



COMUNE DI PISOGNE

PROVINCIA DI BRESCIA

Viale Vallecamonica, 2 25055 Pisogne

Tel. **0364/883011** - Fax: **0364/8830240**

C.F. - P.IVA : 00377510177

pec: protocollo@pec.comune.pisogne.bs.it

E- mail: info@comune.pisogne.bs.it

sito internet <http://www.comune.pisogne.bs.it>



PROGETTO

AFFIDAMENTO SERVIZIO DI PREPARAZIONE, FORNITURA, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DI PASTI A DOMICILIO PER IL PERIODO 01/01/2025 – 31/12/2025.

PROGETTO

1) STAZIONE APPALTANTE

Denominazione, indirizzi e punti di contatto:

Ente	COMUNE DI PISOGNE		
Area	Servizi Sociali,Scolastici SAP	Ufficio	Servizi Sociali
Indirizzo	Via Vallecamonica	num..	2
CAP	25055	Località	Pisogne
		Prov.	BS

2) OGGETTO E DURATA DEL SERVIZIO

Oggetto dell'incarico è la preparazione, il confezionamento e la consegna a domicilio di pasti a favore di anziani e altri soggetti con problematiche di carattere socio-assistenziali segnalati dai servizi sociali residenti nel Comune di Pisogne. Il servizio comprende:

- produzione pasti presso un centro cottura messo a disposizione dall'Operatore economico;
- trasporto e consegna di pasti al domicilio dell'utenza ammessa dal servizio sociale comunale;

L'oggetto dell'affidamento è classificabile in: Categoria 17 (Servizi), CPC 64 (Servizi alberghieri e ristorazione), CPV 55521100-9 (Servizi di fornitura pasti a domicilio).

L'affidatario dovrà garantire:

- fornitura, stoccaggio e conservazione delle derrate per la preparazione degli alimenti;
- cottura, preparazione, porzionamento dei pasti nella cucina (che deve essere nella disponibilità della ditta affidataria) e la puntuale consegna a domicilio degli stessi;
- fornitura di contenitori adatti al trasporto del pasto, che garantiscano il mantenimento della temperatura, igienicità e quant'altro occorrente per la regolare esecuzione del servizio.

Il pasto da consegnare al domicilio è composto da un primo piatto, secondo con contorno, frutta e pane.

3) IMPORTO DELL'OFFERTA

Il prezzo a base d'asta è pari ad euro 8,00 IVA esclusa al 4%. Il pasto offerto per singolo pasto fornito dovrà essere comprensivo di tutte le voci di costo e di ogni spesa accessoria. La Ditta non potrà avanzare alcuna pretesa o richiesta di qualsivoglia natura, economica e non, a causa del mancato raggiungimento del numero dei pasti indicati, mentre è tenuta a preparare tutti i pasti richiesti, anche se superiori al numero presunto.

I pagamenti vengono corrisposti mensilmente su presentazione di regolare fattura previo riscontro della corrispondenza fra il numero dei pasti effettivamente erogati e la somma esposta.

I pagamenti vengono effettuati a trenta giorni dalla data di presentazione della fattura.

4) MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio avrà decorrenza dal 01/01/2025 fino al 31/12/2025 per una durata di 12 mesi.

L'amministrazione Comunale si riserva di procedere con la concessione eventuale di una proroga di 7 mesi a proprio insindacabile giudizio e nel caso ne rilevi la necessità per il buon andamento della procedura ed economicità dell'azione amministrativa.

Il servizio dovrà essere svolto con consegna del pasto al domicilio dell'utente tra le ore 10,30 e le ore 12,30 di ciascun giorno in tegame refrigerato.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'affidamento del servizio per mutate esigenze di servizio e/o motivi di interesse pubblico, senza che alcuno possa vantare pretese o diritti di sorta.

La consegna dei pasti dovrà avvenire tutto l'anno, da lunedì a sabato. In caso di pasto richiesto la domenica e nelle festività infrasettimanali, lo stesso verrà consegnato al domicilio, a cura degli addetti alla distribuzione, il giorno antecedente non festivo.

Si stima la consegna di circa n. 26 pasti al giorno ed un numero indicativo complessivo di pasti per l'intero periodo pari a 9500 pasti.

Il trasporto e la consegna a carico dell'affidatario dovranno essere svolti nel territorio di pianura del Comune di Pisogne, escluse le zone montane sopra la località Dosso Seradino. Nel caso di eventuali beneficiari ammessi al Servizio residenti sopra località Dosso Seradino, l'affidatario dovrà provvedere a consegnare i pasti presso la sede municipale, da dove, volontari incaricati dal Comune, provvederanno al loro trasporto fino al domicilio del beneficiario.

