



COMUNE DI TORRITA DI SIENA



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO **PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI** **PER LA REFEZIONE SCOLASTICA, PER I SERVIZI EDUCATIVI** **TERRITORIALI E I PASTI ANZIANI DEL COMUNE DI TORRITA DI** **SIENA PER IL PERIODO 01/11/2022 – 30/06/2024**

PREMESSA

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto disciplina le norme che regolano le procedure per l'esecuzione della fornitura per il periodo dal 1 novembre 2022 al 30 giugno 2024 di derrate e generi alimentari vari, prodotti congelati, surgelati, latte, latticini e prodotti ortofrutticoli freschi, suddivisi in 2 (due) lotti merceologici omogenei e necessari alla preparazione dei pasti da parte del personale addetto alla cucina centralizzata del Comune di Torrita di Siena.

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della fornitura di derrate e generi alimentari vari, prodotti congelati, surgelati, latte, latticini e prodotti ortofrutticoli, necessari alla preparazione dei pasti per la refezione scolastica, per i servizi educativi territoriali e i pasti anziani del Comune di Torrita di Siena presso la cucina comunale centralizzata.

Le forniture si intendono comprensive di trasporto e consegna e dovranno essere effettuate, previa ordinazione del personale incaricato, direttamente alla sede del seguente plesso: Scuola dell'Infanzia sita in Via Italia n. 2 - presso la cucina centralizzata comunale.

ART. 2

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Le consegne devono avvenire nel seguente modo:

Lotto 1 – Generi Alimentari Vari

Le ordinazioni dei prodotti avverranno mediante richiesta telefonica effettuata dagli operatori della cucina centralizzata. La ditta si impegna alla consegna giornaliera dei prodotti richiesti presso la cucina centralizzata della Scuola dell'Infanzia sita in via Italia.

La consegna delle derrate dovrà avvenire al mattino tra le ore 08:00 e le ore 09:00.

Lotto 2 – Prodotti Ortofrutticoli Freschi

Le ordinazioni dei prodotti avverranno mediante richiesta telefonica effettuata dagli operatori della cucina centralizzata. La ditta si impegna alla consegna giornaliera dei prodotti richiesti presso la cucina centralizzata della Scuola dell'Infanzia sita in via Italia.

La consegna delle derrate dovrà avvenire al mattino tra le ore 08:00 e le ore 09:00.

Il fornitore in ogni caso si impegna, su semplice richiesta del personale della cucina comunale centralizzata, a consegnare la merce, all'interno della settimana, in giornate diverse e plurime.



COMUNE DI TORRITA DI SIENA



L'Amministrazione Comunale effettua, secondo le modalità previste dal D.Lgs. 6 novembre 2007 n. 193, i controlli per verificare la rispondenza delle qualità delle derrate fornite a quanto stabilito dalle tabelle dietetiche.

Il controllo quantitativo da parte del personale di cucina in sede di ricevimento della merce verrà effettuato "a vista" al momento della consegna e/o con strumento che misura la temperatura. Il buon esito del controllo "a vista" non preclude la contestabilità della merce sotto il profilo quantitativo a seguito di controlli successivi o del consumo della stessa. La merce respinta dovrà essere sostituita con altra rispondente alle caratteristiche richieste.

Gli utenti del servizio mensa sono circa 350 (compresi insegnanti e personale addetto).

I prodotti oggetto del presente appalto sono da considerare non rigidamente vincolanti per tutta la durata dell'appalto, ma suscettibili di variazioni ed integrazioni (modulate sia in base al grado di accettazione da parte dell'utenza, che su richiesta del servizio dietetico dell'ASL, nonché sulla base di eventuali indicazioni di diete speciali da sottoporre all'utenza, ovvero ogni altra necessità si dovesse verificare nel corso della durata dell'appalto). E' fatto obbligo pertanto alla ditta aggiudicataria di consegnare, su richiesta, derrate alimentari di qualsiasi genere che dovessero rendersi necessarie per l'attuazione di diete particolari allo scopo di migliorare la qualità dell'alimentazione dell'utenza. Sarà cura del personale addetto alla mensa acquisire, preventivamente dal Responsabile del Servizio, l'autorizzazione ad ordine diversi rispetto a quanto elencato nel presente capitolato.

Qualora fosse accertato dagli organi competenti che i cibi forniti sono avariati o scaduti, verrà immediatamente revocato l'appalto con il diritto al risarcimento dei danni eventualmente causati, fatta salva ogni azione sanzionatoria e la denuncia all'autorità giudiziaria.

Qualora fossero forniti cibi non corrispondenti all'ordinazione sarà compito del fornitore provvedere immediatamente alla sostituzione e riprendere in carico quelli non ordinati.

ART. 3 DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto avrà la durata dal 1 novembre 2022 al 30 giugno 2024. L'aggiudicatario dovrà impegnarsi a garantire l'avvio dell'esecuzione dell'appalto a partire dal 1 novembre 2022 anche nelle more della sottoscrizione del contratto in conformità all'art. 32 comma 13 del D.Lgs 50/2016.

La ditta aggiudicataria è tenuta a dotarsi di idonee scorte di prodotti ovvero stipulare contratti con le aziende produttrici e/o distributrici di generi alimentari al fine di assolvere, entro i termini contrattuali, a tutti gli obblighi stabiliti nel presente Capitolato speciale d'appalto.

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire l'eventuale proroga dell'affidamento nei termini di cui all'art. 106 comma 11 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii.

