REPUBBLICA ITALIANA

COMUNE DI TREVI NEL LAZIO (Fr)

Rep. n° /2018

**CONTRATTO PER SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLA DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO ANNO SCOLASTICO 2018/2019 - CIG**

L'anno duemiladiciotto il giorno ventidue del mese di ottobre , in Trevi nel Lazio innanzi a me dott. , Segretario Comunale titolare del predetto Comune e come tale abilitato a rogare contratti in forma pubblica amministrativa, nell’interesse del Comune, ai sensi dell’art. 97 comma 4, lett. c), del D. Lgs. 18.08.2000, n.267 sono personalmente convenuti:

Il Sig. Silvio Grazioli , nato Frosinone il 26.02.1967 , residente a Trevi nel Lazio , in Via Padre Enrico Germani, che dichiara di intervenire in questo atto esclusivamente in nome, per conto e nell’interesse del comune predetto, P.I.00300630605 , che rappresenta nella sua qualità di Responsabile del Servizio;

la Sig.ra comparenti della cui identità personale io segretario sono personalmente certo.

Premesso che con determina 404/129 del 02/10/2018 si è inteso procedere all’affidamento del servizio di mensa scolastica per l’anno 2018/2019 destinata agli alunni della scuola dell’infanzia , primaria e secondaria di I grado del Comune di Trevi Nel Lazio (Fr);

Che con determina del responsabile del servizio amministrativo si è proceduto all’affidamento del servizio di mensa scolastica a favore della sopra specificata;

Che la determina citata costituisce parte integrante del presente contratto, per volontà delle parti ;

Che la Società ha comunicato il conto corrente dedicato ai sensi dell’art. 3 della legge 136/2010;

Che è stata presentata quietanza di pagamento premio polizza assicurativa per il periodo dal al

Cio’ premesso

Essendo intenzione delle parti addivenire alla stipula del contratto in forma valida e regolare , convengono e stipulano quanto appresso :

1. La premessa narrativa è parte integrante e sostanziale del presente contratto;
2. Il Sig. Silvio Grazioli per conto del comune intestato, nel cui nome ed interesse dichiara di operare e di agire, conferisce alla , con sede – , l’appalto del servizio di mensa scolastica per l’anno scolastico 2018/2019 per la scuola dell’infanzia, primaria e secondaria di I grado del Comune di Trevi nel Lazio. Fanno parte integranti del presente contratto il disciplinare di gara ,gli allegati, la determina a contrarre e l’offerta tecnica ed economica formulata dall’aggiudicatario.
3. Il corrispettivo dell’appalto viene determinato presuntivamente in Euro IVA inclusa, per un costo di euro a pasto , iva inclusa, da integrare con oneri per la sicurezza di euro 0,048 per un totale complessivo a pasto di euro iva inclusa;
4. Il servizio interessa l’anno scolastico 2018/2019 ed avrà inizio nella quarta settimana di ottobre 2018 e scadenza in giugno 2018 con l’ultimo giorno di scuola previsto da calendario scolastico . L’amministrazione si riserva di avvalersi della proroga tecnica nelle more della scelta del nuovo affidatario del servizio. L’Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare, in più o in meno, il numero delle scuole in cui dovrà svolgersi il servizio di mensa, il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di mensa. Per quest’ultimi è fondamentale far riferimento alle decisioni della scuola interessata.
5. L’impresa appaltatrice avrà diritto ai pagamenti a presentazione di fatture;
6. La cauzione definitiva di cui all’art. 103 del Codice dei contratti è stata costituita mediante: Fideiussione n°, pari al 10% dell’importo del contratto;
7. A pena di risoluzione del contratto deve presentarsi allo scadere della predetta polizza ulteriore polizza che copra l’intero periodo dell’affidamento contrattuale;
8. Per la responsabilità civile verso terzi l’affidatario ha contratto polizza n.
9. Per la eventuale risoluzione del contratto si applicano gli articoli del dlgs 50/2016 e del codice civile. La stazione appaltante ha il diritto di recedere in qualunque tempo dal contratto previo il pagamento del servizio effettivamente effettuato alla data di rescissione del contratto.
10. Altresì trova applicazione la clausola risolutiva espressa in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.a. ai sensi dell’art. 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010, n. 136, recante il “Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia”.
11. Si dà atto che la ditta appaltatrice, in sede di offerta non ha effettuato alcuna dichiarazione in merito ad eventuali servizi da subappaltare.
12. Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese inerenti agli atti occorrenti per la gestione del lavoro, dal giorno della consegna a quello della data di ultimazione del servizio, nonché tutte le eventuali spese di bollo e registro, dei diritti relativi al contratto e le spese per le copie dei documenti
13. Nell’esecuzione dei servizi che formano oggetto del presente appalto l’appaltatore è tenuto ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per gli operai dipendenti della cooperativa sociale e negli accordi locali integrativi dello stesso. In ogni caso il pagamento dei corrispettivi da parte del Comune per le prestazioni oggetto del contratto è subordinato all’acquisizione della dichiarazione di regolarità contributiva e retributiva rilasciata dall’Autorità competenti. Qualora dalla summenzionata dichiarazione risultino irregolarità dell’Impresa, il Comune può provvedere direttamente al pagamento delle somme dovute rivalendosi sugli importi ancora spettanti all’Impresa. Per le detrazioni dei pagamenti di cui sopra, l’appaltatore non può opporre eccezioni all’Amministrazione di alcun genere, né ha titolo per ottenere indennizzo o risarcimento di danni. Il Legale rappresentante dichiara inoltre che l’impresa è in regola con gli obblighi previsti in materia di collocamento disabili di cui alla legge n. 68/99 e di personale svantaggiato ai sensi della legge 381/90;
14. L’appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica, che l’impresa dovrà espletare con la propria autonoma organizzazione e riguarda le seguenti attività:

