



CITTÀ DI RACALE

(Provincia di Lecce)

Settore Organi Istituzionali ed Organizzazione Amministrativa

CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO CONSEGNA PASTI CALDI A DOMICILIO DI ANZIANI E INDIGENTI

ART. 1 OGGETTO, DURATA, IMPORTO STIMATO

1. **Oggetto:** Il servizio in oggetto si riferisce alla fornitura di pasti preconfezionati da consegnare al domicilio di anziani e/o indigenti e/o soggetti sottoposti a quarantena nel territorio del Comune di Racale.
2. **Durata:** l’appalto avrà la durata di n. 2 mesi, dal 1 giugno 2020 al 31 luglio 2020.
3. **Importo stimato:** Il numero stimato di pasti al giorno è di circa 15 (1 pasto al giorno per utente).

Il costo unitario del singolo pasto, al netto dell’IVA, e comprensivo del trasporto a base di gara è fissato in € 5,00 e conseguentemente l’importo imponibile stimato dell’appalto è di € 4.575,00 oltre IVA al 10%.

La stima è indicativa e potrebbe subire modificazioni dipendenti dalle variazioni del numero di utenti. Il corrispettivo sarà quantificato a “misura” in base al numero dei pasti effettivamente erogati.

Il numero di pasti potrà essere ridotto o aumentato, a norma dell’art. 106, comma 13 del d.lgs. n. 50/2016, su richiesta dell’Amministrazione comunale, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

Non è ammessa l’offerta al rialzo dell’importo imponibile. Tale importo è da intendersi onnicomprensivo.

ART.2 CARATTERISTICHE DELLA PRESTAZIONE

1. Il servizio viene svolto dal lunedì alla domenica, per il solo pasto del pranzo, con consegna dei pasti riposti in appositi contenitori, personalizzati con il nome dell’utente.
2. La ditta aggiudicataria dovrà fornire il pasto a tutti gli utenti ammessi al servizio e i cui nominativi saranno comunicati dal Servizio sociale comunale per iscritto, salvo disdetta comunicata telefonicamente e via e-mail entro le ore 9.30 di ogni giornata di espletamento del servizio medesimo. Eventuali sospensioni del servizio verranno opportunamente segnalate attraverso e-mail.
3. Il servizio viene erogato con prenotazione dettagliata del menù settimanale, dato dal destinatario del servizio direttamente all’operatore che consegna il pasto, nell’ambito di un ventaglio di scelte proposte dalla ditta.
4. Alla fine di ogni mese la ditta presenterà riepilogo dettagliato che verrà controllato dall’Ufficio servizi sociali del Comune.
5. Il servizio richiesto dovrà essere effettuato nel pieno e assoluto rispetto della normativa

vigente in materia.

6. Il servizio comprende:
 - a) acquisto delle derrate alimentari;
 - b) preparazione e confezionamento in monoporzione dei pasti;
 - c) messa a disposizione di adeguati contenitori e stoviglie monouso a perdere, fornite dalla ditta, ecologiche e compostabili;
 - d) trasporto dalla ditta presso il domicilio degli utenti;
 - e) ogni altra prestazione prevista nel presente capitolato come da specifiche di dettaglio contenute negli articoli successivi.

ART. 3 CENTRO DI PREPARAZIONE E COTTURA

1. L'appaltatore dovrà preparare e cucinare i pasti all'interno di locali cucina idonei e conformi alla normativa vigente.
2. Il centro cottura dovrà essere ubicato all'interno del territorio comunale.
3. È richiesta, nel centro cottura, la presenza di cucina con apposita sezione attrezzata per il cibo dietetico.

