



Unione dei Comuni della Media Valle Camonica *Civiltà delle Pietre*

c/o Municipio di Capo di Ponte – Via Stazione n. 15 – 25044 Capo di Ponte (BS)

C.F. 90020920170 – P.Iva 03253150985 Tel. 0364/42001 Fax 0364/42571

info@unionemediavallecamonica.bs.it unione.mediavallecamonica@pec.regione.lombardia.it

Prot.: Vedi Pec

Data: 01/08/2023

Spett.le COOPERATIVA

OGGETTO: LETTERA COMMERCIALE/CONTRATTO PER LA REGOLAMENTAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI ONO SAN PIETRO PER IL PERIODO SETTEMBRE 2023 – GIUGNO 2025. CIG: A00081F477

PREMESSO:

- che con determinazione n. ____ del _____, è stata affidato alla Vs. Spett.le Cooperativa l'appalto di servizio in oggetto;
- che la spesa complessiva di _____ euro (lettere/euro) trova copertura finanziaria nel bilancio di previsione 2023-2025;
- che l'obbligazione sarà esigibile entro il 30/06/2025;
- che le fatture dovranno indicare gli estremi della presente lettera commerciale e il numero della determinazione sopra citata;

i rapporti contrattuali sono regolati dalle condizioni di seguito riportate.

PARTI STIPULANTI

Unione dei Comuni della Media Valle Camonica "Civiltà delle Pietre" con sede in Capo di Ponte (BS) Via Stazione, 15 C.F. 90020920170 P.IVA 03253150985 - qui rappresentata dall'Avv. Carmen Modafferi in qualità di Responsabile dell'Area Affari Generali- di seguito denominata **UNIONE**

E

la Cooperativa _____ con sede legale in _____, Via _____, n.____, CAP _____, C.F. _____ P. IVA _____, qui rappresentata dal Sig. _____ in qualità di _____

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di refezione scolastica e precisamente la fornitura dei generi alimentari, la preparazione e la distribuzione dei pasti agli alunni, agli insegnanti ed al personale eventualmente addetto ai servizi di assistenza, della Scuola dell'Infanzia e Primaria del Comune di Ono San Pietro, nei giorni di refezione, nonché la pulizia dei locali adibiti a tali servizi.

A titolo indicativo si prevede la fornitura di 23.220 pasti.

Tale dato ha valore indicativo in quanto potrà subire delle variazioni, anche in base alle presenze scolastiche degli alunni ed ai giorni di refezione stabiliti dall'autorità competente, e non costituisce obbligo per l'Unione.

L'Unione provvederà a comunicare alla cooperativa appaltatrice, almeno quattro giorni prima dell'inizio del servizio di refezione, i calendari scolastici.

L'Unione si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti (garantendo comunque la media di 45 pasti giornalieri), il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, a seguito di specifiche esigenze dell'autorità scolastica competente. Le eventuali variazioni saranno comunque concordate con la cooperativa appaltatrice.

Art. 2 – Durata Appalto

La durata del servizio viene stabilita da settembre 2023 a giugno 2025; è escluso il tacito rinnovo. La stipula della presente funge anche da verbale di presa in consegna dei servizi da parte della cooperativa aggiudicataria.

Resta salvo il diritto di recesso anticipato da parte dell'Unione qualora alla scadenza dei primi sei mesi, da considerarsi come periodo di prova, i servizi risultassero, a giudizio motivato dell'Unione, eseguiti in maniera non soddisfacente.

Art. 3 – Ammontare dell'appalto

Il prezzo del singolo pasto a base d'asta è di € 4,80 + IVA 4% da assoggettare a ribasso d'asta, di cui € 0,046 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Il prezzo unitario di ogni pasto consumato sia dagli alunni che dagli adulti, è unico.

Il valore complessivo presunto dell'appalto in oggetto, considerando il prezzo del singolo pasto a base d'asta, è di € 112.524,12 (di cui € 1.068,12 relativi ai costi per la sicurezza non soggetti a ribasso).

L'importo indicato si intende al netto dell'IVA (4%); si precisa che per l'importo relativo ai costi per la sicurezza, l'IVA è al 22%,

E' facoltà della Stazione Appaltante variare in aumento il numero dei pasti annuali al verificarsi di nuove e sopravvenute esigenze.

Art. 4 – Somministrazione dei pasti

Anno scolastico 2023/2024

- Per la Scuola dell'Infanzia del Comune di Ono San Pietro il servizio mensa deve essere garantito:
 - o dal lunedì al venerdì
 - o per n.21 alunni e 3 assistenti
 - o dal 5 settembre 2023 al 29 giugno 2024
- Per la Scuola Primaria del Comune di Ono San Pietro il servizio mensa deve essere garantito:
 - o dal lunedì al venerdì
 - o per n.29 alunni e n.1 insegnante
 - o dal 12 settembre 2023 all'8 giugno 2024.

Anno scolastico 2024/2025

- Per la Scuola dell'Infanzia del Comune di Ono San Pietro il servizio mensa deve essere garantito:
 - o dal lunedì al venerdì

- per n.21 alunni e 3 assistenti
- da settembre 2024 a giugno 2025.
- Per la Scuola Primaria del Comune di Ono San Pietro il servizio mensa deve essere garantito:
 - dal lunedì al venerdì
 - per n.29 alunni e n.1 insegnante
 - da settembre 2024 a giugno 2025.