5) FORNITURE COMPRESSE NEL SERVIZIO

Le forniture che devono essere garantite dall'operatore economico, sono così sintetizzabili:

- a. personale per attività di cucina, preparazione pasti: presso il centro cottura, l'operatore economico deve avvalersi delle prestazioni di personale in numero tale da assicurare il rispetto dei tempi previsti;
- b. personale e mezzi per attività di trasporto e consegna;
- c. materie prime alimentari: l'Operatore economico deve occuparsi della progettazione e dell'esecuzione di tutte le attività inerenti la fornitura, dalla selezione dei fornitori fino all'accettazione delle forniture;
- d. beni non alimentari: l'operatore economico deve occuparsi della progettazione e dell'esecuzione di tutte le attività inerenti la fornitura di beni non alimentari necessari ad espletare il servizio;
- e. centro cottura: l'operatore economico deve disporre di un centro cottura rispondente ai requisiti di legge;
- f. fornitura del pasto tramite trasporto dotato di cassa termica caldo/freddo

- g. reintegri per incremento di utenti, usura, perdita o rottura: il materiale compreso nelle dotazioni di servizio e di cui è prevista la fornitura deve essere, in caso di necessità, reintegrato con beni analoghi e nuovi;
- h. dotazioni per il personale: l'Operatore economico deve garantire la corretta disponibilità di idoneo vestiario e di DPI (dispositivi di protezione individuale) a tutto il personale operante, a qualunque titolo, nel servizio.

6) ELEMENTI DEL SERVIZIO

Le attività costituenti il servizio pasti a domicilio che devono essere garantite dall'Operatore economico, sono così sintetizzabili:

- a. fornitura di materie prime alimentari e non, per la produzione di pasti e diete speciali, qualora richieste;
- b. produzione di pasti in base alle prenotazioni;
- c. trasporto dei pasti e loro consegna al domicilio del beneficiario ammesso al servizio con modalità prevista dalla legislazione vigente in tema di igiene e sicurezza;
- d. utilizzo del menù previsto da AST Montagna – Sondrio ed eventuali modifiche allo stesso, su richiesta di specifiche esigenze dell'utente;
- e. sistema di gestione delle emergenze che dovessero impedire il normale svolgimento delle attività nel centro cottura adibito al servizio;
- f. utilizzo sistema informatizzato online per la prenotazione dei pasti

7) SPECIFICHE DEL PERSONALE

Per il servizio di produzione dei pasti l'Operatore Economico deve disporre di proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Per effettuare il servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro delle dotazioni necessarie al trasporto, l'Operatore Economico deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ai requisiti previsti.

8) SPECIFICHE DEI PASTI

I pasti dovranno essere preparati nel rispetto del menù previsto e pubblicato da ATS Montagna Sondrio e dalle rispettive tabelle dietetiche, utilizzando esclusivamente derrate alimentari di qualità garantendo genuinità e freschezza ed assicurando sempre le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo, nonché nel rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti.

Non devono in alcun caso essere utilizzati:

- 1) conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- 2) residui dei pasti dei giorni precedenti.

9) SPECIFICHE TECNICHE DEI BENI NON ALIMENTARI

- a. Automezzi necessari all'appalto: il trasporto e la consegna, di norma da effettuare con mezzi dell'affidatario, presso il domicilio degli utenti devono essere effettuati da personale assunto o volontario individuato dalla ditta che garantiscano competenza e attenzione alla mansione ed all'aspetto relazionale dell'attività.
- b. Utilizzo di casse termiche caldo/freddo per la consegna dei pasti.
- c. Materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti: devono risultare dotati di

“Dichiarazione di conformità” disponibile alla verifica del Committente;

10) CENTRO COTTURA

Il centro cottura, in possesso delle necessarie autorizzazioni, deve essere disponibile per tutta la durata dell'affidamento.

I pasti dovranno essere preparati dall'appaltatore presso un centro cottura di proprietà o nella disponibilità dello stesso, verificabile a cura del Comune di Pisogne, e con capacità produttiva idonea all'espletamento del servizio.

Nel caso in cui i locali del centro di cottura non siano di sua proprietà, l'impresa dovrà dimostrare di averne la piena disponibilità per la durata corrispondente all'intero periodo contrattuale.

Il centro di cottura dovrà possedere le autorizzazioni e/o abilitazioni sanitarie, amministrative ecc. necessarie per l'esercizio dell'attività e il regolare funzionamento del servizio.

