COMUNE DI GAGLIANICO

Via XX Settembre,
10, 13894 Gaglianico
(BI)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELSERVIZIO PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO PER ANNI 3.

PERIODO DAL 01/01/2027 AL 31/12/2029

PREMESSA

Il Comune di Gaglianico eroga diverse prestazioni a favore dei propri cittadini per tutelarne il benessere nonché consentirne la permanenza al domicilio, tra le quali figura il servizio di consegnaa domicilio di pasti ad anziani, disabili ed adulti in difficoltà.
Tale servizio è uno degli interventi erogati dall'Amministrazione finalizzati a concretizzare progetti individuali che riducono l'isolamento e l'esclusione sociale di persone in situazioni di fragilità.
Per questo motivo le prestazioni richieste si differenziano da un mero servizio di trasporto di contenitori di cibo da un luogo all'altro, e devono essere considerate prestazioni dedicate a soggettiin condizione di particolare fragilità e isolamento, che rientrano in un piano di intervento personalizzato da parte del servizio sociale e che implicano anche attenzione ai bisogni fisici, psicologici e di sostegno dell'utenza.
Il Responsabile Unico del Progetto (RUP) è la dott.ssa Maria Antonietta D'Agostino, Responsabile del Servizio di Segreteria del Comune di Gaglianico.
Il DEC è la dott.ssa Anna Kryuchenkova Funzionario del Comune di Gaglianico.

Art. 1 OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

Oggetto dell'affidamento è il servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna dei pasti giornalieri presso il domicilio delle persone residenti nel territorio comunale che, in particolari condizioni legate allo stato di salute, a situazioni di disagio sociale o all'età, non sono in grado — anche temporaneamente — di provvedere alla propria alimentazione o non sono in grado di farlo regolarmente ed in modo adeguato.
Il fabbisogno è stimato di circa n. 230 pasti mensili, da erogare ed effettuare nei giorni feriali, con confezionamento in contenitori termici monoporzione ecocompatibili (biodegradabili o compostabili) debitamente sigillati e all'interno di appositi contenitori isotermici idonei al trasporto. I sistemi utilizzati per contenere gli alimenti devonoessere tali da non esserne causa di potenziale contaminazione di qualunque natura durante il trasporto.
In ogni caso, l'eventuale sostituzione per legge di materiale plastico utilizzato dall'Impresa (es: bottiglia di plastica, ecc) con materiale biodegradabile o compostabile non determinerà per il Comune alcun costo aggiuntivo rispetto a quello offerto dall'Impresa in sede di gara che dovrà tenerne conto nella formulazione dell'offerta.
Il numero giornaliero di pasti da consegnare varia in diminuzione per eventi legati alla particolare tipologia di utenza (ricoveri ospedalieri, soggiorni da parenti ecc..).
Il numero dei pasti sopra indicato ha valore presunto, (pur essendo avvalorato dagli ultimi dati), nonè da considerarsi impegnativo per l'Ente Appaltante, in quanto il Comune si riserva la facoltà di dover modificare nel corso della durata dell'appalto la quantità di pasti necessari qualora, per sopravvenute esigenze, si verificasse la necessità di:

1. estendere il servizio ad un numero superiore di utenti rispetto a quelli preventivati;

2. diminuire il servizio a fronte di una diminuzione della richiesta;
3. revocare temporaneamente o definitivamente il servizio di cui all'oggetto nel caso di modifiche dei presupposti del servizio correlate a motivi di pubblico interesse, ovvero a causa imprevista o non prevedibile;
   senza che per ciò l'Impresa aggiudicataria possa pretendere variazioni sul prezzo unitario del singolo pasto, modificare il livello qualitativo/gestionale del servizio, ovvero possa risolvere anticipatamente il contratto, né tanto meno sollevare eccezioni, vantare compensazioni, indennità o diritti di sorta.

Lotti
Il servizio in oggetto è costituito da un unico lotto poiché la sua corretta e funzionale esecuzione ne rende necessaria la gestione unitaria a cura del medesimo operatore.

Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è di anni 3 (tre), decorrenti dal 1° gennaio 2027 e fino al 31 dicembre 2029.
L'Aggiudicatario, data la particolarità del servizio oggetto del presente appalto, è comunque tenuto ad iniziare e prestare il servizio in argomento anche in pendenza della stipulazione del contratto d'appalto in oggetto, in quanto il mancato inizio della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare.
Anche in caso di passaggio di gestione ad altro appaltatore alla scadenza, ovvero in caso di risoluzione o recesso dal contratto, l'appaltatore uscente dovrà garantire il servizio alle stesse condizioni, fino all'assunzione del servizio da parte di un altro operatore e dovrà garantire tutte le operazioni necessarie al regolare passaggio di consegne dei servizi, assicurando la continuità deglistessi. In caso di mancato rispetto della presente disposizione, l'Amministrazione Comunale si riserva di trattenere a titolo di penale l'ultima rata di pagamento, la garanzia definitiva e fatta salva la richiesta di ulteriori danni.

