



SERVIZIO DI FORNITURA DERRATE DESTINATE ALLA PRODUZIONE PASTI PER LE MENSE GESTITE IN ECONOMIA PER IL PERIODO GENNAIO 2018- LUGLIO 2019 CON SUPPORTO AMMINISTRATIVO NELLA GESTIONE DEGLI ORDINI – CAPITOLATO SPECIALE CIG 726424549C

ART. 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'esecuzione del **SERVIZIO DI FORNITURA DERRATE DESTINATE ALLA PRODUZIONE PASTI PER LE MENSE GESTITE IN ECONOMIA PER IL PERIODO GENNAIO 2018- LUGLIO 2019 CON SUPPORTO AMMINISTRATIVO NELLA GESTIONE DEGLI ORDINI PER LE CUCINE GESTITE IN ECONOMIA** di proprietà del Comune di San Casciano in Val di Pesa, in uso al servizio educativo.

L'importo del pasto unitario è di € 1,60 oltre iva 4%.

ART. 2 PROCEDURA DELL'APPALTO, CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E REQUISITI DEI CANDIDATI

2.1 Criteri di aggiudicazione

L'appalto sarà affidato a seguito di avviso pubblico di manifestazione d'interesse, ai sensi dell'art. 61 "Procedura ristretta" del D.Lgs. 50/2016 e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 95 commi 2, 3 e 6 del D.Lgs. 50/2016, con la ripartizione del punteggio massimo di 100 punti attribuito in base ai seguenti elementi:

1. OFFERTA TECNICAMAX PUNTI 75
2. OFFERTA ECONOMICA..MAX PUNTI 25

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed economica. In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nella valutazione tecnica che in quella economica, si procederà a sorteggio. L'offerta tecnica dovrà essere contenuta in un elaborato di non oltre 5 facciate su fogli A4 font Times new roman 12.

2.2 Selezione dei candidati

I concorrenti devono essere in possesso dei requisiti di idoneità professionale, della capacità economica e finanziaria e delle capacità tecniche e professionali ai sensi degli artt. 80, 83 del D. Lgs.50/2016, così come di seguito specificati:

a) Requisiti di idoneità professionale:

1. essere iscritti alla Camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza in conformità a quanto previsto dall'art. 83, comma 3 del D.Lgs. 50/2016;

b) Capacità economica e finanziaria

1. Dichiarazione concernente il fatturato minimo annuo nello specifico settore DEL PRESENTE APPALTO realizzato nel triennio 2014/2015/2016 che dovrà essere non inferiore a € 105.000,00 oneri fiscali esclusi, ai sensi dell'art. 83, comma 4, lett. a) del D.Lgs.50/2016;
2. Possesso di numero 2 idonee referenze bancarie

c) Capacità tecnica e professionale

1. Elenco, di cui di cui all'Allegato XVII, Parte II del D.Lgs. 50/2016, dei principali servizi di FORNITURA DERRATE CON SUPPORTO AMMINISTRATIVO analoghi a quello del presente appalto, prestati negli ultimi tre anni scolastici 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017 con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari.
2. Dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, del possesso delle seguenti certificazioni:

- UNI EN ISO 9001:2008 per i sistemi di gestione della qualità;
- Emas o ISO 14001 od equivalente.
- ISO 9001
- ISO 22000
- SA 8000

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano le cause di esclusione di cui



all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 3 CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

3.1. Offerta economica (fino a 25 punti)

Si indica un costo per pasto crudo, a base d'asta, di € 1,60 (IVA ed oneri per i rischi da interferenza - DUVRI - esclusi).

- Pasto unitario (IVA esclusa)
applicando la formula:

$$P_i = (O_{min}/O_i) \times P_{max}$$

Max punti 25

dove

O_i è l'offerta economica del fornitore i-esimo

O_{min} è l'offerta economica più bassa

P_i è il punteggio assegnato all'offerta economica i-esima

P_{max} è il punteggio assegnato all'offerta migliore.

