

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA**

**PER L'A.S. 2018/2019**

### **ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto la preparazione e cottura dei pasti nonché la somministrazione degli stessi, presso i locali della scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Lustra, e precisamente:

- a) la preparazione e cottura dei pasti in strutture dell'Ente appaltante;
- b) il trasporto dei pasti e la distribuzione degli stessi in tutti i plessi (ove previsti);
- c) la fornitura di materiale monouso (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, tovagliette);
- d) pulizia dei locali di cottura e di refezione scolastica.

### **ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto si riferisce all'anno scolastico 2018/2019. Il rapporto tra il Comune di Lustra e l'Impresa aggiudicataria avrà inizio dalla sottoscrizione del contratto e terminerà il 31 maggio 2019, salvo proroga espressa nelle more di espletamento di una nuova gara di appalto. Alla fine di tale periodo scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, diffida o costituzione in mora.

### **ART. 3 - CANONE DI APPALTO**

Il valore presunto dell'appalto è stimato in € 23.155,50 IVA compresa al 4%.

L'importo complessivo indicato è stato ottenuto considerando circa n. 1.624 pasti annuali da erogare nella scuola dell'infanzia e primaria al prezzo unitario di € 3,45 IVA esclusa.

Si evidenzia che non è stato predisposto il DUVRI (Documento Unico di valutazione dei rischi ed interferenze), in quanto non esistono rischi derivanti da possibili interferenze secondo le modalità di strutturazione del servizio e conseguentemente non è stato quantificato alcun costo specifico per la sicurezza inerente ai rischi interferenziali e che pertanto è pari a 0.

Il compenso è commisurato in base al numero di pasti somministrati, pertanto, nulla avrà a pretendere la Ditta aggiudicataria nel caso di numero di pasti maggiore o minore rispetto al numero di pasti presunto.

Per tutta la durata del contratto, fino al 31.05.2018, il prezzo rimarrà fisso ed invariabile

Il corrispettivo calcolato come sopra e definito in sede di aggiudicazione verrà corrisposto mensilmente dall'ente, sulla base dei pasti effettivamente somministrati in favore degli aventi diritto. Pertanto la Ditta aggiudicatrice è tenuta alla rilevazione giornaliera del numero dei pasti da servire sulla base del numero degli alunni in possesso del "buono pasto" e degli insegnanti autorizzati.

Con il corrispettivo di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie relativi e conseguenti all'esecuzione dell'appalto.

Dal pagamento del prezzo saranno detratte le penali applicate a carico della Ditta per le inadempienze previste dal presente capitolato, e quanto altro dalla stessa dovuto.

#### **ART. 4 – MODALITÀ DELL'APPALTO**

L'appalto sarà affidato mediante procedura ai sensi dell'art. 36 – comma 2 lett a) del D.lgs. 50/2016 e smi. L'aggiudicazione sarà effettuata mediante il criterio del prezzo più basso, inferiore a quello posto a base di gara determinato mediante ribasso percentuale sull'importo del servizio posto a base di gara espresso con tre cifre decimali - in cifre ed in lettere.

Il corrispettivo a base di gara è pari ad € 3,45 ( TRE,45 ) oltre IVA, per ogni pasto e si intende comprensivo di tutti gli altri oneri fiscali, previdenziali e assicurativi di qualsiasi natura nessuno escluso o eccettuato. Restano a carico dell'affidatario anche le eventuali spese contrattuali.

In caso di offerte uguali si procederà all'affidamento mediante sorteggio; si procederà all'affidamento anche qualora sia pervenuta una sola offerta, purchè valida. Non si accettano offerte in aumento.

#### **ART. 5 - CONDIZIONI DI AMMISSIBILITÀ ALLA GARA**

Per essere ammessi a partecipare alla gara i concorrenti dovranno possedere i requisiti di seguito indicati e presentare al Comune di Lustra la manifestazione di interesse, unitamente all'offerta economica, compilata secondo il modello predisposto dalla stazione appaltante.

Possono partecipare all'affidamento del servizio in parola tutte le imprese:

- regolarmente iscritte alla CCIAA della Provincia in cui l'impresa ha sede per servizio mensa scolastica;
- in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50;
- che abbiano avuto la gestione nell'ultimo triennio, senza contenziosi e con buon esito, di almeno un appalto di servizio di mensa scolastica analogo a quello oggetto del presente appalto;
- in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio di cui alla presente gara d'appalto; con l'impegno a presentare idonee dichiarazioni bancarie rilasciate da almeno un istituto bancario o intermediario autorizzati ai sensi del D. Lgs. 385/1993 e con sede nell'Unione Europea, dalle quali risulti che la Ditta ha sempre fatto fronte ai propri impegni con regolarità e puntualità.