Art. 3 - DESCRIZIONE DELLA FORNITURA

La tipologia di pasto, oggetto del servizio, è la seguente:

1. Primo piatto con possibilità di scelta
2. Secondo piatto
3. Contorno (tradizionale) con varianti cotte e crude
4. Frutta fresca o dessert (yogurt, budino, dolce ecc...)
5. Pane per il pasto minimo gr. 50 (1 panino);
6. in alternativa al primo piatto pasta in bianco e in alternativa al secondo piatto affettato fresco,
7. Condimenti

I pasti dovranno essere preparati e cotti la mattina stessa del consumo, essendo vietato l'utilizzo di precotti, garantendo il legame fresco-caldo.
L'affidatario del servizio dovrà proporre il menù variabile mensilmente nonché a seconda del periodo dell'anno (estate/inverno) e dovrà garantire, ogni giorno, la possibilità di scelta.
L'affidatario dovrà inoltre assicurare "menù in bianco".
Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto o lo stato fisico.
L'impresa dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori.
Non devono essere utilizzati gli alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) e prodotti derivati ottenuti da OGM;
Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi.

Art. 4 – MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto nei giorni feriali, escluso sabato e domenica ed i giorni festivi.
Il servizio dovrà essere svolto osservando ogni regola tecnica e igienico-sanitaria, avendo riguardoalla condizione delle persone cui i pasti sono destinati.
Il servizio inoltre dovrà rispondere ai requisiti sanitari vigenti.

Per l'esecuzione del servizio (ivi compreso il trasporto e la consegna) l'impresa dovrà utilizzare mezzi e personale idoneo.
Il modulo settimanale di prenotazione dei pasti, predisposto dall'Impresa sulla base del menù mensile su appositi moduli, sarà distribuito e ritirato dal domicilio dell'utente direttamente dall'incaricato alla distribuzione, assistendo, se necessario, l'utente nella compilazione e verrà poi consegnato al centro cottura direttamente, senza nessuna rielaborazione o predisposizione di moduli riassuntivi da parte dell'ufficio servizi sociali.
L'Impresa aggiudicatrice dovrà fornire all'Ente ad inizio settimana l'elenco giornaliero degli utenti che hanno fatto richiesta del pasto, per tutta la settimana.
Il pasto prenotato potrà essere annullato dall'utente, sospeso o riattivato con comunicazione telefonica o via e-mail al Centro cottura entro le ore 9:30 del giorno di consegna del pasto.
Il singolo pasto dovrà essere consegnato presso il domicilio di ogni singolo utente nella fascia di orario compresa indicativamente tra le 11,30 e le 12,30/12,45 al massimo, di ogni giorno. Il pasto dovrà essere consegnato all'interno dell'abitazione dell'utente.
Per ogni problema segnalato dall'utente o riscontrato dall'operatore (anomalie del pasto consegnato, reiterato mancato ritiro del pasto, precarietà dello stato di salute dell'utente, stato confusionale dell'utente, precaria igiene ambientale e personale dell'utente, assenza dell'utente), dovrà essere presa nota e fatta tempestiva comunicazione al Comune, tramite mail.
È impegno dell'Impresa adempiere integralmente agli obblighi delle comunicazioni all'autorità competente dell'inizio dell'attività oggetto del presente appalto (SCIA-segnalazione certificata di inizio attività).
L'impresa per l'esecuzione del servizio deve disporre di proprio personale in numero adeguato ad assicurarne la regolare esecuzione.
Nella definizione di alcuni criteri di valutazione del Progetto di gestione, la stazione appaltante ha recepito i Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di cui al D.M. 10 marzo 2020 (in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020), elaborato dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare nell'ambito del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP).

Art. 5 - MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Il centro di cottura deve essere situato ad una distanza non superiore a km 30 dal Comune di Gaglianico. Tale distanza costituisce requisito minimo di partecipazione, come indicato nell'avviso e nell'Allegato A.

I pasti dovranno essere confezionati in cofanetti monoporzione con coperchi ermetici, a perdere (esclusi il pane e la frutta); tali cofanetti saranno inseriti in appositi contenitori isotermici (polibox) realizzati in materiale biodegradabile o compostabile. La fornitura e il costo dei cofanetti e dei contenitori saranno a carico dell'affidatario del servizio.
Ogni contenitore dovrà indicare il nome e cognome dell'utente.
L'affidatario, inoltre, si farà carico delle operazioni di detergenza e sanificazione dei contenitori.
Gli automezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. È fatto obbligo alla Ditta affidataria di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati.
Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, artt. 31 e 51, Regolamento (CE) n. 852/2004, dal D.Lgs. 109 del 27.1.1992 e successive modificazioni.
Lista fornitori ed approvvigionamento derrate: i fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti ed essere in possesso di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP.
Devono essere tassativamente esclusi alimenti geneticamente modificati; i previsti prodotti di origine biologica devono essere in possesso delle certificazioni di legge. Tutte le materie prime che in fasedi approvvigionamento non soddisfino le condizioni di trasporto, etichettatura e altro dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi.
L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con regolare frequenza in modo da eliminarei rischi conseguenti alla giacenza, nei locali dispensa, di un eccessivo stoccaggio di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione.

