

COMUNE DI SAN GERVASIO BRESCIANO

Provincia di Brescia

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA PRIMARIA DI SAN GERVASIO BRESCIANO ANNO SCOLASTICO 2017/2018

Sommario

ART.1 - Oggetto dell'appalto.....	2
ART.2 - Durata dell'appalto.....	2
ART.3 - Esecuzione delle prestazioni del servizio di refezione scolastica	2
ART. 4 - Modalità di consegna dei pasti	2
ART. 5 - Trasporto pasti.....	2
ART.6 - Modalità per la distribuzione	3
ART.7 - Personale addetto alla distribuzione	3
ART.8 Sicurezza sui luoghi di lavoro.....	3
ART.9 - Sicurezza igienica - requisiti.....	3
ART.10 - Conformità degli alimenti.....	4
ART. 11 - Modalità di preparazione degli alimenti	4
ART. 12 - Menù compatibili con le scelte religiose	4
ART. 13 - Diete speciali	4
ART. 14 - Diete leggere (Dieta in bianco).....	4
ART. 15 - Criteri per la scelta delle materie prime.....	5
ART. 16 – Menu.....	5
ART. 17 – Interventi di manutenzione e pulizie.....	6
Art. 18 - Osservanza delle norme in materia di lavoro	6
Art. 19 - Interruzione del servizio.....	6
ART. 20 - Controlli.....	6
ART. 21 - Oneri a carico dell'appaltatore	6
ART. 22 - Pagamento delle fatture	7
ART. 23 – Responsabilità.....	7
ART. 24 – Cauzione provvisoria e definitiva	8
ART. 25 –Rinnovo e proroga	8
ART. 26 –Risoluzione	8
ART. 27 - Rapporti tra appaltatore e committente e pagamenti	9
ART. 28 – Definizione controversie relative al rapporto contrattuale	9
ART. 29 – Trattamento dei dati	9
ART. 30 – Domicilio delle parti	9
ART. 31 – Spese contrattuali	9
ART. 32 – Rinvio normativo	9

ART.1 - Oggetto dell'appalto

Il presente Capitolato ha per oggetto l'espletamento del servizio ristorazione scolastica per gli alunni nonché il personale avente diritto della Scuola Primaria "Suor Maria Adriano" di San Gervasio Bresciano.

Il servizio comprende la preparazione, distribuzione e somministrazione del primo piatto, del secondo piatto, contorno, pane, frutta ed acqua minerale con il metodo "veicolato".

Tutti gli alimenti dovranno essere conformi al D.Lgs. n.114/2006

ART.2 - Durata dell'appalto

Il servizio avrà durata settembre 2017 – giugno 2018. Le date precise coincideranno coi calendari scolastici che verranno emessi dalla regione.

Al termine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di alcun avviso o disdetta.

ART.3 - Esecuzione delle prestazioni del servizio di refezione scolastica

La cooperativa appaltatrice fornirà il primo piatto, il secondo piatto, contorno, frutta, pane e acqua minerale con il metodo "veicolato".

La cooperativa appaltatrice fornisce le derrate alimentari e si impegna a fornire le risorse umane necessarie per la preparazione, la confezione e la distribuzione dei pasti ed il conseguente riassetto dei locali mensa con propri prodotti di pulizia e sanificazione.

Il pasto fornito dovrà consistere in:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca
- acqua minerale

La cooperativa appaltatrice si impegna al trasporto, con attrezzature e/o mezzi adeguatamente predisposti ed alla somministrazione dei pasti così confezionati nei locali mensa, appositamente allestiti, presso la Scuola Primaria "Suor Maria Adriano" di San Gervasio Bresciano. Si occupa, inoltre, del conseguente riassetto dei locali con propri prodotti di pulizia e sanificazione.

Il numero complessivo dei pasti, su base annua scolastica, è indicativamente di 8.100 (compresi pasti insegnanti).

ART. 4 - Modalità di consegna dei pasti

Il servizio avrà luogo tutti i giorni feriali secondo il calendario che verrà comunicato dall'Amministrazione Comunale.

I pasti dovranno essere consegnati alla scuola entro le ore 12.30.

La cooperativa appaltatrice dovrà provvedere giornalmente al rilascio di idoneo documento di trasporto in duplice copia.

