

**CAPITOLATO SPECIALE PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE –
ACCOMPAGNAMENTO E VIGILANZA PRESSO LA SCUOLA MATERNA COMUNALE DI
SAPPADA (BL)**

PER GLI ANNI SCOLASTICI 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021.

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato Speciale disciplina il rapporto contrattuale tra il Comune di Sappada (BL) e la Ditta aggiudicataria, relativo all'appalto di servizi nel settore della ristorazione- accompagnamento e vigilanza scolastica.

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio nelle diverse fasi di: acquisto di materie prime, preparazione e somministrazione dei pasti presso l'edificio scolastico che è all'uopo attrezzato; pulizia e riordino dei locali mensa e servizi connessi (dispensa-servizi-cucina e sala), accompagnamento e vigilanza dei bambini della Scuola per l'Infanzia di Sappada dal luogo di fermata dello scuola bus o equivalente all'edificio scolastico e viceversa nonché sul bus medesimo.

La fornitura dei pasti e la loro somministrazione deve essere fatta agli alunni che frequentano e agli adulti che svolgono la loro attività didattica nella predetta Scuola.

Il servizio dovrà essere espletato presso la Scuola per l'Infanzia comunale "M. Kratter" sita in Sappada borgata Bach n. 181, per il periodo di quattro anni a decorrere dall'anno scolastico 2017/2018 fino al 30 giugno 2021.

Il numero dei pasti settimanali previsto è di circa 200 somministrati da lunedì a venerdì.

La scuola è dotata di cucina attrezzata e regolarmente autorizzata anche da un punto di vista igienico-sanitario.

Il menù dovrà indicativamente rifarsi a quello indicato nella tabella allegata e nel rispetto delle tabelle dietetiche indicate dalle linee guida dell'ULSS e da quelle emanate dalla Regione Veneto in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica – seconda edizione – ottobre 2008.

La ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi a preparare diete speciali documentate da certificazioni sanitarie per utenti affetti da particolari patologie o intolleranze, il menù speciale dovrà essere garantito anche in caso di indisposizione temporanea per un massimo di tre giorni consecutivi.

Ogni utente dovrà essere fornito di tovaglietta e tovagliolo di carta.

ART. 2 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto.

E' da preferire l'utilizzo dei prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n. 91/2092 e s.m. e integrazioni, i prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate, L.R. n. 6/2002, dovrà inoltre essere data comunicazione da parte dell'Ente gestore agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati.

ART. 3 MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù settimanali compilati sulla base delle tabelle dietetiche allegatae dall'Amministrazione appaltante, variati e strutturati in almeno 4 settimane, dovranno essere seguiti dalla ditta aggiudicataria in base alla stagionalità dei prodotti.

Eventuali menù proposti dalla ditta aggiudicataria dovranno ottenere il visto preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ULSS di competenza.

Il menù speciale generale potrà essere così composto:

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio d'oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;

- secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

ART. 4 NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

La ditta aggiudicatrice dell'appalto dovrà adottare tutte le misure previste dalla legislazione per la preparazione dei pasti, in particolare non devono essere utilizzati:

carni al sangue, cibi fritti, dado da brodo contenente glutammato, conservanti e additivi chimici, residui di pasti dei giorni precedenti, verdure, carni e pesci semilavorati e precotti, evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

I pasti devono essere preparati nel giorno della consumazione, devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della Legge 283/1962 e s.m. per quanto concerne lo stato degli alimenti impiegati e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti o da consumarsi freddi.

ART. 5 MODALITA' D' ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'espletamento del servizio è articolato in 7 ore lavorative giornaliere in cinque giorni settimanali da lunedì a venerdì, il servizio è sospeso nei giorni di chiusura della Scuola. La ditta aggiudicatrice dovrà garantire quanto segue:

- accompagnamento e vigilanza dei bambini sullo scuola-bus dal luogo di fermata all'edificio scolastico e viceversa, sia nell'orario d'inizio che al termine del giornata;
- pulizia dei locali utilizzati per la preparazione dei pasti, (cucina, dispensa, servizio igienico del personale di cucina e vani accessori all'attività di preparazione e somministrazione dei pasti);
- preparazione e somministrazione dei pasti agli utenti con gestione del menù dietetico e speciale;
- acquisto e fornitura degli alimenti;
- gestione degli acquisti e dei fornitori;
- riassetto dei locali, cucina, dispensa, refettorio compreso il lavaggio delle pentole e delle stoviglie;
- personale idoneo all'espletamento delle mansioni attribuite e regolarmente retribuito ed assicurato secondo le disposizioni del contratto di categoria e le norme in materia di previdenza ed assistenza;
- fornitura delle attrezzature e dei prodotti per la pulizia che garantiscano il massimo grado di igienicità e disinfezione degli ambienti utilizzati;
- gestione e amministrazione del magazzino, con regolare redazione e implementazione del piano di autocontrollo come previsto dal D.Lgs.vo n. 155/1997 (sistema HACCP), la ditta è sempre tenuta a fornire su richiesta dell'ente appaltante, i certificati analitici e la documentazione attestante le caratteristiche per l'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari per determinare la conformità del prodotto utilizzato, nonché a favorire ogni ispezione a cura degli organi ispettivi dell'ULSS e dell'Ente appaltante.

