



UNIONE BASSA SESIA

***CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE***

CIG:

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni frequentanti il plesso scolastico di Casaleggio Novara da effettuarsi mediante fornitura di pasti veicolati per:

- gli alunni della scuola dell'infanzia
- gli alunni della scuola primaria
- gli alunni della scuola primaria che aderiscono al servizio di post scuola
- gli insegnanti ed il personale Ata aventi diritto al pasto
- personale ditta incaricata del servizio post scuola: su richiesta degli interessati che provvederanno al pagamento direttamente alla ditta affidataria

Sarà oggetto del servizio, in caso di attivazione da parte dell'Unione Bassa Sesia ovvero dei singoli Comuni aderenti, anche la ristorazione sociale e collettiva in occasione dei centri estivi comunali

Nello specifico, saranno a carico della ditta affidataria, a semplice richiesta dell'Amministrazione:

- la preparazione e distribuzione dei pasti nel corso del "Centro Estivo" (scuole dell'Infanzia e Primaria) qualora l'Unione ovvero i singoli Comuni aderenti alla stessa intendessero provvedere alla sua realizzazione;
- la preparazione e la conseguente distribuzione (quest'ultima nel solo caso in cui la veicolazione non venisse effettuata a mezzo di personale dipendente o volontario) in appositi contenitori una volta al giorno, con esclusione del sabato e della domenica e dei festivi infrasettimanali, al domicilio degli anziani o dei casi sociali segnalati dall'Amministrazione Unionale o dei singoli Comuni in collaborazione con i Servizi Sociali competenti, di un pasto completo (pranzo e/o cena, a seconda delle richieste degli utenti), confezionato secondo i menù tipo e le tabelle dietetiche delle grammature, come concordate tra le parti e a seguito di vidimazione del servizio ASL competente. In caso di utenti con problemi certificati di salute, soggetti a diete particolari, verranno confezionati pasti nel rispetto delle relative prescrizioni mediche.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO – REVISIONE PREZZI

La durata dell'affidamento è riferita agli anni scolastici 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028.

A richiesta dell'Amministrazione Unionale la Ditta affidataria si impegna a dare avvio al servizio anche se non sia stato ancora stipulato il relativo contratto di appalto.

Per eventuali ritardi nell'avvio del servizio verranno applicate le penalità previste dal presente Capitolato.

Il prezzo contrattuale rimarrà fisso per tutta la durata del contratto. Si fa salvo quanto previsto dall'art. 120 D.Lgs. n. 36/2023.

ART. 3 CARATTERISTICHE DIMENSIONALI - VALORE DELL'APPALTO

Il numero presunto dei pasti da fornire è stato stimato, con arrotondamento in eccesso, sulla base del servizio erogato nell'a.s. 2024/2025, in considerazione della sostanziale invarianza del numero di iscritti a scuola (20 all'infanzia e 45 alla primaria nell'a.s. 2024/2025 – 20 all'infanzia e 46 alla primaria nell'a.s. 2025/2026) ed è pari a 7.100 pasti completi.

A tal fine il valore dell'appalto è stimato in via presuntiva in **€ 121.410,00 calcolando quale costo del singolo pasto € 5,70 oltre IVA, prezzi che si ritengono accettati dalla Ditta appaltatrice con la firma del presente Capitolato.**

Tali quantità hanno valore puramente indicativo ai soli fini dell'individuazione del valore dell'appalto e non costituiscono obbligo per il Comune.

ART. 4 MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento del corrispettivo della prestazione oggetto dell'appalto verrà effettuato nel rispetto dei termini previsti dal D.Lgs. 231/2002 e ss.mm.ii.

Il pagamento del corrispettivo a carico dell'Unione sarà effettuato mensilmente dietro presentazione di regolari fatture, in cui sia evidenziato:

- il numero dei pasti forniti, distinti tra scuola dell'infanzia e scuola primaria e con l'ulteriore distinzione tra alunni, insegnanti e personale Ata;
- il numero dei pasti forniti agli utenti del servizio post scuola primaria;
- il numero dei pasti forniti agli utenti del centro estivo;
- il numero dei pasti forniti agli anziani/disabili.

La liquidazione delle fatture sarà effettuata previa verifica da parte del RUP di quanto sotto indicato:

- della regolarità della prestazione e sulla rispondenza della stessa ai requisiti qualitativi e quantitativi, ai termini e alle condizioni pattuite;

- della regolarità contributiva della Ditta Appaltatrice a favore del proprio personale attestata a mezzo del documento unico di regolarità contributiva (DURC);
- delle disposizioni di cui all'art. 48-bis D.P.R. 602/1973 introdotto dall'art. 2, comma 9, D.L. 3.10.2006, n. 262, convertito in legge 24.11.2006, n. 286.

Si richiama integralmente quanto previsto dall'art 11 del D.Lgs. n. 36/2023, in particolare per quanto attiene alla ritenuta del 0,5% dell'importo netto progressivo delle prestazioni, da svincolarsi in sede di certificazione finale di conformità.

ART. 5 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO, MODALITÀ OPERATIVE, MANUTENZIONI

I pasti saranno preparati presso il centro di cottura della Ditta appaltatrice, veicolati presso i refettori ed ivi distribuiti.