ART. 5 - Trasporto pasti

La cooperativa appaltatrice si impegna a far eseguire con propri mezzi e proprio personale il trasporto dei pasti alla scuola di cui all'art. 3. I pasti dovranno essere trasportati e consegnati entro il tempo massimo di 30 minuti dal momento della cottura, recapitati in contenitori termici in acciaio inox multiporzioni che consentano di mantenere, per i pasti caldi, una temperatura non inferiore a +65°C, e per gli alimenti deperibili freddi non superiore a +10°C e che non dovranno essere aperti prima della somministrazione.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere igienicamente idonei e tali da assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari e comunque conformi al DPR n. 327/1980.

Detti automezzi devono possedere il parere igienico-sanitario rilasciato dall'Azienda Territoriale Sanitaria. Il trasporto dei pasti deve avvenire in modo tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza. L'appaltatore provvede periodicamente alla sanificazione dei mezzi.

ART.6 - Modalità per la distribuzione

La cooperativa appaltatrice dovrà provvedere con proprio personale alle seguenti incombenze:

- preparazione e distribuzione agli utenti delle porzioni loro spettanti, previa disposizione delle stoviglie e quanto necessario sui tavoli della mensa
- riordino dei tavoli

ART.7 - Personale addetto alla distribuzione

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti, regolarmente assunto dalla cooperativa appaltatrice, dovrà essere in possesso dell'attestato di frequenza al corso per idoneità sanitaria nonché dotato di tutto il materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza (camici, cuffie, guanti, ecc.).

La cooperativa aggiudicataria dovrà comunicare l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato nel servizio e le eventuali variazioni che si verificassero in corso di gestione.

Il Comune si riserva di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti che, per fondati e gravi motivi, non fossero ritenuti idonei.

ART.8 Sicurezza sui luoghi di lavoro

E' fatto obbligo all'Appaltatore al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

In particolare l'Aggiudicatario, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro.

Il documento deve essere trasmesso al Comune, il quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'Appaltatore dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Comune e l'Appaltatore.

Resta a carico dell'Appaltatore la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Date le modalità di svolgimento delle prestazioni oggetto del presente affidamento non sono stati rilevati rischi di natura interferenziale se non quelli specifici propri dell'attività dell'impresa appaltatrice, ai sensi dell'art. 26 c. 3 del D.Lgs. 81/2008, pertanto nell'espletamento del servizio non si richiede di adottare particolari ed ulteriori misure di sicurezza se non quelle che fanno già parte della sicurezza dell'appaltatore, e nella particolare formazione e informazione relativamente alle mansioni da assegnare a ciascun lavoratore.

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

ART.9 - Sicurezza igienica - requisiti

La cooperativa appaltatrice ha l'obbligo di individuare, nella propria attività, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza igienica degli alimenti e di garantire adeguate procedure attraverso il piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 25.05.1997 n. 155. Dovrà inoltre trasmettere al Comune la prescritta autorizzazione sanitaria ex Legge 283/62, DPR 327/80 e successive modificazioni.

ART.10 - Conformità degli alimenti

La cooperativa appaltatrice si impegna a che tutti gli alimenti usati per la preparazione dei pasti siano conformi alle vigenti disposizioni legislative anche per quanto riguarda la conservazione, la lavorazione e la distribuzione, impegnandosi altresì ad osservare tutte le prescrizioni che al riguardo fossero impartite dalle Autorità competenti.

ART. 11 - Modalità di preparazione degli alimenti

La cooperativa appaltatrice dovrà impegnarsi a :

- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantirne sempre la freschezza (soprattutto dei vegetali, frutta, latte, ecc.)
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente, bensì in cella frigorifera tra 0°C e + 4°C
- non utilizzare prodotti in scatola, ad eccezione di pomodoro pelato e tonno
- non detenere nè usare prodotti posteriormente alla data indicate come termine minimo di conservazione
- non effettuare il riciclo dei pasti nè degli avanzi
- non preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli del consumo, fatta eccezione per cottura di torte non a base di creme e cottura di budini, arrostiti, bolliti, brasati, polpette, solo con dotazione di abbattitore termico
- non effettuare precottura
- evitare la sovracottura
- non friggere gli alimenti, ma privilegiare cotture al forno, al vapore e stufature con la minima quantità di grassi aggiunti
- ridurre l'uso del sale e ricorrere all'uso di aromi vegetali
- utilizzare prodotti alimentari rispondenti ai dettami del DPR 322/82 in materia di etichettatura
- non fumare nelle zone di preparazione cibi
- attenersi alle indicazioni contenute nelle DGR n.4/44198 del 27.06.89 e DGR n.6/37465 del 17.07.98 della Regione Lombardia

ART. 12 - Menù compatibili con le scelte religiose

La Cooperativa appaltatrice deve garantire in favore degli utenti che ne facciano richiesta all'Amministrazione Comunale, l'erogazione di un menù compatibile con le scelte religiose ed ideologiche.

