



COMUNE DI ZOLLINO

Provincia di Lecce
73010 - Viale della Repubblica, 10
Tel.0836/600003 – E-mail: ragioneria@comune.zollino.le.it –
pec ragioneria.comune.zollino@pec.rupar.puglia.it



.....

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA PER GLI ANNI 2021-2024 CIG: 890527730F

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio della mensa scolastica del Comune di Zollino.

Il servizio consiste nella fornitura, la preparazione, il trasporto, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti agli alunni ed agli insegnanti frequentanti e addetti alla Scuola dell'Infanzia di Zollino, nonché la sanificazione e la successiva pulizia dei locali in cui si consumano i pasti.

I pasti dovranno essere forniti presso la sezione di scuola dell'Infanzia in contenitori monouso (piatti, posate e bicchieri a perdere).

Il numero presunto di pasti per gli anni scolastici 2021-2022, 2022-2023 e 2023-2024 è di circa 17.100 suddivisi circa 150 giorni per anno (38 utenti x 150 x anni 3).

Art. 2 – Importo dell'appalto

Il valore presunto dell'appalto è pari a € 58.140,00 Iva esclusa al 4%, soggetto a ribasso

Art. 3 – Durata del servizio

La durata dell'appalto è presumibilmente per il periodo dal 01.10.2021 fino al 30.06.2024. Alla scadenza il rapporto si intende risolto di diritto senza obbligo di disdetta. La ditta invitata, con la partecipazione stessa esplicitamente accetta questa possibilità senza opporre riserve.

Qualora, alla scadenza dell'appalto, l'Amministrazione Comunale non abbia ancora provveduto ad individuare il successivo contraente, l'appaltatore è tenuto a garantire il servizio prestato per tutto il tempo necessario fino alla data di assunzione del servizio da parte della ditta subentrante e alle medesime condizioni contrattuali di cui al contratto d'appalto, su semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale.

Art. 4 – Divieto di sub appalto del servizio

E' fatto divieto alla ditta di subappaltare anche parzialmente il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale.

In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dall'appaltatore occulto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà l'appaltatore, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al 1° comma del presente articolo.

Art. 5 – Modalità di esecuzione

Il servizio appaltato comprende:

LA PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione dei pasti deve avvenire con il sistema tradizionale di cottura dei cibi, con esclusione dei cibi precotti, utilizzando derrate conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui s'intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica. E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente ed è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

I pasti devono essere preparati presso idoneo centro di cottura con idonea capacità produttiva in possesso di tutti i requisiti igienici sanitari, autorizzazioni sanitarie e quant'altro necessario per il

buon funzionamento del centro stesso. Esso non deve essere distante più di 15 Km dalla sede della scuola Comunale, misurata secondo il percorso stradale più breve. Tutti i predetti requisiti devono essere in possesso dell'appaltatore al momento della presentazione dell'offerta.

Il pasto deve comprendere la fornitura di acqua minerale, secondo richiesta di ogni singolo utente e distribuita dal personale preposto.

La ditta deve adeguarsi con spese a proprio carico, su richiesta dell'Amministrazione comunale, a specifiche variazioni della dieta dipendenti da casi di patologie allergiche o intolleranze alimentari individuali, secondo le prescrizioni definite dal servizio competente della ASL. In particolare nel caso di bambini portatori di allergie alimentari (diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc) dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico rilasciato di recente.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici in monoporzione e recare l'indicazione dell'utente destinatario.

Per particolari esigenze anche temporanee dovranno essere fornite le diete "in bianco" qualora venga fatta specifica richiesta dalla scuola alla ditta entro le ore 10.00 dello stesso giorno. Le diete in bianco non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di 48 ore e sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco, un panino, frutta ed acqua.

Per particolari esigenze, su richiesta della scuola, e con un preavviso entro le ore 12.00 del giorno precedente dovrà essere fornito il pasto a mezzo sacchetto freddo garantendo lo stesso contenuto calorico.

Inoltre l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere alla ditta variazioni nel menù, proposte dalla A.S.L., in corso di svolgimento del servizio, senza che queste possano risultare comunque troppo onerose per la ditta aggiudicataria.