Le stoviglie dovranno essere certificate per il contatto con gli alimenti (MOCA) e pertanto conformi alle norme comunitarie (Regolamento CE 1935/2004) e s.m.i.

Attualmente le sedi di distribuzione sono:

- N. 1 refettorio ubicato all'interno dell'edificio scolastico di Via Mandello Vitta a Casaleggio Novara (utilizzato dalla scuola primaria);
- N. 1 refettorio annesso alla scuola dell'infanzia di Via Principe Umberto I a Casaleggio Novara.

Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione mette a disposizione della Ditta appaltatrice, in comodato d'uso gratuito, il locale refettorio e le attrezzature esistenti come da esatto inventario che verrà stilato in sede di sopralluogo congiunto con la ditta affidataria, prima dell'inizio del servizio.

Inventario

Le attrezzature presenti presso i refettori sono tutte di proprietà del Comune di Casaleggio Novara, facente parte dell'Unione Bassa Sesia, alla quale sono stati delegati, fra gli altri, i servizi scolastici. L'esatto inventario delle attrezzature presenti verrà stilato in sede di sopralluogo congiunto tra l'ufficio tecnico unionale e personale incaricato dalla ditta affidataria prima dell'inizio del servizio.

In ogni caso, sarà onere della ditta provvedere all'acquisto e installazione delle attrezzature che si rendessero necessarie ai fini del migliore espletamento del servizio, fermo restando che, al termine del contratto, le attrezzature introdotte dalla ditta diverranno automaticamente di proprietà del Comune di Casaleggio Novara. È richiesto, nello specifico, per l'inizio del servizio, l'acquisto di due carrelli termici.

Il refettorio è dotato di tavoli e sedie in numero adeguato all'utenza.

Con l'accettazione dell'offerta la ditta dichiara implicitamente di accettare i locali e le attrezzature nello stato in cui si trovano, ritenendoli idonei per espletare i servizi richiesti ovvero, in caso contrario, impegnandosi a integrarli come specificato ai punti che precedono.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione in qualsiasi luogo ed ora al fine di esercitare i controlli ritenuti necessari e/o utili.

Alla scadenza del contratto la Ditta appaltatrice si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale i locali con impianti, attrezzature ed arredi annessi in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Ogni singola apparecchiatura dovrà essere mantenuta in buono stato e secondo le prescrizioni di legge.

I locali avuti in concessione dovranno sempre essere chiusi e l'ingresso sarà riservato esclusivamente al personale incaricato.

Sono a carico dell'Amministrazione:

- riscaldamento refettorio e relativi servizi igienici
- raffrescamento refettorio
- consumo acqua
- consumo energia elettrica
- derattizzazione refettorio
- disinfezione formiche
- la manutenzione straordinaria delle apparecchiature concesse in comodato alla Ditta Appaltatrice

Composizione giornata alimentare per gli alunni della scuola dell'infanzia:

- primo piatto

- secondo piatto
- contorno di verdure
- frutta fresca di stagione
- pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale
- bottiglie di acqua minerale naturale da somministrare agli utenti durante il pasto

per gli alunni della scuola primaria (compreso post scuola)

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno di verdure
- frutta di stagione di almeno tre tipi diversi e al giusto grado di maturazione nell'arco della settimana o dessert
- pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale
- bottiglie di acqua minerale naturale da somministrare agli utenti durante il pasto

ORARIO DISTRIBUZIONE PASTI

Scuola dell'infanzia:

- dal lunedì al venerdì
pranzo: alle ore 11,45

Scuola primaria e

- lunedì/mercoledì/giovedì Pranzo: alle ore 12,30

servizio post scuola primaria

- martedì/venerdì Pranzo: alle ore 12,30

I dati suindicati sono forniti sulla base del vigente calendario scolastico.

Gli orari ed i giorni per la somministrazione del pasto devono essere osservati in modo tassativo e devono essere modificati su richiesta del RUP in base ad eventuali nuove indicazioni pervenute dall'Istituto Comprensivo di Carpignano Sesia.

Presso i refettori la Ditta appaltatrice dovrà fornire, per la durata dell'appalto:

- **due appositi carrelli termici al fine di consentire il mantenimento delle temperature dei pasti veicolati.**
I carrelli termici dovranno essere a norma con le vigenti disposizioni normative e correddati da manuale d'uso e manutenzione.
I medesimi non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati.
- contenitori per il trasporto dei pasti

Presso i refettori la Ditta appaltatrice dovrà provvedere:

- 1) ad apparecchiare i tavoli con:
 - a) tovaglietta in carta monouso
 - b) tovagliolo a due veli
 - c) piatti
 - d) posate
 - e) bicchieri
 - f) brocche
 - 2) alla veicolazione pasti, diete speciali e quanto necessario al servizio
 - 3) all'assemblaggio e condimento pasti
 - 4) alla porzionatura e distribuzione pasti agli utenti
 - 5) allo sgombero stoviglie utilizzate dagli utenti al termine del pranzo
 - 6) alla pulizia giornaliera dei locali di somministrazione dei pasti (*pavimenti, tavoli, sedie, piani utilizzati per distribuzione pasti, lavelli, attrezature*)
 - 7) alla pulizia giornaliera dell'ingresso del refettorio
 - 8) alla pulizia degli armadietti spogliatoi
 - 9) alla pulizia mensile dei vetri interni ed esterni, infissi, zanzariere interne ed esterne, davanzali e bordi finestre; alla pulizia bimestrale dei corpi illuminanti e ventilatori
 - 10) pulizia giornaliera della parte esterna dei termoconvettori/termosifoni
 - 11) all'eliminazione delle ragnatele
- Per le pulizie di cui ai punti 6-7-8-9-10 l'Impresa affidataria dovrà provvedere alla fornitura degli appositi prodotti conformi alla normativa vigente.
- 12) all'attuazione della procedura HACCP (Reg. (CE) 852/2004)
 - 13) alla formazione di tutto il personale coinvolto relativamente al contenuto del presente