ART. 13 - Diete speciali

La Cooperativa appaltatrice deve garantire la preparazione di diete speciali con personale adeguatamente formato a dette preparazioni per comprovate situazioni patologiche e previa esibizione di certificato medico al competente ufficio del Comune.

ART. 14 - Diete leggere (Dieta in bianco)

La Cooperativa appaltatrice deve garantire la predisposizione di diete leggere qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,00 dello stesso giorno.

Le diete leggere, che non necessitano di prescrizione medica ma di previa autocertificazione del genitore o chi ne fa le vedi, se non superano la durata di tre giorni sono costituite da un primo piatto di pasta o riso, conditi a crudo con olio extra-vergine d'oliva, da una porzione di carne magra o pesce cotti a vapore o lessati, da un contorno di verdura cruda o cotta, pane e frutta.

ART. 15 - Criteri per la scelta delle materie prime

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare nella preparazione degli alimenti, usando preferibilmente prodotti di origine italiana, sono:

PASTA - di semola di grano duro oppure di tipo integrale - di mais -di grano saraceno decorticato

FARINA - di frumento di tipo 1 o di tipo integrale

di mais di grano saraceno decorticato

RISO - sbramato di risone - maratello - arborio - parboiled

PANE - fresco di giornata con farina di tipo 1 o integrale

GNOCCHI - di patate

CARNI - bovine italiane documentate e garantite con marchio di qualità

fresca bovina/manzo/quarto anteriore per la preparazione a cottura prolungata

carne trita per hamburger

quarto posteriore per bistecche

roast-beef

vitello per arrosti

POLLAME - fresco

UOVA - di categoria extra peso 40/45 gr

PRODOTTI ITTICI - di preferenza prodotti surgelati

TONNO - di prima qualità all'olio extravergine di oliva o al naturale

INSACCATI e SALUMI – affettati certificati senza polifosfati

FORMAGGI - ben stagionato: grana padano

media stagionatura: taleggio / bel paese / caciotta

freschi: crescenza / mozzarella

BURRO - centrifugato di crema di latte vaccino con grasso non inferiore all' 82%, acqua non superiore al 16% - da usare solo a crudo

OLIO - extravergine di oliva con acidità max 1%

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - freschi e di prima qualità, prodotti nell'area CEE e con le seguenti caratteristiche:

essere di recente raccolta, maturi, asciutti, privi di terrosità e altri corpi o prodotti estranei, indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici, non presentare tracce di appassimento e germogliazione

LEGUMI - freschi, secchi o surgelati. Sono esclusi i legumi in scatola

PURE' - di patate - Non utilizzare preparati per pure'

LATTE - parzialmente scremato

PREPARATI PER BRODO O ALTRI PREPARATI - non utilizzarli ed in particolare quelli contenenti glutammati, grassi saturi e/o idrogenati e/o margarina

Nelle preparazioni usare solo olio extravergine o sopraffino vergine di oliva.

Per condire le verdure usare olii vergini di oliva ed eventuale aggiunta parziale di olii mono-seme di girasole o mais. Mai olii di semi vari, olio di oliva comune (cioè non vergine), margarine.

ART. 16 – Menu

La Cooperativa appaltatrice si impegna a preparare i pasti giornalieri seguendo le tabelle dietetiche predisposte dall'ATS.

ART. 17 – Interventi di manutenzione e pulizie

L'Appaltatore sarà completamente responsabile del corretto uso delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche.

Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza dell'Appaltatore o del personale da lui dipendente o da altri con lui aventi causa, saranno addebitati all'Appaltatore, previa contestazione e valutazione tra le parti.

Le pulizie ordinarie e straordinarie dei luoghi, degli arredi e degli impianti in cui si svolge il servizio sono comunque a carico dell'Appaltatore.

Art. 18 - Osservanza delle norme in materia di lavoro

L'appaltatore si obbliga a retribuire il personale in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria, ad assolvere tutti i conseguenti oneri compresi quelli concernenti le norme previdenziali, assicurative e similari e ad esibire mensilmente all'Ente ricevuta dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi, pena la sospensione del pagamento delle competenze spettanti. L'appaltatore è tenuto 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.