E' consentita la temporanea e limitata variazione del menù solo nei seguenti casi di emergenza:

- guasti di uno o più impianti e/o di una o più attrezzature sia produttive che conservative;
- interruzione di fonti energetiche; - qualsiasi evento che abbia reso non più commestibile e/o appetitoso qualsiasi piatto in programma.

Nei suddetti casi la ditta dovrà essere in grado di approntare tempestivamente approvvigionamenti alternativi in tempi utili alla normale esecuzione del servizio; in tutti questi casi si dovrà comunicare agli incaricati comunali e prioritariamente alle scuole l'avvenuto cambio di menù.

SERVIZIO DI TRASPORTO PASTI

La ditta si impegna a fornire i pasti negli orari che verranno preventivamente concordati dall'Amministrazione Comunale, sentite le autorità scolastiche. Tali orari possono essere comunque suscettibili di variazione sulla base di semplice comunicazione dell'Amministrazione senza che la ditta possa avanzare riserva alcuna e tanto meno richiesta di maggiori compensi. Per la distribuzione dei pasti al personale autorizzato dalla scuola viene utilizzato lo stesso orario e gli stessi locali mensa.

Gli stessi potranno subire in ogni modo variazioni qualora subentrassero modifiche al programma concordato con le scuole, nel qual caso s'individuano, con la ditta aggiudicataria, le migliori modalità per l'espletamento del servizio.

I dati relativi ai pasti da fornire verranno comunicati al centro di cottura entro le ore 10,00 dello stesso giorno da un incaricato della scuola dell'Infanzia.

I mezzi di trasporto dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 e Reg. CE n° 852/2004, dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, Reg. CE n° 852/2004 e dal D.lgs. 155/97 con l'utilizzo di contenitori termici aventi i requisiti previsti dalla normativa, atti a mantenere la temperatura ottimale fino al momento della consumazione del pasto presso la scuola.

I pasti dovranno essere porzionati direttamente presso la mensa scolastica.

Dovranno essere effettuati inoltre i seguenti servizi:

-il ritiro e il controllo dei buoni mensa. Tale controllo dovrà essere effettuato esclusivamente nell'ambiente scolastico dal personale che provvede alla distribuzione e secondo le direttive impartite dall'ufficio comunale (l'ufficio contatterà tale personale per accordi circa le modalità di controllo).

-tutti i buoni mensa e gli elenchi, unitamente alle bolle di consegna, dovranno essere consegnati settimanalmente al Comune entro il lunedì successivo a quello cui si riferiscono.

ALLESTIMENTO DELLA SALA MENSA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'apertura dei contenitori termici deve essere effettuata al momento dell'inizio della distribuzione. Per la somministrazione delle portate deve essere assicurato l'impiego di personale qualificato in possesso di certificazione di idoneità al lavoro e di indumenti di lavoro idonei, nel pieno rispetto delle norme igieniche secondo la normativa vigente.

La ditta dovrà fornire tutto ciò che è necessario per la consumazione dei pasti: tovaglie, tovaglioli posate, piatti e bicchieri monouso in relazione al numero di utenti che usufruiscono della refezione.

I rifiuti dovranno essere smaltiti a cura della ditta medesima, la quale si preoccuperà di differenziarne lo smaltimento a seconda del tipo del rifiuto.

Presso la mensa scolastica dovranno operare un numero di addetti sufficiente a garantire la normale consumazione dei pasti caldi, garantendo nella sala mensa un numero di addetti in misura adeguata al numero di studenti.

RIORDINO E PULIZIA DEI LOCALI

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione, da eseguire presso il refettorio della scuola al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, dovranno essere effettuati mediante l'utilizzo di prodotti detergenti e sanificanti (forniti a cura e spese della ditta aggiudicataria). I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito ovvero in armadi chiusi.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di porzionamento degli alimenti. La periodicità degli interventi, salvo casi di necessità, è la seguente:

- giornaliera per il lavaggio di pavimenti, tavoli, sedie;

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni. I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati in concentrazioni e con modalità conformi alla vigente normativa.

Art. 6 – Menù

Il prodotto servito è costituito da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane e frutta.

I menù sono definiti, su indicazione del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, a quelli indicati nelle tabelle dietetiche disposte dal SIAN dell'ASL LE/1 in merito ai contenuti calorici e alle composizioni bromotologiche e dietetiche di ogni singolo alimento impiegato. In casi particolari, i menù possono essere concordati dalle parti, fatto salvo quanto previsto nei successivi articoli a garanzia dell'utenza e previo parere positivo del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL., o di altro presidio sanitario specialistico.

Art.7 – Autocontrollo

La ditta, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dal D.Lgs. 26.5.1997, n°155, dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e a tal fine dovrà mettere in atto sistemi di autocontrollo.

L'autocontrollo con metodologia HACCP dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

La ditta appaltatrice dovrà garantire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia, anche per i propri fornitori provvedendo a fornirsi da questi della documentazione necessaria disponibile a richiesta dell'amministrazione comunale, fermo restando

che l'attività ispettiva, che la Stazione Appaltante e/o autorità sanitaria competente effettuerà, dovrà basarsi sulle procedure delle analisi dei rischi e delle individuazioni di punti critici, anche in attuazione di normative comunitarie in materia.

Art. 8 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione. Norme per il personale.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, bottiglie, piatti;
5. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
6. procedere alla distribuzione, una volta che gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
8. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
9. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri (per i freddi) e termici (per i caldi), sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
10. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
11. utilizzare per la distribuzione utensili adeguati;
12. distribuire il secondo piatto solo dopo che gli alunni abbiano terminato di consumare il primo piatto;
13. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
14. mettere il pane in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.
15. **per tutta la durata dell'emergenza sanitaria dovrà essere garantito il rispetto delle norme igienico sanitarie nel rispetto della normativa sanitaria e delle misure di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da SARS-CoV**

Art.8– Campionatura rappresentativa del pasto

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, così come del pasto sostitutivo del menù di base, solo in caso di variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni saranno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante: la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°, +4° per **72 ore**, con un cartello riportante la dizione "**Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione**".

Art. 9 – Obblighi della ditta

La ditta è tenuta a gestire il servizio mensa provvedendo:

- al diligente svolgimento dei servizi di ristorazione. Il personale, pertanto, dovrà comportarsi con la massima correttezza nei confronti degli utenti e del personale scolastico;
- alla fornitura dei pasti nel rispetto della grammatura prevista nelle tabelle ASL.
- alla preparazione, organizzazione dei pasti e distribuzione dei pasti presso la scuola a cura di apposito e sufficiente personale.
- alla fornitura dei viveri indicati nell'allegata tabella dietetica e qualitativa predisposta dall'Azienda ASL;
- alla fornitura di diete personalizzate nonché di appositi menù dietetici imposti dal medico e diete in "bianco", se necessarie e richieste ;
- alla fornitura di acqua minerale naturale quanto necessita per alunno;

- alla fornitura di articoli complementari quali: piatti, posate, bicchieri, tovaglie e tovaglioli monouso,
- stuzzicadenti, sale, olio, aceto, parmigiano etc.;
- alla preparazione della sala mensa e pulizia della stessa compresi i locali ove viene effettuata la distribuzione dei pasti e ogni altro locale messo a disposizione, da compiersi giornalmente a cura del personale della ditta;
- ad assicurare la gestione dei buoni pasto con l'utilizzo delle procedure impartite dall'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune;
- allo smaltimento differenziato dei rifiuti;
- alla fornitura del materiale di pulizia e delle buste per i rifiuti conformi alle disposizioni per la raccolta differenziata;
- al rispetto degli orari di inizio e fine pasto che saranno concordati con l'Ufficio Pubblica Istruzione e le autorità scolastiche;

I mezzi di trasporto dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 e Reg. CE n° 852/2004, dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

La ditta dovrà comunicare a questo Ente il luogo di cottura delle vivande ed esibire la relativa autorizzazione sanitaria e rispetto delle norme HACCP.