ART. 6 DIVIETO DI CESSIONE E SUB-APPALTO

Alla ditta aggiudicataria è vietata la possibilità, salva preventiva autorizzazione scritta dell'Ente, di cedere direttamente o indirettamente e di sub-appaltare in toto o in parte il servizio di cui trattasi, in violazione di quanto stabilito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

ART. 7 DURATA DEL CONTRATTO E CONTINUITA' DEL SERVIZIO – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE - ASSICURAZIONE

Il contratto avrà la durata di anni quattro coincidenti con gli anni scolastici dal 2017/2018 al 2020/2021.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto a definire un nuovo contratto.

L'erogazione del servizio si svolgerà da lunedì a venerdì nei periodi scolastici indicati dal calendario regionale, con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. In caso di sciopero programmato del personale scolastico, l'azienda dovrà essere

preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Per scioperi del personale dipendente della ditta, la stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi comunque a ricercare soluzioni alternative anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Azienda ULSS e l'Ente appaltante.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, gravi guasti agli impianti, ecc..) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

La ditta appaltatrice è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con i terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto e sarà tenuta al risarcimento dei danni sollevando da ogni spesa e responsabilità l'Amministrazione comunale. A tal fine dovrà stipulare apposita polizza assicurativa RCT per la copertura della responsabilità civile verso terzi. Copia della polizza dovrà essere esibita al Comune prima della formale stipula del contratto.

La ditta appaltatrice dovrà verificare la regolarità ed il funzionamento delle apparecchiature di cucina e dispensa, messe a disposizione dall'Ente appaltante, presentando se del caso, richiesta di ulteriori dotazioni a norma o a segnalare tempestivamente eventuali malfunzionamenti o rotture.

L'assuntore del servizio è tenuto – in caso di malattia, maternità o altro impedimento del personale impiegato – a sostituirlo tempestivamente al fine di evitare ogni pregiudizievole soluzione di continuità del servizio appaltato.

ART. 8 INDICAZIONE DEI PREZZI/OFFERTA

L'offerta dovrà contenere il costo complessivo del singolo pasto (primo e secondo completo di verdura, frutta di stagione e pane) e tutti i servizi accessori di cui al precedente articolo 5.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti ordinari.

I prezzi unitari offerti dalla ditta aggiudicataria dell'appalto non subiranno variazioni nel corso dell'anno scolastico.

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione appaltante. Il numero dei pasti potrà variare tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Fermo restando che per il primo anno scolastico i prezzi rimarranno invariati, a partire dal secondo anno scolastico, la Ditta potrà chiedere che i prezzi vengano adeguati ai sensi del D.Lgs. 50/2016 o in mancanza di possibilità di applicazione dello stesso, nella misura corrispondente alla variazione percentuale dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati rilevata dall'ISTAT indice FOI senza tabacchi calcolata per il periodo dal mese in cui il servizio è iniziato allo stesso mese dell'anno successivo.

Gli oneri a carico dell'Ente appaltante che mette a disposizione i locali attrezzati, sono quelli previsti per la fornitura dell'acqua, dell'energia elettrica e del riscaldamento, escluso il gas ad uso cucina che rimane a carico della ditta appaltatrice.

ART. 9 AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione sarà fatta dal Responsabile del servizio, con la collaborazione di apposita Commissione da lui nominata, a favore dell'offerta che si presenterà nella sua globalità più vantaggiosa.

In caso di offerte uguali si procederà alla richiesta del loro miglioramento alle ditte offerenti.

Saranno escluse dalla gara tutte le offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato, dalla lettera d'invito e dalle norme di gara. L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di Legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione.

All'Amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

Il servizio verrà aggiudicato secondo criteri sia economici che di qualità come previsto dal comma 10 bis dell'art. 95 del D. Lgs n° 50/2016.

Pertanto i criteri di aggiudicazione mediante punteggio saranno i seguenti:

1) prezzo: punti 30

All'offerta col prezzo più basso verranno attribuiti 30 punti, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = 30 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

2) qualità: punti 60

Per il calcolo di quest'ultimo valore si allegano, a titolo puramente esemplificativo, i parametri riportati nella successiva tabella.

L'offerta dovrà contenere le informazioni riportate nella tabella seguente, nella quale sono stati definiti i parametri per il calcolo del punteggio relativo alla qualità. Il punteggio per la qualità verrà calcolato sommando i punti relativi alle caselle che verranno barrate, fino ad un massimo di 60 punti.

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO
1. Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva, da comprovare con il certificato del registro Imprese attestante nell'oggetto sociale: ristorazione collettiva	Da 0 a 5 punti <i>Applicazione:</i> <input type="checkbox"/> Punti 0 = assenza certificato Registro Imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva <input type="checkbox"/> Punti 5 = presenza del certificato
2. Qualità delle derrate alimentari.	Da 0 a 6 punti <i>Applicazione:</i> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Punti 0 = assenza di documentazione dalla quale si possa rilevare la qualità delle derrate alimentari; <input type="checkbox"/> Punti 4 = presenza di un capitolato di qualità merceologica delle materie prime e dei prodotti impiegati stipulato con i fornitori; <input type="checkbox"/> Punti da 0 a 2 (punteggio massimo attribuibile) = impiego di prodotti DOP, IGP, FRUTTA E VERDURA A LOTTA BIOLOGICA E INTEGRATA (*); <i>(*) dovrà essere esibita idonea certificazione</i>
3. Autocertificazione relativa al numero totale di pasti preparati e somministrati presso Scuole in Provincia di Belluno negli ultimi tre anni scolastici.	Da 0 a 6 punti <i>Applicazione:</i> <input type="checkbox"/> Punti 0 = documentazione non presentata; <input type="checkbox"/> Punti 6 (punteggio massimo attribuibile) = attribuito dalla commissione a discrezione della Commissione secondo il numero dei pasti.
4. Documentazione attestante il possesso della certificazione I.S.O. inerente la ristorazione scolastica.	Da 0 a 4 punti <i>Applicazione:</i> <input type="checkbox"/> Punti 0 = documentazione assente; <input type="checkbox"/> Punti 4 = documentazione presente.
5. Certificazione del manuale HACCP rilasciata da organismo accreditato.	Da 0 a 4 punti <i>Applicazione:</i> <input type="checkbox"/> Punti 0 = documentazione assente; <input type="checkbox"/> Punti 4 = documentazione presente.

<p>6. Qualifica ed esperienza del personale destinato a fornire il servizio in oggetto adibito alla produzione dei pasti presso la Scuola Materna.</p>	<p>Da 0 a 10 punti <i>Applicazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Punti 3 = presenza di un cuoco diplomato o dotato di esperienza pregressa in tale qualifica; <input type="checkbox"/> Punti 4 = presenza di responsabile di cucina con esperienza almeno triennale; <input type="checkbox"/> Punti 3 = presenza anche di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione.
<p>7. Programma di interventi di formazione e/o di aggiornamento per le varie funzioni.</p>	<p>Da 0 a 5 punti <i>Applicazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Punti 5 (punteggio massimo attribuibile) = presenza di uno specifico programma annuale di formazione del personale. Punteggio da graduare in relazione alla completezza del programma.
<p>8. Relazione breve (max due facciate) di aderenza della proposta di gestione alle linee guida Servizio Igiene degli alimenti U.L.S.S. N° 1 BELLUNO anno 2017 (allegate lettera invito)</p>	<p>Da 0 a 10 punti <i>Applicazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Punti 0 = assenza relazione <input type="checkbox"/> Punti 5 = parzialmente aderente <input type="checkbox"/> Punti 10 = proposta pienamente aderente
<p>9. Elenco dei fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, relativa alla produzione e/o commercio di prodotti alimentari.</p>	<p>Da 0 a 10 punti <i>Applicazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Punti 0 = certificazione assente o meno del 10% dei fornitori con certificazione; <input type="checkbox"/> Punti 5 = dal 10% al 50% dei fornitori con certificazione; <input type="checkbox"/> Punti 10 = più del 50% dei fornitori con certificazione.
<p>3) Accompagnamento-sorveglianza punti 10 calcolati come segue:</p>	
<p>Accompagnamento e sorveglianza bambini. Autocertificazione riguardante la qualifica del personale impiegato per l'accompagnamento e la sorveglianza e l'eventuale servizio già svolto in ambito provinciale.</p>	<p>Da 0 a 10 punti <i>Applicazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Punti 0 = certificazione assente Punti 8 = serv. prestato nel precedente triennio; Punti 10 = serv. prestato in più Istituti scolastici per oltre un biennio in ambito provinciale

ART. 10 – FATTURAZIONE E PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI.