ART. 4 IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo presunto, calcolato sullo storico d'acquisto in possesso del committente, posto a base di gara è pari ad €. **214.215,78** oneri fiscali esclusi e risulta così suddiviso per singoli lotti:

- **Lotto 1 - Generi Alimentari vari** importo presunto €. **146.691,63**
- **Lotto 2 - Prodotti Ortofrutticoli freschi** importo presunto €. **67.524,15**

Trattandosi di appalto avente ad oggetto una mera fornitura di materiali, ai sensi del comma 3-bis dell'Art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 non sussiste l'obbligo di redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI). Pertanto l'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a 0 (zero).



COMUNE DI TORRITA DI SIENA



ART. 5 PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO

Le fatture relative alle forniture dovranno essere presentate dalla ditta aggiudicataria mensilmente in formato elettronico secondo le attuali norme che regolano la materia fiscale. Esse saranno liquidate entro 60 giorni dal ricevimento della fattura previa acquisizione del DURC e a condizione che lo stesso risulti regolare, salvo i casi di forza maggiore o caso fortuito.

La Ditta assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all' art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i. in particolare, tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto dovranno essere registrati su conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, e dovranno essere effettuati unicamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, che dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione il codice identificativo di gara (CIG). Il mancato utilizzo di tali strumenti di pagamento tracciabili, costituirà causa di risoluzione del contratto. A tal fine la ditta affidataria sarà tenuta a comunicare al Comune gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

La ditta aggiudicataria deve obbligatoriamente allegare alle fatture i documenti di trasporto della merce, debitamente controfirmate dal personale della cucina comunale centralizzata al fine di certificarne l'avvenuta consegna. Le fatture, non corredate da tale documentazione e non contenenti il codice CIG relativo, non saranno accettate e verranno quindi rifiutate dal Comune.

Tutte le derrate alimentari fornite e previste nel presente capitolato speciale di appalto sono soggette all'applicazione dell'Imposta sul Valore Aggiunto (I.V.A.) nell'aliquota prevista per legge.

ART. 6 VARIABILITA' DEI PREZZI

I prezzi potranno subire variazioni, previo accordo tra le parti, nei limiti e alle condizioni di cui all'art. 106 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii.

ART. 7 SUBAPPALTO

La cessione dei crediti è regolata dall'Articolo 106 comma 13 del D. Lgs. 50/2016.

Il subappalto è ammesso in conformità al disposto dell'articolo 105 del D. Lgs. 50/2016.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta i servizi o le forniture che intende subappaltare, nei limiti previsti dall'art. 105 del Codice degli appalti e dalla l. n. 55/2019.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

E' vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto di cui al presente appalto fatti salvi i casi di cessione d'azienda, di atti di trasformazione, fusione e scissione d'impresе per i quali si applicano le disposizioni di cui all'articolo 106 Dlgs. 50/2016.

In relazione ai subappalti eventualmente attivati, l'Appaltatore è tenuto a fornire all'Amministrazione Comunale, annualmente e su richiesta, ogni informazione necessaria a verificare gli obblighi previsti nel capitolato e quelli assunti in sede di offerta.

ART. 8 PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO



COMUNE DI TORRITA DI SIENA



Per ogni giorno di ritardo rispetto ai tempi di esecuzione delle forniture definiti dal precedente art. 2, imputabile alla ditta nonché per ogni inadempienza e/o difformità riscontrabile nell'esecuzione del contratto sarà applicata una penale stabilita nella misura di €. 80,00/die.

Per ogni ora di ritardo rispetto ai tempi di esecuzione delle forniture definiti dal precedente art. 2, imputabile alla ditta sarà applicata una penale stabilita nella misura di €. 25,82/ora.

In caso di inadempienze gravi (inadempimento e frode, ritardo ingiustificato nell'esecuzione della prestazione, difformità delle prestazioni, violazione della normativa fiscale, sociale, ecc., fornitura di derrate alimentari avariate e/o scadute) o, comunque dopo tre violazioni anche non consecutive alle disposizioni previste dal presente Capitolato speciale di appalto da parte della ditta, dalle quali sia possibile desumere la sopravvenuta inidoneità della ditta ad assolvere gli incarichi ad essa affidati, il Comune si riserva la facoltà, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del codice civile, previa contestazione del fatto alla ditta, di risolvere anticipatamente il contratto, dandone alla stessa comunicazione con lettera raccomandata con avviso di ricevimento o PEC. In tal caso il Comune ha il diritto di trattenere la cauzione definitiva a titolo di risarcimento danni e la risoluzione del contratto sarà effettuata ipso jure.

La risoluzione ha effetto dal primo giorno del mese successivo alla data di comunicazione alla ditta, fermo restando la facoltà del Comune di esperire l'azione di risarcimento danni.

Nel caso in cui l'inadempienza o il fatto imputabile alla ditta non consenta l'approvvigionamento delle derrate alimentari e/o l'esecuzione delle forniture contrattualmente stabilite entro i termini previsti, il Comune potrà rivolgersi liberamente ad altra ditta ritenuta idonea, a totale carico della ditta inadempiente ed in suo danno.

Nel caso in cui la ditta, per gravi e giustificati motivi, non intenda più fornire le derrate e risolvere anticipatamente il contratto, dovrà comunicarlo almeno 60 giorni prima dell'interruzione, a mezzo lettera raccomandata con avviso di ricevimento o PEC.

Il Comune ha diritto di chiedere in qualsiasi momento, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto, oltre che nei casi previsti negli articoli del presente capitolato, anche nei seguenti casi:

- a) interruzione delle forniture salvo ciò dipenda da causa di forza maggiore;
- b) ripetute contravvenzioni nei patti contrattuali o alle disposizioni di legge relative all'oggetto;
- c) ogni altra inadempienza o fatto qui non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione del rapporto di fornitura.

ART. 9 ESECUZIONE IN DANNO

Considerata la particolare natura delle prestazioni, il Comune si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle forniture per qualsiasi motivo non rese dalla ditta aggiudicataria, con addebito a quest'ultima dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto previsto al precedente art. 8.

ART. 10 CONTROVERSIE TRA L'AMMINISTRAZIONE E LA DITTA

Le controversie, derivanti dall'esecuzione dei contratti relativi alle forniture in oggetto si procederà tramite ricorso all'autorità giudiziaria ordinaria presso il foro competente di Siena.



COMUNE DI TORRITA DI SIENA



ART. 11 OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA E COPERTURE ASSICURATIVE

Prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto l'appaltatore dovrà indicare alla stazione appaltante il referente o i referenti individuati per le necessarie comunicazioni da parte dell'Amministrazione Comunale.

Tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio in oggetto sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

Ogni responsabilità civile, penale o amministrativa per danni che dovessero derivare al Comune o a terzi nell'espletamento del servizio, sono a totale carico della ditta aggiudicataria, senza riserve od eccezioni.

La ditta aggiudicataria dovrà immediatamente sostituire a proprie spese la merce rifiutata perché non rispondente alle caratteristiche merceologiche del presente capitolato speciale di appalto o perché difettosa, avariata o non idonea ad essere impiegata secondo le necessità del servizio.

La ditta aggiudicataria è tenuta alla verifica della correttezza della qualità, quantità, consegna e modalità delle forniture, nonché dell'applicazione dei sistemi di controllo sulla qualità delle derrate e cioè sull'osservanza delle norme di cui al D.Lgs. n. 50/2016.

La ditta aggiudicataria deve possedere le seguenti coperture assicurative:

A) Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale), in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura dovrà prevedere tra le altre condizioni anche l'estensione a:

- danni arrecati a terzi (inclusi i beneficiari) da dipendenti, da soci, da volontari e/o da altri collaboratori non dipendenti, di cui l'appaltatore si avvalga, inclusa la loro responsabilità personale
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'appaltatore, che partecipino all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo;
- interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza.

B) Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO): per infortuni sofferti da prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (prestatori d'opera subordinati e parasubordinati, e comunque tutte le persone per le quali sussista l'obbligo di assicurazione obbligatoria INAIL, dipendenti e non, delle quali il concessionario si avvalga), in relazione a tutte le operazioni ed attività connesse al presente appalto, comprese quelle accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

L'appaltatore rinuncia a qualsiasi azione di rivalsa nei confronti del Comune per danni a beni di proprietà dell'appaltatore stesso o da esso tenuti in uso, consegna o simili e si impegna nell'ambito delle polizze da essa eventualmente stipulate ad attivare una clausola di rinuncia (salvo il caso di dolo) al diritto di surroga dell'Assicuratore (di cui all'Articolo 1916 C.C) nei confronti del Comune per quanto risarcito ai sensi delle polizze stesse.

Copia di tutte le polizze, e delle eventuali, successive variazioni o appendici, dovranno essere consegnate al momento della stipula del contratto.

L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, e/o l'eventuale approvazione espressa dall'Amministrazione sull'assicuratore prescelto dall'Appaltatore, non esonerano l'Appaltatore stesso dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti né dal rispondere di quanto non coperto - in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Ad ogni scadenza anniversaria delle polizze sopra richiamate è fatto obbligo all'Appaltatore di produrre idonea documentazione atta a confermare il rinnovo della copertura assicurativa.



COMUNE DI TORRITA DI SIENA



ART. 12 TRASPORTO DERRATE

Il trasporto delle derrate dovrà avvenire con automezzi idonei e conformi ai requisiti previsti dalle disposizioni vigenti in materia. A richiesta del Funzionario Responsabile, se ritenuto opportuno, la ditta aggiudicataria dovrà presentare specifica documentazione attestante l'idoneità degli automezzi adibiti al trasporto.

ART. 13 CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DA FORNIRE

13.1) Riferimenti normativi

Tutti i prodotti richiesti nella presente fornitura devono essere conformi alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle normative legislative nazionali e comunitari e in tema di igiene e sicurezza alimentari (Regolamento CE 178/2002) e ss.mm.ii., nonché a tutte le disposizioni legislative in materia di tracciabilità e rintracciabilità, alle normative specifiche di settore e per tipologie di prodotti e produzioni vigenti e successivamente introdotte. Devono inoltre far riferimento ai Criteri Minimi Ambientali vigenti (Decreto 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari GU n.90 del 04/04/2020).

13.2) Caratteristiche e provenienza delle materie prime

L'Amministrazione Comunale, nell'ottica di perseguire quali obiettivi prioritari la sicurezza, la salute e la tutela ambientale, intende privilegiare l'utilizzo di prodotti da agricoltura biologica, Dop, Igp, equosolidali, agricoltura sociale e filiera corta, locale e nazionale.

A tal fine, la ditta aggiudicataria si impegna a fornire, su richiesta, le schede tecniche dei prodotti oggetto della fornitura con indicazione in lingua italiana almeno di: produttore, data di emissione o di revisione, elenco degli ingredienti, origine della materia prima/della materia prima prevalente, allergeni, data di scadenza e ogni altra indicazione obbligatoria prevista per tipologia di prodotto dalla normativa vigente.

Per tutti le derrate alimentari sono esclusi prodotti di provenienza extracomunitaria, ad eccezione di alcuni prodotti di cui è dimostrabile che non può esserne prevista una produzione adeguata in territorio comunitario (ad esempio banane e altra frutta esotica, cacao, tè, ecc.).

In ogni caso, per tutte le tipologie di derrate, deve essere incentivata la provenienza da filiera corta locale o da produzione/filiera nazionale.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM. **E' tassativamente vietata la fornitura di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati o prodotti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).**

A tal fine, si intende per:

- prodotti biologici (identificati con l'abbreviazione BIO), quelli derivanti da coltivazioni che ammettono solo l'impiego di sostanze naturali escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica (concimi, diserbanti, insetticidi);
- prodotti DOP e IGP, quelli provenienti da fornitori operanti obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE n.510/2006, CE n.1898/2006 e CE n.509/2006 e ss.mm.ii;
- prodotti a filiera corta locale, quelli provenienti da una zona di produzione inserita nel territorio della Regione Toscana o distante non più di 200 km dal luogo di consumo (Via Italia 2 – Torrita di Siena);
- prodotti nazionali, quelli per i quali la materia prima o la materia prima prevalente sia stata coltivata e prodotta sul territorio nazionale e secondo le normative di settore specifiche.



COMUNE DI TORRITA DI SIENA



13.3) Igiene e sicurezza di confezionamento, imballaggi e trasporto

I contenitori, gli imballaggi e in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle normative vigenti, nazionali e comunitarie e garantire un'adeguata protezione dei prodotti. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici del prodotto contenuto: i materiali usati per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente e non trasmettere sostanze nocive alla salute umana.

Gli imballaggi devono essere integri, chiusi all'origine, senza segni di manomissione o alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati né umidi o non integri, confezioni non sigillate, senza sottovuoto ove richiesto, con etichette sovrapposte o privi di etichetta, ecc.) né con segni di incuria dovuti al trasporto.

Per quanto attiene al trasporto dei prodotti, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla consegna delle derrate utilizzando mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione e pulizia/sanificazione. Non è consentito il trasporto promiscuo con altri generi non alimentari. Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti; tali condizioni devono essere rispettate durante tutte le fasi di conservazione, trasporto e consegna, rispondendo a tutti i requisiti di legge. Il personale addetto, provvederà a campione alla rilevazione delle temperature dei prodotti alla consegna, respingendo eventuali prodotti non idonei e procedendo alla contestazione per le anomalie riscontrate.

13.4) Etichettatura

Tutte le derrate fornite devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle prescrizioni di legge. L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme alla normativa vigente, nazionale ed europea, per ciascuna classe merceologica e per le tipologie specifiche di produzione. Le etichette devono essere tutte in lingua italiana e chiaramente leggibili, con il termine minimo di conservazione ben visibile e leggibile in ogni confezione.

13.5) Quantitativi della fornitura

I quantitativi dei prodotti da fornire per ciascun lotto merceologico sono indicati nelle relative tabelle A e B. I quantitativi, ricavati dallo storico acquisti in possesso della stazione appaltante, indicati in tali tabelle sono indicativi e costituiscono valori di riferimento ai fini dell'appalto.

Il Comune si riserva la facoltà in corso di appalto di richiedere la fornitura di prodotti necessari per l'attuazione di diete particolari per l'utenza e/o quantitativi e alimenti differenti da quelli oggetto della presente fornitura, in relazione alla variazione del menù scolastico adottato e/o ad esigenze particolari non prevedibili al momento dell'affidamento. In tal caso, la ditta aggiudicataria si impegna a fornire i prodotti richiesti al miglior prezzo disponibile.

13.6) Specifiche prodotti: descrizione degli alimenti, qualità e confezioni

LOTTO N° 1 – GENERI ALIMENTARI VARI

I prodotti richiesti, nei quantitativi presunti e nelle confezioni, sono elencati nella tabella A – Lotto 1 Generi Alimentari Vari. Di seguito le specifiche di alcuni prodotti:

CARATTERISTICHE DI LATTE E YOGURT

Per latte fresco pastorizzato si intende quello che proviene crudo direttamente dalla stalla allo stabilimento di confezionamento e che entro 48 ore dalla mungitura abbia subito un trattamento termico di durata non inferiore a 15 sec alla temperatura di 72°.

Il latte fresco deve essere di **provenienza nazionale**. Deve inoltre corrispondere ai requisiti stabiliti dalla legge 03/05/89 n. 169 e i suoi decreti di applicazione (D.M. n. 184 e n. 185 del 09/05/91 e direttive CEE 92/46 e 92/47).

Il latte UHT parzialmente scremato dovrà avere le stesse caratteristiche del latte fresco.

Il latte deve essere fornito in confezioni da 1 lt.



COMUNE DI TORRITA DI SIENA



Lo Yogurt intero, naturale, vaniglia o alla frutta, dovrà essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino di **provenienza nazionale** senza additivi alimentari e corrispondere ai requisiti stabiliti dalla legge per il latte. Le confezioni da 125 g devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

CARATTERISTICHE DEL BURRO

La denominazione "burro" è riservata al prodotto ottenuto dalla crema di latte di vacca e dal prodotto ottenuto dal siero del latte di vacca, nonché dalla miscela dei due prodotti indicati, che risponde ai requisiti chimici, fisici, organolettici come stabilito dalla legge 23/12/56 n. 1526 e sue modificazioni (legge 13/05/83 n. 202) e circolare ministeriale 2 aprile 1998 n. 3 che prevede l'applicazione del regolamento CEE 2991/94 del 5 dicembre 1994 per il burro di qualità.

Le materie prime utilizzate per la produzione del burro di qualità devono essere sottoposte anche a pastorizzazione e di **provenienza nazionale**. Il burro di qualità deve risultare esente da residui di eventuali sostanze chimiche salvo quelle ammesse per produzioni lattiero-casearie.

Il contenuto in peso di materia grassa non deve essere inferiore all'82%.

Fornitura in pani da 500 gr che riportino sulla confezione la data di produzione e di scadenza, nonché tutte le altre disposizioni di cui all'art. 4 della sopracitata legge.

CARATTERISTICHE DELLA PASTA

Le confezioni di pasta alimentare di semola di grano duro dovranno essere conformi alle disposizioni di legge vigenti. La pasta dovrà essere perfettamente essiccata, con odore e sapore gradevoli, non deve presentare difetti quali presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, spaccature o tagli, deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altro genere di agenti infestanti. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione. Non devono trattarsi di prodotti ottenuti da grano transgenico.

Formati vari (lunga, corta, liscia, rigata, etc.), non frantumata, che non scuocia, di recente confezionatura. Confezioni da almeno 500 gr.

CARATTERISTICHE DEL RISO

Il prodotto, di varietà Ribe e Pairboled, deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione (L.325/58 modificata dalla L.586/1962 e ss.mm.ii). Deve essere indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali o funghi, non essere transgenico. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti di ogni tipo e non deve presentare difetti di striatura e variolatura interni.

Confezioni da 1 kg al netto di prodotto.

CARATTERISTICHE DEL PANE

Conforme alla legge n. 580/67 e al D.P.R. 30 novembre 1998 n. 502. Preparato giornalmente secondo una buona tecnica di lavorazione, dovrà essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro da cattivi odori (sarà esplicitato il divieto all'uso di pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto). Il pane sarà prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" e "00".

CARATTERISTICHE DEGLI OLI

- Olio extra vergine di oliva italiano: Olio ottenuto meccanicamente dalla prima premitura di olive di **origine nazionale** che non abbia subito alcun trattamento chimico, ma soltanto lavaggio, sedimentazione e filtratura e che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido olico senza tolleranza alcuna (legge 1407 del 13/11/90 e D.M. 509 del 31/10/87). Il prodotto deve essere limpido, fresco e privo d'impurità.
- Olio di semi: Olio prodotto ai sensi del R.D.L. 2033 del 15/10/1925 e suo regolamento di esecuzione.

CARATTERISTICHE DELLE UOVA



COMUNE DI TORRITA DI SIENA



Le uova dovranno essere fresche, di qualità "A", da allevamento a terra, di categoria di peso "1" e in congruo imballaggio. Le uova di gallina devono essere confezionate in imballaggi che devono recare ben visibili:

- il nome e la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato le uova;
- la categoria di qualità "A" da sola o accompagnata dall'aggettivo "fresche" e categoria di peso "1";
- il numero di uova imballate;
- la data di scadenza.

Le uova richieste devono essere consegnate in perfetto stato di conservazione e gli imballaggi devono essere resistenti agli urti, asciutti, in ottimo stato di manutenzione e pulizia. Le uova non devono essere consegnate rotte, incubate, aver subito trattamenti di conservazione né essere state refrigerate.

CARATTERISTICHE DEI FORMAGGI

I prodotti devono essere di alta qualità per garantire inalterate tutte le proprietà nutritive.

- I formaggi freschi devono provenire da **filiera corta** e conservare morbidezza, pastosità, devono contenere una quantità di grasso non inferiore al 25% (percentuali minime di grasso indicate si riferiscono alla sostanza secca). Non devono avere la crosta formata artificialmente o essere stati trattati con coloranti o con sostanze estranee al latte e presentare muffe.
- Il Parmigiano Reggiano **DOP** deve essere di prima categoria e con stagionatura a 36 mesi, contrassegnato dal marchio di origine, del consorzio interprovinciale che tutela e sorveglia la produzione e il commercio del prodotto denominato "Parmigiano Reggiano" DPR 1269 del 30.10.1955, 15/07/1983 e 09/02/1990 e deve rispondere ai requisiti previsti dalle normative nazionali e comunitarie vigenti.
- Il Grana Padano **DOP** deve essere di prima categoria e con stagionatura a 24 mesi.

CARATTERISTICHE PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici dovranno provenire da stabilimenti in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità; essere chiaramente identificabili mediante la denominazione commerciale e scientifica; essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare in etichetta la percentuale di glassatura.

CARATTERISTICHE POMODORI PELATI

I pomodori pelati devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n.428 dell'11.1.1975 e s.m.i..

CARATTERISTICHE DELL' ACQUA

L' acqua minerale deve essere rispondente ai requisiti di cui D.Lgs. n° 176 dell'8 ottobre 2011 (attuazione della direttiva 2009/54/CE).

Il prodotto dovrà essere fornito in confezione da n. 6 bottiglie per almeno 1,5 lt di acqua ed avere un residuo fisso a 180° inferiore a 500 mg/l.

CARATTERISTICHE DEL SALE

Il sale grosso e fino, iodato, deve essere esente da impurità, prodotto e confezionato in conformità alle vigenti norme in materia e fornito in confezioni da 1 kg al netto di prodotto.

CARATTERISTICHE DELLA FARINA

La farina di tipo "0", "00" e "2" deve essere da qualsiasi altro macinato additivo, proveniente da frumento sano ed ottimamente pulito, in ottimo stato di conservazione e di recente molitura, conforme alla vigente normativa in materia e fornita in confezioni da 1 kg al netto di prodotto.

