

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
PER LA GESTIONE
DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA
DI VILMINORE DI SCALVE -FRAZIONE BUEGGIO E DELLA SCUOLA
PRIMARIA DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO DI VILMINORE DI SCALVE**

**PERIODO CONTRATTUALE:
ANNI SCOLASTICI: 2024/2025, 2025/2026, 2026/27
CON POSSIBILITA' DI ESECUZIONE
DI ULTERIORI N.1 ANNO SCOLASTICO (2027/28)**

CIG: B1AD824387

**STAZIONE APPALTANTE: Comune di Vilminore di Scalve – Settore Servizi Scolastici—PIAZZA
PAPA GIOVANNI XXIII 1 - 24020 Vilminore Di Scalve (BG) tel. 0346 51014– CF: 00663280162 - sito
internet: www.comune.vilminore.bg.it; posta elettronica: comune.vilminore.bg@legalmail.it
per il tramite della Centrale Unica di Committenza presso la Comunità Montana di Vilminore di Scalve**

Sommario

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO	3
ART. 2 - SEDE DEL SERVIZIO MENSA, SEDE DEL CONSUMO PASTI E NUMERO PRESUNTO.....	5
ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO.....	6
ART. 4 – LOCALI E STRUMENTAZIONE DEI PUNTI DI SOMMINISTRAZIONE	6
ART. 5 - PREZZO DEL PASTO - VALORE DELL'APPALTO E PAGAMENTO PRESTAZIONI	7
ART. 6- DISPOSIZIONI GENERALI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....	7
ART. 7 – CARATTERISTICHE DEL MENU'	7
ART. 8 - DIETE SPECIALI, IN BIANCO E MENU' ALTERNATIVI	8
ART. 9 – MODALITA' DI CONSERVAZIONE, MANIPOLAZIONE, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI	8
ART. 10 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI - MODALITA'.....	9
ART. 11 - INTERRUZIONI E SOSPENSIONI DEL SERVIZIO	9
ART. 12– ATTIVITA' DI CONTROLLO	10
ART. 13- RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO.....	10
ART. 14 – DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	11
ART. 15 – INDUMENTI DI LAVORO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)	11
ART. 16 – ORGANICO E FORMAZIONE DEL PERSONALE.....	11
ART. 17– RAPPORTO DI LAVORO E CLAUSOLA SOCIALE	12
ART. 18 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO	13
ART. 19 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE.....	14
ART. 20 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.).....	14
ART. 21 – CARATTERISTICHE E UTILIZZO DEI PRODOTTI PER LA PULIZIA	15
ART. 22– PULIZIA DI IMPIANTI, MACCHINARI, ARREDI ED ATTREZZATURE.....	15
ART. 23 - REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI CONTRATTUALI.....	15
ART. 24 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI	16
ART. 25 - DIVIETO DI SUBAPPALTO O CESSIONE DI CONTRATTO.....	16
ART. 26 - CARTA DEI SERVIZI.....	17
ART. 27 – TUTELA DELLA PRIVACY	17
ART. 28 - OFFERTA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.....	17
Art. 29- ORGANIZZAZIONE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA.....	20
Art. 30- PENALITA'	20
Art. 31 – ASSICURAZIONI.....	20
Art. 32 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	21

Art. 33 – RECESSO UNILATERALE DELL'APPALTATORE E DELLA STAZIONE APPALTANTE.....	22
Art. 34– GARANZIA DEFINITIVA.....	22
ART. 35 - AGGIUDICAZIONE APPALTO-STIPULA CONTRATTO E RELATIVE SPESE ED ONERI ACCESSORI	23
ART. 36- TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	23
Art. 37 - REFERENTE DELLA COMUNITA' MONTANA.....	23
Art. 38 – CONTROVERSIE.....	23
Art 39– CLAUSOLA INTEGRATIVA.....	23
ART. 40 - DISPOSIZIONI FINALI	24

Premessa e definizione

Il presente capitolato disciplina le norme che regolano l'appalto pluriennale del servizio di refezione scolastica. Nel presente atto il Comune di Vilminore, viene anche indicato più brevemente con i termini " Amministrazione" e "Stazione appaltante"; l'operatore "Ditta" o "Ditta Aggiudicataria ". I termini "Ditta" sono utilizzati unicamente per semplificare il testo e comprendono gli operatori economici, singoli e raggruppati, concorrenti alla procedura aperta e l'operatore economico aggiudicatario dell'appalto.

La Comunità Montana di Scalve risulta essere Centrale Unica di Committenza (CUC) per l'espletamento e l'affidamento del presente appalto e la Responsabile d'Area Servizi Sociali, dott.ssa Giudici Veronica, è competente per tali finalità.

Le funzioni di responsabile del procedimento indicato con la sola sigla R.U.P. di cui al disposto dell'art. 15 del Decreto Legislativo 36/2023 sono attribuite al funzionario responsabile P.O. del Comune di Vilminore di Scalve, dott.ssa Annalisa Maj.

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di mensa scolastica a favore degli alunni e del personale docente autorizzato della scuola Primaria di Vilminore di Scalve e della scuola dell'Infanzia di Bueggio dell'Istituto Comprensivo di Vilminore di Scalve, consistente:

- nella somministrazione (preparazione e distribuzione) e fornitura dei pasti presso il locale della mensa sita a Vilminore di Scalve;
- Preparazione e fornitura del pasto presso la scuola dell'infanzia di Bueggio (frazione di Vilminore di Scalve).

L'appaltatore dovrà avere la disponibilità del locale di centro cottura (da dimostrarsi mediante copia dell'atto di proprietà, locazione, di affitto, di comodato, ecc.). La preparazione dei pasti e la loro cottura dovranno avvenire all'interno del centro cottura individuato dall'operatore economico aggiudicatario.

La somministrazione e distribuzione dei pasti avverrà nei i locali adibiti a mensa presso l'immobile denominato "Ex Ospedale Mandamentale" di proprietà della Comunità Montana di Scalve sito in via Polini, n. 7 in Vilminore di Scalve (BG), catastalmente individuato al Foglio 8, Particella 1359, Subalterno 707, adeguatamente attrezzato ed arredato e munito di tutte le autorizzazioni necessarie a norma di legge, messo a disposizione per lo svolgimento del servizio suddetto.

La Comunità Montana, come da accordi con il Comune di Vilminore di Scalve, può riservarsi di consentire l'utilizzo dell'immobile e delle attrezzature ivi contenute anche per ulteriori attività commerciali inerenti alla preparazione e consegna di pasti e/o la produzione di generi alimentari, prevedendo la stipula di un contratto d'affitto con canone di locazione annuo comprensivo di utenze (energia elettrica, acqua e gas) pari al 15.588,80 euro annui, oltre IVA pari al 22%.

