

**CAPITOLATO TECNICO PER L'AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI A DOMICILIO IN LEGAME
REFRIGERATO COMPENSIVO DI FORNITURA DI FORNI A MICROONDE
PERIODO 01/01/2024-31/08/2026**

ART. 1 - OGGETTO

Il presente Capitolato regola la preparazione e la distribuzione dei pasti a domicilio, rivolto prioritariamente ad anziani soli o nuclei familiari di soli anziani non più in grado di provvedere autonomamente o di provvedere con difficoltà al proprio pasto e, in casi particolari individuati dall'assistente sociale, a nuclei familiari in difficoltà residenti nel Comune di Borgomanero.

L'oggetto dell'affidamento è classificabile con CPV **RISTORAZIONE COLLETTIVA MEPA identificativo 55521200**

ART. 2 – DURATA E LUOGO

La durata dell'affidamento si riferisce al periodo 01/01/2024-31/08/2026.

L'ente si riserva, per motivate ragioni, la facoltà, ai sensi dell'art. 17, comma 8, del D. Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, di fare iniziare il servizio oggetto di gara prima della stipulazione del relativo contratto

La prestazione del servizio dovrà avvenire nel territorio del Comune di Borgomanero (Codice NUTS ITC15).

ART. 3 - VALORE

Il valore dell'affidamento è di € 72.590,00 (oltre IVA di legge e/o altre imposte e contributi di legge), interamente finanziato con fondi propri del Bilancio comunale e calcolato sulla base di circa n. 8.540 pasti stimati complessivi per il periodo 01/01/2024 – 31/08/2026 e una stima di costo a pasto di € 8,50 (oltre IVA di legge e/o altre imposte e contributi di legge), rispetto al quale l'operatore dovrà presentare il miglior preventivo di spesa al ribasso

Il prezzo del pasto è da intendersi comprensivo di tutti gli oneri, espressi e non dal presente capitolato tecnico di gara, inerenti e conseguenti al servizio affidato.

Il costo per la sicurezza per rischi da natura interferenziale è pari a € 0,00.

Il valore del contratto riferito al periodo 01/01/2024-31/08/2026 sarà quello risultante dal numero dei pasti oggetto del presente affidamento valutati al costo pasto indicato in offerta dal fornitore aggiudicatario.

Tale stima non costituisce impegno per l'Ente, potendo essa variare in più o in meno fino al 20 % in relazione al numero dei pasti effettivi. Il fornitore si impegna ad accettare l'aumento o la diminuzione del numero dei pasti, mantenendo le medesime condizioni economiche e normative ed il medesimo livello qualitativo/gestionale.

Ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 comma 9, nell'offerta economica l'operatore indica, a pena di esclusione, i costi della manodopera e gli oneri aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui posti di lavoro.

ART. 4 - MODALITÀ DI ESECUZIONE

L'affidamento in oggetto prevede la preparazione e la distribuzione giornaliera a domicilio di pasti in legame refrigerato, dal lunedì al venerdì, per il periodo 01/01/2024-31/08/2026. Il venerdì e i giorni prefestivi i pasti consegnati comprenderanno anche quelli richiesti dagli utenti per il sabato e la domenica o per i giorni festivi. La distribuzione avviene indicativamente tra le ore 9.30 e le 13.30.

Il fornitore si impegna a fornire a ciascun utente (già presenti e futuri) del servizio, se lo richiedono, un forno a microonde di semplice utilizzo, che sarà riconsegnato al fornitore al termine del contratto o al momento della revoca del servizio da parte dell'utente stesso.

Il fornitore si impegna, inoltre, a sostituire il forno a microonde in caso di suo mancato o cattivo funzionamento entro 3 giorni dalla richiesta di sostituzione effettuata dall'Ente per conto dell'utente.

Il fornitore si impegna a comunicare all'Ente, prima dell'inizio del servizio, il nominativo dell'addetto incaricato della consegna dei pasti a domicilio e del suo sostituto, ed il nominativo del coordinatore del servizio oggetto dell'affidamento.

4.1 Preparazione, cottura e confezionamento dei pasti

Il servizio prevede la preparazione, la cottura e il confezionamento in singoli contenitori termici monoporzione dei pasti, presso il centro cottura in disponibilità del fornitore.