Il servizio refezione non è effettuato in occasione delle festività previste dal calendario scolastico o per altre motivazioni comportanti l'assenza degli alunni (es. gite scolastiche).

La cooperativa dovrà provvedere alla somministrazione dei pasti presso il refettorio della Scuola dell'Infanzia e Primaria di Ono San Pietro (BS), sito in Via Ronchi n°2, salvo eventuali accordi diversi stabiliti con l'Unione.

La Cooperativa si impegna a preparare il refettorio in tempo utile per garantire il rispetto dell'orario di somministrazione del pasto.

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire tra le ore 11.30 e le ore 13.00.

Art. 5 – Preparazione dei pasti

I pasti da distribuire dovranno essere preparati e cotti, a cura della cooperativa appaltatrice, nelle cucine attrezzate esistenti presso l'edificio scolastico di Via Ronchi ad Ono San Pietro (BS), secondo il sistema della "cucina tradizionale", non essendo ammesso l'impiego di cibi precotti né l'uso di preparazioni anticipate al giorno precedente la distribuzione/somministrazione.

È altresì vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi.

I generi alimentari utilizzati devono offrire assolute garanzie di freschezza e di qualità, preferendo:

- alimenti a filiera corta, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola;
- prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata).

Non devono essere utilizzati alimenti O.G.M.

Tutti i prodotti dovranno pervenire in confezioni integre, confezionati ed etichettati nel rispetto del D. Lgs. n. 109/92 e s.m.i. e delle altre normative specifiche vigenti, e non dovranno presentare alterazioni organolettiche e carenze igienico-sanitarie di alcun genere.

Art.6 – Conformità degli alimenti

I generi alimentari utilizzati dalla cooperativa aggiudicataria dovranno essere di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che ne disciplinano la produzione ed il commercio.

La frutta e la verdura utilizzate devono essere fresche e di stagione.

La Cooperativa nell'espletamento del servizio deve garantire una adeguata quota di prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica e comunque a ridotto impatto ambientale e di qualità.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate da utilizzare per la

preparazione dei pasti sono:

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto ed etichettatura conforme a quanto previsto dalle norme in materia e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- b) divieto di prodotti con etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- c) corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nella presente lettera/contratto;
- d) termine minimo di conservazione e data di scadenza ben visibile su ogni confezione;
- e) imballaggi integri, lattine integre, cartoni integri, etc.;
- f) integrità del prodotto (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe o parassiti, difetti merceologici, odori sgradevoli, etc.);
- g) caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, etc.) specifici dell'alimento;
- h) modalità di conservazione e deposito del prodotto appropriate.

Per tutte le derrate deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste per legge per la conservazione.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta di origine.

La Cooperativa nell'espletamento del servizio **deve rispettare quanto previsto dal PIANO D'AZIONE PER LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEI CONSUMI NEL SETTORE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE di cui al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 10 del 10/03/2020 (ora Ministro dell'ambiente e della tutela energetica).**

La Cooperativa nell'espletamento del servizio deve rispettare quanto previsto dall'art. 130 comma 2 del D.Lgs. 36/2023:

2. Per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica e di fornitura di alimenti e prodotti agroalimentari agli asili nido, alle scuole dell'infanzia, alle scuole primarie, alle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alle altre strutture pubbliche che abbiano come utenti bambini e giovani fino a diciotto anni di età, resta fermo l'obbligo di cui all'articolo 4, comma 5-quater¹ (Vedi NOTA 1) del decreto legge 12 settembre 2013, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2013, n. 128.

Art. 7 – Composizione del pasto giornaliero

Ciascun pasto dovrà essere servito caldo e dovrà essere composto da:

- primo piatto,
- secondo piatto,
- contorno,
- pane,

¹ **5-quater.** *nei bandi delle gare d'appalto per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica e di fornitura di alimenti e prodotti agroalimentari agli asili nido, alle scuole dell'infanzia, alle scuole primarie, alle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alle altre strutture pubbliche che abbiano come utenti bambini e giovani fino a diciotto anni di età', i relativi soggetti appaltanti devono prevedere che sia garantita ((un'adeguata quota di prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica e comunque a ridotto impatto ambientale e di qualità)), nonché l'attribuzione di un punteggio per le offerte di servizi e forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea", consistente in un'alimentazione in cui prevalgano i prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali e semintegrali, frutta fresca e secca, verdure crude e cotte e legumi, nonché pesce, olio extravergine d'oliva, uova, latte e yogurt, con una limitazione nel consumo di carni rosse e zuccheri semplici. I suddetti bandi prevedono altresì un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia.*

- frutta di stagione.

Il menù, le grammature e le caratteristiche merceologiche dei prodotti sono specificate nelle tabelle dietetiche e nei menù settimanali predisposte dalla Direzione Sanitaria – Dipartimento Igiene e Prevenzione Sanitaria dell'ATS Montagna, territorialmente competente.

Il menù potrà essere soggetto a variazione sulla base delle richieste del competente servizio sanitario di igiene degli alimenti e nutrizione.

La cooperativa appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alla fornitura dei cibi nella quantità (calorie e grammature) e qualità stabilite nelle tabelle predisposte dalla Direzione Sanitaria – Dipartimento Igiene e Prevenzione Sanitaria dell'ATS Montagna; in caso di accertato mancato rispetto delle previsioni contenute in dette tabelle, saranno applicate le sanzioni previste nella presente lettera/contratto.

La cooperativa appaltatrice libera l'Unione da qualsiasi responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito, previste dalla normativa vigente.

Art. 8 - Diete speciali

La Cooperativa aggiudicataria deve essere in grado di fornire alimentazione adeguata anche in presenza di soggetti che, sulla base della prescrizione medica dettagliata rilasciata dal medico curante o da uno specialista, necessitano di una dieta per soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare. In tal caso è assicurata la tutela della *privacy* del bambino.

In caso di intolleranze alimentari o allergie, devono essere escluse dalla dieta preparazioni che prevedano l'utilizzo dell'alimento responsabile o suoi derivati.

In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi, il personale dovrà porre attenzione all'etichetta del prodotto; per tal motivo, rivestono particolare importanza qualifica, formazione e consapevolezza del personale.

Le preparazioni sostitutive, previste nella dieta speciale, devono essere sostenibili all'interno del servizio di refezione ed essere il più possibile uguali al menù giornaliero degli altri utenti, di talché il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato tanto quanto quello del menù base. È necessario promuovere alternanza, varietà e consumo di alimenti protettivi, come frutta e verdura, per quanto compatibile, anche all'interno della dieta speciale.

Per preparare e distribuire le diete speciali occorre seguire i seguenti accorgimenti:

- a) gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base;
- b) ogni vivanda costituente la dieta deve essere **preparata e confezionata in area dedicata** e riposta in appositi contenitori collocati in un vassoio personalizzato;
- c) tutti gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione;
- d) il personale addetto alla preparazione, qualora abbia manipolato altri alimenti, deve lavarsi accuratamente le mani;
- e) il bambino con dieta speciale deve essere servito per primo.

La Cooperativa aggiudicataria, inoltre, dovrà essere in grado di fornire "diete speciali" per esigenze religiose, previa richiesta scritta dell'Unione, a seguito di specifica richiesta proveniente dall'utenza.

Art. 9 – Modifiche

Nel corso dell'espletamento dell'appalto l'Unione, qualora se ne presenti la necessità, si riserva la facoltà di apportare variazioni quantitative e qualitative nella composizione dei pasti e/o nell'organizzazione del servizio.

Art. 10 – Svolgimento del servizio

Il servizio comporta, con oneri e rischi a carico della cooperativa appaltatrice, le seguenti operazioni:

- la gestione e la conduzione della cucina;
- l'acquisto, il trasporto e la conservazione delle derrate alimentari;
- la preparazione e la cottura dei pasti nei giorni di funzionamento della mensa;
- lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti (scodellamento);
- l'apparecchiamento dei tavoli delle sale di refezione e la successiva sparecchiatura al termine del pasto;
- il recupero delle stoviglie e il loro lavaggio, comprese le attrezzature fisse e mobili, gli arredi, i carrelli, i contenitori, gli utensili ed il pentolame utilizzato nella cucina;
- la pulizia della cucina, del locale di sporzionamento e della sala di refezione, dei tavoli, dei vetri e di ogni altro mobilio presente negli stessi;
- l'acquisto degli attrezzi, dei materiali, dei prodotti detergenti e di quanto altro occorrente per l'esecuzione di dette pulizie;
- la periodica disinfezione e sanificazione degli ambienti utilizzati per il servizio mensa;
- il trasporto dei rifiuti di cucina e degli avanzi al punto di raccolta posto fuori dell'edificio scolastico;
- la richiesta e gestione di tutte le autorizzazioni, le licenze e i permessi previsti dalla normativa vigente per l'attività di manipolazione ed erogazione dei pasti;
- l'apertura e la chiusura dei locali nei giorni di svolgimento del servizio di mensa scolastica, nel rispetto assoluto degli orari stabiliti;
- quanto ulteriormente necessario per lo svolgimento del servizio.

Art. 11 – Interruzioni

Il servizio di mensa scolastica è considerato, a tutti gli effetti di legge, servizio pubblico e per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

Nei casi di sospensione o di abbandono l'Unione potrà sostituirsi alla cooperativa appaltatrice per la continuazione del servizio, ponendo a carico della cooperativa stessa ogni onere da ciò derivante.

L'interruzione del servizio per causa 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 dell'Unione e dell'appaltatore quale, ad esempio, l'interruzione totale di energia elettrica, calamità naturali gravi, etc..

In caso di sciopero del personale della cooperativa, tale da impedire il corretto svolgimento del servizio, l'Unione deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero.

Art. 12 – Responsabilità

La cooperativa appaltatrice sarà responsabile, per tutta la durata dell'appalto, sia verso l'Unione che verso terzi, di ogni tipo di inadempienza ed in particolare della mancata od errata esecuzione, anche parziale, dei servizi assunti.