3.2. Offerta tecnica (fino punti 75)

CRITERI DI VALUTAZIONE		PUNTEGGI
a	<i>Organizzazione del servizio</i>	Massimo punti 30
	La Commissione valuterà l'adeguatezza dell'organizzazione del servizio rispetto alle attività richieste dal capitolato e la coerenza complessiva dell'offerta tecnica (tempi e modi di consegna delle derrate)	
b	<i>Varianti alle derrate alimentari</i>	Massimo punti 20
b.1	Alimenti che nel rispetto di quanto previsto dall'allegato A), siano prodotti nel territorio della regione Toscana: il punteggio sarà attribuito solo ai prodotti offerti per l'intera durata contrattuale sulla base dei menù elaborati dal servizio Dietistico Comunale : <ul style="list-style-type: none">• Carne rossa di razze autoctone (Toscana/EmiliaRomagna/ Piemontesi)• Carni di suine di provenienza toscana• Formaggi (Toscana/EmiliaRomagna)• Prodotti da forno• Ortaggi e legumi• Frutta	Massimo punti 15
		4
		4
		3
		1
		1
		2
b.2	Fornitura di Pasta e Arance biologiche provenienti da terre confiscate alla criminalità organizzata: percentuale annua del 20% percentuale annua del 30%	Massimo punti 5
		2
		3
c	<i>Proposte migliorative del servizio</i>	Massimo punti 25
	Sono richieste proposte alternative al miglioramento del servizio nel rispetto dei Criteri ambientali Minimi e tutto quanto previsto dal presente capitolato mediante un piano di intervento comprendente l'indicazione dei tempi di realizzazione. Verranno valutate con particolare attenzione le proposte migliorative presentate rispetto all'art. 9 del presente capitolato "CONTROLLO INFESTANTI". Dette proposte non devono comportare oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.	



ART. 4 – DURATA

Il rapporto contrattuale avrà effetto dall'aggiudicazione al 31 luglio 2019, ovvero fino all'esaurimento dell'importo di aggiudicazione. Alla scadenza, il rapporto si intende cessato senza bisogno di alcuna disdetta di una delle parti. Il servizio dovrà essere reso con la massima regolarità e puntualità nell'arco di tutto il periodo di durata del contratto. Non è pertanto ammessa l'interruzione del contratto.

ART. 5 – MODALITA' DI ESECUZIONE

Le consegne dovranno avvenire, da parte della ditta aggiudicataria, direttamente alle singole cucine sulla base di quanto specificato di seguito per ogni tipologia di derrata.

Ordini e consegne

La pianificazione delle forniture, in funzione delle occorrenze e del necessario, dovrà essere realizzata dall'impresa affidataria in collaborazione con il personale incaricato dall'Ente, impiegato nella produzione. Gli ordini, evasi dall'impresa affidataria, su cui grava esclusivamente ogni responsabilità, vengono concordati fra il personale addetto alla produzione ed il Referente-Responsabile per l'impresa affidataria, in orario di disponibilità del personale del Comune di San Casciano V.P. La ditta aggiudicataria, pertanto, dovrà garantire un referente per il Servizio, al quale il Comune di San Casciano V.P, mediante le proprie unità in produzione, possa immediatamente inoltrare qualsiasi tipo di comunicazione e/o contestazione. La consistenza numerica giornaliera dei pasti verrà trasmessa tramite il software che è nella disponibilità del Comune e con il quale l'affidatario dovrà interfacciarsi.

ART. 6 UTENZA PRESUNTA

I pasti giornalieri presunti, per il periodo gennaio 2018 – luglio 2019 presso le scuole dell'infanzia per 5 giorni la settimana sono i seguenti:

	Alunni	Adulti
SCUOLA INFANZIA CAPOLUOGO - V.le S.Francesco	n.120	n. 15;
SCUOLA INFANZIA TALENTE – Via Empolese	n. 24	n. 4
SCUOLA INFANZIA CHIESANUOVA - Via Faltignano	n. 48	n. 5;
SCUOLA INFANZIA BARGINO - Via Cassia per Siena	n. 26	n. 4;

Tutti i prodotti forniti dovranno essere delle migliori qualità e freschezza essendo destinati ad alimentare minori.

I generi alimentari vari sono stati distinti nei gruppi sottoindicati e sono destinati alla produzione di circa 13.260 pasti nel periodo settembre - dicembre (i dati sono relativi al periodo settembre - dicembre 2016) e 19.832 nel periodo gennaio – luglio (dati riferiti a gennaio-luglio 2017).