ART. 4 TRASPORTO DEI PASTI

1. L'appaltatore dovrà trasportare i pasti con veicoli muniti di requisiti previsti dall'art. 43 del d.P.R. n. 327/1980 e dal Regolamento CE n. 852/2004, che assicurino il mantenimento della temperatura a un livello non inferiore a +65° C per i cibi caldi e non superiore a +10°C per i cibi freddi.
2. In ogni caso le temperature dei cibi, anche in fase di trasporto, sono quelle fissate dall'art. 31 del d.P.R. n. 327/1980.
3. Il pane e la frutta lavata dovranno essere inseriti nel contenitore individuale dell'utente. Il pane all'interno di idoneo sacchetto.
4. I contenitori devono essere sanificati presso il centro cottura.
5. È fatto obbligo di provvedere alla pulizia dei mezzi di trasporto adoperati, in maniera tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.
6. È assolutamente vietato il trasporto di materiale di pulizia e/o di contenitori sporchi insieme agli alimenti.
7. I pasti forniti dovranno essere accompagnati da apposita bolla sulla quale dovranno essere indicati l'ora di consegna e il numero dei pasti consegnati (bolle depositate presso ditta assegnataria che verranno trasmesse unitamente alla fattura).

ART. 5 COMPOSIZIONE DEI PASTI E MENU.

1. Il servizio pasti a domicilio comprende solo la fornitura del pranzo.
2. Il pasto dovrà essere composto da:
 - a) un primo (a scelta almeno tra almeno tre proposte)
 - b) un secondo (a scelta tra almeno tre proposte)
 - c) contorno di verdura fresca o cotta (a scelta tra almeno tre proposte)
 - d) frutta di stagione o dolce o yogurt
 - e) pane.

3. I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più, né in meno, in tipo e quantità) da quelli concordati con l'Amministrazione comunale.
4. L'appaltatore deve assicurare le variazioni dei menù imposte da particolari patologie (ad esempio diabete, morbo celiaco, etc.) attestate da certificazione medica.
5. È consentita tuttavia una variazione dei menù nei seguenti casi:
 - a) guasto di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
 - b) interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, etc.);
 - c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - d) costante non gradimento di alcuni piatti.
6. Nessun ordine potrà essere effettuato e accettato dalla ditta appaltatrice da personale diverso da quello indicato dal Comune.

ART. 6 QUALITÀ DEI PASTI

I pasti forniti dalla ditta appaltatrice devono avere le seguenti caratteristiche:

1. essere confezionati esclusivamente con materie prime e prodotti alimentari che siano rispondenti alle prescrizioni vigenti in materia:
 - -in ordine di preferenza locali, regionali, nazionali, di paesi dell'Unione Europea;
 - -di prima qualità, secondo stagionalità, conservate con tecniche che preservano le qualità organolettiche del prodotto;
2. essere confezionati rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche e attenendosi a tecniche di cottura in grado di evitare contaminazioni e insudiciamento degli alimenti nonché capaci di garantire una buona cottura di tutte le parti dell'alimento stesso ad una temperatura minima di 65 °C ed alle prescrizioni e raccomandazioni previste per legge;
- 3 non è mai ammesso l'uso di pasti o di singole pietanze cotte al di fuori dei centri di cottura indicati nell'offerta;
- 4 la preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guantimonouso;
- 5 per quanto riguarda i preparati cotti da consumare freddi è necessario evitare contaminazioni e insudiciamento dell'alimento tenendo, inoltre, in considerazione fattori fondamentali tra i quali:
 - a) rapido raffreddamento dell'alimento dopo la cottura;
 - b) conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti.
- 6 Per quanto riguarda i preparati da consumare crudi è necessario evitare contaminazioni e insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:
 - a) grado di freschezza della materia prima;
 - b) rapido utilizzo della materia prima;
 - c) conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti;
 - d) conservazione del prodotto in luogo diverso da quello degli alimenti da destinare a cottura o di tipologia diversa.
- 7 L'impresa si impegna inoltre a fornire alimenti privi di OGM e di carni a rischio BSE.
- 8 Gli alimenti dovranno:

- a) essere privi di qualsiasi anomalia per odore, gusto e stato fisico;
 - b) risultare esenti, se non nei limiti consentiti dalla legge, da sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (ad esempio: antibiotici, sulfamidici, ormoni, pesticidi, additivi, etc.).
- 9 Per quanto attiene ai parametri microbiologici si fa riferimento alla normativa vigente in materia.
- 10 L'appaltatore dovrà dare descrizione merceologica dei singoli prodotti impiegati, in ottemperanza alle norme vigenti.