#### **ART. 6 - DISCIPLINA DELLE ATTIVITÀ**

Il servizio di preparazione e cottura dei pasti dovrà essere svolto con personale e mezzi propri, a proprio rischio, nei locali di proprietà del comune.

#### **ART. 7 – ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE**

Sono a carico del Comune la manutenzione, il riscaldamento dei locali, il consumo di energia elettrica, dell'acqua e del gas.

### **ART. 8 - COMPITI DELL'APPALTATORE**

L'appaltatore dovrà assicurare:

- a) l'acquisto dei generi alimentari occorrenti per il servizio di mensa scolastica;
  - b) la preparazione, cottura e distribuzione dei pasti a tavola;
  - c) la fornitura e somministrazione di acqua minerale naturale in bottiglie preconfezionate;
  - d) la fornitura di materiale monouso (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, tovagliette);
- e) la presenza di un inserviente durante la consumazione del pasto da parte degli alunni.

### **ART. 9 - COMPOSIZIONE DEI PASTI**

Il pasto giornaliero comprenderà un primo piatto, un secondo con contorno, frutta ed acqua minerale naturale, e sarà preparato secondo le linee guida predisposte dall'Asl di Vallo della Lucania Dipartimento di Prevenzione, che sarà allegato al contratto quale parte integrante e sostanziale dello stesso.

I menù allegati sono puramente indicativi, possono essere variati in ogni periodo dell'anno nel rispetto del capitolato d'appalto.

La ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico. Le diete speciali dovranno essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato (vaschetta in plastica termosaldata conservata in contenitori isotermitici o contenitore termico monoporzione con vaschetta in acciaio inox) recante l'indicazione dell'utente destinatario. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

### **ART. 10 - TUTELA E GARANZIA DELL'IGIENE E QUALITÀ DEL PRODOTTO**

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare per i servizi di cui al presente capitolato sono stabilite dai competenti Organi dell'Azienda sanitaria Locale, secondo la relativa tabella dietetica .

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, sia applicano le norme di igiene vigenti - in materia alimentare.

Alla Ditta compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dalla vigente normativa di settore.

La Ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;

La conservazione delle derrate deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente. A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- i magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine;
- il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto

frigorifero;

- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt;
- evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra;
- i prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi;
- nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale adatto per quel tipo di alimento e non soggetto ad ossidazione;
- i sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per il tipo di alimento in questione, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto;
- la protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata;
- il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.
- è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.
- tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.
- le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
  - tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, seguendo scrupolosamente le indicazioni d'uso, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali; i prodotti scongelati dovranno comunque essere consumati in giornata;
  - la conservazione di piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°;
  - la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
  - la carne trita deve essere macinata in giornata;
  - il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
  - il pane deve essere fresco di giornata (è vietata la distribuzione di pane congelato e/o surgelato);

- il lavaggio ed il taglio della verdura e della frutta dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate; ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.
- il condimento delle paste asciutte deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.
- nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesci, ecc. dovranno essere cotti al forno e dovranno essere evitati i grassi di cottura;
- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura";

#### **ART. 11 - MODALITÀ DELLA FORNITURA DEI PASTI**

**L'appaltatore dovrà acquistare generi freschi di prima qualità**, tenuto conto di quanto offre il mercato, con esclusione di precotti e surgelati, salvo se diversamente previsto nella tabella dietetica predisposta dall'Asl di competenza. Unica eccezione potrà farsi per il pesce e le verdure, nel rispetto della catena del freddo e con divieto assoluto di congelamento e di ricongelamento. I pasti devono essere preparati con accortezza e serviti con modalità che garantiscano l'igiene, la pulizia e il mantenimento del calore, con le stoviglie messe a disposizione dal Comune.

In caso di sciopero o per altre e ragioni che comportassero la sospensione della lezione, nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta appaltatrice.

In caso di impedimento a svolgere il servizio (improvvisa mancanza dell'acqua o del gas, sciopero del personale preposto) la ditta appaltatrice resta obbligata a servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'amministrazione comunale. Il ritiro del pasto sarà regolato dalla consegna del buono da parte dei commensali. I buoni dovranno essere alla fine del mese inviati dalla ditta appaltatrice al Comune a giustificazione del pagamento del corrispettivo spettante.

#### **ART. 12 – PERSONALE**

L'appaltatore dovrà assicurare il servizio di somministrazione dei pasti. Pertanto, la Ditta dovrà garantire la presenza di personale competente in grado di svolgere il servizio nelle modalità indicate dal presente capitolato.

