

REPUBBLICA ITALIANA

COMUNE DI LONGARE

PROVINCIA DI VICENZA

Rep. n.

OGGETTO: Contratto d'appalto per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica e gestione mensa a favore degli alunni e degli insegnanti delle scuole primarie e secondarie di primo grado del Comune di Longare per gli anni scolastici 2018/2019-2019/2020. CIG

L'anno duemila.....addì del mese di nella Residenza Municipale, avanti a me,, Segretario Comunale del Comune di Longare, autorizzato a rogare nell'interesse del Comune gli ai sensi dell'art. 59 del vigente Statuto Comunale, dell'art. 97 del D.lgs. n. 267/2000 e dell'art. 69 del Regolamento Comunale dei contratti, in quanto in possesso dei requisiti di legge, sono presenti i Signori:

1), nata a il, in qualità di Responsabile di Servizio del Comune di Longare, giusto decreto del Sindaco n....deldomiciliato per la carica presso la Sede Municipale, la quale dichiara di agire esclusivamente in nome, per conto e nell'interesse dell'Amministrazione che rappresenta (C.F.00415090240) d'ora in avanti, più semplicemente, "Comune" o "Ente";

2) nato a..... il, residente ain Via , nella qualità di Legale Rappresentantedell'impresa di seguito per comodità espositiva, più semplicemente, denominato "appaltatore" o "impresa";

e collegialmente definite ed individuate nel presente atto come “le Parti”

della cui identità personale io Segretario sono certo.

Le parti sopra indicate, di comune accordo, rinunciano, con il mio consenso, all’assistenza dei testimoni.

PREMESSO

- che con DETERMINAZIONE n. del del Responsabile dell’Area Affari Generali del Comune di Longare è stata indetta gara d’appalto mediante procedura aperta con l’osservanza delle norme previste del decreto legislativo 18 aprile 2016, n.50 (d’ora in avanti anche, più semplicemente, “d.lgs. 50/2016”) per l’affidamento del servizio di refezione scolastica e gestione mensa nel Comune di Longare approvando contestualmente il Capitolato Speciale d’Appalto Longare;

- che con determinazione n. del del Responsabile Area Affari Generali del Comune di Longare è stato approvato il verbale di gara ed è stato aggiudicato in via definitiva il servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici all’impresa, con sede legale in, Via al prezzo a pasto di €..... al netto dell’IVA al 4% per presunti n..... pasti/annui, per il biennio scolastico e € per la gestione mense,

- che nei confronti dell’impresa in parola non risultano essere state comminate sanzioni o misure di esclusione previste dalla normativa vigente in materia di “Antimafia” come informativa della Prefettura di Vicenza n.....;

-che l’impresa ha dato dimostrazione della regolarità contributiva così come previsto dall’art.2 del D.L. 210/2002, convertito in Legge 266 del 22.11.2002, come da certificato agli atti.

Ciò premesso tra il Responsabile del Servizio del Comune di Longare e l'impresa
..... come sopra rappresentata.

SI CONVIENE E STIPULA QUANTO SEGUE

Art. 1 - Generalità

Le parti dichiarano di riconoscere e confermare la premessa come parte integrante e sostanziale del presente contratto.

Art. 2 - Oggetto del contratto.

Il presente contratto ha per oggetto la concessione del servizio di refezione scolastica con la produzione ed il trasporto di pasti pronti al consumo, per un valore complessivo totale di euro, destinati al servizio di refezione scolastica del Comune di Longare per gli alunni e le insegnanti delle scuole primarie e secondarie di primo grado e gestione mense, alle condizioni previste dal Capitolato Speciale d'appalto, approvato con DETERMINA di e **qui allegato** quale parte integrante del presente contratto, dispensandomi le Parti dal darne lettura, dichiarando le stesse di conoscerne bene il contenuto.

Il servizio deve comprendere:

- La fornitura di n. pasti gratuiti al giorno come da offerta;
- L'allestimento, Allestimento dei tavoli dei refettori inclusa la collocazione di caraffe con l'acqua potabile di rubinetto, distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;

pulizia quotidiana e lo svuotamento dell'acqua dei carrelli termici;

sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori;

conferimento quotidiano dei rifiuti negli appositi contenitori.