Manipolazione e cottura: tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. La preparazione dei pastideve svolgersi col metodo della progressione in avanti, al fine di evitare l'incrocio sporco- pulito.
Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, e collocate in vaschette multirazioni con fornitura di piatti per lo scodellamento, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.
I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della Legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.
Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi da qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.
Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc..)
Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Art. 6 – NORME E MODALITÀ DEL TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli edifici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere, non prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la somministrazione, presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.
Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a + 65°C fino alla somministrazione dei pasti.
Qualora l'Amministrazione lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.
L'appaltatore non potrà effettuare trasporti di altra merce insieme ai contenitori dei pasti.
È fatto obbligo all'appaltatore di provvedere settimanalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati. Resta a carico dell'appaltatore ogni onere per l'uso dei mezzi utilizzatiper il servizio.

Art. 7 – RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.
In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità.
La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.
I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 16 del presente capitolato.

Art. 8 – MODALITÀ DI COMUNICAZIONE

Le comunicazioni tra il Comune e l'appaltatore relativamente al presente servizio, dovranno avvenire in modo tempestivo, con l'utilizzo del telefono e della posta elettronica. Entro la data di inizio del servizio, è fatto obbligo all'appaltatore di nominare un incaricato referente per tutte le verifiche richieste dall'Amministrazione comunale e di attivare un riferimento sia telefonico che di posta elettronica, per le comunicazioni da parte del Comune.
Il referente nominato dovrà essere in grado di assumere le decisioni necessarie ad assicurare la tempestiva sostituzione degli addetti e l'attivazione degli interventi di emergenza che dovessero rendersi necessari, al quale fare riferimento per tutte le comunicazioni di servizio necessarie.
Altresì l'Impresa affidataria dovrà comunicare preventivamente per iscritto ogni eventuale variazione

intervenuta relativamente ai dati in precedenza comunicati.
Il servizio di coordinamento va inteso come elemento complementare alle prestazioni e pertanto l'Amministrazione Comunale non riconoscerà nessun corrispettivo specifico.

Art. 9 – IMPORTO DELL'APPALTO

Il valore complessivo del presente appalto per la durata di 3 (tre) anni (dal 01.01.2027 al 31.12.2029) è pari a € 75.000,00 IVA di legge (10%) inclusa (pari a un importo annuo di € 25.000,00 IVA inclusa).
Gli oneri relativi alla sicurezza, non soggetti a ribasso, risultano essere pari a zero, in quanto non sono presenti interferenze e non sussiste la necessità di procedere alla predisposizione del DUVRI.
Gli oneri aziendali propri dell'impresa: Stimati in complessivi € 2.181,81 + IVA su base triennale (€ 727,27 + IVA/anno), ai sensi dell'art. 108, comma 9, del D.Lgs. 36/2023.
L'offerta del prezzo non potrà essere formulata alla pari o in aumento.
L'operatore, nell'offerta economica, dovrà indicare i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e di sicurezza sui luoghi di lavoro.
Nella formulazione dell'offerta economica, il soggetto concorrente dovrà tener conto oltre che del prezzo per l'acquisto delle materie prime, della successiva preparazione e cottura del pasto, del suo confezionamento negli appositi contenitori (sempre a carico dell'Impresa), del trasporto dalla sede del centro cottura al domicilio dell'utente, di tutti gli elementi contenuti nell'offerta tecnico-qualitativa, nonché di tutte le condizioni, delle circostanze generali e particolari, nonché di tutti gli oneri e obblighi previsti dalla vigente legislazione che possano influire sul servizio oggetto dell'appalto e, quindi, sulla determinazione del prezzo offerto, considerato dallo stesso soggetto remunerativo.
Il compenso stabilito nell'offerta rimarrà fisso e invariabile per tutta la durata dell'appalto.
L'importo come sopra stimato non vincola, in nessun modo, l'Amministrazione comunale, la quale sarà tenuta a corrispondere, all'impresa aggiudicataria unicamente l'importo delle prestazioni richieste dall'Amministrazione ed effettuate dall'Aggiudicatario.
Il numero presuntivo dei pasti non è da considerarsi impegnativo per l'Ente Appaltante, in quanto l'utenza che usufruisce del servizio può subire variazioni, in aumento o in diminuzione, ovvero può essere revocato temporaneamente o definitivamente dall'Ente Appaltante per altra causa imprevista o non prevedibile, senza che per ciò il fornitore possa pretendere variazioni sul prezzo unitario del singolo pasto, ovvero possano costituire motivo per l'Impresa aggiudicataria di risolvere anticipatamente il contratto, né tanto meno per vantare compensazioni o diritti di sorta.
L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere eventuali modifiche delle prestazioni, ai sensi dell'art. 120 del D.Lgs. n.36/2023.
L'Amministrazione e l'impresa aggiudicataria hanno la facoltà di convenire l'affidamento di ulteriori prestazioni connesse all'oggetto principale dell'appalto e/o l'affidamento di ulteriori servizi analoghi, in conformità alla legislazione vigente.
Il Comune in merito alla presenza dei rischi da interferenze, considerata la tipologia del servizio offerto per il quale non sussiste la possibilità di rischi interferenti, e quindi non è applicabile la redazione del DUVRI e, di conseguenza, precisa che i relativi oneri economici risultano pari a zero in quanto i rischi attengono unicamente agli aspetti organizzativi e gestionali propri dell'impresa.
Le modalità di redazione e di presentazione della proposta sono stabilite nell'avviso di indagine di mercato e nella richiesta di proposta inviata agli operatori consultati.