I pasti devono essere pronti alla diretta consumazione o consumabili successivamente a semplice riscaldamento.

Il pasto richiesto è composto da un primo, un secondo con contorno, due panini o in alternativa frutta, secondo un menù standard stagionale e differente sulle quattro settimane, approvato dal Servizio ASL competente (a titolo esemplificativo, vedasi il menù attualmente in atto - allegato A).

Non sono previsti nel menù né acqua minerale né vino.

Il fornitore nella preparazione dei pasti dovrà attenersi alle grammature ASL di riferimento (vedasi allegato B) e alle caratteristiche merceologiche generali degli alimenti da utilizzarsi (vedasi allegato C).

Il fornitore dovrà utilizzare esclusivamente derrate alimentari di ottima qualità, garantendo genuinità e freschezza ed assicurando sempre le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo, nonché il rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti.

Non devono in alcun caso essere utilizzati:

- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- prodotti derivanti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.

I pasti devono essere preparati al massimo 24 ore prima dell'orario di consegna.

Il fornitore deve anche garantire la fornitura di pasti "speciali" (diete speciali autorizzate dal Servizio ASL competente) per persone con particolari patologie (es. diabetici) o affette da problemi di deglutizione e/o masticazione (es. cibi frullati), oltre che diete religiose.

Il fornitore deve rendere i pasti "speciali" chiaramente identificabili e facilmente attribuibili al legittimo destinatario da parte degli operatori incaricati della distribuzione all'utenza finale.

I pasti a domicilio dovranno essere consegnati in appositi contenitori individuali monoporzione, isotermici, ermetici e riutilizzabili, in modo tale da evitare fuoriuscite, atti a mantenere le temperature previste dalle vigenti leggi e conformi alle disposizioni normative vigenti in materia igienico-sanitaria.

Si esclude la fornitura di piatti in materiale non biocompostabile.

Ogni portata del pasto, inserito nei contenitori sopra descritti, dovrà essere confezionata in monoporzione termosaldata, costituita da materiale adatto al riscaldamento in microonde anche da sigillata.

Il fornitore dovrà provvedere, a propria cura e spese, all'acquisto e alla sostituzione dei contenitori non più idonei all'uso nel corso del contratto.

Contestualmente alla consegna dei pasti giornalieri, il fornitore dovrà provvedere al ritiro dei contenitori isotermici utilizzati nel giorno precedente per effettuare a proprio carico le operazioni di pulizia necessarie.

Il pane dovrà essere confezionato in appositi sacchetti alimentari (è vietata la chiusura con punti metallici).

Il numero medio giornaliero presunto dei pasti da consegnare è di circa 10/12 dal lunedì al giovedì e il venerdì circa 10/13 ed il complessivo per il periodo 01/01/2024-31/08/2026 è quantificabile in circa 8.540 pasti.

Il numero effettivo di pasti da fornire giornalmente sarà preventivamente comunicato dall'Ente in fase di avvio dell'affidamento in oggetto; eventuali variazioni del numero giornaliero di pasti saranno comunicate dall'Ente (via fax o via mail) al fornitore al massimo entro le ore 13.00 del giorno precedente la fornitura.

I pasti recapitati presso ciascun indirizzo devono essere accompagnati da regolare documento di trasporto e il fornitore giornalmente registrerà il numero e la tipologia dei pasti monoporzione consegnati; i documenti di trasporto e **il riepilogo pasti mensile sarà allegato alla fattura.**

4.2 Campionatura rappresentativa del pasto

Il fornitore è tenuto a conservare presso il Centro di Cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno del menù base e delle diverse diete speciali attivate.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a +2°/+4° C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: “alimenti appattati per eventuale verifica”.

Ogni alimento deve essere riposto in contenitore monouso, con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione.

Detti campioni potranno essere utilizzati per eventuali analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

Inoltre, la Stazione appaltante potrà effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, anche con l'ausilio di consulenti incaricati dallo stesso, la verifica del rispetto delle condizioni definite dal capitolato di gara nel suo complesso e alla verifica della qualità delle derrate utilizzate, del trasporto, dei contenitori utilizzati e dei materiali impiegati

4.3 Trasporto e consegna dei pasti a domicilio

Il trasporto deve avvenire con modalità atte al mantenimento delle caratteristiche sensoriali, igieniche e di salubrità degli alimenti, secondo le modalità previste dal Reg. CE 852/2004, integrato con Reg. UE 2021/382 e successivi aggiornamenti.