- approvvigionamento delle derrate alimentari e di acqua per il consumo dei bambini da reperire negli ambienti cucina preferibilmente dell’affidataria;

preparazione di pasti caldi giornalieri, comprese le diete personalizzate, e cottura dei cibi nei locali di proprietà o disponibilità della ditta aggiudicataria o centro cottura con distanza ragionevole dai centri scolastici di distribuzione dei pasti del Comune di Trevi nel Lazio ;

- trasporto dei pasti presso il refettorio dei plessi scolastici del territorio con mezzi coibendati idonei dotati di attestazione di idoneità sanitaria (in corso di validità);

- fornitura di stoviglie monouso, tovaglioli, piatti (rigidi), posate, bicchieri a perdere resistenti, tutte attrezzature di buona qualità, e di quanto è necessario per l’espletamento del servizio, tra cui anche l’acqua potabile per i bambini da acquisire in ambiente cucina ;

- pulizia e riordino delle stoviglie, pulizia e la sanificazione dei locali mensa , attrezzature, stoviglie e suppellettili utilizzati per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti .

15) Il Comune potrà autorizzare la preparazione e consegna pasti agli alunni di Comuni viciniori (Vallepietra e Filettino) frequentanti le scuole del Comune di Trevi nel Lazio;

16) La Ditta nel rispetto delle norme del C.C.N.L. dovrà garantire l’assunzione dei lavoratori impiegati nel precedente appalto su loro eventuale richiesta.

17) I pasti sono destinati agli alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado, che effettuano il tempo pieno e al personale docente e non docente dipendente dello Stato. Il servizio sarà svolto presso le scuole interessate del Comune di Trevi nel Lazio nell’ anno scolastico 2018/2019, dal lunedì al venerdì ( a seconda del calendario scolastico) ad esclusione delle festività contemplate dal calendario scolastico e del sabato, salva diversa articolazione.

18) il luogo di effettuazione del servizio **è** : Scuola d’Infanzia, primaria e secondaria di I grado di Trevi nel Lazio con l’utilizzo della cucina di proprietà della ditta ;

19) Il servizio si effettua , salva diversa articolazione , per 5 (cinque) giorni settimanali (lunedì - martedì - mercoledì - giovedì - venerdì) per la scuola d’infanzia, per due giorni settimanali a seconda del calendario scolastico per gli alunni della scuola secondaria di I grado e per un giorno settimanale per gli alunni della scuola primaria. Il servizio deve essere assicurato tutti i giorni dell’anno scolastico, ad esclusione delle festività contemplate nel calendario scolastico e dei sabato fino alla data comunicata dall’Amministrazione Comunale presumibilmente a inizio giugno . I pasti dovranno essere distribuiti all'orario che verrà comunicato direttamente dall'autorità scolastica, in contenitori sterili e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche, nei locali scolastici all’uopo destinati.