La ditta provvederà alla pulizia e disinfezione dei contenitori e stoviglie utilizzati per il trasporto, porzionatura e distribuzione delle vivande.

La ditta dovrà dare inizio al servizio entro i termini indicati dall'Amministrazione nella comunicazione di affidamento del servizio, pena la decadenza dello stesso.

All'inizio del servizio la Ditta dovrà comunicare all'Ufficio Pubblica Istruzione l'elenco del personale addetto alla porzionatura .

Art.10 – Controlli da parte del Committente

In ogni momento l'Ente appaltante tramite il suo personale può effettuare verifiche e controlli sull'operato dell'Appaltatore, riservandosi di sospendere i pagamenti nel caso in cui la prestazione non venisse effettuata nel rispetto del presente contratto.

Qualora nel corso del rapporto sorgessero difficoltà operative derivanti da eventi non imputabili alle parti contraenti, si adotteranno di comune intesa le soluzioni ritenute idonee.

Art. 11 – Adempimenti concernenti il personale

La prestazione deve svolgersi nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro e in ogni caso in condizioni di permanente sicurezza ed igiene.

L'Appaltatore adotta altresì ogni atto necessario a garantire l'incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi, nonché ad evitare qualsiasi danno a beni pubblici e privati.

L'Appaltatore si impegna all'applicazione delle norme contrattuali vigenti in materia di rapporti di lavoro, assicurando comunque ai lavoratori impegnati nelle attività in oggetto i trattamenti economici previsti dai contratti collettivi per i lavoratori dei medesimi settori.

L'Appaltatore deve essere assicurato agli effetti della responsabilità civile nei confronti dei dipendenti e dei terzi.

L'appaltatore si obbliga ad osservare le disposizioni concernenti l'assicurazione obbligatoria previdenziale ed assistenziale secondo le modalità stabilite dalla normativa vigente.

Art.12 – Risoluzione del Contratto

Qualora nel corso dell'appalto il servizio non venga attuato secondo quanto previsto nel presente Capitolato, nel contratto d'appalto, ovvero in tutto o in parte in contrasto o in maniera non conforme alle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia, la stazione appaltante può recedere dal rapporto, rimanendo salvo il diritto al risarcimento di eventuali danni, senza che per questo la ditta affidataria o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna.

La Stazione Appaltante può risolvere unilateralmente il contratto nei casi in cui la ditta affidataria:

1. venga a perdere i requisiti di idoneità;

2. non ottemperi alle prescrizioni inerenti le modalità di esecuzione del servizio previste dal presente capitolato ovvero dal contratto ovvero dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia;
3. non inizi il servizio nel termine fissato o, dopo avere iniziato lo abbandoni, lo interrompa, lo sospenda o comunque lo effettui con ripetute e gravi irregolarità, non dipendenti da forza maggiore;
4. si renda responsabile di gravi o ripetute irregolarità in ordine amministrativo o gestionale;
5. si renda inadempiente nei confronti di quanto previsto nei contratti collettivi di lavoro.

Fatta salva l'ipotesi di cui al precedente comma secondo, del presente articolo, la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato, nelle altre ipotesi la risoluzione deve essere preceduta da formale contestazione del fatto, intimata con lettera raccomandata A.R. ai sensi di legge.

Senza che per questo la ditta affidataria o chiunque possa vantare diritto o pretesa alcuna, è in ogni caso riconosciuta la piena facoltà della Stazione Appaltante di procedere, a suo insindacabile giudizio, alla revoca dell'affidamento dell'appalto nei sotto elencati casi:

- a) vengano meno le ragioni di interesse pubblico che hanno portato alla costituzione del servizio;
- b) sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio;
- c) ne venga sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore e non sia possibile ripristinarlo con sicurezza di continuità.

In caso di sospensione del servizio, per cause di forza maggiore, che consentano comunque il ripristino del servizio stesso, la stazione appaltante stabilisce, a suo insindacabile giudizio, le condizioni per la eventuale prosecuzione dell'appalto.

