



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
(ANNO SCOLASTICO 2023/2024)
CIG: A016E4E991

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa (*preparazione, cottura, porzionamento, distribuzione e consegna dei pasti*) destinato agli alunni delle scuole dell'Infanzia, Primaria ed al personale scolastico che ne abbia diritto del Comune di Miglionico (MT) per l'anno scolastico 2023/2024.

Art. 2 - Durata dell'appalto

Il servizio avrà una durata di un anno e, in particolare, nel seguente periodo: Ottobre 2023/Maggio 2024. Sarà facoltà dell'Ente dare inizio al rapporto anche in date successive a quelle sopra indicate, anche in relazione alla data di perfezionamento dell'aggiudicazione della gara. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida. L'Amministrazione si riserva di comunicare alla Ditta appaltatrice l'inizio del servizio con almeno 3 giorni di anticipo.

Art. 3 - Condizioni generali dell'appalto

A) Sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:

1. fornitura di tutti i generi alimentari stabiliti nella Tabella Dietetica in base alle caratteristiche merceologiche, così come dall'Azienda Sanitaria Locale di Matera (*Allegata al presente capitolato di cui ne forma parte integrante e sostanziale*) di definizione del menu, compresa la fornitura dell'acqua minerale naturale non gassata;
2. Plastic free – utilizzo di stoviglie in ceramica, acciaio, vetro;
3. preparazione giornaliera dei pasti, porzionamento e distribuzione nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi;
4. messa a disposizione di personale qualificato sufficiente a garantire la preparazione, la distribuzione e la consegna dei pasti agli utenti, nonché personale e fornitura di materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, dei refettori e di tutti i locali adibiti all'uso della mensa;
5. pulizia giornaliera e ogni qualvolta l'Amministrazione o l'ASL di Matera ne facciano richiesta, a giudizio insindacabile delle stesse, del centro cottura e dei locali refettorio.

B) L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:

1. Misure di sanificazione ambientale, detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia ai centri di cottura che ai refettori. Detersione e disinfestazione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso. Detersione e disinfestazione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, di tutti gli ambienti. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.
2. Qualità delle materie prime e del servizio mensa.
Per le materie prime, la Ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:
 - assicurare la immediata constatazione della denominazione commerciale del prodotto alla consegna, dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;
 - integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
 - la Ditta dovrà provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli; pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla Ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti in qualunque modo conservati per il verificarsi di eventi eccezionali previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dietro parere delle Autorità Sanitaria e Scolastica;
 - è fatto divieto assoluto e tassativo alla Ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;

- al personale di cucina spetta l'obbligo di un corretto controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del loro utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare nei luoghi e negli orari di lavoro e dovrà essere dotato di apposito libretto sanitario da cui risulti l'assenza di malattie infettive, di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni.

Art. 4 - Diete speciali

La Ditta aggiudicataria dovrà eventualmente fornire "diete speciali" personalizzate per particolari situazioni su espressa indicazione del Responsabile del Servizio, nei seguenti casi:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;
- tutti gli altri casi di problemi alimentari regolarmente certificati dalla competente autorità sanitaria; - dieta speciale per motivi religiosi o simili.

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificazione medica, da consegnare all'Istituto Scolastico competente e all'Ufficio Servizi Sociali del Comune, che provvederà a comunicarli immediatamente alla ditta.

La ditta fornitrice deve garantire la possibilità di preparare pasti con menù in bianco limitatamente alle richieste giornaliere e menù particolari.

Art. 5 - Pasti previsti

Il numero dei pasti da fornirsi è stimato in circa **n. 20.640** per tutta la durata del contratto. Il numero dei pasti è puramente indicativo e non è impegnativo per la Stazione Appaltante in quanto subordinato al numero effettivo degli utenti e ad altre cause e circostanze, comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e didattico.

Per tali motivazioni, il quantitativo reale dei pasti potrà variare in più o in meno senza che l'appaltatore possa avanzare pretesa alcuna.

