

COMUNE DI CASTROLIBERO

Provincia di Cosenza

REP. N. 6

CONTRATTO D'APPALTO per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria a tempo pieno e per il personale docente e non docente avente diritto dell'Istituto comprensivo statale di Castrolibero anni scolastici 2019/2020-2020/2021-2021/2022.

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno duemiladiciannove, il giorno quindici del mese di novembre nella Sede Municipale di Castrolibero, presso l'Ufficio di Segreteria, avanti di me, Dott.ssa Anna Caruso - Segretario Generale del Comune di Castrolibero, ivi domiciliato per la carica, autorizzato a rogare nell'interesse del Comune gli atti in forma pubblica amministrativa, sono comparsi i Signori:

- Cap. Antonio Plastina, nato a Cosenza il 10/04/1960, domiciliato per le funzioni presso l'Ente, che dichiara di intervenire in questo atto esclusivamente in nome, per conto e nell'interesse del Comune di Castrolibero, codice fiscale 80003730787 e partita IVA 00352800783, che rappresenta nella sua qualità di Responsabile dell'Area Vigilanza e Servizi;
- Dott. Francesco Amantea, nato a Cosenza il 06/01/1969 e residente a Rovito (CS) in via Provinciale n° 5, il quale interviene in qualità di Amministratore Unico e Legale Rappresentante della Società denominata "CE.RI.SA. S.R.L." con sede legale a Rovito (CS) in C/da Episcopani n.4, PI : 03380030787 - C.F. 03380030787 aggiudicataria del servizio in oggetto indicato.

Le parti sopra costituite, della cui identità io Segretario rogante sono personalmente certo.

PREMESSO

Che con determinazione dirigenziale n.188 del 23/05/2019 è stata indetta procedura d'appalto per l'affidamento del servizio in oggetto e contestualmente approvato il Capitolato speciale;

Che il relativo bando è stato pubblicato in G.U.R.I. 5^a serie speciale contratti n.68 del 12.06.2019 , all'albo pretorio on-line e sul sito web del Comune di Castrolibero, nonchè all' albo pretorio on-line della SUA.CS in data 12/06/2019 ;

Che la Commissione di gara, nominata con determinazione dirigenziale n.1230 del 22.07.2019 della Stazione Unica Appaltante, con verbale in data 26.07.2019 ha provvisoriamente aggiudicato l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica alla ditta "CE.RI.SA. SRL";

Che sono stati verificati nei confronti della ditta aggiudicataria l'esistenza dei requisiti di partecipazione e l'insussistenza delle cause di esclusione previste dall'art.80 del D.L.gs. n.50/2016 ss.mm.ii.;

Che con determinazione di Area Vigilanza e Servizi n. 400 del 10.09.2019 esecutiva ai sensi di legge, si è proceduto ad aggiudicare definitivamente il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria a tempo pieno dell'Istituto Comprensivo Statale di Castrolibero per gli anni scolastici 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022 – alla ditta “CE.RI.SA. SRL” ;

Che con verbale di data 11/09/2019 si è proceduto, in via d'urgenza, alla consegna del servizio, considerata l'imminente ripresa delle attività scolastiche;

TUTTO CIO' PREMESSO

Di comune accordo tra le parti, come sopra costituite, viene convenuto e stipulato quanto segue:

ART 1 PREMESSE

Le premesse formano parte integrante e sostanziale del presente atto, unitamente al Capitolato Speciale d'Appalto anche se non materialmente allegato.

ART 2 OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è la preparazione e la consegna dei pasti agli alunni della scuola dell'infanzia, scuola primaria a tempo pieno e per il personale docente e non docente avente diritto alla mensa, secondo le normative vigenti, dell'Istituto Comprensivo Statale ubicato nel Comune di Castrolibero e il servizio di assistenza alla mensa.

E' inclusa la fornitura di acqua minerale naturale in appositi dispenser con l'obbligo di assicurare che la qualità dell'acqua rispetti le norme vigenti.

Gli appositi erogatori di acqua minerale naturale devono essere collocati nelle sale mensa della scuola, in numero adeguato, al fine di soddisfare il fabbisogno degli utenti fruitori del servizio mensa.

La durata dell'appalto è di tre anni scolastici 2019/2020-2020/2021-2021/2022.

Ogni e qualsiasi onere diretto o indiretto inerente l'acquisto delle derrate alimentari, preparazione e confezione dei pasti, personale relativo, trasporto dei pasti alle scuole convenute, consegna dei medesimi nei refettori, è a carico della Ditta.