Art. 10 - ELEMENTI ORGANIZZATIVI, REQUISITI E CARATTERISTICHE DEL PERSONALE

L'Impresa aggiudicataria si impegna a trasmettere all'Amministrazione Comunale, entro i 10 giorni precedenti l'avvio del servizio, l'elenco del personale operante con l'indicazione della relativa qualifica, distinguendo il personale addetto alla preparazione da quello incaricato per la distribuzione. Ogni variazione di detto elenco dovrà essere comunicata all'Amministrazione entro sette giorni.
L'Impresa affidataria è tenuta ad avvalersi di personale professionalmente adeguato e numericamente sufficiente per assicurare il buon funzionamento del servizio.
Deve pertanto garantire la presenza delle varie figure professionali a ciò necessarie: cuochi, aiuto cuochi, magazzinieri, addetti alla somministrazione, addetti al trasporto pasti, ecc..
L'Impresa appaltatrice dovrà altresì impegnarsi a sostituire quel personale che abbia commesso gravi negligenze o che, in base a valutazione motivata dell'Amministrazione Comunale, abbia disatteso le prescrizioni sopra indicate.

Art. 11 - OBBLIGHI DELL'IMPRESA APPALTATRICE VERSO IL PERSONALE

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra il Comune ed il personale addetto all'espletamento delle prestazioni assunte dall'Impresa aggiudicataria.
Tutto il personale adibito al servizio appaltato, assunto e registrato nei regolari libri paga e matricola,in possesso dell'età lavorativa secondo norma di legge, opererà in regime di dipendenza e sotto l'esclusiva responsabilità dell'Impresa appaltatrice, sia nei confronti del committente, che nei confronti di terzi.
L'appaltatore dovrà osservare, nei confronti dei dipendenti e/o soci, tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni, prevenzione degli infortuni sul lavoro, contributi a vario titolo posti a caricodei datori di lavoro, stabiliti nella normativa vigente, nonché derivanti dal contratto collettivo di lavoro nazionale ed eventuali contratti integrativi o da altre forme di contratto previste dalla normativa vigente.
I suddetti obblighi vincolano l'Impresa indipendentemente dalla sua natura, dalla sua struttura o dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica.
L'Impresa si obbliga altresì ad applicare il contratto e gli accordi di lavoro locali anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione e a rispettare i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro anche nei rapporti coi soci. È vietata in ogni caso e per qualsiasi operatore impiegato, l'applicazione di regolamenti o di altre norme interne che stabiliscano condizioni peggiorative rispetto alle disposizioni del Contratto Collettivo.
L'Impresa garantisce inoltre la puntuale applicazione della vigente normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione e attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione ed informazione dei dipendenti ed ogni altro obbligo di legge.
Il mancato rispetto di tali condizioni è causa di risoluzione del contratto.

Art. 12 – CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO

È fatto divieto di cedere e subappaltare l'attività di preparazione e confezionamento dei pasti pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale, fatta salva la possibilità di richiedere l'ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati. Non sono considerate cessioni, ai fini del presente appalto,le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con l'Amministrazione Comunale. Nel caso di trasformazioni d'Impresa, fusioni o scissioni societarie, il subentro nel contratto deve essere autorizzato dall'Amministrazione Comunale che può esprimersi a sua discrezione: in caso di mancata autorizzazione, il contraente resta obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.
Il subappalto è ammesso solo con riferimento al trasporto e consegna pasti al domicilio dell'utente.
Quanto sopra è esteso alle imprese controllate e collegate di cui all'art. 2359 C.C. ovvero aderenti allo stesso raggruppamento e non precedentemente indicate in sede di presentazione dell'offerta.

Art. 13 - CONTROLLI E VERIFICHE

L'Impresa soggiace ai controlli svolti dal Comune sull'esecuzione del servizio, secondo principi di leale collaborazione e correttezza.
L'amministrazione comunale si riserva il diritto di effettuare o di far effettuare, in qualsiasi momento, controlli per verificare la perfetta osservanza delle norme del presente capitolato.
In particolare l'Amministrazione si riserva il diritto di procedere a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali di preparazione dei pasti, sulla corretta conservazionedelle derrate e sulla loro qualità, anche mediante prelevamenti ed analisi da effettuare presso laboratori di propria fiducia.
I controlli potranno aver luogo in qualsiasi momento, anche senza preavviso.
Ove dai controlli e/o analisi eseguite (anche di quelle eventualmente effettuate dal Comune) emergano gravi o ripetute violazioni delle norme igienico - sanitarie, l'Amministrazione potrà rescindere il contratto per fatto e colpa dell'appaltatore, con diritto al risarcimento di ogni danno subito, ivi compreso quello relativo al maggior prezzo per un nuovo appalto.
Dei controlli eseguiti verrà redatto apposito verbale sottoscritto dall'incaricato dell'amministrazione e da un responsabile dell'Impresa, che potrà richiedere l'annotazione a verbale delle proprie

osservazioni; in caso di assenza o rifiuto di sottoscrizione, si provvederà a specifica annotazione sul verbale.
Eventuali osservazioni o rilievi conseguenti ai controlli eseguiti, saranno contestati all'Impresa appaltatrice, con invito a presentare entro 10 giorni le proprie controdeduzioni. Sulla base di tali controdeduzioni e comunque alla scadenza del termine anzidetto, l'Amministrazione adotterà i provvedimenti sanzionatori del caso secondo le norme del presente capitolato.
Inoltre è possibile che l'Amministrazione Comunale verifichi attraverso strumenti appropriati (questionari, sondaggi, ecc.), con cadenza minima annua, il gradimento di pasto degli utenti. In caso di riscontro negativo l'Amministrazione Comunale applicherà le più adeguate sanzioni.