Art. 6 - Ammontare dell'appalto

L'importo complessivo dell'appalto ammonta a presunti **€ 92.880,00** compresi gli oneri di sicurezza, oltre IVA al 4%; L'importo a base di gara del singolo pasto pro-capite è fissato in **€ 4,50** (IVA esclusa), così ripartito:

- € 4,40 soggetto a ribasso;
- € 0,10 non soggetto a ribasso per oneri di sicurezza.

L'importo complessivo presunto dell'appalto di € 92.880,00, (IVA esclusa) è stato desunto applicando il prezzo a base di gara di € 4,50 (IVA esclusa) per ogni pasto moltiplicato il numero presunto dei pasti di n. 20.640 per tutta la durata del contratto.

Art. 7 - Modalità di esecuzione del servizio

Il servizio si effettua in base alle esigenze didattiche di ogni scuola. I pasti dovranno essere serviti nei giorni ed alle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche.

I pasti dovranno essere preparati nella cucina del refettorio sita presso l'Istituto Comprensivo di Miglionico ubicata in Via Estramurale Castello, ivi serviti agli alunni frequentanti tale plesso scolastico.

La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, ecc.).

Art. 8 - Materie prime da utilizzarsi per la preparazione dei pasti

La Ditta appaltatrice avrà diritto di scegliere, a propria discrezione, i fornitori più idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci.

Le materie prime usate per la preparazione di pasti dovranno rispondere ai requisiti igienici e merceologici fissati dalla normativa vigente.

La Ditta dovrà disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

Art. 9 - Preparazione dei pasti

Il pasto giornaliero è costituito da un primo piatto, un secondo piatto, contorno, pane, frutta di stagione o dessert e acqua minerale naturale non gassata in bottiglia nella quantità di litri 2 ogni 5 alunni.

I pasti dovranno essere prodotti in base alla Tabella Dietetica e alle caratteristiche merceologiche approvate dall'Azienda Sanitaria Locale di Matera (***allegata al presente capitolato di cui ne forma parte integrante***

e sostanziale). La Ditta aggiudicataria dovrà rispettare scrupolosamente la Tabella Dietetica innanzi citata con le indicazioni contenute in tutte le sue parti.

Art. 10 - Procedura di affidamento del servizio

L'affidamento del servizio avverrà, mediante:

- affidamento diretto ai sensi dell'art. 50, comma 1, lettera b) del D.Lgs. 36/2023;
- aggiudicazione con il criterio del minor prezzo inferiore a quello posto a base di gara, previsto dall'art. 108, del D.Lgs. 36/2023.

Art. 11 - Criteri per l'aggiudicazione:

L'Appalto sarà aggiudicato in base al criterio del minor prezzo, inferiore a quello posto a base di gara, come indicato all'art. 10 precedente.

art. 11 bis - Prestazioni aggiuntive da fornirsi nel corso dell'a.s. 2023/2024:

A) In occasione delle festività (Natale - Pasqua - Carnevale, ecc.) - realizzazione di dolci tipici della tradizione di Miglionico)

B) Organizzazione informativa all'utenza in particolare modo ai genitori ed alunni in materia di alimentazione ai bambini in età prescolare e scolare mediante incontri/convegni con esperti di Scienza dell'Alimentazione

C) Approvvigionamenti - Introduzione del piano alimentare a "filiera corta" entro 50 km - (dovrà essere fornito l'elenco dei prodotti con descrizione della provenienza e dei processi di approvvigionamento e di trasformazione degli alimenti). Non saranno presi in considerazione alimenti di scarsa frequenza quali aromi, aglio, ecc.

D) Plastic free – utilizzo delle stoviglie in ceramica, acciaio, vetro.

E) Fornitura gratuita di almeno n. 30 pasti mensili da destinare alle famiglie bisognose individuate dall'amministrazione comunale secondo le indicazioni fornite per iscritto dalla stessa. Nel caso di mancato utilizzo di tali pasti la ditta dovrà decurtare le somme corrispondenti ai pasti gratuiti dalle fatture presentate

Art. 12 - Condizioni particolari dell'appalto

1. Osservanza dei contratti collettivi di lavoro

- nell'esecuzione del servizio la Ditta si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nella località in cui si svolge il servizio;
- i suddetti obblighi vincolano la Ditta anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale;

2. Sicurezza del personale addetto al servizio

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna a osservare tutte le disposizioni di cui ai D.Lgs. n 626/94 e successive modifiche e integrazioni e tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità.