capitolato

- 14) alla fornitura di stoviglie a perdere biodegradabili e compostabili, sintanto che l'Amministrazione unionale doterà i refettori di idoneo apparecchio lavastoviglie; al riguardo, la ditta appaltatrice si impegna a provvedere direttamente alla fornitura e installazione dell'elettrodomestico, mediante rinegoziazione delle condizioni economiche del contratto, su richiesta dell'Amministrazione;
- 15) alla raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti con fornitura sacchi neri
- 16) al recupero contenitori termici e teglie per il lavaggio

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UI EN ISO 14024 e comunque conformi alle specifiche tecniche dei CAM (DM 10/3/2020). I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locali appositi o armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta.

ART. 6 – FUNZIONI PERSONALE ATA - GESTIONE DELLE PRESENZE

Il personale Ata operante presso i plessi scolastici ai sensi del Protocollo d'Intesa sottoscritto il 12.09.2000 tra il Ministero della Pubblica Istruzione e l'Unione Province d'Italia, l'Associazione Nazionale Comuni di Italia ed enti Montani e le Organizzazioni sindacali CGIL, CISL,UIL e SNALS e successivi accordi tra l'Istituto Comprensivo e l'Unione ovvero i Comuni facentine parte **provvederà giornalmente alla compilazione del foglio presenze in mensa fornito settimanalmente dall'Amministrazione Unionale** e alla comunicazione alla Ditta appaltatrice del numero e della tipologia dei pasti necessari, (particolare cura dovrà essere prestata alla comunicazione dei pasti per motivi religiosi e per patologie). Dovrà inoltre essere comunicato il numero dei pasti per le insegnanti ed il personale Ata espressamente autorizzato dall'Unione a consumare il pasto.

La raccolta e comunicazione sarà effettuata anche per gli utenti del servizio post scuola

La comunicazione sarà effettuata entro le ore 8,30 per gli alunni della scuola primaria ed entro le ore 9,30 per gli alunni della scuola dell'infanzia.

La ditta appaltatrice effettuerà il riscontro con i pasti effettivamente serviti con i medesimi fogli presenze forniti dall'Amministrazione Unionale.

Eventuali disdette dovranno essere segnalate entro le ore 10,00

Settimanalmente, entro la mattinata del lunedì, i suddetti fogli presenze saranno inoltrati - a mezzo del personale della Ditta appaltatrice - **agli uffici unionali** per il controllo

E' facoltà dell'Amministrazione, durante il periodo di vigenza dell'appalto, di modificare il sistema di riscontro/rendicontazione dei pasti erogati, tramite l'introduzione di appositi sistemi elettronici.

ART. 7 CENTRO DI PRODUZIONE PASTI DELL'IMPRESA

L' attività di preparazione e confezionamento dei pasti da effettuarsi presso il centro di produzione pasti dell'impresa dovrà essere totalmente eseguita e portata a termine in struttura adeguata, dotata di tutte le necessarie autorizzazioni di legge relative ad un centro di cottura con produzione pasti veicolati, completa delle attrezzature necessarie.

La Ditta appaltatrice è tenuta inoltre, conformemente alla normativa in vigore - Reg. (CE) 852/2004 - ad eseguire l'autocontrollo presso la citata struttura nella quale vengono preparati i pasti di cui al presente CSA.

Al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei pasti la ditta aggiudicataria **dovrà organizzare il piano dei trasporti** che preveda un tempo massimo tra la produzione ed il consumo presso i refettori **non superiore a 1 ora**

ART. 8 MENU'

I menù scolastici, da concordarsi con l'amministrazione Unionale, saranno stilati secondo le linee guida vigenti e dovranno essere predisposti per l'invio al fine della prescritta approvazione al Servizio di Igienie degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'A.S.L. NO di Novara prima dell'inizio del servizio.

La ditta affidataria, al fine di garantire il rispetto delle abitudini alimentari religiose delle famiglie, dovrà predisporre menù differenziati (privi di carne suina, con l'esclusione di tutti i tipi di carne, menù vegetariano).

E' consentita, in via temporanea, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;

- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;

- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione all'Amministrazione unionale.

ART. 9 DIETE SPECIALI

La Ditta appaltatrice dovrà garantire - senza alcun costo aggiuntivo - le diete speciali.

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard a seguito di particolari patologie, intolleranze o allergie da parte degli utenti.

Le diete speciali saranno somministrate a cura della Ditta appaltatrice sulla base dei menù personalizzati per singolo utente, redatti ed approvati da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'A.S.L. di Novara, su espressa richiesta inoltrata dalla famiglia secondo le modalità stabile dall'A.S.L. e dall'Unione Bassa Sesia.