Art. 14 - RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO E GARANZIE

La gestione dei servizi oggetto del presente appalto viene effettuata dall'Impresa aggiudicataria in proprio nome, per proprio conto, ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.
L'Impresa si intende espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevata ed indenne l'Amministrazione Comunale da qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato ai propri dipendenti o da proprie attrezzature derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare per fatto doloso o colposo a persone o a cose dall'attività del proprio personalee dagli utenti affidati, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto.
L'Amministrazione Comunale rimane pertanto esentata da ogni azione, giudiziale o stragiudiziale, da chiunque instaurata.
L'Impresa risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.
L'Impresa, oltre alle norme del presente capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati nel periodo dell'appalto, comprese le disposizioni regolamentari dell'Amministrazione Comunale, per quanto funzionali allo svolgimento del servizio.
L'Impresa assume l'impegno a stipulare idonea assicurazione a copertura delle responsabilità civili per danni causati o subiti dai propri dipendenti, dai lavoratori interinali, dai lavoratori parasubordinati,dai frequentatori dei servizi, dai non dipendenti che partecipano alle attività e in ogni caso verso terzi.
L'Impresa appaltatrice risponde verso gli utenti ed i terzi per i danni arrecati dai propri dipendenti nell'espletamento dei servizi e si impegna a sollevare l'Amministrazione Comunale da ogni molestia e responsabilità relativa.
In alternativa alla specifica polizza di cui sopra l'impresa aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate al comma precedente per quella specifica e produrre una appendice alla polizza nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto di appalto.
L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.
L'accertamento dei danni sarà effettuato dall'Amministrazione Comunale in contraddittorio con i rappresentanti dell'Impresa. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti dinanzi a due testimoni, anche dipendenti della Amministrazione Comunale stessa, senza che l'Impresa possa sollevare eccezione alcuna.
L'Impresa aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione Comunale copia della polizza prima dell'inizio del servizio nonché copia degli eventuali successivi aggiornamenti.

Art. 15 - CAUZIONE DEFINITIVA

L'impresa partecipante dovrà presentare la cauzione definitiva pari al 10% dell'importo netto di aggiudicazione, costituita nelle forme previste dall'art. 53 del D. Lgs. n. 36/2023, fatte salve le riduzioni previste.
La cauzione definitiva viene prestata a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza delle obbligazioni stesse, salvo l'esperimento di ogni altra azione qualora la cauzione risultasse insufficiente.

Tale cauzione definitiva dovrà restare vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata e restituita all'impresa soltanto a conclusione del rapporto contrattuale, dopo che sarà stato accertatoil regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.
La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante.
L'Amministrazione Aggiudicatrice può richiedere all'appaltatore la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione sarà effettuata utilizzando i ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.
Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, di documentazione in originale o in copia autentica, attestante la completa e regolare esecuzione del servizio.

Art. 16 - PENALITA'

La Stazione appaltante applicherà, con atto del Responsabile Area Affari generali, senza pregiudizio per ogni altra azione in merito al presente Capitolato Speciale, le seguenti sanzioni penali nei casi in cui:

a) mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti senza giustificato motivo o mancanza di preavviso: € 250,00;

b) fornitura di pasti non conformi alle caratteristiche previste o ai menù dichiarati o manchevolezze relative alle quantità e/o grammature (verificando quest'ultime su almeno n.10 pesate della stessa portata): € 500,00;

c) fornitura di pasti in numero inferiore a quanto ordinato senza immediato reintegro: € 500,00

d) inosservanza delle specifiche tecniche relative a quanto previsto nel presente Capitolato Speciale in merito al confezionamento, stoccaggio, condizioni igienico-sanitarie del Centro Cottura e del personale addetto, rispetto dei criteri relativi alla sicurezza sul lavoro: da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 2.000,00 per ciascuna delle violazioni accertate a seconda della gravità;

Le violazioni di cui sopra dovranno essere contestate per iscritto all'Impresa Appaltatrice da parte dell'organo competente.
Le contestazioni in merito a quanto sopra verranno formulate dall'Ufficio competente per iscritto a mezzo raccomandata R.R e/o a mezzo PEC e, sempre per iscritto, l'Affidatario potrà produrre le proprie controdeduzioni entro cinque giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione.
Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti, si provvederà a determinare la relativa penale.
Il Comune provvederà al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento della fattura emessa nel mese nel quale è assunto il provvedimento di infrazione dall'Affidatario.
Le norme del presente articolo non pregiudicano la possibilità che il Comune proceda con ogni mezzo possibile, alla richiesta di indennizzi anche maggiori delle somme indicate nel caso in cui i danni provocati risultino superiori.
Nel caso l'appaltatore richieda la risoluzione del contratto, sarà facoltà del Comune incamerare l'intera cauzione prestata, fatto salvo il diritto alla rifusione dei danni e delle spese sostenute per l'ammontare eventualmente non coperto dalla cauzione definitiva prestata per la stipula del contrattod'appalto.

