



COMUNE DI PONTE NOSSA
PROVINCIA DI BERGAMO
Settore Servizi Sociali

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO INTEGRATO PASTI A DOMICILIO (S.I.P.D.)**

Articolo 1

OGGETTO DELL'APPALTO - DURATA

Il presente Capitolato speciale d'appalto ha per oggetto il servizio di mensa rivolto agli anziani con consegna del pasto del mezzogiorno al loro domicilio

Il servizio dovrà essere espletato dall'impresa con propria organizzazione e mediante le seguenti prestazioni:

- approvvigionamento dei generi alimentari e la preparazione dei pasti presso la struttura dell'impresa;
- trasporto al domicilio degli utenti dei pasti preparati mediante l'utilizzo di appositi contenitori e mezzi propri dell'impresa appaltatrice, la distribuzione dei pasti e quant'altro necessario a garantire un buon servizio;

Il servizio riguarderà in via del tutto previsionale circa 25 (venticinque) pasti giornalieri.

Il servizio dovrà essere reso in ottemperanza alle vigenti norme igienico-sanitarie così come previsto dal D.Lgs.155/1997 e s.m.i..

L'appalto avrà decorrenza dal primo aprile 2010 al 31/03/2013.

Articolo 2

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:

Procedura aperta, aggiudicazione a favore dell'impresa concorrente che presenterà l'offerta al massimo ribasso sul prezzo posto a base di gara (ai sensi dell'art.81 del D.Lgs. 163/2006).

Articolo 3

SERVIZIO FINANZIATO MEDIANTE:

Fondi propri dell'Amministrazione sui rispettivi bilanci annuali di competenza.

Articolo 4

**MODALITA' DI RICHIESTA DEL CAPITOLATO SPECIALE E DELLA DOCUMENTAZIONE
COMPLEMENTARE, INFORMAZIONI RELATIVE:**

I documenti di gara possono essere richiesti presso gli Uffici di Via Frua 33 - Ponte Nossola, tel. 035/701054 orari: Lunedì-Venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,30; Sabato dalle ore 9,00 alle ore 12,00; giovedì dalle 16,00 alle ore 18,00. Copia degli stessi è disponibile al costo di €0,26 (1 facciata A4).

Informazioni sulla gara possono essere richieste altresì al medesimo recapito. Copia della presente documentazione è pubblicata all'Albo pretorio e sul sito internet del Comune di Ponte Nossola al seguente indirizzo: www.comune.pontenossa.bg.it

Articolo 5

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA:

La busta dell'offerta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura dovrà essere recapitata a mezzo di plico postale raccomandato, tramite corriere ovvero con consegna a mano, ad oneri a carico del mittente, ivi compresa la responsabilità per il caso di mancata o tardiva consegna e contenere a pena di esclusione 2 (due) plichi ugualmente sigillati e controfirmati, contrassegnati con l'oggetto dell'appalto "SERVIZIO INTEGRATO PASTI A DOMICILIO" e la seguente dicitura: periodo dal 01/04/2010 – 31/03/2013.

Plico n.1 = offerta economica

Plico n.2 = documentazione.

Nel plico n. 1 dovrà essere contenuta esclusivamente l'offerta economica (allegato B) in carta da bollo. Nel plico n. 2 dovrà essere contenuta la domanda di partecipazione (allegato A), la cauzione provvisoria e la dichiarazione di cui all'allegato C.

La busta dovrà pervenire improrogabilmente **entro le ore 12,00 del giorno lunedì 22 marzo 2010.**

Articolo 6

DATA DI SVOLGIMENTO DELLA GARA:

La gara si terrà il giorno **giovedì 25 marzo 2010, alle ore 15,00**, presso la sede del Comune, Via Frua n. 35 in una sala aperta al pubblico, secondo le modalità di cui al vigente regolamento dei contratti ed alle norme contenute nelle disposizioni di leggi vigenti.

