

**LA CASA**  
**CENTRO ASSISTENZA SERVIZI PER ANZIANI**

Via Baratto, 39 – **SCHIO (VI)**  
Telefono 0445/599811 Fax 0445/599898  
[www.lacasaschio.it](http://www.lacasaschio.it) - [info@lacasaschio.it](mailto:info@lacasaschio.it)

\*\*\*\*\*

**CAPITOLATO DI GARA**  
**PER LA FORNITURA DI PANE FRESCO**  
**E PRODOTTI DA FORNO**  
**CIG 78686241F1**



**PERIODO DI SERVIZIO**  
**Dal 01.06.2019**  
**Al 31.05.2021**

**UFFICIO ACQUISTI**

## **CAPITOLATO DI FORNITURA**

<b>1 - OGGETTO DELLA FORNITURA .....</b>	<b>3</b>
<b>2 - QUANTITA' ED IMPORTO DELLA FORNITURA.....</b>	<b>4</b>
<b>3 - IMBALLAGGI E TRASPORTO .....</b>	<b>4</b>
<b>4 - DURATA DELLA FORNITURA.....</b>	<b>4</b>
<b>5 - PREZZI.....</b>	<b>5</b>
<b>6 - TERMINI E MODALITA' DI CONSEGNA .....</b>	<b>5</b>
<b>7 - CONTROLLO DELLA MERCE.....</b>	<b>5</b>
<b>8 - DOCUMENTAZIONE.....</b>	<b>6</b>
<b>9 - ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE.....</b>	<b>6</b>
<b>10 - MODALITA' DI PAGAMENTO .....</b>	<b>7</b>
<b>11 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO .....</b>	<b>8</b>
<b>12 - CONTRATTO DI FORNITURA.....</b>	<b>8</b>
<b>13 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....</b>	<b>8</b>
<b>14 - CONTESTAZIONI .....</b>	<b>8</b>
<b>15 - PENALITA' .....</b>	<b>9</b>
<b>16 - MODIFICHE CONTRATTUALI .....</b>	<b>9</b>
<b>17 - ASSICURAZIONE .....</b>	<b>9</b>
<b>18 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.....</b>	<b>9</b>
<b>19 - CONTROVERSIE.....</b>	<b>10</b>
<b>20 - RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI .....</b>	<b>10</b>
<b>21 - OBBLIGHI DI COMPORTAMENTO.....</b>	<b>10</b>
<b>22 - NORME DISPOSITIVE.....</b>	<b>11</b>

## **CONDIZIONI GENERALI DI FORNITURA PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO**

### **1 - OGGETTO DELLA FORNITURA**

Il capitolato ha per oggetto la fornitura biennale di:

Pane fresco all'olio banana piccola gr.50, pane al latte gr.40, pane integrale da gr. 50	KG	20.400
Pane fresco all'olio e al latte confezionato	KG.	11.000
Pane grattugiato	KG	440
Base pizza spianata	KG	170
Pane vecchio bianco	KG	760

per gli ospiti dell'Ente per il periodo 01.06.2019 - 31.05.2021 con possibilità di rinnovo e proroga tecnica di tre mesi.

La fornitura è disciplinata dal D.lgs. n°50/2016, dalla richiesta di offerta, dal disciplinare di gara nonché dal Regolamento interno dell'Ente approvato con Delibera n°2 del 31.01.2012 "Regolamento degli affidamenti dei lavori e delle acquisizioni di beni e servizi in economia".

#### **Caratteristiche del pane**

Il pane dovrà essere preparato con farina di grano tenero del tipo "0" con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni (Legge 4.07.1967 n°580 e seguenti), cotto in conformità a tutte le norme stabilite dalla Legge e dai relativi regolamenti di attuazione ed esser prodotto esclusivamente con un impasto composto di farina di grano tenero, acqua, sale, lievito naturale.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo non previsto dalla normativa vigente. Dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto, con crosta uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità e presentare al taglio alveolatura uniforme e di giusta dimensione, a seconda dei formati. Il pane dovrà essere consegnato con un'umidità non superiore ai limiti fissati per legge.

E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Dovrà essere fresco, di prima cottura e consegnato non oltre le sei ore dalla sfornatura.

Il pane dovrà essere fornito in pezzatura non superiore a gr.50/60.

