

RELAZIONE EX ART. 30 D.LGS. n. 201/2022

COMUNE DI ALMENNO SAN SALVATORE (BG)

**SITUAZIONE GESTIONALE
SERVIZI PUBBLICI LOCALI
DI RILEVANZA ECONOMICA**

RISTORAZIONE SCOLASTICA

RELAZIONE EX ART. 30 D.LGS. n. 201/2022

RICOGNIZIONE PERIODICA AL 31/12/2022

1. CONTESTO DI RIFERIMENTO

Per l'art. 2, c. 1, lett. d), del D.Lgs. 23 dicembre 2022 n. 201, sono “servizi di interesse economico generale di livello locale” o “servizi pubblici locali di rilevanza economica”, «*i servizi erogati o suscettibili di essere erogati dietro corrispettivo economico su un mercato, che non sarebbero svolti senza un intervento pubblico o sarebbero svolti a condizioni differenti in termini di accessibilità fisica ed economica, continuità, non discriminazione, qualità e sicurezza, che sono previsti dalla legge o che gli enti locali, nell'ambito delle proprie competenze, ritengono necessari per assicurare la soddisfazione dei bisogni delle comunità locali, così da garantire l'omogeneità dello sviluppo e la coesione sociale*».

Ai fini della verifica periodica della situazione gestionale del servizio pubblico locale prevista dall'art. 30 dello stesso decreto n. 201/2022, occorre definire adeguatamente il contesto di riferimento, con particolare riferimento alla tipologia di servizio pubblico, al contratto di servizio che regola il rapporto fra gestore ed ente locale ed alle modalità del monitoraggio e verifiche sullo stesso servizio.

A) NATURA E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO LOCALE

Il contratto ha per oggetto la concessione della completa gestione del servizio di ristorazione scolastica in favore degli alunni frequentanti l'Istituto Comprensivo di Almenno San Salvatore e del personale operante presso i plessi scolastici, nonché del servizio pasti a domicilio

B) CONTRATTO DI SERVIZIO

Indicare:

- oggetto (sintetica descrizione del servizio)
- L'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica riguarda la completa gestione del servizio di ristorazione scolastica in favore degli alunni frequentanti l'Istituto Comprensivo di Almenno San Salvatore e del personale operante presso i plessi scolastici, nonché del servizio pasti a domicilio. Si basa sul costo prepagato del pasto. Pertanto, il Concessionario assume a proprio carico tutte le attività amministrativo/contabili inerenti la riscossione del pasto prepagato per la fornitura dei pasti in favore degli alunni, mentre resta a carico del Comune il pagamento dei pasti agli insegnanti

- data di approvazione, durata - scadenza affidamento

La durata della concessione è riferita al periodo 01/09/2022 - 31/08/2025;

- valore complessivo e su base annua del servizio affidato:

Il costo unitario del pasto offerto in sede di gara, per il servizio di ristorazione scolastica è di € 4,80 (i.v.a. 4% esclusa. Il costo unitario del pasto ANNO SCOLASTICO 2023/2024, per il servizio di ristorazione scolastica è di € 5,00 (i.v.a. 4% esclusa).

Il costo unitario del pasto offerto in sede di gara ED ATTUALE è per il servizio pasti a domicilio è di € 5,60 (i.v.a. 10% esclusa).

C) SISTEMA DI MONITORAGGIO - CONTROLLO

Il Comune ha la facoltà di procedere, in qualsiasi momento, ad effettuare controlli presso le cucine ed il refettorio, per verificare la conduzione del servizio, la pulizia dei locali, il controllo delle derrate alimentari e dei pasti. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali ed accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organi preposti. I tecnici incaricati dal Comune ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze del Concessionario. Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'ATS locale che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa. I tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi. Nulla può essere chiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Concessionario provvederà a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e mantenerlo a temperatura positiva di 4°C per almeno 48 ore, in appositi sacchetti sterili.

Tali sacchetti dovranno essere muniti di etichetta recante la data e saranno utilizzati nel caso si verificano casi di intossicazione, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

2. IDENTIFICAZIONE SOGGETTO AFFIDATARIO

Per ciascun soggetto affidatario indicare:

- PUNTO RISTORAZIONE SRL, con sede in Gorle (BG), Via Roma 16,

4. QUALITÀ DEL SERVIZIO

L'attività nel corso dell'esercizio 2022 si è svolta con efficienza, riscontrando dall'utenza un generale apprezzamento circa l'erogazione dei servizi offerti.

EFFICIENZA DEL SERVIZIO

L'analisi del rapporto tra ricavi e costi consente un giudizio di adeguatezza di tale parametro.

5. OBBLIGHI CONTRATTUALI

Ad oggi, risultano rispettate tutte le obbligazioni contrattualmente assunte dall'aggiudicatario.

6. CONSIDERAZIONI FINALI

Lo svolgimento della gestione del servizio è stato effettuato in ottemperanza alle norme di legge ed alle specifiche disposizioni regolamentari e contrattuali, registrando piena soddisfazione da parte dell'amministrazione comunale sulle modalità gestionali.

In conclusione, la scelta dell'affidamento, mediante gara con procedura aperta esperita con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i., risulta conveniente, efficiente ed economica.

Repubblica Italiana

Provincia di Bergamo

Comune di Almenno San Salvatore

Numero 1355 del repertorio dei contratti

Contratto di concessione in modalità elettronica:

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI A DOMICILIO. PERIODO DAL 01/09/2022 AL 31/08/2025. CIG 9194169447

IMPORTO € 338.432,00 -----

L'anno **duemilaventidue** il mese di **novembre** il giorno **trenta** in Comune di Almenno San Salvatore (BG) presso la casa municipale sita in Piazza San Salvatore civico 11, avanti a me dott. Vittorio Carrara - Segretario del Comune stesso, iscritto all'Albo dei Segretari Comunali e Provinciali, ufficiale rogante ai sensi dell'articolo 97, 4, lettera comma c) del decreto legislativo 18 agosto 2000 numero 267 (TUEL), autorizzato a rogare i contratti anche in forma elettronica.

sono comparsi:

l'ente COMUNE DI ALMENNO SAN SALVATORE (di seguito Comune) con sede in Piazza San Salvatore n. 11, codice fiscale e partita IVA 00533860169, qui rappresentato dal Responsabile del Settore 1, Sig.ra Maria Chiara Benedetti, nata a Palazzago il 12.04.1963, autorizzata nell'interesse dell'Ente, alla stipula ed alla sottoscrizione dei contratti in virtù degli articoli 109 e 107, 3° comma, del Testo Unico della Legge sull'ordinamento degli Enti Locali, domiciliata per la carica presso la sede comunale – C.F. 00533860169

e

la Società PUNTO RISTORAZIONE s.r.l., con sede legale in Gorle in Via Roma

n. 16, C.F. e partita IVA n. 01419010168, iscritta nel Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio di Bergamo al n. BG – 204411 in data 22.01.1983, che nel proseguo dell’Atto verrà chiamata per brevità “Concessionario”, qui rappresentata dal Signor Maurizio Serravalle, nato a Santa Sofia D’Epiro (CS) il 16.10.1954, residente in Bergamo in Via Antonio Pacinotti n. 17, C.F. SRRMRZ54R16I309D, in qualità di legale rappresentante;-
Detti Componenti, della cui identità personale mi sono accertato mediante esibizione di un documento di riconoscimento, mi chiedono di ricevere questo atto, ai fini del quale: -----