Art. 19 - Interruzione del servizio

L'interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti né diritto all'appaltatore a risarcimenti o indennizzi a qualsiasi titolo. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Amministrazione e dell'appaltatore quale, ad esempio, l'interruzione totale di energia, il verificarsi di calamità naturali gravi. In caso di sciopero del personale dell'appaltatore tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero e comunque va garantito almeno il pasto freddo da asporto. Qualora la comunicazione al comune, sia fatta posteriormente alle ore 9,00 del giorno precedente lo sciopero, verrà applicata all'appaltatore una penale pari al 30% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente lo sciopero) fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di acquistare, a totale carico dell'appaltatore, alimenti alternativi al pasto non fornito. In caso di sciopero del personale della scuola, esso dovrà essere comunicato all'appaltatore con un anticipo di 24 ore. Tuttavia, non essendo possibile quantizzare preventivamente con esattezza il numero delle utenze interessate allo sciopero, è data facoltà all'appaltatore di modificare per quella giornata il menù previsto, sostituendolo con pasto o riso bianco e piatto freddo con contorno.

ART. 20 - Controlli

Al fine di verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni del presente capitolato speciale, la vigilanza sul servizio competerà per tutto il periodo di affidamento del servizio medesimo all'Amministrazione Comunale ed agli Organismi scolastici, o ad altri soggetti specificamente delegati dall'Amministrazione Comunale, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

ART. 21 - Oneri a carico dell'appaltatore

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale la predisposizione dei locali adibiti a mensa scolastica e le spese relative al riscaldamento, consumo di energia elettrica e acqua.

ART. 22 - Pagamento delle fatture

Le fatture, che dovranno essere emesse mensilmente ed inviate in modo elettronico, verranno liquidate dal Comune entro il termine massimo di 30 gg dalla ricezione, previa verifica della regolarità contributiva da parte della stazione appaltante mediante acquisizione del D.U.R.C., in conformità alle disposizioni di legge in materia di contabilità.

Le fatture dovranno riportare il codice identificativo di gara: **Z981EFAFFA**

All'uopo si rende necessario che la Cooperativa aggiudicataria comunichi gli estremi del conto corrente dedicato a ricevere il pagamento delle fatture, ai sensi dell'art.3 – L. 13/8/2010 n.136 (tracciabilità dei flussi finanziari).

ART. 23 – Responsabilità

Per eventuali danni a terzi che si verificassero in dipendenza dell'esecuzione del servizio, la responsabilità è a carico della Cooperativa appaltatrice.

Il Comune si riserva, inoltre, in caso di inadempimento degli obblighi contrattuali, la facoltà di richiedere a terzi l'esecuzione dei servizi, addebitando alla Cooperativa aggiudicataria l'eventuale maggiore prezzo che sarà trattenuto sui crediti della stessa impresa o sulla cauzione che dovrà essere immediatamente integrata.

In caso di singole inadempienze contrattuali, l'Amministrazione avrà la facoltà di applicare una penale variabile da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 1.500,00 in relazione alla gravità dell'inadempienza ed all'eventuale recidiva di quanto riscontrato.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, è prevista, in caso di specifiche infrazioni, l'applicazione delle penalità seguenti:

- fornitura di pasti non conformi alle caratteristiche qualitative previste dalla normativa in materia, di pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto dalla normativa in materia: penalità da € 150,00 a € 1.500,00 a seconda del disagio provocato e delle gravità;
- fornitura di pasti in misura minore alla quantità richiesta e/o fornitura di pasti incompleta: penalità € 100,00 per ogni pasto mancante/incompleto;
- 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'Amministrazione comunale (che si riserva fin d'ora questa facoltà): penalità fino a € 1.500,00;
- violazione nel rispetto dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti alle singole destinazioni con conseguente disagio per l'utenza: penalità da € 150,00 fino a € 1.500,00 a seconda del disagio provocato e delle gravità;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme vigenti in materia relativamente alle condizioni igieniche ed dalle caratteristiche merceologiche, anche in relazione al trasporto ed ai contenitori utilizzati a tale fine: penalità da € 500,00 a € 1.500,00 secondo il disagio provocato e la gravità;
- variazioni al menù non concordate preventivamente: penalità da € 100,00 a € 1.000,00 secondo il disagio provocato e la gravità;
- consegna di diete speciali errate: penalità da € 300,00 a € 1.500,00 secondo il disagio provocato e la gravità;
- mancato rispetto delle temperature di riferimento: penalità da € 300,00 a € 1.500,00 secondo il disagio provocato e la gravità;
- rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici: penalità da € 500,00 fino a € 1.500,00.