20) Il numero dei pasti sarà desunto dai buoni pasto che il Comune provvederà giornalmente a ritirare presso la scuola. La somministrazione dei pasti deve essere effettuata dal gestore con proprio personale dipendente, sotto la sua direzione, sorveglianza e controllo, nei locali scolastici.. L’Impresa deve garantire la distribuzione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità stabilite dalle tabelle dietetiche, come debitamente autorizzate dal Dipartimento di prevenzione dell’ASL FR – Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, di cui all’Allegato del disciplinare di gara.Il numero dei pasti sarà desunto dai buoni pasto che Il Comune provvederà giornalmente a ritirare presso la scuola.

21) La Ditta appaltatrice dovrà provvedere, sotto la propria responsabilità, alla sorveglianza e a sua cura e spesa, alle seguenti prestazioni: approvvigionamento delle derrate alimentari;preparazione di pasti caldi giornalieri, comprese le diete personalizzate, e cottura dei cibi nei locali propri di cucina che distano dai centri scolastici A distanza ragionevole;fornitura di stoviglie monouso, tovaglioli, piatti (rigidi), posate, bicchieri a perdere resistenti, tutte attrezzature di buona qualità, e di quanto è necessario per l’espletamento del servizio tra cui l’acqua potabile da prelevare da ambienti cucina; pulizia e riordino delle stoviglie, pulizia e la sanificazione dei locali, attrezzature, stoviglie e suppellettili utilizzati per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti .Il Comune potrà autorizzare la preparazione e consegna pasti agli alunni residenti nel Comune di Vallepietra ( Rm) e Filettino ( Fr) e frequentanti le scuole del Comune di Trevi nel Lazio. La Ditta aggiudicataria nel rispetto delle norme del C.C.N.L. dovrà garantire l’assunzione dei lavoratori impiegati nel precedente appalto su loro eventuale richiesta. Al fine di garantire elevati livelli di genuinità e di qualità dei cibi, nonché il rispetto delle norme la ditta deve conseguire entro l’inizio del servizio Mensa, tutte le autorizzazioni necessarie.

22) Nell’esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità degli ingredienti, alla conservazione, alla confezione, alla somministrazione dei cibi ed al trasporto, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e delle suppellettili, sia infine in relazione ai requisiti igienici e sanitari del personale utilizzato dal gestore in merito a quanto disposto dalle vigenti leggi sanitarie. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione e distribuzione dei pasti dovrà astenersi dal fumare.

23) I mezzi adibiti all’eventuale trasporto dei pasti devono essere coibentati idonei al trasporto dei cibi rispetto alla loro tipologia e rispetto alla diversa preparazione dei pasti, devono possedere tutti irequisiti igienico - sanitari previsti e devono essere muniti di attestazione di idoneità sanitaria rilasciata dalla ASL competente.

24) I pasti dovranno essere consegnati direttamente,distribuiti a spese della ditta aggiudicataria presso i locali scolastici destinati al consumo.

25) La ditta aggiudicataria deve garantire la distribuzione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti ed il numero dei pasti distribuiti, l’Impresa deve immediatamente provvedere alla fornitura dei pasti mancanti.

26) L’Impresa deve garantire la distribuzione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità stabilite dalle tabelle dietetiche, come debitamente autorizzate dal Dipartimento di prevenzione dell’ASL FR – Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, di cui all’Allegato del disciplinare di gara

27) Sarà cura dell’Amministrazione Comunale comunicare alla ditta aggiudicataria i casi di scioperi, assemblee sindacali del personale o altre cause che impediscono il regolare funzionamento della scuola.

28 ) Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione della cucina di produzione pasti, delle attrezzature di sporzionamento, locali comunali in cui avviene la distribuzione e consumo sono a totale carico della ditta aggiudicataria . I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alle normative vigenti e devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, nonché devono essere contenuti nelle confezioni originali e conservati in locale apposito o in armadi chiusi. E’ assolutamente vietato detenere i prodotti detergenti e sanificanti nelle zone destinate alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti. Tutti i rifiuti devono essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta. Nessun contenitore di rifiuti deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del plesso scolastico.