La commissione di gara procederà come segue:

- verifica preliminare della integrità dei plichi e della loro rispondenza alle prescrizioni del presente bando, a pena di esclusione;
- verifica della rispondenza della documentazione in essa contenuta alle prescrizioni del presente bando, quale condizione essenziale per l'ammissione alla gara e alla successiva apertura della busta contenente l'offerta;
- apertura della busta contenente l'offerta;

Articolo 7

AGGIUDICAZIONE E AFFIDAMENTO DELL'INCARICO:

La gara sarà aggiudicata in via provvisoria con effetto immediato al concorrente, singolo o raggruppato, che avrà presentato il maggior ribasso sulla base d'asta.

In caso di parità si procederà, seduta stante, mediante sorteggio.

Articolo 8

SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Possono partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs. 163 del 12.04.2006 e che non si trovano nelle condizioni di cui all'articolo 38 dello stesso D. Lgs.

Non sono ammesse a partecipare alla gara ditte che versano in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di concordato preventivo. Non sono ammesse a partecipare alla medesima gara imprese tra loro controllate ai sensi dell'art. 2359 del C.C.

Sono ammessi alla gara i soggetti che abbiano esercitato l'attività di cui all'oggetto dell'appalto per almeno un triennio antecedentemente la pubblicazione del bando inerente il servizio in oggetto;

Articolo 9

VALIDITA' VINCOLANTE DELL'OFFERTA:

Il periodo decorso il quale la ditta può svincolarsi dalla propria offerta è stabilito in giorni 180 (centottanta) dalla scadenza del termine di presentazione delle offerte.

Articolo 10

CAUZIONE PROVVISORIA E CAUZIONE DEFINITIVA:

E' prevista una cauzione per la partecipazione alla gara, a garanzia dell'offerta, pari al 2% dell'importo a base di gara.

E' prevista la cauzione del 10% dell'importo di contratto da stipulare in sede di sottoscrizione dello stesso.

La cauzione provvisoria dovrà avere validità di almeno 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione dell'offerta;

la cauzione definitiva dovrà avere durata almeno pari alla durata contrattuale. La cauzione provvisoria sarà restituita entro 30 (trenta) giorni dall'aggiudicazione definitiva.

Articolo 11

ALTRE INDICAZIONI:

Per tutto quanto non previsto nel presente bando di gara e capitolato speciale di appalto si fa riferimento, alla normativa nazionale di riferimento per le gare di appalto pubbliche, ovvero al D.Lgs. n.163/2006.

L'aggiudicazione sarà disposta anche in presenza di una sola offerta valida, fermo restando che non sono considerate valide (e quindi non sono ammesse) offerte in aumento.

Con la partecipazione alla gara la Ditta autorizza il Comune di Ponte Nossa al trattamento dei dati personali, al solo fine delle procedure di aggiudicazione e di successiva stipulazione e gestione del contratto, ai sensi e per gli effetti della vigente normativa sulla tutela della *privacy*.

Articolo 12

UTENZA

L'utenza è costituita da anziani e persone bisognose che vivono da sole.

Il numero dei pasti giornalieri presunti da somministrare è quello indicato dal precedente articolo 1. Il numero di detti pasti potrà variare nel corso dell'appalto in aumento o in diminuzione. Alla ditta sarà garantito un minimo di pasti giornalieri nella misura di 10 (dieci). I pasti devono essere trasportati e distribuiti presso il domicilio degli utenti.

Articolo 13

MENÙ E TABELLE DIETETICHE

I menù devono essere elaborati in conformità alle indicazioni di natura igienico- sanitaria ed alimentare fornite dall'ASL territorialmente competente .

L'impresa è tenuta alla predisposizione di *diete in bianco* qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.00 dello stesso giorno, senza la necessità di relativo certificato medico, la ditta dovrà erogarlo nella soluzione ritenuta più idonea in sede di offerta.

I pasti dovranno essere distribuiti con il sistema dei contenitori pluriporzione, al domicilio degli anziani in contenitori ritenuti idonei dall'impresa offerente.

