



COMUNE DI PRIVERNO

Provincia di Latina

DETERMINAZIONE DEL DIPARTIMENTO N.1 COPIA

Servizi -Socio-assistenziali - Pubblica Istruzione- Musei e Biblioteche- Trasporto Pubblico Locale- Rapporti con Associazioni -Laboratorio di Educazione Ambientale- Politiche Giovanili e Sport

N° 326	Oggetto: Servizio di refezione scolastica, mensa anziani e indigenti proroga affidamento
DATA	servizio alla Società Multiservizi Lepini S.R.L di Priverno- periodo dal 01.10.2011 al
29.09.2011	31.12.2011 - impegno di spesa.

L'anno duemilaundici giorno ventinove del mese di SETTEMBRE

IL FUNZIONARIO RESPONSABILE

Premesso:

Che il Comune di Priverno è socio maggioritario, al 51%, della società a capitale pubblico Multiservizi Lepini srl, e che la società Italia Lavoro Spa è socia al 49%;

Che la società Multiservizi Lepini srl è nata dalla trasformazione della società Multiservizi Lepini spa, di cui il Comune di Priverno e Italia Lavoro spa erano soci sempre nelle stesse percentuali;

Che il Comune di Priverno ha affidato alla società Multiservizi Lepini spa, prima e Multiservizi Lepini srl, dopo, la gestione dei seguenti servizi:

asilo nido

centro diurno disabili

servizio di assistenza domiciliare - assistenza domiciliare educativa - integrazione scolastica ai disabili

refezione scolastica per i bambini della scuola dell'infanzia, per gli alunni della scuola primaria e secondaria di I° grado, nonché del servizio mensa sociale.

Vista la deliberazione di Giunta n. 282 del 01/12/2009 con la quale si sono approvati degli appositi indirizzi per il C.C. di modifica dello Statuto della Società partecipata Multiservizi Lepini srl, nonché approvare un apposito regolamento comunale al fine di consentire l'esercizio da parte del Comune di un controllo sulla società analogo a quello esercitato sui propri uffici;

Richiamato in particolare l'art. 23-bis del Decreto legge 112/2008, convertito con la legge 133/2008 e modificato con l'art. 15 del Decreto Legge n.135 del 25/09/2009, con il quale si stabilisce che il

conferimento della gestione dei servizi pubblici locali avviene in deroga alle modalità di affidamento ordinario, per situazioni eccezionali che, a causa di peculiari caratteristiche economiche, sociali, ambientali e geomorfologiche del contesto territoriale di riferimento, non permettono un efficace e utile ricorso al mercato, l'affidamento può avvenire a favore di società a capitale interamente pubblico, con una gestione cosiddetta "in house"; l'ente affidante può procedere ad un affidamento diretto previa richiesta di un parere preventivo all'Autorità garante della concorrenza;

Preso atto che la legge n. 166/2009 di conversione D.L. n. 135/2009 ha nuovamente modificato le regole per l'affidamento in house dei servizi pubblici a rilevanza economica, in particolare il nuovo comma 4-bis dell'art. 23-bis, ha affidato al Governo l'approvazione di un regolamento da emanare entro il 31.12.2009, che individui la soglia al di sotto della quale l'in house possa essere applicato senza la preventiva richiesta di parere all'antitrust;

Visto il DECRETO-LEGGE 31 maggio 2010, n. 78 "Misure urgenti in materia di stabilizzazione finanziaria e di competitività economica" che all'art. 14 comma 32 recita che "Fermo quanto previsto dall'art. 3, commi 27, 28 e 29, della legge 24 dicembre 2007, n. 244, i comuni con popolazione inferiore a 30.000 abitanti non possono costituire società. Entro il 31 dicembre 2010 i comuni mettono in liquidazione le società già costituite alla data di entrata in vigore del presente decreto, ovvero ne cedono le partecipazioni;

Vista, altresì la deliberazione di Consiglio comunale n. 46 del 13 luglio 2009 avente per oggetto: ricognizione delle società partecipate dal comune ai sensi dell'art. 3 commi 27/33 legge finanziaria 2008", con cui si autorizza il Comune di Priverno, ai sensi dell'art. 3, commi 27 e 28 della legge n. 244/2007, al mantenimento delle partecipazioni tra le altre, nella società Multiservizi Lepini s.r.l, in quanto gestendo alcuni servizi sociali ed assistenza scolastica, detta società esercita attività strettamente connesse con le finalità istituzionali dell'Ente;