**COMUNE DI Lustra**  
**(Provincia di Salerno)**

**Allegato alla Determina del Servizio Amministrativo**  
**n. 35 del 20.09.2018**

Il personale dedicato deve essere qualificato e di numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio.

La ditta dovrà avere alle proprie dipendenze personale in numero sufficiente a garantire la regolare e tempestiva esecuzione dei servizi, anche in caso di assenza di qualche dipendente proprio per malattia, infortunio od altro. I nominativi del personale addetto al servizio dovranno essere comunicati all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare al Comune copia del certificato penale del casellario giudiziale per ogni autista assegnato al presente servizio, di cui all'art. 25 bis del D.P.R. n. 313/2002.

Durante l'espletamento delle mansioni il personale dovrà essere munito di distintivo riportante le proprie generalità e l'indicazione della ditta che gestisce il servizio e indossare un abbigliamento conforme al servizio svolto.

Sul personale che dovrà essere in possesso dei prescritti requisiti di legge dovranno essere effettuati periodici e rigorosi controlli.

Eventuali variazioni o sostituzioni del personale dovranno essere comunicate tempestivamente all'Amministrazione comunale che si riserva, a suo insindacabile giudizio, di chiedere in qualsiasi momento la sostituzione del personale giudicato non idoneo.

La ditta è obbligata ad osservare ed applicare integralmente il contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle Imprese del settore e gli accordi locali integrativi dello stesso in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione. Oltre che delle norme derivanti dal contratto di lavoro, la Ditta dovrà garantire l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi in materia di lavoro e sicurezza e dai decreti relativi alla prevenzione degli infortuni e all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela dei lavoratori.

L'inottemperanza agli obblighi citati costituisce motivo di risoluzione del contratto.

### **ART. 13 – OBBLIGHI ASSICURATIVI**

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali, previdenziali e fiscali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere a carico dell'ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

Sarà obbligo della Ditta adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la corretta esecuzione delle prestazioni o per evitare ogni rischio agli utenti e al personale, nonché per evitare danni a beni pubblici e privati.

### **ART. 14 - CONTROLLI IGIENICI E SANITARI**

I controlli sui pasti potranno essere operati in ogni momento, da personale e/o da un consigliere a ciò delegati dall'Amministrazione comunale interessata, dai rappresentanti dei genitori degli alunni, dal personale sanitario della competente ASL, dal gruppo NAS.

### **ART. 15 – DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO**

E' fatto assoluto divieto all'impresa di cedere in tutto o in parte il servizio pena la risoluzione immediata del contratto e del rimborso di tutte le spese e dei danni che derivassero al Comune per la risoluzione stessa.

### **ART. 16 – PENALITA' E SANZIONI**

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi, oltre che a leggi e regolamenti che attengano in qualsiasi modo al tipo di attività oggetto del presente appalto, alle istruzioni che le vengano comunicate verbalmente o per iscritto dall'Amministrazione appaltante.

In caso di singole inadempienze contrattuali, l'Amministrazione avrà la facoltà di applicare una penale variabile da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00 in relazione alla gravità dell'inadempienza ed all'eventuale recidiva di quanto riscontrato.

Più specificatamente e a titolo esemplificativo, oltre a quelle di carattere generale, le fattispecie che possono dar luogo a penalità sono:

1. interruzione del servizio;
2. ritardi nello svolgimento del servizio;
3. comportamento scorretto, sconveniente o lesivo nei confronti degli utenti.

L'Amministrazione, oltre all'applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

Nel caso in cui gli inadempimenti ed i ritardi per cause imputabili all'appaltatore eccedano il numero di cinque nell'anno scolastico, il Comune si riserva la facoltà di chiedere la risoluzione del contratto sospendendo inoltre i pagamenti e procedendo alle richieste di danni all'appaltatore medesimo.

### **ART. 17 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Fatto salvo quanto disposto dai precedenti articoli e dalla normativa vigente in tema di risoluzione contrattuale, è facoltà dell'Amministrazione comunale risolvere il contratto, con conseguente perdita del deposito cauzionale costituito e fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggiore danno subito, ove ricorrano le seguenti inadempienze da parte dell'appaltatore:

- mancato avvio del servizio nel termine prefissato;
- applicazione di cinque gravi penalità di cui al precedente articolo inosservanza grave e/o reiterata, diretta o indiretta, delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi contrattuali e previsti nel presente capitolato;
- sospensione, abbandono o interruzione senza giusta causa del servizio;
- impiego di personale inadeguato o insufficiente o privo dei requisiti prescritti dalle norme vigenti e dal presente capitolato o non iscritto agli istituti previdenziali ed antifortunistici ai sensi delle norme vigenti;
- cessione anche parziale del servizio;
- subappalto;

- mancata sostituzione del personale ritenuto inidoneo nel termine prefissato dall'Amministrazione;
- accertata violazione di norme e clausole contrattuali regolanti il rapporto con il personale adibito al servizio;
- intervenuta inidoneità dell'appaltatore o sopravvenuta insussistenza dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nel caso in cui il Comune proceda alla risoluzione del contratto, l'appaltatore si impegna a proseguire l'intervento fino al nuovo affidamento del servizio da parte dell'Amministrazione comunale.