L'impresa dovrà, altresì, fornire *diete speciali* sulla base del certificato medico specialistico, per garantire la fruizione del servizio ad utenti portatori di patologie con preciso vincolo dietetico, senza variazione del prezzo di aggiudicazione. In caso di allergie ed intolleranze alimentari, la ditta dovrà attenersi alla certificazione dell'organo sanitario, sostituendo gli alimenti ai quali l'utente è allergico e verificando, con la massima cura, che tra gli alimenti utilizzati in alternativa con compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante. Il pasto dovrà essere fornito con le medesime modalità sopra descritte per le diete in bianco.

L'impresa, inoltre, dovrà garantire l'erogazione di *diete a carattere etico e religioso* Sempre senza variazione del prezzo. Per la *dieta vegetariana* occorrerà sostituire le carni con i legumi.

Articolo 14

MATERIALI TECNICI DELLE STOVIGLIE

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene previste dalla legge.

Articolo 15

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata di anni 3 (tre) a decorrere dal 01/04/2010, anche in pendenza della stipula del contratto, con la riserva per l'Amministrazione di richiedere almeno quindici giorni prima dalla scadenza e con apposito atto scritto una proroga temporanea alle stesse condizioni di contratto e a garanzia della continuità nell'erogazione dei pasti.

Articolo 16

CENTRO DI COTTURA DELL'IMPRESA PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

L'impresa dovrà possedere un proprio centro di cottura per la preparazione dei pasti dotato di regolare autorizzazione sanitaria per l'attività oggetto dell'appalto.

I contenitori dei pasti utilizzati per la gestione del servizio forniti dalla ditta devono essere a norma di legge ed idonei al trasporto di pasti in numero sufficiente a contenere i pasti da erogare. Il sistema di trasporto dovrà svolgersi nei modi previsti dalle vigenti norme in materia di ristorazione senza che la ditta convenzionata possa sollevare eccezioni di alcun genere e con i requisiti previsti nell'allegato A) punto 14.

Articolo 17

PERSONALE

La gestione del servizio oggetto dell'appalto dovrà essere espletata con personale alle dirette dipendenze della ditta appaltatrice. Il personale impiegato dovrà essere in regola con quanto prevede il contratto collettivo di lavoro applicabile al settore, con le leggi in materia di lavoro nel rispetto delle norme in materia di prevenzione, igiene e sicurezza.

Il predetto personale all'atto dell'assunzione dovrà rilasciare una dichiarazione dalla quale risulti che lo stesso non può rivendicare alcun diritto nei confronti del Comune di Ponte Nossa anche in caso di fallimento del gestore. L'organizzazione e la responsabilità rimane della ditta aggiudicataria.

L'appaltatore con la firma del contratto di appalto assume ogni responsabilità di qualsiasi tipo sollevando l'Amministrazione Comunale. L'appaltatore dovrà utilizzare personale in numero sufficiente ed idoneo a garantire il buon funzionamento del servizio sopra descritto.

L'appaltatore deve comunicare i nominativi del personale addetto al trasporto.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale addetto al

trasporto e alla consegna dei pasti, ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Ai fini della prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali la ditta convenzionata dovrà provvedere a sue cure e spese a tutti gli obblighi che gli derivano dall'assunzione del servizio appaltato.

Inoltre, la ditta appaltatrice dovrà essere in regola con la normativa sui disabili.

Il personale addetto al servizio, ai sensi dell'articolo 37 del D.P.R.n.327/1980 e s.m.i., dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'autorità sanitaria competente. I predetti libretti aventi validità annuale dovranno essere rinnovati prima della scadenza.

Il personale dovrà essere regolarmente assicurato presso i competenti istituti assicurativi e previdenziali previsti dalla legge.

Articolo 18

CARATTERISTICHE DELLA MERCE

Per tutti gli alimenti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, confezionato secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico-sanitarie, nel rispetto delle indicazioni di natura igienico-sanitaria ed alimentare fornite dall'ASL territorialmente competente e dalla normativa in materia.

Articolo 19

QUALITÀ E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere serviti agli utenti con il sistema descritto precedentemente. I prodotti che compongono il pasto devono essere somministrati a temperatura idonea ed a giusta cottura e preparazione negli orari concordati con l'Amministrazione Comunale.