- La fornitura e l'integrazione di quanto necessario alla preparazione e distribuzione dei pasti e l'arredo dei tavoli, tovaglie, tovaglioli di carta, stoviglie e posateria in plastica a perdere.
- La fornitura e l'integrazione, rispetto a quanto in dotazione al Comune, di tutte le attrezzature necessarie alla erogazione dei servizi.
- La rilevazione del numero dei pasti da erogare in ogni scuola entro le ore 09.00 di ogni giorni di servizio.
- La gestione del sistema di vendita e preparazione pasti;
- La registrazione quotidiana con riepiloghi mensili dei pasti consumati nei quattro plessi scolastici, suddivisi per categorie di utenti (studenti/insegnanti).

L'Ente appaltante si riserva la possibilità di variare il numero dei giorni di servizio, sulla base del calendario dei rientri pomeridiani comunicato dalla competente autorità scolastica.

Art. 3 - Condizioni generali appalto

L'appalto viene affidato ed accettato sotto l'osservanza piena, assoluta ed inscindibile delle norme, condizioni patti e modalità risultanti dal Capitolato Speciale d'appalto, approvato con Determinazione, **qui allegato** quale parte integrante del presente contratto, dispensandomi le Parti dal darne lettura, dichiarando le stesse di conoscerne bene il contenuto.

Art. 4 - Corrispettivo pasto.

Il corrispettivo per il pieno e perfetto adempimento del contratto è determinato in €- iva 4% esclusa, comprensivo di tutte le spese di gestione e di ogni altro onere inerente e conseguente all'esecuzione del servizio in oggetto.

Il prezzo offerto verrà aggiornato, su specifica richiesta dell'impresa appaltatrice a decorrere dal secondo anno scolastico, riconoscendo un incremento percentuale pari all'aumento dell'indice nazionale ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati nei 12 mesi precedenti al riferimento al 31 luglio;

Il pagamento dei compensi relativi al pasto degli insegnanti e al rimborso degli insoluti, come previsto dall'art. 2 lettera B.2 punti b) e c) del Capitolato Speciale d'appalto, avverrà ogni mese e in via posticipata, entro trenta giorni dalla presentazione di regolare fattura, previo accertamento dell'esatta esecuzione degli adempimenti contrattuali e previa acquisizione ex art. 16-bis, comma 10 del D.L. 185/2008 del DURC che attesti la regolarità contributiva dell'appaltatore.

Non si procederà, pertanto, alla liquidazione della fattura in presenza di un DURC da cui risulti in via definitiva l'irregolarità contributiva dell'impresa aggiudicataria o in presenza di cause legali a ciò ostative.

Art. 5 - Durata del contratto e continuità del servizio

La durata del presente contratto è di due anni scolastici: con facoltà di rinnovo secondo la legislazione vigente, in favore della scuola primaria e secondaria di primo grado di Longare, secondo il calendario determinato dalle competenti autorità scolastiche.

Al termine dell'appalto, che coincide con l'ultimo giorno del servizio di refezione dell'anno scolastico, salvo eventuali richieste per i Centri Estivi .

il contratto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta o preavviso. L'impresa appaltatrice ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto a definire un nuovo contratto e, comunque,

entro i termini di legge. Per tutta la durata dell'appalto l'impresa appaltatrice dovrà provvedere, per quanto di competenza, con personale e mezzi propri idonei alle esigenze del servizio affidatole.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'impresa dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica almeno 24 ore prima.

Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente dell'impresa, l'impresa stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante, o attraverso la fornitura di pasti prodotti e trasportati da altri centri di cottura dell'impresa appaltatrice.

Anche in caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'impresa dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità, oppure pasti prodotti e trasportati da altri centri di cottura dell'impresa appaltatrice.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo. In tutti i casi, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

Art. 6 - Riscossione.

L'impresa dovrà introitare direttamente dall'utente il costo del pasto nelle modalità fissate dall'art.2 lett. B) del Capitolato Speciale d'appalto.

I pasti del personale docente e di utenze particolari, che verranno specificatamente individuati e comunicati, verranno fatturati direttamente al Comune di Longare .

