

# COMUNE DI CASTROLIBERO

## (PROVINCIA DI COSENZA)

REP. N 5 DEL 25/10/2013

CONTRATTO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMARIA E ASILO NIDO ANNI SCOLASTICI 2013/2014-2014/2015-2015/2016

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno duemilatredici, il giorno undici del mese di ottobre, nella Residenza Comunale di Castrolibero, presso l'Ufficio di Segreteria, avanti di me, Dott.ssa Anna Caruso - Segretario Generale del Comune di Castrolibero, domiciliato per la mia carica presso la Sede Municipale, autorizzato a rogare negli interessi del Comune gli atti in forma pubblica amministrativa, sono comparsi i Signori:

Dott. Carmine De Cicco, nato a Castrolibero il 18/08/1954, 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 Economico- Amministrativa;

Dott. Altieri Gaetano, nato a Francavilla Marittima (CS) il 05/11/1967 e residente in Francavilla Marittima- via Cavour n 13, il quale interviene in qualità di amministratore unico e legale rappresentante della CSF Costruzioni & Servizi Srl con sede legale a Milano – via Legnone n 23 - PI 01121590770 - aggiudicataria del servizio indicato in oggetto, giusto quanto risulta da Certificato della Camera di Commercio di Bari prot CEW/11219/2013/CBA1122;

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

### PREMESSO

- che con determinazione dirigenziale n 55 del 16/04/2013 è stata indetta gara d'appalto per l'affidamento in parola e contestualmente approvato il Capitolato disciplinante il servizio;
- che il predetto bando è stato pubblicato all'albo pretorio dell'Ente al n 562 in data 23/04/2013, oltre che sul sito del Comune, sulla GUCE n 80 in data 24/04/2013, sulla GURI n 48 in data 24/04/2013 e sul sito dell'autorità di Vigilanza;
- che la Commissione di Gara, nominata con determinazione dirigenziale n 101 del 10/06/2013, con verbale in data 24/06/2013 ha provvisoriamente aggiudicato l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica alla società CSF Costruzioni & Servizi Srl;
- che con determinazione dirigenziale n 149 del 04/09/2013, esecutiva ai sensi di legge, si è proceduto ad aggiudicare definitivamente il servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell'Infanzia – Primaria e Asilo Nido, per gli anni scolastici 2013/2014-2014/2015-2015/2016 alla CSF Costruzioni & Servizi Srl;
- che con "Processo Verbale" del 09/09/2013 si è proceduto, in via d'urgenza, alla consegna del servizio, considerato 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 d'Appalto che si allega al presente atto sotto la lettera "A";

### **Art 2 OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO**

Oggetto dell'appalto è la fornitura, preparazione e somministrazione dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica nella scuola dell'Infanzia, nella Scuola Primaria Statale e nell'Asilo Nido del Comune di Castrolibero per gli anni scolastici 2013/2014-2014/2015-2015/2016. Considerato che le attività dell'Asilo Nido Comunale terminano nel mese di luglio di ogni anno, la scadenza dell'appalto viene fissata per la fine di luglio 2016.

Ogni e qualsiasi onere diretto o indiretto inerente all'acquisto dei generi alimentari, preparazione e confezione dei pasti, personale relativo (compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi) trasporto dei pasti alle scuole convenute, consegna dei medesimi nei refettori, è a carico della Ditta appaltatrice.

### **Art 3 MODALITÀ DEL SERVIZIO**

I pasti da somministrare vengono presuntivamente indicati in numero di 25.677 (venticinquemilaseicentosestasette) annui. Il servizio dovrà essere effettuato nelle scuole dell'Infanzia site in via S.Valentini e via dell'Unità, nella Scuola Primaria di via S.Valentini e nell'Asilo Nido Comunale di via dell'Unità. Il calendario programmato è indicativo e potrà subire variazioni in relazione alle esigenze didattiche. La Ditta appaltatrice dovrà essere in possesso di un recapito di telefonia fissa al quale inoltrare le comunicazioni. In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, la Ditta sarà avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta appaltatrice. Qualora lo sciopero interessi il personale della Ditta appaltatrice, 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. 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 buono rilasciato dal Comune, nonché al personale docente di servizio.

