



COMUNE DI ZIANO PIACENTINO

PROVINCIA DI PIACENZA

DELIBERAZIONE N. 39
in data: 19.07.2016

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

OGGETTO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA PER IL PERSONALE SCOLASTICO IMPEGNATO IN SERVIZIO DI SORVEGLIANZA DURANTE LA REFEZIONE SCOLASTICA, PER GLI ANZIANI NON AUTOSUFFICIENTI ED ADULTI IN DIFFICOLTA'. APPROVAZIONE CAPITOLATO TECNICO PATTI E CONDIZIONI.

L'anno **duemilasedici** addì **diciannove** del mese di **luglio** alle ore **9,00** nella sala delle adunanze previa l'osservanza delle modalità e nei tempi prescritti, sono stati convocati a seduta per oggi i componenti la Giunta Comunale.

All'appello risultano:

N.	COMPONENTI	
1	GHILARDELLI dott. MANUEL	Presente
2	FORNASIER ROSSANA	Presente
3	FERRARI MARIA LUISA	Presente

Totale presenti **3**

Totale assenti **0**

Partecipa ai sensi dell'art. 97 co. 4 lett. A) del Dlgs n. 267/2000 il Segretario Comunale dott.ssa **dott. Giovanni De Feo**

Accertata la validità dell'adunanza il dott. **dott. Manuel Ghilardelli** in qualità di Sindaco ne assume la presidenza, dichiarando aperta la seduta e invitando la Giunta Comunale a deliberare in merito all'oggetto sopra indicato.

Trasmessa per competenza all'Ufficio:

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> Amministrativo
<input type="checkbox"/> Finanziario
<input type="checkbox"/> Tecnico |
|---|

LA GIUNTA COMUNALE

CONSIDERATO che la convenzione stipulata in data 24/07/2013 con la Scuola dell'Infanzia Paritaria "Malvicini-Bozzini" di Ziano Piacentino per il servizio di mensa in favore di alunni che frequentano la scuola primaria, anziani non autosufficienti ed adulti in difficoltà è scaduta il 30/06/2016;

PRESO ATTO che Legge di stabilità 2016 ha introdotto la possibilità, per i Comuni sotto i 10.000 abitanti, di acquisire lavori, beni e servizi fino a 40.000,00 euro in autonomia, senza l'obbligo di servirsi, fino a tale cifra, alle centrali uniche di committenza;

VISTO l'art. 125, comma 11 del D.Lgs. n. 163/2006;

RICHIAMATA la deliberazione del Consiglio Comunale n. 9 del 21/03/2007, esecutiva ai sensi di legge, con oggetto: "Approvazione regolamento per le acquisizioni in economia di beni e servizi" ed in particolare l'art. 8 del predetto Regolamento;

RICHIAMATA la deliberazione del Consiglio Comunale n. 10 del 25/02/2010, esecutiva ai sensi di legge, con oggetto: "Regolamento per le acquisizioni in economia di beni e servizi: aggiornamento e modifiche nel testo vigente ed approvazione nuovo testo" ed in particolare l'art. 8 del predetto Regolamento;

RICHIAMATA la deliberazione del Consiglio Comunale n. 6 del 02/04/2014, esecutiva ai sensi di legge, con oggetto: "Approvazione regolamento per le acquisizioni in economia di beni e servizi" ed in particolare l'art. 8 del predetto Regolamento;

TENUTO CONTO che il MIUR ha precisato, con apposita nota inviata all'ANCI, che il Comune deve assicurare il pasto al personale scolastico impegnato in servizio di sorveglianza durante la refezione scolastica e che tale personale ha diritto alla gratuità del pasto;

PRESO ATTO che in tale nota è altresì indicato che il Ministero riconosce un contributo verso gli Enti Locali, sancito dall'art. 7 comma 41 della Legge 135/2012, per le spese sostenute per i pasti del personale statale, in proporzione al numero delle classi che accedono al servizio mensa scolastica;

RITENUTO, per quanto sopra, di ricorrere all'affidamento diretto del servizio mensa per il personale scolastico impegnato in servizio di sorveglianza durante la refezione scolastica, per gli anziani non autosufficienti e gli adulti in difficoltà a far data dal 01/09/2016 e sino al 30/06/2017, così come previsto dall'art. 8 del vigente Regolamento per le acquisizioni in economia di

beni e servizi, dalla Legge di Stabilità 2016 e dall'art. 125, comma 11 del D.Lgs. n. 163/2006;

EVIDENZIATO che il responsabile del settore nell'effettuare l'affidamento diretto dovrà rispettare le seguenti direttive:

- Il servizio ha per oggetto il servizio di mensa per il personale scolastico impegnato in servizio di sorveglianza durante la refezione scolastica, per gli anziani non autosufficienti e gli adulti in difficoltà;
- Il servizio rivolto alle persone anziane non autosufficienti ed agli adulti in difficoltà deve essere svolto dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi, indicativamente tra le ore 11,30 e le ore 12,30;
- Il servizio pasti rivolto al personale scolastico con funzioni di vigilanza durante il servizio mensa sarà definito in conformità al calendario scolastico ed agli orari stabiliti del Dirigente Scolastico;
- Il servizio dovrà avere durata a decorrere dal 01/09/2016 e sino al 30/06/2017;

VISTO il capitolato tecnico patti e condizioni per l'affidamento del servizio mensa per il personale scolastico impegnato in servizio di sorveglianza durante la refezione scolastica, per gli anziani non autosufficienti e gli adulti in difficoltà, predisposto dal settore amministrativo, che si allega al presente atto per formarne parte integrante e sostanziale;

VISTO il parere favorevole espresso dal Responsabile del Settore Amministrativo in ordine alla regolarità tecnica, ai sensi dell'articolo 49, comma 1, del T.U. n. 267/2000;

DELIBERA

1. DI AFFIDARE il servizio di mensa per il personale scolastico impegnato in servizio di sorveglianza durante la refezione scolastica, per gli anziani non autosufficienti e gli adulti in difficoltà per il periodo 01/09/2016 – 30/06/2017;
2. DI ATTRIBUIRE al responsabile di settore il compito di provvedere all'affidamento diretto del servizio di mensa per il personale scolastico impegnato in servizio di sorveglianza durante la refezione scolastica, per gli anziani non autosufficienti e gli adulti in difficoltà, ai sensi dell'art. 125, comma 11 del D.Lgs. n. 163/2006, dell'art. 8 del Regolamento per le acquisizioni in economia di beni e servizi adottato con delibera del Consiglio Comunale n. 6 del 02/04/2014, esecutiva ai sensi di legge e della Legge di stabilità 2016;
3. DI DEMANDARE al Responsabile del Settore Amministrativo tutti gli atti conseguenti nel rispetto delle seguenti direttive:

- Il servizio ha per oggetto il servizio di mensa per il personale scolastico impegnato in servizio di sorveglianza durante la refezione scolastica, per gli anziani non autosufficienti e gli adulti in difficoltà;
 - Il servizio rivolto alle persone anziane non autosufficienti ed agli adulti in difficoltà deve essere svolto dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi, indicativamente tra le ore 11,30 e le ore 12,30;
 - Il servizio pasti rivolto al personale scolastico con funzioni di vigilanza durante il servizio mensa sarà definito in conformità al calendario scolastico ed agli orari stabiliti del Dirigente Scolastico;
 - Il servizio dovrà avere durata a decorrere dal 01/09/2016 e sino al 30/06/2017;
4. DI APPROVARE il capitolato tecnico patti e condizioni per l'affidamento del servizio mensa per il personale scolastico impegnato in servizio di sorveglianza durante la refezione scolastica, per gli anziani non autosufficienti e gli adulti in difficoltà, predisposto dal settore amministrativo, che si allega al presente atto per formarne parte integrante e sostanziale.

SUCCESSIVAMENTE,

LA GIUNTA COMUNALE

RAVVISATA l'urgente necessità di provvedere in merito a quanto sopra deliberato;

VISTO l'art. 134 co. 4° del D.Lgs. n. 267/2000;

con votazione separata ed unanime resa nei modi di legge;

DELIBERA

di dichiarare il presente atto immediatamente eseguibile.

COMUNE DI ZIANO PIACENTINO
Provincia di Piacenza

Allegato alla delibera di G.C. N. 39 del 19/07/2016

OGGETTO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA PER IL PERSONALE SCOLASTICO IMPEGNATO IN SERVIZIO DI SORVEGLIANZA DURANTE LA REFEZIONE SCOLASTICA, PER GLI ANZIANI NON AUTOSUFFICIENTI ED ADULTI IN DIFFICOLTA'. APPROVAZIONE CAPITOLATO TECNICO PATTI E CONDIZIONI.

PARERI OBBLIGATORI

(Art. 49, comma 1 del D. Lgs. 18/08/2000 n. 267)

PARERE IN ORDINE ALLA REGOLARITA' TECNICA

PARERE FAVOREVOLE

Ziano Piacentino, lì 13/07/2016

Il Responsabile del Settore Amministrativo
(Patrizia Gatti)

**CAPITOLATO TECNICO PATTI E CONDIZIONI PER LA GESTIONE DEL
SERVIZIO MENSA PER IL PERSONALE SCOLASTICO IMPEGNATO IN
SERVIZIO DI SORVEGLIANZA DURANTE LA REFEZIONE SCOLASTICA,
PER GLI ANZIANI NON AUTOSUFFICIENTI ED ADULTI IN DIFFICOLTA'
PERIODO 01/09/2016 – 30/06/2017**

ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio pasti si colloca nella rete dei servizi socio assistenziali rivolti alle persone anziane non autosufficienti ed agli adulti in difficoltà residenti nel Comune di Ziano Piacentino. Il servizio consiste nella consegna al domicilio del beneficiario di un pasto completo appena confezionato ed inserito in contenitori termici in grado di garantire temperatura adeguata ed igienicità. Il servizio di pasti a domicilio risponde alla necessità di consentire un'adeguata alimentazione di anziani e/o adulti in condizioni di particolare disagio, altrimenti impossibilitati a provvedervi autonomamente.

Inoltre tale servizio viene effettuato anche per il personale scolastico impegnato in servizio di sorveglianza durante la refezione scolastica e consegnato nel locale mensa sito nella scuola primaria del Capoluogo.

ART. 2 – STANDARD DEL SERVIZIO

Il servizio rivolto alle persone anziane non autosufficienti ed agli adulti in difficoltà viene svolto dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi indicativamente tra le ore 11,30 e le ore 12,30. La consegna viene effettuata a carico del Comune di Ziano Piacentino dal personale O.S.S. a cui è stato appaltato il servizio di assistenza domiciliare.

Il numero medio giornaliero di pasti è stimato in 5/6 unità: sono possibili variazioni del numero di pasti (in più o in meno) e l'aggiudicatario è tenuto comunque all'esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche e normative e al medesimo livello qualitativo/gestionale.

Le nuove richieste di attivazione, come eventuali annullamenti o sospensioni, saranno comunicate via fax o e-mail.

Il servizio pasti rivolto al personale scolastico con funzioni di vigilanza durante il servizio mensa sarà definito in conformità al calendario scolastico ed agli orari stabiliti del Dirigente Scolastico. Il numero indicativo delle presenze degli Insegnanti che effettuano il servizio di assistenza e vigilanza durante la refezione scolastica è di circa 50 al mese, riferito al periodo di apertura del plesso scolastico.

ART. 3 – DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è di dieci mesi dal 01/09/2016 – 30/06/2017. La proroga sarà disposta dalla Giunta Municipale, su proposta del Responsabile del Settore, che relazionerà sulla convenienza e sul gradimento del servizio offerto da parte dell'utenza.

L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, la facoltà di sospendere temporaneamente o definitivamente il servizio pasti, in caso di inagibilità dei locali, dovuti a causa di forza maggiore (calamità naturali, incendio, scoppio, allagamento ecc.). In tali casi nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta gestore del servizio.

ART. 4 – LOCALI ED ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE DELL'APPALTATORE

La preparazione dei pasti caldi deve avvenire in apposito locale cucina attrezzato. Il locale "sala mensa" sito nell'edificio scolastico e gli arredi ivi presenti sono trasferiti in comodato d'uso nello stato in cui si trovano, con obbligo di usufruirne unicamente per la distribuzione dei pasti in favore del personale docente con compiti di assistenza e vigilanza.

Sono a carico della ditta aggiudicataria:

- 1) Acquisto generi alimentari necessari, secondo i menù e le tabelle dietetiche previste dall'ASL competente;
- 2) Acquisto e distribuzione acqua minerale naturale durante i pasti;
- 3) I detersivi, sanificanti e attrezzature impiegati per le operazioni di pulizia e sanificazione delle stoviglie e dei locali;
- 4) Gli indumenti e idonei strumenti di lavoro del personale;
- 5) La manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli impianti ivi esistenti;
- 6) Il gas metano, la fornitura idrica e quella elettrica utilizzate per la cottura dei pasti;
- 7) Il mantenimento della salubrità degli alimenti per tutte le fasi, dalla conservazione delle materie prime alla distribuzione del prodotto finito;
- 8) Le stoviglie, i bicchieri, i piatti, le tovaglie, le posate e tutti i suppellettili che si rendono necessari;

Sono a carico del Comune;

- 1) Il riscaldamento, la fornitura idrica e quella elettrica relative al locale mensa della scuola primaria
- 2) Gli interventi periodici di disinfestazione.

Manutenzione e pulizia

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo della manutenzione ordinaria delle attrezzature, impegnandosi in ogni caso ad assicurare l'efficienza delle stesse attrezzature così da non intralciare le prestazioni del servizio.

La manutenzione straordinaria dei locali e delle attrezzature è a carico del Comune; eventuali interventi richiesti dovranno pervenire per iscritto. La detersione e la disinfezione dei locali e degli arredi, il lavaggio delle stoviglie e di tutte le suppellettili impiegate, dovranno essere eseguiti a fine somministrazione pasti o qualora sia ritenuto necessario. I prodotti impiegati per le attività di pulizia e disinfezione dovranno essere corredati delle opportune schede tecniche e conservati in appositi armadietti, lontano dagli alimenti.

ART. 5 – MODALITA' DI ACCESSO AL SERVIZIO

Le richieste di ammissione per gli anziani e/o adulti in condizioni di particolare disagio sono valutate dal Servizio Sociale Comunale che definisce, sulla base delle condizioni sociali, economiche e parentali dell'utente e del contesto familiare, l'attivazione del servizio pasti a domicilio.

Il MIUR ha precisato, con apposita nota inviata all'ANCI, che il Comune deve assicurare il pasto al personale scolastico impegnato in servizio di sorveglianza durante la refezione scolastica e che tale personale ha diritto alla gratuità del pasto. In tale nota è altresì indicato che il Ministero riconosce un contributo verso gli Enti Locali, sancito dall'art. 7 comma 41 della Legge 135/2012, per le spese sostenute per i pasti del personale statale, in proporzione al numero delle classi che accedono al servizio mensa scolastica.

ART. 6 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto dell'appalto, che dovrà essere svolto secondo le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale, comprende, secondo le modalità di seguito elencate, le prestazioni sotto specificate.

5.1. Preparazione cottura e confezionamento

Il servizio prevede la preparazione, la cottura e il confezionamento in singoli contenitori termici mono porzione, dei pasti presso il centro di cottura in disponibilità dell'appaltatore in regola con la normativa HACCP.

Composizione pasti: i pasti (menù estivo ed invernale) dovranno essere preparati nel rispetto di tabelle dietetiche predisposte dall'ASL competente con le grammature indicate, esclusivamente con derrate alimentari di qualità, garantendo genuinità e freschezza ed assicurando sempre le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo, nonché nel rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti.

Non devono in alcun caso essere utilizzati:

- Conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- Prodotti derivanti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.

Il menù tipo dovrà essere composto: primo piatto secondo piatto, contorno, frutta, pane e l. 0,50 d'acqua. I piatti dovranno essere variati, evitando la ricomparsa dello stesso nell'arco della settimana.

Diete speciali: l'appaltatore dovrà approntare (senza alcuna spesa aggiuntiva per l'Ente), con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari, debitamente certificati da documentazione medica.

5.2. Trasporto e consegna

Il trasporto e la consegna presso il domicilio degli utenti sono effettuati dal Comune di Ziano Piacentino con personale O.S.S. a cui è stato appaltato il servizio di assistenza domiciliare.

I pasti a domicilio dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici nei quali i singoli componenti del pasto devono essere sigillati separatamente (contenitori diversi per il primo, il secondo ed i contorni), in modo tale da evitare fuoriuscite. Per quanto riguarda le diete speciali la ditta dovrà avere cura di confezionare i pasti in contenitori riconoscibili, apponendo il nome del destinatario. L'utente del servizio dovrà provvedere, a propria cura e spese, all'acquisto e alla sostituzione dei contenitori non più idonei all'uso nel corso dell'appalto.

Il servizio mensa per il personale scolastico impegnato in servizio di assistenza e vigilanza durante la refezione scolastica dovrà essere consegnato nel locale mensa sito nella scuola primaria del Capoluogo.

5.3. Rendicontazione

L'appaltatore si impegna a:

- Inviare all'Ente, nei primi giorni del mese successivo, il rendiconto del numero dei pasti preparati;
- A fatturare direttamente al Comune di Ziano Piacentino, previa verifica da parte della stazione appaltante.

L'Ente si impegna a liquidare le fatture entro 60 giorni dalla data di ricevimento al protocollo dell'Ente.

I quantitativi complessivi possono essere ridotti o aumentati da parte dell'Ente, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che la ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni o pretendere indennità.

7 – OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTANTE

La ditta si impegna:

- Ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione, infortuni ed igiene del lavoro;
- A garantire la riservatezza delle informazioni riferite a persone che fruiscono delle prestazioni oggetto dell'appalto;
- A garantire, per tutta la durata del contratto, il rispetto di tutte le norme nazionali e regionali relative al servizio, compreso il mantenimento degli standards gestionali;
- A nominare un referente che si occupi dei contatti con l'Ente;

La ditta è tenuta ad osservare, oltre al presente capitolato, le norme in vigore o emanate in corso d'opera che disciplinano i contratti di servizio, la prevenzione e l'infortunistica, i contratti di lavoro, le assicurazioni sociali, le norme sanitarie, nonché le leggi antinquinamento e le norme di sicurezza sul lavoro e ogni altra disposizione normativa applicabile al servizio oggetto di appalto.

8 – VALIDITA' DEL CONTRATTO

Il presente contratto produrrà i propri effetti dal 01/09/2016 fino al 30/06/2017.

Alla fine di tale periodo il contratto scadrà di pieno diritto senza bisogno di alcun avviso o disdetta.

ART. 9 – MODALITA' DI APPALTO

L'appalto sarà aggiudicato mediante affidamento diretto ai sensi dell'art. 125, comma 11 del D.Lgs. N. 163/2006, in considerazione dell'importo e della qualità del servizio svolto dalla ditta che ha svolto il servizio nel precedente anno.

ART. 10 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

La ditta appaltatrice del servizio è tenuta a predisporre, con spese a proprio carico, il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e il Piano Operativo di Sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). Il suddetto Piano di autocontrollo HACCP dovrà essere sottoposto ad un riesame periodico secondo necessità. Una copia dovrà essere rilasciata al Comune. Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti l'appaltatore si impegna ad osservare tutte le norme antinfortunistiche di legge, esonerando l'Ente appaltante da ogni responsabilità. Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART. 11 – PAGAMENTI

I corrispettivi saranno erogati entro 60 giorni dalla data di ricevimento al protocollo dell'Ente di regolari fatture elettroniche mensili, previa verifica, da parte dell'ufficio competente, della corrispondenza alle prestazioni effettuate.

Art. 12 – REVISIONE PREZZI

Il prezzo dell'appalto sarà unico e invariabile.

ART. 13 – DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia della regolare esecuzione del servizio la ditta appaltante presenterà cauzione pari al 10% dell'importo complessivo, mediante fidejussione rilasciata da idoneo istituto valida per tutta la durata del contratto.

La cauzione resta vincolata sino al termine del rapporto contrattuale e sarà restituita, dietro formale atto di richiesta dalla ditta appaltante, al termine delle prestazioni contrattuali.

ART. 14 – DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' vietata ogni forma di subappalto, compresa la cessione anche parziale del contratto; ove ciò avvenisse l'Ente procederà all'immediata risoluzione del contratto, incamerando la cauzione prestata fatto salvo il risarcimento del danno arrecato.

ART. 15 – CONTROLLI E RILIEVI

L'Ente potrà effettuare verifiche sul servizio per tutto il periodo di affidamento con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Ente potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio l'ispezione delle attrezzature, locali e magazzini e a quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza delle norme stabilite nel presente capitolato, ed in particolare effettuare controlli nella preparazione dei pasti e della buona conservazione degli alimenti. L'appaltatore è tenuto a fornire al personale dell'Ente incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

I rappresentanti o incaricati preposti per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora ravvisino irregolarità, redigeranno dei verbali con indicazioni delle irregolarità riscontrate.