29 ) Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materiaed alle clausole e specifiche tecniche contenute nei criteri ambientali minimi contenuti nel decreto del Ministero dell’ambiante di cui all’art. 34 del dlgs 50/2016;

30) Si applicano le clausole e specifiche tecniche contenute nei criteri ambientali minimi contenuti nel decreto del Ministero dell’ambiante di cui all’art. 34 del dlgs 50/2016;

31) E’ espressamente vietata la somministrazione di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.), l’accertamento della violazione del divieto configura un’ipotesi di risoluzione del contratto. L’Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dall’art. 59 della legge finanziaria n.488 del 23.12.1999 e dell’art. 144 del dlgs 50/2016 richiede obbligatoriamente per la preparazione dei pasti, l’impiego di prodotti biologici, tipici tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento. I prodotti biologici da utilizzare sono i legumi. E’ ammesso l’uso di pesce surgelato e/o congelato. Non è consentito l’uso di carni congelate e/o surgelate. I prodotti ortofrutticoli devono essere freschi con la eccezione dell’utilizzo di prodotti surgelati di qualità per piselli e spinaci. Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle dietetiche. I menù, elaborati in conformità alle linee guida per la ristorazione scolastica, sono articolati in cinque settimane e le relative grammature dei generi alimentari sono indicati nelle tabelle dietetiche, qui allegate da considerare a crudo e a netto degli scarti. pasti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, qualità e quantità a quanto previsto nell’allegato al disciplinare di gara, cioè ai menù e alle tabelle dietetiche. La quantità di pasto al personale docente e non docente dovrà essere maggiorata del 30% di quella prevista ai bambini.

32) Di norma i menù non sono modificabili. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni in casi eccezionali. Le eventuali variazioni, in ogni caso, devono essere effettuate previa comunicazione scritta, specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all’Amministrazione Comunale. La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,00 dello stesso giorno. La richiesta della dieta in bianco non necessita di certificato medico. Tale menù è costituito da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato. I pasti dovranno essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali.

33) Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti obblighi**:** Fornitura di tutti i generi alimentari ed acqua minerale o naturale necessari prelevata da ambienti cucina , con l'osservanza delle tabelle dietetiche e dei menù settimanali. Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e consegna alla distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità di tutti i locali adibiti all'uso di mensa . Fornitura dei vuoti a perdere: piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli (in plastica o in carta). L’affidatario a mezzo del proprio personale dovrà provvedere ad apparecchiare ed a sparecchiare e dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali d'appalto: misure di sanificazione ambientale e detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici nei locali mensa ed in quelli di appoggio con proprio personale e con utilizzo di propri prodotti adatti allo scopo. Per la qualità delle materie prime e del servizio mensa , l’affidatario è tenuto alla osservanza dei seguenti obblighi:

a) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alte norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine, ecc.;

b) integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;

c) il gestore dovrà provvedere alla conservazione delle bolle di consegna, o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che dovranno essere disponibili per eventuali controlli;

d) è fatto divieto assoluto e tassativo al gestore di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati, riciclare pasti o avanzi;

e) è fatto divieto assoluto e tassativo al gestore di fare ricorso a pasti pronti o precotti, garantendo comunque la qualità e l'igiene e la qualità degli stessi in caso di somministrazione per evento straordinario che dovrà essere tempestivamente comunicato al responsabile dei servizi scolastici per i dovuti controlli;

f) il gestore dovrà altresì limitare l'uso di pelati, conserve o altri prodotti in scatola, preferendo confezioni in vetro. Sono vietate le forniture a tavola di alimenti in scatola;

g) stipula del contratto di assicurazione R.C. a favore degli utenti contro tutti i rischi derivanti dalla

somministrazione e consumazione dei pasti.

34 ) La ditta aggiudicataria elegge domicilio presso il proprio domicilio legale ove tutte le comunicazioni relative all'appalto saranno inviate.

35) La ditta aggiudicataria solleva il Comune di Trevi nel Lazio ed i suoi funzionari da ogni e qualsiasi responsabilità scaturente dal servizio appaltato, impegnandosi, tra l'altro, ad effettuare il servizio con personale qualificato, avente i requisiti igienico sanitari previsti dalla legge e regolarmente assunto ed assicurato ai sensi della normativa vigente. Qualora il gestore non dovesse provvedere al risarcimento dei danni nei termine fissato dalla relativa lettera di notifica, il Comune è autorizzato a provvedere direttamente, salvo trattenuta di pari importo sul compenso da corrispondere alla ditta stessa.

36) Il Comune, oltre che di personale proprio, si avvarrà del locale servizio di igiene pubblica e della ditta affidataria del servizio di autocontrollo (HACCP) di cui al D.Lgs.155/97 per esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa osservanza delle norme igieniche di cui al precedente articolo, la verifica della conservazione e somministrazione dei pasti e dei generi di consumo adoperati e di ogni altra fase attinente alla esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi il gestore dalle proprie responsabilità. L'Amministrazione comunale controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio. L'Amministrazione prima di procedere alla interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità e nella quantità del cibo a seguito dei predetti controlli, o su segnalazione fatta dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali e dalla ASL, accertata l'esistenza e la gravita delle disfunzioni, applicherà le penali previste nel disciplinare di gara ed in assenza di specifica previsione le seguenti sanzioni: a) Per ogni segnalazione una detrazione di €. 129,11 a titolo di penale per ogni giorno in cui vengono accertati i comportamenti emissivi fino ad un massimo di due segnalazioni;

b) Alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con incameramento della cauzione e diritto di rivalsa nei confronti del gestore inadempiente per le maggiori spese sostenute. La denunzia della omissione e, quindi, la applicazione della penale sarà preceduta dalla contestazione, a mezzo raccomandata, del fatto emissivo, e la ditta ove lo riterrà opportuno, potrà presentare le sue controdeduzioni entro gg.10 dalla ricezione della missiva. La Giunta Comunale, su proposta del responsabile del settore scolastico, con proprio atto provvederà in merito entro gg.10 ad accogliere o rigettare le giustificazioni prodotte.

37) Oltre che nei casi disciplinati dal vigente codice civile in materia di violazioni contrattuali, l'Amministrazione potrà revocare/recedere dall'appalto, con proprio atto senza alcuna ulteriore formalità in caso di gravi e ripetute violazioni contrattuali o dei contenuti del disciplinare di gara e dell’offerta tecnica ed economica formulata cui sia seguito il procedimento d'accertamento previsto dal precedente art. 33, con erogazione di penalità. La revoca/recesso sarà inoltre dichiarata nei modi su descritti, quando l'autorità sanitaria locale comunicherà a questo ente proposta in tal senso per la violazione di norme sanitarie specifiche.

38) E’ assolutamente vietata la cessione del contratto. E’ altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall’ avvenuta esecuzione dei servizi previsti in contratto, senza l’espressa autorizzazione preventiva dell’Amministrazione appaltante. Qualora la Ditta appaltatrice dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, l’Amministrazione sarà tenuta a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale. Verrà inoltre addebitata alla Ditta aggiudicataria, a titolo di risarcimento danni, la maggior spesa derivante dall’assegnazione dei servizi ad altra ditta concorrente, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

39 ) Il contratto è soggetto, oltre all’osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e del codice civile, con particolare riferimento al rispetto della normativa in materia di trasporti pubblici e al possesso dei requisiti per i conducenti di automezzi adibiti al servizio appaltato. La Ditta appaltatrice è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all’aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall’introduzione e dall’applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente

40) Qualsiasi controversia tra le Parti è demandata alla competenza del giudice ordinario. A tal fine sarà competente, in via esclusiva, il Foro di Frosinone

41) Per quanto non previsto nel presente contratto, si applicano le disposizioni del codice dei contratti emanato con D.Lgs. 50/2016. Dette disposizioni si sostituiscono di diritto alle eventuali clausole difformi del presente contratto. Fanno parte integranti del presente contratto il disciplinare di gara, la determina a contrarre e l’offerta tecnica ed economica formulata dall’aggiudicatario.

42) Nel caso di singole inadempienze contrattuali l’amministrazione avrà la facoltà di applicare una penale minima di euro 500,00 .La sanzione sarà applicata previa contestazione (mediante raccomandata a/r) all’appaltatore dell’inadempienza rilevata. Il presente contratto è esente dall’imposta di bollo ai sensi dell’art. 17 del dlgs 460/97 .Ai sensi dell’art. 1341 e 1342 del codice civile vengono espressamente approvate le condizioni di cui agli artt. da 5 a 37 sopra richiamati del presente contratto. Per quanto non espressamente previsto nel presente contratto si applicano le vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia.

Le parti si danno reciprocamente atto che il presente contratto viene stipulato conformemente a quanto disposto dall’art. 32, comma 14, del codice del contratti pubblici D.lgs. n. 50/2016.

Il presente atto è stato redatto da me, Segretario comunale , mediante l’utilizzo ed il controllo personale degli strumenti informatici su pagine 10 a video .

Il presente contratto viene da me, Segretario, letto alle parti contraenti che, riconosciutolo conforme alla loro volontà, insieme con me ed alla mia presenza e vista lo sottoscrivono. Il sottoscritto Segretario Comunale, dopo la conversione del cartaceo firmato dalle parti in file PDF, chiuderà il file del contratto con l’apposizione della propria firma digitale ai sensi dell’art. 1, comma 1, lettera s) del D.lgs. 7 marzo 2005, n. 82 codice dell’amministrazione digitale (CAD).