché il **“Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro fra il Governo e le parti sociali”** nella sua generalità, così come allegato al d.P.C.M del 26 aprile 2020 e successive eventuali modifiche e/o integrazioni.

13.e) L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dal Committente o ad esso segnalata dall'ispettorato del lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'ispettorato del lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

13.f) Per quanto previsto nel precedente comma, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Committente né avrà titolo al risarcimento dei danni.

Obblighi assicurativi

13.g) Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Appaltatore, il quale ne è il responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere delle spese a carico del Committente o in solido con il Committente, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti del Committente stesso.

13.h) Il Committente si riserva, altresì, il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori. Le relative polizze dovranno essere preventivamente assentite dal Committente.

Obblighi del personale

13.i) Il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione delle materie prime e dei cibi, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. In particolare, dovrà ricevere specifica formazione sulla corretta porzionatura del pasto (a tal fine la ditta appaltatrice provvederà a proprie spese a dotare tutti i refettori di utensili idonei allo scopo).

In particolare, in tema di **contrasto e contenimento della diffusione del virus** il personale dovrà attenersi a quanto previsto nel d.P.C.M del 26 aprile 2020 e successive eventuali modifiche e/o integrazioni, e in particolare a quanto prescritto negli allegati 4 (Misure igienico-sanitarie) e 5 (Misure per gli esercizi commerciali) dello stesso.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti dovrà essere in possesso dei requisiti professionali previsti dalla normativa in materia di igiene e sanità pubblica. Il Comune di Casnigo si riserva la facoltà di richiedere alla ditta appaltatrice di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici, nonché di CoV-2. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito. Eventuali disposizioni bandite in merito alla profilassi ed alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni, andranno immediatamente recepite dalla ditta appaltatrice. L'inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto al Comune di Casnigo di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare penali di cui agli articoli successivi.

13.j) Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, dovrà essere vestito in maniera adeguata: la ditta appaltatrice dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti la denominazione della ditta appaltatrice ed il nome e cognome del dipendente.

13.k) Il personale dovrà garantire massima riservatezza nei confronti di eventuali notizie/dati sensibili di cui venisse a conoscenza nello svolgimento dei propri compiti.

13.l) L'Appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

13.m) Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Committente in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale di lavoro da parte del Committente. In tal caso la Ditta appaltatrice dovrà provvedere a quanto richiestole senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggior oneri.

13.n) Obblighi specifici per il servizio pasti a domicilio: il personale addetto alla consegna dovrà inoltre ricevere formazione specifica per gestire al meglio il rapporto con l'utenza anziana/fragile, riferendo al Servizio Sociale Comunale eventuali problematiche riscontrate.

13.o) Obblighi specifici per il servizio mensa scolastica: il personale addetto alla distribuzione dovrà inoltre ricevere formazione specifica per garantire la corretta porzionatura del pasto rispettosa delle grammature indicate nella tabella dietetica.

ARTICOLO 14: ORGANICO

14.a) La consistenza numerica e nominativa del personale e la sua qualifica, nonché tutte le sue variazioni, dovranno essere preventivamente comunicate, per l'approvazione, al Comune di Casnigo e dovranno rispettare i parametri numerici offerti in sede di gara.

14.b) Tale consistenza numerica dovrà comunque essere tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato o i menù richiederanno prestazioni superiori.

14.c) Inoltre tutta l'attività del centro di cottura dovrà essere coordinata da un operatore della ditta appaltatrice, avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore, che sarà anche il referente della ditta appaltatrice per il Comune di Casnigo. Il nominativo andrà ufficialmente comunicato al Comune di Casnigo prima dell'avvio del servizio, allegando anche la documentazione relativa alle caratteristiche professionali possedute.

14.d) In mancanza di approvazione scritta del Comune di Casnigo non si potrà procedere ad alcuna variazione in diminuzione della consistenza numerica del personale e delle qualifiche dello stesso.

ARTICOLO 15: PENALITÀ

15.a) Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto dal Comune di Casnigo alla ditta appaltatrice e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Valutate le controdeduzioni della ditta appaltatrice il Comune di Casnigo applicherà la penalità. Si potrà stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento, seppure accertato, non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per il Comune di Casnigo, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni citate).