ART. 17 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre alle ipotesi di risoluzione espressamente previste dalla normativa vigente (in particolare si rinvia a quanto previsto dall'art. 122 del D.Lgs. n. 36/2023), l'Amministrazione Comunale, nei casi previsti di seguito, può procedere alla risoluzione del contratto di appalto senza che l'Impresa appaltatrice possa pretendere risarcimenti o indennizzi di alcun genere:

a) gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali non eliminate a seguito di diffida formale da parte dell'Amministrazione Comunale;

b) mancato rispetto degli obblighi di cui all'art.11 del presente capitolato;

c) arbitraria e ingiustificata interruzione o sospensione da parte dell'Impresa appaltatrice del servizio oggetto del presente capitolato, non dipendente da causa di forza maggiore;

d) nelle ipotesi previste all'art. 12 del presente capitolato;
e) frode;
f) sopravvenute cause di esclusione o sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia;
g) sopravvenuta condanna definitiva del legale rappresentante per un reato contro la Pubblica Amministrazione;
h) assegnazione di personale non corrispondente alle qualifiche professionali dichiarate in sede di affidamento;
i) negli altri casi previsti dalla vigente normativa.

In caso di risoluzione del contratto per i motivi di cui sopra, non spetta all'Impresa alcun indennizzo e l'Amministrazione Comunale ha facoltà di incamerare la cauzione quale penale, oltre alle eventuali somme relative al danno che possa esserne derivato all'appaltante.
La stazione appaltante si riserva di applicare l'art. 124 del D. Lgs. 36/2023, per cui, in caso di fallimento dell'aggiudicatario o dell'impresa mandataria nel caso di raggruppamento, ovvero in caso di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, la Stazione appaltante può interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla presente procedura di affidamento, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il tempo rimanente.

Art. 18 – SCIOPERI

In caso di sciopero del personale la Ditta è tenuta a dare preventiva e tempestiva comunicazione all'Amministrazione, nonché a garantire, qualora richiesto, il servizio di emergenza.

Art. 19 - LIQUIDAZIONE E PAGAMENTO CORRISPETTIVI

Il prezzo applicato per il servizio dovrà essere unico e comprensivo degli oneri riflessi, di assicurazione, ecc.; è esclusa solo l'IVA in misura di legge.
Il prezzo unitario proposto si intende fisso ed invariabile per tutta la durata dell'appalto.
Nel caso di servizio difforme da quanto concordato, l'Amministrazione, oltre a richiedere l'immediata e perfetta esecuzione dell'ordine, sospenderà il pagamento fino a regolare esecuzione.
Le fatture, da emettere con cadenza mensile posticipata, in base al numero dei pasti effettivamente erogati, verranno ammesse al pagamento nei termini di legge decorrenti dalla data della loro ricezione, salvo nei casi di contestazioni che interrompono tale termine sino alla loro definizione e, comunque, a seguito di riscontro della regolarità contributiva (DURC), ai sensi dell'art. 16-bis, comma 10, del D.L. 185/2008, convertito con Legge n. 2/2009. L'esito negativo delle verifiche di cui sopra interrompe i termini di ammissione al pagamento delle fatture.
Le fatture ammesse al pagamento verranno liquidate mediante mandato, entro 30 giorni dalla data di acquisizione al Protocollo del Comune della fattura stessa. Gli importi verranno versati, tramite bonifici bancari, sul conto corrente dedicato comunicato dall'impresa aggiudicataria, nel rispetto dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 (Tracciabilità dei flussi finanziari). I pagamenti si intendono senza spese per l'Amministrazione e pertanto le commissioni bancarie di bonifico sono a carico del creditore.
La fattura dovrà essere intestata al Comune di Gaglianico, dovrà contenere il periodo del servizio nonché tutti i dati per il pagamento, il numero e la data della determinazione dirigenziale di affidamento del servizio, compreso il numero di CIG assegnato per il presente servizio.
Inoltre, ai fini della liquidazione della fattura, l'impresa dovrà trasmettere, anche via mail, un elenco analitico contenente i nominativi degli utenti che usufruiscono dei pasti e del numero dei pasti a ciascuno di essi erogati nel mese di riferimento della fattura.
L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procrastinare il pagamento qualora insorgano contestazioni circa l'ammontare delle fatture presentate; si riserva inoltre di irrogare le eventuali sanzioni, trattenendone l'importo dai pagamenti.
Inoltre, in ottemperanza al Decreto Ministeriale n. 55 del 3/4/2013, questa amministrazione potrà accettare solo fatture trasmesse in forma elettronica secondo il formato di cui all'allegato "A" del citato DM n. 55/2013.
Per l'adempimento di detta formalità l'Amministrazione comunale ha individuato nel seguente CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFKYQD, il Codice Univoco del Comune di Gaglianico deputato alla ricezione delle fatture nascenti dal presente contratto. Il Codice Univoco Ufficio è una informazione obbligatoria, oltre al CIG ed agli altri dati richiesti, della fattura elettronica e rappresenta l'identificativo univoco che consente al Sistema di Interscambio (SdI), gestito dall'Agenzia delle entrate, di recapitare

correttamente la fattura elettronica all'ufficio destinatario.
A completamento del quadro regolamentare, si segnala che l'allegato B "Regole tecniche" al citato DM 55/2013, contiene le modalità di emissione e trasmissione della fattura elettronica alla Pubblica amministrazione per mezzo dello SdI, mentre l'allegato C "Linee guida" del medesimo decreto, riguarda le operazioni per la gestione dell'intero processo di fatturazione.