Tale importo risulta essere calcolato sulla base della banca dati delle quotazioni immobiliari dell'Agenzia delle Entrate, dalla quale si rileva che il valore di locazione dei negozi e magazzini a Vilminore di Scalve, relativo al primo semestre dell'anno 2023, sia il seguente:

Banca dati delle quotazioni immobiliari - Risultato

Risultato interrogazione: Anno 2023 - Semestre 1

Provincia: BERGAMO

Comune: VILMINORE DI SCALVE

Fascia/zona: Centrale/CENTRO ABITATO

Codice di zona: B1

Microzona catastale n.: 1

Tipologia prevalente: Abitazioni civili

Destinazione: Commerciale

Tipologia	Stato conservativo	Valore Mercato (€/mq)		Superficie (L/N)	Valori Locazione (€/mq x mese)		Superficie (L/N)
		Min	Max		Min	Max	
Magazzini	NORMALE	295	400	L	1,9	2,7	N
Negozi	NORMALE	950	1300	L	4,5	6,5	N

Assumendo i dati sopra illustrati, viene di seguito calcolata la stima del valore di locazione annuale al mq oltre IVA pari al 22% :

STIMA CANONE DI LOCAZIONE AD USO COMMERCIALE					
Tipologia	VALORE LOCAZIONE (€/mq x mese)		SUPERFICIE IMMOBILE mq	CANONE ANNUALE	
	Min	Max		Min	Max
MAGAZZINO	1,9	2,7	135,36	3.086,21 €	4.385,66 €
NEGOZIO	4,5	6,5	143,63	7.756,02 €	11.203,14 €
Totale			278,99	10.842,23 €	15.588,80 €

A titolo di sintesi non esaustiva, di seguito si elencano le attività che il servizio deve comprendere:

- preparazione (approvvigionamento delle derrate alimentari, loro stoccaggio, lavorazione e cottura) e fornitura dei pasti attraverso il sistema del legame fresco-caldo presso il centro cottura di proprietà o nella disponibilità dell'appaltatore, nel rispetto delle cautele previste dalle normative di legge vigenti sul rischio alimentare e codificate nel manuale HACCP adottato dall'Aggiudicatario;
- fornitura del corredo necessario alla consumazione del pasto;

- c) allestimento dei refettori e/o locali di consumo dei pasti presso la sede dell'immobile denominato "Ex Ospedale Mandamentale", comprendente: sistemazione dei tavoli e delle sedie, sanificazione e apparecchiatura e sparcchiamento dei tavoli;
- d) somministrazione dei pasti e scodellamento presso la sede denominata "Ex Ospedale Mandamentale";
- e) interventi di pulizia e sanificazione del locale adibito a mensa e "cucina/dispensa" (se utilizzati), degli elettrodomestici e attrezzature ivi presenti, del locale annesso di esclusivo utilizzo da parte del personale di distribuzione, sparcchiamento, pulizia e sanificazione dei tavoli, lavaggio e pulizia delle attrezzature, delle stoviglie, degli utensili e di quant'altro utilizzato per l'esecuzione del servizio presso la sede "Ex Ospedale Mandamentale";
- f) rimozione dei rifiuti dai terminali di produzione e distribuzione attraverso la raccolta differenziata, nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge e dalla regolamentazione comunale in materia.
- g) operazione, trasporto e consegna dei pasti presso la scuola dell'infanzia in frazione Bueggio-Vilminore di Scalve.

Per quanto concerne i punti c) ed e) presso la scuola dell'infanzia di Bueggio, tali funzioni ed attività sono espletate dagli insegnanti presenti, in raccordo con il Comune.

Sono altresì a carico dell'Appaltatore:

- la realizzazione e distribuzione a proprie spese, ad ogni inizio di anno scolastico, del calendario con i menù stagionali ed eventuali informazioni inerenti il servizio;
- predisposizione (da parte di personale qualificato e specificatamente formato), fornitura e distribuzione di diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari o stati patologici;
 - la fatturazione mensile al Comune di Vilminore di Scalve dei pasti consumati;
 - l'acquisizione delle autorizzazioni, nulla osta o pareri previsti dalla normativa vigente per lo svolgimento dell'attività oggetto del servizio;
 - le eventuali manutenzioni ordinarie dell'utilizzo dei locali descritti presso la sede cucina/mensa sede denominata "Ex Ospedale Mandamentale".

Le manutenzioni straordinarie non sono a carico della Ditta, qualora richieda l'utilizzo della sede denominata "Ex Ospedale Mandamentale".

ART. 2 - SEDE DEL SERVIZIO MENSA, SEDE DEL CONSUMO PASTI E NUMERO PRESUNTO.

I pasti dovranno essere preparati dall'appaltatore nella stessa giornata di consumo, caldi, presso i locali adibiti citati nell'art. 1. del presente capitolato.

Il numero presunto dei pasti sarà il seguente:

PLESSO SCOLASTICO	NUMERO PASTI COMPLESSIVI PER ANNO SCOLASTICO	TOT. PASTI TRIENNIO
Scuola Primaria Vilminore di Scalve e Scuola Infanzia Fraz.Bueggio	14.544	43.632

Il quantitativo di pasti indicato in tabella è meramente indicativo e potrà variare in funzione del numero di alunni che ogni anno scolastico richiederanno di usufruire del servizio, del numero di insegnanti autorizzati al servizio mensa, nonché da esigenze nell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici.

L'utenza è composta da alunni ed insegnanti della Scuola Primaria di Vilminore di Scalve e della Scuola dell'Infanzia di Bueggio – Vilminore di Scalve e da quanti specificatamente autorizzati dall'Amministrazione Comunale di Vilminore di Scalve e qui non individuati.

ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO.

L'Appalto ha durata di tre anni scolastici consecutivi a partire dalla data di effettivo inizio del servizio (anno scolastico 2024/2025). E' prevista la possibilità di esecuzione di ulteriore un anno scolastico (2027/28).

Pertanto, ai fini del presente capitolato l'impresa concorrente dovrà tenere conto della predetta possibilità, ai fini della propria partecipazione alla gara.

Il Comune di Vilminore di Scalve si riserva la facoltà di risolvere il contratto in qualunque momento, senza ulteriori oneri per l'Ente medesimo, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, qualora, per ridefinizione dell'orario scolastico non fosse più prevista l'erogazione/il consumo della mensa scolastica, ovvero negli altri casi stabiliti nel contratto medesimo.

Per ogni annualità il servizio prende avvio con l'inizio dell'anno scolastico, secondo il calendario scolastico regionale e le integrazioni ad esso apportate dall'Istituto Comprensivo di Vilminore di Scalve e ne rispetta la cadenza fino all'ultimo giorno di frequenza definito per ciascuna scuola. L'Appaltatore si impegna ad attivare il servizio alla data che sarà comunicata dall'Amministrazione Comunale di Vilminore di Scalve in funzione del calendario scolastico.

La data di inizio del servizio di ristorazione è comunque correlata alle decisioni assunte dalla Dirigenza Scolastica, preposta a definire gli adattamenti al calendario scolastico regionale ritenuti più opportuni sulla base delle esigenze del piano dell'offerta formativa.

Eventuali sospensioni dovute a cause di forza maggiore o a disposizioni superiori, delle quali, ove possibile, l'Amministrazione Comunale di Vilminore di Scalve o l'Istituzione Scolastica si adopereranno a dare comunicazione, non costituiscono motivo di risarcimento né per danno né per mancato guadagno, né per altro motivo addotto.

ART. 4 – LOCALI E STRUMENTAZIONE DEI PUNTI DI SOMMINISTRAZIONE

La Comunità Montana di Scalve mette a disposizione i locali descritti e come dettagliato all'art 1 del presente capitolato. Nello specifico i locali presso la sede denominata "Ex Ospedale Mandamentale" sono costituiti dai seguenti vani, meglio dettagliati nella planimetria di cui all'Allegato A) del presente capitolato:

METRATURA	
LOCALE	SUPERFICIE
Cucina	16,31 mq
Dispensa	16,16 mq
Sala da pranzo	111,16 mq
Servizi igienici e antibagno	21,93 mq
Stireria	36,16 mq
Ufficio	9,60 mq
Locale caldaia	15,36 mq
Magazzino	37,48 mq
Ripostiglio (n. 3)	14,83 mq

TOTALE	278,99 mq
---------------	------------------

Inoltre i locali sono dotati di tavoli e sedie in numero adeguato agli alunni e agli insegnanti frequentanti la mensa presso sede denominata “Ex Ospedale Mandamentale”.