15.b) Il Comune provvederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento o mediante escussione del deposito cauzionale, con impegno da parte dell'Impresa al reintegro del medesimo.

Penalità di carattere generale

15.c) Considerato che la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e regolamenti concernenti il servizio stesso, nonché a quanto prescritto nel presente Capitolato e a quanto la ditta stessa si sarà impegnata ad attuare nell'offerta tecnica, qualora la ditta non attenda a tutti gli obblighi di cui sopra sarà tenuta al pagamento di una penalità che, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione, sarà commisurata **da un minimo di € 500,00 a un massimo di € 1.000,00**.

Penalità specifiche

15.d) Oltre alle penalità di carattere generale di cui al precedente paragrafo sono previste le seguenti penalità specifiche, con riferimento alle norme di legge e a quanto prescritto nel presente Capitolato:

15.e) *Qualità merceologica:*

- **€ 500,00** per ogni infrazione relativa alla mancata corrispondenza della grammatura a quella stabilita dal menù;
- **€ 500,00** per ogni infrazione relativa alla mancata corrispondenza della qualità delle derrate con quanto stabilito in capitolato e nel progetto di gestione presentato in sede di gara;
- **€ 500,00** per ogni infrazione relativa al mancato rispetto del menù senza giustificato motivo, incluso diete speciali;
- **€ 300,00** per confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
- **€ 300,00** per etichettatura non conforme alla vigente normativa;

15.f) **Locali e attrezzature:** **€ 500,00** per ogni infrazione relativa alla mancata osservanza delle condizioni igieniche e di pulizia dei locali, dei veicoli e delle attrezzature, nonché alla carente manutenzione delle attrezzature;

15.g) **Personale:** **€ 500,00** per ogni infrazione relativa al mancato rispetto delle norme

contrattuali, di formazione e aggiornamento del personale, nonché per l'utilizzo di personale non alle dipendenze;

15.h) **Consegna pasti:**

- € 500,00 per ogni ritardo, non giustificato, di oltre quindici minuti dall'orario previsto;
- € 300,00 per non corrispondenza dei pasti serviti al numero dei pasti ordinati;
- € 1.500,00 per totale mancata consegna dei pasti ordinati;

15.i) **Requisiti igienico-sanitari**

- € 1.000,00 per ogni infrazione relativa al mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo di qualità;
- € 2.000,00 rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;
- € 2.000,00 mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- € 2.000,00 rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- € 2.000,00 inadeguata igiene delle attrezzature, dei veicoli e degli utensili;
- € 2.000,00 conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
- € 2.000,00 per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante.

15.j) Qualora l'impresa sia stata sanzionata nel singolo anno solare con le penalità specifiche per complessive 5 volte, le ulteriori violazioni (dalla sesta) saranno sanzionate raddoppiando l'importo delle penalità, riservandosi, comunque, l'Amministrazione comunale di attivare le procedure di risoluzione del contratto.

15.k) Il totale delle penali per anno solare non potrà superare il 10% del valore medio annuo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno della ditta.

ARTICOLO 16 - DUVRI (art. 26 del D. Lgs. N. 81/2008)

16.a) L'appaltatore, nello svolgimento del servizio, deve attenersi alle prescrizioni indicate nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, elaborato ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. dalla stazione appaltante, e compilato per quanto di propria competenza.

ARTICOLO 17: DIVIETO DI SUBAPPALTO

17.a) A pena di nullità del contratto, è esclusa ogni forma di subappalto o cessione del contratto.

ARTICOLO 18: CONTRATTO, CAUZIONI E SPESE CONTRATTUALI

18.a) Divenuta efficace l'aggiudicazione, e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, la stipulazione del contratto di appalto ha luogo entro i successivi sessanta giorni. Il contratto è stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti per ciascuna stazione appaltante in forma pubblica amministrativa a cura del Segretario comunale del Comune di Casnigo.

18.b) La cauzione definitiva di cui all'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 è stabilita nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione, IVA esclusa, ottenuto moltiplicando il prezzo unitario del pasto offerto in sede di gara dalla ditta appaltatrice per il numero dei pasti stimati per l'intero periodo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di

ribasso superiore al venti per cento.