PREMETTONO CHE

- 1) con determinazione del Responsabile del Settore 1 n° 132 del 24/04/2022 si procedeva a contrarre l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e del servizio fornitura pasti a domicilio per il periodo 01/09/2022 - 31/08/2025, mediante gara con procedura aperta da esperirsi con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell’art. 95, comma 2 del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i., approvando il bando, il capitolato ed i relativi allegati;-----
- 2) con determinazione del Responsabile del Settore 1 n° 193 del 31/05/2022 veniva nominata la commissione giudicatrice;-----
- 3) nei giorni 01/06/2022 e 22/06/2022, veniva esperita apposita gara, dalla quale è risultata aggiudicataria della concessione la ditta PUNTO RISTORAZIONE s.r.l. di Gorle (BG);-----
- 4) sono stati acquisiti i documenti in ordine alle cause di esclusione a partecipare alle gare di cui all’art. 80 – D.lgs 50/2016 e s.m.i.;-----
- 4) con determinazione del Responsabile del Settore 1 n° 279 del 10/08/2022 è

stata aggiudicata definitivamente alla Ditta PUNTO RISTORAZIONE s.r.l., con sede legale in Gorle (BG), la concessione del servizio di ristorazione scolastica e del servizio fornitura pasti a domicilio per il periodo 01/09/2022 - 31/08/2025 al costo di € 4,80 oltre I.V.A. 4% a pasto, per il servizio di ristorazione scolastica e di € 5,60 oltre I.V.A. 10% a pasto per il servizio pasti a domicilio.-----

Tutto ciò premesso, le Parti come sopra costituite, convengono e stipulano quanto segue:-----

Si considerano parti integranti e sostanziali del presente atto, ancorché non materialmente allegati, il Capitolato Speciale ed il progetto tecnico presentato dal Concessionario in sede di gara.-----

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il contratto ha per oggetto la concessione della completa gestione del servizio di ristorazione scolastica in favore degli alunni frequentanti l'Istituto Comprensivo di Almenno San Salvatore e del personale operante presso i plessi scolastici, nonché del servizio pasti a domicilio.-----

ART. 2 – COSTO UNITARIO

Il costo unitario del pasto offerto in sede di gara, per il servizio di ristorazione scolastica è di € 4,80 (i.v.a. 4% esclusa).-----

Il costo unitario del pasto offerto in sede di gara, per il servizio pasti a domicilio è di € 5,60 (i.v.a. 10% esclusa).-----

L'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica si basa sul costo prepagato del pasto. Pertanto il Concessionario assume a proprio carico tutte le attività amministrativo/contabili inerenti la riscossione del pasto prepagato per la fornitura dei pasti in favore degli alunni, mentre resta a carico del Comune il pagamento dei pasti agli insegnanti.-----

Il Concessionario si impegna a fornire n. 4 pasti gratuiti settimanali a favore di alunni segnalati dal Servizio Sociale del Comune,-----

La concessione del servizio pasti a domicilio prevede che il Concessionario fatturi direttamente agli utenti del servizio i pasti effettivamente prenotati e consegnati.-----

ART. 3 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione è riferita al periodo 01/09/2022 - 31/08/2025. -----

La concessione potrà essere rinnovata alla scadenza per un ulteriore triennio, agli stessi patti e condizioni in vigore al momento della scadenza del rapporto, fatto salvo l'adeguamento del prezzo del pasto agli indici ISTAT, verificata, ad insindacabile giudizio del Comune la qualità del servizio prestato ed accertata la sussistenza di ragioni di convenienza. In ogni caso, l'eventuale rinnovo è subordinato all'adozione di specifico provvedimento amministrativo esecutivo ai sensi di legge.-----

Il Comune ha facoltà di sospendere il servizio di ristorazione scolastica per giustificati motivi e in tali casi il Concessionario sarà avvisato contestualmente all'adozione del provvedimento. Nessun compenso o risarcimento spetterà al Concessionario se non saranno consumati i pasti. Trattandosi di servizio pubblico, non sono ammesse interruzioni. Nessun motivo è considerato valido per l'interruzione del servizio da parte del Concessionario.-----

ART. 4 – NUMERO DEI PASTI

Servizio di ristorazione scolastica:

Il numero dei pasti per l'intero periodo di durata della concessione è stimato in circa 51.840. Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo può variare, sia in diminuzione

che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione e di estendere il servizio agli alunni della Scuola Secondaria di Secondo Grado a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e di attivazione di progetti integrativi pomeridiani, concordando comunque le possibili variazioni con l'Istituto Comprensivo ed il Concessionario.-----

La data di inizio effettivo del servizio ed i relativi orari sono comunicati una settimana prima dell'inizio del servizio stesso.-----

Servizio pasti a domicilio:

Il numero dei pasti per l'intero periodo di durata della concessione è stimato in circa 16.000. Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo può variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

ART. 5 – MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO

Servizio di ristorazione scolastica:

Il servizio è comprensivo della preparazione e fornitura dei pasti, del trasporto degli stessi alla scuola, della distribuzione, dello sbarazzo dei tavoli, del rigoverno degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica, del rigoverno, pulizia e sanificazione dei locali refettorio, cucina, servizi igienici e spogliatoio, delle stoviglie, delle attrezzature e degli arredi e della fornitura di altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli.-----

La distribuzione dovrà essere effettuata dal personale della Ditta concessionaria nei locali ad uso refettorio del plesso scolastico. L'arrivo dei pasti presso il plesso scolastico dovrà tassativamente avvenire entro le ore 12.15.-----

La sala mensa ed eventuali altri locali della scuola saranno concessi in uso, nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano. Il Concessionario utilizzerà i locali e le attrezzature con la diligenza del buon padre di famiglia e sarà quindi obbligato a restituirli, al termine dell'appalto, nello stato in cui li ha ricevuti, salvo il normale deperimento per l'uso.-----

Il Concessionario si impegna ad introdurre una baby-linea self service completa, per agevolare e velocizzare le fasi del servizio, permettendo un miglior turnover tra il primo e il secondo turno, riducendo i tempi di attesa e favorendo l'autonomia dei bambini. La distribuzione dei pasti, quindi, verrà eseguita dal personale qualificato direttamente al tavolo, per le prime e seconde classi della scuola primaria, ed a self-service, per gli utenti delle classi terze, quarte e quinte della scuola primaria, e per le classi della scuola secondaria.-----

Il servizio pone in capo al Concessionario la raccolta delle iscrizioni al servizio, secondo le modalità dallo stesso definite, la gestione burocratica ed amministrativa dei database degli utenti, dei rapporti con gli utenti stessi, compreso la prenotazione dei pasti, il rilascio di certificazioni e/o attestazioni ai fini delle detrazioni e/o benefici fiscali riconosciuti per legge, nonché la riscossione, il sollecito per eventuali ritardi nei pagamenti e la gestione di eventuali insoluti.-----

Il Concessionario deve garantire, a propria cura e spese, un sistema informatico che consenta la gestione delle iscrizioni, dei pagamenti e delle comunicazioni con gli utenti.-----

Nel corso di tutta la durata contrattuale il Concessionario, anche di concerto con il Comune, deve prevedere l'attivazione di progetti volti alla promozione della salute, alla corretta e sana alimentazione, e al rispetto dell'ambiente, utilizzando

risorse proprie. I progetti devono inoltre mirare alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale, anche attraverso il coinvolgimento di aziende agricole e fattorie didattiche. I progetti devono avere una durata annuale o biennale ed essere rivolti a bambini, famiglie, e docenti; la loro realizzazione può avvenire attraverso l'attivazione di laboratori, seminari, eventi, ecc. avvalendosi anche dell'ausilio delle associazioni di categoria o di altri partner accreditati.-----