ART 3 MODALITÀ DEL SERVIZIO

I pasti da somministrare vengono presuntivamente indicati in numero di 19.000 (diciannovemila) annui. Il servizio dovrà essere effettuato nelle scuole dell'Infanzia site in via S.Valentini e via dell'Unità e nella Scuola Primaria a tempo pieno di via S.Valentini. Il calendario programmato è indicativo e potrà subire variazioni in relazione alle esigenze didattiche. La Ditta appaltatrice ha comunicato il proprio recapito di telefonia fissa al quale inoltrare le comunicazioni. In caso di sciopero o per altre ragioni tali da comportare la sospensione delle lezioni, la Ditta sarà avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla stessa. Qualora lo sciopero

interessi il personale della Ditta, l'Amministrazione Comunale - Servizio Pubblica Istruzione, dovrà esserne informata con le stesse modalità. In tal caso la ditta ha la facoltà di servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere preventivamente concordata.

In caso di consegne in quantità inferiori rispetto ai pasti ordinati, su segnalazione del Servizio Pubblica Istruzione del Comune, la ditta dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti mancanti.

La Ditta aggiudicataria provvederà a preparare e distribuire i pasti con proprio personale, con mezzi ed attrezzature adeguati presso le citate scuole, ed a somministrarli unicamente agli alunni che si presentino muniti di apposito ticket rilasciato dal Comune, nonché al personale docente e non docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti.

La Ditta dovrà provvedere, con proprio personale, al ritiro e al conteggio dei ticket mensa, da consegnare alla fine di ogni settimana presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Castrolibero.

Per quanto riguarda l'assistenza alla mensa, il servizio dovrà essere svolto da personale qualificato e formato, che dovrà garantire la presenza per l'intera durata del pranzo.

Il servizio consiste in assistenza al momento di ricevimento pasti, predisposizione refettori, preparazione dei tavoli, distribuzione pasti, assistenza ai piccoli utenti durante la consumazione del pasto.

Gli addetti a tale servizio dovranno indossare camici, cuffie, mascherine, guanti etc.

Al termine della refezione, il personale della ditta dovrà:

- provvedere al prelievo dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi ed alla rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate e di ogni altro rifiuto conseguente dall'attività del servizio;
- riordino degli arredi, pulizia e sanificazione dei locali refettori con attrezzi e prodotti di pulizia idonei.

ART 4 MENÙ E TABELLE

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente alla tabella dietetica, approvata dall'ASP di Cosenza. Qualora per la preparazione di uso corrente di pasti indicati nei menù si rendessero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, questi dovranno essere, comunque, forniti dalla Ditta senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione e comunque previa autorizzazione dell'ASP competente. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. I pasti dovranno essere erogati secondo gli orari disposti dalle autorità scolastiche e/o comunali.

La ditta dovrà garantire, nella preparazione dei pasti, anche l'uso di prodotti biologici. La ditta dovrà specificare quali prodotti alimentari costituenti il menù sono di derivazione biologica.

I prodotti biologici utilizzati dovranno essere conformi a quanto disposto dal Regolamento CEE 2092/91 e s.m.i.

La ditta aggiudicataria si impegna a presentare, su richiesta dell'Ente appaltante, le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

I seguenti prodotti, per i pasti confezionati per tutte le scuole, dovranno essere esclusivamente di origine biologica rispondendo a quanto indicato nel reg. CEE n. 2092/91 e sue modifiche ed integrazioni e nel D.lgs. n. 220/95:

- pasta di semola di grano duro priva di additivi;
- olio extra-vergine d'oliva.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

ART 5 RICORRENZE

Al fine di garantire e favorire la conoscenza dei prodotti tipici del territorio la ditta dovrà, una volta al mese, utilizzare uno dei menù di tradizione locale, approvato dall'ASP di Cosenza. In occasione delle festività, Natale, Carnevale e Pasqua la ditta è tenuta ad utilizzare uno dei menù tipici della tradizione calabrese consigliato ed approvato dall'ASP, avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale.

ART 6 DIETE SPECIALI

Per alunni a dieta speciale per motivi di salute, religiosi o filosofici dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto dal Comune, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che garantiscano lo stesso valore nutrizionale del menù ordinario.

La ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la "dieta no glutine" dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

Il menù speciale può essere richiesto anche in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di cinque giorni consecutivi.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, recanti il nominativo dell'utente a cui è destinato e la sede di somministrazione, quindi perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

ART 7 LIMITI CHILOMETRICI

La preparazione dei pasti deve avvenire presso i locali dell'appaltatore, che devono avere sede a non più di Km 20 dal Comune di Castrolibero, ed essere adeguatamente attrezzati ed idonei a norma di legge sotto il profilo tecnico, igienico e sanitario. La Ditta ha comunicato che detti locali sono ubicati in via Marinella snc Montalto Uffugo CS.