I dati di consumo esposti nel presente capitolato sono presunti, nel senso che possono variare in più o in meno subordinatamente a:

- 1) la realtà scolastica in quanto soggetta a modificazioni con percentuali di assenze variabili ed incostanti nell'arco dello stesso anno scolastico;
- 2) esigenze contingenti dell'ufficio responsabile del servizio che può variare, a suo insindacabile giudizio, in più o in meno le quantità fino al 20%;

ART. 7 - CARATTERISTICHE GENERALI DELLA FORNITURA

Tutti i generi alimentari di cui al presente disciplinare dovranno essere forniti nella qualità e nei tipi stabiliti nell'Allegato 1. La merce dovrà essere accompagnata da un documento di trasporto dal quale dovranno risultare la quantità e la dichiarazione di ricevuta da parte di uno degli incaricati di ogni singola cucina. Oltre al Documento di trasporto, il fornitore è tenuto ad indicare il lotto di provenienza di ogni singolo prodotto, indicandolo possibilmente nel DDT o direttamente sul prodotto consegnato, comprese anche tutte le derrate



semilavorate e parzialmente divise per centri di cottura, (per esempio: parmigiano reggiano grattato, prosciutto cotto, legumi secchi, ecc. in adempimento al Reg CE 178/02 art. 18).

Ogni rischio o danno alle persone incaricate del trasporto, ai mezzi di trasporto, al personale, a terzi eventuali, per i prodotti consegnati direttamente alle singole cucine, è ad esclusivo carico del fornitore che è completamente responsabile del rispetto di ogni e qualsiasi disposizione in materia.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale, durante il periodo di fornitura, effettuare acquisti fino alla concorrenza del 20% in più od in meno rispetto all'importo globale della fornitura stessa, senza che ciò comporti modificazioni sui prezzi, patti, condizioni offerti in sede di gara.

L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre la facoltà di richiedere eventuali ulteriori generi, al momento non prevedibili, la cui modesta entità non andrà comunque a modificare le condizioni generali della fornitura stessa.

L'incarico d'affidamento delle forniture per il servizio di refezione scolastica decorrerà dal 1° gennaio 2018 e continuerà sino al 31 luglio 2019, ovvero fino all'esaurimento dell'importo di aggiudicazione

E' tassativamente vietata, pena la decadenza dall'appalto, la fornitura di alimenti derivanti da organismi geneticamente modificati (O.G.M.), ciò dovrà essere attestato da dichiarazione del fornitore da presentare al momento della stipula del contratto.

Le derrate alimentari, ivi comprese quelle a lunga conservazione, non dovranno, al momento della consegna, aver superato di 1/3 il lasso di tempo intercorrente tra la data di confezionamento e quella di scadenza (un residuo di vita non inferiore al 70%).

Si dovrà far riferimento alla nuova normativa in merito all'etichettatura degli alimenti per quanto riguarda gli allergeni presenti nella filiera produttiva del regolamento UE N 1169/2011 e s.m. , e inviare le schede tecniche dei prodotti con l'adeguamento alla normativa in oggetto.

Si specifica infine che per quanto riguarda il mese di luglio, nel corso del quale, terminato l'anno scolastico, si svolgono abitualmente i Centri estivi dedicati all'infanzia, le consegne avverranno in uno solo dei quattro plessi indicati all'art. 6 del presente capitolo, scelto di anno in anno dall'Amministrazione sulla base di esigenze di servizio.

ART. 8 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Per le caratteristiche merceologiche dei prodotti si rinvia all'allegato 1 del presente disciplinare.

La Stazione Appaltante si riserverà di sottoporre alle analisi tecniche di laboratorio presso istituti legalmente riconosciuti i campioni prelevati degli alimenti consegnati. La ditta si obbliga ad accettare la relazione di analisi e, nel caso in cui la merce non corrisponda alle norme prescritte, a pagare le relative spese di analisi, oltre naturalmente alle sanzioni previste nel presente capitolo.