11) PRENOTAZIONE DEI PASTI E MENU'

L'Operatore Economico provvedere ad utilizzare il menù previsto da ATS Montagna-Sondrio. Il menù dovrà essere comunicato al Servizio Sociale del Comune di Pisogne.

Contestualmente l'operatore tramite sistema informatizzato (app e link di accesso) raccoglie gli ordini mensili degli utenti. Al termine di ogni mese deve trasmettere al Comune il rapporto mensile con il conteggio totale dei pasti consegnati ad ogni singolo utente.

Devono essere predisposti menù dedicati alle due stagioni: autunno-inverno e primavera-estate ed ognuno di questi sviluppato su almeno 4 settimane tenendo conto:

- a) che la data di attivazione del menù stagionale è da concordare con il Committente;
- b) delle esigenze delle diverse tipologie di utenti, in caso di richiesta di variazioni al menù.

L'affidatario potrà proporre l'introduzione di modifiche migliorative al menù offerto; viceversa potrà apportare variazioni al menù previsto solo in seguito alla mancata consegna di derrate alimentari o per altri fattori contingenti, dimostrabili e segnalati per tempo al Comune di Pisogne.

Il Servizio Sociale potrà chiedere la variazione del menù proposto in riferimento al singolo utente sulla base di specifiche patologie certificate (es. allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, diabete etc.) o specifiche esigenze dello stesso.

12) CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

I pasti per tutte le utenze domiciliari devono essere consegnate in apposite borsine contenenti i piatti termo-sigillati, trasportati in casse termiche caldo/freddo.

Tutti i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti, nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione e devono essere sostituiti dall'affidatario in caso di usura.

Tutte le borsine devono essere idoneamente identificate.

Il committente deve adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali del centro di cottura, pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/80 e dal Regolamento CE/852/2004 e conforme alla normativa vigente, nonché garantire, qualora alcuni degli utenti presentino particolari patologie, la preparazione di pasti dieteticamente compatibili (solo se indicati da prescrizione medica) oppure prevedere eventuali variazioni in base alla necessità.

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'affidatario possa eccepire eccezioni di sorta.

Può essere prevista una modalità di confezionamento specifica e motivata per meglio gestire eventuali picchi pandemici.

13) ACCESSO AL SERVIZIO

Le richieste di ammissione al servizio pasti a domicilio sono raccolte e valutate dal Servizio Sociale del Comune di Pisogne che definisce, sulla base delle condizioni sociali e parentali dell'utente e del contesto familiare, l'attivazione del servizio pasti a domicilio.

Il Servizio Sociale trasmette la richiesta di attivazione del servizio al Committente, via pec, tramite apposito modulo predisposto dall'ufficio.

Tale procedura verrà eseguita in prima istanza all'avvio del servizio e in seguito, ogni volta che il Servizio Sociale ammetterà una nuova richiesta di accesso, con indicata la data di avvio.

Nel caso di sospensione temporanea o definitiva del servizio pasti a domicilio l'utente è tenuto a darne comunicazione al Servizio Sociale il quale, a sua volta, provvederà ad informare la ditta affidataria al massimo entro le ore 17.00 del primo giorno precedente la sospensione e/o interruzione, salvo situazioni urgenti e non prevedibili per cui la comunicazione può essere effettuata al massimo entro le ore 9.30 del giorno stesso la sospensione.

Il pasto dovrà essere consegnato a partire dal terzo giorno successivo all'invio dell'attivazione da parte dell'Ufficio Servizio Sociale del Comune. Qualora il servizio sociale valuti la necessità di urgenza, potrà inoltrare la richiesta anche telefonicamente con impegno a successiva formalizzazione con pec. In questo caso, se la richiesta è inoltrata entro le ore 17,00 il servizio dovrà prendere avvio dal giorno successivo.

14) TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti saranno trasportati e consegnati a consumo immediato agli indirizzi dei beneficiari. E' fatta eccezione per i residenti sopra località Dosso Seradino (precedente punto 4).

In caso di attivazione nelle frazioni montane sopra la località Dosso Seradino, i volontari incaricati dal Comune ritireranno e consegneranno il pasto tre volte a settimana, nei giorni di lunedì mercoledì e venerdì. Solo per questi specifici beneficiari l'assegnatario dovrà quindi consegnare i pasti ai volontari presso la sede municipale (o altra sede più opportuna che potrà essere oggetto di successivo accordo tra le parti) solo nei giorni di lunedì mercoledì e venerdì tenuto conto che:

- il lunedì la consegna comprenderà il pasto del lunedì e del martedì;
- il mercoledì la consegna comprenderà il pasto del mercoledì e del giovedì;
- il venerdì la consegna comprenderà il pasto del venerdì, del sabato e della domenica.

Il trasporto dei pasti deve avvenire nel rispetto delle seguenti indicazioni:

- a) i mezzi adibiti al trasporto pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dal Regolamento CE/852/2004 e devono risultare quotidianamente dedicati al servizio oggetto del presente incarico;
- b) tramite l'utilizzo di apposite casse termiche caldo/freddo
- c) i sistemi utilizzati per contenere gli alimenti devono essere tali da non permettere contaminazioni di qualunque natura durante il trasporto.

La consegna dovrà avvenire nella fascia oraria dalle 10.30 alle 12.30.

Il personale dovrà effettuare le prestazioni con diligenza, riservatezza e tenere una condotta personale irreprensibile nei confronti degli utenti serviti. Gli operatori incaricati provvederanno a consegnare il pasto personalmente al beneficiario.

15) STANDARD

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto l'affidatario dovrà mettere a disposizione del Comune, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, un piano di preparazione e cottura delle portate previste dai menù contenente:

- a) il menù con grammature;
- b) le modalità di preparazione;
- c) le tecniche di cottura impiegate.

L'affidatario dovrà rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dalla vigente normativa.

I mezzi, le attrezzature e i recipienti utilizzati per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti dovranno essere conformi alle disposizioni contenute nella vigente normativa nazionale e comunitaria in materia che si intende integralmente richiamata.

L'ente affidatario dovrà eseguire un'accurata pulizia giornaliera dei mezzi di trasporto al fine di evitare ogni possibile contaminazione degli alimenti trasportati. Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalle normative vigenti in materia.

15) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Nello svolgimento del servizio l'appaltatore è tenuto al rispetto del Regolamento UE 2016/679 Regolamento generale sulla protezione dei dati personali.

L'appaltatore opera ai sensi dell'articolo 28 Reg. UE 2016/679 in qualità di Responsabile del trattamento come da accordo per la protezione dei dati personali secondo le Clausole Contrattuali Tipo della Commissione Europea, che verrà sottoscritto dalle parti contestualmente all'affidamento del servizio oggetto della presente procedura. Con la sottoscrizione dell'accordo il Responsabile del trattamento si impegnerà all'adozione delle seguenti misure a protezione dei dati personali delle cui modalità di attuazione dovrà dare contezza nello stesso accordo:

- misure per l'identificazione e autenticazione degli incaricati del trattamento;
- istruzioni organizzative agli operatori incaricati del trattamento volte a garantire la riservatezza dei dati;
- misure a protezione dei dati da software malevoli o da accessi abusivi che ne violino la riservatezza, l'integrità o la disponibilità;
- adozione di un sistema di back up che consenta il ripristino tempestivo dei dati in caso di incidente;
- ricorso a sistemi di pseudonimizzazione (ad esempio tramite codici identificativi assegnati ai beneficiari del servizio) in modo che nella gestione del servizio i dati identificativi siano trattati solo per la consegna dei pasti;
- ricorso a sistemi di criptazione per lo scambio con il Comune di dati identificativi.

17) LOTTI

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché la scelta di affidare il servizio ad un unico operatore economico permetterà di assicurare la necessaria omogeneità ed efficacia delle attività, ottimizzando i costi. La tipologia del servizio richiesto, le attività e le modalità attuative sono infatti omogenee e connesse tra di loro. Al contrario, il frazionamento del servizio avente caratteristiche identiche e funzionali ad un unico scopo aumenterebbe i costi del servizio stesso e renderebbe più complessa la gestione.

18) CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante approvato con deliberazione di giunta Comunale n. 107/21. Il Comune ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul proprio sito, nella sezione Amministrazione trasparente ai seguenti link: Codice di comportamento: www.comune.pisogne.brescia.it/scheda-ist/codice-di-comportamento-interno
PTPCT:
www.comune.pisogne.bs.it/Pages/amministrazione_trasparente_v3_0/?code=AT.10.10

19) ULTERIORI ONERI A CARICO DELL’AFFIDATARIO

Sono a carico dell'aggiudicatario i seguenti oneri:

- Provvedere agli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 81/08 sulla tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori.
- Tutti gli oneri e gli obblighi retributivi, assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali con esclusione di qualsiasi rivalsa nei confronti del Comune. L'appaltatore si assume ogni onere e obbligo in merito alle assicurazioni sociali e previdenziali a favore del personale dipendente, nonché all'applicazione dei contratti collettivi di lavoro sollevando l'ente appaltante da qualsiasi responsabilità in merito.
- Ogni altro onere comunque previsto dal presente capitolato.
- Tutte le spese relative e conseguenti al presente contratto, nessuna eccettuata od esclusa, tutte le imposte e tasse comunque derivanti, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti della stazione appaltante.

L'affidatario resta indenne da qualsiasi responsabilità relativa alla sicurezza del servizio in oggetto, che farà capo, quindi, solo alla ditta aggiudicataria.

Resta comunque salva ogni possibilità di accertamento e di controllo da parte dell'Amministrazione Comunale circa il rispetto delle norme di cui al presente articolo.

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni comunque provocati nello svolgimento del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

20) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

L'appaltatore deve essere in possesso dei requisiti di ordine generale di cui al Capo II, Titolo IV del D. lgs. 36/2023 Codice appalti:

- Art. 94 Cause di esclusione automatica
- Art. 95 Cause di esclusione non automatica
- Art. 96 Disciplina dell'esclusione
- Art. 98 illecito professionale grave

L'appaltatore, inoltre, deve accettare le clausole contenute nel "Patto di Integrità" allegato E alla Sezione 2.3 Rischi corruttivi e trasparenza del PIAO 2023-2025, approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 41 dell'01/03/2023.

L'appaltatore, inoltre, deve dichiarare di impegnarsi a osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il Codice di comportamento interno del Comune di Gussago approvato definitivamente con deliberazione della Giunta comunale n. 117 del 14/07/2021.

21) MODALITA' DI PRESENTAZIONE

Il presente affidamento si svolge secondo quanto disposto dal Libro II, Parte I "*Dei contratti inferiori alle soglie europee*" del D. Lgs. 36/2023 Codice dei contratti pubblici e pertanto:

- L'operatore economico è tenuto ad attestare il possesso dei requisiti con dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'art. 52 comma 1;
- La stazione appaltante non richiede cauzione provvisoria ai sensi dell'art. 53 comma 1;
- La stazione appaltante non richiede la cauzione definitiva visto il modesto importo del contratto;
- Il criterio di aggiudicazione è unicamente il prezzo ai sensi dell'art. 50 comma 4;
- Il contratto verrà stipulato mediante corrispondenza secondo l'uso commerciale ai sensi dell'art. 18 c. 1 secondo periodo.

Nel rispetto degli obblighi di utilizzo degli strumenti di acquisto e negoziazione previsti dalle vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa, la presente procedure di svolgerà attraverso la piattaforma telematica di negoziazione Sintel, piattaforma di e-procurement della Regione Lombardia, messa a disposizione da Aria S.p.A. - Azienda Regionale per l'Innovazione e gli Acquisti.

22) CORRISPETTIVI E PAGAMENTI

L'appaltatore si impegna ad eseguire il servizio applicando i prezzi, al netto dell'IVA se dovuta, riportati nell'offerta.

La fatturazione del servizio verrà effettuata come segue: l'operatore economico dovrà fatturare mensilmente il costo del servizio direttamente al Comune di Pisogne, il quale si occuperà di richiedere al cittadino la quota di compartecipazione nel rispetto del Regolamento Comunale.

Il pagamento del corrispettivo avverrà in rate mensili entro 30 giorni dalla data di verifica della conformità dei servizi erogati, rispetto alle previsioni contrattuali, e della regolarità contributiva (DURC) da parte del Comune di Pisogne e dietro presentazione di regolare fattura, la quale dovrà essere accompagnata da un prospetto indicante il numero dei pasti erogati nel mese di riferimento.

23) OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIATI

Il contratto d'affidamento è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136. L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi e ogni modifica relativa ai dati trasmessi. La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione de quo deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

24) RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO (RUP)

Il Responsabile unico del progetto e del procedimento di affidamento, individuato ai sensi dell'art. 15 del D. lgs. 36/2023 è il dottor Gianpiero Mascarino, Responsabile Area Servizi Sociali, Servizi Scolastici, SAP del Comune di Pisogne.

25) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali saranno trattati con il solo riferimento alla procedura in corso. Si allega al proposito l'informativa ex art. 13 del GDPR.

Il Responsabile Servizio Sociale - Istruzione
Dottor Gianpiero Mascarino
(f.to digitalmente ai sensi art. 24 D. Lgs. 82/2005)

Allegati:

1. dichiarazione di insussistenza delle cause di esclusione attraverso la compilazione del modello;
2. preventivo;
3. Informativa sulla privacy;
4. Patto d'integrità;
5. Tracciabilità dei flussi finanziari.