La cooperativa appaltatrice si assume la piena responsabilità, civile e penale, derivante da qualsiasi causa correlata all'esercizio delle attività oggetto dell'appalto.

La cooperativa appaltatrice è responsabile, sia verso l'Unione che verso terzi, per danni, a cose o a persone, derivanti dall'espletamento del servizio o da attività ad esso correlate.

La cooperativa appaltatrice sarà responsabile anche dell'operato dei propri dipendenti, del loro

rispetto di tutte le disposizioni e previsioni antinfortunistiche vigenti, nonché del rispetto delle prescrizioni delle autorità competenti.

Il personale impiegato deve essere professionalmente e numericamente adeguato per garantire il buon funzionamento del servizio; dovrà essere dotato di tessera sanitaria e dovrà indossare cuffia e grembiule, come previsto dalle vigenti norme di legge.

La cooperativa appaltatrice è responsabile per la correttezza degli adempimenti fiscali, contributivi e assicurativi a proprio carico.

La cooperativa appaltatrice garantisce l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle procedure di sicurezza di cui al sistema HACCP.

Art. 13 – Obblighi della cooperativa

La cooperativa si obbliga a:

- a) rilevare il personale occupato dalla cooperativa uscente, perseguendo in tal modo la conservazione dei livelli occupazionali esistenti al termine dell'esecuzione del contratto stipulato tra il precedente appaltatore e l'Unione;
- b) retribuire il personale in misura non inferiore a quella stabilita dal CCNL di categoria, assolvendo tutti i conseguenti oneri di legge;
- c) assicurare il personale addetto contro gli infortuni;
- d) fornire a tutto il personale addetto abbigliamento e scarpe in conformità alle disposizioni sulla prevenzione degli infortuni;
- e) istruire il personale addetto in merito alle norme antinfortunistiche e farle rispettare;
- f) assicurare la più scrupolosa osservanza delle norme igienico - sanitarie vigenti;
- g) essere in regola con il pagamento delle imposte;
- h) tenere i registri fiscali a norma di legge;
- i) stipulare idonee polizze assicurative contro i danni alle cose o alle persone;
- j) possedere certificazione HACCP, prevista dal Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193;
- k) possedere le autorizzazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio.

Art. 14 – Obblighi dell'Unione

L'Unione metterà a disposizione della cooperativa appaltatrice l'uso dei locali adibiti attualmente a cucina e a refettorio con le relative attrezzature fisse e mobili, gli arredi e gli utensili.

La cooperativa appaltatrice deve usare i locali, le attrezzature, gli arredi e gli utensili soltanto per le attività indicate nella presente lettera/contratto, con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine dell'appalto in buone condizioni, fatta salva la normale usura.

Al termine dell'appalto l'Unione e la cooperativa appaltatrice procederanno alla verifica delle attrezzature e qualora venissero riscontrati danneggiamenti non dovuti al normale deterioramento, la cooperativa appaltatrice sarà tenuta al risarcimento.

Nel caso in cui la cooperativa appaltatrice ritenga insufficienti le attrezzature messe a disposizione, dovrà comunicarlo prontamente all'Unione.

Alla scadenza dell'appalto le attrezzature eventualmente acquistate direttamente dalla cooperativa appaltatrice (di cui verrà redatto apposito inventario, da sottoscrivere da parte del competente Responsabile del servizio), rimarranno in sua proprietà e potranno essere asportate.

Alla cooperativa appaltatrice verranno fornite le chiavi dei locali di espletamento del servizio, della cui custodia sarà ritenuta responsabile; la cooperativa potrà consentire l'ingresso ad altre persone soltanto per ragioni di servizio e per il tempo strettamente necessario.

Gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature della cucina sono ad esclusivo carico dell'Unione.

L'Unione dovrà provvedere a sue spese alla fornitura di gas, acqua, energia elettrica e

riscaldamento, riservandosi di emanare provvedimenti per limitare consumi eccessivi.

Art. 15 – Controlli e revoca dell'appalto

L'Unione effettuerà periodicamente controlli tendenti ad accertare la qualità e quantità degli alimenti e prodotti finiti, il buon uso degli immobili e delle attrezzature messe a disposizione.

Sarà in particolar modo controllata la effettiva esecuzione del servizio, il tipo di organizzazione, di gestione, la consistenza qualitativa e quantitativa dei pasti in riferimento alle tabelle dietetiche ed alimenti, la preparazione e la somministrazione dei pasti ed infine l'adeguatezza ed idoneità delle modalità di conservazione dei viveri.

La Cooperativa appaltatrice dovrà fornire la massima collaborazione affinché gli incaricati dell'Unione possano effettuare i controlli, fornendo in particolar modo libero accesso ai vari locali e la documentazione o i chiarimenti richiesti.

A tal proposito la cooperativa appaltatrice dovrà, a richiesta, indicare esattamente l'elenco dei fornitori presso cui si approvvigiona dei generi alimentari.

Eventuali contestazioni avverranno in contraddittorio con il responsabile della cooperativa appaltatrice.