3. Concessione in uso dei locali, degli impianti e attrezzature

- a) alla Ditta saranno concessi in uso gratuito i locali adibiti a cucina e refettorio. Il Comune fornirà la certificazione di agibilità dei locali;
- b) alla Ditta saranno concessi in uso gli impianti e le attrezzature che si trovano nei locali cucina alla data di inizio di contratto. L'impresa dovrà prendere in carico, previo controllo, i predetti impianti e attrezzature, sottoscrivendo il relativo verbale;
- c) alla scadenza del contratto l'appaltatore dovrà riconsegnare i beni liberi, in perfetto stato e perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso;
- d) sono ad esclusivo carico dell'appaltatore:

- La presentazione della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presso il SUAP (Sportello Unico Attività Produttive) del Comune;
- l'ordinaria manutenzione dei locali;
- qualsiasi tipo di manutenzione delle attrezzature in uso;
- tutti gli oneri inerenti la gestione del servizio compresi la pulizia di tutti i locali, delle stoviglie, delle altre attrezzature da eseguirsi nel più rigoroso rispetto delle norme sanitarie vigenti in materia;

- Certificazione resa nel rispetto delle disposizioni previste dall'art. 25 bis del DPR n. 313/2002 introdotto dal D.lgs. n. 39/2014 (lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile) da rendere rispetto a tutto il personale incaricato a diretto contatto con i minori.

Art. 13 - Clausole sociali di gara

Nell'esecuzione dell'appalto la ditta si impegna, ai sensi e per gli effetti dell'art. 57 del D. Lgs.36/2023, a:

a) mantenere, come previsto dall'art.329 del C.C.N.L. di categoria (Turismo) – accordo del 27/07/2007, il personale in servizio nel precedente appalto (4 unità), come da prospetto di seguito riportato:

N.ro Mansioni /Livello /Ore Giornaliere

1 cuoco (B1) 6 ore giornaliere;

2 cameriere di mensa/pulizie (A1) 3 ore giornaliere;

1 cameriere di mensa/pulizie (A1) 2 ore giornaliere.

b) assicurare, al personale impiegato nel servizio, il trattamento economico e normativo dovuto in base al C.C.N.L. nazionale e territoriale di categoria;

c) rispettare la legislazione in materia di sicurezza dei lavoratori e di assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi, nessuno escluso, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione appaltante.

3. Il mancato rispetto della presente clausola sociale, da ritenersi condizione essenziale, determinerà senz'altro la risoluzione del rapporto contrattuale con la Ditta inadempiente, ex art. 1456 del cod. civ. (Clausola risolutiva espressa), non appena il Comune, conosciuto l'inadempimento dell'obbligo del mantenimento dei contratti di lavoro con il personale predetto, comunichi alla Ditta la volontà di valersi della clausola risolutiva in parola.

Art. 14 – Responsabile Tecnico dell'Impresa

La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del Responsabile Tecnico del Servizio che sarà la figura di riferimento per l'Amministrazione Comunale in ordine al regolare svolgimento del servizio stesso, che avrà il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 15 - Sciopero

Il servizio di refezione scolastica è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto, qualora nel corso del contratto si verificassero scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, l'impresa dovrà darne preventiva e tempestiva comunicazione e garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio.

Art. 16 - Controlli

L'Ente si riserva il diritto di procedere al controllo delle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti, della quantità delle razioni, della temperatura dei cibi nonché di ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato. L'Amministrazione Comunale può autorizzare visite degli amministratori comunali, nonché disporre periodici controlli tramite la competente A.S.L. al fine di verificare il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia. L'Ente può altresì vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal capitolato. Il controllo potrà essere effettuato anche dai membri della Commissione Mensa Scolastica.