La ditta dovrà individuare nell'attività svolta ogni fase che possa rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le adeguate misure secondo i principi HACCP di cui al decreto legislativo n. 155/1997.

Articolo 20

GARANZIE E CONTROLLO DI QUALITÀ

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e secondo le modalità che riterrà più opportune, controlli presso il centro di cottura, al fine di verificare la corrispondenza del servizio alle prestazioni contrattuali. Tali controlli saranno effettuati in contraddittorio con la ditta attraverso l'ASL incaricata dal Comune o, altresì, fatti salvi i controlli programmati da parte degli organismi, dall'ASL competente.

L'impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa della giornata.

L'Organo di controllo incaricato dall'Amministrazione ha il compito di verificare il rispetto del menù, delle grammature, delle date di scadenza dei prodotti, dell'igiene, di raccogliere le istanze dell'utenza e di curare il collegamento tra la medesima utenza, l'Amministrazione e la ditta appaltatrice.

Tutti i controlli devono avvenire alla presenza di un responsabile della ditta, senza interferire con l'attività del personale addetto e nel rispetto di tutte le cautele prescritte per l'accesso alla cucina e ai refettori.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire eventualmente, nelle forme ritenute più idonee, all'impresa le osservazioni e le eventuali contestazioni rilevate dagli organi di controllo preposti. L'impresa, a sua volta, è tenuta a fornire giustificazioni entro cinque giorni; trascorso tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, l'Amministrazione Comunale procederà ad applicare le eventuali sanzioni.

Articolo 21

MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Per tutta la durata dell'appalto e durante il periodo di svolgimento del servizio, esso deve essere effettuato nei giorni di seguito descritti. L'appaltatore dovrà approvvigionarsi di tutti i generi necessari e sarà unico responsabile nei confronti dei fornitori.

Restano a carico della ditta appaltatrice tutti i materiali e le attrezzature necessarie per lo svolgimento del servizio.

Il numero degli utenti sarà comunicato giornalmente alla ditta aggiudicataria entro le ore 9,30 da parte di un incaricato dell'Amministrazione Comunale. In assenza di comunicazione, il numero dei pasti da somministrare è pari a quello del giorno precedente.

In caso di mancata erogazione dei pasti, totale o parziale, nel giorno e nell'ora fissati, l'Amministrazione Comunale sarà nella facoltà di applicare alla ditta una sanzione pecuniaria pari al 50% (cinquanta per cento) del valore dei pasti erogati, con un minimo di 100€, da trattarsi sulle fatture ammesse al pagamento e, in

mancanza, con incameramento della cauzione prestata, fatto salvo il diritto di rivalsa dei maggiori danni da tali inadempienze. In caso di mancata erogazione dei pasti per cause non addebitabili alla ditta (inclemenza atmosferica, furti eccetera), detta sanzione non sarà applicata.

Qualora i pasti giornalmente approntati non dovessero corrispondere al quantitativo ordinato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare il quantitativo mancante.

Se i pasti non dovessero presentare i requisiti di idoneità prescritti al momento della distribuzione verranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare una sanzione pecuniaria pari al 30% (trenta per cento) del valore dei pasti sostituiti da trattarsi sulle fatture o, in mancanza, con l'incameramento della cauzione, fatto salvo il diritto di rivalsa dei maggiori danni conseguenti a tali inadempienze. L'Amministrazione potrà disporre tramite l'ASL analisi sui pasti in questione, addebitando al fornitore tutte le spese sostenute.

Allorché i pasti siano stati contestati per più volte dagli Organi di controllo ovvero siano stati giudicati almeno per cinque volte, dalle analisi a campione effettuate presso l'impianto di cottura, non conformi ai menù per tipologia del pasto sia per grammatura, l'Amministrazione Comunale si riserva di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1456 del Codice Civile, fatta salva ogni eventuale azione nei confronti della ditta aggiudicataria per il risarcimento degli ulteriori danni.

Il servizio di consegna pasti a domicilio (individuali) dei fruitori, si svolge in tutti i giorni della settimana, domenica esclusa.