Qualora durante l'appalto l'Ente ritenesse opportuno di introdurre cambiamenti nel tipo di forma del pane, il fornitore dovrà uniformarvisi, senza che ciò possa giustificare un aumento di prezzo.

#### **Pane confezionato**

Per il servizio di fornitura di pasti domiciliari è previsto il confezionamento del pane in cellophane (confezioni da 2 pezzi). E' stimata una quantità annuale di kg. 5.500.

## **Basi per pizza**

Il prodotto dovrà essere preparato con farina di grano tenero del tipo "0", con buona lievitazione, altezza della pasta omogenea, in pani a dimensioni di circa cm.40x60 e del peso indicativo di 1 kg. Si dovrà precisare in etichetta la composizione percentuale degli ingredienti. Il prodotto sarà contenuto in apposita confezione in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi per alimenti. E' fatto divieto all'utilizzazione di grassi animali e vegetali, idrogenati e non, diversi dall'olio extra vergine di oliva, come definito nella Legge 13.11.1960 n°1407. Detto olio dovrà essere purissimo, non alterato, sofisticato o adulterato né aromatizzato e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana; dovrà corrispondere a tutte le disposizioni di leggi vigenti in materia e in particolare a quella della legge sopraccitata. Il prodotto dovrà contenere esclusivamente: farina di grano tenero, acqua, olio extra, sale marino e lievito naturale.

## **2 - QUANTITA' ED IMPORTO DELLA FORNITURA**

L'importo presunto della fornitura annuale è pari ad €. 70.000,00 annuali (oltre IVA).

In caso di rinnovo e proroga tecnica di tre mesi, l'importo complessivo di appalto è stimato in € 148.750,00 + iva.

Le quantità relative ai fabbisogni occorrenti all'Ente indicati nel presente Capitolato speciale o sullo schema di offerta allegato sono indicativi essendo il consumo subordinato a fattori variabili. La ditta aggiudicataria, pertanto, sarà tenuta a fornire alle condizioni economiche risultanti in sede di gara la quantità di prodotto effettivamente ordinato, senza poter avanzare alcuna eccezione o reclamo qualora le quantità risultassero, al termine della fornitura, diverse da quelle che hanno formato oggetto di offerta.

La fornitura, pertanto, dovrà essere regolarmente eseguita sia per quantitativi minori che per quantitativi maggiori.

## **3 - IMBALLAGGI E TRASPORTO**

I prodotti dovranno essere trasportati con contenitori puliti, di materiale sanificabile, con adeguata ed igienica copertura. I mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/1980 art.43.

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologici. I materiali utilizzati per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle normative vigenti per l'igiene alimentare e in particolare le leggi n°441 del 05/08/1981 e n° 211 del 05/06/1984 e relativi decreti attuativi.

## **4 - DURATA DELLA FORNITURA**

L'affidamento della fornitura avrà la durata di 24 mesi, a partire dal 01.06.2019 al 31.05.2021 (o dalla data di aggiudicazione), con possibilità di rinnovo e proroga tecnica di tre mesi.

L'Ente si riserva di effettuare una fornitura di prova di un mese per constatare la qualità dei prodotti e l'efficienza del servizio, al termine del quale sarà confermata o meno la fornitura.

Trascorso tale periodo, se i prodotti non risultassero soddisfacenti in termini di qualità, l'Ente potrà risolvere il contratto in essere ed, eventualmente, rivolgersi alla seconda classificata od indire nuova gara.

Ai sensi dell'art. 32 commi 8-13, l'Ente si riserva la facoltà di dare avvio all'affidamento, in via d'urgenza, nelle more di stipula del contratto.

## 5 - PREZZI

I prezzi offerti dalla ditta si intendono fissati dalla ditta a suo rischio ed in base a calcoli di sua convenienza, tenendo conto di tutti gli oneri di cui al presente capitolato, per tutto il periodo contrattuale.

I prezzi proposti dovranno essere inferiori a quelli eventualmente individuati nell'ambito del sistema di convenzioni per l'acquisto di beni e servizi delle Pubbliche Amministrazioni (CONSIP), ai sensi dell'art.26 della Legge 488/99, in vigore al momento della presentazione dell'offerta.

La quantità dei prodotti richiesti indicati negli elaborati di gara è da ritenersi puramente indicativa e non vincolante per l'Ente.