Gli alimenti destinati alla dieta speciale devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base.

La Ditta appaltatrice dovrà predisporre e mantenere attiva presso il proprio centro di produzione pasti e presso il refettorio una procedura per la gestione delle diete speciali.

Tale procedura dovrà prevedere una sezione dedicata per la preparazione delle diete per celiaci (dall'approvvigionamento, allo stoccaggio delle materie prime, pentole, stoviglie, alla lavorazione, alla gestione delle rimanenze, alla somministrazione, agli indumenti del personale dedicati a questo scopo) e dovrà essere in linea con gli indirizzi dell'Associazione Italiana Celiachia.

E' a carico della Ditta appaltatrice l'eventuale dotazione presso il refettorio delle attrezature occorrenti per la somministrazione dei pasti per celiaci ed altre diete speciali.

Ogni vivanda costituente la dieta speciale va preparata e confezionata in area distinta ed il personale dovrà obbligatoriamente ricevere idonea formazione.

Ogni dieta speciale dovrà essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali.

In caso di segnalazione, entro gli orari previsti per la comunicazione del numero pasti, di leggera indisposizione da parte di utenti per un massimo di tre giorni sarà fornita una dieta in bianco.

Le diete in bianco devono essere costituite da piatti del giorno, ma a ridotto contenuto di grassi, con condimenti ridotti o sostituiti

ART. 10 - REQUISITI DEGLI ALIMENTI

Si rimanda integralmente al **decreto ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020** che si allega al presente Capitolato.

ART. 11 "PIATTO CAMPIONE"

Nel refettorio dovrà essere esposto e visibile un "piatto campione", per ogni singolo piatto componente il menù del giorno e contenente l'esatta quantità di derrata per ogni piatto del menù del giorno, a titolo di riferimento per gli Insegnanti o per altri addetti al controllo, compreso il RUP, nonché quale riferimento per il personale addetto alla distribuzione.

ART. 12 - STOVIGLIE, TOVAGLIE E TOVAGLIOLI

I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie monouso biodegradabili e compostabili, salvo quanto statuito al precedente art. 5 pt. 14; laddove i refettori venissero dotati di lavastoviglie, la ditta appaltatrice si impegna a fornire stoviglie riutilizzabili, lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge. In tale ultimo caso, l'aggiudicatario sarà tenuto a sostituire tempestivamente le stoviglie qualora le superfici risultassero non integre, graffiate e comunque qualora ne venisse acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Resta salva la possibilità, per il caso di guasti o altri impedimenti temporanei, di utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili come indicato dal D.M. 65 del 10 marzo 2020.

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o intessuto conformi ai C.A.M. (D.M. 65 del 10 marzo 2020).

ART. 13 RACCOLTA E SMALTIMENTO DIFFERENZIATO DEI RIFIUTI PRESSO IL REFETTORIO

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti devono avvenire nel rispetto delle disposizioni e del calendario predisposto dall'ente gestore del servizio (*Consorzio Bacino Basso Novarese*) e secondo quanto previsto dal Regolamento Comunale per i servizi di raccolta integrata.

Presso il refettorio la raccolta differenziata deve essere gestita utilizzando adeguati contenitori per rifiuti con coperchio con comando.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura dei sacchi neri nei formati necessari all'espletamento del servizio di cui al presente capitolo.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

ART. 14 - RAPPORTI CON GLI ENTI

La Ditta appaltatrice dovrà essere in possesso dei requisiti professionali per la somministrazione di alimenti e bevande al pubblico, ai sensi della vigente normativa; è tenuta inoltre ad indicare al suo interno un Responsabile del servizio per gli aspetti gestionali e organizzativi, con qualifica professionale idonea a svolgere tal funzione che sarà figura di riferimento per l'Unione e per i comuni facentine parte in ordine allo svolgimento dell'attività ed alla programmazione della stessa.

ART.15 - DUVRI - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI DI INTERFERENZE

Si dà atto, in riferimento all'art. 26 del d.lgs. 81/2008, che, in relazione al presente appalto, al momento, è stato elaborato una bozza di DUVRI generico che dovrà essere compilato dalla ditta esecutrice anche in relazione al piano di sicurezza dell'Istituto comprensivo di Carpignano Sesia. Il DUVRI specifico redatto dalla ditta esecutrice dovrà poi essere condiviso e trasmesso all'Istituto Comprensivo e all'Unione, prima dell'inizio dell'appalto.

ART. 16 PERSONALE UTILIZZATO

Ogni prestazione inherente al servizio di ristorazione deve essere svolta da personale alle dirette dipendenze della ditta, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

Il personale deve essere regolarmente iscritto nel libro unico del lavoro e formato sugli argomenti previsti dalla normativa e secondo le mansioni svolte su argomenti specifichi di cui al D.M. 10 marzo 2020

Per la somministrazione dei pasti deve essere garantito il rapporto di 1 a 40 alunni con un arrotondamento massimo del 20% oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti. In ogni caso il numero complessivo di addetti impiegati dalla ditta dovrà essere sempre tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo ed ordinato.

Dovrà essere garantita la giusta tutela al personale operante in astensione per maternità, infortunio, malattia, ferie, aspettativa, aspettativa sindacale, distacco legge 300/70.

Ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. n. 36/2023 al personale impiegato nel servizio oggetto dell'appalto è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto.

L'inosservanza o il mancato adempimento degli obblighi sopra citati e comunque la mancata applicazione integrale del CCNL, dell'eventuale contratto integrativo, firmati con le OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale, accertata dall'Amministrazione direttamente o tramite altri Enti preposti al controllo, comporta la possibilità di risoluzione del contratto stipulato tra le parti.

La ditta si obbliga inoltre ad esibire in qualsiasi momento, ed a richiesta, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati, sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio oggetto del presente appalto ed a permettere la visione del libro unico del lavoro.

Il RUP o altri incaricati dall'Unione sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configuri illecito o denuncino un contrasto con quanto pattuito con la stazione appaltante.

La Ditta Appaltatrice dovrà trasmettere, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato con l'indicazione:

- della qualifica
- dell'orario di lavoro
- della posizione contributiva ed assicurativa
- dell'addetto alle emergenze, antincendio e primo soccorso durante l'erogazione del servizio (allegando gli attestati), e dovrà allegare alla suddetta comunicazione apposita dichiarazione attestante per ogni singolo operatore addetto l'immunità da condanne penali e/o carichi pendenti ostativi all'assunzione nella pubblica amministrazione.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere immediatamente sostituito, in modo da garantire il servizio in base al numero dei pasti da erogare.

Tutte le sostituzioni del personale della ditta, per qualsiasi motivo, dovranno essere comunicate all'Unione, con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito e di quello in sostituzione.

La ditta è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante e di quanto

attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'Unione avente diretta causa con il servizio di ristorazione e quello delle strutture scolastiche.

Il personale dovrà tenere un comportamento irreprendibile e decoroso, mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di natura riservata afferenti al servizio ed ai suoi utenti.

L'ente ha la facoltà, previa comunicazione, in via riservata al legale rappresentante della Ditta appaltatrice, di richiedere la sostituzione del personale che per qualsiasi motivo non fosse ritenuto idoneo alle mansioni affidategli.

ART. 17 - CODICE DI COMPORTAMENTO

La ditta si obbliga ad estendere, nei confronti dei propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal "Regolamento recante Codice di comportamento dei dipendenti pubblici" a norma dell'art. 54 del d.lgs. 30 marzo 2001, n. 165 di cui al D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62 e ss.ii.mm.

Il contratto sarà automaticamente risolto in caso di violazione accertata dei predetti obblighi.

ART. 18 - CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale e nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione del lavoro in capo all'operatore economico subentrante, oltre che con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto ha l'obbligo di assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale operante presso le strutture esistenti, salvo esplicita rinuncia individuale. L'Appaltatore, nella fase di acquisizione di tutto il personale in servizio, dovrà riconoscere, oltre alla continuità lavorativa per i soci e i dipendenti, il livello economico già raggiunto con l'anzianità di servizio già maturata.

In particolare, ai sensi del D.Lgs. n. 36/2023, la Ditta appaltatrice deve procedere, prioritariamente, all'assorbimento del personale già impiegato nell'esecuzione dell'appalto precedente, salvo esplicita rinuncia individuale.

A tale scopo si precisa quanto segue:

1. il Contratto Collettivo applicato attualmente al personale impiegato nella esecuzione dell'appalto è il CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo.

2. L'operatore economico subentrante applica le disposizioni sulla clausola sociale recate dal contratto collettivo sopra indicato. È fatta salva l'applicazione, laddove più favorevole, della clausola sociale prevista dal contratto collettivo nazionale prescelto dalla Ditta appaltatrice.

3. L'Amministrazione unionale provvede a fornire i nominativi del personale attualmente impiegato presso i plessi di Casaleggio Novara.

ART. 19 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO

I menù approvati dovranno essere affissi a cura della Ditta appaltatrice presso i refettori e nell'ingresso dell'edificio della scuola dell'infanzia e della scuola primaria.

È fatto obbligo, come previsto dalla normativa vigente, dell'affissione dell'elenco degli ingredienti dei piatti serviti.

L'Unione provvederà a pubblicare i menù sul sito istituzionale dell'Ente.

La Ditta dovrà inoltre garantire un numero di telefono sempre reperibile per ogni eventuale necessità dell'Unione e degli operatori dipendenti dalla Ditta oltre che relativa mail dedicata. Il nominativo dovrà essere comunicato prima dell'avvio del servizio come pure tempestivamente dovranno essere comunicate eventuali variazioni del suddetto nominativo.

ART. 20 - OBBLIGHI ASSICURATIVI E RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

La Ditta appaltatrice solleva l'Amministrazione unionale, nonché i Comuni facentine parte, per tutta la durata del servizio, da ogni e qualsiasi responsabilità per eventuali infortuni, incidenti o danni di ogni genere che possano accadere nello svolgimento delle mansioni connesse al servizio e così pure per i danni di qualsiasi natura in cui dovessero incorrere i fruitori del servizio, restando a proprio completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di alcun compenso.

La Ditta appaltatrice dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari a garantire la sicurezza degli impianti ed avvertire il proprio personale dei rischi connessi.