Art. 13 - Sostituzione dell'Affidatario

In caso di risoluzione del contratto, la stazione appaltante può affidare l'appalto, anche senza nuova istruttoria, alle condizioni già ammesse ed approvate, a ditta in possesso dei requisiti previsti dal Capitolato d'Appalto e dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo vigenti in materia di mensa scolastica.

Art. 14 – Prezzo del pasto

Con riferimento a quanto stabilito nell'allegato menù, e relativa grammatura, nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente remunerati alla ditta tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, derivante dalla esecuzione del presente capitolato.

Art. 15 – Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà entro 30 giorni dalla data di presentazione della fattura che sarà emessa dalla ditta aggiudicataria.

La liquidazione di quanto dovuto sarà effettuata previa verifica degli ordinativi giornalieri e il numero dei pasti indicati nelle fatture e previa acquisizione da parte dell'Ente del certificato di regolarità contributiva (DURC) INPS e INAIL.

Art. 16 - Obbligo di tracciabilità finanziaria

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della L. 13 agosto 2010, n. 136, *l'Appaltatore* si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al presente contratto, conti correnti bancari o postali "dedicati", anche non in via esclusiva; gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'*Ente appaltante* in sede di stipulazione del contratto e comunque entro sette giorni dalla loro accensione, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. *L'Appaltatore* si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art. 3, comma 3, della L. 136/2010 (pagamenti in favore di: enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, di gestori e fornitori di pubblici servizi; pagamenti di tributi; spese giornaliere, di importo inferiore o uguale a 500 euro). *L'Appaltatore* si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate alla presente fornitura, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di

tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010; *L'Appaltatore* si impegna ad esibire, a semplice richiesta dell'*Ente appaltante*, la documentazione a comprova del rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente. *L'Appaltatore* si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente *l'Ente appaltante* e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati alla presente fornitura. Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

Art. 17 – Spese – Imposte e Tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata ed esclusa, inerenti e conseguenti all'affidamento e alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 18 – Cauzione- polizze e fidejussioni

L'aggiudicatario, all'atto dell'aggiudicazione definitiva, è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria di importo pari al 10% dell'importo netto di aggiudicazione.

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento.

La garanzia potrà essere prestata mediante fidejussione bancaria o assicurativa e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Tale cauzione sarà svincolata solo a conclusione del rapporto, decorsi tre mesi dalla cessazione del contratto e previa definizione di tutte le ragioni di debito e credito, oltre che di eventuali altre pendenze.

La mancata costituzione dalla cauzione definitiva determina la decadenza dell'offerente dall'aggiudicazione.

Art. 19 – Controversie

Per le controversie tra la Stazione Appaltante e la ditta affidataria in relazione all'applicazione del contratto, se non risolte in via conciliativa fra le parti, saranno affidate all' A.G.O. Foro competente è il Tribunale di Lecce.

Art. 20 – Allegati

Sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato le tabelle dietetiche e relative grammature.

Art. 21 – Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D.Lgs 30 giugno 2003, n° 196 "Codice in materia di protezione di dati personali" i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso il Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Zollino (LE).

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione,), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire per finalità correlate alla scelta del contraente, all'instaurazione del rapporto contrattuale e per finalità inerenti la gestione del rapporto contrattuale.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione; con riferimento al vincitore il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e all'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al D.Lgs 30 giugno 2003, n° 196 "Codice in materia di protezione di dati personali".

In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui al Titolo II (artt. 7-8-9-10) del D.Lgs 30 giugno 2003, n° 196 "Codice in materia di protezione di dati personal" tra i quali figura il diritto di accesso ai dati, che lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare,

contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti del Comune di Zollino, titolare del trattamento.

Tutta la documentazione presentata dai concorrenti per la partecipazione alla gara non sarà restituita ma conservata agli atti del Comune di Zollino.

Art. 22 – Disposizioni finali

Per quanto non stabilito nel presente Capitolato, si fa riferimento a quanto previsto in materia dalle leggi vigenti.

La partecipazione all'appalto comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste nelle disposizioni di cui sopra.

Zollino , 14.09.2021

IL RESPONSABILE DI SETTORE

Dott.ssa Daniela PERRONE