L'inosservanza, totale o parziale, di una delle norme contenute nel presente lettera commerciale darà luogo alla risoluzione del contratto, previa formale diffida.

L'esercizio del diritto di recesso non pregiudica l'azione di rivalsa per la refusione degli eventuali danni o delle maggiori spese che l'Unione dovesse sostenere in dipendenza del recesso stesso.

Art. 16 – Subappalto

È vietata alla cooperativa appaltatrice la cessione del contratto nonché il subappalto del servizio.

Art. 17 – Revisione Prezzi

Si può procedere alla revisione dei prezzi purché non vengano apportate modifiche che alterino la natura generale del contratto.

La revisione dei prezzi si può 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 e opera nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi, con riguardo ai contratti di servizi e forniture, si utilizzano gli indici sintetici elaborati dall'ISTAT dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie.

Per far fronte ai maggiori oneri derivanti dalla revisione prezzi di cui al presente articolo l'Unione utilizza:

a) nel limite del 50 per cento, le risorse appositamente accantonate per imprevisti nel quadro economico di ogni intervento, fatte salve le somme relative agli impegni contrattuali già assunti, e le eventuali ulteriori somme a disposizione della medesima stazione appaltante e stanziare annualmente relativamente allo stesso intervento;

b) le somme derivanti da ribassi d'asta, se non ne è prevista una diversa destinazione dalle norme vigenti;

c) le somme disponibili relative ad altri interventi ultimati di competenza della medesima stazione

appaltante e per i quali siano stati eseguiti i relativi collaudi o emessi i certificati di regolare esecuzione, nel rispetto delle procedure contabili della spesa e nei limiti della residua spesa autorizzata disponibile.

Art. 18 – Cauzione

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi tutti assunti con il presente contratto, la cooperativa appaltatrice deve prestare idonea garanzia.

Prima della sottoscrizione della presente lettera/contratto, la cooperativa deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all' del D. Lgs 36/2023, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

La cauzione è versata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento dei danni e del rimborso degli oneri che l'Unione dovesse sostenere durante l'affidamento a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

Qualora l'Unione si rivalga sulla cauzione, per qualsiasi motivo, l'appaltatore è tenuto a reintegrarla entro venti giorni.

Resta salvo per l'Unione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La cauzione sarà svincolata al termine dell'appalto o ad avvenuta definizione di tutte le pendenze tra l'Unione e l'appaltatore, salvo il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa.

Art. 19- Tracciabilità e pagamenti

A norma dell'art. 3, commi 1 e 8 della L. 13.08.2010 n. 136 e s.m.i., la cooperativa assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

In particolare, per tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto di cui trattasi, la cooperativa deve utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali accesi presso banche o presso la società "Poste italiane s.p.a." e dedicati alle commesse pubbliche.

Tali movimenti finanziari devono essere registrati sui conti correnti dedicati e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Ai sensi dell'art. 3, co. 5 della citata L. 13.08.2010 n. 136 e ss.mm.ii., è fatto obbligo indicare negli strumenti di pagamento (comprese le fatture emesse) il Codice Identificativo di Gara (CIG 8840639617) attribuito dall'Autorità Nazionale Anti Corruzione (ANAC), nonché indicare gli estremi della presente lettera commerciale e il numero della determinazione di affidamento.

Secondo il disposto dell'art. 3, co. 7 della menzionata L. 13.08.2010 n. 136 ss.mm.ii., la cooperativa deve comunicare all'Unione gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati sopra accennati entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. La cooperativa provvede, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

In caso di inottemperanza alle norme in tema di obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al richiamato art. 3 della L. 13.08.2010 n. 136 e ss.mm.ii., si applicano le sanzioni di cui all'art. 6 della medesima Legge 13.08.2010 n. 136 e ss.mm.ii.

In ottemperanza a quanto previsto dalla legge 136/2010, e successive modificazioni ed integrazioni, in materia di normativa antimafia, ai fini della tracciabilità dei pagamenti la cooperativa ottempera scegliendo una tra le seguenti ipotesi:

A) dichiara:

- di aver acceso il seguente conto corrente bancario o postale dedicato (o averlo adattato, se già esistente), anche non in via esclusiva, precisando che si tratta di un conto già operativo, con questi estremi _____;
- che le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso sono le seguenti: _____;

B) si obbliga:

- a comunicare le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso;
- a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi;
- a prendere atto che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto da parte della stazione appaltante; questa, laddove riscontri l'inadempimento al divieto di cui al presente comma comunicherà per iscritto, tramite raccomandata A/R o posta elettronica certificata alla cooperativa l'intenzione di avvalersi della presente clausola risolutiva. In questo caso, il contratto si intenderà risolto con la ricezione della citata dichiarazione di avvalersi della risoluzione.

Il pagamento delle fatture relative alle prestazioni eseguite sarà condizionato all'acquisizione del DURC, attestante la regolarità contributiva della Cooperativa.

Il pagamento delle fatture sarà effettuato tramite bonifico bancario 60 gg. R.D.D.F.