Gli strumenti e l’attrezzatura possono essere visionati (non più tardi di 5 giorni prima della data di scadenza per la presentazione delle offerte) nel luogo in cui si trovano, previo appuntamento con il personale dell’Ufficio Servizi Sociali della Comunità Montana di Vilminore di Scalve.

ART. 5 - PREZZO DEL PASTO - VALORE DELL’APPALTO E PAGAMENTO PRESTAZIONI

L’importo unitario a base di gara è fissato in euro 6,15 il per ogni pasto fornito, oltre IVA 4% e oneri per la sicurezza.

L’importo dell’appalto per singolo anno scolastico è stimato in €. 89.519,23 (iva esclusa). L’importo complessivo dell’appalto - valore indicativo per i tre anni di appalto (2024/2025, 2025/2026, 2027/2028) è pari ad €. 268.557,69, oneri per la sicurezza inclusi, oltre IVA di legge. e oneri per la sicurezza esclusi.

Il valore complessivo presunto dell’Appalto, comprensivo della possibilità di proroga di cui al precedente art. 3, ammonta a €. 358.076,92 IVA esclusa.

Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati all’Appaltatore da parte dell’Amministrazione Comunale, tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi. Il pasto è pagato in ragione del numero effettivamente fruito dall’utenza.

Il pagamento di quanto dovuto per la prestazione del servizio avverrà entro 30 giorni dalla presentazione di regolare fattura elettronica al Comune di Vilminore di Scalve, con indicazione del codice CIG assegnato al servizio (tracciabilità flussi finanziari) e previa verifica della regolarità contributiva (DURC).

ART. 6- DISPOSIZIONI GENERALI PER L’ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L’approvvigionamento e lo stoccaggio delle materie prime e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti, nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti stessi devono essere effettuati in conformità alle vigenti normative nazionali e comunitarie che si intendono tutte richiamate.

L’Appaltatore dovrà attenersi a quanto stabilito nelle “Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica”.

I pasti dovranno essere preparati presso i locali in dotazione della ditta o messi a disposizione dalla Comunità Montana di Scalve all’ Appaltatore, come previsto nell’art.1; è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo.

La qualità degli alimenti e tutte le fasi del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti norme in materia igienico-sanitaria dei prodotti.

L’Appaltatore è tenuto a porre in essere tutte le attività necessarie per l’attuazione e l’implementazione del sistema di autocontrollo igienico (Hazard Analysis And Critical Control Point) H.A.C.C.P. e dovrà predisporre, aggiornare e presentare il piano di autocontrollo previsto dal D.Lgs. n. 193/2007.

ART. 7 – CARATTERISTICHE DEL MENU’

I menù proposti ai minori, con la suddivisione tra estivo/invernale e l'articolazione in quattro settimane, dovranno essere formulati secondo le tabelle dietetiche e le indicazioni predisposte da ATS di Bergamo, pubblicate sul sito www-ats-bg.it - sezione scuola- ristorazione scolastica, allegate al presente bando -Allegato 1.

L'Appaltatore è tenuto ad affiggere in apposita bacheca il menù stagionale approvato.

Ogni pasto è composto da un "primo", un "secondo", verdura cruda e/o cotta, pane, frutta fresca, acqua naturale e deve comunque essere conforme a tutto quanto previsto dai menù, dalle tabelle dietetiche, previste dalle disposizioni di ATS/ASST di Bergamo.

In via eccezionale saranno consentite variazioni del menù nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione, per cause di sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica o dell'erogazione del gas;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, l'Appaltatore dovrà assicurare la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico rispetto a quelli abitualmente previsti nel menù, dandone tempestiva comunicazione al Comune di Vilminore di Scalve.

L'Appaltatore dovrà inoltre garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione dei piatti che risultassero poco graditi dall'utenza e conseguentemente causa di forte spreco.

L'Amministrazione Comunale di Vilminore di Scalve si riserva la facoltà di richiedere all'Appaltatore variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari previa acquisizione di nuove o diverse indicazioni o direttive fornite da ATS/ASST.

All'alunno dovrà essere messa a disposizione la fornitura di acqua minerale naturale, in brocca, microfiltrata con apposito dispositivo, e deve presentare le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.

ART. 8 - DIETE SPECIALI, IN BIANCO E MENU' ALTERNATIVI

L'Appaltatore si impegna ad approntare diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e/o stati patologici, nonché diete in bianco per periodi di tempo limitati.

Le diete speciali dovranno essere elaborate dal Dietista/Dietologo messo a disposizione dall'Appaltatore seguendo le tabelle/indicazioni dietetiche predisposte da ATS/ASST Bergamo.

Per le diete temporanee in bianco il richiedente dovrà presentare certificazione compilata dal Medico Pediatra del SSN con specificazione della durata della dieta. Le diete in bianco di durata non superiore a due giorni non necessitano di certificato medico e potranno essere richieste per iscritto direttamente dal genitore. L'Appaltatore si impegna alla predisposizione della dieta in bianco qualora venga fatta richiesta entro l'orario di prenotazione dei pasti.

L'Appaltatore dovrà altresì garantire l'erogazione di menù vegetariani/vegani o menù speciali per motivi etico religiosi, richiesti al Comune dal genitore o persona avente la potestà nei confronti dell'alunno.

L'elaborazione delle diete in bianco, delle diete a carattere religioso e i menù vegetariani/vegani dovrà essere effettuata nel rispetto delle indicazioni fornite da ATS/ASST Bergamo.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

I pasti che dovranno essere trasportati, in base all'organizzazione della ditta, saranno trasportati usando vaschette monoporzionamento chiuse con apposito coperchio riportante il nominativo del destinatario.

ART. 9 – MODALITA' DI CONSERVAZIONE, MANIPOLAZIONE, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI

La conservazione delle derrate alimentari, la preparazione e la cottura degli alimenti dovranno

essere condotte in modo tale da salvaguardare le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti, nel rispetto dalle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate e secondo le modalità previste nelle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica".

ART. 10 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI - MODALITA'

Alla consegna presso il locale mensa ed il plesso scolastico citato nell'art.1 del presente capitolato, le pietanze devono essere inserite in appositi contenitori termici per la conservazione dei cibi, che l'Appaltatore deve installare a proprie spese presso i locali adibiti al consumo dei pasti, se non già presenti.

Presso i terminali di consumo della mensa della scuola primaria di Vilminore di Scalve, sede denominata "Ex Ospedale Mandamentale" di proprietà della Comunità Montana di Scalve, l'Appaltatore deve provvedere all'allestimento dei tavoli, alla porzionatura dei pasti mediante distribuzione e scodellamento, alla pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti (sparecchiamento), al lavaggio delle stoviglie, alla raccolta differenziata dei rifiuti.

Le predette attività devono essere svolte con scrupolosità e diligenza.