CARATTERISTICHE DELLO ZUCCHERO

Lo zucchero deve essere raffinato, di prima qualità, non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore, deve essere privo di altre sostanze organiche o minerali e fornito in confezioni da 1 kg al netto di prodotto.

CARATTERISTICHE SURGELATI



COMUNE DI TORRITA DI SIENA



- I piselli dovranno essere della qualità tipo “fini, extra fini o primavera”, in confezioni da almeno 1 kg al netto di prodotto. Allo stesso modo, le bietole, spinaci e fagiolini surgelati dovranno essere in confezioni da almeno 1 kg al netto di prodotto. Il prodotto deve essere confezionato e conservato nell’osservanza di quanto stabilito dalla L. n. 32/68 e dal D.M. 15/6/71 e ss.ii.mm.. Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore, in modo tale da garantire l’autenticità del prodotto contenuto e così che non sia possibile la manomissione del prodotto stesso. Sulle confezioni devono essere indicati la data di confezionamento, il contenuto (tipologia merceologica e peso netto) e la data di scadenza. Il prodotto in nessun caso deve presentare segni di scongelamento.
- I filetti di pesce surgelati non dovranno risultare trattati con antisettici o antibiotici, né denunciare indizi di interruzione, anche parziale, della catena del freddo. I prodotti devono essere confezionati e conservati nell’osservanza di quanto stabilito dalla L. n. 32/68 e dal D.M. 15/6/71 e ss.ii.mm.. I prodotti devono essere contenuti in contenitori impermeabili sigillati atti a impedire la contaminazione e successivamente in un imballo secondario secondo la normativa attuale. Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore, in modo tale da garantire l’autenticità del prodotto contenuto, così che non sia possibile la manomissione del prodotto senza che le confezioni stesse risultino alterate. Sulle confezioni devono essere indicati la data di confezionamento, il contenuto (tipologia merceologica e peso netto) e la data di scadenza. Il prodotto in nessun caso deve presentare segni di scongelamento. L’odore dei prodotti deve essere percepibile solo a temperatura pari a 15°C. o poco superiore e deve essere paragonabile al prodotto fresco della stessa specie in buono stato di freschezza.

L’affidatario nel trasporto e nella consegna dei prodotti surgelati garantisce la non interruzione della catena del freddo con mezzi idonei nel rispetto della vigente normativa, con temperatura a -20°C., in modo tale che la temperatura a cuore delle confezioni dei prodotti surgelati sia pari a -18° C.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI SENZA GLUTINE E PER DIETE SPECIALI

I prodotti senza glutine devono rispondere alla normativa di legge vigente in materia e le confezioni devono essere integre, senza alterazioni e manomissioni e deve riportare l’etichettatura conforme alla vigente legislazione.

Allo stesso modo dovranno essere forniti i prodotti integrali, quelli privi di lattosio e quelli eventualmente richiesti per soddisfare diete speciali.

La verifica della merce e dei diversi quantitativi viene effettuata di regola all’atto del ricevimento. Il peso è quello riconosciuto all’atto della consegna e riportato sulla scheda di carico redatta e sottoscritta dal responsabile della cucina.

Tutti i generi alimentari all’atto della consegna devono essere in confezioni che ne permettano un facile ed immediato controllo e con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia.

Per gli alimenti da quantificare a peso, lo stesso sarà determinato al netto dei contenitori e/o degli involucri e/o di qualsiasi confezione e/o tara che dovrà essere esplicitata sulla confezione medesima.

Tutti gli alimenti di prima qualità ed ineccepibili sotto ogni profilo devono possedere le proprietà alimentari, le caratteristiche organolettiche, la struttura, la composizione chimico fisica, ecc. previste dalla vigente normativa in materia.

S’intende riportata e richiamata integralmente nel presente articolo la vigente normativa disciplinante la produzione, il trattamento, il confezionamento, la qualità, la conservazione, il trasporto, la manipolazione, il controllo della denominazione di origine controllata e garantita, di prodotti e di sostanze alimentari applicabili ai generi alimentari di cui sopra, nonché tutte le disposizioni in materia igienico-sanitarie previste all’uopo e applicabili a cui la ditta aggiudicataria durante l’esecuzione del contratto deve scrupolosamente attenersi.

Le quantità indicate nella tabella A sono indicative, potendo il Comune aumentarle, diminuirle o sostituirle, in rapporto alle esigenze effettive, senza che l’appaltatore possa trarne argomento per chiedere compensi o rimborsi non contemplati nel presente capitolato speciale di appalto.



COMUNE DI TORRITA DI SIENA



LOTTO N° 2 – PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

I prodotti richiesti, nei quantitativi presunti, sono elencati nella tabella B – Lotto 2 prodotti ortofrutticoli freschi.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

- La frutta fresca di stagione e tutti gli ortaggi devono essere, preferibilmente, di **produzione nazionale**;
- La frutta e la verdura dovranno essere sane e pulite, la frutta dovrà essere fornita al giusto punto di maturazione, appartenente alla categoria 1° Cat. Extra oppure 1° Cat;
- I prodotti dovranno essere esenti da trattamenti con fitosanitari;
- Gli ortaggi a bulbo, in genere, non devono presentare germogli.

In particolare è richiesta la fornitura di **prodotti biologici** per i seguenti alimenti: **albicocche, arance, clementine, limoni, mandaranci, mele, pere e pesche**.

Per i prodotti biologici, la ditta aggiudicataria, dovrà fornire, su richiesta del committente, idonea documentazione attestante la provenienza da Aziende di Agricoltura biologica o di Agricoltura Integrata.

Tutti i prodotti previsti nel presente lotto devono essere di prima qualità ed ineccepibili sotto ogni profilo; devono essere di recente raccolta e giunti alla naturale maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo, asciutti, privi di terrosità, ammaccature, parti secche o appassite, indenni da alterazioni di natura parassitaria e da alterazioni provocate da fitofarmaci.

Per gli alimenti da quantificare a peso, lo stesso sarà determinato al netto dei contenitori e/o degli involucri e/o di qualsiasi altra confezione e/o della tara che dovrà essere esplicitata sulla confezione medesima. S'intende riportata e richiamata integralmente, nel presente articolo, la vigente normativa disciplinante la produzione, il trattamento, il confezionamento, la qualità, la conservazione, il trasporto, la manipolazione, il controllo della denominazione di origine controllata e garantita, di prodotti e di sostanze alimentari applicabili ai generi alimentari di cui sopra, nonché tutte le disposizioni in materia igienico-sanitarie previste all'uopo e applicabili, a cui la ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del contratto deve scrupolosamente attenersi.

La verifica della merce e dei diversi quantitativi viene effettuata, di norma, all'atto del ricevimento. Il peso è quello riconosciuto all'atto della consegna e riportato sulla scheda di carico, redatta e sottoscritta dal responsabile della cucina.

Tutti i generi ortofrutticoli, all'atto della consegna, devono essere in confezioni che ne permettano un facile ed immediato controllo e con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di Legge vigenti in materia.

Le quantità indicate nella tabella B sono indicative, potendo il Comune aumentarle, diminuirle o sostituirle, in rapporto alle affettive esigenze, senza che la ditta aggiudicataria possa trarne argomento per chiedere compensi o rimborsi non contemplati nel presente capitolato speciale d'appalto.

ART. 14 VALIDITA' DEGLI ALIMENTI

Tutti gli alimenti oggetto del presente Capitolato speciale di appalto, ad eccezione dei prodotti freschi di immediato consumo, devono essere forniti in vigenza del termine di validità entro cui è consigliato dal produttore il consumo, il tutto in conformità alla vigente normativa e con il vigente "Manuale di autocontrollo Haccp".

Sulle confezioni degli alimenti deve essere esplicitata sempre la provenienza, l'azienda produttrice e il peso, ovvero il quantitativo del prodotto consegnato.



COMUNE DI TORRITA DI SIENA



Si intende richiamata e trascritta nel presente articolo la vigente normativa in materia di confezionamento ed etichettatura degli alimenti all'uopo applicabili a cui la ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del contratto, deve scrupolosamente attenersi.

ART. 15 **QUANTITATIVI PRESUNTI – ADEGUAMENTO AI FABBISOGNI**

Il fabbisogno di derrate e generi alimentari specificato per ogni singolo prodotto presente nei lotti, è indicativo e, pertanto, non vincola il Comune che provvederà agli adeguamenti necessari, in più o in meno, in base alle esigenze del personale della cucina comunale centralizzata e alle necessità dell'utenza.

Il Comune, a suo insindacabile giudizio, ha facoltà di sospendere i prelievi di derrate alimentari ogni qualvolta ne ravvisa la necessità per le esigenze del servizio, di conseguenza la ditta aggiudicataria è obbligata a sospendere, ovvero a fornire solo ed esclusivamente, le derrate alimentari nel quantitativo richiesto dal personale addetto senza poter pretendere per l'adeguamento dei fabbisogni agli effettivi consumi o per le sospensioni degli approvvigionamenti, alcun risarcimento o indennità.

E' fatto salvo, comunque, il diritto delle ditta aggiudicataria ad ottenere l'equo corrispettivo relativo alle forniture commissionate ed effettivamente eseguite.

ART. 16 **CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI GENERI ALIMENTARI DA PARTE DEL COMUNE**

Il Direttore dell'esecuzione darà avvio all'esecuzione della fornitura indicando all'appaltatore precise istruzioni e direttive necessarie. Nel caso in cui, nel corso dell'esecuzione, insorgano contestazioni su aspetti tecnici che possono influire sull'esecuzione del contratto, il direttore dell'esecuzione redige in contraddittorio con l'Appaltatore (o, in sua mancanza, in presenza di due testimoni con successiva trasmissione all'Appaltatore per la formulazione delle sue osservazioni entro il termine assegnato), un verbale delle circostanze contestate.

A seguito delle suddette contestazioni e in mancanza di adeguate giustificazioni da parte dell'Appaltatore, la stazione appaltante potrà applicare le penali previste all'art. 8 del presente Capitolato e, nei casi previsti, disporre la risoluzione del contratto.

E' facoltà del Comune sottoporre, durante l'esecuzione della fornitura, campioni di derrate e generi alimentari somministrate, ad analisi tecnico merceologiche presso strutture pubbliche e/o private, onde accertare la rispondenza della qualità alle caratteristiche prescritte dalle normative vigenti e dal presente capitolato. Tali controlli saranno effettuati in contraddittorio con la ditta attraverso un incaricato del Comune, fatti salvi i controlli da parte degli organismi dalla ASL competente.

In caso di accertata difformità, le spese sostenute dal Comune per le analisi di qualità saranno a totale carico della ditta, fatta salva, comunque, l'applicazione delle penali e delle sanzioni contemplate nel presente Capitolato speciale di appalto.

E' espressamente vietato l'impiego di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.), pena la risoluzione del contratto.

ART. 17 **ORGANIZZAZIONE E PERSONALE DELL'IMPRESA OBBLIGO DEL RISPETTO DELLA** **LEGISLAZIONE SOCIALE** **ANTINFORTUNISTICA – ASSISTENZIALE – TRIBUTARIA E FISCALE**

La ditta aggiudicataria deve eseguire le forniture previste nel presente Capitolato speciale di appalto mediante la propria organizzazione imprenditoriale e con propri idonei mezzi e personale.



COMUNE DI TORRITA DI SIENA



Nell'esecuzione delle forniture e delle consegne delle derrate alimentari la ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare la vigente normativa in materia di trasporto di generi alimentari avvalendosi di mezzi e dispositivi conformi alle disposizioni di legge vigenti in materia.

La ditta aggiudicataria deve dotare il proprio personale incaricato del trasporto, consegna, scarico e sistemazione delle derrate alimentari commissionate, di tutti i necessari dispositivi e presidi tecnici e/o tecnologici prescritti dalla vigente normativa igienico-sanitaria ed antinfortunistica.

La ditta aggiudicataria è obbligata ad osservare ed applicare al personale dipendente tutte le norme contenute nel CCNL per i dipendenti delle imprese del comparto di competenza e negli accordi integrativi dello stesso, vigenti per il tempo e la località in cui si svolge l'appalto anche dopo la scadenza dei CCNL e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione anche se la ditta aggiudicataria non sia aderente alle Associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, della struttura e dimensioni della ditta stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica e sindacale.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dal Comune o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune stesso comunicherà alla ditta e, se del caso all'Ispettorato del Lavoro predetto, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui innanzi.

Il pagamento delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del lavoro non sia stato accertato che gli obblighi suddetti siano stati integralmente adempiuti.

La ditta riconosce al Comune il diritto di provvedere in via sostitutiva avvalendosi della cauzione.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali, sono a carico della ditta stessa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme legislative che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

La ditta è responsabile dei danni che dovessero occorrere all'utenza o a terzi nel corso dello svolgimento del servizio ed imputabili a colpa del proprio personale, come previsto dall'art. 2049 del c.c., o derivanti da gravi irregolarità o carenze delle prestazioni.

ART. 18 SPESE DI CONTRATTO

Le spese inerenti o consequenziali al presente contratto, nessuna esclusa, sono a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 19 INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI, CONSENSO AL TRATTAMENTO

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, il Comune di Torrita di Siena, quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla procedura di affidamento o comunque raccolti a tale scopo nonché forniti ai fini della conclusione del contratto, informa l'operatore economico aggiudicatario-appaltatore, nella sua qualità di interessato, che tali dati verranno utilizzati unicamente:

- ai fini della conclusione e della esecuzione del contratto di appalto nonché della rendicontazione del contratto, e delle attività ad esse correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante:

- strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.



COMUNE DI TORRITA DI SIENA



Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare la permanenza, nel corso dell'esecuzione, del possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.

Il conferimento dei dati è necessario per la stipulazione, l'esecuzione la rendicontazione del contratto e, pertanto, il mancato conferimento determina l'impossibilità di dar corso alle suddette attività.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori dal titolare designati per il trattamento dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, quali il direttore della esecuzione/ dei lavori, il responsabile per la sicurezza, il verificatore/collaudatore;
- soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
- altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- soggetti che facciano richiesta di accesso ai documenti della fase di esecuzione, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;
- ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata del contratto e della relativa di contrazione. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con rendicontazione del contratto, a seguito della quale il titolare procederà all'archiviazione dei dati secondo le vigenti disposizioni in tema di documentazione amministrativa.

I diritti che l'operatore economico interessato può far valere in ordine al trattamento dei dati sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'operatore economico interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento. Il Titolare del trattamento dei dati personali, di cui alla presente informativa, e al quale vanno rivolte le istanze per l'esercizio dei diritti sopra indicati, è il Comune di Torrita di Siena, con sede in Piazza G. Matteotti, n.10

I punti di contatto del Responsabile della Protezione dei dati sono tel. 0577-688222 e-mail mc.romani@comune.torrita.siena.it pec: comune.torritadisiena@postacert.toscana.it

Con la sottoscrizione del contratto di appalto, l'interessato esprimerà pertanto il proprio consenso al predetto trattamento.

Con la sottoscrizione del contratto di appalto, l'operatore economico aggiudicatario appaltatore viene designato come Responsabile del trattamento dei dati in relazione alla fase di esecuzione e di rendicontazione del contratto medesimo.

In ogni caso, in relazione alla fase di esecuzione e di rendicontazione del contratto di appalto l'operatore economico aggiudicatario-appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese i dati sensibili e giudiziari nonché quelli che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente



COMUNE DI TORRITA DI SIENA



necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

ART. 20 DISPOSIZIONI VARIE

Si avverte che tutte le attestazioni contenute nei documenti dovranno comunque prodotti ai fini della partecipazione alla presente gara si intendono rese ai sensi e per gli effetti del D.P.R. n. 445/2000. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare i controlli delle dichiarazioni sostitutive presentate in sede di gara ai sensi del D.P.R. n. 445/2000.

ART. 21 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del Procedimento è la Responsabile dell'Area Amministrativa - Servizi Culturali: Dr.ssa Maria Cristina Romani.

ART. 22 NORMA FINALE

Per quanto non previsto nel presente capitolato, le parti si riportano a quanto previsto dal Codice Civile e dalla legislazione vigente per tale materia.