La Cooperativa non potrà pretendere interessi per ritardato pagamento qualora la dilazione dipenda dalla necessità di perfezionare adempimenti di legge che ne condizionano l'esecutività (es. acquisizione di DURC - esecuzione di verifiche di conformità – adempimenti per la tracciabilità, etc.).

Il corrispettivo, dovuto alla cooperativa appaltatrice come compenso degli oneri assunti e previsti dal presente contratto, sarà quantificato dal prodotto del prezzo unitario di aggiudicazione dell'appalto per il numero di pasti effettivamente servito in ciascun mese, con separata indicazione dei pasti forniti per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e degli assistenti/insegnanti.

Art. 20- Penali e risoluzione ai sensi dell'art. 2 del d.p.r. 62/2013

Gli obblighi di condotta previsti dal vigente regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici dell'Unione, di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 sono estesi, per quanto compatibili ai sensi dell'art. 2 del regolamento medesimo, al titolare ed ai collaboratori della cooperativa che, a qualsiasi titolo, verranno incaricati dello svolgimento dei servizi e delle attività in oggetto.

La cooperativa si impegna a prendere visione del regolamento disponibile al seguente link: https://www.unionemediavallecamonica.bs.it/Pages/amministrazione_trasparente_v3_0/?code=AT.10.20.50 e a diffonderne la conoscenza tra i collaboratori incaricati del servizio.

È comminata la penale economica, mediante la trattenuta di Euro 200,00 sull'importo del corrispettivo fatturato, per ciascuna violazione alle regole contenute nel codice di comportamento, sino ad un massimo di 5 violazioni di lieve entità, discrezionalmente valutate dal Responsabile di servizio dell'UNIONE.

L'UNIONE si riserva di risolvere anticipatamente l'affidamento dell'appalto quando sono state raggiunte le 5 violazioni alle regole contenute nel codice di comportamento od in caso di violazioni più gravi.

La cooperativa appaltatrice nell'esecuzione del servizio previsto dovrà attenersi oltre che alle norme stabilite dalla presente lettera commerciale anche alle specifiche disposizioni vigenti in materia.

L'Unione applicherà, nell'eventualità che si verificano le seguenti condizioni, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, le penali aventi i seguenti importi massimi:

1. accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per le derrate - pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dalla Cooperativa o spontaneamente dall'Unione (che si riserva fin d'ora questa facoltà): fino a euro 2.000,00;
2. ingiustificato e reiterato mancato rispetto dell'orario di distribuzione dei pasti: fino a euro 1.500,00;
3. fornitura di pasti non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal presente contratto o di derrate - pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto pattuito: fino a euro 2.500,00;
4. fornitura di pasti in numero inferiore a quanto necessario, senza immediata reintegrazione: fino a euro 2.500,00;
5. inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, conservazione a temperatura dei pasti - derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, alle attrezzature, etc .: fino a euro 2.000,00;
6. ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso, oltre che da leggi e da regolamenti vigenti in materia: fino a euro 3.000,00;

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto alla Cooperativa, che potrà comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione l'Unione, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla Cooperativa, potrà graduare l'entità della penalità da applicare, fino al massimo stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

Potrà non applicarsi alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste o qualora lo stesso, seppure accertato, non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'Unione, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta.

L'Unione potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto alla Cooperativa per l'esecuzione del presente contratto. Resta inteso che l'applicazione delle penali non preclude il diritto all'azione di risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di inadempimento contrattuale, da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione dei servizi oggetto del presente contratto, l'Unione ha facoltà di ricorrere a terzi, addebitando alla Cooperativa i relativi costi sostenuti.

Art. 21 - Recesso

L'Unione ha diritto di recedere dal contratto per giusta causa, in qualsiasi momento e con effetto immediato, mediante comunicazione da inoltrare alla Cooperativa con lettera raccomandata A/R.

Si conviene che per giusta causa si intenda, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

a) l'insolvenza o il grave dissesto economico e finanziario della Cooperativa risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto

avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari della Cooperativa;

b) il caso in cui la Cooperativa perda i requisiti minimi richiesti per la stipula del relativo contratto;

c) ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente contratto.

In caso di recesso da parte dell'Unione, la Cooperativa ha diritto al pagamento del servizio effettuato, purché il servizio sia stato eseguito correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali.

Art.22 - Risoluzione anticipata del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dal codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

a) cessazione dell'attività da parte della Cooperativa;

b) abbandono del contratto;

c) immotivata o ingiustificata interruzione del servizio;

e) inosservanza del divieto di subappalto totale o di cessione del contratto a terzi o grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie;

f) reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempimento contrattuale;

g) alla terza irregolarità accertata;

j) per motivi di pubblico interesse, in qualunque momento;

k) in caso di interruzione di servizi;

h) in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali.

i) reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Cooperativa dal contratto, ovvero ogni altra circostanza che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto nei termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Qualora l'Unione ritenga che la Cooperativa aggiudicataria non adempia ai propri obblighi o non vi adempia regolarmente, dovrà darne comunicazione formale al Coordinatore della stessa, così da porla in condizione di riconoscere ed eventualmente contestare gli inadempimenti rilevati dall'Unione non oltre 10 giorni dal ricevimento della contestazione.