A garanzia degli eventuali danni cagionati nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolo, l'Appaltatore dovrà stipulare, con primaria compagnia assicuratrice, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro.

L'Assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad euro 3.000.000,00 (euro tremila/00) per sinistro e per anno assicurativo.

L'Unione e i comuni che ne fanno parte sono inoltre esonerati da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente della Ditta appaltatrice durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad euro 3.000.000,00 (euro tremila/00) per sinistro e per anno assicurativo.

L'unione e i comuni facentine parte dovranno essere ricompresi nel novero dei terzi. Tale polizza, avente validità per tutta la durata dell'appalto, dovrà contenere espressa rinuncia, da parte della compagnia assicuratrice, ad ogni rivalsa nei confronti dell'unione e dei comuni facentine parte per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione dei servizi oggetto del presente capitolato. Tale polizza dovrà essere prodotta in copia all'Unione prima della stipulazione del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio.

Sono a carico dell'Appaltatore tutte le misure e tutti gli adempimenti per evitare il verificarsi di danni alle opere, all'ambiente, alle persone e alle cose nell'esecuzione del servizio.

ART. 21 - RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal d.lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i. sia in riferimento all'attività dei propri dipendenti sia del singolo lavoratore autonomo; dovrà ottemperare alle norme sulla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti e mezzi atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti; dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile aziendale del Servizio di prevenzione e protezione, ai sensi d del D.lgs. n. 81/2008 s.m.i.

ART. 22 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'UNIONE

E' facoltà dell'Unione effettuare controlli in qualsiasi momento - senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune - al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge ed alle condizioni contrattuali.

E' facoltà dell'Unione disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso il centro di produzione pasti e presso il refettorio di un proprio incaricato con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e nell'eventuale offerta migliorativa.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Unione in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 23 - SOGGETTI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

I soggetti e gli organismi preposti al controllo sono:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo
- competenti servizi dell'A.S.L. NO - SIAN
- il personale incaricato dall'Unione
- professionisti esterni incaricati dall'Unione
- la commissione mensa dei genitori, qualora istituita

ART. 24 TIPOLOGIA E METODOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli presso il centro di produzione pasti e presso il refettorio possono essere effettuati dal personale dell'Unione e/o da personale dalla stessa incaricato, come pure dai membri della Commissione mensa, ove la stessa venga istituita con apposito Regolamento Unionale/Comunale, e secondo le modalità dello stesso.

I controlli potranno essere effettuati anche attraverso il consumo - da parte del personale addetto al controllo - dell'intero pasto, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per l'Unione (ovvero per i Comuni che ne fanno parte). I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio. Il personale della ditta non deve interferire in alcun modo sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'Unione.

I controlli sono a vista ed analitici.

I **controlli a vista** del servizio saranno articolati, principalmente, nel seguente modo:

- controllo sulla qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni del presente capitolato e delle schede tecniche prodotte dalla Ditta appaltatrice
- modalità di stoccaggio delle derrate presso il centro produzione pasti

- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori
- modalità di preparazione dei pasti e delle diete speciali
- modalità cottura
- controllo modalità distribuzione
- controllo quantità dei pasti

in

fase di distribuzione in relazione alle tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature

- verifica del rispetto del menù
- controllo data scadenza prodotti
- valutazione del gradimento dei pasti da parte degli utenti
- lavaggio ed impiego sanificanti / modalità di sanificazione
- verifica corretto uso impianti/attrezzature
- stato igienico attrezzature e ambiente
- stato igienico armadietti/spogliatoi presso il refettorio
- organizzazione del personale
- professionalità addetti
- controllo funzionamento attrezzature
- controllo abbigliamento di servizio del personale
- controllo modalità di trasporto dei pasti al refettorio e dei pasti a domicilio in caso di attivazione del servizio
- controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata
- controlli in materia di sicurezza.

La Ditta appaltatrice dovrà fornire all'incaricato dell'Unione, così come ad ogni altro visitatore esterno autorizzato, i camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di produzione pasti.

I controlli saranno verbalizzati evidenziando eventuali rilievi.

I controlli analitici - svolti dall'Unione e/o da personale incaricato dalla medesima - si effettuano, con l'ausilio di mezzi tecnologici adeguati, mediante prelievo ed asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

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

Nulla potrà essere richiesto all'Unione o ai Comuni che ne fanno parte per le quantità di campioni prelevati.

Il costo di eventuali analisi di laboratorio sarà addebitato alla Ditta Appaltatrice qualora siano confermate le contestazioni addebitate.

ART. 25 - CONTESTAZIONI

Ad esito dei controlli effettuati, l'Unione farà pervenire alla ditta eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 gg., con possibilità - entro tale termine - di presentare giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse.

In mancanza di tali giustificazioni, o nel caso in cui le stesse non possano essere accolte, l'Unione applicherà le penali previste dal presente capitolo.

Qualora la ditta dovesse disattendere le norme relative ai sistemi di qualità, l'Unione può fissare un termine di 30 gg. entro i quali la ditta deve conformarsi.

Trascorso tale termine, nel perdurare dell'inadempimento, l'Unione procederà alla risoluzione del contratto.

ART. 26 - DERRATE NON CONFORMI

L'Unione o suoi incaricati, in caso di presenza di derrate non conformi, provvederà a segnalare le stesse alla ditta che dovrà eliminarle immediatamente e garantire la loro sostituzione al fine di evitare variazioni al menù previsto.