ART 8 LOCALI E IMPIANTI

La Ditta ha documentato che i locali adibiti alla cottura sono dotati di tutte le attrezzature, i materiali e gli arredi necessari ed idonei per la preparazione e somministrazione dei pasti, ed in genere di quant'altro necessario all'espletamento del servizio.

ART 9 QUALITA' DEI PRODOTTI

Tutti i viveri ed i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità. Dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti imposti dai più moderni principi igienici. La Ditta dovrà approvvigionarsi, con mezzi propri ed a sua cura e spese, di tutti i condimenti, dei viveri e di quant'altro occorrente per la preparazione, somministrazione e trasporto dei pasti.

ART 10 NORME IGIENICHE

La Ditta dovrà provvedere alla pulizia accurata dei locali adibiti a cucina e di tutte le attrezzature utilizzate. Al termine della consumazione da parte degli utenti, il personale della ditta dovrà provvedere alla pulizia\detersione degli arredi e dei locali refettori con attrezzi e prodotti di pulizia idonei; le spese relative sono a totale carico della ditta.

ART 11 PERSONALE UTILIZZATO E FORMAZIONE DELLO STESSO

La Ditta si impegna a destinare stabilmente al servizio il personale necessario, avente adeguata qualificazione. Tutto il personale dovrà essere idoneo ed avere i requisiti previsti dalla normativa vigente nel settore igienico-sanitario, dovrà essere dotato degli indumenti imposti dalle norme igieniche e di decoro, quali copricapo, camici, guanti, mascherine etc, e dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

L'elenco del personale impiegato è stato consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio. Ogni eventuale sostituzione o integrazione di personale dovrà essere comunicata all'Amministrazione comunale. L'aggiudicatario dovrà osservare in favore dei lavoratori dipendenti addetti al servizio il contratto collettivo di lavoro di categoria vigente e provvedere in loro favore a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali.

Tutto il personale adibito alla preparazione e trasporto dei pasti deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta sui vari aspetti della refezione collettiva, ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;

- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

ART 12 NORME IGIENICO SANITARIE

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare ogni inconveniente relativamente alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti, nonché in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito, dei mezzi di trasporto, delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina, nonché in relazione ai requisiti del personale da utilizzare. La Ditta si impegna, in ogni caso, al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico-sanitarie dettate dal competente servizio dell'ASP Cosenza.

ART 13 CONTROLLI

Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASP di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti della commissione mensa.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiunto per l'appaltante.

Se, al contrario, le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

ART 14 RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità.

La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

ART 15 PENALITÀ

La Ditta, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente contratto, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del capitolato speciale d'appalto.

Per ogni violazione verrà avviata, per via telematica, la procedura di contestazione di cui ai successivi commi.

Entro 5 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche per via telematica.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo.

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

La Ditta, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente contratto, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

In caso di mancato rispetto di tale obbligo la Ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che prevede, in caso di recidiva, la moltiplicazione delle sanzioni per il numero di volte in cui la contestazione viene formalizzata.

Il Comune, previa contestazione alla Ditta, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente contratto, secondo la seguente articolazione esemplificativa:

- utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 800,00;

- qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione e trasporto, secondo le norme citate: € 2.500,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se in presenza di fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
- sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menù: € 250,00;
- quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 25,00 per ogni pasto mancante. La Ditta comunque è obbligata a consegnare entro 30 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menù in vigore, l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 1.000,00;
- inosservanza degli orari previsti per la consegna dei pasti: € 250,00;
- temperatura al di sotto dei + 65°C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei + 10°C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a +4° C per quelli da consumarsi freddi: € 250,00 per ogni contenitore in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;
- non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 500,00;
- preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre i termini di Legge: € 1.000,00.

ART 16 PREZZI, FATTURAZIONE, PAGAMENTI

Il prezzo unitario è quello offerto in sede di gara ed è pari ad € 3,66 oltre IVA 4% - così risultante dall'applicazione del ribasso sulla base d'asta di € 3,70. Con riferimento a quanto stabilito nel menù approvato dall'ASP, nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni di personale, ed ogni altro onere espresso e non dal presente contratto, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Il prezzo di aggiudicazione dovrà essere mantenuto fermo per tutta la durata dell'appalto. Le fatture, riportanti il numero dei pasti consegnati nel trimestre, dovranno essere inviate alla fine di ogni trimestre al Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Castrolibero che provvederà alla liquidazione entro il termine di 45 giorni. Eventuali contestazioni sospenderanno tale termine.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

ART 17 REFERENTE

La ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato,

a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

ART 18 MIGLIORIE

La ditta si impegna, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, a realizzare tutte le proposte e iniziative gestionali migliorative e qualificanti il servizio richiesto, come da progetto presentato in sede di gara che, anche se non materialmente allegato al presente contratto, ne costituisce parte integrante e sostanziale.