L'Unione avrà diritto di procedere alla risoluzione del contratto mediante semplice comunicazione raccomandata con avviso di ricevimento.

È comunque fatta salva la facoltà dell'Unione di esperire ogni altra azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito o delle maggiori spese sostenute a causa dell'inadempienza contrattuale.

In caso di risoluzione anticipata del contratto, il compenso viene corrisposto fino al giorno della cessazione dell'affidamento.

In caso di inottemperanza degli obblighi relativi al personale, accertata dalla Stazione appaltante, la medesima comunica alla Cooperativa e alla Direzione Provinciale del Lavoro competente l'inadempienza accertata e procede ad una detrazione del 20% sui pagamenti in acconto, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra, per i servizi in corso di esecuzione, ovvero alla sospensione del pagamento del saldo, se i servizi sono ultimati.

Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate, o della rata di saldo, non sarà effettuato sino a quando non sia stato accertato che ai lavoratori sia stato corrisposto quanto loro dovuto, ovvero che la vertenza sia stata definita.

Per la sospensione o il ritardo di pagamento l'Impresa non può opporre eccezione alla stazione appaltante e non ha titolo per il risarcimento dei danni.

In caso di ripetuta, accertata violazione degli obblighi prescritti l'Unione procederà alla risoluzione

del contratto.

Art. 23 - Riservatezza e trattamento dei dati personali

La cooperativa viene designata quale Responsabile del trattamento dei dati, ai sensi del combinato disposto di cui all'art. 4, Paragrafo 1, Punto 8) e art. 28, Paragrafo 1, RGPD 2016/679.

In ossequio alla previsione di cui all'art. 28, paragrafo 3, RGPD 2016/679, il presente articolo disciplina i compiti e le responsabilità affidati al Responsabile del trattamento dei dati con riferimento ai trattamenti effettuati nell'ambito del presente contratto.

La cooperativa, in possesso dei requisiti di esperienza, capacità e affidabilità idonei a garantire il pieno rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento dei dati, ivi compreso il profilo relativo alla sicurezza, si impegna ad offrire garanzie sufficienti per mettere in atto le misure tecniche ed organizzative adeguate ai trattamenti effettuati per conto dell'Unione al fine della tutela dei diritti degli interessati.

La cooperativa, in qualità di Responsabile del trattamento si impegna ad osservare scrupolosamente le istruzioni impartite dal Titolare e, in particolare:

- il Responsabile del trattamento non può ricorrere ad altro Responsabile senza previa specifica autorizzazione scritta da parte del Titolare del trattamento;
- il Responsabile del trattamento tratta i dati personali soltanto su istruzione documentata del Titolare del trattamento, anche in caso di trasferimento di dati personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale, salvo che lo richieda il diritto dell'Unione o nazionale cui è soggetto il Responsabile del trattamento; in tal caso, il Responsabile del trattamento informa il Titolare del trattamento circa tale obbligo giuridico prima del trattamento, a meno che la normativa vieti tale informazione per rilevanti motivi di interesse pubblico;
- il Responsabile del trattamento verifica e controlla che, nell'ambito della propria organizzazione, il trattamento dei dati sia effettuato nel rispetto dei principi di cui all'art. 5 del RGPD e, in particolare, assicura che i dati personali siano trattati in modo lecito, corretto e trasparente; garantisce altresì che, in caso di raccolta, i dati personali siano raccolti per finalità determinate, esplicite e legittime e successivamente trattati in modo non incompatibile con tali finalità;
- il Responsabile del trattamento assicura che i dati personali siano adeguati, pertinenti e limitati a quanto necessario rispetto alle finalità per le quali sono trattati;
- il Responsabile del trattamento garantisce che le persone che nell'ambito della propria organizzazione sono autorizzate al trattamento dei dati personali abbiano ricevuto una adeguata formazione con riferimento alla tutela del diritto alla riservatezza nonché alle misure tecniche e organizzative da osservarsi per ridurre i rischi di trattamenti non autorizzati o illeciti, di perdita, distruzione o danno accidentale dei dati e abbiano un adeguato obbligo legale di riservatezza;
- il Responsabile del trattamento, tenuto conto dello stato dell'arte, della natura, dell'oggetto, del contesto, delle finalità del trattamento e, in particolar modo, del rischio di probabilità e gravità per i diritti e le libertà delle persone fisiche, adotta tutte le misure tecniche ed organizzative, ivi comprese la pseudonimizzazione (principio per cui le informazioni di profilazione debbano essere conservate in una forma che impedisce l'identificazione dell'utente) e la cifratura dei dati personali, necessarie per garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, ai sensi dell'articolo 32 del RGPD;
- il Responsabile del trattamento assiste il Titolare con misure tecniche e organizzative adeguate al fine di consentire allo stesso Titolare del trattamento di dare seguito alle richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato di cui al Capo III del RGPD;
- il Responsabile del trattamento assiste il Titolare nel garantire il rispetto degli obblighi di sicurezza di cui all'art. 32, RGPD, mettendo in atto misure tecniche e organizzative adeguate in grado di assicurare permanentemente la riservatezza, l'integrità, la disponibilità e la resilienza

dei sistemi e dei servizi di trattamento;