Il Concessionario deve prevedere apposite iniziative di comunicazione sulle politiche attuate ai fini della sostenibilità ambientale, della riduzione degli sprechi, del recupero delle eccedenze alimentari e della promozione di corrette abitudini alimentari.-----

Il Concessionario deve altresì prevedere apposite iniziative di comunicazione relative alla qualità delle materie prime al fine di meglio valorizzare le informazioni sui menù e sulla qualità dei pasti.-----

Nello specifico il Concessionario si impegna a realizzare quanto previsto al punto 13 del progetto tecnico dallo stesso presentato in sede di gara.-----

Sono a carico del Concessionario:-----

- conservazione, pulizia e sanificazione delle attrezzature usate per il servizio ;--
- eventuali nuove attrezzature utili per il miglioramento del servizio. Si ritiene qui riportato quanto descritto al punto 11 del progetto tecnico:-----

- predisposizione del piano di sicurezza e di coordinamento di cui al del D. Lgs. 81/2008, e successive modificazioni (tenuto a disposizione) nonché affissione di cartelli, a proprie spese, che illustrino le nome principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali, secondo quanto previsto dalle vigenti norme;-----

Il Concessionario, per quanto non già messo a disposizione dal Comune, fornisce piatti, bicchieri, stoviglie in ceramica, lavastoviglie, pentole e attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio, nonché ogni altro adempimento, fornitura o quant'altro dir si voglia, ritenuti indispensabili per l'avvio del servizio stesso. -----

Gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria sulle attrezzature di proprietà comunale, sono a carico dell'Amministrazione Comunale.-----

Il Concessionario deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di Produzione Pasti all'inizio del servizio e successivamente con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio.-----

La manutenzione delle attrezzature di proprietà del Concessionario è a carico dello stesso.-----

Servizio pasti a domicilio

Il servizio prevede la preparazione, nel centro cottura del Concessionario, dei pasti destinati agli utenti del Comune di Almenno San Salvatore che usufruiscono del servizio, confezionati in modo idoneo al trasporto e pronti per il ritiro da parte di personale incaricato dal Comune.-----

Sono da intendersi utenti del servizio tutti coloro che l'Ufficio servizi sociali del Comune indicherà come tali al Concessionario.-----

Il servizio pone in capo al Concessionario la gestione burocratica ed amministrativa dei database degli utenti, dei rapporti con gli utenti stessi, compreso la prenotazione dei pasti, il rilascio di certificazioni e/o attestazioni ai fini delle detrazioni e/o benefici fiscali riconosciuti per legge, nonché la riscossione, il sollecito per eventuali ritardi nei pagamenti e la gestione di eventuali insoluti.-----

I pasti verranno consegnati presso la Scuola primaria in una fascia oraria compresa tra le ore 10.45 e le ore 11.00 da lunedì a venerdì non festivi. Il venerdì verranno consegnati anche i pasti per il sabato e la domenica, per gli utenti che ne faranno richiesta. In caso di giorno festivo infrasettimanale il pasto verrà consegnato il giorno precedente. Se il giorno festivo ricade di lunedì, il pasto verrà consegnato il sabato precedente.-----

ART. 6 – COMPOSIZIONE DEL PASTO E DEI MENU'

Servizio di ristorazione scolastica

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel Menu.-----

Le eventuali variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto del Comune. Nessuna variazione potrà essere apportata dal Concessionario senza la specifica autorizzazione scritta del Comune;

La composizione dei pasti da approntare è la seguente:-----

- un primo piatto con alternativa di un piatto in bianco o per particolari regimi dietetici;-----
- un secondo piatto con alternativa per particolari regimi dietetici;-----
- un contorno;-----
- un panino;-----
- frutta fresca di stagione;-----
- acqua potabile (a carico dell'Ente);-----

Dovrà essere disponibile ogni giorno almeno il 2,5% dei pasti in più per tamponare possibili imprevisti senza alcun onore aggiuntivo.-----

Dovrà essere garantita anche la possibilità di preparazione di qualsiasi dieta alimentare compatibile con le scelte religiose, oltre alla preparazione di diete

speciali per comprovate situazioni patologiche, certificate da uno specialista, e di diete di transizione o “diete in bianco”, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. -----

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore possono seguire il protocollo operativo diete speciali dettato dall'ATS.-----

L'ordinazione dei pasti è effettuata dal personale autorizzato dall'Istituto Comprensivo, in accordo con il Comune, attraverso un ordine giornaliero comunicato entro le ore 09.30. -----

Annullamenti del servizio riferiti all'intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero dei pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera, devono essere tempestivamente comunicati al Concessionario, prima dell'orario convenuto di esecutività degli ordini stessi.-----

È consentita la variazione del menù nei seguenti casi, previa autorizzazione della Stazione Appaltante:-----

- guasto di uno o più impianti;-----
- interruzione temporanea della produzione per cause quali: scioperi, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;-----
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.-----

È assolutamente vietato l'uso di alimenti precotti.-----

Il Concessionario dovrà assicurare l'effettuazione di analisi microbiologiche dell'acqua all'inizio del servizio ed ogni 3 mesi e rendere disponibile la fornitura di acqua oligominerale naturale in bottiglia, da tenersi in deposito e utilizzarsi in caso l'acqua del rubinetto risulti torbida o inutilizzabile per cause di forza maggiore. Sono da preferire caraffe dotate di coperchio che possano essere

lavate in lavastoviglie.-----

Il Concessionario dovrà conservare e tenere a disposizione, presso la sala mensa, le schede tecniche di sicurezza dei prodotti che utilizza-----

Inoltre, deve predisporre un piano di sanificazione presso il Centro di produzione pasti e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano. -----

Servizio pasti a domicilio

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere a quelli indicati nel menù, rispondente ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia. I pasti devono essere trasportati in legame a freddo, in contenitori termici monoporzione da poter riscaldare nel forno a microonde e sigillati con materiale che garantisca la chiusura ermetica dei cibi ed in particolare dei liquidi.-----

I piatti dovranno essere etichettati con nome e cognome dell'utente o altresì indicati con un numero di riferimento attribuito ad ogni singolo utente.

Pasto:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane
- Frutta fresca di stagione/yogurt/frutta cotta
- ½ litro di acqua.