## 6 - TERMINI E MODALITA' DI CONSEGNA

Le consegne dovranno essere effettuate quotidianamente nei quantitativi che verranno di volta in volta indicati dall'Ufficio Acquisti o suo delegato tramite telefono, fax o e-mail garantite anche in caso di sciopero.

Gli ordini dovranno essere scrupolosamente rispettati per quantità e qualità.

Le consegne saranno:

- ⇒ Giornaliere e doppie il sabato ed i giorni prefestivi;
- ⇒ Effettuate franche di ogni spesa (imballo e trasporto compresi) presso le sedi di via Baratto n. 39 e via Valbella n. 10 a Schio con ogni onere a carico della ditta fornitrice;
- ⇒ Effettuate tassativamente al mattino dal lunedì al sabato dalle ore 6.30 alle ore 7.15;
- ⇒ Suddivise separatamente in confezioni per:

### Sede di Via Baratto 39

- Nucleo Blu (reparto Giardino)
- Nucleo Rosso (reparto Giardino)
- Nucleo Rosa (reparto Valletta)
- Nucleo Verde (reparto Valletta)
- Nucleo Giallo (reparto Valletta)
- Pasti Esterni
- Cucina centrale

### Sede di Via Valbella 10

- Valbella Girasole
- Valbella Genziana
- Valbella Ciclamino

Le consegne dovranno essere accompagnate da apposita bolla descrittiva di consegna in duplice copia.

La ripetuta inosservanza delle quantità e delle qualità del pane ordinato, nonché del giorno e degli orari stabiliti per la consegna, sarà considerata inadempienza ai sensi e per gli effetti dell'art. 1453 del c.c. e comporterà la facoltà per l'Ente di rescindere il rapporto di fornitura.

I quantitativi di merci ammessi al pagamento saranno quelli accertati all'atto delle singole consegne.

## 7 - CONTROLLO DELLA MERCE

La ditta fornitrice dovrà aver preso visione dell'ubicazione delle strutture (eventualmente attraverso un sopralluogo) al fine di una corretta valutazione dell'impegno relativo alla consegna

delle derrate nei tempi stabiliti dal presente capitolato.

Il Responsabile degli Acquisti, tramite suo delegato, potrà respingere la merce che dovesse risultare non conforme all'ordine per quantità e qualità.

La merce respinta dovrà essere sostituita immediatamente con altra pienamente rispondente: in difetto la Casa di Riposo si riterrà autorizzata ad approvvigionarsi altrove addebitando al fornitore inadempiente le eventuali maggiori spese sostenute.

Tale procedura e' da ritenersi valida anche per le partite di merce richieste e non consegnate tempestivamente.

Ove lo ritenesse opportuno, il Responsabile degli Acquisti, consensualmente con la Ditta, potrà addivenire, per particolari partite, ad un declassamento della merce con conseguente riduzione dei prezzi.

I controlli e le verifiche qualitative, potranno essere disposti anche in fase successiva alla consegna ed accettazione della merce.

Pertanto agli effetti dei requisiti qualitativi della merce, resta inteso che la firma per ricevuta, rilasciata al momento della consegna, non costituisce implicita accettazione da parte dell'Amministrazione che si riserva il diritto di verificare la corrispondenza qualitativa in sede di effettivo utilizzo della merce consegnata.

I prodotti, che dovessero presentare vizi o difformità, saranno tenuti a disposizione del fornitore e restituiti, anche se tolti dal loro imballaggio originario.

L'Ente, avvalendosi di personale dipendente e/o consulenti tecnici incaricati, provvederà ad effettuare controlli merceologici ed igienico-qualitativo sia sul prodotto che sul mezzo di trasporto con riferimento ai seguenti parametri:

- ⇒ Condizioni di trasporto;
- ⇒ Conformità dell'etichetta;
- ⇒ Integrità delle confezioni;
- ⇒ Data di scadenza;
- ⇒ Assenza di alterazioni organolettiche, muffe, parassiti od altra anomalia;
- ⇒ Corrispondenza al capitolato di fornitura;
- ⇒ Corrispondenza tra ordine e fornitura.

L'Ente si riserva il diritto di effettuare sopralluoghi presso la ditta fornitrice e di effettuare controlli analitici sui prodotti forniti al fine di verificare il rispetto dei requisiti igienici qualitativi richiesti. Detti sopralluoghi potranno essere effettuati da funzionari dell'Ente e/o da consulenti tecnici incaricati.