Il pagamenti in conto o a saldo in dipendenza del presente contratto sono effettuati mediante accredito su apposito conto corrente bancario o postale acceso presso banche o presso la Società Poste Italiane SpA ai sensi dell'articolo 3 della legge 13 agosto 2010 n.136.

Come risulta dal documento del (prot. com.le n. in data) sono autorizzati a riscuotere, ricevere e quietanzare le somme ricevute in conto o a saldo, per conto dell'appaltatore, i signori autorizzati ad operare sui conti di cui al successivo comma 4.

Ove non diversamente disposto successivamente mediante apposita comunicazione scritta, che avrà efficacia solamente decorsi giorni 60 (sessanta) naturali e consecutivi, dal suo ricevimento in Comune, i pagamenti saranno effettuati mediante accredito sui conti correnti corrispondenti ai seguenti codici IBAN:

a) (Banca.....);

E' fatto obbligo all'impresa di osservare, in tutte le operazioni ad esso riferite, le norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della legge 13 agosto 2010 n.136.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico dell'impresa e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'ente, dovuti a causa di forza maggiore, non esonerano in alcun modo l'impresa dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Art. 7 – Menù

I menù saranno compilati sulla base delle tabelle dietetiche e con frequenza degli alimenti previsti dalle “Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”, variati e strutturati in almeno 4/5 settimane, rispettando la stagionalità dei prodotti. I menù dovranno ottenere il parere favorevole del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell’Azienda Ulss competente.

Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate nel corso dell’anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N. il comitato mensa e l’impresa.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

La tipologia del pasto dovrà essere la seguente: Primo piatto; Secondo Piatto; Contorni (cotto e crudo); Pane; Frutta fresca o dessert o yogurt;

Art. 8 - Variazione e diete speciali.

L’impresa dovrà assicurare la fornitura di “diete speciali”, cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica, che rispondono di volta in volta a particolari esigenze sanitarie di alcuni utenti.

Tali tipologie di pasto dovranno essere preparate e mantenute in contenitori, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Art. 9 - Condizioni ed oneri per l’effettuazione del servizio

L’impresa appaltatrice dovrà recapitare, a propria cura e spese, i pasti e i generi sussidiari presso la scuola, depositandoli nei locali adibiti a mensa. Il trasporto dei

pasti dovrà avvenire con idonei contenitori termici perfettamente integri e numero automezzi sufficienti, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentono il mantenimento della temperatura non inferiore ai +65° fino alla somministrazione dei pasti e comunque non oltre 90 minuti dall'ora della consegna stessa.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire alle scuole, per tutta la durata dell'appalto, apposite attrezzature per la conservazione della temperatura degli alimenti, carrelli termici o self-service, onde permettere ai responsabili della fase di distribuzione di rispettare le temperature fino alla somministrazione (+65°C per i pasti caldi e massimo di +10°C per i pasti freddi).

I mezzi utilizzati devono essere in numero sufficiente da garantire le consegne nell'arco di 30 minuti a decorrere dal momento di partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna e comunque non prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione. I pasti dovranno essere forniti in contenitori multirazioni in acciaio inox chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per pasta, per sughi, per le pietanze, per i contorni).

Inoltre, si specifica che l'impresa appaltatrice dovrà provvedere a dotarsi di licenze, autorizzazioni e libretti sanitari, prescritti dalla vigente normativa per il personale impiegato.

L'impresa appaltatrice dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione e conservazione, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Oltre che per la definizione del menù, l'impresa fornitrice dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici, con rappresentanti dell'Ente, del personale scolastico e dei genitori (comitati mensa) per tutte le informazioni che fossero richieste, soprattutto riguardo a percorsi formativi e informativi. E' responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Art.10 -Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee Guida elaborate dalla Regione del Veneto.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

Nell'approntamento del servizio l'impresa appaltatrice dovrà attenersi alle seguenti norme principali: cuocere le verdure al forno o al vapore; somministrare la razione di carne e di pesce possibilmente in una unica porzione (una scaloppina, una coscetta, ecc); consegnare alle scuole le verdure da consumare crude, perfettamente lavate e pronte all'uso.

E' assolutamente vietato utilizzare: le carni al sangue, i cibi fritti, il dado da brodo, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti,- verdure, carni, pesci semilavorati o precotti, residui dei pasti dei giorni precedenti

Art. 11 - 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 all'impresa o ai vettori di cui si serve, all'impresa non potrà essere addebitata alcuna penalità. L'impresa dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna delle derrate nei modi e nei migliori tempi possibili.

Art. 12 - Subappalto

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Il subappalto è regolato dall'articolo 105 del D.Lgs 50/2016.

L'appaltatore, in sede di offerta, ha dichiarato di subappaltare i seguenti servizi o parti di servizio:

- _____
- _____

in ogni caso, in misura non superiore al 30% dell'importo complessivo del contratto.

I pagamenti relativi ai lavori svolti dal subappaltatore o cottimista saranno effettuati dall'impresa che è obbligata a trasmettere al Comune, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato a suo favore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti al subappaltatore o cottimista.

Al fine di consentire al Comune di assolvere all'obbligo di verifica delle clausole contrattuali relative alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136, l'Appaltatore si obbliga a consegnare, su richiesta del Comune, copia di tutti i contratti di subappalto, nonché di tutti i subcontratti stipulati per l'esecuzione, anche non esclusiva, del presente contratto.

Art. 13 - Irregolare esecuzione del servizio

In caso di irregolare esecuzione del servizio eventuali sanzioni o la risoluzione del servizio saranno applicate o richieste ai sensi del Capitolato Speciale d'appalto.

Art. 14 - Visite e verifiche del servizio.

La qualità della merce potrà essere accertata con opportuni sopralluoghi da incaricati dell'ULSS territorialmente competente e/o del Comune in presenza di un rappresentante dell'impresa, nel rispetto della normativa vigente. Potranno inoltre essere effettuate opportune verifiche dei contratti che regolano le forniture di materie prime all'impresa produttrice dei pasti, predeterminando eventualmente anche dei controlli sulle forniture stesse.

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente 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 le qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti del comitato mensa.

L'impresa dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché di quanto previsto dal D.Lgs. 155/97.

L'impresa 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. 15 - Monitoraggio ed autocontrollo da parte dell'impresa

L'impresa deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato. L'impresa è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'ente, tutta la documentazione prevista dalla legge per l'espletamento del servizio. L'impresa deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal D. Lgs. 24 maggio 1997, n. 155.

Art. 16 – Assicurazione

L'Impresa appaltatrice si assume le responsabilità conseguenti dall'attività svolta, comprendente tutti i possibili rischi derivanti ad alunni ed adulti a seguito della preparazione, cottura, e consumazione dei pasti.

Ogni responsabilità sia civile che penale per infortunio o danni che, in relazione all'espletamento dell'appalto o a cause ad esso connesse, derivassero agli utenti, al Comune di Longare, al personale addetto alla mensa, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve a totale carico dell'impresa appaltatrice. A tale scopo, l'aggiudicatario è tenuto a stipulare una polizza R.C. verso terzi estesa a tutta la durata del contratto per un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni) a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni con una primaria compagnia di assicurazione. Nella polizza dovrà inoltre

essere espressamente prevista la copertura delle responsabilità civili per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenuti agli utenti delle mense scolastiche a causa della consumazione dei pasti nelle scuole.

L'esistenza di tale polizza non libera l'impresa appaltatrice dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di garanzia.

L'impresa dovrà ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni, assumendone a suo carico tutti gli oneri relativi. Dovranno essere applicate, nei confronti del personale, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

L'impresa si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta dell'Amministrazione copia dei pagamenti relativi al personale di servizio.

Le polizze assicurative devono essere presentate all'atto della stipula del contratto.

Art. 17 – Norme anticorruzione

L'appaltatore, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici) ai sensi dell'articolo 2, comma 3 dello stesso D.P.R. Al presente appalto si applica il *“Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture”* del 09-01-2012 sottoscritto tra Regione Veneto, ANCI Veneto, URPV e Prefetture (e successive modifiche ed integrazioni) nonché quelle previste dall'allegato A alla delibera di Giunta Regionale (D.G.R.)

Veneto n.537 del 03-04-2012 (e successive modifiche ed integrazioni) ed il Comune non autorizzerà subappalti a favore di alcuna delle imprese partecipanti alla gara e non risultate aggiudicatarie.

A tal fine si dà atto che l'Ente ha consegnato al contraente, ai sensi dell'art. 17 del D.P.R. n. 62/2013, copia del Decreto stesso, per una sua più completa e piena conoscenza. Il contraente si impegna a trasmettere copia dello stesso ai propri collaboratori a qualsiasi titolo e a fornire prova dell'avvenuta comunicazione. La violazione degli obblighi di cui al D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 e sopra richiamati, può costituire causa di risoluzione del contratto.

L'Ente verificata l'eventuale violazione, contesta per scritto (al contraente) il fatto assegnando un termine non superiore a dieci giorni, naturali e consecutivi, per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

Art. 18 - Cauzioni, assicurazioni, valore contrattuale

L'impresa appaltatrice ha provveduto a costituire la cauzione definitiva pari a € mediante polizza n.....del
.....

La cauzione sarà svincolata alla fine dell'appalto e restituita al contraente non appena saranno definite le eventuali controversie o contestazioni.

ART. 19- Contenzioso/Controversie Giudiziarie

La definizione delle controversie non risolubili mediante l'accordo bonario è deferita alla competenza del giudice del luogo dove il contratto è stato stipulato. È esclusa la competenza arbitrale. Nelle more della risoluzione delle controversie

l'impresa non può comunque rallentare o sospendere il servizio, né rifiutarsi di eseguire gli ordini impartiti dal Comune.

Agli effetti e per l'esecuzione del contratto il domicilio legale indicato in sede di offerta dall'impresa è

ART. 21 - Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003, l'Ente informa che i dati personali, sensibili e giudiziari inerenti l'appaltatore e detenuti dal Comune, in quanto conferiti obbligatoriamente dallo stesso appaltatore oppure da enti terzi, vengono trattati, sia in forma cartacea che con strumenti elettronici, per gli adempimenti previsti nel presente contratto e nelle leggi inerenti la materia degli appalti.

L'Appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga a conoscenza nello svolgimento delle prestazioni oggetto dell'appalto e si impegna a non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi altra forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto. L'Appaltatore è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Comune ha la facoltà di dichiarare risolto il presente contratto, fermo restando che l'assuntore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al Comune stesso.

L'appaltatore può esercitare in ogni momento i diritti previsti dall'art. 7 del citato decreto legislativo, nei limiti e con le modalità indicate dagli articoli 8, 9 e 10 del medesimo decreto.

ART. 22 – Spese per il contratto

Tutte le spese relative e conseguenti alla stipula ed alla registrazione del contratto d'appalto, nessuna esclusa, sono a carico dell'Appaltatore.

L'impresa appaltatrice assume a suo carico, ogni e qualsiasi imposta e/o tassa, relativa al servizio appaltato, con rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune.

Art. 23 – Registrazione

Ai fini fiscali si dichiara che l'appalto oggetto del presente contratto è sottoposto al regime fiscale dell'IVA a carico dell'Ente, per cui l'imposta di registro è dovuta in misura fissa ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. 26.4.1986 n. 131.

Art. 24 – Norme generali

Per quanto non espressamente previsto in questo contratto si richiamano le norme legislative, le altre disposizioni vigenti in materia di appalti pubblici di servizi, e le norme in materia di somministrazione del codice civile.

E richiesto, io Segretario Comunale ho redatto quest'atto e ne ho data lettura alle parti che, a mia richiesta, l'hanno dichiarato conforme alle loro volontà e che lo confermano e lo sottoscrivono, in modalità elettronica con firma digitale, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 32, comma 14 del d.lgs. 18-04-2016, n. 50, e dell'art. dell'art. 1 comma 1 lettera s) del D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82 Codice dell'Amministrazione Digitale (CAD), unitamente a me Ufficiale rogante. Consta di n. (.....) facciate intere e parte della presente fin qui, escluse le firme.

IL RESPONSABILE DI AREA

L'IMPRESA APPALTATRICE

IL SEGRETARIO COMUNALE

Schema/bozza contratto