Per quanto concerne la scuola dell'infanzia di Bueggio, la ditta Appaltatrice dovrà provvedere al trasporto ed alla consegna degli stessi.

Sarà cura dell'Appaltatore comunicare le modalità di conservazione e distribuzione dei pasti ed adottare eventuali modifiche, qualora sia necessario condividere/modificare delle specificità con il Comune di Vilminore.

Il personale addetto alla distribuzione deve seguire costantemente tutte le prescrizioni di legge in ordine alla garanzia assoluta di salvaguardia igienica delle procedure del servizio; in particolare deve indossare camice, copricapo e guanti monouso.

Nell'espletamento del servizio l'Appaltatore deve ispirare la propria presenza all'interno nei locali a principi di collaborazione verso il personale docente e non docente e di discrezione e sensibilità nei confronti degli utenti.

L'elenco delle attrezzature e beni mobili verrà fornito all'appaltatore, successivamente all'aggiudicazione della gara.

Qualora vi fosse necessità di integrare ulteriore mobilio o attrezzatura nel locale mensa e/o nella cucina presso la sede denominata "Ex Ospedale Mandamentale", la competenza dell'acquisto verrà concordata con la ditta appaltatrice, successivamente all'aggiudicazione.

ART. 11 - INTERRUZIONI E SOSPENSIONI DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Appaltatore, della Comunità Montana di Scalve e del Comune di Vilminore di Scalve che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della diligenza richiesta nel presente capitolato (terremoti, inondazioni, disordini civili, emergenze sanitarie, ecc.). In occasione di tali eventi se l'interruzione del servizio non è già decretata dalle Istituzioni pubbliche superiori (Stato, Regione), il Comune e la Ditta si riservano la possibilità di sospendere l'esecuzione del servizio senza alcun preavviso.

In caso di sciopero del personale dipendente dall'Appaltatore o di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'Appaltatore dovrà assicurare la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico rispetto a quelli abitualmente previsti nel menù.

In caso di sciopero del personale dipendente dall'Appaltatore questi è tenuto a comunicare il disservizio al Comune nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali impegnandosi a garantire la continuità del servizio. A tal fine

potranno essere concordate tra l'Appaltatore ed il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative.

In caso di sciopero del personale scolastico per l'intera giornata o di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il Comune si impegna a dare preavviso all'Appaltatore con il massimo anticipo possibile.

ART. 12- ATTIVITA' DI CONTROLLO

L'Appaltatore deve garantire l'accesso agli incaricati del Comune di Vilminore di Scalve in qualsiasi luogo, compreso il centro di cottura, ed in ogni orario al fine di esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi. Tali modalità devono essere garantite anche agli incaricati della Comunità Montana di Scalve, qualora sia previsto l'utilizzo della sede denominata "Ex Ospedale Mandamentale", di proprietà della stessa.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare controlli in qualsiasi momento e senza preavviso all'Appaltatore, con proprio personale o tramite incaricati e/o consulenti specializzati.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'Appaltatore è tenuto a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- *Controllo tecnico-ispettivo svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati* ed in rapporto di collaborazione l'Amministrazione Comunale comprendente: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, consegna e distribuzione dei pasti.

In particolare, qualora lo ritenga necessario, l'Amministrazione Comunale potrà effettuare nel corso di ciascun anno scolastico, controlli sull'operato dell'Appaltatore anche mediante:

- tamponi superficiali presso il centro cottura e/o i terminali di consumo e/o sul personale;
- analisi microbiologiche e/o chimiche su alimenti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Le suddette analisi saranno effettuate da un Laboratorio scelto dall'Amministrazione Comunale ed il relativo costo, fino a un massimo di 6 tamponi e 6 analisi, sarà posto a carico dell'Appaltatore.

- *Controllo igienico-sanitario svolto dall'ATS/ASST* relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, per i pasti, le derrate fornite e per le strutture e i mezzi utilizzati dall'impresa.

Nello svolgimento dell'attività di controllo si dovrà assolutamente evitare che la procedura provochi una qualsiasi interferenza con il buon andamento del servizio stesso.

L'Amministrazione farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando le eventuali prescrizioni alle quali l'Impresa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'Appaltatore sarà tenuto a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi formulati. Sono fatte salve le norme relative alle applicazioni delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

ART. 13- RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

L'Appaltatore trasmetterà al Comune, una relazione annuale (inteso come anno scolastico) sull'andamento dell'intero servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative alle eventuali criticità o problemi riscontrati e alle soluzioni adottate.

ART. 14 – DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

L'Appaltatore deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

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

Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, l'Appaltatore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli Infortuni sul lavoro, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza e disoccupazione, invalidità e vecchiaia e malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine il Comune si riserva il diritto di richiedere all'impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguenti a vertenze con il personale dell'Appaltatore o per attività inerenti il servizio da esso svolto, restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra la Ditta e il personale dipendente ed è sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze dell'Appaltatore nei confronti del personale stesso.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo l'Appaltatore di attenersi a quanto è previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui D. Lgs. 9/04/2008, n. 81 e s.m.i., assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rendere sollevato e indenne il Comune.

Prima dell'inizio delle attività l'Appaltatore deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi della citata normativa.

ART. 15 – INDUMENTI DI LAVORO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'Appaltatore deve fornire a ciascun operatore indumenti di lavoro (camici, davanti, copricapo, guanti monouso, ecc), come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi (mascherine, guanti ecc.) di cui al D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dovrà esporre, in modo che sia visibile, il cartellino di identificazione riportante la ragione sociale dell'Appaltatore, il nome e cognome del dipendente.

Tutti gli indumenti di lavoro, ivi compresi i dispositivi di protezione individuale, dovranno essere custoditi all'interno di specifici armadietti conformi alle prescrizioni di legge. E' a carico dell'Appaltatore la fornitura degli armadietti per il personale dipendente in servizio presso i locali di consumo dei pasti.

ART. 16 – ORGANICO E FORMAZIONE DEL PERSONALE

L'Appaltatore, per l'effettuazione del servizio, deve impiegare il proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il personale impiegato, l'organizzazione dello stesso e il rapporto tra unità di personale addetto al servizio ai tavoli e gruppo servito che dovrà essere dichiarato in sede di offerta tecnica/qualitativa e sarà oggetto di valutazione, dovrà prevedere un numero adeguato di personale

addetto alla produzione, al trasporto e alla distribuzione/somministrazione dei pasti nonché all'espletamento delle altre mansioni previste dal presente capitolato.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale, da esso dipendente, ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi. In tal caso, l'Appaltatore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per il Comune.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere in regola con quanto stabilito dalla legislazione vigente e dall'autorità sanitaria.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà aver seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione, dovrà essere costantemente aggiornato sulle tecniche inerenti il servizio ed attenersi alle procedure operative previste nel manuale di autocontrollo HACCP adottato.

L'Appaltatore dovrà prevedere un programma di addestramento e formazione per il personale addetto al servizio cucina oltre che per il personale addetto alla distribuzione in servizio presso le scuole, ed è tenuto ad informare il Comune della loro effettuazione.

Detti corsi di formazione e aggiornamento dovranno affrontare temi riguardanti il servizio di ristorazione, di sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro e quant'altro previsto nella gestione del presente appalto.

I corsi dovranno essere ripetuti ad ogni sopravvenuto inserimento di nuovo personale nel servizio durante il periodo di validità dell'appalto.

