



Comune di Agliè

I: Via Principe Tommaso 22, Agliè (TO), 10011

T: +39 0124 330 367 – **F:** +39 0124 330 280

E: protocollo@comune.aglie.to.it

PEC: protocollo@pec.comune.aglie.to.it

Web: comune.aglie.to.it

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

**AGLI ALUNNI FREQUENTANTI LE SCUOLE PUBBLICHE DI AGLIE' PER GLI ANNI
SCOLASTICI 2024/2025 - 2025/2026 – 2026/2027 EVENTUALMENTE RINNOVABILE PER
UN ULTERIORE TRIENNIO (2027/2028 – 2028/2029 – 2029/2030).**

comprendente la organizzazione, preparazione, distribuzione dei pasti caldi, la fornitura delle attrezzature di cucina, la pulizia delle stoviglie e dei locali utilizzati per la preparazione e lo sbarazzo dei locali per la consumazione dei pasti.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

II RUP

Dott. Mirco BIELLI

INDICE

PREMESSA

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 2 CARATTERE DEL SERVIZIO

ART. 3 DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA, PREZZI A BASE DI GARA E AMMONTARE PRESUNTO DELLA FORNITURA

ART. 4 MODALITA' DI AFFIDAMENTO DELL'APPALTO

ART. 5 CLAUSOLA SOCIALE

ART. 6 DURATA DEL CONTRATTO

ART. 7 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

ART. 8 PREZZI DI AGGIUDICAZIONE

ART.9 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART.10 PRENOTAZIONE PASTI E VERIFICA UTENZE/ SISTEMA DI PAGAMENTO DA PARTE DEGLI UTENTI

ART.11 CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO E INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

**ART.12 MANCATA ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO STANDARD DI QUALITA' ART.13
STANDARD DI QUALITA'**

ART.14 DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

ART.15 OPERAZIONI PRELIMINARI

ART.16 MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART.17 RICICLO

ART.18 ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA

ART.19 PIANO DEI TRASPORTI

ART.20 TRASPORTO DEI PASTI

ART.21 SERVIZIO NEI REFETTORI

ART.22 ATTREZZATURA NEI REFETTORI

ART.23 MENU' TABELLA DIETETICA-VARIAZIONE AL MENU'

ART.24 PRANZO A SACCO PER GITE

ART.25 CONFORMITA' DEGLI ALIMENTI

ART.26 CARATTERISTICHE GENERALI DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART.27 CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ART.28 PRODOTTI A FILIERA CORTA

ART.29 PROGETTI SPERIMENTALI A FILIERA CORTA EDEDUCAZIONE ALIMENTARE

ART.30 ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO DELLE DERRATE

ART.31 PERSONALE ADDETTO

ART.32 ORGANICO ADDETTI

ART.33 OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI

ART.34 OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

ART.35 SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART.36 RESPONSABILE COORDINAMENTO DEL SERVIZIO

ART.37 INTERVENTI DI MANUTENZIONE

ART.38 PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLA CUCINA E DEI REFETTORI : PRODOTTI PER LA PULIZIA E MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

ART. 39 IMPIEGO DI ENERGIA

ART. 40 RIFIUTI

ART. 41 PREVENZIONI INFESTAZIONI

ART. 42 DIRITTO DEL CONTROLLO DEL COMUNE

ART. 43 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

ART. 44 TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

ART. 45 CONTROLLI DA PARTE DELLA I.A

ART. 46 METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITA'

ART. 47 CONSERVAZIONE CAMPIONI

ART. 48 PENALITA'

ART. 49 STIPULA DEL CONTRATTO

ART. 50 CAUZIONE DEFINITIVA

ART. 51 ASSICURAZIONI

ART. 52 VINCOLO GIURIDICO

ART. 54 SCIOPERI E ASSEMBLEE SINDACALI

ART. 55 OBBLIGHI DEL COMUNE

ART. 56 ONERI A CARICO DELLA I.A.

ART. 57 OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

ART. 58 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

ART. 59 PAGAMENTI

ART. 60 INFORMAZIONE AGLI UTENTI

ART. 61 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 62 PRIVACY

ART. 63 EFFICACIA DELL'APPALTO

ART. 64 TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI

ART. 65 CODICE DEL DIPENDENTE

ART. 66 OSSERVANZA DELLE LEGGI E REGOLAMENTI

ART. 67 STRUTTURA ORGANIZZATIVA COMPETENTE

ART. 68 FORO COMPETENTE

Premessa

Il servizio di refezione scolastica è rivolto agli alunni e alle alunne frequentanti le scuole primaria e secondaria di primo grado pubbliche del Comune di Agliè nonché al relativo personale in servizio. L'Impresa Aggiudicataria (I.A.) dovrà garantire l'espletamento del servizio nel suo complesso provvedendo alla gestione dello stesso sulla base del presente capitolato e del progetto tecnico offerto in sede di gara negli aspetti in cui è migliorativo; il progetto che i concorrenti intendono proporre dovrà essere redatto:

- nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente capitolato speciale d'appalto (CSA);
- secondo le specifiche tecniche di base di cui ai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" pubblicato in G.U. s.g. n. 90 del 04/04/2020;
- tenendo conto delle indicazioni/raccomandazioni delle Linee di indirizzo della ristorazione scolastica http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf

Nella mensa scolastica, l'Amministrazione Comunale, ha espresso la volontà di immettere e servire prodotti a Km zero e di filiera corta, mediante l'introduzione e la somministrazione di alimenti, verdure e ortaggi, frutta, pane e prodotti da forno, latticini, bevande, ecc prodotti nelle nostre zone e/o nelle province limitrofe.

L'obiettivo è quello di privilegiare il consumo di generi alimentari lavorati direttamente sul territorio o reperiti in base al principio del minor numero di passaggi tra produttore e consumatore, con migliori garanzie di mantenimento delle caratteristiche organolettiche grazie al breve tempo di trasporto.

Pertanto l'utilizzo di prodotti a km zero e di filiera corta sarà esplicitamente disciplinato nel capitolato e i prodotti inseriti in base alla disponibilità stagionale.

In tale contesto l'impresa aggiudicataria del servizio di ristorazione scolastica deve provvedere ad offrire un servizio, che, oltre a garantire e a soddisfare i bisogni dei piccoli utenti, si prefigge l'obiettivo di orientarli verso abitudini alimentari il più possibile corretti in modo da fornire, nell'ottica globale di educazione scolastica, anche una educazione alimentare.

ART.1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

1. **la gestione del servizio di ristorazione scolastica** del Comune di Agliè a ridotto impatto ambientale e nello specifico, la fornitura di derrate alimentari, la preparazione, l'approntamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti completi (primi piatti, secondi piatti, frutta e pane) agli alunni, insegnanti ed operatori aventi diritto, ai sensi delle vigenti disposizioni, della Scuola primaria e secondaria di primo grado Statali pubbliche, ubicate nel territorio.
2. lo sbarazzo dei locali per la consumazione dei pasti

La I.A. vi dovrà provvedere a proprie spese e con propria organizzazione nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia.

Le scuole interessate al servizio di ristorazione scolastica sono le seguenti:

I.C. Castellamonte:

Primaria "Amedeo di Savoia" – Piazza Martiri Libertà 1

Secondaria di primo grado "Camillo Olivetti"- Piazza Martiri Libertà 1

L'I.A. Dovrà disporre di un proprio centro di cottura e preparazione dei pasti presso cui preparare i pasti da somministrare nei suindicati plessi ubicato in Provincia di Torino, posto ad una distanza stradale non superiore a 25 Km dai locali della mensa scolastica del Comune di Agliè, secondo quanto indicato sul sito Google Maps

Per il servizio si prevede una utenza media giornaliera di circa n. 100 fruitori comprensivo di alunni, personale docente e non docente avente diritto al pasto.

Per l'individuazione del personale scolastico avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione.

Tutte le prestazioni devono essere eseguite secondo le norme contenute nel presente Capitolato e nei relativi allegati che ne costituiscono parte integrante.

Il servizio prevede le seguenti fasi:

- La fornitura delle derrate alimentari, la preparazione e il confezionamento dei pasti e delle diete speciali personalizzate presso il Centro di produzione pasti dell'I.A., in appositi contenitori termici multirazione;
- il trasporto e la consegna dei pasti e delle diete speciali personalizzate ai terminali di consumo, mediante il sistema del legame caldo-freddo in multirazione;
- la distribuzione e somministrazione giornaliera dei pasti agli utenti, bambini, insegnanti ed operatori delle scuole primaria e secondaria di primo grado che usufruiscono della mensa scolastica;
- la pulizia e il riassetto dei locali (cucina e refettorio) e delle attrezzature messe a disposizione dall'appaltatore;
- il lavaggio e la sanificazione dei contenitori termici utilizzati per il trasporto, della posateria, dei piatti di melamina e di tutto quanto utilizzato per il servizio;
- la dotazione e/o integrazione di tutti gli utensili per la somministrazione dei pasti.

Il servizio deve essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi per il Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, pubblicati sul GURI n. 90 del 4 aprile 2020. 2.

Il servizio integra inoltre i criteri e i requisiti previsti dall'allegato del D.M. 18 dicembre 2017 del ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali che definisce i requisiti e le specifiche tecniche che la mensa scolastica deve soddisfare per essere qualificata biologica.

ART 2. CARATTERE DEL SERVIZIO

Al servizio oggetto del presente appalto viene riconosciuto il carattere di interesse pubblico, per cui per nessuna ragione esso potrà essere sospeso o abbandonato, con l'impegno per la I.A. a darne esecuzione con qualsiasi tempo e condizione ai sensi e per gli effetti della Legge 146/1990.

**ART. 3 DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA, PREZZI A BASE DI GARA E
AMMONTARE PRESUNTO DELLA FORNITURA.**

La dimensione media giornaliera dell'utenza, sulla base dei dati presunti relativi all'anno scolastico 2023/2024, è quella di seguito indicata:

SCUOLA PRIMARIA

media pasti giornaliera: nr. 73

utilizzo annuo: giorni 180 circa

SCUOLA SECONDARIA

media pasti giornaliera: nr. 61

utilizzo annuo: giorni 72 circa

I prezzi a base di gara sono i seguenti (I.V.A. esclusa):

€ 6,00 per ogni pasto per la scuola primaria e secondaria di cui € 0,05 non soggetti a ribasso;

Ammontare presunto della fornitura:

		prezzo base d'asta	ammontare annuo
totale pasti per anno	18.000	6,00	108.000,00
totale presunto triennio contrattuale			
importo annuo	durata appalto	ammontare appalto triennale	
108.000,00	Anni 3	324.000,00	
Importo eventuale rinnovo triennale	Anni 3	324.000,00	
Importo complessivo	Anni 3 + 3	648.000,00	

Il ribasso offerto dai concorrenti in sede di offerta è riferito all'importo del prezzo a pasto di € 6,00. fare l'offerta sul prezzo a pasto posto a base di gara.