- il Responsabile del trattamento garantisce l'adozione di adeguate misure di sicurezza in grado di assicurare il tempestivo ripristino della disponibilità dei dati e l'accesso agli stessi in caso di incidente fisico o tecnico;
- il Responsabile del trattamento assicura l'adozione di procedure volte a testare, verificare e valutare costantemente l'efficacia delle misure tecniche e organizzative adottate al fine di garantire la sicurezza del trattamento;
- il Responsabile del trattamento assiste il Titolare nelle procedure di notifica di violazione dei dati personali al Garante per la protezione dei dati personali e di comunicazione di violazione dei dati personali all'interessato ai sensi degli artt. 33 e 34 del RGPD;
- il Responsabile del trattamento assiste il Titolare nell'effettuazione della Valutazione di impatto sulla protezione dei dati ai sensi dell'art. 35 del RGPD e nella successiva eventuale attività di consultazione preventiva del Garante per la protezione dei dati personali in conformità alla previsione di cui all'art. 36 del RGPD;
- il Responsabile del trattamento designa il proprio Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) nei casi previsti dall'art. 37 del RGPD, pubblica i suoi dati di contatto e li comunica al Garante per la protezione dei dati personali ed al Titolare del trattamento;
- il Responsabile del trattamento, in conformità alle disposizioni di cui all'art. 30, paragrafo 2, del RGPD, istituisce e aggiorna un registro, tenuto in forma scritta, di tutte le categorie di attività relative al trattamento svolte per conto dell'Unione dei Comuni della Media Valle Camonica;
- il Responsabile del trattamento garantisce che il Responsabile della Protezione dei Dati designato dall'Unione sia tempestivamente e adeguatamente coinvolto in tutte le questioni riguardanti la protezione dei dati personali e si impegna ad assicurargli l'affiancamento necessario per l'esecuzione dei suoi compiti;
- il Responsabile del trattamento, al momento della cessazione del contratto/incarico/fornitura/consulenza oggetto di affidamento, si obbliga a restituire al Titolare tutti i dati personali trattati e a cancellare le copie esistenti, salvo il caso in cui la normativa europea o nazionale preveda la conservazione dei dati;
- il Responsabile del trattamento si obbliga a mettere a disposizione del Titolare tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi previsti dalla normativa e per consentire e contribuire alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzate dal Titolare o da altro soggetto incaricato;
- il Responsabile del trattamento informa immediatamente il Titolare qualora, a suo parere, un'istruzione impartita violi la normativa comunitaria o nazionale relativa alla protezione dei dati.

Art. 24 - Sottoscrizione della lettera / contratto

La presente lettera/contratto è sottoscritta dalle parti come sopra rappresentate mediante scambio secondo gli usi commerciali attraverso il canale della posta elettronica certificata.

Restano acquisiti al fascicolo:

- il file sottoscritto con firma digitale da parte del dirigente/responsabile di servizio dell';
- la prova della trasmissione del file, protocollato in forma elettronica, all'aggiudicatario;
- la prova della ricezione alla Pec dell'aggiudicatario;
- il file ricevuto dall'aggiudicatario all'indirizzo Pec dell'Unione.

Il perfezionamento del contratto avviene alla data della ricezione della Pec che la seconda delle parti abbia trasmesso alla prima che abbia assunto l'iniziativa della trasmissione della lettera-contratto.

Art. 25 – Controversie

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente presso il Foro di Brescia ed è esclusa la competenza arbitrale. L'organo che decide sulla controversia decide anche in ordine all'entità delle spese di giudizio e alla loro imputazione alle parti, in relazione agli importi accertati, al numero e alla complessità delle questioni.

Art. 26 – Norme Generali

La semplice presentazione dell'offerta implica l'accettazione di tutte le condizioni e norme contenute nella presente lettera commerciale e relativi allegati.

Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione dell'offerta stessa, questo Comune non assumerà verso di questi alcun obbligo se non da quando risulteranno perfezionati, a norma di legge, tutti gli atti inerenti il contratto.

Per tutto quanto non previsto nella presente lettera commerciale si fa espresso riferimento nella presente lettera commerciale e alle norme del Codice Civile.

La cooperativa appaltatrice acconsente al trattamento dei dati, nel rispetto del D. Lgs. n. 196 del 30/06/2003 e s.m.i.

La cooperativa appaltatrice garantisce altresì il rispetto della normativa succitata relativamente a dati e notizie personali eventualmente acquisite in seguito all'espletamento del servizio di cui alla presente lettera commerciale

Art. 27 - Disposizioni finali

Per quanto non espressamente previsto dal presente contratto si rinvia al "Regolamento per l'acquisizione di beni e servizi in economia" dell'UNIONE, al D.Lgs. 36/2023 e successive modifiche ed integrazioni ed alle norme del Codice Civile.

Letto, confermato e sottoscritto digitalmente.

***Per la COOPERATIVA
Il Legale Rappresentante***

.....

***Per Unione dei Comuni della Media Valle Camonica
Il Responsabile dell'Area Affari Generali
Avv. Carmen Modafferi***