8.1 - GENERI ALIMENTARI FACILMENTE DEPERIBILI

Per gli alimenti appartenenti a questa categoria, in caso di richiesta da parte dell'Amministrazione comunale, la ditta aggiudicataria dovrà prevedere la consegna al plesso, entro e non oltre le ore 9.30 del giorno in cui è previsto il consumo e/o la preparazione del prodotto stesso, consegnandola nel rispetto delle norme d'igiene , in perfetta conservazione e sistemata in appositi contenitori e/o confezioni in regola con le vigenti disposizioni di legge. Le sedi di consegna sono distintamente le cucine di:

- Scuola Materna Capoluogo - V.le S. Francesco;
- Scuola Materna Chiesanuova - Via Faltignano;
- Scuola Materna Bargino - Via Cassia per Siena;

La consegna alle cucine, ove richiesta, dovrà avvenire il giorno stesso del consumo, salvo richieste aggiuntive determinate da casi di necessità, attualmente non prevedibili, comunque in collaborazione con il personale amministrativo messo disposizione dell'azienda per il coordinamento degli ordini.

8.2 GENERI ALIMENTARI A LUNGA CONSERVAZIONE

Per gli alimenti appartenenti a questa categoria la consegna sarà a carico della ditta aggiudicataria che dovrà trasportare la merce e consegnarla nel rispetto delle norme d'igiene ed in perfetta conservazione e sistemata in appositi contenitori e/o confezioni in regola con le vigenti disposizioni di legge. La merce dovrà essere



consegnata distintamente alle cucine di:

- Scuola Materna Capoluogo - V.le S. Francesco;
- Scuola Materna Bargino - Via Cassia per Siena;
- Scuola materna Chiesanuova - via Faltignano.

In caso di festività infrasettimanali la consegna dei prodotti sarà concordata direttamente con l'ufficio responsabile del servizio ed in collaborazione con il personale amministrativo messo disposizione dall'azienda per il coordinamento degli ordini.

Le consegne alle cucine dovranno avvenire con cadenza pressoché quindicinale, salvo richieste aggiuntive determinate da casi di necessità, al momento non prevedibili. In tali casi le modalità di consegna saranno concordate successivamente con il personale amministrativo messo disposizione dall'azienda per il coordinamento degli ordini in modo da evitare eventuali disagi sia da parte del personale di cucina che da parte della ditta stessa.

Si specifica che le derrate a lunga conservazione, al momento della consegna, non devono aver superato di un terzo il lasso di tempo intercorrente tra la data di confezionamento e quella di scadenza.

8.3 PESCE E VERDURE SURGELATE

La consegna dovrà avvenire, direttamente alle cucine di ogni plesso scolastico, una volta alla settimana, in giorno da concordare

8.4 FRUTTA E VERDURA FRESCA

La consegna dovrà avvenire ogni settimana, direttamente alle cucine di ogni plesso scolastico, dalle ore 8,30 ed entro e non oltre le ore 10,00 del mercoledì e venerdì.

In caso di festività nel giorno di consegna la fornitura dovrà essere effettuata un giorno concordato con l'Amministrazione. Per i periodi di vacanza scolastica la consegna sarà concordata prima delle vacanze scolastiche. Per le caratteristiche merceologiche dei prodotti di questa categoria si rinvia all'allegato 1 del presente disciplinare.

8.5 PRODOTTI PER DIETE SPECIALI

Devono essere prodotti conformi alla normativa nazionale e comunitaria vigente (D. Lgs. n. 111/92, Direttiva 1999/41/CEE, Direttiva 20/2/2000 n. 2000/13 e successive modifiche e integrazioni, Legge n. 123 del 4 luglio 2005).

Le caratteristiche qualitative devono rispettare gli standard previsti per i prodotti tradizionali.

Gli alimenti richiesti possono essere: prodotti no glutine (presenti nel prontuario dell'Associazione AIC), prodotti senza latte e senza uovo, prodotti senza zucchero, prodotti a proteici, e prodotti senza conservanti e senza coloranti.

La fornitura dovrà essere garantita per tutti i plessi scolastici interessati dal presente disciplinare di gara. La consegna della merce ai vari plessi rimane a carico della ditta aggiudicataria e dovrà avvenire tra le ore 8,30 e le ore 10,00 del giorno del consumo per i prodotti facilmente deperibili. Per i prodotti a lunga conservazione e surgelati sarà prevista una fornitura indicativamente mensile.