Art. 20 - RISPETTO DEL D.LGS. 81/2008 – TUTELA DELLA SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO.

L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di ottemperare a tutti gli obblighi e le prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro contenuti nel D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., in particolare per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione ed attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione ed informazione dei dipendenti ed ogni altro obbligo di legge.
Ogni e più ampia responsabilità in caso di infortunio ricadrà pertanto sull'Impresa aggiudicataria, che ne terrà sollevati il Comune di Gaglianico e il personale preposto alla direzione e sorveglianza.
Stante la tipologia del servizio che non avviene all'interno della Stazione appaltante e la sua esecuzione non avviene in luoghi in cui l'Ente ha la disponibilità giuridica, non si ravvisano rischi di interferenza tali da rendere necessaria la predisposizione del Documento Unico Rischi Interferenza(DUVRI) e non ci sono costi conseguenti.
Restano immutati gli obblighi dell'aggiudicatario in merito alla sicurezza del lavoro di cui al D. Lgs.81/2008 e s.m.i., ed è onere dell'Impresa elaborare, relativamente ai propri costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività, il documento di valutazione dei rischi (DVR) e delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta dalla stessa.

Art. 21 - OBBLIGHI DERIVANTI DAL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI dipendenti PUBBLICI E NORMATIVA ANTICORRUZIONE

Codice di Comportamento: Il concorrente, in caso di aggiudicazione, dovrà sottostare agli obblighi derivanti dall'art. 2, comma 3, del DPR n. 62/2013 "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici"; la violazione di tali obblighi costituirà causa di risoluzione del contratto di appalto.
Norme Anticorruzione: Ai sensi dell'art.53, c.16 ter, del D.LGS.165/2001, in caso di aggiudicazione, al momento della stipula del contratto di appalto, il contraente dovrà attestare di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti, che hanno esercitato poteri autorizzativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Art. 22 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Impresa appaltatrice è formalmente obbligata, ai sensi dell'art. 3 della legge 13.8.2010 n. 136 e s.m.i. a garantire la piena tracciabilità di tutti i flussi finanziari relativi al presente appalto del servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna pasti a domicilio, utilizzando allo scopo un apposito conto corrente dedicato e comunque assicurando il più pieno rispetto delle regole stabilite dalla fonte normativa richiamata. L'appaltatore dovrà indicare il numero di conto corrente dedicato ed il soggetto deputato ad operare su tale conto corrente (nome, cognome, data e luogo di nascita, riferimenti amministrativi e Codice fiscale).
Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni relative al presente appalto, secondo le previsioni recate dall'art.3 della L. 13 agosto 2010 n. 136 (nel testo risultante dagli artt. 6 e 7 del D. L. n. 187/2010) determinala risoluzione di diritto del presente contratto, senza necessità di messa in mora e senza che l'Impresa inadempiente abbia titolo a qualsiasi forma di indennizzo o ristoro.
Parimenti, qualora l'Impresa abbia notizia, in relazione all'esecuzione del presente contratto, dell'inadempimento di proprie controparti agli obblighi di tracciabilità finanziaria stabiliti dalla L. 136/2010, procederà all'immediata risoluzione del correlativo rapporto contrattuale, informandone contestualmente il Comune sottoscrittore del contratto e la Prefettura competente.
L'Impresa appaltatrice s'impegna ad inserire nei contratti sottoscritti con eventuali subappaltatori o subcontraenti del presente servizio, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 e s.m.i..

Art. 23 – IPOTESI DI RECESSO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Ai sensi dell'art. 123 del D.Lgs. n. 36/2023, la Stazione Appaltante, a suo insindacabile giudizio, ha la facoltà di recedere dal contratto in qualunque tempo e qualunque sia lo stato di esecuzione del servizio.
Il recesso, con preavviso di 20 gg., ha effetto dal giorno del ricevimento da parte dell'Appaltatore, a definitiva e completa tacitazione di ogni suo diritto e pretesa, sarà riconosciuto esclusivamente il pagamento delle prestazioni correttamente eseguite fino al momento della ricezione della comunicazione di recesso.

Art. 24 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'AGGIUDICATARIO

Qualora l'aggiudicatario intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio adaltra impresa, a titolo di risarcimento danni.
In questo caso nulla è dovuto all'aggiudicatario per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del servizio.

Art. 25 - RIFUSIONI DANNI E SPESE

Per ottenere il rimborso delle spese, il pagamento delle penalità e la rifusione dei danni, la Stazione Appaltante potrà avvalersi di trattenute sui crediti per servizi già eseguiti o sulla cauzione che dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dall'avviso della Stazione Appaltante, pena la risoluzione del contratto stesso.