Art. 17 - Assicurazione

La Ditta aggiudicataria dovrà stipulare a proprie spese, prima della consegna degli impianti, il contratto di assicurazione a copertura dei rischi di responsabilità civile per tutti gli infortuni e sinistri a persone e cose direttamente o indirettamente derivanti dalla gestione della mensa, nonché per furto e danneggiamento delle cose ricevute in custodia con un massimale unico di rischio non inferiore a € 1.500.000,00 (euro unmilionececinquecentomila/00).

Art. 18 - Osservanza delle clausole contrattuali e penalità

L'Amministrazione comunale controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, l'Amministrazione comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità o nella quantità di cibo, a seguito dei predetti controlli, o su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali e dall'A.S.L. in relazione alla gravità delle disfunzioni accertate applicherà una o più delle seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di € 300,00;
- b) alla seconda segnalazione una penale di € 600,00;
- c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per le maggiori spese sostenute.

Art. 19 - Risoluzione del contratto

L'Amministrazione Comunale effettuerà gli accertamenti che riterrà più idonei ed opportuni, anche attraverso l'ausilio di organismi all'uopo designati e procederà alle contestazioni del caso ogni qualvolta dovesse rilevare disfunzioni nel servizio o irregolarità di qualsiasi natura.

L'Amministrazione Comunale, in caso di irregolarità grave di qualsiasi natura, potrà procedere alla risoluzione del contratto in qualsiasi momento, con aggiudicazione ad altra Ditta e all'incameramento della cauzione a titolo di penalità, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori.

In particolare l'Amministrazione Comunale promuoverà la risoluzione del contratto nel modo e nelle forme di legge e senza pregiudizio per ogni azione finalizzata alla rivalsa dei danni, nei seguenti casi:

- 1) per il mancato rispetto di norme igienico-sanitarie o per la scadente qualità dei pasti;
- 2) per arbitrario abbandono del servizio;
- 3) per il ripetersi delle infrazioni per le quali sono state formulate contestazioni;
- 4) in caso di fallimento e/o frode;
- 5) nel caso in cui la Ditta aggiudicataria ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente, i diritti e gli obblighi derivanti dal contratto
- 6) per ogni altra inadempienza e per ogni altra evenienza che renda impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'articolo 1453 del codice civile.

Art. 20 - Recesso

E' facoltà della Amministrazione Comunale recedere dal contratto in caso di soppressione del servizio, dandone comunicazione alla Ditta aggiudicataria mediante lettera raccomandata A.R., e con preavviso di 30 giorni. In tale caso, in deroga all'art 1671 del C.C. sarà attribuito alla Ditta aggiudicataria, a tacitazione di ogni pretesa in ordine al recesso, 1/10 dell'importo complessivo d'affidamento al netto del ribasso offerto.

Art. 21 – Sub affidamento del servizio

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

Art. 22 - Revisione periodica del prezzo

Si applica l'art. 189 del D.Lgs. n. 36/2023.

Art. 23 - Danni

La Ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune e a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente capitolato.

Art. 24 - Affidamento del servizio

La Ditta, previa lettera di ordinazione da parte del Responsabile dell'esecuzione del servizio, dovrà, in pendenza di contratto, dare immediato inizio al servizio.

Art. 25 – Responsabile dell'esecuzione

L'Amministrazione Comunale ha provveduto a nominare il Responsabile dell'esecuzione del servizio.

Art. 26 - Esecuzione del servizio

Il servizio di mensa dovrà essere eseguito dalla ditta aggiudicataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente capitolato con l'esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

Art. 27 - Finanziamento e pagamenti

L'appalto è finanziato con fondi di bilancio e fondi derivanti dalla contribuzione dei cittadini che usufruiscono del servizio. I pagamenti avverranno entro 30 giorni dal ricevimento della fattura elettronica al protocollo dell'Ente e previa verifica ed attestazione, da parte del Responsabile del Servizio, in merito alla regolarità e congruità, fra cui la verifica della regolarità contributiva mediante DURC. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonereranno in alcun modo la Ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal Capitolato Speciale d'Appalto

Art. 28 - Spese di contratto, registro e diverse

Tutte le spese relative alla stipulazione del contratto, inerenti e conseguenti, nessuna esclusa, saranno a totale carico della Ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa, così come tutti gli altri oneri, imposte e tasse che graveranno sui prodotti forniti.