ART. 27 - AUTOCONTROLLO E CONTROLLO QUALITÀ - ANALISI DI CONTROLLO

La ditta affidataria dovrà prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi della normativa nazionale e comunitaria vigente in materia di sicurezza e igiene degli alimenti e deve inoltre procedere all'esecuzione delle analisi, con costi a completo ed esclusivo suo carico.

La medesima dovrà fornire, a richiesta, al committente una copia dei piani di autocontrollo e relativi aggiornamenti, redatti secondo la normativa tempo per tempo vigente.

L'Unione si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta appaltatrice, in qualsiasi momento e qualora lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in

eccedenza a quelle minime prescritte.

La Ditta appaltatrice è tenuta ad informare con immediatezza l'Amministrazione di eventuali visite ispettive dell'Autorità sanitaria (ASL, NAS) ed a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni da essa effettuati.

ART. 28 - AUTORIZZAZIONI

L'Appaltatore dovrà provvedere a richiedere tutte le autorizzazioni necessarie agli organi competenti ed effettuare le eventuali comunicazioni inerenti all'espletamento delle attività richieste nel presente capitolato.

ART. 29 - TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI/CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

L'appaltatore, ai sensi della Legge n. 136 del 13 agosto 2010 (recante "Tracciabilità dei flussi finanziari") dovrà indicare il numero di conto corrente "dedicato" su cui avverrà obbligatoriamente il pagamento delle fatture oggetto del presente contratto ed altresì le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate a operare su tale conto. Il mancato rispetto delle disposizioni del presente articolo comporta la nullità assoluta del contratto.

ART. 30 - VERIFICA DI CONFORMITÀ'

La verifica di conformità in corso di esecuzione e finale verrà svolta secondo le modalità previste dalla legislazione vigente in materia. Le verifiche avverranno anche secondo le modalità previste dal Decreto Ministeriale del 10/3/2020 (C.A.M.).

ART 31 - GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia:

- dell'esatto adempimento delle prestazioni e degli obblighi contrattuali
- del pagamento delle penali
- del risarcimento dei danni
- dell'integrità degli impianti e delle attrezzature di proprietà comunale
- dei maggiori oneri derivanti da eventuali inadempimenti,

la Ditta appaltatrice dovrà costituire, con le modalità di cui all'art.53 c.4 del D. Lgs. n. 36/2023 e prima della stipula del contratto, una garanzia sotto forma di "garanzia definitiva", pari al 5% del valore contrattuale.

La garanzia dovrà avere validità temporale pari alla durata del contratto.

Resta salvo e impregiudicato ogni diritto al risarcimento dell'ulteriore danno ove la cauzione non risultasse sufficiente.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escusione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Unionale.

La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato od inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dalla Ditta appaltatrice, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta dell'Amministrazione Unionale.

ART 32 - SUBAPPALTO

L'esecuzione delle prestazioni di cui al presente capitolato è direttamente affidata all'impresa, il subappalto è ammesso ai sensi e nei limiti dell'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023, in misura non superiore al 30% dell'importo complessivo dell'appalto.

E' altresì vietata la cessione del contratto, sia totale che parziale.

ART. 33 - CESSIONE DEL CREDITO

La cessione di ogni credito derivante dal presente appalto è ammessa in conformità a quanto stabilito dalle disposizioni vigenti in materia.

ART. 34 - INADEMPIENZE E PENALITÀ'

L'Appaltatore è soggetto a penalità, qualora nell'esecuzione del servizio si verificassero inadempienze.

L'Amministrazione si riserva di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, sia direttamente sia a mezzo di propri incaricati, idonei controlli di tipo igienico-sanitario sui generi immessi al

consumo e sulla gestione dell'appalto. Per i suddetti controlli, l'Amministrazione procederà direttamente o indirettamente, avvalendosi eventualmente della consulenza di esperti, effettuando anche i necessari prelievi. Nel caso che gli accertamenti rivelassero una qualunque difformità dalle prescrizioni contrattuali e dalle vigenti disposizioni di legge in materia, l'appaltatore sarà tenuto al rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per le analisi e/o perizie e sarà oggetto all'applicazione delle penali di cui sotto.

Ogni violazione nell'esecuzione del presente appalto comporterà l'applicazione di una penale che potrà variare, a seconda della gravità della violazione stessa, da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 200,00.

In caso di mancato svolgimento del servizio, salvo l'esecuzione in danno, verrà applicata una penalità compresa tra un minimo di € 500,00 ed un massimo di € 2.000,00 per ogni giorno di omesso servizio.

Tutto ciò, senza pregiudizio del rimborso delle spese che l'Amministrazione dovesse incontrare per sopportare alle defezioni constatate.

Di ogni defezione o mancanza, l'Amministrazione renderà informato l'appaltatore con lettera raccomandata con avviso di ricevimento o tramite PEC.

La ditta non potrà addurre a propria giustificazione, in caso di mancata o parziale effettuazione del servizio, la momentanea defezione di personale.

Il lavoro s'intenderà eseguito in danno dell'appaltatore, anche se espletato con personale dell'Amministrazione e il valore delle prestazioni sarà computato secondo i prezzi contrattuali.