L'attività di formazione da attivare nei confronti del proprio personale sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

Prima dell'inizio del servizio l'Appaltatore dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro, nonché della posizione contributiva. Per il personale con responsabilità dovrà essere trasmesso anche il curriculum professionale. Ogni variazione deve essere comunicata per iscritto al Comune entro 5 giorni.

ART. 17- RAPPORTO DI LAVORO E CLAUSOLA SOCIALE

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'Appaltatore e quindi indicato nel libro paga dell'Appaltatore medesimo.

L'Appaltatore è tenuto all'osservanza delle norme di legge, di regolamento e dei contratti collettivi nazionali di categoria che disciplinano il trattamento giuridico ed economico dei propri dipendenti, nonché delle norme in materia di sicurezza, prevenzione infortuni ed igiene del lavoro.

L'Appaltatore, anche se non aderente alle associazioni firmatarie degli accordi, dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria di inquadramento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo di lavoro che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa, in sede nazionale e/o provinciale.

Per quanto riguarda il personale addetto alla preparazione dei pasti l'Appaltatore si riserva la facoltà di assumere il personale già in servizio e presente nella precedente gestione con adeguato livello, nel caso in cui effettui il servizio catering e non usufruisca degli spazi della cucina.

Qualora invece la ditta appaltatrice utilizzi la mensa citata dovrà provvedere obbligatoriamente ad assumere il personale presente per lo svolgimento di suddette attività, salvo rinuncia volontaria degli addetti. In caso di sostituzione del personale, la ditta si impegna ad individuare, in via prioritaria, figure professionali residenti nei Comuni della Val di Scalve.

Anche per detto personale l'Appaltatore dovrà garantire il rispetto degli accordi scaturenti dalla contrattazione collettiva nazionale di settore, nonché quella integrativa aziendale e sottoscritti dagli attuali appaltatori e dalle OO.SS.LL

Il numero di lavoratori di cui si compone l'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Appaltatore, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, in ragione delle variazioni del numero dell'utenza. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dal Comune.

In caso di assenza del personale la Ditta deve provvedere alla sostituzione entro 24 ore.

La ditta appaltatrice dovrà nominare un responsabile, che dovrà essere disponibile nell'arco dell'orario di servizio ed eventualmente reperibile nelle 24 ore.

La ditta, prima dell'inizio del servizio, fornirà alla al Comune l'elenco nominativo del personale operativo che sarà impiegato con indicazione delle mansioni espletate (cuoco ed eventuale aiuto-cuoco o altro) e del tipo di rapporto contrattuale e comunicherà gli eventuali aggiornamenti.

Tutto il personale della ditta deve assumere un comportamento corretto ed un contegno adeguato e mantenere il segreto e la totale riservatezza sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

La ditta si impegna a garantire la continuità del servizio oggetto dell'appalto provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del personale che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze a qualsiasi titolo.

La sostituzione per malattia del personale dovrà essere immediata e tale da mantenere il rapporto numerico garantito; il personale supplente dovrà possedere i medesimi requisiti di quello sostituito.

L'affidatario è tenuto ad osservare le disposizioni del vigente CCNL e dell'Accordo integrativo territoriale per i lavoratori delle Cooperative Sociali, concernenti i "cambi di gestione". 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'operatore economico 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, comma 1, del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.Lgs. 81/2015.

L'impresa si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché alle condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella località. L'impresa si obbliga altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

La ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni, si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia, sollevando in ogni caso il Comune da ogni responsabilità civile e penale anche nei confronti di terzi. Eventuali inadempienze saranno oggetto di immediata segnalazione da parte del Comune all'autorità competente. La ditta fornirà al Comune copia della documentazione relativa all'adozione delle misure previste dalla legge in materia di sicurezza sul lavoro.

L'Impresa si obbliga ad esibire, in qualsiasi momento ed a semplice richiesta, le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio, pena la sospensione del pagamento delle competenze spettanti.

ART. 18 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO

L'Appaltatore deve nominare e comunicare all'Amministrazione del Comune di Vilminore di Scalve il nominativo del Responsabile del Servizio a cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso.

Il Responsabile del Servizio, il cui curriculum sarà oggetto di valutazione nell'offerta qualitativa, sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale e avrà quindi la capacità di rappresentare ad ogni effetto la Ditta appaltatrice.

Il Responsabile del Servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento dello stesso, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

Il Responsabile del Servizio deve garantire altresì la massima collaborazione ai referenti comunali.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattia, ecc.) la Ditta provvederà tempestivamente a nominare un sostituto di pari professionalità dandone comunicazione al Comune.

ART. 19 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nel servizio è tenuto a:

- mantenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- collaborare con il personale comunale e il personale docente e non docente in servizio presso i locali di consumo dei pasti;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dal Comune;

ART. 20 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)

La Ditta, prima dell'inizio delle attività deve provvedere a redigere il Manuale di Autocontrollo per l'igiene in conformità al D. Lgs. 193/07 e successive modificazioni.

L'Aggiudicatario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e dal Manuale di Autocontrollo HACCP adottato.

In particolare l'aggiudicatario assume la piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 193/2007, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure previste di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

In relazione alle attività di cui sopra, l'Appaltatore dovrà designare prima dell'inizio del servizio un proprio rappresentante tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari e di formazione ed informazione professionale degli addetti.

Nell'ambito del sistema di monitoraggio adottato per il controllo dei punti critici, l'Appaltatore deve effettuare periodicamente analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, comprendente i principali parametri microbiologici anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Inoltre, presso i locali in cui avviene la distribuzione del pasto dovranno essere effettuate analisi sulle superfici e utensili utilizzati per la somministrazione. I risultati delle analisi dovranno essere comunicati all'Amministrazione Comunale entro tre giorni dalla loro ricezione.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione, smistamento, trasporto e distribuzione.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate con diagrammi di flusso dei diversi processi condotti con chiara indicazione dei responsabili per le diverse fasi, firmati dal responsabile legale, come previsto nel manuale di Autocontrollo HACCP adottato.

ART. 21 – CARATTERISTICHE E UTILIZZO DEI PRODOTTI PER LA PULIZIA

L'Appaltatore deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni.

Deve inoltre garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti sugli appositi carrelli a ciò adibiti.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi a chiave, accessibile solo al personale addetto.

Presso i locali di distribuzione dei pasti l'Appaltatore, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento; i relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione del personale incaricato dal Comune.

ART. 22– PULIZIA DI IMPIANTI, MACCHINARI, ARREDI ED ATTREZZATURE

Al termine delle operazioni di preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature dovranno essere deterse e disinfettate.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite in contemporanea con le preparazioni alimentari e/o di somministrazione e distribuzione dei pasti. Dette operazioni vanno svolte distintamente e in tempi diversi.

ART. 23 - REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI CONTRATTUALI

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 60 del Codice, durante l'esecuzione del contratto sarà consentita la revisione dei prezzi.

In particolare, la clausola di cui al presente articolo si potrà attivare al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo del contratto. Tra le particolari condizioni di natura oggettiva che possono determinare la revisione dei prezzi si considerano anche gli eventuali aumenti al costo della manodopera determinati dall'eventuale rinnovo del CCNL di riferimento durante il periodo di durata del contratto di appalto.