I menù settimanali devono prevedere almeno quattro possibilità di scelta giornaliera e devono variare ogni 4 settimane, a rotazione. Devono, inoltre, essere previsti menù diversi nella stagione invernale ed in quella estiva.-----

Il Concessionario può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di

menù, nei casi di seguito elencati:-----

- guasto di uno o più impianti;-----
- interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;-----
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.-----

Il menu giornaliero verrà scelto dall'utente sulla base di appositi elenchi settimanali che saranno consegnati e ritirati dal Concessionario unitamente ai pasti, o attraverso modalità elettroniche, qualora previste dallo stesso.-----

La composizione dei pasti sarà elaborata in conformità alle indicazioni merceologiche e alle grammature individuate nelle Linee guida dell'ATS di Bergamo. In particolare, dovranno essere rispettate: -----

- Diete speciali (iposodiche, liquide, per diabeti, ecc). -----
- Particolare esigenze dovute a problemi soggettivi (difficoltà di masticazione, allergie o intolleranze a particolari alimenti o sostanze, etc.). -----

ART. 7 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Servizio di ristorazione scolastica-----

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.-----

Il Concessionario deve garantire un elevato livello di qualità del servizio in tutti i suoi aspetti, tenendo conto della natura del servizio, della fascia di età dei suoi destinatari e di ogni altro elemento rilevante ai fini della soddisfazione degli utenti. In ottemperanza di quanto previsto dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, dovrà essere garantita dal Concessionario la corretta osservazione dei CAM (Criteri Minimi Ambientali), trattandosi di clausole contrattuali.-----

Le derrate alimentari devono essere conformi anche ai requisiti indicati dalla Regione Lombardia e dall'ATS di Bergamo.-----

Nell'ambito di misure volte alla promozione dello sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità, è previsto nelle diete giornaliere l'utilizzo di prodotti DOP, IGP, prodotti del Commercio Equo e Solidale, prodotti provenienti da Agricoltura Sociale, prodotto a km zero, -----

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici; ----

ART. 8 - PREPARAZIONE E COTTURA ALIMENTI

La Ditta concessionaria dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:-----

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 C e +4 C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;-----

- la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;-----

- la carne trita deve essere macinata in giornata;-----

- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;-----

- il lavaggio e il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo o al massimo il giorno antecedente il consumo;-----

- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;-----

- le frittate tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;-----

- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);-----

- tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati secondo la normativa vigente;-----

- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;-----

- legumi secchi: ammollo per 24 ore con due ricambi di acqua.-----

Per la cottura di tutti i cibi, devono essere impiegati esclusivamente pentolami ed utensili conformi alle disposizioni di legge.-----

Il Concessionario dovrà garantire la prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari, indicata dai CAM D.M. 10/03/2020 come clausola contrattuale.-----

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali: -----

- attivarsi per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto; -----

- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari. -----

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, il Concessionario, qualora l'entità e la tipologia delle eccedenze lo rendessero attuabile ed utile, si impegna a garantire la realizzazione, in accordo con l'Amministrazione Comunale, del "Progetto Buon Samaritano", previsto dal progetto tecnico, che prevede il recupero delle eccedenze di produzione e del cibo non somministrato tramite un accordo, con un Ente scelto dal Committente, con il fine di sostenere le famiglie in difficoltà e diminuire i rifiuti organici prodotti dal servizio mensa.-----

Le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. -----

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.-----

ART. 9 - TRASPORTO PASTI

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con mezzi di proprietà del Concessionario, nel rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie. I mezzi di trasporto dovranno essere di proprietà dell'Impresa aggiudicataria e rispettare i

CAM previsti dal D.M. n 65/2020.-----

ART. 10 - DISPOSIZIONI PER IL PERSONALE

Il personale addetto al servizio oggetto del presente contratto deve essere regolarmente autorizzato e alle dipendenze del Concessionario.-----

In relazione al Servizio di ristorazione scolastica, per la preparazione dei tavoli, la somministrazione dei pasti, il ripristino dei locali, il lavaggio delle stoviglie, la sanificazione necessaria tra i turni del lunedì e del mercoledì, il Concessionario garantisce la presenza di 1 unità ogni 45 utenti nella mensa; nel caso il numero degli utenti sia superiore al 30% del suddetto limite è fatto obbligo di mettere a disposizione un'ulteriore unità.-----

Il Concessionario dovrà garantire che la preparazione, la manipolazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto e la somministrazione dei pasti siano effettuati in modo igienico, nel rispetto degli standard previsti dalle leggi vigenti e, in particolare, dovrà applicare le procedure di sicurezza igienica attraverso il piano di autocontrollo basato sui principi del Sistema HACCP previsto dal Reg. CE 852/2004. Detto piano (relativo al centro di cottura e al centro di distribuzione presso la mensa scolastica) è stato consegnato in copia al Comune. Presso la mensa scolastica, in luogo visibile, sono state appese istruzioni operative e comportamentali per il personale e i visitatori, richiamate dal suddetto piano.-----

Il Concessionario ha comunicato, in sede di gara, nel progetto tecnico, il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio. Lo stesso si impegna a comunicare tempestivamente ogni variazione relativa alle suddette figure.-----

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento al Regolamento

CE n. 852/2004 del 29.04.2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento

locale di igiene.-----

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni turno; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate.-----

Il Concessionario si impegna a realizzare tutte le misure opportune per impedire che soggetti diversi dal personale incaricato di procedere al trattamento dei dati personali (nel rispetto della normativa privacy) possano venire a conoscenza dei dati trattati nello svolgimento del servizio oltre che a non divulgare notizie di cui sia venuta a conoscenza nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali.-----

Il Concessionario si impegna a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione del personale da adibire al servizio che deve possedere adeguata professionalità. -----

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, il Concessionario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti.-----

A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati.

Pertanto il Concessionario informerà il Comune circa il giorno ed il luogo dove si svolgeranno i corsi.-----

In particolare deve predisporre un programma di formazione sulle seguenti tematiche generali:

- promozione della salute ed educazione alimentare,-----

- requisiti nutrizionali della giornata alimentare o del singolo pasto; -----

- controlli di qualità e indagini di customer satisfaction;-----

- valutazione del consumo, degli scarti, delle eccedenze di produzione, allo scopo di ridurre gli sprechi.-----

Per gli addetti alla cucina:-----

- tecniche di cottura per conservare i parametri di qualità nutrizionale degli alimenti;-----

- modalità di preparazione delle diete speciali;-----

- procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti.-----

Per gli addetti alla somministrazione:-----

- porzionatura corretta dei pasti anche attraverso l'uso di appropriati utensili;---

- modalità di consumo in sicurezza delle diete speciali.-----

Nello specifico il Concessionario si impegna ad attenersi a quanto previsto al punto 3 del progetto tecnico dallo stesso presentato in sede di gara.-----

ART.11 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario si impegna a garantire lo svolgimento del servizio:-----

- nel rispetto di tutte le norme in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del D. Lgs. 81/2008, e successive modificazioni;-----

- nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge 68/1999 avente a oggetto il collocamento dei disabili. La ditta dichiara di essere in regola con detta normativa -----

Il Concessionario si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei servizi costituenti oggetto del presente contratto, tutte le norme contenute nel relativo contratto collettivo nazionale di lavoro pubblici esercizi e negli accordi integrativi dello stesso in vigore nelle località dove si

esercitano i servizi

Ai fini della stipulazione del presente contratto, le parti danno atto che, ai sensi del Decreto Legge 25.09.2002 n. 210 - convertito con modifiche nella Legge 22.11.2002 n. 266 – agli atti è stato assunto il Documento Unico rilasciato dallo Sportello Unico Previdenziale in corso di validità che attesta la regolarità contributiva. L'esecutore deve osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi nazionali e territoriali stipulati tra le parti sociali firmatarie di contratti collettivi nazionali comparativamente più rappresentative, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione, assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori. In caso di inadempimento da parte dell'Aggiudicatario, si applicano le disposizioni di cui alla vigente normativa. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'esecutore o dell'eventuale subappaltatore, impiegato nell'esecuzione del contratto, si procederà ai sensi della normativa vigente.-----

Il Concessionario espressamente ed irrevocabilmente: -----

a. dichiara che non vi è stata mediazione o altra opera di terzi per la conclusione della concessione; -----

b. dichiara di non aver corrisposto né promesso di corrispondere ad alcuno, direttamente o attraverso terzi, ivi comprese le imprese collegate o controllate, somme di denaro o altra utilità a titolo di intermediazione o simili, comunque volte a facilitare la conclusione della concessione-----

c. si obbliga a non versare ad alcuno, a nessun titolo, somme di danaro o altra utilità finalizzate a facilitare e/o a rendere meno onerosa l'esecuzione e/o la gestione della concessione rispetto agli obblighi con esso assunti, né a compiere azioni comunque volte agli stessi fini; -----

d. dichiara, con riferimento alla gara indetta per l'affidamento della concessione oggetto del contratto, di non avere in corso né di aver praticato intese e/o pratiche restrittive della concorrenza e del mercato vietate ai sensi della normativa applicabile, ivi inclusi gli articoli 81 e seguenti del Trattato CE e articoli 2 e seguenti della Legge 10.10.1990 n. 287, e che l'offerta è stata predisposta nel pieno rispetto della predetta normativa. -----

Qualora non risultasse conforme al vero anche una sola delle dichiarazioni rese ai sensi del precedente comma, ovvero il Concessionario non rispettasse per tutta la durata della concessione gli impegni e gli obblighi di cui alla lettera c del precedente comma, la stessa si intenderà risolta di diritto ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1456 Codice Civile, per fatto e colpa del concessionario, con facoltà della Amministrazione di incamerare la garanzia definitiva prestata.-----

Il Concessionario dichiara di rispettare le norme in materia di anticorruzione, Legge 190/2012.-----

Ai sensi dell'articolo 53, comma 16-ter del Decreto Legislativo 30.03.2001, n. 165, il Concessionario, sottoscrivendo il presente contratto, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti di questa Amministrazione che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali, per conto di questa Pubblica Amministrazione, nei propri confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro. I contratti conclusi in violazione di quanto sopra previsto sono nulli.-----

Il Concessionario ha sottoscritto e preso visione del codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Almenno San Salvatore, approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 67 del 22/06/2022, e si impegna a

portarlo a conoscenza dei propri collaboratori e/o dipendenti e del Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici approvato nel vigente Contratto Collettivo Nazionale Funzioni Locali e di quanto contenuto nel D.P.R. n. 62/2013.-----

ART. 12 – CONTROLLI

Il Comune ha la facoltà di procedere, in qualsiasi momento, ad effettuare controlli presso le cucine ed il refettorio, per verificare la conduzione del servizio, la pulizia dei locali, il controllo delle derrate alimentari e dei pasti. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali ed accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organi preposti. I tecnici incaricati dal Comune ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze del Concessionario. Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'ATS locale che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune. -----

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa. I tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi. Nulla può essere chiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati. -----

ART. 13 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni

alimentari, il Concessionario provvederà a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e mantenerlo a temperatura positiva di 4°C per almeno 48 ore, in appositi sacchetti sterili.-----

Tali sacchetti dovranno essere muniti di etichetta recante la data e saranno utilizzati nel caso si verificano casi di intossicazione, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio. -----

ART. 14 - SMALTIMENTO RIFIUTI

Il Concessionario deve attenersi ai CAM 2020 per prevenire la produzione dei rifiuti, e garantire una corretta gestione della raccolta differenziata degli stessi, anche secondo le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.-----

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).-----

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).-----

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere al Concessionario il riciclaggio del materiale a perdere.-----

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.-----

Lo smaltimento dei rifiuti è a carico dell'Amministrazione Comunale.-----

ART. 15 - SCIOPERI ED ALTRI EVENTI

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la Stazione Appaltante e il Concessionario dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.-----

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica, per la quale non sia stata data comunicazione alla ditta concessionaria, con un anticipo di 24 ore, la Stazione appaltante riconoscerà alla stessa un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.-----

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo rispettivamente della ditta concessionaria, come della Stazione appaltante, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; sono da considerarsi cause di forza maggiore terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.-----

ART. 16 – COMPENSI E MODALITA' DI PAGAMENTO

La concessione del servizio di refezione scolastica è di tipo prepagato. Pertanto il costo prepagato per la fornitura dei pasti verrà incassato direttamente dal Concessionario del servizio.-----

Restano a carico del Comune solo i pasti agli insegnanti. Detto compenso sarà corrisposto alla PUNTO RISTORAZIONE su presentazione di regolare fattura mensile, entro il termine di 30 giorni dal ricevimento della stessa sul sistema di interscambio della pubblica amministrazione.-----

La concessione del servizio pasti a domicilio prevede che il Concessionario

fatturi direttamente agli utenti del servizio i pasti effettivamente prenotati e consegnati-----

Ai fini della determinazione dei diritti di segreteria, il valore del presente contratto è stabilito in complessive € 338.432,00, IVA esclusa, di cui:-----

Servizio di ristorazione scolastica € 248.832,00;-----

Servizio di fornitura pasti a domicilio € 89.600,00;-----

Il Concessionario dichiara di essere a completa e perfetta conoscenza dei contenuti della Legge 13.08.2010, n. 136 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari e come previsto dal comma 8 dell'art. 3 della citata legge, di assumerne i conseguenti obblighi.-----

Il Concessionario, ai sensi dello stesso art. 3 - comma 7, si obbliga a comunicare al Comune di Almenno San Salvatore gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali o degli altri strumenti finanziari idonei ad assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari dedicati, anche in via non esclusiva, alle prestazioni relative al presente contratto, nei successivi 7 (sette) giorni dalla loro accensione o primo utilizzo. Nel medesimo termine l'appaltatore comunicherà le generalità e i codici fiscali delle persone delegate ad operare sui propri conti correnti dedicati. L'obbligo di comunicazione degli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali o degli altri strumenti finanziari idonei ad assicurare la tracciabilità dei flussi riguardanti il presente appalto sussiste altresì anche nel caso di modifica degli stessi durante la vigenza del contratto. In tal caso la comunicazione deve essere fatta tempestivamente.

L'omessa o tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi di cui al citato art. 3, comma 7, comporta a carico dell'appaltatore inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria, ai sensi dell'art. 6,

comma 4 della Legge 13.08.2010, n. 136, da euro 500,00 a euro 3.000,00. -----

ART. 17 – ASSICURAZIONI

Il Concessionario si assume tutte le responsabilità civili verso terzi derivanti dalle attività relative alla prestazione, distribuzione e comunque somministrazione degli alimenti restando esclusa ogni responsabilità del Comune a riguardo. A tale proposito Il Concessionario, ha contratto assicurazione contro i rischi (derivanti anche da dolo e colpa grave) inerenti la gestione del servizio.-----

a) R.C.: verso terzi - relativa alla conduzione degli impianti affidati ed alla somministrazione degli alimenti prodotti con massimale catastrofe minimo di € 2.550.000,00, nonché copertura verso prestatori d'opera, con massimale adeguato alla retribuzione del personale. -----

b) Rischi guasti attrezzature per eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente del Concessionario o da eventuali atti di sabotaggio o atti vandalici del suddetto personale; ovviamente nel contratto assicurativo dovrà essere inclusa clausola di vincolo a favore del Comune.-----

c) Polizza assicurativa che garantisce le merci, attrezzature e arredamenti di proprietà del concessionario dai rischi di incendi, esplosioni o scoppi, anche derivanti da dolo e colpa grave delle persone di cui il Concessionario stesso deve rispondere, con rinuncia alla rivalsa verso il Comune.-----