Le penalità saranno contestate ed applicate con provvedimento del responsabile competente.

ART. 35 - MODALITÀ DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ

L'ammontare delle penalità sarà compensato con i crediti della ditta dipendenti dal presente appalto e, per l'eventuale eccedenza, con i crediti derivati da eventuali altri contratti in corso fra le parti.

Le penalità saranno comunicate all'appaltatore in via amministrativa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora ed ogni atto o procedimento giudiziale. L'ammontare delle penalità sarà compensato, di regola, nel momento in cui viene disposto il pagamento della prima fattura in scadenza ed introitato in apposito capitolo.

ART. 36 - SOSPENSIONE DEI PAGAMENTI

Il committente, al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, potrà sospendere, ferma l'applicazione delle eventuali penalità, i pagamenti all'Appaltatore, in caso di contestazione di inadempienze dell'esecuzione del servizio, fino a che non sia posta in regola con gli obblighi contrattuali. La sospensione non potrà avere durata superiore a tre mesi dal momento della relativa comunicazione, che avverrà in forma amministrativa e non giudiziale.

ART. 37 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il committente ha facoltà di risolvere il contratto previa diffida, ai sensi dell'art. 1454 c.c., e fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni in caso di gravi inadempienze da parte dell'Appaltatore.

La facoltà di risoluzione è esercitata dall'Amministrazione con il semplice preavviso scritto di trenta giorni, senza che l'Appaltatore abbia nulla a pretendere all'infuori del pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e servizi regolarmente adempiuti fino il giorno della risoluzione.

La risoluzione per inadempimento non pregiudica il diritto dell'Unione ad ottenere il risarcimento dei maggiori danni subiti e non esime comunque l'Appaltatore dalle responsabilità civili e penali in cui lo stesso è eventualmente incorso, a norma di legge, per i fatti che hanno determinato la risoluzione.

Art. 38 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

1. Oltre a quanto è previsto dal precedente articolo 34 per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, il contratto si intenderà risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., qualora si verifichi una delle seguenti fattispecie:

- a) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- b) violazione dell'obbligo di permettere all'Unione di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
- c) mancato utilizzo del bonifico bancario o postale o degli altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, come previsto dall'art. 3, co. 9-bis della Legge n. 136/2010;
- d) inadempimento alle restanti disposizioni della legge n. 136/2010;
- e) mancato rispetto delle istruzioni e delle direttive fornite dall'Unione nell'esecuzione del

contratto e definite espressamente come “essenziali” ai fini del corretto adempimento del contratto;

f) la violazione degli obblighi di cui al DPR 16 aprile 2013 n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici);

g) mancato grave rispetto degli obblighi di legge in materia di tutela della privacy;

h) subappalto non autorizzato;

i) ingiustificata sospensione del servizio;

l) ripetute e gravi inadempienze e ritardo nell'espletamento del servizio.

2. Nei casi indicati al comma 1, la risoluzione del contratto si verifica di diritto a seguito della dichiarazione dell’Unione, comunicata all’Appaltatore a mezzo lettera raccomandata con avviso di ricevimento o tramite PEC della semplice intenzione di valersi della clausola risolutiva.

ART. 39 - RIFERIMENTI NORMATIVI

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, le parti faranno riferimento alle leggi, regolamenti, emanati od emanandi, nulla escluso o riservato, nonché, per quanto applicabili, alle norme del Codice Civile ed ai principi dal medesimo ricavabili.

ART. 40 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative al contratto relativo al presente affidamento sono a carico della Ditta appaltatrice.

ART. 41 - TUTELA E RISPETTO DEL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Le Parti riconoscono di essersi reciprocamente e adeguatamente informate ai sensi della normativa pro tempore applicabile in materia di protezione dei dati personali rispetto alle possibili attività di trattamento di dati personali inerenti all’esecuzione del contratto e dichiarano che tratteranno tali dati personali in conformità alle relative disposizioni di legge.

Con riferimento al trattamento dei dati personali relativi alle Parti, i dati forniti ai fini del presente atto saranno raccolti e trattati per le finalità di gestione ed esecuzione dello stesso e per adempiere eventuali obblighi di legge.

ART. 42 RISERVATEZZA DEI DATI TRATTATI

I dati forniti dalla Ditta appaltatrice saranno trattati dall’Unione Bassa Sesia, per conto dei Comuni a essa aderenti, ai sensi del Regolamento europeo sulla protezione dei dati (679/2016) al fine della gestione dell’appalto e saranno conservati presso l’archivio per un periodo di 10 anni dal termine della procedura di affidamento.

L’aggiudicatario sarà nominato Responsabile al trattamento dei dati ai sensi del Regolamento europeo sulla protezione dei dati (679/2016) con incarico scritto specifico.

ART. 43 - CONTROVERSIE

Ogni controversia che dovesse insorgere nell’applicazione del presente appalto e che non dovesse essere risolta amichevolmente tra le parti sarà devoluta alla competenza del Tribunale di Novara.

ART. 44 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi dell’art. 15 del D.Lgs. n. 36/2023 il Responsabile Unico del Progetto (RUP) è il Segretario comunale, in qualità di Responsabile dei Servizi Amministrativi *ad interim* – Dott. Andrea Castelletti