Art. 29 - Controversie

Per le controversie che dovessero insorgere tra Amministrazione Comunale e la Ditta appaltatrice sarà competente il Foro di Matera.

Art. 30 - Cauzione definitiva

La Ditta aggiudicataria, a tutela del regolare adempimento degli obblighi contrattuali, prima della stipula del relativo contratto dovrà prestare una **“garanzia definitiva”** il cui importo verrà calcolato con le modalità previste dall'art. 117 del D.Lgs. 36/2023.

La **“garanzia definitiva”** dovrà essere costituita, a scelta, sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 106, del D.Lgs. 36/2023, pari al 10% dell'importo contrattuale netto. Tale garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico, dovrà presentare fotocopia autentica del certificato di sistema di qualità conforme come sopra detto, ovvero dovrà autocertificarne il possesso. La cauzione sarà svincolata ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 sopra citato.

Art. 31 - Domicilio dell'appaltatore

L'Appaltatore dovrà eleggere domicilio per tutta la durata del contratto, per tutti gli atti del medesimo, nel Comune di Miglionico. Tutte le comunicazioni, notificazioni e intimidazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale ovvero mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento. E' fatta salva la notificazione per mezzo di Ufficiale Giudiziario nei casi espressamente previsti per legge.

Art. 32 - Costituzione in mora

Tutti i termini e le comminatorie previste dal presente capitolato, operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

Art. 33 - Cessione di crediti

La cessione di crediti e qualunque procura dell'appaltatore sono vietate qualora non sono riconosciute dall'Amministrazione Comunale.

Art. 34 - Sottoscrizione clausole onerose

L'appaltatore dichiara esplicitamente di accettare ai sensi dell'art. 1341, secondo comma, del Codice di Procedura Civile, gli artt. 3, 11, 13 e 26.

Art. 35 - Rinvio a norme vigenti

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato, si rinvia alle norme legislative vigenti in materia di contratti pubblici di servizi, alle norme del Codice Civile, ai regolamenti comunitari CE 852/04 che, assieme ai regolamenti 853,854,882 costituiscono il cosiddetto “pacchetto igiene”, al Decreto sull'igiene alimentare D.Lgs n. 193/2007 che ha abrogato il d.lgs 155/1997 attuando le vigenti direttive relative ai controlli in materia di sicurezza alimentare che mantiene l'applicazione generalizzata per gli operatori del settore alimentare di procedure basate sui principi del sistema HACCP e di autocontrollo ed alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che dovessero essere eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze comunali) con specifico riferimento a quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

Art. 36 - Privacy

Il trattamento dei dati personali forniti direttamente o comunque acquisiti, finalizzato unicamente allo svolgimento di compiti istituzionali, avverrà nel rispetto di leggi e regolamenti e secondo i principi della “necessità” e della “pertinenza”, per tutte le attività inerenti la procedura, disciplinata dalla legge, per l'affidamento di lavori, servizi e forniture.

Il Comune di Miglionico, in qualità di titolare del trattamento dati, informa che l'interessato (persona fisica o giuridica) può esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del codice privacy (GDPR. 676/2016).

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla verifica della capacità dei concorrenti di partecipare alla gara in oggetto;
- i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo;
- il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena di esclusione dalla gara;
- i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono: il personale interno dell'amministrazione; i concorrenti che partecipano alla gara ed ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge n. 241/1990.
- i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del d.lgs. n. 196/2003, cui si rinvia;
- soggetto attivo della raccolta è l'Amministrazione aggiudicante e il responsabile è il Responsabile del Procedimento.

Miglionico, 28.09.2023

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMM.VA
Dott.ssa Lucia ASPRELLA