ART. 7 LAVORAZIONI DEL GIORNO ANTECEDENTE

1. Il giorno antecedente la distribuzione dei pasti l'appaltatore potrà svolgere le seguenti lavorazioni:
- a) mondatura, affettatura, porzionatura, battitura legatura e speziatura delle carni a crudo con successiva conservazione a +4°C;
 - b) pelatura degli ortaggi, con successiva conservazione in contenitori chiusi;
 - c) cottura di torte e dolci, non a base di crema, con successiva conservazione in luogo asciutto e riparato;
 - d) cottura di arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina con utilizzo di abbattitore della temperatura: il processo di abbattimento dovrà essere completato entro 30 minuti dalla cottura con il raggiungimento di +10°C al centro del prodotto entro 1-2 ore; successivamente la pietanza sarà refrigerata a +4°C in contenitori coperti.
2. Non è ammessa la cottura anticipata delle carni macinate, avicole e dello spezzatino.

ART. 8 LAVORAZIONI DI GIORNATA

1. Nel giorno della distribuzione dei pasti, l'appaltatore potrà svolgere le seguenti preparazioni:
- a) ammollo e lavaggio, preparazione della frutta e della verdura ed eventuale cottura;
 - b) preparazione del pane;
 - c) impanatura che non può protrarsi per più di un'ora;
 - d) macinatura di carni crude in tritacarne appena montato prima dell'uso senza far trascorrere più di due ore tra la macinatura e la cottura;
 - e) cottura degli alimenti in modo che non trascorrono più di due ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo costantemente temperature superiori ai +65°C ed allestendo le porzioni "a caldo".
2. L'appaltatore si impegna a non effettuare la precottura e ad evitare la sovra cottura in particolare di minestre, minestrone e verdure.

ART. 9 CONSERVAZIONE E IGIENE DI PRODUZIONE

1. L'appaltatore assicura il perfetto stato igienico di dispense, magazzini, frigoriferi che dovranno essere ben ventilati e illuminati.
2. L'appaltatore assicura che ogni prodotto è conservato in modo idoneo, depositato per tipologia e adeguata temperatura di conservazione.
3. Tra le misure preventive prese in considerazione durante l'analisi dei rischi le principali dovranno riguardare:

- a) la pulizia e la sanificazione degli ambienti e attrezzature;
- b) la lotta contro gli animali infestanti;
- c) l'igiene personale;
- d) la formazione del personale;
- e) le caratteristiche delle attrezzature;
- f) le caratteristiche dei locali;
- g) rifornimento idrico;
- h) modalità arrivomerci;
- i) qualifica dei fornitori;
- j) modalità di lavoro;
- k) modalità conservazione alimenti;
- l) modalità trasporto alimenti;
- m) è vietata ogni forma di riciclo o di riutilizzo effettuata in qualsiasi modo.

ART. 10 SISTEMI DI AUTOCONTROLLO - HACCP

1. La ditta appaltatrice dovrà essere in possesso di un Piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (D.L. 155/97).
2. L'appaltatore ha l'obbligo di attivare un sistema di analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo allo scopo di assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, di individuare i processi e le fasi di operazioni che possano essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e di individuare, applicare, mantenere ed aggiornare le procedure di sicurezza igienica.

ART. 11 ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

La ditta appaltatrice del servizio dovrà garantire quanto segue:

1. l'acquisto e la gestione delle materie prime;
2. il costo del personale che sarà assegnato in numero e professionalità adeguato alle esigenze del servizio (in modo particolare al numero dei pasti da produrre e distribuire o ai menù previsti) e in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente;
3. il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione e confezionamento dei cibi;
4. la responsabilità civile con copertura assicurativa, per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta;
5. la qualità delle materie prime;
6. il lavaggio quotidiano e il riassetto di tutte le attrezzature e pulizia delle aree dei centri di cottura e dei centri di distribuzione (inclusi i servizi igienici);
7. l'acquisto dei prodotti per la pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli spazi, sia dei centri di cottura che dei punti di distribuzione;
8. l'allestimento del centro cottura che deve essere operativo fin dall'inizio dell'appalto e assunzione di tutti gli oneri relativi;
9. la conservazione in frigo di 200 grammi dei prodotti somministrati giornalmente in sacchetti sterili per un minimo di 72 ore successive alla preparazione ad una temperatura tra 0 e 4°C;

10. il rispetto pedissequo di tutte le prescrizioni anti-COVID in vigore con riferimento alla propria attività.