ART. 18 - CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia della perfetta esecuzione del contratto la Ditta PUNTO RISTORAZIONE s.r.l. ha costituito cauzione definitiva di € 13.537,28, tramite polizza fidejussoria nr. 105568, emessa da Banco BPM S.p.A. in data 18/08/2022. La cauzione sta a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni

del contratto e del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse. Nel caso d'inadempimento e grave inottemperanza a carico del Concessionario, l'Amministrazione procederà ad attivare il procedimento di escussione previa contestazione scritta dell'addebito, notificata a mezzo raccomandata A/R o pec e conseguente costituzione in mora della Ditta concessionaria, il tutto nel rispetto della L. 241/1990 e s.m.i.-----

ART. 19 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

È vietato al Concessionario la cessione del servizio in oggetto.-----

E' ammesso il subappalto nel rispetto dell'art. 174 del d.lgs. n.50/2016 e, per quanto non diversamente disciplinato, dall'art. 105 del codice stesso.-----

ART. 20 – MIGLIORIE ED ATTREZZATURE

Il Concessionario, con la presentazione del progetto tecnico in sede di gara, si è impegnato a fornire ed installare una serie di attrezzature, elencate al punto 11 del progetto stesso, che rimarranno di proprietà del Comune al termine del contratto.-----

Si allega al presente atto, quale parte integrante e sostanziale, l'elenco delle attrezzature messe a disposizione dal Comune e delle attrezzature fornite dal Concessionario.-----

Il Concessionario si è impegnato, altresì, ad effettuare gli interventi di riqualificazione dei locali previsti al punto 11.c del Progetto tecnico:-----

- Intervento di manutenzione finalizzato a stuccare e tinteggiare le pareti maggiormente ammalorate del refettorio, servizi igienici, spogliatoi e tutti i locali annessi a cura di azienda specializzata con prodotti ecocompatibili, lavabili e nelle colorazioni adeguate;-----

- Intervento di manutenzione straordinaria su tutte le attrezzature;-----

- Intervento di ripristino della porta di ingresso mediante tinteggiatura a smalto;-

- Applicazione di pellicole schermanti sulle vetrate del refettorio.-----

ART. 21 – PENALITÀ

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel Capitolato, si procederà, previa contestazione scritta, esperita anche a mezzo di posta elettronica certificata, all'applicazione delle seguenti penalità commisurate per ogni inadempienza:-----

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche = Penale € 250,00; -----

- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia = Penale € 250,00; -----

- Etichettatura non conforme alla vigente normativa = Penale € 250,00; -----

- Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati = Penale € 250,00; -----

- Mancata consegna totale dei pasti ordinati = Penale € 500,00; -----

- Mancata consegna totale di una portata = Penale € 200,00; -----

- Mancata consegna di materiale a perdere = Penale € 100,00; -----

- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione = Penale € 200,00; -----

- Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici = € 300,00; -----

- Rinvenimento di parassiti = Penale € 516,00; -----

- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti = Penale € 516,00; -----

- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili = Penale € 300,00; -----

- Inadeguata igiene degli automezzi = Penale € 200,00; -----

- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica = Penale € 300,00;

- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da non essere idonei all'alimentazione umana = Penale € 516,00; -----
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso centro di produzione pasto o presso il refettorio = Penale € 300,00;-----
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente = Penale € 300,00; -----
- Temperatura dei pasti non conforme alla normativa = Penale € 200,00; -----
- Cottura pasti non adeguata = Penale € 200,00; -----
- Mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale operante presso le cucine = Penale € 300,00; -----
- Mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti = Penale € 300,00; -----
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione e rigoverno del refettorio = € 300,00; -----
- Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario massimo previsto = Penale € 100,00;-----
- Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente = Penale € 150,00; -----
- Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del capitolato speciale di concessione = Penale € 300,00.-----

ART. 22 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Indipendentemente dai casi previsti dal precedente articolo, il Comune si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nelle seguenti ipotesi:-----

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico del Concessionario;-----
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività del Concessionario;-----
- c) impiego di personale non dipendente del Concessionario;-----
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente contratto e del capitolato in materia igienico-sanitaria;-----
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del capitolato;
- f) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;-----
- g) mancata osservanza del sistema di auto controllo ex D.Lgs. /n. 155/1997----
- h) casi grave tossinfezione;-----
- i) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;-----
- j) interruzione non motivata del servizio;-----
- k) sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;-----
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;-----
- m) difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dalla committente. -----

Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata o tramite PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sul Concessionario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa. Il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole

essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 dalla sua ricezione per l'adempimento. Dopo detto termine il contratto si intende risolto di diritto. -----

ART. 23 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Eventuali controversie che potranno insorgere tra il Comune ed il Concessionario dovranno essere risolte dall'Autorità Giudiziaria competente. Il Foro competente sarà il Tribunale di Bergamo.-----

ART. 24 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Le Parti dichiarano di essere informate che i "dati personali" forniti, anche verbalmente per l'attività precontrattuale o comunque raccolti in conseguenza e nel corso dell'esecuzione del presente contratto, vengono trattati esclusivamente per le finalità del contratto, mediante consultazione, elaborazione, interconnessione, raffronto con altri dati e/o ogni ulteriore elaborazione manuale e/o automatizzata e inoltre, per fini statistici, con esclusivo trattamento dei dati in forma anonima, mediante comunicazione a soggetti pubblici, quando ne facciano richiesta per il perseguimento di propri fini istituzionali, nonché a soggetti privati, quando lo scopo della richiesta sia compatibile con i fini istituzionali degli Enti. Il Sindaco pro tempore, titolare, per il Comune di Almenno San Salvatore, del trattamento dei dati personali, ha nominato, quale Responsabile Comunale della Protezione dei Dati Personali al quale gli interessati possono rivolgersi per tutte le questioni relative al trattamento dei loro dati personali e all'esercizio dei loro diritti derivanti dalla normativa nazionale e comunitaria in materia di protezione dei dati personali, il dott. Stefano Bacchiocchi, via Garibaldi n. 31 - Gottolengo (BS)- pec

stefanobacchiocchi@odcecbrescia.it, telefono 030.9517585. I dati sono trattati dal Comune di Almenno San Salvatore in modalità sia cartacea che informatica e la raccolta di questi dati personali è per questa amministrazione comunale solitamente obbligatoria per l'esercizio delle proprie finalità istituzionali. I dati raccolti non possono essere ceduti, diffusi o comunicati a terzi, che non siano a loro volta una pubblica amministrazione, salvo le norme speciali in materia di certificazione ed accesso documentale o generalizzato. -----

Per ogni comunicazione del dato a terzo che non sia oggetto di certificazione obbligatoria per legge o che non avvenga per finalità istituzionali nell'obbligatorio scambio di dati tra pubbliche amministrazioni, l'Appaltatore ha diritto a ricevere una notifica dell'istanza di accesso da parte di terzi e in merito alla stessa di controdedurre la sua eventuale contrarietà al trattamento. Il trattamento dei dati da parte del Comune di Almenno San Salvatore di norma non contempla né la raccolta né l'archiviazione di dati personali sensibili e/o giudiziari, salvo che ciò non sia previsto in apposita normativa o mediante autorizzazione del garante italiano della privacy che rende obbligatorio detto trattamento.-----

I dati personali oggetto del presente trattamento sono stati acquisiti o direttamente dall'interessato o mediante raccolta di dati accessibili a chiunque in rete (social media e simili) o mediante acquisizione da altra fonte pubblica e di norma non esiste scadenza al trattamento in quanto obbligatorio per legge.

Questa amministrazione provvede alla raccolta e trattamento di alcuni dati personali anche tramite il proprio sito istituzionale e mediante applicativi web. I sistemi informatici e le procedure software preposte al funzionamento di questo sito web acquisiscono, nel corso del loro normale esercizio, alcuni dati personali

la cui trasmissione è implicita nell'uso dei protocolli di comunicazione di internet o perché i dati sono conferiti volontariamente dagli utenti. Non viene fatto uso di cookies per la trasmissione di informazioni di carattere personale, né vengono utilizzati c.d. cookies persistenti di alcun tipo, ovvero sistemi per il tracciamento degli utenti. Il Comune di Almenno San Salvatore osserva specifiche misure di sicurezza per prevenire la perdita dei dati, usi illeciti o non corretti ed accessi non autorizzati. Le norme applicabili ai trattamenti di dati personali effettuati dal Comune, oltre alle norme speciali di ogni singolo settore, sono il codice italiano in materia di protezione dei dati personali (Decreto Legislativo 30.06.2003 n. 36/196) e il regolamento (UE) 2016/679. Con la presentazione formale dell'offerta in sede di gara, la sottoscrizione del Capitolato Speciale ed ora la firma del presente contratto, si ritiene che il Concessionario abbia espresso il consenso al trattamento dei dati personali. Le parti dichiarano altresì di essere informate sui diritti sanciti dall'articolo 7 del Decreto Legislativo 30.06.2003, n. 196. -----

ARTICOLO 25- NORMATIVA ANTIMAFIA

La Società PUNTO RISTORAZIONE risulta iscritta alla White List della Prefettura di Bergamo "Elenco dei fornitori di beni e prestatori di servizi non soggetti a tentativi di infiltrazione mafiosa" (art.1, comma dal 52 al 57, della Legge n. 190/2012; D.P.C.M. 18 aprile 2013).-----

ARTICOLO 26- NORME FINALI

Tutte le spese di concessione e di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra spesa agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico del Concessionario.-----

Ai fini fiscali Comune e Concessionario dichiarano che le forniture oggetto del presente sono soggetti all'Imposta sul Valore Aggiunto - IVA, per cui si richiede

la registrazione in misura fissa ai sensi dell'articolo 40 del DPR 26 aprile 1986

numero 131. L'IVA resterà a carico del Comune ed il Concessionario dovrà

addebitarla in fattura. Ai sensi dell'art. 17 Ter del D.P.R. 26 ottobre 1972, n.

633, l'IVA esposta in fattura verrà versata all'erario direttamente da questo

Ente. L'imposta di registro sarà versata con modalità telematica, mediante il

Modello Unico Informatico utilizzando il software UniMod 4.3. Il contratto sarà

prodotta all'Agenzia delle Entrate mediante piattaforma Sister.-----

Rimangono parte integrante del presente atto, anche se non allegati, i

documenti facenti parte del progetto tecnico e dell'offerta, che si intendono

interamente richiamati nel presente contratto-----

Il presente atto, formato in modalità elettronica, è stato redatto da me,

Segretario Comunale, mediante l'utilizzo degli strumenti informatici su 32

pagine e nr. 18 righe della pagina 33 escluse le firme e viene da me letto alle

parti contraenti che, riconosciutolo conforme alla loro volontà, con me ed alla

mia presenza lo sottoscrivono con firma digitale ai sensi dell'art. 1 comma 1 lett.

s) del Codice dell'Amministrazione Digitale (CAD). Io sottoscritto, Segretario

comunale, attesto che i certificati di firma utilizzati sono validi e conformi al

disposto dell'art. 1 comma 1 lett. f) del D.lgs. n. 82/2005.-----

- PUNTO RISTORAZIONE nella persona del Sig Maurizio Serravalle, legale
Rappresentante;-----

- COMUNE DI ALMENNO SAN SALVATORE, nella persona della Sig.ra
Maria Chiara Benedetti, Responsabile del Settore 1;-----

- Il Segretario Generale rogante, Dott. Vittorio Carrara.-----

COMUNE DI ALMENNO SAN SALVATORE

c.a.p. **24031** provincia di **Bergamo** Tel.035/63.20.211 – fax 035/64.30.41 c.f./p.i.00533860169

Comune ad economia prevalentemente turistica – Decreto Giunta Regionale Lombarda 8-6-2001 7/5061
Gemellato con i Comuni spagnoli di Soller e Valldemosa (Isole Baleari)



DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE DEL SETTORE 1 - AMMINISTRATIVO

N. generale **279** del **10/08/2022**

OGGETTO: GARA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DEL SERVIZIO FORNITURA PASTI A DOMICILIO PERIODO 01.09.2022/31.08.2025. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA ALLA DITTA PUNTO RISTORAZIONE SRL'. CIG 9194169447

La Determina viene pubblicata all'Albo pretorio dal 10/08/2022 al 25/08/2022.

OGGETTO: GARA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DEL SERVIZIO FORNITURA PASTI A DOMICILIO PERIODO 01.09.2022/31.08.2025. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA ALLA DITTA PUNTO RISTORAZIONE SRL'. CIG 9194169447

**IL RESPONSABILE
SETTORE 1 - AMMINISTRATIVO**

Considerato che, con decreto sindacale n. 18 del 02/01/2020 il Sindaco ha attribuito alla sottoscritta la nomina di Responsabile del Settore 1 (Servizio Segreteria/Affari Generali – Socio-educativo-culturale – Tributi) dal 01/01/2020 al 31/12/2022;

Preso atto che:

- con deliberazione del Consiglio Comunale n. 04 del 14/02/2022 è stato approvato il bilancio di previsione per gli esercizi finanziari 2022/2024;
- con deliberazione della Giunta Comunale n. 29 del 23/03/2022 è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione 2022 suddiviso per ciascun Responsabile di Settore;
- i Responsabili di Settore sono autorizzati ad adottare gli atti di gestione, le risorse finanziarie, strumentali e umane corrispondenti al bilancio di previsione annualità 2022 approvato con il Bilancio 2022/2024;

Richiamata la propria determinazione nr. 132 del 20/04/2022 con la quale si procedeva a contrarre l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e del servizio fornitura pasti a domicilio – periodo 01.09.2022/31.08.2025– Codice CIG 9194169447, mediante gara con procedura aperta da esperirsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i.;

Considerato che:

- in data 28/04/2022 è stata attivata la procedura per la concessione del servizio di ristorazione scolastica e del servizio fornitura pasti a domicilio – periodo 01.09.2022/31.08.2025– Codice CIG 9194169447, con scadenza il giorno 29/05/2022 ore 19.01, avvalendosi della piattaforma elettronica "Sintel", codice procedura n. 153870783, per l'importo base di € 345.216,00, I.V.A. esclusa, di cui € 1.036,80 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così suddiviso:
 - € 254.016,00 per il servizio ristorazione scolastica, di cui € 1.036,80 per oneri della sicurezza;
 - € 91.200,00 per il servizio fornitura a domicilio;e rinnovabile per un ulteriore triennio;
- entro il termine previsto è pervenuta l'offerta dell'operatore economico ditta 'PUNTO RISTORAZIONE SRL', con sede in Gorle (BG), Via Roma 16, C.F. e P.I. 014190168;
- come si evince dai documenti depositati agli atti, l'offerta presentata è pari a € 338.432,00 oltre IVA, per il periodo 01.09.2022/31.08.2025, per un importo, per ogni singolo pasto, di € 4,80, oltre iva, per il servizio di ristorazione scolastica e di € 5,60, oltre iva, per il Servizio pasti a domicilio;

Preso atto di aver verificato il possesso da parte della società aggiudicataria dei requisiti di carattere generale e capacità tecnico-professionale, come previsto dagli artt. 80 e 83 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i.;

Acquisito il DURC, codice INAIL 33367415, con scadenza il 07/10/2022;

Acquisiti altresì, attraverso il portale AVCPass dell'ANAC i documenti di comprova delle dichiarazioni rese in fase di gara dall'aggiudicatario;

Ritenuto, dunque, riscontrando la regolarità delle operazioni di gara e la sussistenza dei presupposti necessari, ai sensi dell'art. 32 comma 7 del D.lgs. 50/2016, di aggiudicare in via definitiva all'operatore economico ditta 'PUNTO RISTORAZIONE SRL', con sede in Gorle (BG), Via Roma 16, C.F. e P.I. 01419010168, la concessione del servizio di ristorazione scolastica e del servizio fornitura pasti a domicilio – periodo 01.09.2022/31.08.2025;

Visto il Codice identificativo gara (CIG) assegnato 9194169447;

VISTI altresì:

il D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i.;

il D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 e s.m.i.;

il vigente Statuto Comunale ed il Regolamento di contabilità;

Dato atto di aver verificato che l'adozione del presente atto non coinvolge interessi propri del sottoscritto, ovvero di propri parenti, affini entro il secondo grado, del coniuge o di conviventi, oppure di persone con le quali il sottoscritto abbia rapporti di frequentazione abituale, ovvero, di soggetti od organizzazioni con cui il sottoscritto o il coniuge abbia causa pendente o grave inimicizia o rapporti debito credito;

DETERMINA

per i motivi in premessa esposti e che qui si intendono integralmente riportati,

1. Di approvare il procedimento di gara per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e del servizio fornitura pasti a domicilio per il periodo 01.09.2022/31.08.2025, Codice CIG 9194169447, prevedente il rinnovo per il successivo triennio, ai sensi del combinato dell'art. 35 e dell'allegato XIV del D. Lgs 50/2016, esperito sulla piattaforma elettronica Sintel, codice procedura n. 153870783, mediante gara con procedura aperta esperita con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i.
2. Di dare atto che tutta la documentazione di gara è depositata agli atti.
3. Di aggiudicare in via definitiva alla ditta 'PUNTO RISTORAZIONE SRL', con sede in Gorle (BG), Via Roma 16, C.F. e P.I. 01419010168, la concessione del servizio di ristorazione scolastica e del servizio fornitura pasti a domicilio – periodo 01.09.2022/31.08.2025, per un importo complessivo pari a € 338.432,00 oltre IVA, per un importo, per ogni singolo pasto, di € 4,80, oltre iva, per il servizio di ristorazione scolastica e di € 5,60, oltre iva, per il servizio pasti a domicilio.
4. Di dar atto che:
 - ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.lgs. 50/2016, il relativo contratto verrà redatto in forma pubblica amministrativa con modalità elettronica;
 - il servizio può iniziare in pendenza di stipula del contratto.
 - il corrispettivo per i servizi oggetto di concessione verrà riscosso direttamente dal concessionario, restando a carico del Comune solo il costo dei pasti per gli insegnanti addetti alla sorveglianza degli alunni, comunicati dal Comune al concessionario.
5. Di impegnare a favore della ditta 'PUNTO RISTORAZIONE SRL' una somma complessiva di € 7.300,00 per i pasti forniti agli insegnanti di turno durante il servizio di ristorazione scolastica, per gli anni scolastici 2022/2023 - 2023/2024 – 2024/2025, imputando la somma come segue:
 - € 1.300,00 al capitolo PEG 160 codice 04.06-1.03.02.15.000 del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario in corso, che presenta la dovuta disponibilità, dando atto che la fornitura sarà esigibile entro il 31/12/2022 per quota di competenza e che l'IVA non sarà versata al fornitore bensì assolta ai sensi dell'art.17-ter del D.P.R. 633/1972.
 - € 3.000,00 al capitolo PEG 160 codice 04.06-1.03.02.15.000 del bilancio di pluriennale 2022/2024, anno 2023 dando atto che la fornitura sarà esigibile entro il 31/12/2023 per quota di competenza e che l'IVA non sarà versata al fornitore bensì assolta ai sensi dell'art.17-ter del D.P.R. 633/1972.
 - € 1.300,00 al capitolo PEG 160 codice 04.06-1.03.02.15.000 del bilancio di pluriennale 2022/2024, anno 2024 dando atto che la fornitura sarà esigibile entro il 31/12/2024 per quota di competenza e che l'IVA non sarà versata al fornitore bensì assolta ai sensi dell'art.17-ter del D.P.R. 633/1972.
6. Di demandare al Responsabile del Servizio Finanziario l'iscrizione del competente impegno di spesa, pari ad € 1.700,00, al medesimo capitolo del bilancio 2025.

7. Di precisare che l'affidatario si assumerà tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., si impegnerà, altresì, ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori ed i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai lavori, servizi e forniture derivanti dal presente appalto, a pena di nullità assoluta, apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi.
8. Di demandare al responsabile del settore 1 tutti gli adempimenti conseguenti al presente atto.

Il Responsabile
Settore 1 - Amministrativo
Maria Chiara Benedetti



COMUNE DI ALMENNO SAN SALVATORE

Provincia di Bergamo

ATTESTAZIONE DI COPERTURA FINANZIARIA

Determinazione Settore 1 - Amministrativo nr.127 del 10/08/2022

ESERCIZIO: 2022	Impegno di spesa	2022 1080/0	Data: 10/08/2022	Importo: 1.300,00
Oggetto:	GARA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DEL SERVIZIO FORNITURA PASTI A DOMICILIO PERIODO 01.09.2022/31.08.2025. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA ALLA DITTA PUNTO RISTORAZIONE SRL'. CIG 9194169447			
				C.I.G.: 9194169447
SIOPE:	1.03.02.15.006 - Contratti di servizio per le mense scolastiche			
Piano dei Conti Fin.:	1.03.02.15.006 Contratti di servizio per le mense scolastiche			
Beneficiario:	0044524 - PUNTO RISTORAZIONE SRL			
Bilancio				
Anno:	2022	Stanziamiento attuale:	21.500,00	
Missione:	4 - Istruzione e diritto allo studio	Impegni gia' assunti:	5.532,00	
Programma:	6 - Servizi ausiliari all'istruzione	Impegno nr. 1080/0:	1.300,00	
Titolo:	1 - Spese correnti	Totale impegni:	6.832,00	
Macroaggregato:	103 - Acquisto di beni e servizi	Disponibilità residua:	14.668,00	
Piano Esecutivo di Gestione				
Anno:	2022	Stanziamiento attuale:	5.000,00	
Capitolo:	160	Impegni gia' assunti:	0,00	
Oggetto:	SPESA PER MENSE SCOLASTICHE (SERVIZIO IVA)	Impegno nr. 1080/0:	1.300,00	
		Totale impegni:	1.300,00	
		Disponibilità residua:	3.700,00	
Progetto:				
Resp. spesa:	RESPONSABILE SETTORE 1			
Resp. servizio:	RESPONSABILE SETTORE 1			

Il presente documento ha valore di Visto Contabile.

ALMENNO SAN SALVATORE li, 10/08/2022



Il Responsabile del Servizio Finanziario

Documento firmato digitalmente ai sensi dell'art. 24 del D.Lgs. n. 82/2005 e depositato presso la sede del Comune di Almenno San Salvatore. Ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. 39/93 si indica che il documento è stato firmato da:

BOTTI TARSILLA in data 10/08/2022