I mezzi di trasporto devono:

- essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art.43 del D.P.R.327/1980 e Reg CE 852/2004, integrato con Reg. UE 2021/382;
- essere a basso impatto ambientale quali veicoli almeno euro 6, veicoli elettrici o veicoli ibridi.

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art. 47 del D.P.R.327/1980.

E' a carico del fornitore l'acquisto degli attrezzi, dei materiali, dei prodotti e dei detergenti necessari per l'esecuzione delle pulizie.

I mezzi di trasporto devono essere dotati di dispositivi che rendano possibile il trasporto anche in condizioni climatiche avverse (ad esempio neve).

Il trasporto e la consegna presso il domicilio degli utenti devono essere effettuati da personale che garantisca competenza e attenzione alla mansione ed all'aspetto relazionale dell'attività. Il personale dovrà effettuare le prestazioni con diligenza, riservatezza e tenere una condotta personale irreprensibile nei confronti degli utenti assistiti. Gli operatori incaricati provvederanno a consegnare il pasto personalmente al beneficiario.

Nel caso in cui, al momento della consegna, il beneficiario non apra all'incaricato, oppure l'incaricato stesso rilevi una criticità nelle condizioni di salute dell'utente, dovrà darne comunicazione al Settore Sociale dell'Ente, secondo le modalità concordate con il servizio stesso.

Le istruzioni e la formazione del personale addetto al servizio sono a carico del fornitore. La consistenza numerica dell'organico dovrà essere adeguata e tale da garantire lo svolgimento accurato del servizio.

4.4. Coordinamento e verifica del servizio

Al fine di verificare il buon andamento del servizio e lo stato di autonomia degli utenti, l'Ente affianca con un proprio operatore l'addetto alla consegna dei pasti incaricato dal fornitore.

Giornalmente prima della consegna dei pasti all'utenza, l'operatore comunale, congiuntamente con l'addetto alla consegna, verifica la corrispondenza del numero dei pasti e la loro corretta composizione.

Il fornitore si rende disponibile ad eventuali incontri tra l'Assistente sociale comunale e il proprio coordinatore qualora sopraggiungessero situazioni che necessitano di un confronto tra le parti in particolare con riferimento all'utenza.

4.5. Criteri ambientali minimi

Ai sensi degli artt. 57 e 130 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 il fornitore dovrà rispettare le specifiche tecniche di base e le condizioni di esecuzione (clausole contrattuali) previste nell'Allegato 1) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" del DM 10 marzo 2020 sub E lettera a) e sub F lettera a) punto 1.

ART. 5 - SUBAPPALTO E CESSIONE

È vietato il subappalto parziale o totale dell'affidamento e la cessione parziale o totale del contratto; ove ciò avvenisse l'Ente procederà all'immediata risoluzione del contratto, incamerando la cauzione prestata fatto salvo il risarcimento del danno arrecato.

ART. 6 – PERSONALE ED ASSICURAZIONI

Il servizio inerente la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale alle dipendenze del fornitore con il numero di addetti che lo stesso riterrà necessario per la preparazione dei pasti, la somministrazione degli stessi, il funzionamento degli impianti e delle stoviglie.

Il fornitore dovrà comunicare all'Ente il nominativo del responsabile del centro cottura.

Il fornitore dovrà garantire la fornitura, a tutto il suo personale addetto alla preparazione e manipolazione dei cibi, di idonei indumenti di lavoro, di colore chiaro e puliti, di guanti monouso in lattice, igienicamente adatti per alimenti, di cuffie per le donne e di berretti per gli uomini (che raccolgano completamente i capelli), da indossare durante la manipolazione dei cibi. Il fornitore dovrà, inoltre, accertarsi che il personale sia libero da anelli e braccialetti e porti le unghie corte non laccate. Le eventuali ferite e/o i piccoli tagli devono essere protetti accuratamente con cerotti od altri mezzi idonei.

Il fornitore dovrà garantire la fornitura al personale addetto alla consegna a domicilio dei pasti di idonei indumenti di lavoro puliti e di un tesserino di riconoscimento da tenere esposto in modo ben visibile recante il nominativo dell'addetto o una matricola chiaramente leggibili.