ART 19 RESPONSABILITA'

La Ditta è direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualsiasi natura e per qualsiasi motivo dalla stessa arrecati, in corso di appalto, ai fruitori del servizio mensa, ed in generale a persone o cose.

ART 20 CAUZIONE

A titolo di garanzia definitiva, l'appaltatore, ai sensi dell'art 103 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e ss.mm., ha prodotto polizza fidejussoria n.114237410 della ALLIANZ S.P.A. - dell'importo di € 8.344,80, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento di danni nonché dal rimborso di somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimenti, o cattiva gestione, o altro evento a lui imputabile. La ditta ha altresì documentato di aver stipulato apposita polizza assicurativa contratta con la Allians SpA n. 114237672/2019 per responsabilità civile e con massimale RCT ed RCO per €10.000.000,00.

ART 21 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il verificarsi delle fattispecie previste all'art 15, qualora ne derivino conseguenze a carico di uno o più fruitori del servizio, determinerà la risoluzione per inadempimento del contratto di appalto.

In aggiunta alla previsione di risoluzione contenuta nel primo comma, il Comune potrà agire per ottenere la risoluzione per inadempimento:

- in tutti gli altri casi contemplati dall' art. 15 qualora si verificano reiterate irregolarità;
- per comportamento abitualmente scorretto della Ditta appaltatrice verso gli utenti;
- per inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- per violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
- per ogni altra inadempienza qui non contemplata o ,per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo e dall' art 15 , la Ditta perde il deposito cauzionale ed è tenuta al risarcimento dei danni.

ART 22 DECADENZA

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto prevista nell' art. 21 si riserva di pronunciarne la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell' Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

ART 23 TRACCIABILITÀ FINANZIARIA

La Ditta assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art 3 della legge 13 agosto 2010, n 136 e successive modifiche.

Si dà atto che il CIG del presente appalto è il seguente 7897841093.

La Ditta dichiara altresì di conoscere e osservare, a pena di risoluzione del contratto, le disposizioni di cui al DPR 16 aprile 2013 n 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.Lgs. 30 marzo 2011 n.165.

Che per la stipula del presente contratto sono rispettate le norme contenute nel Protocollo d'intesa per prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore degli appalti e concessioni di lavori pubblici stipulato tra la Prefettura di Cosenza ed il Comune di Castrolibero in data 05/07/2011.

ART 24 NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento e rinvio a tutte le disposizioni normative vigenti che regolano la materia.

ART 25 FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia inerente al presente appalto è competente il Foro di Cosenza.

ART 26 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il Comune, ai sensi del DLgs n 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni, informa l'appaltatore che tratterà i dati contenuti nel presente contratto esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalla legge e dai regolamenti comunali in materia.

ART 27 SPESE DI CONTRATTO E TRATTAMENTO FISCALE

Tutte le spese del presente contratto, inerenti e conseguenti - imposte, tasse, ecc., sono a totale carico dell'Appaltatore.

Si dà atto che il software utilizzato per la creazione del documento è il WORD 2003. Il software di visualizzazione è ADOBE READER XI.

Richiesto, io Segretario Generale rogante, ho ricevuto il presente atto del quale ho dato lettura alle parti che lo approvano dichiarandolo conforme alla loro volontà e con me, in mia presenza, lo sottoscrivono digitalmente.

Il presente atto, formato e stipulato in modalità elettronica, è stato redatto da me, Segretario Generale, mediante l'utilizzo ed il controllo personale degli strumenti informatici e firmato digitalmente, su 11 pagine a video, oltre n. 1 allegati.

Si dà atto che il software utilizzato per la creazione del documento è Windows 2017. Il software di visualizzazione utilizzato è Adobe Reader XI.

Letto, confermato e sottoscritto.

ALLEGATI:

1. Protocollo d'intesa tra il Comune di Castrolibero e la Prefettura di Cosenza citato all'art. 15 del presente contratto.

IL RAPPRESENTANTE DEL COMUNE Cap. Antonio Plastina

L'APPALTATORE Sig.re Francesco Amantea

IL SEGRETARIO GENERALE Dott.ssa Anna Caruso