#### **Art. 18 – RECESSO**

L'appaltatore è tenuto all'accettazione, in qualsiasi momento, del recesso unilaterale dal contratto o della cessione di tutto o parte dello stesso, ai sensi di legge, salvo l'obbligo del preavviso di almeno 30 giorni, qualora l'Amministrazione comunale intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione, totale o parziale, del servizio assegnato, in relazione a modifiche normative e/o organizzative nel settore.

L'Amministrazione può inoltre recedere dal contratto d'appalto con effetto immediato, dal ricevimento di comunicazione raccomandata, per motivi di forza maggiore o per l'applicazione di disposizioni normative obbligatorie che comportino la cessazione dell'appalto.

In caso di recesso del Comune, l'appaltatore ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché correttamente eseguiti, secondo le condizioni previste nel contratto, rinunciando espressamente a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 codice civile.

La ditta appaltatrice può richiedere il recesso del contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile alla stessa secondo le disposizioni del codice civile.

#### **ART. 19 – DEPOSITO CAUZIONALE**

Cauzione provvisoria: ai sensi dell'art. 93, comma 1, e dell'art. 36, comma 2, lett.a), del d.lgs n. 50/2016 la Ditta appaltatrice è esonerata dal rilascio della cauzione provvisoria.

Cauzione definitiva: La Ditta appaltatrice, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dovrà prestare una cauzione pari al 10% dell'importo complessivo netto di aggiudicazione. L'offerta dei concorrenti deve essere corredata dall'impegno al rilascio della garanzia fideiussoria definitiva ai sensi dell'art.103 del medesimo D.Lgs n. 50/2016.

La cauzione definitiva potrà essere prestata a mezzo di polizza fideiussoria bancaria rilasciata nel rispetto delle vigenti disposizioni o di polizza fideiussoria assicurativa rilasciata da impresa assicurativa debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni. Tale polizza dovrà prevedere il pagamento immediato della somma, a prima richiesta dell'Amministrazione, senza possibilità di poter opporre



**COMUNE DI Lustra**  
**(Provincia di Salerno)**

**Allegato alla Determina del Servizio Amministrativo**  
**n. 35 del 20.09.2018**

eccezione alcuna. Il deposito cauzionale resterà vincolato, per la Ditta aggiudicataria, fino ad ultimazione del servizio e, comunque, finché non sia stata eliminata ogni eventuale eccezione e definita qualsiasi controversia.

#### **ART. 20 – DOCUMENTAZIONE POST - AGGIUDICAZIONE**

Prima della stipula del contratto la Ditta aggiudicataria dovrà presentare entro i termini che le verranno assegnati i documenti atti a dimostrare la veridicità delle dichiarazioni contenute nella domanda di ammissione alla gara e nella modulistica allegata, ad eccezione di quelli che la Pubblica Amministrazione è tenuta ad acquisire d'ufficio ai sensi dell'art. 43 del T.U. 445/2000.

#### **ART. 21 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

La Ditta, è tenuta ad uniformarsi a quanto previsto dall'articolo 3 "Tracciabilità dei flussi finanziari" della legge n. 136 del 13 agosto 2010 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", pena la nullità del contratto.

#### **ART. 22– CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE**

Tutte le controversie e le divergenze che dovessero insorgere tra il Comune e la Ditta circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali sono di competenza del Foro di Vallo della Lucania.

#### **ART. 23 – SPESE DEL CONTRATTO**

Tutte le spese relative a tasse, imposte, tributi in genere, comprese le spese contrattuali, di registrazione e comunque inerenti e conseguenti al presente capitolato e al successivo contratto di servizio, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

#### **ART. 24 – TRATTAMENTO DEI DATI**

I dati personali relativi alle Ditte partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento informatico o cartaceo da parte del Comune appaltante, nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni e dal Regolamento UE 679/2016 (GDPR- General Data Protection Regulation), per i soli fini inerenti alla presente procedura di gara. Detti dati saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione o di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente.

#### **ART. 25 - RINVIO A NORMATIVA VIGENTE**

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa esplicito rinvio alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia.