

# COMUNE DI ACQUAPENDENTE

**-Provincia di Viterbo-**

## **Contratto affidamento servizio mensa scolastica**

L'anno ..... addì ..... del mese di ..... in Acquapendente, nella Casa Comunale avanti di me **dottor Franco Colonnelli**, Segretario Generale del Comune di Acquapendente, autorizzata per legge (c.f.r. art. 97, 4° comma lett. "c" del D. Lgs.vo 267 del 18.8.2000) a rogare tutti i contratti nei quali l'Ente è parte, sono personalmente comparsi i

Sigg.ri:

la dottoressa **Lombardelli Rossella**, nata il , nella sua qualità di Responsabile del procedimento del Comune di Acquapendente ( P.IVA ), il quale interviene in nome, per conto e nell'interesse del Comune che legalmente rappresenta;

il Sig. .... nato a ..... il ..... e residente a ..... in Via ....., che dichiara di intervenire al presente atto in qualità di legale rappresentante della ditta ..... con sede ....., via ..... (P.IVA e COD. FISC. ....),

compresenti della cui identità e piena capacità giuridica di contrarre io Segretario, ufficiale rogante, sono personalmente certo.

**PREMESSO**

che con determinazione a contrattare n..... del ....., esecutiva ai sensi di legge è stata indetta procedura ai sensi degli artt. 20 e 27 del D.Lgs 163/2006 con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs 163/2006 e smi.;

- che con determinazione ....., esecutiva ai sensi di legge, è stato approvato il verbale di gara ed è stata confermata l'aggiudicazione dell'appalto in oggetto a ..... con sede legale ....., per l'importo complessivo di €.....(IVA esclusa) oltre oneri per la sicurezza derivanti dal DUVRI pari a €..... (IVA esclusa);
- che è stato acquisito in data ..... al n. prot. .... certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A., riportante in calce il nulla - osta ai fini dell'art. 10 L. n. 575/1965 e succ. mod., al fine dell'adempimento degli obblighi imposti dal D.P.R. 3.6.1998 n. 252 in materia di lotta alla delinquenza mafiosa;
- che è stata verificata con esito favorevole la sussistenza dei requisiti soggettivi di ammissione come risulta agli atti d'ufficio;
- che si è provveduto a dare pubblicità dei risultati della gara nei modi e tempi previsti dagli artt. 65 e 66 del Codice dei Contratti.

TUTTO CIO' PREMESSO E CONFERMATO, le parti come sopra costituite stipulano e convengono quanto appresso:

Art. 1 – Le parti dichiarano di riconoscere e confermare la premessa come parte integrante del presente contratto, anche per le parti non allegate ma richiamate per relatiomen.

### **Art. 1 – Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa (preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione dei pasti) per gli alunni, il personale docente e il personale scolastico avente diritto, della scuola dell'infanzia del Comune di Acquapendente per il periodo 9 gennaio 2012 30 giugno 2013.

Art. 3 - L'appalto è 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 n. ...., che la ditta aggiudicataria dichiara di conoscere, e che qui si intende integralmente riportato e trascritto, anche se non materialmente allegato.

### **Art. 2 - Durata dell'appalto**

Il servizio decorre dal 9 Gennaio 2012 e terminerà entro la fine del mese di Giugno 2013. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà, senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida. Il Responsabile del Settore si riserva di comunicare alla ditta appaltatrice l'inizio del servizio con lettera raccomandata da spedire con almeno 3 giorni d'anticipo. Il Responsabile del Settore si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento a proprio insindacabile giudizio. La ditta sarà comunque avvisata 15 giorni prima della chiusura della mensa.

### **Art. 3 - Condizioni generali dell'appalto**

A) Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:

- 1) Fornitura di tutti i generi alimentari stabiliti nella tabella dietetica di definizione del menù e quanto riportato nell'offerta tecnica, che se bene materialmente non allegata, forma parte integrante del presente atto;
- 2) Accurato allestimento del refettorio e dei tavoli prima di ogni pasto e accurate pulizie degli stessi, degli arredi e dei pavimenti al termine di ogni servizio;
- 3) Preparazione giornaliera dei pasti, porzionamento e distribuzione nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi;
- 4) Personale qualificato, come da offerta tecnica; sufficiente a garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, del refettorio e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;
- 5) Fornitura di attrezzature aggiuntive a quelle già esistenti presso i locali, di proprietà comunale, occorrenti per la cottura dei cibi, la conservazione delle derrate, nonché per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie;
- 6) Pulizia straordinaria del centro di cottura e del refettorio ogni qualvolta l'Amministrazione o l'ASL ne facciano richiesta a giudizio insindacabile delle stesse;

7) Forniture dei prodotti a perdere: tovaglie e tovaglioli (in plastica o in carta);

8) Ritiro dei buoni pasto e successiva consegna all'ufficio comunale nonché comunicazione degli alunni che hanno usufruito della mensa senza aver consegnato il buono.

B) L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:

1) Misure di sanificazione ambientale. Detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia al centro di cottura che nel refettorio. Detersione e disinfezione settimanale della celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso. Detersione e disinfezione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.

2) Qualità delle materie prime e del servizio mensa.

Per le materie prime, la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

a) fornitura delle materie prime coincidenti a quanto indicato nell'offerta tecnica;

b) precisa denominazione di vendita dei prodotti alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti;

c) integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;

d) 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;

e) la ditta dovrà provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli;

f) pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare

pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti in qualunque modo conservati per il verificarsi di eventi eccezionali previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dietro parere delle Autorità Sanitaria e Scolastica;

g) è fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;

h) al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di apposito attestato di partecipazione a corso di formazione ex libretto sanitario, di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni;

i) attivazione, per l'intero servizio, di uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi dell'H.A.C.C.P. (Hazard Analyst Critical Control Point).

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. 155/97, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- la formazione continua del personale di cucina;

- l'organizzazione di programmi di educazione alimentare a favore dell'utenza scolastica.

L'Appaltatore libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

#### **Art. 4 - Modalità di esecuzione del servizio**

Il servizio si effettua in base alle esigenze didattiche di ogni scuola. I pasti dovranno essere serviti nei giorni e alle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche. I pasti dovranno essere preparati nella cucina della mensa sita nel plesso scolastico di proprietà comunale. La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, consultazioni elettorali, ecc.).

#### **Art. 5 - Materie prime da utilizzarsi per la preparazione dei pasti**

La ditta appaltatrice avrà diritto di scegliere, a propria discrezione i fornitori più idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci. Le materie prime usate per la preparazione di pasti dovranno rispondere ai requisiti igienici e merceologici fissati dalla normativa vigente. La ditta dovrà disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

#### **Art. 6 - Preparazione dei pasti**

I pasti dovranno essere prodotti nella mattinata stessa di somministrazione seguendo i seguenti accorgimenti:

- 1) fare in modo che non intercorra più di mezz'ora tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione a caldo;
- 2) privilegiare cotture al forno, al vapore e stufare con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittiture;
- 3) limitare il ricorso a prodotti a base di glutammato nella preparazione di brodi;
- 4) non eccedere nell'uso di sale da cucina e ricorrere all'uso di aromi vegetali;

5) non riciclare oli di cottura.

La Ditta appaltatrice garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi. L'Ente si riserva il diritto di verificare che le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti previsti dal presente contratto e dall'offerta tecnica. La ditta dovrà fornire, allo stesso prezzo, a richiesta delle Istituzioni scolastiche, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti uffici dell'U.L.S.S. per studenti che debbano seguire "diete speciali personalizzate" (es. per celiaci, diabeti, neuropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, allergie alimentari, ecc.) Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori ed adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari. E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi. E' assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti derivati da manipolazioni genetiche (OGM).

## **Art. 7 - Condizioni particolari dell'appalto**

1) Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.

a) Nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio.

b) I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale;

2) Sicurezza del personale addetto al servizio.

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna a osservare tutte le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 626/94 e tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità;

3) Concessione in uso dei locali e degli impianti.

a) all'impresa saranno concessi in uso gratuito i locali situati presso il Plesso Scolastico di Via Carmine adibiti a cucina e a mensa senza che gli stessi possano essere diversamente utilizzati;

b) all'impresa saranno concessi in uso gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data di inizio del contratto. L'impresa dovrà prendere in carico, previo controllo, i predetti impianti, sottoscrivendo il relativo verbale;

c) alla scadenza del contratto l'appaltatore dovrà riconsegnare i beni liberi, in perfetto stato e perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso;

d) l'Amministrazione fornirà gratuitamente l'energia elettrica, l'acqua e il gas;

e) Sono ad esclusivo carico dell'appaltatore:

L'ordinaria manutenzione dei locali;

Qualsiasi tipo di manutenzione delle attrezzature in uso;

Tutti gli oneri inerenti la gestione del servizio compresi la pulizia di tutti i locali, delle stoviglie e delle attrezzature da eseguire nel più rigoroso rispetto delle norme sanitarie vigenti in materia.