ART. 12 INTERRUZIONI

1. Nel caso non possa essere assicurata l'ordinaria erogazione del servizio a causa di scioperi o altri accadimenti imprevisi, stazione appaltante e appaltatore devono darsi avviso entro le ore 12 del giorno precedente a quello in cui si verificherà l'evento.
2. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore, non imputabili a stazione appaltante e appaltatore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.
3. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, impreveduto ed imprevedibile al di fuori del controllo di stazione appaltante e appaltatore, quali, a titolo di esempio: terremoti, alluvioni, altri eventi calamitosi.

ART. 13 PERSONALE

1. Il personale dell'appaltatore adibito ai servizi di preparazione, cottura, conservazione dei pasti deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e di igiene degli alimenti, sulle buone pratiche di lavorazione, cottura e conservazione degli stessi.
2. L'appaltatore dovrà indicare il nominativo di un referente reperibile in qualsiasi momento per ogni necessità inerente il servizio.
3. L'appaltatore è obbligato a rispettare e applicare nei confronti dei lavoratori occupati le condizioni normative e retributive previste dai contratti di lavoro nonché dalle vigenti disposizioni legislative in materia previdenziale, assistenziale e antinfortunistica.
4. È inoltre obbligato a rispettare quanto disposto dalla L.12 marzo 1999, n. 68 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".
5. L'appaltatore è responsabile degli eventuali danni a cose e/o persone che venissero causati dal proprio personale nell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato.

ART. 14 CONTROLLI

1. L'appaltatore soggiace ai controlli svolti dalla stazione appaltante sull'esecuzione del servizio, secondo principi di leale collaborazione e correttezza.
2. L'appaltatore, a richiesta della stazione appaltante, è sempre tenuto a fornire la documentazione necessaria all'individuazione qualitativa e quantitativa delle materie prime e degli alimenti al fine di determinarne la conformità al presente capitolato e alla vigente normativa.
3. La stazione appaltante si riserva di svolgere ispezioni e ogni altro controllo per assicurare la corretta erogazione del servizio anche avvalendosi di strutture pubbliche a ciò preposte.
4. La ditta dovrà garantire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo il libero accesso ai locali e ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti richiesti e la relativa documentazione.

ART. 15 APPLICAZIONE DELLE NORME SULLA SICUREZZA SUL LAVORO

1. L'appaltatore assicura lo svolgimento del servizio nel rispetto delle norme vigenti in materia di prevenzione infortuni e igiene del lavoro e si assume ogni responsabilità e onere nei confronti del committente o di terzi nei casi di mancata adozione dei provvedimenti per la salvaguardia delle persone coinvolte nella gestione del servizio.
2. L'appaltatore si impegna a trasmettere al committente, entro venti giorni dall'aggiudicazione definitiva, la documentazione attestante la nomina e la relativa comunicazione agli enti preposti del nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, ove diverso dal datore di lavoro.
3. L'appaltatore garantisce l'idoneità lavorativa del proprio personale e/o dei soci lavoratori, avuto riguardo all'attività oggetto dell'appalto in relazione alle modalità di svolgimento della stessa e dei rischi specifici connessi. Si impegna, altresì, all'effettuazione della sorveglianza sanitaria correlata, dandone regolare riscontro al committente.
4. L'appaltatore si obbliga al rispetto degli obblighi di sicurezza specifici della propria attività.
5. Il committente si riserva ogni verifica e controllo sull'adempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi di sicurezza contrattualmente assunti. Il committente è esonerato dalla responsabilità civile in caso di sinistro occorso ai dipendenti dell'appaltatore per inosservanza da parte di quest'ultimo degli obblighi di sicurezza posti a suo carico.
6. Con riferimento agli oneri per la sicurezza, di cui al comma 5 dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008, si dà atto che sono pari a zero, in quanto non esistono rischi da interferenze. Ciò poiché le attività che, pur rientrando nel ciclo produttivo aziendale, si svolgono in locali sottratti alla giuridica disponibilità del committente e, quindi, alla possibilità per lo stesso di svolgere nel medesimo ambiente gli adempimenti stabiliti dalla legge.