L'eventuale revisione dei prezzi contrattuali sarà consentita esclusivamente dietro espressa autorizzazione emessa dal RUP a seguito di procedimento attivato per tramite di posta certificata su istanza della parte interessata, corredata da idonea documentazione a comprova del realizzarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva di cui al comma che precede. Il RUP, entro 30 giorni dalla ricezione dalla PEC, emette un proprio provvedimento con il quale definisce il valore della revisione concessa; tale provvedimento viene inviato via PEC all'indirizzo indicato nel contratto dall'aggiudicatario.

Il termine di 30 giorni può essere interrotto dal RUP qualora si ritenesse mancante documentazione necessaria per la sua definizione.

La revisione dei prezzi opera laddove sia comprovata variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo contrattuale. Di tale variazione potrà essere riconosciuta una revisione pari all'80 per cento, in relazione alle prestazioni da eseguire.

ART. 24 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

L'Appaltatore è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione del servizio. Di conseguenza, risponderà nei confronti dei terzi e dell'Amministrazione per inadempimento alle obbligazioni contrattuali e per risarcimento danni.

Durante l'esecuzione del contratto, l'Appaltatore è responsabile per danni derivanti a terzi, anche conseguenti all'operato dei suoi dipendenti e pertanto dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie, con obbligo di controllo.

E' fatto dunque obbligo all'Appaltatore di mantenere l'Amministrazione Comunale e i dipendenti comunali sollevati e indenni da azioni legali e richieste risarcitorie per danni, avanzate da terzi danneggiati.

L'Appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti dalla consumazione da parte dei fruitori di eventuali cibi contaminati e/o avariati e pertanto risponde direttamente dei relativi danni alle persone.

Grava altresì sull'Appaltatore l'obbligo da ritenersi sempre compensato nel corrispettivo contrattualmente definito, di stipulare apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile per tutti i danni cagionati a Terzi (R.C.T.) e Prestatori d'Opera (R.C.O.) durante il predetto servizio, stipulata presso compagnia di assicurazione e riferita specificamente al presente appalto, con espressa conferma di copertura, per la R.C.T. dei danni da avvelenamento, ingestione di sostanze nocive e tossinfezioni derivanti da alimenti somministrati nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto; la copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.T. dovrà prevedere un massimale non inferiore al minimo UNICO inderogabile di euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro/persona/cosa. Nel novero dei "terzi" della Copertura R.C.T. dovranno essere espressamente inclusi gli Utenti del Servizio.

La polizza dovrà risultare estesa almeno ai seguenti rischi:

- RC personale dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni;
- Danni a terzi da interruzioni o sospensioni totali o parziali di attività;
- Danni a terzi da incendio;
- Danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dell'appalto.

La copertura contro i rischi R.C.O. dovrà prevedere un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro, con un sottolimito di Euro 1.500.000,00 per Persona.

La polizza R.C.T. /R.C.O. dev'essere mantenuta in vigore fino alla scadenza dell'appalto e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione Comunale.

Qualora l'appaltatore disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, potrà ottemperare agli obblighi di cui al presente articolo corredando le medesime di appendice dalla quale risulti che i massimali e le garanzie richieste s'intendono espressamente operanti per il servizio svolto per il Comune di Pisogne, specificatamente per il presente contratto.

I suddetti contratti assicurativi devono essere depositati, in copia, presso il Comune almeno cinque giorni prima della data di inizio del servizio.

ART. 25 - DIVIETO DI SUBAPPALTO O CESSIONE DI CONTRATTO

E' vietato cedere anche parzialmente o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione e fatti salvi i maggiori danni accertati.

Non sono considerate cessioni, ai fini del presente appalto, le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune. Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni o scissioni societarie, il subentro nel contratto deve essere prioritariamente autorizzato dalla

Comunità Montana che può esprimersi a sua discrezione: in caso di mancata autorizzazione, il contraente resta obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

ART. 26 - CARTA DEI SERVIZI

L'Appaltatore dovrà predisporre apposita "Carta della qualità dei Servizi" così come previsto dall'art. 2, comma 461, della Legge 24/12/2007 n. 244, secondo le modalità indicate nel medesimo articolo.

Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, l'Appaltatore dovrà consegnare all'Amministrazione Comunale la Carta della qualità dei Servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti.

Entro 30 giorni dal ricevimento l'Amministrazione potrà richiedere integrazioni a cui l'Appaltatore sarà tenuto a conformarsi.

La Carta sarà sottoposta a revisione biennale su iniziativa dell'Appaltatore.

Quest'ultimo dovrà altresì predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazione continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio.

Di quanto sopra dovrà essere data comunicazione all'Amministrazione Comunale.

ART. 27 – TUTELA DELLA PRIVACY

In materia di trattamento dei dati personali trova applicazione il nuovo regolamento europeo sulla Privacy – GDPR 2016/679:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti allo svolgimento della procedura di gara, sino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dell'aggiudicazione;
- i soggetti e le categorie di soggetti che possono venire a conoscenza dei dati sono:
 - a) il personale interno dell'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
 - a) i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
 - a) ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge nr. 241/90;
- il titolare del trattamento dei dati per la Comunità Montana è il Legale Rappresentante, nella persona del Presidente Pro Tempore.

L'aggiudicatario del contratto dovrà impegnarsi, in sede di stipula del contratto a garantire l'ottemperanza agli obblighi previsti dal regolamento europeo privacy GDPR 2016/679 e ad osservare e far osservare ai propri dipendenti, incaricati e collaboratori, l'assoluta riservatezza rispetto a tutti i dati e alle informazioni di cui avrà conoscenza nello svolgimento del servizio, a non divulgarli e a farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo.

ART. 28 - OFFERTA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. nr. 36/2023 (massimo 100 punti), che verrà determinata secondo le modalità di seguito riportate:

- fino a 70 punti per l'offerta tecnica (qualità);
- fino a 30 punti per l'offerta economica (prezzo).

a) OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)

Nella fase di presentazione delle offerte, le imprese partecipanti dovranno presentare un'offerta tecnica, sotto forma di una relazione illustrativa, la quale dovrà essere composta da un numero massimo di 20 pagine fronte/retro o 40 pagine stampate solo su un lato. La relazione illustrativa dovrà essere sviluppata secondo la struttura indicata nella tabella seguente e comprensiva di tutti gli elementi sotto indicati. L'attento rispetto della suddivisione degli argomenti, unita alla capacità di sintesi dei concorrenti, agevolerà l'attività valutativa della Commissione Giudicatrice; diversamente, la stessa non sarà messa in condizione di valorizzare appieno il merito della proposta, con conseguente rischio di penalizzazione del punteggio da attribuire.