La Ditta aggiudicataria presenterà all'Amministrazione Comunale di Sappada (BL) fatture mensili, distinte in "pasti alunni" e "pasti insegnanti" e fatture mensili per l'accompagnamento e sorveglianza soggetta a regime fiscale diverso (22%).

Il pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta dopo la stipula del contratto avverrà secondo le disposizioni di Legge in materia di contabilità degli Enti Locali, l'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto. Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante, dovute a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi contrattuali.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese ecc.. necessarie per la regolare esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ART. 11 - DEPOSITO CAUZIONALE (D.lgs 50/2016)

1) Cauzione definitiva

A garanzia dell'appalto la ditta aggiudicataria è tenuta a costituire all'atto della stipula del contratto un deposito cauzionale pari al 10% dell'importo del contratto (iva esclusa).

Tale deposito deve essere costituito mediante fideiussione bancaria o assicurativa.

La garanzia dovrà essere immediatamente reintegrata qualora, in corso del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dal Comune.

La cauzione definitiva resterà vincolata fino alla scadenza del contratto e comunque fino a che non sia stata definita ogni eventuale eccezione o controversia.

ART. 12 - PENALITA' - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

L'Amministrazione appaltante, previa contestazione alla ditta appaltatrice, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

1. Qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico.
2. Grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto.
3. Menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata.
4. Interruzione o comunque mancata esecuzione del servizio affidato per cause imputabili alla Ditta.
5. Cessione e/o sub-appalto del servizio non autorizzati.

Per ogni inadempimento la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a corrispondere una penale pari al 100% della fornitura del giorno in cui viene accertato l'inadempimento stesso.

Per reiterati inadempimenti, a giudizio insindacabile dell'Ente appaltante, il Comune avrà facoltà di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza preavviso.

L'amministrazione appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

1. Gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
2. Altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione appaltante.
3. Accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto.
4. La sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata.
5. Subappalto del servizio.
6. Accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale.

7. Ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'articolo 1453 del C.C.
8. L'appalto si intenderà revocato automaticamente in caso di fallimento della ditta appaltatrice. Nel caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione incamererà la cauzione definitiva e la ditta, e per essa il garante, corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza di prezzo tra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo intercorrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione appaltante. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

ART. 13 - RECESSIONE DAL CONTRATTO

E' sempre facoltà dell'Amministrazione appaltante recedere dal contratto nei casi in cui, a suo insindacabile giudizio, vengano meno le ragioni di interesse pubblico che determinano l'appalto del servizio.

Alla Ditta appaltatrice non è consentito recedere dal contratto prima della sua scadenza, se non per giusta causa o per causa di forza maggiore e con preavviso scritto a mezzo lettera raccomandata A.R. non inferiore a due mesi; diversamente l'Amministrazione Comunale, oltre a trattenersi il deposito cauzionale, avrà diritto a riscuotere una penale pari al doppio della cauzione stessa.

ART. 14 – CONTROVERSIE

Tutte le vertenze che dovessero insorgere tra Ditta appaltatrice e Amministrazione Comunale, sia durante la concessione che al suo termine, quale sia la loro natura, nessuna esclusa, purché riflettente l'interpretazione od esecuzione dei patti contrattuali, saranno giudicate dal Foro di Belluno.

ART. 15 - CONTRATTO E SPESE

La Ditta aggiudicataria dovrà, entro il termine fissato dall'Amministrazione, presentarsi per la sottoscrizione del contratto, la cui stipula avverrà per atto pubblico amministrativo, previa esibizione dei documenti richiesti e versamento delle spese e diritti contrattuali.

Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto, compresi gli oneri fiscali, saranno a totale carico della ditta aggiudicataria.

La ditta dovrà comunque dare esecuzione alle prestazioni oggetto del servizio in affidamento dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, anche in pendenza di stipulazione del contratto.

ART. 16 - RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, alle disposizioni relative agli appalti di servizi e forniture per conto dello Stato ed alle altre norme che regolano la materia.

ART. 17 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D. Lgs.vo 30/06/2003 n. 196, si informa che tutti i dati forniti dalla ditta 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.

I dati saranno comunque conservati e, eventualmente, utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.

ART. 18 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile unico del procedimento al quale potranno essere richieste notizie in merito alla procedura della gara o comunque altre che non siano quelle indicate all'articolo precedente, è il Responsabile dell'Area Tecnica Sig. Piller GianPaolo, e-mail: tecnico@comune.sappada.bl.it

Il Resp. Del Servizio
Gianpaolo Piller