ART. 16 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto potrà essere, a insindacabile discrezione dell'Ente, soggetto a risoluzione nei seguenti casi:

- Abbandono dell'appalto, salvo che per cause di forza maggiore;
- Per motivi di pubblico interesse, adeguatamente motivati, in qualunque momento;
- In caso di grave violazione delle norme del capitolato, previa diffida da comunicarsi all'appaltatore a mezzo raccomandata, quando queste violazioni comportino situazioni di particolare difficoltà per l'Ente appaltante e comunque tutte le volte in cui ci si trovi di fronte ad atti di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- Nei casi di subappalto o cessione del contratto, l'Ente provvederà ad assicurare il servizio in altro modo.

ART. 17 – RESPONSABILITA' E GARANZIE

Per l'intera durata dell'affidamento del servizio, l'appaltatore assume ogni responsabilità civile, penale ed amministrative sollevando l'Ente appaltatore per eventuali danni dolosi o colposi a terzi conseguenti alla gestione ed all'erogazione del servizio.

L'appaltatore sarà sempre responsabile, verso l'Ente appaltante e verso terzi, per fatti derivanti dall'operato e dal contegno dei suoi dipendenti e di quanti operano, anche in via contingente ed estemporanea, nel suo interesse.

L'appaltatore si obbliga a stipulare con accreditata Compagnia Assicuratrice un'adeguata polizza per la copertura del rischio della responsabilità civile verso terzi connesso alla gestione del servizio.

Ai fini dell'applicazione delle norme di cui al presente articolo per terzi s'intendono anche gli utenti del servizio in appalto.

ART. 18 – STIPULA DEL CONTRATTO

L'appaltatore è obbligato alla stipula del contratto. Qualora, senza giustificati motivi, esso non adempia a tale obbligo, l'Ente appaltante può dichiarare la decadenza dell'aggiudicazione. La ditta aggiudicataria è inoltre tenuta al pagamento di tutte le eventuali spese contrattuali secondo le leggi in vigore.

ART. 19 – SPESE

Tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti al presente appalto saranno a totale carico della ditta appaltante.

ART. 20 – CONTROVERSIE

In caso di controversia, le parti dichiarano la competenza esclusiva del foro di Piacenza. L'aggiudicatario si obbliga al rispetto di tutte le norme di cui ai precedenti articoli, nonché delle normativa generale vigente in materia.

L'Ente potrà non aggiudicare l'appalto per ragioni di pubblico interesse che comportino variazioni negli obiettivi perseguiti.

ART. 21 – TRACCIABILITA' FINANZIARIA

Al fine di garantire la tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13/08/2010 m. 136, l'impresa appaltatrice si obbliga ad utilizzare conto corrente bancario o postale, acceso presso le Banche o la società Poste Italiane Spa, dedicato, anche non in esclusiva, alle commesse pubbliche, attenendosi alle prescrizioni dell'art. 3 della legge citata. A tal fine si impegna a comunicare al Comune gli estremi indicativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso.

ART. 22 – NORME FINALI

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento ed invio a tutte le disposizioni normative vigenti che, in quanto applicabili, regolano la materia e al codice civile.

Letto, approvato e sottoscritto:

IL SINDACO
F.to dott. Manuel Ghilardelli

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to dott. Giovanni De Feo

La su estesa deliberazione viene oggi pubblicata all'Albo Pretorio Comunale per quindici giorni consecutivi, ai sensi dell'art. 124, c.1, T.U.E.L. n. 267/2000 e nel sito web istituzionale di questo Comune ai sensi dell'art. 32, c.1, della legge 18/06/2009, n. 69.

- Comunicazione ai Capi gruppo consiliari
- Comunicata al Prefetto ai sensi dell'art. 135 – 2° comma – T.U.E.L. n. 267/2000

Ziano Piacentino, 19.07.2016

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to dott. Giovanni De Feo

Copia conforme all'originale composta da n° fogli , in carta libera per uso
amministrativo.
Ziano Piacentino, lì

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

La presente deliberazione è divenuta esecutiva:

- Decorsi 10 giorni dalla data di pubblicazione all'Albo Pretorio Comunale e nel sito web istituzionale di questo Comune (art. 134, c.3 – T.U.E.L. n. 267/2000)
- Immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, c.4 - T.U.E.L. n. 267/2000.

Ziano Piacentino, _____

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to dott. Giovanni De Feo