ART. 9 CONTROLLO INFESTANTI

A partire dal 1° luglio 2018 si richiede che dall'aggiudicatario del servizio venga effettuato il controllo degli infestanti attraverso il posizionamento e monitoraggio trimestrale di trappole nelle cucine e nei magazzini delle scuole oggetto del presente capitolo. In caso di necessità potrà essere richiesto il posizionamento di dette trappole anche nei locali adibiti a refettorio. Di seguito l'elenco delle scuole interessate:

SCUOLA INFANZIA CAPOLUOGO - V.le S. Francesco

SCUOLA INFANZIA CHIESANUOVA - Via Faltignano

SCUOLA INFANZIA BARGINO - Via Cassia per Siena

SCUOLA INFANZIA TALENTE – Via Empolese (solo in caso di richiesta di attivazione del servizio nei locali)



destinati a REFETTORIO)

ART. 10 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del procedimento è il Responsabile del Servizio.

ART. 11 - VERIFICA DI CONFORMITA'

Sorveglianza e controlli delle lavorazioni. I prodotti forniti devono possedere etichette complete e di facile comprensione, diversamente il personale addetto alla ricezione potrà rifiutare il prodotto. Ogni modifica relativa ai prodotti indicati dovrà essere preventivamente approvata dal Servizio Dietistico del Comune. L'Amministrazione inoltre verificherà a campione le caratteristiche e la gradibilità del prodotto fornito. Tali controlli saranno effettuati dal Servizio Dietistico Comunale. Qualora nel corso dei controlli emergessero criticità di particolare gravità, l'Amministrazione si riserva di applicare una penale secondo quanto stabilito dal successivo articolo e comunque di procedere a tutela dei propri interessi per il ristoro dei maggiori danni.

ART. 12- PENALITA'

Nel caso di mancata osservanza da parte della ditta dei propri obblighi contrattuali, l'Amministrazione Comunale invierà formale diffida con descrizione analitica e motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni violate. Nel caso in cui le giustificazioni eventualmente addotte dall'appaltatore, che dovranno comunque pervenire al Comune entro il termine stabilito nella diffida, non fossero ritenute soddisfacenti dall'Amministrazione, si procederà all'applicazione della seguente penalità:

- disservizio causato da inadempimento anche parziale : € 100,00;
- ritardo nei termini di consegna, consegna incompleta o consegna di generi alimentari non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente disciplinare : € 50,00.

La penalità si intende applicabile in relazione ad ogni singolo evento.

L'Amministrazione Comunale accerterà l'esatta corrispondenza qualitativa e quantitativa della merce mediante perizie, collaudi, ispezioni, analisi, ecc. al fine di determinare la perfetta corrispondenza della merce stessa.

ART. 13 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La facoltà di risolvere il rapporto contrattuale, con apposito atto motivato, opera anche senza la preventiva applicazione delle penalità stabilite, qualora si verifichino inadempienze particolarmente gravi oppure ripetute, contestate più volte nel corso dell'esecuzione del servizio. La risoluzione del contratto sarà preceduta dalla contestazione dell'addebito all'appaltatore il quale potrà presentare le proprie controdeduzioni entro cinque giorni. Acquisite e valutate negativamente tali giustificazioni oppure scaduto inutilmente il termine senza che la ditta abbia risposto, l'Amministrazione può disporre la risoluzione.

La risoluzione del contratto avverrà di diritto nel caso di fallimento della ditta appaltatrice.

ART. 14 - RIFUSIONE DANNI E PENALITA'

Per il recupero delle penalità, l'Amministrazione potrà rivalersi, mediante trattenuta, sui crediti della ditta agiudicataria. In ogni caso è fatta salva ogni altra azione che il Comune ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi e/o il risarcimento dei maggiori danni subiti, ed inoltre potrà procedere all'esecuzione in danno delle operazioni interrotte, addebitando alla Ditta la spesa eccedente l'importo contrattuale per il servizio non prestato.

ART. 15 PROGRAMMA DI EMERGENZA

In caso di ritardo nei termini di consegna, o di consegna incompleta o di consegna di generi alimentari non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente disciplinare l'Amministrazione si approvvigionerà a suo insindacabile giudizio presso altra ditta e a totale carico della ditta inadempiente, la quale sarà obbligata a rimborsare, oltre alle spese ed oneri vari, il maggior prezzo pagato rispetto alle condizioni di appalto; tutto ciò fatto salvo il diritto per l'azione di risarcimento dei danni subiti.