Ogni e qualsiasi spesa derivante dal presente appalto, ivi comprese le spese contrattuali, è a completo carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 26 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), si informa che tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione dell'affidamento e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

Art. 27 - INFORMATIVA AI SENSI DEGLI ARTICOLI 13-14 DEL GDPR n.679/2016 (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION)

La richiesta di partecipazione alla presente procedura di affidamento comporta il consenso inequivocabile dell'interessato a partecipare alla procedura e che i dati personali che lo riguardano siano oggetto di trattamento.
Ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento UE n.679/2016 ed in relazione alle informazioni di cui si entrerà in possesso, ai fini della tutela delle persone e degli altri soggetti in materia di trattamento di dati personali, si informa che:
- il trattamento dei dati avviene ai soli fini dello svolgimento dell'affidamento e per i procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti;
- i dati potranno essere comunicati a qualsiasi altro soggetto terzo, qualora detta comunicazione sia necessaria in funzione degli adempimenti, diritti e obblighi connessi e conseguenti alla presentegara, ivi incluso l'ambito di prevenzione/repressione di qualsiasi attività illecita;
- i dati potranno essere comunicati ai soggetti la cui facoltà di accesso ai dati è riconosciuta da disposizioni di legge, normativa secondaria, comunitaria, nonché di contrattazione collettiva;
- il conferimento dei dati per le finalità di cui al primo alinea sono obbligatori in quanto rispondono alla necessità di ottemperare ad obblighi normativamente stabiliti in tema di procedimenti ad evidenza pubblica relativi all'affidamento dei contratti di appalto;
- il soggetto Interessato ha sempre il diritto di proporre un reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali per l'esercizio dei suoi diritti o per qualsiasi altra questione relativa al trattamento dei suoi dati personali.
- il Comune di Gaglianico garantisce in ogni momento all'interessato, che ne presenti istanza in forma scritta, l'esercizio dei diritti allo stesso riconosciuti dagli articoli dal 15 al 22 del Regolamento UE n.679/2016.

- il Comune di Gaglianico dichiara che i dati personali dell'Interessato oggetto del trattamento saranno conservati per il periodo necessario a rispettare i termini di conservazione stabiliti nel Pianodi conservazione dei Comuni Italiani (ANCI 2005) e comunque non superiori a quelli necessari perla gestione dei possibili ricorsi/contenziosi.
- titolare del trattamento dei dati è il Comune di Gaglianico, avente sede legale a Gaglianico (BI), 13894 Via XX Settembre n. 10;

Art. 28 – CLAUSOLA CONTRATTUALE DI DISCIPLINA DEI PROFILI RILEVANTI AI FINI DELLA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Ai fini della regolare esecuzione del contratto, l'aggiudicatario/il contraente dovrà necessariamente trattare dati personali per conto del Comune di Gaglianico (BI).
Per tale motivo, in osservanza di quanto stabilito dalla normativa vigente e, in particolare, dall'articolo 28 del Regolamento (UE) n.679/2016 e dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 196/2003 e s.m.i., l'aggiudicatario/il contraente, all'atto della sottoscrizione del contratto, verrà designato quale Responsabile "esterno" del Trattamento, assumendo gli obblighi e le responsabilitàconnesse a tale ruolo. Relativamente a detto trattamento, si precisa che il Titolare è il Comune di Gaglianico.
A seguito della designazione, l'aggiudicatario/contraente dovrà impegnarsi all'osservanza della normativa in materia di protezione dei dati personali adottando le opportune misure atte a garantirela sicurezza dei dati personali che dovranno essere correttamente trattati. A tal fine il contraente, prima dell'avvio delle attività, dovrà provvedere alla designazione degli "Incaricati del Trattamento" che saranno coinvolti nella realizzazione delle attività oggetto dell'appalto e comportanti il trattamento di dati personali, comunicando i relativi nominativi all'appaltante e dovrà garantire il pieno rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento, ivi compreso il profilo relativo alla sicurezza, con particolare riferimento alle misure organizzative, tecniche ed informatiche adottate per minimizzare i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale, dei dati, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta.

Art. 29 - OBBLIGO DI RISERVATEZZA

L'aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati, le informazioni e i documenti di cui venga a conoscenza o in possesso durante l'esecuzione del contratto o comunque in relazione ad esso, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto; detti obblighi sono estesi a tutto il personale impiegato nell'esecuzione del contratto.
Gli obblighi concernono sia i dati personali e le categorie particolari di dati, sia informazioni che, se divulgate, comprometterebbero o ridurrebbero la sicurezza.
Gli obblighi di riservatezza di cui al presente articolo rimarranno vincolati oltre la data di conclusione del contratto e fino a quando i vincoli di riservatezza non siano venuti meno ex lege e le informazioni sulla sicurezza non siano superate.

Art. 30 - CONTROVERSIE

Per ogni controversia che dovesse insorgere tra le parti nella applicazione del presente contratto e che non dovesse essere risolta tra le parti è competente il Foro di Biella.

Art. 31 - RINVII NORMATIVI

Per quanto non contemplato nel presente capitolato, si fa riferimento all'avviso di indagine di mercato, alla richiesta di proposta ed alle norme vigenti, in quanto applicabili, in materia di appalti pubblici di servizi.

COMUNE DI GAGLIANICO (Prov. di Biella)

Il Responsabile Unico del Progetto
(RUP)
Dott.ssa Maria Antonietta D'Agostino