I pasti dovranno essere consegnati presso il domicilio individuale nella fascia oraria compresa tra le ore 11.00 e le ore 12.45 di ciascun giorno.

I pasti dovranno essere consegnati nelle mani dei fruitori, ovvero della/e persona/e da essi delegata/e e di cui i Servizi Sociali comunali conoscano o abbiano fornito nominativo. In caso di assenza accertata dall'interessato e del delegato –se previsto– il pasto non deve essere abbandonato al domicilio.

Qualora il fruitore del servizio – per motivi contingenti o specifici, documentati dall'Ufficio Servizi Sociali – non fosse in grado di aprire i contenitori, è fatto obbligo agli addetti di integrare la prestazione di consegna aiutando la persona in difficoltà con modalità rispettose delle norme igieniche prescritte ed in particolare mediante l'impiego di guanti monouso. Qualora gli addetti riscontrino problemi o anomalie durante la consegna (assenze immotivate del fruitore, comportamenti incongrui, malori, ecc.), ovvero siano oggetto di reclami o lamentele per qualsivoglia ragione, sono obbligatoriamente tenuti a darne immediata comunicazione telefonica, primariamente ai responsabili individuati dall'Amministrazione Comunale.

Eventuali modificazioni del giro di consegna o dell'orario abituale del singolo accesso domiciliare dovranno essere tempestivamente comunicati all'Ufficio Comunale preposto al Servizio.

Gli addetti alla consegna dei pasti sono autorizzati ad assumere richieste di cambiamento (ed a concordare direttamente eventuali variazioni), sia relativamente alla natura del servizio (es. Menù) che alle procedure di erogazione (es. orari).

Qualsivoglia cambiamento e/o adeguamento transitorio o costante del servizio alle esigenze individuali dei fruitori vanno successivamente portate a conoscenza del responsabile dell'area servizi sociali. Il personale addetto al servizio di consegna deve essere munito di badge identificativo corredato da fotografia ed indossare un abbigliamento adeguato.

Le modalità operative stabilite dal presente articolo sono suscettibili di variazioni e/o integrazioni, previamente concordate, secondo le esigenze dell'Amministrazione e senza oneri aggiuntivi per il Comune di Ponte Nossa.

Articolo 22

PENALITÀ

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e di contratto si riserva di applicare le seguenti sanzioni pecuniarie, oltre a quelle previste nel precedente articolo 21 e precisamente:

- in caso di mancato rispetto delle diete speciali, sarà applicata una sanzione pari a €100,00 (cento) per ogni pasto non regolare;
- in caso di mancato rispetto delle norme igienico- sanitarie riscontrate presso l'impianto di cottura sarà applicata una sanzione pecuniaria di €500,00 (cinquecento);
- in caso di mancato impiego- assunzione, rispetto all'organico previsto sarà applicata una sanzione pecuniaria di €100,00 (cento) per ogni giorno in cui il disservizio dovesse protrarsi;
- in caso di ritardo ingiustificato di oltre trenta minuti oltre il livello massimo fissato nella distribuzione dei pasti sarà applicata una sanzione pecuniaria pari al 30% (trenta per cento) dei pasti pervenuti in ritardo.

L'applicazione della penalità sarà preceduta da regolare contestazione nelle forme decise dall'Amministrazione Comunale; la ditta aggiudicataria avrà la possibilità di presentare le sue

controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dall'avvenuta contestazione inviata dall'Amministrazione Comunale.

La penality sarà recuperata mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento di liquidazione.

L'applicazione della penality non impedisce l'eventuale ricorso alla risoluzione del contratto, qualora le medesime violazioni vengano reiterate o il servizio risulti del tutto insoddisfacente.

Articolo 23

RESPONSABILITÀ PER DANNI

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio e per cause ad esso connesse derivino all'Amministrazione Comunale e/o a terzi, a persone o a cose, è senza riserve ed eccezioni, a totale carico della ditta aggiudicatrice, la quale dovrà possedere per la partecipazione alla gara apposita polizza R.C. per danni a persone e cose. Copia della citata polizza dovrà essere consegnata, prima della stipula del contratto, all'Amministrazione Comunale.

L'appaltatore che ha prestato la citata cauzione definitiva a garanzia dell'appalto avrà l'obbligo di reintegrare la stessa nel caso di incameramento totale o parziale.

Articolo 24

DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO.

Oltre che nei casi previsti dalla legge e dal presente capitolato speciale di appalto l'Amministrazione Comunale ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- 1) per abbandono dell'appalto, salvo che per causa di forza maggiore;
- 2) per contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamentari relativi al servizio;
- 3) per comportamento scorretto verso gli utenti da parte della ditta appaltatrice o del proprio personale adibito, segnalato dall'Amministrazione;
- 4) per inosservanza da parte della ditta di impegni assunti verso il Comune;
- 5) in caso di fallimento e/o di frode;
- 6) qualora l'impresa aggiudicataria ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti il presente Bando - Capitolato Speciale di Appalto;
- 7) per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi della vigente normativa in materia.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione incamerata dal Comune e sarà tenuta al risarcimento dei danni conseguenti, comprese le spese per l'eventuale nuovo appalto.

Articolo 25

DIVIETO DI CESSIONE IN SUBAPPALTO

Resta vietato alla ditta aggiudicatrice, pena la risoluzione "ipso iure" del contratto e l'incameramento della cauzione, qualsiasi sub appalto totale o parziale del servizio.

Articolo 26

PREZZI

La base d'asta per ogni pasto è fissato in €5,60 (oltre I.V.A. 4%), per un importo presunto complessivo triennale di euro 75.000,00=

Il costo di ogni pasto sarà fisso per l'intera durata dell'appalto, così come verrà stabilito in base al risultato della gara e specificato nel contratto sottoscritto a seguito dell'aggiudicazione.

Nel prezzo del pasto si intendono interamente compresi e compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere espresso o implicito di cui al presente bando - Capitolato Speciale di Appalto, inerente e conseguente al servizio in oggetto.

Articolo 27

PAGAMENTI

La ditta appaltatrice rilascerà al Comune di Ponte Nossa una fattura mensile riepilogativa dei pasti prenotati. Il Comune procederà alla liquidazione entro trenta giorni dalla ricezione della fattura, autorizzando il Servizio Finanziario alla emissione del relativo mandato di pagamento, salvo responsabilità di errata fatturazione sia nello sviluppo contabile che per discordanza con il prezzo di convenzione.

Articolo 28

SPESE CONTRATTUALI ED ONERI DIVERSI.

Il contratto di appalto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa. Tutte le spese di contratto, di bollo, di registrazione, accessori e conseguenti, ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto, saranno a carico della ditta aggiudicatrice.

Articolo 29

INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 DEL L.GS. N. 196/2003

I dati raccolti verranno utilizzati unicamente ai fini della partecipazione alla gara d'appalto oggetto del presente capitolato, dell'espletamento del servizio e per fini istituzionali dell'Amministrazione Comunale e potranno essere trattati anche con strumenti informatici.

Il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria.

In caso di rifiuto al trattamento dei dati non sarà consentita la partecipazione alla presente gara d'appalto.

I dati dichiarati potranno essere comunicati in caso di necessità ad altri enti preposti al controllo del corretto svolgimento del servizio.

Sono fatti salvi i diritti delle Ditte previsti dall'art.7 del Dlgs. N° 196/2003.

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Ponte Nossa Via G. Frua, 35.

Articolo 30

FORO COMPETENTE.

Il foro di Bergamo è competente per tutte le controversie connesse e derivanti dalla presente convenzione. In caso di contestazione con l'appaltatore si farà riferimento all'Autorità giudiziaria competente.

Articolo 31

RINVIO A NORME VIGENTI.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale di Appalto, si fa rinvio alle leggi e regolamenti in vigore. Per ogni condizione non espressamente contemplata e/o citata nel presente capitolato e nei documenti di gara si fa riferimento, per quanto applicabile, alla normativa vigente in materia ed al codice civile.

Articolo 32

Responsabile del procedimento

Si comunica infine che il responsabile del procedimento è la sig.ra Belingheri Elena, Ufficio Servizi Sociali.