Elemento	Descrizione sub elemento	Punti sub elemento	Punteggio massimo elemento
Aspetti organizzativi ed esperienza del concorrente	Organizzazione generale della ditta indicante la politica aziendale e le finalità, comprensivo di organigramma delle figure apicali e di coordinamento che interverranno nella gestione dell'appalto	3	19
	Politiche aziendali di qualità, sistemi di controllo e verifica della qualità dei servizi erogati. Possesso di certificazioni di qualità applicata ai servizi di ristorazione e/o inerenti al sistema di sicurezza nella gestione alimentare	6	
	Esperienza maturata nella gestione dei servizi di cui all'oggetto (1 punto per ogni anno di esperienza)	3	
	Servizi analoghi gestiti per conto di enti e amministrazioni pubbliche o private nel territorio (1 punto per ogni servizio)	7	
Gestione del servizio	Organizzazione e modalità di svolgimento del servizio e caratteristiche delle derrate alimentari comprendente: <ul style="list-style-type: none"> - Modalità di approvvigionamento delle materie prime: selezione ed accreditamento fornitori, elenco fornitori, frequenza delle forniture delle varie tipologie di prodotto, metodologie di verifica delle certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature. 	6	37
	-Piano di pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature	3	
	-Modalità di gestione di imprevisti ed emergenze	3	
	Capacità di garantire il controllo e la sicurezza degli alimenti. Gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP ai sensi del D.Lgs n. 157/97	6	
	Idoneità del menù rispetto alle peculiarità dell'utenza	6	

	ed alle indicazioni previste da ATS/ASST Bergamo per la mensa scolastica Menù per ricorrenze particolari/ giornate alimentari a tema		
	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	4	
	Piano di aggiornamento/formazione del personale	3	
	Modalità di raccordo con l'Ente Appaltante	3	
Gestione personale	Organizzazione e gestione del personale, con particolare riferimento alla gestione di imprevisti ed emergenze, alle modalità di sostituzione del personale assente e al contenimento del turn – over	4	8
	Modalità di selezione del personale	4	
Proposte di miglioramento del servizio, senza oneri aggiuntivi per l'affidante	Proposte migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti nel capitolato: indicazione del numero di pasti che la ditta si impegna a fornire gratuitamente nel corso dell'appalto, su richiesta della comunità montana. Per l'elaborazione del progetto non è previsto alcun compenso né è prevista la restituzione dello stesso ai soggetti non aggiudicatari	6	6

a) OFFERTA ECONOMICA (MAX 30 PUNTI)

Il coefficiente 30 (punteggio massimo) sarà attribuito all'impresa partecipante che produrrà il prezzo più basso, determinato mediante ribasso unico percentuale sull'importo unitario posto a base d'asta:

- **PREZZO UNITARIO NEGOZIABILE SU CUI PRESENTARE OFFERTA**
Somministrazione pasto : massimo € ...IVA esclusa nella misura di legge per ogni pasto

Alle altre imprese partecipanti si attribuiranno punteggi mediante la seguente proporzione:

$$\text{prezzo offerto: prezzo più basso} = 30 : x$$

In caso di erronea formulazione dell'offerta economica, si applicherà il prezzo più vantaggioso per l'Amministrazione.

Sono ammesse solo offerte in ribasso sull'importo unitario posto a base d'asta.

Qualora talune offerte economiche presentassero un carattere anormalmente basso rispetto alle prestazioni richieste, ivi compreso la formazione del prezzo con l'applicazione del costo del lavoro inferiore ai valori del C.C.N.L., il Presidente di Commissione si riserva di effettuare gli accertamenti necessari, chiedendo per iscritto le precisazioni in merito agli elementi costitutivi dell'offerta, al fine della verifica, tenendo conto delle spiegazioni ricevute.

Qualora, sulla base dei dati accertati e delle verifiche effettuate, tali accertamenti confermassero l'anomalia dell'offerta, si procederà all'esclusione delle offerte anomale dalla gara, in tal caso le ditte non potranno avanzare eccezioni o pretendere compensi od indennizzi di sorta.

Il punteggio complessivamente attribuito all'offerta è dato dalla somma del punteggio attribuito all'offerta economica e di quello attribuito all'offerta tecnica; il servizio verrà aggiudicato al concorrente che avrà realizzato il punteggio finale più elevato.

Art. 29- ORGANIZZAZIONE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Prima dell'inizio delle attività, la ditta fissa la propria sede organizzativa con un recapito presso il quale sia attivato collegamento telefonico e mail in funzione permanente per tutto il periodo e l'orario di apertura dei servizi e nominerà un responsabile aziendale.

Presso il recapito di tale sede presta servizio il personale in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione degli interventi di emergenza che dovessero rendersi necessari.

Presso tale recapito sono indirizzate anche le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che la Comunità Montana o il Comune intenda far pervenire alla ditta.

Il responsabile risponde dei rapporti contrattuali fra ditta e il Comune e rappresenta la figura di costante riferimento per tutto quanto attiene l'organizzazione e l'esecuzione del servizio.

Art. 30- PENALITA'

La ditta nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi, oltre che alle leggi e ai regolamenti che attengono in qualsiasi modo al tipo di attività, alle istruzioni che le vengano comunicate verbalmente o per iscritto dall'Amministrazione appaltante.

Qualora risultino ai referenti del Comune mancanze di qualsivoglia natura, queste verranno direttamente contestate al responsabile dell'appalto; nel caso in cui dalla mancanza segnalata possa derivare alla ditta una sanzione, la contestazione dell'addebito o degli addebiti avverrà mediante lettera formale a firma del responsabile del servizio da notificare nei modi di legge. Qualora nel termine di dieci giorni decorrenti da quello successivo alla notifica, il concessionario non avrà prodotto alcuna nota esaurientemente giustificativa dell'infrazione effettuata, si procederà senza ulteriore avviso con determinazione dirigenziale all'applicazione della o delle penalità.

Ove la Ditta non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi, comunque, le disposizioni del presente capitolato è tenuta al pagamento di una penale fissata a discrezione dell'Amministrazione in relazione all'entità del disservizio o dell'omissione, sino al 5% (cinqueper cento) della fattura mensile. Le penalità applicate saranno detratte sulla fatturazione del mese successivo.

Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto.

Più specificatamente e a titolo esemplificativo, oltre a quelle di carattere generale, le manchevolezze che possono dar luogo a penalità sono:

- ritardi nella preparazione e somministrazione dei pasti;
- inadeguata igiene dei locali, delle attrezzature e degli utensili
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie da parte del personale della ditta;
- inosservanza delle norme in materia di tutela del minore e relative responsabilità ad esso correlate;
- impiego di personale non in possesso dei requisiti previsti;
- comportamento scorretto verso gli utenti.

Art. 31 – ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria risponde direttamente di tutti gli eventuali danni arrecati a persone e/o cose che risultassero prodotti dal personale da essa dipendente. La ditta dovrà provvedere a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle parti od oggetti danneggiati.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dall'Amministrazione in contraddittorio con i rappresentanti della ditta. Nel caso di loro assenza si procederà ad accertamenti in presenza di due testimoni, anche dipendenti dell'Amministrazione, senza che la ditta possa sollevare eccezione alcuna. La ditta appaltatrice dovrà stipulare apposita polizza assicurativa per i rischi di responsabilità civile derivati dall'espletamento dei servizi che sono oggetto del presente appalto oltre che per tutti i danni derivanti agli utenti da comportamenti, anche omissivi, del proprio personale per un massimale non inferiore a

Euro 1.550.000,00, esonerando così la Comunità Montana da qualunque responsabilità che si riferisca alla gestione delle attività.

Tale polizza dovrà prevedere:

- l'estensione della garanzia alla responsabilità civile personale degli operatori che prestano la loro opera in nome e per conto della ditta aggiudicataria.
- l'estensione delle predette coperture assicurative anche per gli eventuali volontari che fossero impiegati nelle attività di cui al presente appalto.

Copia delle polizze di cui al presente articolo dovranno essere trasmesse all'Amministrazione dietro richiesta scritta della suddetta. A discrezione dell'Amministrazione tale richiesta potrà essere avanzata anche prima della firma del contratto.