Il fornitore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dei decreti relativi a: prevenzione infortuni sul lavoro, igiene del lavoro, assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità o vecchiaia, tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore e che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori. In ogni momento e a semplice richiesta dell'Ente, il fornitore dovrà dimostrare di aver provveduto a quanto sopra. Tutto il personale dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa.

Il fornitore dovrà, inoltre, attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio costituente l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui svolgono il lavoro, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, e in genere a ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per la categoria, sia successivamente stipulato. Il fornitore è tenuto altresì ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e rinnovo.

Tutto il personale addetto dovrà garantire e documentare, in ogni momento, la propria idoneità sanitaria, secondo la vigente normativa.

Il fornitore assume in proprio ogni responsabilità, sia civile che penale, per infortunio o danni eventualmente subiti da utenti, animali o beni, durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso, per i quali il fornitore ha l'obbligo di stipulare con una primaria compagnia assicurativa una polizza di

assicurazione valida per tutto il periodo contrattuale con massimali minimi non inferiori ad Euro 1.000.000,00, per sinistro, per persona e per danni a cose.

Pertanto, l'Ente è esonerato da qualsiasi responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone, nonché per i danni arrecati all'Ente stesso durante l'esecuzione del servizio.

Nella suddetta polizza, nella quale l'Ente dovrà essere considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovranno trovare anche copertura i rischi da intossicazione alimentare o tossinfezione derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, dei cibi preparati.

La descrizione del servizio oggetto del presente capitolato dovrà chiaramente essere contenuta nelle "attività assicurate" della sopra citata polizza.

Il fornitore si impegna a consegnare all'ente copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall'aggiudicazione del servizio, nonché a pagare le rate del premio successive per tutto il periodo in cui si svolge il servizio affidato provvedendo ad inoltrare copia delle quietanze all'Ente.

La polizza suddetta dovrà essere stipulata prima dell'esecuzione del servizio.

Ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 il fornitore dovrà indicare nel DGUE il contratto collettivo nazionale e territoriale applicabile al personale dipendente impiegato nel servizio in conformità al comma 1 del citato art. 11.

ART. 7 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo al fornitore di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia (DLgs 81/2008).

Il servizio non avviene all'interno della stazione appaltante e la sua esecuzione non avviene in luoghi di cui l'Ente ha la disponibilità giuridica, per cui **non si ravvisano rischi d'interferenza tali da rendere necessaria le predisposizione del Documento Unico Rischi da Interferenza (DUVRI) e non ci sono costi conseguenti.**

ART. 8 – PAGAMENTO

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato con cadenza mensile, dietro presentazione di regolari fatture, e correlato al numero di pasti mensili effettivamente forniti. Il pagamento delle fatture avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse al protocollo dell'Ente, salvo specifici obblighi di cassa derivanti dalla normativa vigente. Il pagamento è subordinato alla verifica positiva di regolarità del DURC, effettuata dall'ente, nonché alla verifica positiva circa l'insussistenza di inadempimenti da parte del fornitore.

Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto. L'Ente potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al fornitore, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Ai sensi dell'art. 11 comma 6 D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata **una ritenuta dello 0,50 per cento** per tutta la durata del contratto; le ritenute possono essere svincolate dall'Ente soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previa regolarità del DURC. **Pertanto, la fattura mensile sarà emessa dalla Ditta al netto della suddetta ritenuta, dandone opportuna specificazione nel documento stesso. L'importo complessivo delle ritenute suddette sarà fatturato dalla Ditta solo nell'ultimo mese della prestazione contrattuale, vale a dire a scadenza del contratto.**

Il fornitore dovrà ottemperare agli obblighi scaturenti dalla normativa in tema di fatturazione elettronica (Decreto Ministero Finanze 3 aprile 2013, numero 55 e ss.mm.) a cui l'Ente è soggetto dal 31 MARZO 2015 e per la quale non potranno essere più accettate fatture in forma cartacea (**codice univoco ufficio servizi sociali da utilizzarsi per la fatturazione elettronica: 4A6M5Q**).

Il fornitore dovrà, pertanto, dotarsi delle attrezzature informatiche idonee alla gestione dei nuovi adempimenti telematici o in alternativa potrà rivolgersi agli intermediari abilitati dando loro specifico mandato. Per le modalità operative si rinvia al sito Internet www.fatturapa.gov.it.

Si precisa che il mancato adeguamento da parte del fornitore alla normativa suindicata impedirà all'Ente di regolare il dovuto. Pertanto non saranno riconosciuti interessi di mora per ritardati pagamenti dovuti alla

mancata emissione di fattura elettronica. L'Amministrazione potrà richiedere fatturazione separata per ogni Centro di Costo.

ART. 9 - INADEMPIENZE E PENALI

E' riservata all'Ente la facoltà di vigilanza e controllo in merito all'adempimento puntuale della fornitura e distribuzione dei pasti, nonché delle condizioni degli automezzi usati e del rispetto dei criteri ambientali minimi di cui al punto 4.5. del presente capitolato.

Ove si dovessero constatare ritardi o deficienze (es. mancata consegna o consegna irregolare di pasti) imputabili a negligenza o colpa del fornitore, verrà addebitata a questa una penale da un minimo di Euro 100 a un massimo di Euro 1.000 per ogni caso, secondo la gravità della deficienza o del ritardo. Le penali sono applicate, dopo aver contestato l'addebito e valutato le eventuali controdeduzioni, con provvedimento formale dell'organo competente, entro 15 giorni dalla ricezione delle controdeduzioni o dalla scadenza del termine utile per presentarle

ART. 10 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Ente si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, previa diffida ad adempiere, ai sensi degli artt. 1453 e 1454 C.C. ed all'esecuzione d'ufficio a spese del fornitore.

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile (Clausola risolutiva espressa), l'Ente potrà unilateralmente rescindere il contratto, dandone comunicazione scritta alla controparte mediante raccomandata con avviso di ricevimento, nei seguenti casi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico del fornitore;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività da parte del fornitore;
- interruzione non motivata del servizio;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato;
- gravi violazioni e/o inosservanze dei criteri ambientali minimi previsti dalla normativa per la ristorazione collettiva (DM 10 marzo 2020 – All. 1);
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- difformità nella realizzazione del servizio secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dall'Ente;
- quando il fornitore si renda colpevole di frode.

L'Ente, ai sensi dell'art. 1 comma 13 del D.L. 95/2012, così come modificato dalla legge di conversione n. 135/2012, ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione al fornitore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche delle prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip spa ai sensi dell'art. 26, comma 1, della L 488/1999 successivamente alla stipula del presente contratto siano migliorativi rispetto ai prezzi indicati nel presente contratto e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art. 26 comma 3 della L 488/1999.

ART. 11 - FORMA CONTRATTUALE E RELATIVE SPESE E RIMBORSI

Il contratto di affidamento del servizio in oggetto sarà stipulato mediante scambio di corrispondenza commerciale ai sensi dell'art. 18 comma 1 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36.

Contestualmente alla stipula del contratto dovrà essere assolto il pagamento telematico dell'imposta di bollo prevista all'art. 18 comma 10 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36.

Tutte le spese occorrenti e consequenziali alla stipula del contratto, se necessarie, nessuna esclusa, sono a carico dell'esecutore del contratto.

Sono pure a totale carico dell'esecutore del contratto tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'espletamento del servizio e delle attività accessorie, nonché quelle relative alle prestazioni del personale ed ogni altro onere derivante direttamente o indirettamente dalla presente procedura di affidamento e dall'esecuzione del servizio affidato.

L'esecutore del contratto è tenuto a dare esecuzione del servizio, inderogabilmente al momento della stipula del contratto, dando avvio a tutte le attività necessarie a tal fine.

L'Amministrazione comunale si riserva, nelle more del perfezionamento del contratto, di consegnare anticipatamente il servizio al fine di garantirne la sua pronta esecuzione.

ART. 12 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Il Foro di Novara è competente per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'esecuzione del presente capitolato e del conseguente contratto. Viene esclusa la competenza arbitrale.

ART. 13 - RIFERIMENTI ALLE DISPOSIZIONI GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si applicano le disposizioni generali vigenti in materia.

ART. 14 - TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento UE 679/2016 del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (nel seguito "RGDP"), il Comune di Borgomanero (con sede in corso Cavour 16, 28021 Borgomanero; email: urp@comune.borgomanero.no.it; PEC: protocollo@pec.comune.borgomanero.no.it; tel. 0322837711), in qualità di titolare, tratterà i dati personali conferiti con la procedura di affidamento con modalità prevalentemente informatiche e telematiche (ad esempio, utilizzando procedure e supporti elettronici) nonché manualmente (ad esempio, su supporto cartaceo), con logiche correlate alle finalità previste dall'ordinamento. In particolare, verranno trattati dal titolare per l'esecuzione dei compiti di interesse pubblico o, comunque, connessi all'esercizio dei propri pubblici poteri, ivi incluse le finalità di archiviazione, di ricerca storica e di analisi per scopi statistici e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati e comunque sempre verificando la stretta pertinenza, non eccedenza e indispensabilità dei dati trattati.

Il conferimento dei dati è obbligatorio e il mancato conferimento può rendere impossibile il corretto svolgimento dell'istruttoria e degli adempimenti procedurali. I dati saranno trattati per tutto il tempo necessario alla conclusione del procedimento, successivamente alla conclusione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

I dati saranno trattati esclusivamente da personale e dai collaboratori del titolare autorizzati e adeguatamente formati e potranno essere comunicati ai soggetti espressamente designati come responsabili del trattamento. Potranno essere comunicati ad altri soggetti per dare adempimento ad obblighi di legge o regolamento. Al di fuori di queste ipotesi i dati non saranno comunicati a terzi né diffusi, se non nei casi specificamente previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea.

In qualità di interessato, il partecipante ha il diritto di chiedere al titolare l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento o di opporsi al trattamento medesimo (artt. 15 e seguenti del RGPD) e, infine, il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo (Garante per la protezione dei dati personali, www.garanteprivacy.it) secondo le procedure previste.

Il Responsabile della protezione dei dati (RPD) è la Società iSimply Learning Srl.(referente Sig. Capirone Enrico), recapiti: Telefono: 01251899500 E-mail: dpo@isimply.it PEC: dpoisimply@pec.it

ART. 15 – RESPONSABILE ESTERNO TRATTAMENTO DATI

Ai sensi della D.lgs 196/2003 e del Regolamento UE n. 679/2016, il Comune di Borgomanero, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi agli utenti e alle rispettive famiglie, designa l'affidatario quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento della fornitura, dovesse acquisire.

L'aggiudicatario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione, in particolare:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento della fornitura;
- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza degli utenti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza del contratto di appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso all'Amministrazione entro il termine tassativo di 5 giorni;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

ART. 16 – TRACCIABILITA'

Al fine di garantire la tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13/08/2010 n. 136, il fornitore si obbliga ad utilizzare conto corrente bancario o postale, acceso presso le Banche o la società Poste Italiane Spa, dedicato, anche non in esclusiva, alle commesse pubbliche, attenendosi alle prescrizioni dell'art. 3 della legge citata.

A tal fine si impegna:

- a comunicare al comune gli estremi indicativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso;
- ad informare immediatamente l'Ente e la Prefettura — Ufficio territoriale di Governo della risoluzione dei rapporti contrattuali per inadempienze agli obblighi di tracciabilità finanziaria da parte di proprie controparti per le transazioni relative al servizio in oggetto.

Il contratto, derivante dal presente procedimento di affidamento, si risolve di diritto mediante semplice comunicazione scritta, senza preavviso e senza obbligo di indennizzo e/o risarcimento alcuno, ai sensi dell'art. 1456 c.c. qualora l'Ente dichiari di avvalersi della presente clausola avuta conoscenza del verificarsi di transazioni effettuate senza il tramite di banche o della società Poste Italiane Spa.

ART. 17 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile del procedimento è la Dirigente dell'Area Servizi alla persona, Dott.ssa Barbara Rosa Rosaspina.

Per informazioni in merito al procedimento: Settore Sociale e sport, Pier Franca Ubertini, tel. 0322837756, mail assistenza@comune.borgomanero.no.it.

ART. 18 - ALLEGATI AL CAPITOLATO

All. A – Menù in vigore

All. B – Grammature di riferimento

All. C – Tabelle merceologiche generali degli alimenti