## **8 - DOCUMENTAZIONE**

La ditta concorrente dovrà attestare a mezzo di dichiarazione di responsabilità sottoscritta dal Legale rappresentante:

- ⇒ Di essersi dotata di Sistema di Autocontrollo della filiera produttiva, di cui al D.lgs. 155/1997, sia a livello di produzione che di trasporto;
- ⇒ Di aver provveduto alle prescrizioni previste in ordine alle modalità di trasporto (DPR 327/1980);
- ⇒ Di non utilizzare ingredienti di natura transgenica.

Al fine di verificare l'idoneità strutturale e produttiva la ditta aggiudicataria dovrà fornire copia dell'autorizzazione sanitaria.

## **9 - ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE**

Tutti gli oneri connessi ad imballo, carico, trasporto, scarico a destino alla sede dell'Ente sono a

carico della ditta fornitrice aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si obbliga:

- A) ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti/soci lavoratori/collaboratori derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza nonché previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- B) ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti/soci lavoratori/collaboratori occupati nelle attività contrattuali, condizioni normative (in particolare quanto previsto per il riposo settimanale dei lavoratori in turno) e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro (C.C.N.L.) ed integrativi provinciali/aziendali applicabili alla categoria nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni;
- C) a dimostrare a semplice richiesta di aver provveduto a quanto sopra;
- D) a tenere ferma l'offerta per almeno 180 giorni.

La ditta, inoltre, è considerata responsabile dei danni che per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancante previdenza, venissero arrecati alle persone e cose dell'Amministrazione e di terzi durante il periodo contrattuale, tenendo sollevata, al riguardo, l'Amministrazione stessa da ogni responsabilità.

## **10 - MODALITA' DI PAGAMENTO**

In ottemperanza al Decreto Ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013, entrato in vigore il 6 giugno 2013, l'Ente accetterà solo fatture trasmesse in forma elettronica secondo il formato di cui all'allegato A "Formato della fattura elettronica" del citato DM n.55/2013.

Per le finalità di cui sopra, l'articolo 3 comma 1 del DM n. 55/2013 prevede che l'Amministrazione provveda a rilasciare un Codice Univoco Ufficio che va inserito nella fattura elettronica in corrispondenza del campo 1.1.4 denominato "Codice Destinatario".

Il codice IPA relativo all'Ente La Casa è, pertanto, il seguente: DM5L26.

La legge di stabilità per il 2015 (pubblicata in Gazzetta Ufficiale n. 300 del 29/12/2014), aggiungendo il nuovo art. 17-ter nel DPR n. 633/72, ha introdotto il meccanismo contabile dello "Split Payment" o "scissione dei pagamenti" con effetto su tutte le operazioni fatturate a partire dal 1° gennaio 2015. Pertanto, la Cooperativa continuerà ad indicare nella fattura l'aliquota e l'ammontare dell'IVA, ma dovrà apporre la dicitura "scissione dei pagamenti".

L'IVA esposta in fattura sarà versata all'erario dall'Ente, ai sensi dell'art. 17-ter DPR 633/72, nei modi e nei termini di legge, salvo ulteriori modifiche normative.

Il pagamento del servizio, avverrà su presentazione di regolare fattura mensile, a mezzo ordinativo, presso la Tesoreria dell'Ente Unicredit Banca spa Ag. Schio, entro 15 giorni dalla effettuazione del collaudo positivo che dovrà avvenire entro 15 giorni dalla ricezione della fattura elettronica.

Qualora si verificassero contestazioni i termini di pagamento rimarranno sospesi e riprenderanno a decorrere dalla definizione della contestazione, salva la possibilità di corrispondere acconti per gli importi non contestati.

La modalità ordinaria di pagamento è con bonifico sul conto corrente dedicato, con addebito delle spese bancarie se previste.

I ritardi nel pagamento non costituiscono motivo di risoluzione contrattuale da parte della ditta.

## **11 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO**

Il subappalto è disciplinato ai sensi dell'art. 105 del D.lgs. 50/2016.