Art. 32 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione, può risolvere il contratto per inderogabili esigenze pubbliche o per gravi inadempienze della ditta appaltatrice, nel rispetto di quanto previsto nel presente articolo e precedente articolo 15.

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, sia di legge, sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, nelle seguenti ipotesi:

- per interruzione non motivata del servizio;
- in caso di abbandono del servizio;
- in caso di contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della ditta appaltatrice;
- qualora si verificassero da parte della Ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato;
- in caso di svolgimento di attività commerciale (escluse le attività indicate all'art. 7 del presente capitolato)
- in caso di inosservanza delle norme di gestione ed igienico- sanitarie nella conduzione del servizio (casi di grave tossinfezione alimentare, mancata osservanza della procedura di sicurezza – sistema HACCP);
- in caso di inosservanza delle norme relative alla tutela del minore e responsabilità ad esso correlate;
- perdita dei requisiti previsti per l'espletamento del servizio;
- in caso di apertura di una procedura di fallimento a carico dell'aggiudicatario;
- qualora l'aggiudicatario si renda colpevole di frode;
- in caso di cessione e subappalto dell'attività ad altri;
- inosservanza delle norme di legge e contrattuali nei confronti del proprio personale;
- per inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno, per più di tre volte, che l'Amministrazione giudicherà non più sanzionabili, tramite penali.

In caso di risoluzione del contratto per i motivi di cui sopra, non spetta alla ditta alcun indennizzo, e il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione quale penale, oltre alle eventuali somme relative al danno che possa esserne derivato all'Amministrazione.

L'Amministrazione comunicherà la risoluzione del contratto alla Ditta con raccomandata R.R. o tramite PEC.

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere:

- di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni.

- affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla ditta aggiudicataria.

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze, potendo rivalersi l'Amministrazione su eventuali crediti dell'appaltatore, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di alcun genere.

Art. 33 – RECESSO UNILATERALE DELL'APPALTATORE E DELLA STAZIONE APPALTANTE

Qualora l'Appaltatore dovesse recedere dal contratto prima della scadenza prevista, il Comune avrà facoltà di rivalersi su tutto il deposito cauzionale, fatta salva ogni altra azione di risarcimento danni, L'Amministrazione appaltante ha il diritto di recedere unilateralmente in qualunque tempo dal contratto, per motivate ragioni di pubblico interesse o necessità, previo il pagamento del corrispettivo contrattuale del servizio eseguito.

L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da formale comunicazione da darsi con un preavviso non inferiore a sessanta giorni, decorsi i quali il contratto si intenderà sciolto senza che per ciò, la ditta medesima possa mai avanzare all'Amministrazione alcuna pretesa di rivalsa, risarcimenti, interessi, compensi, indennizzi, altra indennità o richiesta o eccezione di qualunque natura e specie o a qualsiasi altro titolo, oppure chiedere corrispettivi contrattuali diversi da quelli stabiliti.

Art. 34– GARANZIA DEFINITIVA

Ai sensi dell'articolo 117 del D.Lgs nr. 36/2023 l'impresa aggiudicataria deve costituire, prima della stipulazione del contratto, una garanzia definitiva a sua scelta sotto forma di:

- cauzione, costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o intitoli di debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione;
- fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti all'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs nr. 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dell'art. 161 del D.Lgs nr.58/1998.

La garanzia definitiva è pari al 10% dell'importo contrattuale, a salvaguardia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa della cattiva esecuzione del servizio da parte dell'impresa aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che l'Amministrazione dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'appalto aggiudicato all'impresa in caso di risoluzione del contratto per inadempienze della stessa.

La garanzia definitiva è ridotta al 50% per i concorrenti ai quali è stata rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. In tal caso il concorrente dovrà produrre un'apposita dichiarazione con la quale indicherà il possesso del requisito.

L'amministrazione può richiedere all'impresa aggiudicataria la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte in caso di inottemperanza; la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'impresa.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

La cauzione dovrà essere prestata con la rinuncia alla preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'esecuzione dell'art. 1957 (Scadenza dell'obbligazione principale) comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della Comunità Montana di Scalve, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti, fermo restando la responsabilità solidale tra le imprese.

ART. 35 - AGGIUDICAZIONE APPALTO-STIPULA CONTRATTO E RELATIVE SPESE ED ONERI ACCESSORI

Entro i termini indicati dall'Amministrazione, l'aggiudicatario dovrà presentare la documentazione che verrà richiesta a comprova delle dichiarazioni rese in sede di gara e alla costituzione della cauzione definitiva pena la revoca dell'aggiudicazione. L'aggiudicatario è obbligato alla stipula del contratto entro i termini indicati dall'amministrazione, pena la decadenza dell'aggiudicazione.

Sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria tutte le spese, tasse e imposte, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti il presente capitolato e il contratto da stipularsi presso la Comunità Montana di Scalve in forma pubblica amministrativa.

ART. 36- TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 tra le parti vi è obbligo del rispetto delle clausole relative alla tracciabilità dei flussi finanziari, pena la nullità del contratto. E' fatto obbligo per l'aggiudicataria di comunicare alla Comunità Montana di Scalve gli estremi del conto corrente bancario o postale dedicato e le generalità delle persone delegate ad operare su di esso e ogni susseguente variazione.

Art. 37 - REFERENTE DELLA COMUNITA' MONTANA

L'Ente nomina quale referente la Responsabile dell'Area Servizi Socio-Assistenziali della Comunità Montana a cui la ditta si rivolgerà per qualsiasi problema relativo alla presentazione del presente appalto.

Art. 38 – CONTROVERSIE

Per le controversie relative all'esecuzione del contratto, il Foro competente è quello di Bergamo.

In ogni caso, nelle more d'eventuale giudizio, l'impresa appaltatrice non potrà sospendere o interrompere il servizio pena l'incameramento della cauzione definitiva posta a garanzia del servizio e fatta salva la possibilità per l'Ente di rivalersi per gli eventuali ulteriori danni subiti, oltre a dichiarare inadempiente l'appaltatore.

Art 39– CLAUSOLA INTEGRATIVA

La Comunità Montana di Scalve risulta essere delegata da parte del Comune di Vilminore di Scalve con determina nr. 43 del 17.05.2024. in qualità di Centrale Unica di Committenza (CUC) per l'espletamento e l'affidamento del presente appalto e la Responsabile d'Area Servizi Sociali, dott.ssa Giudici Veronica, è competente per tali finalità

Le funzioni di responsabile del procedimento indicato con la sola sigla R.U.P. di cui al disposto dell'art. 15 del Decreto Legislativo 36/2023 sono attribuite alla Dott.ssa Annalisa Maj responsabile del servizio Affari generali e risorse del Comune di Vilminore di Scalve come da decreto Sindacale nr. 11 del 30.11.2023.

ART. 40 - DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non espressamente regolato nel presente capitolato si rimanda al D.Lgs nr. 36/2023, al Codice Civile, alle norme e ai regolamenti vigenti in materia. L'appaltatore è comunque tenuto al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale senza che nulla possa essere richiesto o preteso per eventuali conseguenti oneri aggiuntivi. Troveranno applicazione inoltre tutte le ulteriori prescrizioni previste nella lettera di invito.

Vilminore di Scalve, 17.05.2024

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
SOCIO-ASSISTENZIALE
Dott.ssa Veronica Giudici**

Firmato digitalmente ai sensi
dell'art. 21 del D.Lgs. 82/2005 s.m.i.