Come richiesto dall'art. 41 comma 14 del Dlgs. 36/2023 nel costo per ogni singolo pasto pari ad € 6,00 oltre IVA, l'incidenza del costo del personale, comprensivo del costo per la formazione, è pari ad 49,23%

Ai sensi dell'articolo 41 comma 14 del Codice, i costi della manodopera non sono ribassabili. Resta la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale o da sgravi contributivi che non comportano penalizzazioni per la manodopera.

La quantificazione annua del numero dei pasti è puramente indicativa, variabile in relazione alla presenza giornaliera dei fruitori, per cui nessuna pretesa potrà essere avanzata per eventuali scostamenti dalla Ditta aggiudicataria.

Il prezzo si intende comprensivo di tutte le spese relative al servizio oggetto dell'appalto (fornitura, predisposizione, acquisizione tramite email/telefono del numero di pasti giornaliero da fornire agli utenti del servizio di refezione scolastica, approvvigionamento derrate, materiali, dotazione e manutenzione attrezzature necessarie, personale, assicurazioni, valutazione dei rischi interferenziali, l'individuazione delle misure idonee ad eliminarli o a ridurli, elaborazione del DUVRI e quant'altro necessario).

Il numero potenziale degli utenti del servizio di refezione scolastica è stimato, sulla base delle effettive presenze degli utenti nell'anno scolastico 2023/2024, periodo settembre 2023-maggio 2024. Tale numero è comunque del tutto indicativo, in quanto il Comune corrisponderà all'Appaltatore soltanto il corrispettivo relativo ai pasti effettivamente erogati. Resta stabilito che qualora i pasti non venissero erogati per l'interruzione delle attività didattiche dovute a motivi di diversa natura (ordinanze di chiusura per elezioni, disinfestazione ed altro), la Ditta non potrà rivendicare alcun diritto per il mancato introito, avendone già tenuto conto al momento della formulazione dell'offerta.

ART. 4- MODALITA' DI AFFIDAMENTO DELL'APPALTO

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 36/2023 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 108 del D.lgs 36/2023 sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

ART. 5 – CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 57 del Codice, laddove applicabile.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è allegato al presente capitolato.

ART. 6- DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto avrà la durata 3 anni scolastici (a.s. 2024/2025 - 2025/2026 – 2026/2027) con possibilità di rinnovo per ulteriori tre anni scolastici (a.s. 2027/2028 – 2028/2029 – 2029/2030) e comunque sino all'affidamento del Servizio di refezione scolastica al nuovo gestore individuato a seguito di gara d'appalto, entro i limiti stabiliti dai commi 3 e 9 dell'art. 120 del D.lgs 36/2023. In ragione della previsione di un corrispettivo riferito all'erogazione del singolo pasto l'entità dell'appalto è quantificata in 18.000,00 pasti annui da erogarsi in ciascuno degli anni scolastici indicati e pertanto la durata temporale effettiva dell'appalto è suscettibile di variazione in ragione della data di effettivo inizio del servizio nonché del quantitativo di pasti erogati giornalmente/mensilmente.

Le somministrazioni oggetto dell'appalto dovranno essere effettuate per i mesi scolastici previsti, ad esclusione delle festività contemplate dal calendario scolastico, nonché del sabato. I dati su riportati, possono essere suscettibili di variazioni, sia in aumento che in diminuzione, in relazione, sia alle disposizioni del Provveditorato agli Studi, circa il numero delle sezioni, sia per le fluttuazioni

nelle iscrizioni alla refezione scolastica che nella frequenza degli alunni.

Il numero dei plessi e degli utenti potrà variare anche in corrispondenza di altre cause di forza maggiore come scioperi, mancata o scarsa erogazione dell'acqua, assenza del personale ausiliario, ecc. o per ogni altra causa lecita che impedisca il normale svolgimento del servizio di refezione.

La ditta appaltatrice somministrerà giornalmente i pasti cucinati sulla base del numero degli utenti interessati.

ART.7 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 108 comma 2 lett.a) del D. Lgs. n. 36/2023 e in base all'art. 130 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii e dell'allegato XIV alla Direttiva 2014/24/UE, valutata in base ai seguenti parametri e punteggi:

A) Offerta economica punti massimi 20/100

B) Offerta Tecnica punti massimi 80/100

A) Offerta economica

All'offerta che presenterà il ribasso più alto verranno assegnati n. 20 punti. Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:

$$X = \frac{Pb \times 20 \text{ (punteggio max)}}{Po}$$

dove:

X = punteggio da attribuire al concorrente

Pb = prezzo più basso offerto; Po = prezzo offerto dal concorrente a cui si sta attribuendo il punteggio

B) Offerta tecnica

Le offerte tecniche saranno valutate secondo elementi di seguito indicati:

<i>punti max</i>		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	<i>punti max D</i>	<i>punti max Q</i>
30	1.1	valutazione del curriculum del direttore del servizio – (esperienza almeno triennale servizi di ristorazione, di dimensione almeno pari a quello del servizio richiesto	2	
	1.2	una tabella sintetica con numero, qualifica, funzione/i e monte ore settimanale di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio	3	
	1.3	piano di formazione e aggiornamento (Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali – addetti preparazione pasti, addetti distribuzione, addetti trasporto -, le tematiche dell'addestramento distinto per le varie figure)	3	
	1.4	piano di autocontrollo	4	
	1.5	presenza di cuoco responsabile/dietista o biologo o nutrizionista iscritti al rispettivo albo professionale.	2	

	1.6	valutazione della organizzazione dei servizi proposta e relativi controlli (trasporto nelle due scuole ed organizzazione oraria)	3	
	1.7	organizzazione e gestione della <i>comunicazione customer satisfaction</i> : indicazione delle iniziative di comunicazione, per alunni e famiglie, che pongano in essere un sistema di <i>customer satisfaction</i>	8	
	1.8	Descrizione del Piano di pulizia ordinaria e straordinaria di tutte le superfici, infissi e arredi e sanificazione dei locali e delle attrezzature con specifica dei prodotti utilizzati. Calendarizzazione pulizie straordinarie di tutte le superfici, infissi e arredi	5	
45	2.1	Saranno considerate migliori le proposte che inseriscano nuovi prodotti “locali”: debbono essere elencati quali prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (leggasi ambito Regione Piemonte) si intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono presenti nei menù di (Allegato D menù estivo; Allegato E menù invernale)		8
	2.2	debbono essere elencati quali prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (leggasi ambito Canavese) si intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono presenti nei menù di riferimento (Allegato D menù estivo; Allegato E menù invernale)		8
	2.3	Saranno considerate migliori le proposte che prevedano l'introduzione di nuovi piatti stagionali nei menù tenendo conto delle proprietà nutrizionali degli alimenti e dei L.A.R.N. per la fascia di età prevalente alla quale il servizio è rivolto.		5
	2.4	Saranno considerate migliori le proposte che prevedano la disponibilità di appositi menù adatti a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari più comuni (quali, ad esempio, la celiachia) e la disponibilità di appositi menù che tengano conto delle prescrizioni alimentari dovute a credi religiosi e a scelte etiche	10	
	2.5	Utilizzo di mezzi di trasporto EURO 6	6	
		Organizzazione di momenti, giornate, eventi informativi o formativi, di sensibilizzazione su tematiche di educazione alimentare; contrasto alle patologie alimentari in minori di età scolare, sostenibilità ambientale e spreco alimentare, da realizzare in collaborazione con il Comune e l'Istituto Scolastico.	8	
5	3.1	Indicazione di una sede alternativa di preparazione dei pasti situata ad una distanza dai punti di consegna tra i 25 e i 35 km (Google Maps)	5	
80			80	

La valutazione delle offerte tecniche avverrà mediante l'attribuzione di coefficienti variabili tra zero e uno,

secondo la griglia dei criteri motivazionali sotto riportata.

Coeff.	Rispondenza
0,0	Assente completamente
0,1	Quasi del tutto assente
0,2	Negativo
0,3	Scarso
0,4	Appena sufficiente
0,5	Mediocre
0,6	Più che accettabile
0,7	Discreta
0,8	Buona
0,9	Molto buona
1,00	Eccellente

Calcolata la media dei punteggi attribuiti a ciascun concorrente per ciascun sub elemento/criterio di valutazione si procederà a moltiplicare tale media per il punteggio massimo attribuibile per ciascun criterio. La somma dei punteggi di tutti i sub-criteri di valutazione determinerà, per il criterio offerta tecnica/progettuale, il punteggio tecnico complessivo per ciascun concorrente.

Art.8 – PREZZI DI AGGIUDICAZIONE

Il Prezzo di aggiudicazione è il prezzo unitario per singolo pasto (arrotondato alla seconda cifra decimale) risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole.

Nei prezzi si intendono interamente compresi e compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito di cui al presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il prezzo di aggiudicazione è valido per tutta la durata dell'appalto.

Per quanto concerne la revisione dei prezzi sarà applicata la disciplina di cui all'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023.

Le variazioni di prezzo, in aumento o in diminuzione, sono valutate dalla stazione appaltante soltanto ai sensi dell'art. 60 comma 2 del D.lgs 36/2023, se tali variazioni risultano superiori al cinque per cento rispetto al prezzo rilevato nell'anno di presentazione dell'offerta. In tal caso si procede a compensazione, in aumento o in diminuzione, per la percentuale eccedente il cinque per cento e comunque in misura pari all'80 per cento di detta eccedenza, nel limite delle risorse di cui al comma 5 stesso articolo. Sono esclusi dalla compensazione i servizi contabilizzati nell'anno solare di presentazione dell'offerta.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verifichi una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alla prestazione principale.

Il calcolo della variazione dei prezzi sarà effettuato in base a quanto previsto dall'art. 60, comma 3, lettera b) del D.Lgs. 36/2023.

Pertanto, a partire dal secondo anno di durata del contratto, su richiesta della Ditta Appaltatrice, l'Amministrazione Comunale potrà riconoscere tale revisione nella misura dell'indice di variazione

annuale dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (F.O.I), pubblicato dall'ISTAT e riferito al mese di settembre.

ART. 9 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'appaltatore s'impegna, per l'intera durata dell'appalto, alla fornitura di pasti, preparati nello stesso giorno di consumo, confezionati in contenitori multi porzione (in conformità al D.M 21.03.1973, al Dlgs 25.01.1992 n° 108; alla Circolare del Ministero della Salute pubblicata il 24.01.2006; al Reg CE 1935/04; al Reg. CE10/2011 nonché al reg. 10/2011 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari).