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 personale addetto si recherà nei diversi plessi in anticipo rispetto all'orario di consegna pasti per essere in grado di allestire la sala mensa con tutto il necessario -tovaglie, tovaglioli, piatti, bicchieri, posate-, lo stesso dovrà essere adeguatamente formato, dovrà indossare durante la distribuzione una divisa pulita con cartellino di riconoscimento, guanti monouso e maschera di protezione, al fine di garantire la massima igienicità. Il personale della Ditta dovrà essere presente, in numero congruo rispetto agli alunni, per l'intera durata del pasto, e sarà particolarmente attento e pronto nell'intervenire nel caso i piccoli utenti abbiano bisogno di aiuto -sminuzzare la carne, sbucciare la frutta, ecc.-. Terminata la fase del

pranzo e assistenza alla mensa, gli addetti provvederanno subito a: sgombero tavoli, pulizia e disinfezione dei tavoli e dei pavimenti, conferimento dei rifiuti differenziati.

#### **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 appaltatrice 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.

#### **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 gli 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 monoporzione 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.

## **Art 8 LOCALI E IMPIANTI**

L'aggiudicatario del servizio, previa dimostrazione documentale della disponibilità dei locali da adibire alla cottura, dovrà dotarli 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. L'assuntore 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 aggiudicataria dovrà provvedere alla accurata pulizia 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 aggiudicataria 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 - copricapo, giacche, tute, guanti, mascherine - e dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

L'elenco del personale impiegato, deve essere 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, trasporto dei pasti, deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice 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; sia, infine, 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 riserverà 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**

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

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

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

Entro 5 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax o 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 appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente Capitolato, 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 appaltatrice, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato, 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 menu: € 250,00;
- quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 25,00 per ogni pasto mancante.
- La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 30' dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menu 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 termine di Legge: € 1.000.00.

## **Art 16 PREZZI, FATTURAZIONE, PAGAMENTI**

Il prezzo unitario è quello risultante dalla gara pari ad € 3,60 più IVA 4% - Ribasso su base d'asta di € 3,65 Iva esclusa -. Con riferimento a quanto stabilito nel menù approvato dall'ASP, nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni di personale, ed ogni altro onere espresso e no dal

presente capitolato, 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 90 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 soluzioni migliorative e qualificanti, offerte in sede di gara, al servizio richiesto quali:

- Migliorie strutturali nei refettori - inserimento zanzariere, verniciatura dei radiatori, un intervento di tinteggiatura lavabile per le pareti verticali e tinteggiatura con idropittura del soffitto -;
- Intervento di sanificazione straordinaria nei refettori delle scuole con l'uso di attrezzature meccaniche, prima dell'inizio del servizio.
- Migliorie e iniziative gestionali;

### **Art 19 RESPONSABILITÀ**

La Ditta appaltatrice sarà 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 cauzione definitiva, l'appaltatore, ai sensi dell'art 113 del DLgs 12 aprile 2006 n 163, ha prodotto polizza fidejussoria n 2013/13/6212189 della ITALIANA Assicurazioni – Gruppo Reale Mutua- dell'importo di € 13.866,00, 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.

### **Art 21 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Il prodursi 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:

- 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 pronunciare 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.
- La Ditta si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di CS della notizia dell'inadempimento della propria controparte -subappaltatore/subcontraente- agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Si dà atto che il CIG del presente appalto è il seguente 5067470089.

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 DLgs 30 marzo 2011 n 165"

### **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, 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.

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

De Cicco Carmine, con firma autografa acquisita digitalmente mediante scanner digitale;

Altieri Gaetano, con firma autografa acquisita digitalmente mediante scanner digitale.

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 su nove pagine a video, oltre allegato.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL RAPPRESENTANTE DEL COMUNE

F.to Carmine De Cicco

L'APPALTATORE

F.to Gaetano Altieri