Le contestazioni sono fatte in forma scritta e possono essere controdedotte in forma scritta entro 15 giorni dal ricevimento dell'addebito, ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Decorso tale termine, qualora non siano giunte controdeduzioni o le stesse siano ritenute insufficienti, il Responsabile dell'Area Finanziaria provvederà all'irrogazione delle sanzioni sulla base di quanto sopra riportato. Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

ART. 24 – Cauzione provvisoria e definitiva

L'offerta deve essere corredata dalla cauzione provvisoria (2%) di cui all'art. 93 del D.Lgs. 18.04.2016, n. 50, per un importo di € 729,00 da costituirsi mediante fideiussione bancaria oppure fideiussione assicurativa valida per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La fideiussione bancaria o assicurativa o dell'intermediario finanziario dovrà, a pena di esclusione, contenere tutte le clausole indicate nell'art. 93 D.Lgs. 50/2016, nonché l'impegno incondizionato del fideiussore, in caso di aggiudicazione, a presentare, la cauzione definitiva pari al 10 per cento dell'importo contrattuale.

La garanzia potrà essere prestata a mezzo di fideiussione bancaria o polizza assicurativa che deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Ente committente.

La garanzia può essere ridotta in presenza delle condizioni di cui al comma 7 dell'art. 93 D.Lgs. 50/2016.

La garanzia fideiussoria definitiva di cui al comma 1 è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidetti, è soggetto al benessere del committente.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 93 del D.Lgs. 18.04.2016, n. 50, da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

La cauzione definitiva copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto.

ART. 25 –Rinnovo e proroga

E' ammessa la possibilità di rinnovo, inteso come rinegoziazione del contratto con il medesimo contraente, alla scadenza dell'affidamento, oppure di proroga per i contratti in corso di esecuzione, intesa come mero prolungamento dei termini contrattuali a invarianza delle condizioni per la stazione appaltante, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. 50/2016.

Tali scelte sono, in maniera insindacabile, riservate alla mera valutazione discrezionale della stazione appaltante, che ben potrà scegliere di indire una nuova gara. L'aggiudicatario non potrà avanzare alcuna pretesa o diritto al fine di ottenere un rinnovo o una proroga.

ART. 26 –Risoluzione

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risoluzione anticipata del contratto per violazione, da parte della Cooperativa appaltatrice, delle norme del presente capitolato. A tal fine gli inadempimenti verranno contestati con provvedimento scritto da parte del Responsabile del Servizio e la Cooperativa avrà 10 giorni di tempo per la presentazione di sue controdeduzioni. Al termine del procedimento, da concludersi in giorni 20, il Responsabile del servizio provvederà, qualora l'inadempimento risulti accertato, a segnalare all'Amministrazione l'opportunità di risolvere anticipatamente e con incameramento della cauzione, il contratto.

ART. 27 - Rapporti tra appaltatore e committente e pagamenti

Oltre alle norme contenute nel presente capitolato d'appalto, la Cooperativa ha l'obbligo di attenersi scrupolosamente a qualsiasi richiesta scritta che le pervenga dal Committente in relazione al servizio oggetto del presente appalto.

ART. 28 – Definizione controversie relative al rapporto contrattuale

Ove dovessero insorgere controversie tra il Committente e l'Appaltatore in ordine all'interpretazione ed esecuzione del contratto conseguente all'aggiudicazione del presente appalto, l'Appaltatore non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto al Comune, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'appalto.

Ove un accordo non dovesse essere raggiunto, la risoluzione delle controversie è demandata al Giudice ordinario del Foro di Brescia.

ART. 29 – Trattamento dei dati

Ai sensi del Codice in materia di protezione dei dati personali con la sottoscrizione del presente contratto l'impresa appaltatrice assume le funzioni e gli obblighi del Responsabile del Trattamento dei dati personali di cui entra legittimamente in possesso per il buon adempimento dell'oggetto contrattuale.

ART. 30 – Domicilio delle parti

Agli effetti del contratto, le parti contraenti eleggeranno domicilio presso le rispettive sedi legali.

ART. 31 – Spese contrattuali

Sono a completo ed esclusivo carico dell'aggiudicataria, senza alcuna possibilità di rivalsa nei riguardi del Committente, tutte le spese inerenti il contratto, comprese tasse, imposte e diritti di segreteria.

ART. 32 – Rinvio normativo

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato all'esecuzione del contratto si applicheranno le disposizioni del codice civile, del D.Lgs. n. 50/2016, la normativa sia generale sia speciale regolante la materia. L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

FIRMA DIGITALE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Allegare copia del documento di identità del soggetto firmatario