E' fatto espresso divieto all'appaltatore di cedere il contratto o di affidare in cottimo ad altri, a qualsiasi titolo e sotto qualunque forma, l'esecuzione, anche temporanea, di tutta o di parte della fornitura oggetto del presente capitolato, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita della garanzia definitiva, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

Per quanto riguarda le vicende soggettive dell'appaltatore si applicano le disposizioni di cui all'art. 110 del D.lgs. n°50/2016.

## **12 - CONTRATTO DI FORNITURA**

Il contratto è stipulato, ai sensi dell'art. 32, comma 14 del D.lgs. 50/2016, mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio consistente in un apposito scambio di lettere, anche tramite posta elettronica certificata o strumenti analoghi negli altri Stati membri.

## **13 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Qualora la ditta non ottemperasse agli obblighi assunti sia per quanto concerne la puntualità che la qualità della fornitura, l'Amministrazione si riserva la facoltà di avvalersi dell'opera di altra ditta e di richiedere, nei confronti dell'aggiudicataria inadempiente, il risarcimento dei danni materiali subiti. In ogni caso al verificarsi delle suddette inadempienze l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto con diritto al risarcimento dei danni.

L'Ente potrà procedere di diritto, ex art. 1456 cc, alla risoluzione nei seguenti casi:

- ❖ in caso di gravi negligenze ed inadempienze nell'esecuzione del contratto, tali da compromettere la regolarità della fornitura, quali, a titolo di esempio non esaustivo delle tipologie, l'interruzione della fornitura, reiterate inosservanze delle norme di legge e/o di regolamento che disciplinano l'esecuzione della fornitura, inosservanza delle norme igieniche e di sicurezza ecc.;
- ❖ quando a carico di alcuno degli amministratori della ditta aggiudicataria sia stato avviato un procedimento penale per frode, o per qualsiasi altro reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari;
- ❖ mancato rinnovo da parte delle autorità competenti di provvedimenti autorizzativi in scadenza durante la vigenza contrattuale.

Ove le inadempienze siano ritenute non gravi, cioè tali da non compromettere la regolarità della fornitura, le stesse saranno formalmente contestate alla ditta inadempiente.

Dopo due contestazioni formali (anche riferite ad episodi e contestazioni diverse) a mezzo raccomandata, per le quali non siano pervenute, o non siano state accolte, le giustificazioni della ditta, l'Ente potrà procedere di diritto alla risoluzione del contratto.

Nel caso di recesso dal contratto della ditta aggiudicataria, per qualsiasi causa, saranno addebitati alla stessa i maggiori oneri che dovranno essere sostenuti dall'Ente per l'aggiudicazione della fornitura ad altra ditta.

## **14 – CONTESTAZIONI**



La comunicazione di eventuali contestazioni derivanti da non conformità rilevate nell'esecuzione del presente appalto avverrà a cura dell'Ufficio Acquisti (tramite e-mail o fax o pec) dell'Ente, con richiesta di giustificazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni stabilite. La ditta aggiudicataria dovrà comunicare le proprie deduzioni nel termine massimo di sette giorni dal ricevimento della contestazione. Nel caso in cui le giustificazioni addotte non fossero ritenute accoglibili ovvero in caso di mancata risposta nel termine indicato, l'Ente potrà applicare le penalità di cui all'articolo seguente.

Inadempienze determinate da cause di forza maggiore non potranno considerarsi giustificate se non debitamente e tempestivamente notificate all'Ente.

## **15 - PENALITA'**

L'Ente, in caso di mancato o inesatto adempimento agli obblighi assunti dalla ditta aggiudicataria, ne valuterà l'entità in relazione al pregiudizio arrecato o potenzialmente arrecabile al servizio, a proprio insindacabile giudizio.

In caso di accertata inadempienza la ditta aggiudicataria, senza esclusione di eventuali ulteriori conseguenze, potrà essere assoggettata al pagamento di una penale variabile da € 100,00 a € 300,00, per ogni non conformità riferita in particolare a:

- Ritardi o mancate consegne delle merci ordinate entro i termini stabiliti;
- Non corrispondenza della quantità di merce consegnata con quanto riportato nelle bolle di accompagnamento;
- Non corrispondenza dei prodotti forniti rispetto a quelli richiesti;

L'ammontare delle penalità è addebitato sulla garanzia a corredo dell'offerta o compensato con i crediti della ditta dipendenti dal contratto.