ART. 16 PAGAMENTI

Il pagamento avverrà a rate mensili posticipate sulla base del numero dei pasti forniti e sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di presentazione della relativa fattura elettronica, previo controllo dell'esattezza e completezza della stessa da parte dell'ufficio Servizi sociali competente e del controllo d'ufficio della regolarità del DURC (documento unico di regolarità contributiva).

ART. 17 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI EX ART. 3, L. 136/2010: ADEMPIMENTI E OBBLIGHI DEL CONTRAENTE

1. In applicazione dell'art. 3, comma 8, della l. n. 136/2010, e ss.mm.ii., il contraente assume gli obblighi di tracciabilità finanziaria, all'atto dell'incarico.
2. Qualora nel corso del rapporto contrattuale si dovesse, per qualsiasi ragione, procedere all'accensione di un nuovo conto corrente da dedicare alla presente commessa, il contraente si impegna, ex art. 3, comma 7, della l. n. 136/2010 e ss.mm.ii., a comunicare al Comune, entro 7 (sette) giorni, dall'accensione sia gli estremi identificativi del conto corrente stesso, sia i dati relativi alle persone che possono operare sullo stesso.

3. Il Codice Identificativo di Gara CIG (ANAC) del servizio in oggetto è **Z4A2D15CAF**.

ART. 18 RESPONSABILITA'

1. L'appaltatore è l'unico responsabile per ogni danno o richiesta di risarcimento che possa intervenire per eventi verificatesi a causa dell'erogazione del servizio.
2. Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tal riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

ART. 19 DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO O DEL CREDITO

1. È vietata la cessione del contratto ed il subappalto delle prestazioni di cui al presente capitolato senza il preventivo consenso di questa Amministrazione.
2. La cessione del credito è disciplinata dall'art. 106, comma 13 del Codice dei Contratti e, a tal fine, il Committente **non accetta** preventivamente (cioè fin dal momento della sottoscrizione del contratto) la cessione di credito che via via maturerà l'appaltatore.

ART. 20 RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

1. In caso di controversie l'appaltatore non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di eseguire le disposizioni impartite dal committente.
2. Qualora l'appaltatore non ottemperasse, in tutto o in parte, agli obblighi derivanti dal contratto, sarà facoltà del committente di procedere alla risoluzione del contratto stesso, con onere a carico dell'appaltatore della rifusione di ogni spesa e danno recato.
3. Il Comune potrà procedere di diritto (*ipso iure*) ex art. 1456 c.c. alla risoluzione nei casi di gravi inadempienze nella conduzione del servizio o di reiterata inosservanza delle condizioni previste dal presente capitolato quali, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, le seguenti:
 - a) espletamento del servizio appaltato mediante impiego di personale sprovvisto dei requisiti professionali prescritti dalle norme vigenti e dal presente capitolato;
 - b) reiterate scorrettezze comportamentali degli operatori dell'appaltatore nei riguardi degli utenti nonché del personale dipendente del committente;
 - c) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'appaltatore, messa in liquidazione, o altri casi di cessione dell'attività;
 - d) non conforme applicazione delle attività di sorveglianza sanitaria nei confronti dei propri dipendenti;
 - e) mancata o inadeguata fornitura di tutti i dispositivi di protezione individuale eventualmente necessari per lo svolgimento delle attività appaltate;
 - f) impiego nel servizio di personale non idoneo sotto il profilo professionale o sanitario, con riferimento a quanto espressamente stabilito dai precedenti articoli del presente capitolato;
 - g) in caso di altre gravi negligenze ed inadempienze nell'esecuzione del