Il Servizio di Ristorazione Scolastica, di cui al presente appalto si articola nelle seguenti attività:

- approvvigionamento delle derrate alimentari e non;
- preparazione e confezionamento dei pasti presso il proprio centro cottura;

Nel dettaglio la struttura dei menù per le diverse categorie di utenti è la seguente:

- Scuole primaria, secondaria di primo grado, personale insegnante

un primo

un secondo

un contorno

pane non confezionato

frutta di stagione o yogurt o gelato o budino (a scelta fra non meno di tre gusti) o torta confezionata

acqua secondo consumo, non confezionata

- Cestini freddi: come precisato all'art. 27

Nel progetto di servizio l'I.A. dovrà prevedere modalità di rilevazione del gradimento dei piatti, nonché prevedere accorgimenti o iniziative progettuali per promuovere il consumo di alimenti abitualmente poco graditi e azioni volte alla riduzione degli avanzi.

- Diete speciali

L'I.A., ai sensi della D.G.R. 40-29846 del 10.04.2000 deve assicurare pasti speciali per

- soggetti affetti da malattia celiaca;

- soggetti diabetici

- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitano di escludere dal pasto particolari alimenti o di includere preparazioni speciali.

Le diete speciali sono predisposte a seguito di una certificazione medica attestante la patologia del soggetto e le variazioni necessarie, presentata al Comune che provvederà a richiedere all'I.A. le relative variazioni.

Per ogni tipologia di dieta speciale correlata alle condizioni di cui sopra, deve essere redatto un menù scritto, garantendo l'alternanza e limitando il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

Le procedure adottate per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché per garantire la salubrità ed il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali, devono essere inserite nel piano di autocontrollo della cucina.

- Menù alternativi e diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di menù alternativi nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose.

L'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi, la cui composizione sarà stabilita in accordo con la Stazione Appaltante.

Le diete dovute a convinzioni religiose non necessitano di un certificato medico ma saranno richieste dai soggetti per il tramite dell'ufficio comunale preposto.

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali. L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta

entro le ore 10:00 dello stesso giorno.

Le diete in bianco dovranno avere durata massima 5 giorni. Oltre questo termine dovrà essere presentato idoneo certificato medico.

- Modalità di confezionamento e conservazione delle diete speciali e delle diete in bianco

Le diete speciali o in bianco devono essere confezionate in vaschette monoporzione, fornite dalla I.A., termosigillate ed etichettate con il nome del destinatario. Le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi fino al momento del consumo. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Spetta all'I.A. di integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

- trasporto dei pasti presso i plessi come indicato all'articolo 1;
- distribuzione degli stessi presso tutte le scuole indicate all'articolo 1;
- consegna giornaliera dei pasti cucinati sulla base del numero degli utenti interessati, registrati dall'ufficio comunale entro le ore 10:00 secondo le procedure adottate dal Committente (caricamento sul portale dedicato, da parte del preposto ufficio comunale, degli utenti e pasti previsti; successiva verifica delle effettive presenze da parte degli operatori scolastici addetti ed eventuali correzioni del numero/tipologia dei pasti da erogare; acquisizione dati tramite accesso al portale da parte della ditta appaltatrice) ;
- riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti a refettorio presso i plessi scolastici e relative pertinenze;
- ogni altra attività accessoria inerente il servizio.

Tutti i pasti saranno trasportati con automezzi idonei, in appositi contenitori termici. Nella fase di distribuzione dei pasti dovrà essere garantito un rapporto idoneo di addetti/utenti così che la somministrazione del pasto avvenga in modo curato e rapido.

La consumazione del pasto avverrà indicativamente nei seguenti orari o altri di volta in volta comunicati in base all'orario scolastico.

Le date per il servizio di refezione scolastica sono quelle fissate dal Calendario Scolastico della Regione Piemonte.

Il servizio di refezione viene fornito:

a) Per gli alunni e insegnanti della scuola primaria: tutti i giorni dal lunedì al venerdì dalle 12,15 alle 13,15

b) Per gli alunni della scuola secondaria di primo grado: il lunedì ed il giovedì dalle 13,15 alle 14,15
Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo è ammesso.

Il Comune dovrà comunicare, con preavviso di almeno due giorni, anche verbalmente, da confermarsi per iscritto, a cura dell'Ufficio competente, eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio. Al momento delle consegne dei pasti ai plessi verrà presentata una bolla di consegna compilata dalla Ditta che dovrà rimanere presso il refettorio a disposizione degli organi di controllo recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dalla Ditta l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Alla Ditta compete comunque:

1. Il reperimento, stoccaggio e conservazione di tutte le materie prime necessarie all'esecuzione del servizio le quali dovranno essere di qualità e conformi alla normativa in materia di prodotti da agricoltura integrata e divieto di uso organismi geneticamente modificati, dal D.lgs 110/92 e s.m.i. (alimenti surgelati); dal Reg. Ce 1830/2003 Cons. 22.09.2003 (tracciabilità ed etichettatura OGM); dal D.lgs n. 114 del 08.02.2006 e s.m.i. (allergeni); al Reg. Cee 2092/91 Cons. 24.06.1991 e s.m.i. (alimenti biologici).

- La ditta dovrà approvvigionarsi di tutte le derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti, rimanendo unica responsabile nei confronti dei fornitori.
 - Il servizio sarà svolto dall'appaltatore con cucina tradizionale, preparando tutti i cibi cotti esclusivamente il giorno della relativa somministrazione. E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo nonché l'utilizzo di cibi precotti.
 - Gli approvvigionamenti dovranno tenere conto delle attrezzature di conservazione esistenti e dovranno essere effettuati in modo da limitare al massimo i tempi di giacenza delle derrate alimentari nonché lo stoccaggio eccessivo nelle aree di immagazzinamento.
2. La preparazione ed il confezionamento dei pasti presso la Cucina.
- La cottura, il confezionamento, il trasporto, la consegna ai refettori e lo scodellamento saranno effettuati da personale dipendente dall'appaltatore.
 - I pasti caldi, opportunamente porzionati in base al numero degli alunni, dei docenti e operatori del plesso di destinazione saranno trasportati in contenitori termici multirazioni, sigillati ermeticamente, idonei per il contatto con gli alimenti.
 - Il pane, NON confezionato, verrà inserito in sacchetti per uso alimentare e riposto in contenitori puliti e dotati di coperchio.
 - La frutta deve essere trasportata e conservata in contenitori in plastica idonei per alimenti.
3. Il trasporto dei pasti in legume fresco-caldo, multi porzione, con consegna presso i plessi indicati all'articolo 1.
- Il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai refettori sarà effettuato mediante automezzi di proprietà dell'appaltatore con consegna nella fascia oraria che sarà concordata in base alle diverse esigenze dei singoli plessi. A tal fine si raccomanda l'osservanza delle disposizioni legislative vigenti in materia di trasporto delle sostanze alimentari, riducendo altresì al minimo il tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura e l'orario della consegna, al fine di evitare un inficiamento della qualità organolettica dei cibi;
4. L'allestimento dei Refettori scolastici (apparecchiatura tavoli e operazioni connesse)
- L'apparecchiatura dei tavoli deve essere effettuata con particolare accortezza: tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posateria, utensili vari, ecc.) dovrà essere conservato, dopo essere stato usato ed accuratamente lavato, in appositi contenitori all'interno di armadi e/o scaffali;
5. La distribuzione dei pasti presso i Refettori con porzionatura delle pietanze e condimento dei componenti;
- α. La ditta dovrà garantire il servizio di somministrazione e scodellamento dei pasti al tavolo mediante proprio personale in numero sufficiente a garantire celerità ed efficienza del servizio medesimo.
- β. Al momento della consegna dei pasti l'impresa aggiudicataria dovrà garantire la presenza in servizio di proprio personale al fine di prendere in carico i contenitori termici contenenti i pasti.
- γ. Successivamente, il personale dell'impresa dovrà espletare le seguenti operazioni:
- I. condire le insalate;
 - II. aggiungere i sughi o il brodo al primo piatto;
 - III. provvedere alla somministrazione dei pasti: il formaggio grattugiato se richiesto, dovrà essere aggiunto in fase di somministrazione.
- δ. In fase di distribuzione il personale dovrà attenersi alla seguenti disposizioni:
- I. i refettori dovranno essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura, al fine di garantire il ricambio d'aria;
 - II. i tavoli dovranno essere igienizzati con appositi prodotti prima

dell'apparecchiatura;

- III. il personale addetto alla distribuzione, dovrà indossare apposito camice, la cuffia in modo da contenere la capigliatura oltre a mascherine e guanti monouso ed essere provvisto di cartellino identificativo come previsto per legge;
 - IV. i contenitori termici nonché quelli del pane e della frutta dovranno essere tenuti sempre sollevati da terra durante tutte le fasi;
 - V. al fine di evitare abbassamenti della temperatura dei pasti, i contenitori dovranno essere aperti appena prima della somministrazione;
 - VI. la distribuzione delle pietanze dovrà iniziare quando tutti gli utenti sono seduti a tavola;
 - VII. prima di iniziare le operazioni di distribuzione, il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze in relazione alle indicazioni ricevute dal centro cottura, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni;
 - VIII. qualora al momento dell'apertura dei contenitori fossero rilevate modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei, ecc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura, segnalando l'accaduto ai servizi comunali;
 - IX. la distribuzione del secondo piatto e del contorno avverrà solo quando gli utenti avranno consumato il primo piatto;
 - X. i tempi di attesa tra la distribuzione del primo e del secondo piatto dovranno essere contenuti al massimo; le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza assecondando, quando possibile e in accordo con gli insegnanti, i gusti personali degli alunni;
 - XI. il cibo in avanzo non deve essere asportato dagli utenti né può essere destinato ad altri usi, ma deve essere gestito come rifiuto ad eccezione del pane, della frutta e dell'acqua (ove confezionata) che possono essere portati via dagli utenti;
 - XII. una volta completata la distribuzione ai tavoli, le derrate eventualmente non utilizzate devono essere a disposizione degli utenti.
6. Lo sbarazzo, la pulizia e sanificazione dei tavoli dei Refettori;
 7. Il riassetto dei Refettori anche tra il primo e secondo turno, nei giorni indicativamente di lunedì e giovedì, quando il servizio di refezione interessa sia la scuola primaria sia la secondaria di primo grado;
 8. Il lavaggio delle stoviglie e di tutti i materiali utilizzati;
 9. Il ritiro dai Refettori dei contenitori utilizzati per il servizio ed il lavaggio degli stessi;
 10. La pulizia e sanificazione dei pavimenti ed attrezzature dei Refettori e loro pertinenze;
 - I. Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
 - II. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione. Oltre agli interventi ordinari di pulizia, deve essere effettuato un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale dei Refettori all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio.
 - III. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
 - IV. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati

- in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.
- V. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro Produzione Pasti e presso il refettorio.
 - VI. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari dei pasti.
 - VII. Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti.
 - VIII. I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono riferiti a 30' dalla conclusione delle operazioni di pulizia; essi devono essere conformi ai limiti di contaminazione ambientale.
 - IX. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.
 - X. Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.
 - XI. Al termine delle operazioni di somministrazione dei pasti, le attrezzature presenti nei refettori devono essere deterse e disinfettate.
 - XII. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.
 - XIII. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.
11. La raccolta differenziata dei rifiuti ed il loro conferimento presso i punti di raccolta predisposti;
- I. Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.
 - II. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.
 - III. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc...).
 - IV. La Ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.
 - V. Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.
12. La fornitura o integrazione degli utensili e delle attrezzature (ad es. carrelli) necessarie alla distribuzione dei pasti;
13. La fornitura di tovaglette, tovaglioli di carta monouso, bicchieri in melamina, posateria necessaria in acciaio inox, piatto fondi e piani in melamina;
14. La fornitura e/o l'integrazione in caso di rottura o danneggiamento di posate, contenitori per condimenti, cestini per il pane e di quanto altro necessario alla consumazione del pasto presso i refettori;
15. La fornitura in casi di situazioni di carattere eccezionale di stoviglie biodegradabili (piatto piano, piatto fondo, bicchiere, posate, tovaglioli);
16. La fornitura di diete personalizzate o speciali;
17. La fornitura di cestini in occasione di gite scolastiche;
18. La manutenzione ordinaria delle attrezzature presenti nei Refettori;

19. La manutenzione ordinaria delle attrezzature presenti nel refettorio;
20. La manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti nel refettorio;
21. L'intestazione a propria cura e spese delle autorizzazioni sanitarie necessarie all'esecuzione del servizio e alla somministrazione dei pasti;

L'esecuzione di ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio

ART. 10 PRENOTAZIONE PASTI E VERIFICA UTENZA- SISTEMA DI PAGAMENTO DA PARTE DEGLI UTENTI

L'appaltatore dovrà dichiarare in sede di offerta di prendere atto che è presente un sistema di rilevazione delle presenze alla Refezione scolastica gestito dal Comune in modo informatizzato: gli alunni sono dotati di badge elettronico che rileva quotidianamente la presenza in mensa e la tipologia di pasto da fornire; l'Ufficio Scolastico Comunale rileva il numero di pasti quotidiani e le tipologie di pasto da fornire ed aggiorna il portale entro le ore 10,00 di ogni giorno, per il successivo accesso ai dati da parte dell'appaltatore e comunicazione al centro cottura.

ART. 11 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO E INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti avverrà normalmente dal lunedì al venerdì per la scuola primaria e nei giorni di lunedì e giovedì per la scuola secondaria di primo grado e, comunque, secondo il calendario scolastico.

Il servizio di refezione scolastica è ad ogni effetto considerato di pubblico interesse e non potrà subire interruzioni fatti salvi i casi di forza maggiore. Per "forza maggiore" si intendono fatti di natura eccezionale che non sia stato possibile prevedere. Nella sola ipotesi in cui intervenissero casi di forza maggiore che non consentissero la corretta erogazione del servizio, la Ditta sarà tenuta a darne preavviso al Comune appena venuto a conoscenza e comunque entro un'ora. La Ditta, nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale dovrà provvedere:

1. a fornire il servizio utilizzando un altro centro di cottura debitamente autorizzato, qualora i fatti interruttivi della fornitura insistano per un periodo superiore a giorni uno;
2. a fornire un cestino freddo, nel caso in cui tale impossibilità sia riferita ad un periodo non superiore a giorni 1.

In entrambi i casi descritti, l'Appaltatore deve rendere edotto l'ufficio competente con congruo anticipo. Il pasto di scorta per situazioni di emergenza, conservato presso i Centri di Ristorazione, deve essere così composto: tonno, crackers, succhi di frutta, biscotti secchi monoporzione. Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche (diete speciali, poli gravi, ecc.). Il pasto scorta verrà pagato esclusivamente in caso di consumo non imputabile alla Ditta e in tal caso dovrà essere prontamente reintegrato.

ART. 12 – MANCATA ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO

La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili alla Stazione Appaltante, non dà diritto alla Ditta di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

ART. 13 - STANDARD DI QUALITÀ

Gli standard di qualità del servizio richiesto dovranno essere conformi a quelli previsti nel presente Capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso.

Sono comunque da ritenersi minimi i seguenti standard:

1. All'atto della consegna pasti presso i refettori e per il periodo che precede la distribuzione (impiattamento), le pietanze in legume caldo dovranno avere una temperatura non inferiore ai 60°/65°C., le pietanze in legume refrigerato dovranno avere una temperatura non superiore ai 8/10° C., gli yogurt e i prodotti simili dovranno avere una temperatura non superiore ai 4°C.
2. Le diete dovranno essere confezionate in monoporzioni personalizzate, nel pieno rispetto della privacy e sotto la supervisione del dietista o biologo o nutrizionista iscritti al rispettivo albo professionale.
3. Il condimento dei contorni dovrà avvenire presso i refettori; è pertanto vietato condire i contorni presso la Cucina centralizzata.
4. Per la somministrazione dei pasti dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica competenza nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio.
5. Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato con automezzi di adeguate dimensioni d'incarico e rispondenti alla vigente normativa igienico-sanitaria.

ART. 14 DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Con riferimento alle norme igienico -sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente ed in particolare al D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. n.155 del 26.05.1997, al D.lgs. n.156 del 26.05.1997, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, e al Reg. CE 852/04, R.D. 27 luglio 1934 n. 1265: disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande e L. 283/1962.

Si richiamano le seguenti disposizioni:

1. le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere distintamente conservati in celle o frigoriferi che garantiscano il mantenimento delle rispettive temperature di legge;
2. I magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero;
3. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
4. è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
5. la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in reparti distinti;
6. la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di guanti monouso. La conservazione di piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C. in conformità all'art.31 del D.P.R. 26.03.1980 n.327.
7. dovranno essere impiegati utensili e superfici distinte e separate per le lavorazioni delle carni rosse e delle carni bianche;
8. nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nella cucina al termine delle operazioni di cottura e confezionamento;
9. la protezione delle derrate da conservare crude, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti, con altra pellicola alimentare o con sistema sotto vuoto comunque conforme al D.P.R. 23.08.1982 n.77;
10. i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;

11. tutto il personale adibito al servizio dovrà fare uso della divisa da lavoro e dovrà essere identificato da apposita targhetta di riconoscimento;
12. tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dei pasti dovrà far uso di guanti monouso, camice e grembiule;
13. i prodotti cotti, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox a temperatura superiore a +60°C ;
14. le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere indicate su cartelli che saranno affissi nelle distinte aree di lavorazione;
15. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6°C.
16. La temperatura del magazzino non deve superare i 20°-25°C. Il magazzino deve essere ben ventilato ed illuminato.
17. L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati. L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm. I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.
18. L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.
19. La Ditta deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune. Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.
20. Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

ART. 15 – OPERAZIONI PRELIMINARI

2. Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
3. è vietato lo scongelamento a temperatura ambiente ovvero in acqua. Tutti i prodotti surgelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e +4°C;
4. i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
5. la preparazione delle carni crude, intesa quale pulitura, taglio e porzionamento, potrà essere effettuata il giorno precedente a quello previsto per la cottura. Da tale procedimento è esclusa la lavorazione della carne trita che dovrà avvenire nella stessa giornata di previsto consumo;
6. per gli arrostiti, brasati, roast beef e più in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno essere utilizzati pezzi superiori a Kg. 2,5;
7. i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 24 ore garantendo, in tale lasso di tempo, almeno due ricambi d'acqua;
8. il formaggio da grattugia deve essere preferibilmente lavorato nella stessa giornata di consumo o, al massimo, il giorno precedente il consumo;
9. le operazioni di impanatura e/o di manipolazione ed impastatura degli alimenti devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;

10. il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e +4°C immerse in acqua acidulata con limone;
11. le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
12. tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione; sarà consentito l'utilizzo dell'abbattitore di temperatura limitatamente alla preparazione di arrostiti (a pezzo intero) e salse;
13. le frittiture tradizionali per immersioni in olio non devono essere effettuate;
14. ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo-convezione (frittate, polpette, cotolette, ecc...)
15. E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 6°C.
16. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti.
17. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 16 – MANIPOLAZIONE E COTTURA

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Per la cottura devono essere impiegate solo pentole in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole e recipienti vari in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere o nelle pentole a gas riscaldamento indiretto.

ART. 17 – RICICLO

Una volta preparati per la distribuzione è vietata ogni forma di reimpiego dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

ART. 18 - ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA

Il preposto ufficio comunale, avvalendosi della collaborazione del personale scolastico, dovrà effettuare direttamente il rilevamento delle presenze giornaliero indicando il plesso, la sezione, la classe con i nominativi degli alunni, insegnanti e collaboratori, attraverso il sistema informatico di rilevazione in uso presso l'Ente e provvederà a comunicare alla I.A. il numero delle presenze.

Fra il termine della preparazione dei pasti e la loro consegna dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 30 minuti.

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).

Il pane dovrà essere confezionato in sacchi di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite, idonee al contatto alimentare e munite di coperchio.

La frutta dovrà essere trasportata, anch'essa, in contenitori idonei al contatto alimentare e muniti di coperchio.

I pasti dovranno essere confezionati in contenitori distinti per ogni ordine di scuola, prevedendo due

turni di somministrazione nei giorni (indicativamente lunedì e giovedì) in cui il servizio di refezione interessa sia la scuola primaria sia la scuola secondaria di primo grado.

All'esterno dei contenitori deve essere apposta apposita etichetta indicante il nome del plesso scolastico di destinazione, il numero delle porzioni da servire, la tipologia del pasto contenuto (primo / secondo / contorno) ed ogni altra indicazione necessaria per una corretta destinazione del contenitore.

Per i pasti con dieta speciale il confezionamento deve essere fornito in idoneo contenitore monoporzione riportando nell'etichetta oltre il plesso scolastico di destinazione il nominativo dell'utente, nel rispetto della privacy.

I cestini freddi (pranzi a sacco) dovranno essere veicolati e consegnati alle scuole richiedenti in contenitori idonei a garantire, per i prodotti alimentari deperibili, il mantenimento di temperature inferiori a +10°C.

ART. 19 - PIANO DEI TRASPORTI

La consegna dei pasti sarà effettuata tramite i mezzi di trasporto forniti dalla ditta che dovrà dimostrare la disponibilità d'uso di un parco di automezzi di trasporto sufficiente - anche nella eventualità di guasti e di incidenti - a garantire comunque la consegna dei pasti presso le scuole.

La Ditta resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica e temperatura delle pietanze in conseguenza del trasporto.

ART. 20 - TRASPORTO DEI PASTI

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata, a cura dell'impresa aggiudicataria presso il locale refettorio del plesso scolastico sito in Piazza d'Armi 1, come indicato nell'art. 1 del presente Capitolato d'appalto.

Eventuali ritardi, purché sporadici e comunque non superiori a 20 (venti) minuti dall'ora di consegna concordata con la Direzione Didattica, saranno tollerati solo se non dipendenti da carenze strutturali ed organizzative attribuibili all'impresa aggiudicataria.

Tutti i mezzi adibiti al trasporto devono essere in possesso di attestazione di idoneità sanitaria rilasciata dall'A.S.L.

I mezzi impiegati devono essere idonei al trasporto dei cibi rispetto alla loro tipologia. Essi, inoltre, dovranno essere in perfetto stato di efficienza, in ottime condizioni meccaniche ed accessorie.

Nell'ipotesi di avaria o di necessità di sostituzione di uno o più mezzi, l'impresa aggiudicataria deve provvedere, con oneri a proprio carico, alla immediata sostituzione con altro e/o altri mezzi.

In tal caso, l'impresa aggiudicataria dovrà inoltrare agli uffici competenti dell'Amministrazione Comunale, contemporaneamente all'utilizzo del nuovo mezzo, la documentazione sanitaria relativa al mezzo in sostituzione.

Tutti i mezzi di trasporto devono recare l'indicazione scritta adesiva sui lati del mezzo, con caratteri evidenti e distinguibili della denominazione sociale dell'impresa aggiudicataria. Tutti i mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta la settimana.

Per il trasporto dei pasti l'impresa aggiudicataria deve utilizzare contenitori aventi caratteristiche tali da consentire il mantenimento della temperatura dei cibi nel rispetto della normativa, secondo quanto previsto dagli art. 31 e 51 del D.P.R. n. 327/1980, e una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico sanitario. Per i cibi cotti dovrà essere garantita al momento del consumo, una temperatura non inferiore a + 60° C.

E' tassativamente vietato il trasporto di pasti non destinati al servizio oggetto del presente appalto.

ART. 21 - SERVIZIO NEI REFETTORI

L'Appaltatore deve garantire la regolare somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali si è provveduto ad effettuare la prenotazione.

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire nel pieno rispetto del menù e delle grammature previste; a tal proposito la Ditta dovrà tenere esposte in ogni refettorio le istruzioni relative ad una corretta somministrazione tale da consentire agli operatori il rispetto del rapporto peso/volume, come da tabella dietetica formulata dall'ASL.

Il servizio di somministrazione dei pasti presso i Refettori prevede le seguenti fasi di lavoro:

1. Pulizia e sanificazione dei tavoli con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
2. Apparecchiatura (predisposizione di tovaglietta, tovagliolo, vettovagliamento composta da piatto in melamina, posate in acciaio, bicchiere in melamina);
3. Predisposizione degli accessori necessari alla sporzionatura dei pasti;
4. Lavaggio della frutta;
5. Ricezione dei contenitori e quindi dei pasti, controllo di congruità con il menù previsto, verifica della presenza delle diete speciali richieste;
6. Somministrazione e distribuzione dei pasti (primo, secondo, contorno, pane e frutta);
7. Condimenti: Le paste asciutte devono essere trasportate al Centro di Ristorazione, unicamente condite con olio extravergine. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc..) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano DOP. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509/87.
8. Sparecchiatura del refettorio;
9. Conferimento rifiuti in modalità differenziata secondo le disposizioni comunali
10. Smistamento, raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento nei punti di raccolta;
11. Lavaggio e sanificazione stoviglie e attrezzature di cucina utilizzate per sporzionare;
12. Asciugatura e riordino delle stoviglie;
13. Pulizia, disinfezione, sanificazione e riordino dei tavoli e delle sedie, pulizia dei pavimenti dei refettori, dei corridoi di collegamento e altre zone usate per la distribuzione;
14. Pulizia, riordino, detersione e sanificazione delle attrezzature e degli arredi utilizzati per il servizio di refezione;
15. Pulizia degli spogliatoi e servizi igienici adibiti al personale che distribuisce;
16. Ritiro dei contenitori gastronomici e lavaggio delle medesime presso le cucine nello stesso giorno in cui sono stati trasportati i pasti;
17. Pulizia, con frequenza almeno quindicinale, degli armadi nella cucina e nei refettori, delle porte, delle superfici piastrellate, dei vetri nei refettori, compresa, se necessario, la spolveratura dei muri.

Il personale addetto al servizio nel Refettorio dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di Autocontrollo in attuazione a quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

ART. 22 - ATTREZZATURE NEL REFETTORIO

L'Appaltatore dovrà fornire per il Refettorio all'interno dei quali verrà richiesto il servizio di distribuzione i seguenti prodotti ed attrezzature:

1. Prodotti necessari alla pulizia di tavoli e sedie (detergenti e sanificanti);
2. Detergenti e sanificanti per il locale refettorio;

3. Sacchetti per la raccolta dei rifiuti per raccolta differenziata e non;
4. Attrezzature per la pulizia (scope, spazzoloni, stracci, etc.);
5. Utensili ed attrezzature per la somministrazione dei pasti, ove necessitano;
6. Grembiuli, camici, guanti, cuffie, per il personale addetto al servizio.
7. Qualsiasi ulteriore prodotto e/o attrezzatura necessari a mantenere lo standard di qualità previsto.

La Ditta avrà inoltre l'onere dell'esecuzione delle manutenzioni ordinarie di tutte le attrezzature presenti nei plessi utilizzati per la distribuzione dei pasti.

Art. 23- MENU' TABELLA DIETETICA – VARIAZIONE AL MENU'

Le diete somministrate dalla Ditta Appaltatrice dovranno essere conformi alle tabelle dietetiche di volta in volta redatte, durante l'esecuzione del contratto, dall'ASL TO4 competente per territorio.

Le diete comunicate dalla ditta appaltatrice verranno sottoposte alla valutazione ed il visto di convalida da parte del servizio igiene alimenti e nutrizione dell'ASL di appartenenza.

La dieta, potrà essere variata nel corso della fornitura in oggetto sia qualitativamente che quantitativamente, a richiesta dell'utente, per comprovate situazioni patologiche mediante presentazione di certificazione medica al gestore del servizio, secondo apposite indicazioni dietetiche indicate nella certificazione del medico dell'utente e/o per diversificazione dovute a motivi etnico – religiosi.

L'iniziativa per la variazione di menù è consentita all' Appaltatore solo nei seguenti casi:

1. in caso di sciopero;
2. per cause di forza maggiore;
3. blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dal Comune ovvero da organismi preposti dalla legge;
4. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili o guasti di uno o più impianti.

Per le ipotesi suddette l'Appaltatore sarà tenuto a fornire in alternativa un pasto freddo o di altro tipo concordato preventivamente con l'ufficio del Comune. Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'Amministrazione comunale.

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, Chiusura Anno Scolastico e di inserire nel menù un pasto al mese tipico (etnico, regionale).

La Ditta dovrà provvedere a consegnare a tutti gli alunni iscritti il menù in formato cartaceo.

Si dovrà limitare l'uso delle frittiture e dei soffritti e, per quanto possibile, di tutti gli alimenti surgelati, a favore dei prodotti agricoli freschi, di stagione e Km 0. I menù contengono grammature diverse a seconda dell'utenza a cui sono destinati.

La Ditta, dovrà redigere un documento con il rapporto peso crudo/cotto, per tutte le pietanze previste dal menù; tale documento sarà preso a riferimento da Comune per l'effettuazione dei controlli di competenza.

ART. 24 - PRANZO A SACCO PER GITE/SCIOPERI/ ALTRE EMERGENZE

L'Appaltatore dovrà produrre su richiesta del Comune il cestino freddo (pranzo a sacco), da distribuire alle classi richiedenti.

Il cestino freddo sarà composto da:

- 1. n. 2 panini, di cui uno con affettato IGP/DOP e uno con formaggio nostrano/ tipico piemontese;

- 2. frutta di stagione;
- 3. dolce da forno confezionato (crostata alla marmellata) oppure biscotti monoporzione oppure barretta di cioccolato;
- 4. acqua minerale in bottiglia PET da ½ litro e un succo di frutta monoporzione;
- 5. sacchetto di carta idoneo al contatto alimentare;
- 6. accessori monouso (bicchiere, tovagliolo, posate se necessarie) in materiale compostabile e riciclabile al 100%.

Tali cestini saranno eventualmente richiesti in occasione di gite scolastiche, le cui date e i cui orari di partenza dal plesso scolastico, saranno comunicati di volta in volta dall'Amministrazione. I cestini sopradetti non potranno subire variazione di prezzo e saranno fatturati allo stesso prezzo del pasto.

ART. 25 – CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti agli utenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari di buona tecnica, 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 presenti nel Centro di Cottura dovranno esclusivamente essere quelli previsti e contenuti entro i limiti previsti dalla normativa igienico sanitaria.

In particolare è fatto divieto di:

- effettuare il riciclo di pasti e/o avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti,
- effettuare lo scongelamento in violazione della vigente normativa.

La Ditta si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, della Cucina, dei Refettori, degli automezzi adibiti al trasporto pasti, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usarle nel modo più appropriato garantendone l'igiene più assoluta e assumendone la piena responsabilità.

ART. 26 – CARATTERISTICHE GENERALI DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Le stesse inoltre devono rispettare i criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 10 marzo 2020, come di seguito dettagliato.

E' vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati, o derivati da alimenti geneticamente modificati (OGM), secondo quanto previsto dalla L.R. n. 26 del 04.12.2003.

L'utilizzo di verdure surgelate è consentito soltanto in caso di mancanza documentata di disponibilità del prodotto fresco.

ART. 27 CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. I seguenti prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti devono avere le seguenti caratteristiche:

a - La pasta deve essere di semola di grano duro, esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua

troppo torbida;

b - Il riso da utilizzarsi deve essere del tipo sbramato di risone (riso integrale) semiraffinato per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre, e del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali;

c - Le carni bovine, suine ed avicunicole devono:

- essere fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida di provenienza certificata secondo normativa vigente;
- provenire da animali non riproduttori, sani di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;
- avere buon sapore, essere tenera e ben digeribile, non avere odore sgradevole;

d - I prodotti ittici devono essere freschi, presentare poco grasso ed essere privi di lische.

e - I legumi devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei.

f - Gli ortaggi devono:

- essere di stagione e di recente raccolta;
- essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;
- essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei
- essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti.
- Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.
- L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere raggrinzite o flaccide o con germogli. L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina).

g - Il formaggio:

- da condimento deve essere della qualità "Parmigiano reggiano DOP e deve:
- essere di prima scelta;
- marchiato;
- prodotto nelle zone tipiche;
- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura di almeno ventiquattro mesi;
- da pasto, non deve presentare alterazioni esterne ed interne.

Le confezioni, in mono porzioni sigillate devono riportare le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- data di scadenza.

h - Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.

A richiesta l'aggiudicatario dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.

Non deve essere usato prosciutto affettato o confezionato sottovuoto.

Le stesse caratteristiche deve avere il prosciutto crudo tipo San Daniele.

- i** - L'olio usato per la cottura e per il condimento deve essere olio extravergine di oliva, di ottima qualità: Non deve contenere più di un grado di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.
- l** - Il pane deve essere prodotto con farina "0" e con l'aggiunta di olio d'oliva nella percentuale minima consentita dalla legge.
Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente.
Deve essere di piccola pezzatura (panino), ben lievitato e non rigenerato.
- m** - La frutta deve essere:
- di stagione;
 - esente da difetti all'epicarpio e alla polpa;
 - di prima qualità;
 - di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche;
 - fisiologicamente matura;
 - omogenea, uniforme e turgida.
- n** - Le uova devono essere provenienti da allevamenti autorizzati e controllati.
- o** - Il sale deve essere del tipo iodato.

ART. 28 PRODOTTI A FILIERA CORTA

La stazione appaltante richiede l'impiego dei seguenti **alimenti da filiera corta di produzione locale**:

1. per il 100% espresso in percentuale di peso sul totale:
 - pane;
2. per il 30%, espresso in percentuale di peso sul totale:
 - carne;
 - frutta;
 - verdure e ortaggi;

 - legumi;
 - cereali;
 - patate;
 - formaggio;
 - latte UHT;
 - yogurt;
 - uova;

Al fine di documentare l'effettiva preparazione dei pasti con l'utilizzo di prodotti a filiera corta richiesti dalla Stazione Appaltante e/o offerti in sede di gara, l'Impresa deve tenere a disposizione per i controlli da parte della stazione appaltante presso il centro cottura copia dei documenti di trasporto relativi alla consegna presso il centro medesimo dei prodotti sopra menzionati. La documentazione deve essere conservata presso il Centro Cottura fino alla data di scadenza dell'appalto.

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria si avvalga di un fornitore che a sua volta si rifornisce da un produttore, ai documenti di trasporto dei pasti dovranno essere allegate le copie di tutti i documenti di trasporto che permettano di verificare il percorso dei prodotti dal produttore fino al centro cottura dove saranno preparati i pasti.

ART. 29 PROGETTI SPERIMENTALI A FILIERA CORTA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE.

L'Amministrazione Comunale intende sviluppare nel Comune un progetto di mensa scolastica per salvaguardare il diritto ad un'alimentazione buona, pulita e giusta anche nella mensa scolastica, luogo ideale per iniziare a pensare e sperimentare un modo diverso di conoscere, scegliere, consumare e condividere il proprio cibo. Inoltre nel corso dell'esecuzione dell'appalto l'Amministrazione Comunale promuoverà progetti/incontri riguardanti l'educazione alimentare, la filiera corta o comunque progetti per la valorizzazione dei prodotti locali tramite protocolli aggiuntivi e tavoli di programmazione con i produttori locali.

L'impresa aggiudicataria dovrà adeguarsi a tali progetti promossi dal Comune, fermo restando il rispetto dell'equilibrio economico del contratto.

ART. 30 – ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO DELLE DERRATE

Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle prescrizioni di legge vigenti, del D.Lgs. 109/92 e s.m.i. (etichettatura), D.Lgs. 110/92 e s.m.i. (alimenti surgelati), Reg.CE 1830/2003 Cons. 22/09/03 (tracciabilità ed etichettatura OGM), D.Lgs n. 114 del 08/02/06 e s.m.i. (allergeni), Reg. CEE 2092/91 Cons. 24/06/91 e s.m.i. (alimenti biologici).

Non sono ammesse etichettature incomplete e non espresse in lingua italiana.

Ogni derrata consegnata dovrà essere accompagnata da etichetta identificativa originale o da fotocopia della stessa (nel caso di derrate che arrivino in confezione non originale o sfuse). Le carni bovine, suine ed avicole devono essere consegnate munite di etichettatura di legge, con speciale riferimento alla descrizione in etichetta dei luoghi di nascita, allevamento e macellazione, oltre alle eventuali indicazioni volontarie eventualmente presenti.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale.

ART. 31 – PERSONALE ADDETTO

L'esecuzione del servizio deve essere svolto da personale alle dipendenze della ditta aggiudicataria. Il personale impiegato nella preparazione e distribuzione dei pasti (cuochi, aiuto cuochi, inservienti ecc.) dovrà possedere idonea specializzazione in campo professionale ed anche tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme in materia.

Il personale, per motivi di igiene, deve indossare tute o sopravestiti di colore bianco e mascherina igienica, curare la pulizia della persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto così come prescritto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80.

Il personale dipendente addetto alla preparazione, alla produzione ed alla manipolazione e al trasporto delle sostanze alimentari, ai sensi dell'art.14 della Legge n° 283 del 1962 e n° 37 del D.P.R. 327/80 dovrà essere formato ai sensi della Legge Regionale Piemonte n. 38/2006

ART. 32 – ORGANICO ADDETTI

La ditta aggiudicataria deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio, il personale addetto alla gestione del programma informatico e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per la esecuzione dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta della ditta aggiudicataria, come numero, mansioni, livello e monte-ore, da esplicitare in specifiche tabelle allegare all'offerta.

Deve essere comunque assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta. Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo al Committente con frequenza trimestrale, a mezzo lettera raccomandata o PEC.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tal caso la ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

L'appaltatore ha l'obbligo di far predisporre gli alimenti necessari, preparare e confezionare tutte le diete sotto la costante supervisione del dietista o biologo o nutrizionista iscritti al rispettivo albo professionale che dovrà obbligatoriamente essere prevista e mantenuta in organico per tutta la durata dell'appalto.

ART. 33 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI

La Ditta si obbliga ad osservare e ad applicare tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore turismo e ristorazione collettiva e negli accordi locali 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 locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'Appaltatore non sia aderente alle associazioni stipulanti o benché receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale, dalla struttura e dimensione dell'Appaltatore stesso e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora l'Amministrazione da ogni onere e responsabilità.

La Ditta si obbliga inoltre al rispetto delle norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro in relazione al riassorbimento del personale operante nel precedente affidamento del servizio. Se l'appaltatore è Cooperativa dovrà osservare le predette disposizioni anche nei confronti dei soci. L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dal Comune o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro competente, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione della inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro competente non avrà accertato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti.

L'appaltatore in osservanza di ogni norma in materia di lavoro solleva espressamente l'Amministrazione da ogni obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione infortuni e ogni altro adempimento previsto dalla normativa vigente a carico della Ditta stessa.

ART. 34- OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto.

Tutte le prestazioni e i lavori dovranno essere eseguiti a regola d'arte e con la massima cura e puntualità.

L'appaltatore si impegna a richiamare, multare e, se del caso sostituire, i propri dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile; le segnalazioni e le richieste del Comune in questo caso saranno impegnative per l'appaltatore.

Il procedimento disciplinare per i dipendenti dell'appaltatore dovrà rispettare lo statuto dei lavoratori privati.

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

L'appaltatore ha l'obbligo di segnalare immediatamente alla Amministrazione Comunale, tutte quelle circostanze o fatti che, rilevati nell'espletamento del suo compito, possano impedire il regolare

svolgimento del servizio.

L'appaltatore assume la piena e incondizionata responsabilità dell'organizzazione generale del servizio.

Art. 35 – SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

E' fatto obbligo alla I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle vigenti normative in materia. In osservanza di quanto disposto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 si forniscono informazioni inerenti aspetti che potrebbero costituire pericolo per la salute e la sicurezza dei lavoratori, al fine di permettere una migliore conoscenza del lavoro da svolgere e l'individuazione delle opportune misure di prevenzione e protezione che dovranno scaturire dalla vostra specifica valutazione del rischio. Si evidenzia che non si rilevano particolari condizioni di rischio dovute a interferenze, se non le ineliminabili condizioni presenti in luoghi come le scuole, che non richiedono comunque l'adozione di particolari misure di prevenzione e/o protezione. La Ditta dovrà inoltre compilare e indicare il costo complessivo relativo alle misure di prevenzione e protezione per la salute e la sicurezza dei lavoratori, nonché il dettaglio dei costi per singola voce relativamente all'appalto in oggetto.

La Ditta deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti. Resta a carico della Ditta redigere il Piano della Sicurezza, una copia del quale, dovrà essere trasmessa al Comune.

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio la Ditta dovrà comunicare il nominativo del Responsabile della sicurezza per il proprio personale.

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco.

ART. 36 RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, in possesso di esperienza nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione.

Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

La Ditta dovrà affidare il coordinamento del servizio, in modo continuativo ed a tempo pieno,

La Ditta dovrà dare tempestiva comunicazione al Comune nel caso in cui il Responsabile venga sostituito. In tale ipotesi la sostituzione dovrà avvenire con altro Responsabile di pari professionalità. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze fatte dall'Amministrazione al Responsabile del servizio e ad esso notificate si intenderanno come presentate alla Ditta stessa

ART. 37 – INTERVENTI DI MANUTENZIONE

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature i seguenti interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei Refettori Scolastici:

1. interventi sulle apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate comprese le cerniere delle porte, i termostati, i compressori, le ricariche gas e circuiti del freddo;
2. riparazione o sostituzione di carrelli e reintegro di stoviglie e posateria, e di quanto altro necessario alla consumazione del pasto.

La Ditta dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 15 giorni successivi al verificarsi del guasto se trattasi di attrezzature o impianti. Trascorso tale termine senza che la Ditta abbia provveduto, l'Amministrazione eseguirà a propria cura e spese gli interventi necessari

addebitandone alla Ditta la relativa spesa maggiorata del 25%.

Gli interventi di manutenzione effettuati dalla Ditta in nessun caso dovranno essere d'impedimento alla continuità del servizio. In caso d'interventi particolari che possono compromettere la regolare esecuzione del servizio, la Ditta è tenuta a concordare con gli uffici competenti l'attivazione del servizio alternativo.

La Ditta sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche.

Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza della Ditta, o da altri con lui aventi causa, saranno addebitati alla Ditta, previa contestazione e valutazione tra le parti.

ART. 38 - PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI REFETTORI: PRODOTTI PER LA PULIZIA E MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i refettori devono essere eseguiti a cura e a carico dell'Impresa.

Tali interventi sono regolamentati dalle norme del Manuale di autocontrollo HACCP. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi alle leggi vigenti in materia.

In base al D.M. del 10.03.2020 "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti. Tutto il materiale per pulizia e sanificazione dovrà essere a basso impatto ambientale o eco-compatibile quali a titolo esemplificativo e non esaustivo prodotti in possesso delle certificazioni Ecolabel, o di certificazioni equivalenti. Questi prodotti devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti del Reg. CE n. 648/2004, in base al UNI EN ISO 14024 e s.m. ; nel caso di prodotti disinfettanti, alla normativa vigente.

L'I.A., entro 30 giorni dall'avvio dell'appalto, provvederà a inviare all'A.C. il nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare e le schede tecniche e di sicurezza/tossicologiche dei prodotti detergenti e disinfettanti con la dichiarazione di conformità a quanto sopra.

A tal proposito si ricorda che la I.A. deve mantenere presso le sedi di lavoro l'elenco dei prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti che intende utilizzare, completi di *schede tecniche* e di sicurezza, fin dal momento dell'attivazione del servizio. Tali prodotti devono essere sempre conservati in *locale apposito* o in armadi chiusi, che sarà cura dell'I.A. fornire qualora mancassero. Si dovrà altresì dimostrare di avere una rosa di fornitori per prodotto onde essere in grado di rispettare le caratteristiche merceologiche richieste ed (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medicochirurgici.

ART. 39 - IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte della I.A. deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della I.A.

ART. 40 – RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari dovranno essere oggetto di raccolta differenziata; dovranno pertanto essere raccolti nei contenitori specifici e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi punti di raccolta. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del D. Lgs. 22/97 e s.m.i., oppure come materie prime in conformità alle normative

vigenti.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'appaltatore. La I.A. si impegna in ogni caso ed in tutte le fasi di servizio, a rispettare le norme e le regole in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Ai sensi del Decreto Ministeriale del 10.03.2020 - criteri ambientali minimi ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari – La I.A. deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 41 – PREVENZIONE INFESTAZIONI

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dalla I.A. e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo specifico del servizio di che trattasi:

1. Le derrate alimentari introdotte nel ciclo di lavorazione devono essere esenti da infestanti e/o da loro parti siano esse allo stato larvale che adulto;
2. La Ditta dovrà adeguatamente formare il personale adibito allo stoccaggio, lavorazione e confezionamento per una pronta identificazione degli infestanti e delle procedure conseguenti all'eventuale ritrovamento;
3. La Ditta dovrà attivare tutte le azioni preventive necessarie a controllare la presenza nei locali di servizio di insetti, roditori e altri animali nocivi alla salute dell'uomo;
4. L'Amministrazione potrà richiedere alla Ditta, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione;

ART.42 - DIRITTO DEL CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportuno, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed i Centri di Ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

E' facoltà del Comune disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso il Centro di Produzione Pasti ed i Centri di Ristorazione, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dalla Ditta.

ART.43 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda ASL territoriale;
- le strutture specializzate incaricate dal Comune;
- la commissione mensa.
- Il personale del Comune di Agliè

La Ditta provvede a fornire ai rappresentanti delle commissioni mensa, ed a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camici e copri capi monouso), da indossare durante la visita al Centro di Produzione Pasti; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ART. 44 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dal Comune, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della I.A.

Il personale della Ditta non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati ed i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;

- modalità di manipolazione;
- modalità di somministrazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti sono compiuti dai laboratori delle ASL locali.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa D.Lgs.123/93 e successive modificazioni.

Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

ART. 45 – CONTROLLI DA PARTE DELLA I.A.

La Ditta dovrà possedere e mantenere attivo per l'intera durata contrattuale un sistema di controllo qualità che possa individuare, nell'attività richiesta dal presente Capitolato, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza del servizio garantendo che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate adeguate procedure di sicurezza alimentare.

La Ditta dovrà essere in possesso di un documentato ed adeguato piano di autocontrollo ai sensi della normativa in vigore ed è tenuto ad adottare ogni utile accorgimento al fine di garantire le migliori caratteristiche di qualità, condizioni igieniche e sicurezza alimentare.

La Ditta dovrà altresì provvedere periodicamente e con frequenza stabilita dal proprio piano di autocontrollo, oltre che su specifica richiesta del Comune, a far eseguire tramite laboratorio specializzato in controlli per le industrie alimentari analisi chimiche e microbiologiche sulle materie prime utilizzate, sui prodotti finiti, semilavorati, tamponi su ambienti ed attrezzature. Le analisi microbiologiche dovranno comprendere, a seconda dei casi, gli indici di igienicità della lavorazione ed i principali agenti patogeni in relazione al tipo di prodotto. Le analisi chimiche dovranno essere orientate, a seconda dei casi, alla ricerca di antiparassitari, additivi, metallipesanti, ormoni, residui di antibiotici ed eventuali altri agenti chimici ritenuti di interesse.

Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere apposite procedure idonee ad un corretto smaltimento differenziato dei rifiuti.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, messi a disposizione dell'autorità sanitaria ed inviati periodicamente all'Amministrazione.

ART. 46 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

ART. 47 - CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta deve prelevare almeno 2 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria e l'altra a disposizione della Ditta), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di -18°C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto:

1) pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;

2) risotti, minestre: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.)

- secondi piatti:

1) campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, ecc.);

- contorni: campioni su prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);

- pane: campioni sul prodotto tal quale.

ART. 48 - PENALITÀ

La I.A., nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

L'Amministrazione, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione delle norme e nei seguenti ulteriori casi:

Per grammature non corrispondenti a quanto indicato nell'allegato 1, con una tolleranza del 5% in meno, tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo. La verifica dovrà essere effettuata su un campione di alimenti non inferiore a 10 porzioni;

Per menù differente, se non autorizzato per iscritto, rispetto a quanto previsto dai menù e dalle tabelle dietetiche (allegato 1);

Nel caso di gravi deficit in materia di igiene o pulizia riscontrati presso il Centro di cottura e i Refettori, gli automezzi ovvero nelle altre attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio;

Per mancata applicazione, anche parziale, del piano di autocontrollo (HACCP);

Per il ritardo di oltre venti minuti nella consegna dei pasti;

Per ogni rinvenimento di corpi estranei organici e/o inorganici;

Per il trasporto di contorni conditi;

Per analisi microbiologiche risultate non conformi;

Per confezionamento dei pasti non conforme alla vigente normativa in materia;

Per imballaggio e/o etichettatura delle derrate non conforme alla normativa;

Per rinvenimento di prodotti scaduti;

Per il mancato rispetto delle temperature previste dalla legge;

Per la mancata rispondenza del numero di pasti consegnati rispetto all'ordinativo;

Per la totale mancata consegna di una delle portate previste;

Mancata e/o errata consegna di diete speciali;

Per il mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie;

Per il mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione del personale;

Per la mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria;

Per l'impedimento all'accesso nei locali adibiti al servizio degli incaricati dell'Amministrazione;

Per insufficienza di organico tale da pregiudicare il regolare svolgimento del servizio;

Per assenza superiore a giorni 5 del Coordinatore del servizio senza che sia intervenuta la sua sostituzione;

Per la mancata sostituzione di quel personale risultato inadeguato e per ciò segnalato dal Comune;

Per ogni ulteriore violazione delle norme previste dal presente Capitolato;

Le inadempienze sopra descritte non precludono al Comune il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, né precludono al Comune di procedere alla risoluzione del contratto qualora tali inadempienze siano particolarmente gravi e reiterate.

Potranno essere applicate, in tali casi, sanzioni da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 5.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza, oltre alle spese subite dal Comune per le eventuali azioni conseguenti all'inadempienza.

Gli importi delle penalità suddette che dovessero eventualmente applicarsi saranno trattenuti dall'ammontare delle liquidazioni afferenti le fatture già emesse e/o sulla garanzia fidejussoria, con l'obbligo per l'aggiudicatario di reintegrarla.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta, le quali dovranno pervenire entro 10 (dieci) giorni consecutivi dalla data di ricevimento della contestazione. Dopo la comminazione di 5 sanzioni nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

L'Amministrazione, infine, si riserva la possibilità, nei casi particolarmente gravi, di sospendere o risolvere il contratto in essere e di rivolgersi ad altro fornitore del servizio anche prima della comminazione di 5 (cinque) sanzioni pecuniarie.

Art. 49 STIPULA DEL CONTRATTO

Alla stipula del contratto si procederà nei modi e termini di legge.

La ditta appaltatrice è tenuta a comunicare prima dell'inizio dell'appalto il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi.

E' riconosciuta la competenza esclusiva del foro di Taranto per tutte le eventuali controversie comunque attinenti al presente appalto.

ART. 50 CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento di tutti gli obblighi assunti con il presente appalto, la ditta affidataria dovrà costituire in favore del Comune, all'atto della stipula del contratto cauzione definitiva con le modalità e misure di cui all'art. 103 del D.lgs. 50/2016.

ART. 51 – ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria è la sola responsabile, senza riserve ed eccezioni, nei confronti dell'Amministrazione Comunale relativamente alla gestione del servizio reso con il proprio personale impiegato, ed è responsabile dei danni a chiunque causati: personale, utenti o terzi, in relazione all'esplicitamento del servizio o a cause ad esso connesse.

Sono da ritenersi a carico della ditta gli oneri ed i rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzature,

materiali e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio stesso.

E' pertanto a carico della ditta l'onere della stipula di apposita polizza assicurativa RCT/RCO contro tutti i rischi inerenti ogni fase della gestione dei servizi in appalto.

La ditta è tenuta, prima dell'avvio del servizio, e comunque entro la data di stipula del contratto, a pena di risoluzione dello stesso, a dotarsi di apposita assicurazione riferita specificamente al servizio oggetto del presente appalto.

Tale polizza, per la responsabilità civile per danni al personale, utenti o terzi della ditta nell'espletamento del servizio, dovrà avere massimali non inferiore a € 2.500.000,00 (duemilioni e cinquecentomila euro) unico per danno a terzi nell'espletamento del servizio, sino al termine del contratto d'appalto.

ART. 52 VINCOLO GIURIDICO

L'aggiudicazione dell'appalto costituisce impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti del servizio in oggetto, dal momento in cui viene comunicata nei limiti e per gli importi specificati; nel prezzo di aggiudicazione si intendono compresi o compensati tutti gli oneri del presente capitolato, tutto incluso e nulla escluso, per la completa esecuzione del servizio a regola d'arte.

Il prezzo unitario predetto si intende offerto dalla I.A. in base al calcolo di propria convenienza, a tutto suo rischio ed è quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità.

La I.A. non avrà, quindi, diritto alcuno di pretendere sovrapprezzi ed indennità speciali di alcun genere per aumenti del costo della manodopera o delle materie prime, per perdite o qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potesse verificarsi dopo l'aggiudicazione.

ART. 53 – AUTORIZZAZIONI E LICENZE

La I.A. deve possedere tutte le autorizzazioni prescritte per il tipo di attività richiamata nel presente Capitolato nonché dei nulla osta rilasciati dalle autorità preposte dalla Legge secondo le vigenti normative. La stessa dovrà altresì osservare tutte le norme derivanti dalle Leggi e Decreti che qui si intendono integralmente riportati

ART. 54 SCIOPERI E ASSEMBLEE SINDACALI

1. La I.A. dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione.
2. In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di mensa scolastica, l'Amministrazione Comunale darà comunicazione alla ditta due giorni prima del giorno fissato.
3. In tale caso, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere il servizio, limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretesa o indennizzo alcuno da parte della ditta.
4. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né diritto alla I.A. a risarcimenti o indennizzi a qualsiasi titolo.

ART. 55 - OBBLIGHI DEL COMUNE

La Stazione Appaltante dovrà:

1. fornire i locali e gli impianti esistenti nel locale sporzionatura per l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato;
2. fornire i locali e gli arredi esistenti nel Refettorio scolastico del plesso sito in Piazza d'Armi 1 -Agliè per l'espletamento del servizio di distribuzione pasti;
3. fornire nel Refettorio l'acqua calda e fredda, l'energia elettrica (luce, forza motrice) e il riscaldamento; il tutto nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale all'attività della gestione;
4. provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, differenziati e non, depositati nei punti di raccolta;

Eventuali carenze e disservizi non dipendenti dalla ditta che dovessero verificarsi, dovranno essere tempestivamente segnalati all'Amministrazione in modo che la stessa possa provvedere immediatamente alla loro eliminazione.

Quanto altro già previsto dal presente Capitolato a carico del Comune;

ART. 56 ONERI A CARICO DELLA I.A.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la ditta aggiudicataria si impegna a provvedere:

agli oneri per spese di registrazione del contratto;

agli oneri relativi alla valutazione dei rischi interferenziali ed elaborazione del DUVRI;

alle attrezzature che la ditta installerà nei locali messi a disposizione da questo Comune.

L'A.C. mette a disposizione dell'Impresa, per svolgere il servizio oggetto della gara:

- per la Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado: refettorio a P.T (piano cortile), composto di tre vani separati con locale attiguo per lo sporzionamento dei pasti e per il lavaggio e sterilizzazione di stoviglie e utensileria.

beni di proprietà comunale a disposizione dell'I.A:

Tavoli, sedie, linea di distribuzione pasti, n. 1 scaldavivande.

beni che dovrà fornire l'I.A. per lo svolgimento del servizio:

refettorio al piano terreno:

- fornitura armadio, ad ante e ripiani, per lo stoccaggio delle stoviglie lavate da collocarsi nel locale principale;

- fornitura armadietti spogliatoio per il personale addetto alla somministrazione;

- fornitura lavastoviglie a basso consumo energetico che alla scadenza del presente appalto verrà ritenuta dall'A.C. e non restituita all'I.A.;

- fornitura scaldavivande;

- fornitura piatti, bicchieri e posate (Le stoviglie e le utensilerie in dotazione e/o fornite dall'I.A. dovranno essere reintegrate, se deteriorate per l'uso, a cura e spese dell'I.A. L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti.

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all'Impresa, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro).

L'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, e le attrezzature ricevute in uso, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione dell'A.C.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato.

Presso il locale refettorio dovrà sempre essere conservata una copia del presente capitolato, degli

allegati ed in particolare dei menù, per consentire al personale comunale incaricato dei controlli al Servizio Igiene dell'ASL di verificarne il rispetto.

all'approvvigionamento di tutti i generi alimentari ed i materiali occorrenti per il servizio in argomento;

alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di cucina;

all'organizzazione, gestione e somministrazione dei pasti giornalieri, ivi compresi la fornitura di articoli complementari per predisposizione della postazione utente. La postazione di ogni utente deve essere composta da: n.1 tovaglietta e un tovagliolo monouso, n.1 bicchiere in melammina e la posateria necessaria in acciaio inox messi a disposizione dalla I.A. (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni è a discrezione degli insegnanti) e n. 1 piatto fondo e uno piano in melammina. ;

a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale che dovrà essere munito del libretto sanitario;

alla pulizia quotidiana delle cucine, attrezzature, stoviglie, pentole e di quanto altro necessario per la preparazione e consumazione dei pasti;

alla preparazione ed allo sbarazzo di tutte le aree destinate alla consumazione dei pasti; agli oneri per il vestiario per il personale utilizzato per l'espletamento del servizio in oggetto a tenere i registri fiscali a norma di legge;

all'assunzione di personale in numero sufficiente a garantire la perfetta esecuzione del servizio in oggetto, preferibilmente assunto dalle liste del collocamento locale;

al trattamento economico ordinario del personale dipendente;

all'assunzione di tutti obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali per il personale dipendente, essendone solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune stesso, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo. L'Amministrazione, quindi, è del tutto estranea ai rapporti economici tra la società appaltatrice del servizio e i di lei dipendenti o fornitori e quindi conseguentemente sollevata da ogni o eventuale richiesta di quest'ultima;

ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel C. C. N. L. per i dipendenti delle imprese del settore e degli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge l'appalto,

Alla sospensione e/o sostituzione di dipendenti addetti al servizio che dovessero risultare inabili a giudizio dell'autorità sanitaria salvo il diritto dell'interessato o dell'appaltatore di ricorrere alla Commissione Medica competente che deciderà inappellabilmente.

All'assicurazione per responsabilità sia civile sia penale che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa aggiudicataria. Pertanto l'Impresa aggiudicataria deve stipulare apposita assicurazione R.C.T. con un massimale non inferiore a

€ 2.500.000,00, per sinistro;

In caso di inottemperanza accertata dalla Autorità Municipale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente impegnando le somme del canone di appalto o della cauzione senza che l'appaltatore possa opporre eccezioni né avere titolo a risarcimento dei danni.

Art. 57 OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto.

Tutte le prestazioni e i lavori dovranno essere eseguiti a regola d'arte e con la massima cura e puntualità.

L'appaltatore si impegna a richiamare, multare e, se del caso sostituire, i propri dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile; le segnalazioni e le richieste del Comune in questo caso

saranno impegnative per l'appaltatore.

Il procedimento disciplinare per i dipendenti dell'appaltatore dovrà rispettare lo statuto dei lavoratori privati.

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

L'appaltatore ha l'obbligo di segnalare immediatamente alla Amministrazione Comunale, tutte quelle circostanze o fatti che, rilevati nell'espletamento del suo compito, possano impedire il regolare svolgimento del servizio.

L'appaltatore assume la piena ed incondizionata responsabilità dell'organizzazione generale del servizio.

ART. 58 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

La ditta aggiudicataria deve, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 18 del Testo Unico della sicurezza n. 81/2008 del 09.04.2008, tenendolo a disposizione.

ART. 59 PAGAMENTI

Il pagamento delle fatture sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse al protocollo generale dell'Ente tramite il sistema di interscambio (D.L. 66 del 24/04/2014) e dei prospetti di cui al successivo paragrafo. Il numero dei pasti espressi in fattura dovrà corrispondere al numero indicato in sede di prenotazione.

L'appaltatore, al fine di evitare ogni eventuale contestazione, dovrà redigere prospetti riepilogativi giornalieri indicanti il numero dei pasti erogati e suddivisi per tipologia (alunni, docenti, collaboratori) unitamente ai prospetti riassuntivi mensili.

Il prospetto di cui al precedente paragrafo dovrà necessariamente essere inoltrato all'indirizzo mail: protocollo@comune.aglie.to.it nella stessa data della trasmissione della fattura.

La liquidazione dei conti sarà fatta per forniture mensili in base ai prezzi di aggiudicazione dell'appalto e relative documentazioni.

La liquidazione mensile delle fatture, sarà oggetto di apposito provvedimento e trasmesso alla ragioneria del Comune per l'emissione del relativo mandato di pagamento.

I crediti spettanti all'assuntore per forniture eseguite o per quelle in corso di esecuzione, non potranno essere dal medesimo ceduti.

Non si darà luogo ad alcun pagamento se l'assuntore non avrà formalizzato tutte le procedure contrattualmente stabilite.

ART. – 60 INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dei criteri ambientali minimi ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari – Adottati

con DM 10 marzo 2021 – la I.A. del servizio di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;

L'Impresa aggiudicataria deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

ART. 61 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, e fatta salva l'applicazione delle penali prescritte. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura fallimentare a carico dell'aggiudicatario;
- b) messa in liquidazione o in caso di cessione del contratto;
- c) impiego di personale non dipendente dell'aggiudicatario;
- d) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo D.Lgs. 155/1997;
- g) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'impresa;
- h) errate somministrazioni di diete speciali e grave danno per l'utenza;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- l) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- m) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- n) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- o) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- p) mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi offerte in sede di gara;
- q) destinazione dei locali affidati alla I.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- r) subappalto totale o parziale del servizio tranne i casi previsti dal presente capitolato;

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

ART. 62 – PRIVACY

Si informa ai sensi della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali, che i dati

forniti dai partecipanti alla gara saranno raccolti e pubblicati come previsto dalle norme in materia di appalti pubblici. I dati saranno trattati per le finalità connesse alla gara ed alla successiva stipula e gestione del contratto, fatti salvi i diritti di garanzia dei soggetti interessati.

La Ditta dovrà altresì applicare le norme del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. relativamente ai dati personali (sensibili e no) di cui il personale impiegato verrà, eventualmente, a conoscenza per ragione dell'incarico ricevuto.

ART. 63 EFFICACIA DELL'APPALTO

Le offerte saranno immediatamente impegnative per la ditta aggiudicataria mentre saranno tali per il Comune solo dopo che la relativa determina di aggiudicazione ed il conseguente contratto saranno esecutori a norma di legge.

ART 64. TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI

L'I.A. assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche, a pena di nullità del contratto stesso. L'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Torino – della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART 65. CODICE DEL DIPENDENTE

L'I.A, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'articolo 2, comma 3 dello stesso D.P.R. nonché del Codice di Comportamento del Comune di Agliè. La violazione degli obblighi di cui al D.P.R 16 aprile 2013, n. 62 e sopra richiamati, può costituire causa di risoluzione del contratto. L'Amministrazione del Comune di Agliè, verificata l'eventuale violazione, contestò per iscritto all'impresa il fatto assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

ART 66 OSSERVANZA DELLE LEGGI E REGOLAMENTI

La partecipazione all'appalto de quo, oggetto del presente capitolato, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste nei regolamenti e nelle disposizioni cui sopra nonché delle norme in esso riportate.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

ART. 67 STRUTTURA ORGANIZZATIVA COMPETENTE

La struttura organizzativa dell'Amministrazione Comunale cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato è il Servizio Amministrativo Finanziario.

Trovano applicazione le disposizioni contenute nel D.Lgs. n. 36/2023 in ordine alle competenze del Responsabile del Procedimento e del Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

Art. 68 FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o

esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario. Foro competente: Ivrea

F.to Il Responsabile Servizi generali e Gestionali
del Comune di Agliè
dott. Mirco BIELLI