La gradazione delle penali sarà definita dal Responsabile del Procedimento, su istruttoria del Direttore dell'Esecuzione.

## **16 - MODIFICHE CONTRATTUALI**

Se nel corso del periodo contrattuale intervenissero nuove o diverse esigenze, ovvero si rendessero opportune modifiche ad alcune modalità di espletamento della fornitura, l'Ente si riserva di chiedere le conseguenti necessarie variazioni.

## **17 - ASSICURAZIONE**

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a stipulare apposita assicurazione per danni arrecati a cose ed a persone da propri dipendenti in conseguenza dell'attività svolta nei luoghi di proprietà dell'Ente.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da tossinfezione ed eventuali altri danni riconducibili a difetto di produzione e/o di smercio degli articoli forniti, subiti da fruitori del servizio di ristorazione.

## **18 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

La ditta concorrente dichiara di conoscere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13.8.2010 n. 136, e, in caso di aggiudicazione, di impegnarsi a rispettarli e a farli rispettare anche da parte di eventuali subappaltatori.

La ditta aggiudicataria comunicherà il proprio conto corrente dedicato ed i nominativi di coloro che sono autorizzati a riscuotere e quietanzare il corrispettivo della presente fornitura.

## **19 - CONTROVERSIE**

Ove le controversie che dovessero sorgere non siano risolte mediante transazione, ai sensi dell'art. 206 del D.lgs. n°50/2016, la definizione delle stesse è devoluta alla competente autorità giudiziaria.

Resta convenuta la competenza del Foro di Vicenza per qualsiasi controversia.

## **20 - RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Per la partecipazione alla gara, nonché per la stipula del successivo contratto con l'aggiudicatario, è richiesto ai concorrenti di fornire dati ed informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del D.lgs. n. 196/2003 ("Codice in materia di protezione dei dati personali").

Ai sensi e per gli effetti della citata normativa, all'Amministrazione compete l'obbligo di fornire alcune informazioni riguardanti il loro utilizzo:

- finalità del trattamento: In relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti si precisa che: i dati comunicati vengono acquisiti ai fini della partecipazione ed in particolare ai fini della effettuazione della verifica delle capacità amministrative e tecnico-economiche del concorrente all'esecuzione della prestazione nonché dell'aggiudicazione e, per quanto riguarda la normativa antimafia, in adempimento di precisi obblighi di legge; i dati da parte del concorrente aggiudicatario vengono acquisiti ai fini della stipula e dell'esecuzione del contratto, ivi compresi gli adempimenti contabili ed il pagamento del corrispettivo contrattuale.
- Dati sensibili: I dati forniti dai concorrenti e dall'aggiudicatario non rientrano tra i dati classificabili come "sensibili", ai sensi dell'art. 4 del D.lgs. n. 196/2003.
- Modalità del trattamento dei dati: Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e a riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.
- Categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati: I dati potranno essere comunicati a: altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti ai sensi della Legge n. 241/1990.
- Diritti del concorrente interessato: Relativamente ai suddetti dati, al concorrente in qualità di interessato vengono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. n. 196/2003. Acquisite le suddette informazioni, ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. 196/2003, con la presentazione dell'offerta e la sottoscrizione del contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali secondo le modalità indicate precedentemente.

Si precisa, altresì, che il soggetto aggiudicatario dovrà utilizzare tutti i dati di cui verrà a conoscenza per soli fini istituzionali, assicurando la protezione e la riservatezza delle informazioni secondo la vigente normativa.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Ente ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, restando salvo ed impregiudicato il diritto al risarcimento degli eventuali danni dalla stessa cagionati.

## **21 - OBBLIGHI DI COMPORTAMENTO**



Il personale della ditta è tenuto al rispetto, in quanto compatibili, degli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento dei pubblici dipendenti approvato con D.P.R. n.62/2013 nonché dal "Codice di comportamento Aziendale" dell'Ente approvato con deliberazione n. 53 del 06.12.2016. La violazione dei suddetti obblighi comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione della violazione la stessa sia ritenuta grave.

## **22 - NORME DISPOSITIVE**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si fa richiamo alla normativa vigente.

**LA C.A.S.A.**  
**Centro Assistenza**  
**Servizi per Anziani**  
Il Segretario Direttore  
**F.to Dott. Matteo Maroni**



Schio, 15.04.2019