- contratto, tali da compromettere la regolarità deiservizi;
- h) quando a carico di qualcuno degli amministratori dell'appaltatore sia stata pronunciata una sentenza definitiva di condanna per frode, per qualsiasi altro reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari;
 - i) in caso di mancato rinnovo da parte delle autorità competenti di provvedimenti autorizzativi in scadenza durante la vigenza contrattuale;
 - j) in caso di cessione totale o parziale del contratto;
 - k) mancato rispetto di tutti gli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della l. n. 136/2010;
 - l) mancato rispetto degli obblighi di comportamento di cui al combinato disposto dell'all'art. 2, comma 3, del d.P.R. n. 62/2013 - Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici - a norma dell'art. 54 del d.lgs. 30 marzo 2001, n. 165;
 - m) in ogni altra ipotesi di grave violazione ai principi di buona fede e correttezza nell'esecuzione del presente contratto.
4. Nell'ipotesi di risoluzione il committente avrà diritto di affidare a terzi la parte rimanente dei servizi oggetto del contratto, in danno dell'aggiudicataria inadempiente, su cui graveranno, tra l'altro, i costi del nuovo affidamento del servizio e dell'esecuzione dello stesso.
 5. L'esecuzione in danno non esimerà l'appaltatore dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa potrà incorrere a norma di legge per i fatti che avranno motivato la risoluzione.
 6. L'esercizio del recesso o della facoltà di avvalersi della risoluzione di diritto dovranno essere comunicate dal committente all'appaltatore mediante lettera raccomandata A.R. o posta certificata. Nulla sarà dovuto all'appaltatore nel caso di recesso o di risoluzione del contratto, fatti salvi i corrispettivi economici relativi al servizio effettivamente prestato.

ART. 21 OBBLIGO DI RISERVATEZZA

1. L'appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e comunque a conoscenza, di non divulgarli e comunicarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non utilizzarli a qualsiasi titolo, per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato. Tale obbligo sussiste anche in caso di cessazione del rapporto contrattuale. L'appaltatore è, inoltre, responsabile per l'esatta osservanza degli obblighi di riservatezza previsti dal Regolamento 679/2016/UE, da parte dei propri dipendenti, consulenti e risorse di ogni tipo.
2. A tal fine assume, con la sottoscrizione del contratto, la qualifica di responsabile del trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 29 del citato Decreto.
3. La ditta appaltatrice assume l'obbligo di agire in modo che il personale incaricato di effettuare le prestazioni contrattuali mantenga riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, non li divulghi e non ne faccia oggetto di sfruttamento.
4. L'obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio o che siano già in possesso dell'appaltatore, nonché i concetti, le idee e le metodologie e le

esperienze tecniche che l'appaltatore sviluppa o realizza in esecuzione delle prestazioni contrattuali.

5. Il Committente, parimenti, assume l'obbligo di mantenere riservate le informazioni tecniche portate a sua conoscenza dall'appaltatore nello svolgimento del rapporto contrattuale.
6. L'appaltatore è tenuto all'osservanza del Regolamento 679/2016/UE indicando il Responsabile della Privacy; gli operatori sono altresì tenuti all'osservanza della predetta normativa.

ART. 22 CONTROVERSIE

Per ogni controversia che dovesse insorgere in relazione all'esecuzione del servizio nel corso del rapporto contrattuale, il foro competente è quello di Lecce.

ART. 23 DISPOSIZIONI FINALI, RINVIO E DIRITTO APPLICABILE

1. L'Amministrazione si riserva la facoltà di interrompere il servizio a suo insindacabile giudizio, con preavviso di n. 7 giorni.
2. Le presenti condizioni contrattuali sono impegnative per entrambe le parti dopo l'aggiudicazione e la conseguente stipula del contratto.
3. Ogni modifica al presente documento dovrà risultare da apposito atto scritto, debitamente sottoscritto dalle parti.
4. Per quanto non espressamente previsto in questa sede, si rinvia a quanto disposto in materia dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria.

Il Responsabile del I Settore
dott. Elio Giannuzzi