ART.16 CONTROLLI IGIENICO SANITARI

L'Amministrazione si riserva infine la facoltà di espletare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, sui documenti dell'autocontrollo secondo il metodo HACCP System sulla base del Reg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e s.m. concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, avvalendosi della facoltà di accedere ai locali di stoccaggio e ai mezzi di trasporto, senza l'obbligo di preavviso alla ditta aggiudicataria.

Se da un esame sommario, da ispezioni sanitarie, da analisi merceologiche o da altri controlli, la merce consegnata fosse riscontrata di qualità inferiore, l'Amministrazione ha il diritto insindacabile di ordinare il ritiro della merce e di pretenderne l'immediata sostituzione con altra idonea e, ove ciò non avvenga, di procedere ad acquisti di merce in danno del fornitore.

Inoltre all'Amministrazione viene riconosciuto il diritto, dal fornitore, di risarcimento dei danni subiti sia per quanto si riferisce all'Amministrazione stessa, sia per le eventuali conseguenze derivanti dal consumo e quindi ai consumatori della merce. Pertanto il Comune dovrà essere esplicitamente sollevato indenne da ogni conseguenza derivante dal consumo della merce che viene fornita a questo scopo.

ART. 17 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese contrattuali, nessuna esclusa ed eccettuata, inerenti e conseguenti saranno a totale carico della ditta assuntrice della fornitura, senza diritto di rivalsa.

ART. 18 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

18.1 – Fatturazione elettronica

Le fatture saranno emesse a conclusione delle lavorazioni e dovranno essere intestate ed inviate a: Comune di San Casciano Val di Pesa Servizi Educativi – via Machiavelli, 56 50026 San Casciano V.P. **CODICE UNICO NPEAZU**

Ogni fattura dovrà contenere:

la fatturazione, per ogni singolo plesso dovrà avvenire alla fine di ciascun mese.

I documenti dovranno specificare chiaramente il numero dei pasti forniti ed il corrispettivo importo

In generale dunque la fattura dovrà essere chiara ed esauriente, e consentire comunque la verifica del rispetto delle norme del presente Capitolato . Non darà diritto alla corresponsione di somme ad alcun titolo, ogni altra voce non espressamente indicata nell'offerta economica, anche se indicata in fattura.

19.2 - Pagamento

La fattura verrà pagata a mezzo mandato emesso dalla Ragioneria Comunale mediante accredito su c/c bancario, entro il termine di **30 (trenta) giorni, a partire dal giorno del loro ricevimento**.

19.3 - Tracciabilità dei flussi finanziari

L'aggiudicataria, assumerà con la sottoscrizione del contratto gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e ss.mm.ii.

La Ditta si obbliga pertanto a comunicare gli estremi identificativi del conto corrente dedicato di cui alle commesse pubbliche, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul predetto conto corrente.

ART. 20– GARANZIE

20.1 - Responsabilità per danni

La ditta aggiudicataria risponde di tutti i danni causati, a qualsiasi titolo nell'esecuzione del rapporto contrattuale:

- _ a persone o cose alle dipendenze e/o di proprietà della ditta stessa;
- _ a persone o cose alle dipendenze e/o di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- _ a terzi e/o cose di loro proprietà.



ART. 21 - DUVRI

Rilevato che in applicazione del D.lgs. 81 del 9/4/2008 sono stati valutati i rischi d'interferenza da cui non derivano oneri;

ART. 22 - LUOGO DI ESECUZIONE E FORO COMPETENTE

Ai fini dell'esecuzione del contratto e per la notifica di eventuali atti giudiziari, la ditta aggiudicataria dovrà comunicare espressamente il proprio domicilio.

In caso di controversia il foro competente è quello di Firenze

ART. 23 - NORMA DI RINVIO

Per quanto non previsto dal presente capitolato, si fa rinvio, oltre che al codice civile, alla disciplina normativa e regolamentare vigente in materia di appalti pubblici (D.Lgs. 50/2016) ed al regolamento per la disciplina dei contratti del Comune di San Casciano Val di Pesa.

ART. 24 - TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del D. Lgs. 30.06.03 n°196, si informa che i dati forniti dalle Imprese sono dal Comune di San Casciano V.P. trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di San Casciano V.P.