Essa dovrà essere depositata in data antecedente alla data fissata per la firma del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali. La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la sua operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante ed il versamento entro 15 giorni dalla richiesta. Si precisa che il mancato pagamento del premio assicurativo da parte dell'impresa appaltatrice non potrà costituire motivo per non procedere al versamento della somma assicurata in caso di richiesta da parte del comune di Casnigo.

18.c) Tutte le spese, imposte e tasse nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 19: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

19.a) Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto le seguenti clausole risolutive espresse (art. 1456 del Codice Civile):

1. perdita dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
2. cessazione dell'attività da parte della Ditta;
3. interruzione non motivata del servizio;
4. applicazione di cinque penalità e successiva diffida ad adempiere ovvero interruzione, in tutto o in parte, del servizio per più di 3 (tre) volte consecutive;
5. inosservanza del divieto di subappalto o di cessione del contratto a terzi, salvo quanto previsto all'art. 23;
6. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi (ripetuto impiego di personale non alle dipendenze della ditta aggiudicataria, nonostante la penalità prevista);
7. grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio oggetto dell'appalto contestate dagli organi competenti;
8. reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempimento contrattuale;
9. ripetuto utilizzo di derrate non previste dal contratto;
10. verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate/fornite dalla Ditta;
11. casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e di legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
12. violazione delle norme di sicurezza e prevenzione
13. reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Ditta dal capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art.1453 del Codice Civile;
14. ripetuti inadempimenti contrattuali soggetti ad applicazione di penali.

19.b) Nelle ipotesi sopra indicate il contratto potrà essere risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione comunale, in forma di PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'Amministrazione comunale dovesse avvalersi di tale clausola, la ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

19.c) Nel caso di scioglimento del contratto per eventuale soppressione del servizio di ristorazione

da parte del Comune, la ditta aggiudicataria non avrà diritto ad alcun indennizzo.

19.d) Fuori dai casi indicati dalle clausole citate espressamente, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

19.e) È inoltre fatta salva la possibilità per l'Amministrazione comunale, a seguito della risoluzione anticipata del contratto, di aggiudicare l'appalto al concorrente che segue immediatamente nella graduatoria e di addebitare le maggiori spese da sostenere alla ditta aggiudicataria col quale è stato risolto anticipatamente il contratto.

Art. 20 CONTROVERSIE CONTRATTUALI

20.a) Per ogni eventuale controversia che dovesse sorgere tra il Comune di Casnigo ed il concessionario, derivante dall'esecuzione della presente concessione, sarà competente il Foro di Bergamo.

Art. 21 - APPLICAZIONE DELLE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY

21.a) Ai sensi del D.Lgs. n. 101/2018 in ordine al procedimento instaurato si informa che: le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono strettamente e soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto; le modalità di trattamento comprendono archiviazione tramite personal computer; il conferimento dei dati ha natura facoltativa e si configura più esattamente come onere, nel senso che il concorrente se intende partecipare alla gara o aggiudicarsi l'appalto deve rendere la documentazione richiesta dall'Amministrazione aggiudicatrice in base alla vigente normativa; la conseguenza di un eventuale rifiuto consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dell'aggiudicazione; il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione Comunale; il soggetto e le categorie alle quali i dati possono essere comunicati sono: il personale interno all'Amministrazione implicato nel procedimento, i concorrenti partecipanti alla gara ed ogni altro soggetto che vi abbia interesse ai sensi delle norme vigenti.

21.b) La Ditta è tenuta all'osservanza delle norme in materia di privacy, D.Lgs. n. 101/2018, indicando specificamente il responsabile della privacy. La Ditta si impegna a mantenere la riservatezza, nel rispetto delle disposizioni di legge, sui dati personali degli utenti messi a disposizione dall'Amministrazione.

Art. 22 DISPOSIZIONI GENERALI E FINALI

22.a) Per quanto non regolamentato dal presente capitolato si rinvia alle disposizioni di legge in materia, in quanto applicabili e compatibili con la natura dell'atto.

22.b) Il Comune è sempre esonerato da qualsiasi responsabilità per danni che potessero derivare alla ditta aggiudicataria ed a terzi nell'esecuzione delle prestazioni disciplinate dal presente capitolato.

Letto, firmato e sottoscritto.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE
DEMOGRAFICO SOCIO- CULTURALE

Bignone dott. Alberto