La ditta aggiudicataria, per l'esercizio delle attività del servizio, deve acquisire, a propria cura e spese, tutte le licenze, le autorizzazioni e nulla-osta previsti dalla legge e dai regolamenti.

L'assenza delle predette autorizzazioni comporta l'immediata revoca del servizio oltre il rimborso, per risarcimento danni, causato al Comune per gli atti e i provvedimenti posti in essere per l'effettuazione del servizio sostitutivo.

Rimangono a carico del Concedente i seguenti oneri:

- la fornitura di energia elettrica, acqua e gas e riscaldamento
- la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti

### **Art. 8 – Disposizioni in materia di sicurezza**

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto nella disciplina di cui al D. Lgs. 81/2008.

In particolare , l'appaltatore dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro.

Dovrà inoltre provvedere alla predisposizione di un idoneo piano di evacuazione, previa mappatura dei locali ed addestramento degli interessati.

### **Art. 9 - Responsabile tecnico dell'impresa**

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile tecnico del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

### **Art. 10 - Sciopero**

Il servizio di refezione scolastica è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto qualora nel corso del contratto si verificassero scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, l'impresa dovrà comunque darne preventiva e tempestiva comunicazione a garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio.

### **Art. 11 - Controlli**

L'Ente si riserva il diritto di procedere al controllo ed alle analisi delle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti e degli alimenti stessi, la quantità delle razioni, la temperatura dei cibi nonché ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato. Il Responsabile comunale del

Servizio può autorizzare visite concordate da parte degli amministratori nonché disporre periodici controlli tramite la competente ASL, al fine di verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia. Il Responsabile del Servizio può altresì vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal capitolato e dall'offerta tecnica.

### **Art. 12 – Cauzioni e Assicurazioni**

A garanzia degli impegni assunti con il presente contratto la ditta aggiudicataria ha prestato cauzione definitiva con le modalità di cui all'art. 6 del Capitolato speciale d'appalto, mediante polizza fideiussoria numero ..... in data ..... dalla società ..... per l'importo di €.....

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dalla somministrazione di cibi contaminati e/o avariati. A tal scopo la ditta è in possesso di polizza assicurativa R.C. numero ..... dalla società ..... con massimali pari a 1 milione di euro per sinistro, depositata agli atti

### **Art. 13 - Osservanza delle clausole contrattuali e penalità**

L'Amministrazione comunale controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso il Responsabile del Servizio, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità o nella quantità di cibo, a seguito dei predetti controlli, o su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali e dall'ASL, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di Euro 258,23;
- b) alla seconda segnalazione una penale di Euro 516,46;

c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per le maggiori spese sostenute.

#### **Art. 14 - Risoluzione del contratto**

Oltre a quanto previsto dal presente capitolato e dalle norme vigenti per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, il Comune procederà ai sensi dell'articolo 1454 del Codice Civile, previa diffida ed assegnazione di un termine inferiore a giorni quindici, alla risoluzione di diritto del contratto nel caso di violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi.

Il Comune, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, opererà la risoluzione di diritto del contratto con effetto immediato, mediante semplice dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva, intimata a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, fatto salvo il risarcimento del danno subito ed il recupero delle maggiori spese sostenute dal Comune in conseguenza delle inadempienze e della risoluzione del contratto, nelle seguenti ipotesi:

- per impossibilità sopravvenuta della prestazione da parte dell'aggiudicataria a seguito di controlli relativi a quanto previsto dalla normativa antimafia;
- per inosservanza delle disposizioni di legge relative al personale utilizzato, violazione degli obblighi contrattualmente assunti in tema di trattamento economico dei lavoratori o mancato rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro;
- nel caso in cui l'aggiudicataria sospenda il servizio con sua decisione unilaterale;
- nel caso di gravi azioni da parte del personale dell'aggiudicataria a danno della dignità personale degli utenti e/o di maltrattamento degli stessi;
- nel caso di mancata reintegrazione del deposito cauzionale entro quindici giorni dall'intervenuta escussione da parte del Comune;

- nei casi di cessazione dell'azienda, di cessazione di attività, di concordato preventivo, di fallimento, di liquidazione coatta amministrativa, di violazione del divieto di cessione del contratto;

- nel caso di mancata sostituzione, entro il termine assegnato dall'Amministrazione, del personale non in possesso dei necessari requisiti per lo svolgimento del servizio o, comunque, di utilizzo di personale non adeguato;

- ripetute violazioni contrattuali che comportino grave pregiudizio agli interessi dell'Ente.

La risoluzione anticipata del contratto comporterà l'incameramento della cauzione. Resta salva la possibilità in capo al Comune di esperire qualsiasi azione giudiziaria che si rendesse opportuna.

#### **Art. 15 - Divieto di cessione del contratto**

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

#### **Art. 16 – Corrispettivo del servizio e revisione**

Il prezzo per ogni singolo pasto è corrispondente a €..... (euro.../...) oltre IVA.

L'importo complessivo della concessione è stimato in €..... (euro ...../00) oltre IVA

#### **Art. 17 - Danni**

La ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune e a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente contratto.

#### **Art. 18 - Esecuzione del servizio**

Il servizio di mensa dovrà essere eseguito dalla ditta aggiudicataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente contratto con l'esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad

avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

### **Art. 19 - Finanziamento dei pagamenti**

I pagamenti di cui al presente contratto saranno effettuati con le modalità di cui all'art. 24 del Capitolato d'Appalto e secondo quanto previsto dal vigente Regolamento Comunale di Contabilità.

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art.3 della L. n. 136 del 13/08/2010 e s.m. e i. Nel caso in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane Spa il contratto deve intendersi risolto ai sensi dell'art. 1456 c.c., sottoscrivendo a tali fini apposita clausola negoziale.

### **Art. 20 - Spese di contratto, registro e diverse**

Il presente atto è soggetto ad IVA, ai sensi del D.P.R. 633/1972, e successive modificazioni ed integrazioni.

Sono a carico completo ed esclusivo della ditta appaltatrice tutte le spese relative e conseguenti alla stipulazione del contratto di appalto. Ai fini della registrazione fiscale le parti richiedono la registrazione in misura fissa trattandosi di fornitura assoggettata all'imposta sul valore aggiunto. La Ditta appaltatrice assume e suo completo carico tutte le imposte e tasse, con rinuncia dal diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Si chiede la registrazione in misura fissa ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. n.

### **Art. 21 - Controversie**

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica insorta intorno all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, sarà competente il Foro di Pescara. E' esclusa la competenza arbitrale.

### **Art. 22 - Domicilio dell'appaltatore**

L'Appaltatore dovrà eleggere domicilio per tutta la durata del contratto, per tutti gli atti del medesimo, nel Comune di Acquapendente. Tutte le comunicazioni, notificazioni e intimidazioni

saranno effettuate a mezzo di messo comunale ovvero mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento a discrezione del Responsabile del Servizio. E' fatta salva la notificazione per Ufficiale Giudiziario nei casi espressamente previsti per legge. Qualsiasi comunicazione fatta al responsabile della ditta si considera fatta generalmente al titolare della stessa.

### **Art. 23 - Costituzione in mora**

Tutti i termini e le comminatorie previste dal presente contratto, operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

### **Art. 24 - Cessione di crediti**

La cessione di crediti e qualunque procura dell'appaltatore sono vietate qualora non sono riconosciute dall'Amministrazione.

### **Art. 24 – Dati sensibili**

La Ditta aggiudicataria ed il personale ad essa facente capo sono tenuti al rispetto delle norme inerenti al trattamento dei dati personali dell'utenza e a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze relativi ad utenti di cui si venga a conoscenza per ragioni connesse all'espletamento del servizio.

Dattiloscritto da persona di mia fiducia su n. \_\_\_\_\_ facciate il presente atto è stato da me letto ai comparenti i quali, ritenutolo conforme alla loro volontà, meco lo sottoscrivono in segno di accettazione.

Acquapendente,            lì  
.....

Il Responsabile del Servizio Finanziario \_\_\_\_\_

L'Impresa appaltatrice \_\_\_\_\_

Il Segretario Generale \_\_\_\_\_