Vista la deliberazione di Giunta n. 189 del 27.09.2011 con la quale si sono forniti opportuni indirizzi al responsabile del servizio interessato, di prorogare i contratti in essere con la società Multiservizi Lepini S.r.l fino al 31.12.2011, prevedendo di erogare alla società partecipata un contributo in conto esercizio per ogni servizio affidato, al fine di assicurare le necessarie risorse finanziarie per garantire il corretto ed efficiente adempimento della propria attività e delle proprie finalità, che si esplicano nell'erogazione di servizi alla collettività di riferimento di questo ente locale, al quale dovrà essere applicata la ritenuta fiscale di acconto ai fini Ires prevista dall'art. 28 comma 2 del DPR n.600/1973, tenuto conto che tali contributi in conto esercizio dovuti per ogni servizio affidato, risultano essere inferiori alla soglia economica prevista dall'art. 4 del D.P. n.168/2010, secondo il quale non è necessario acquisire il parere preventivo dell'Antitrust;

Visto il D.P.R. n. 168 del 7.9.2010 recante Regolamento in materia di servizi pubblici locali di rilevanza economica, a norma dell'articolo 23-bis, comma 10, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n.133. che all'art 4 ha individuato in €. 200.000,00 l'importo entro il quale i servizi possano essere affidati direttamente alle società in house senza il parere preventivo dell'Antitrust;

Vista la deliberazione di Giunta n. 189 del 27.09.2011 con la quale si sono forniti i seguenti indirizzi al responsabile interessato, nelle more della ridefinizione di un nuovo piano industriale della società in house Multiservizi Lepini srl ;

Ritenuto, di prorogare i contratti in essere con la società Multiservizi s.r.l fino al 31.12.2011, prevedendo di erogare alla società partecipata un contributo in conto esercizio per ogni servizio affidato con apposito contratto, al fine di assicurare le necessarie risorse finanziarie per garantire il corretto ed efficiente adempimento della propria attività e delle proprie finalità, che si esplicano nell'erogazione di servizi alla collettività di riferimento di questo ente locale, al quale dovrà essere applicata la ritenuta fiscale di acconto ai fini Ires prevista dall'art. 28 comma 2 del DPR n.600/1973 *,stante la possibilità di ricorrere legittimamente all'affidamento dei servizi attraverso l'in house in esito alla caducazione dell'art. 23 bis conseguente all'esito referendario;

Ritenuto, opportuno, procedere alla proroga di detto servizio per il periodo dal 1.10.2011 al 31.12.2011, prevedendo di erogare alla società partecipata un contributo in conto esercizio di **€. 60.468,25**,ires al 4% compresa, per la refezione scolastica e di **€. 5.270,06** comprensivo di ritenuta ires al 4% per la mensa sociale anziani ed indigenti, al fine di assicurare le necessarie risorse finanziarie per garantire il corretto ed efficiente adempimento della propria attività e delle proprie finalità, * dando atto che le seguenti somme: € 16.469,46 per la refezione scolastica e € 5.270,06 per la mensa sociale. risultano già impegnate con propria determinazione n. 121/11;

Ritenuto pertanto necessario, approvare i seguenti atti per regolamentare la proroga dell'affidamento in parola, che allegati alla presente determinazione ne formano parte integrante e sostanziale:

lo schema di contratto

il capitolato

la scheda tecnico economica

Visto il decreto sindacale n. 3 del 4.1.2010, con il quale si affida alla dott.ssa Carla Carletti l'incarico di responsabile del "Dipartimento 1 Amministrativo", per il periodo dal 1.1.2010 al 31.12.2010;

Visto altresì il decreto sindacale n. 22 del 31.12.2010, con il quale il Sindaco proroga alla Dott.ssa Carla Carletti il suddetto incarico fino al 31.12.2011;

Visto il Decreto Lgs. 18.8.2000, n.267 e la legge 7 agosto 1990, n.241;

Visto l'art. 183 del Decreto Lgs. 18.8.2000, n. 267;

Dato atto dell'attestazione di copertura finanziaria effettuata dallo stesso funzionario, ai sensi degli artt. 151 e 153, comma V, del Decreto Lgs. 267/2000;

Visto il bilancio esercizio finanziario 2011 regolarmente approvato;

D E T E R M I N A

1. di prorogare l'affidamento del "Servizio di refezione scolastica, mensa anziani e indigenti", alla Soc. Multiservizi Lepini s.r.l, agli stessi prezzi patti e condizioni previste dal precedente affidamento, per il periodo 01.10.2011 al 31.12.2011, nel rispetto degli indirizzi emanati con deliberazione di Giunta n. 189/2011;
2. di approvare i seguenti atti necessari per la proroga dell'affidamento in parola, che allegati alla presente determinazione ne formano parte integrante e sostanziale:
lo schema di contratto
il capitolato
la scheda tecnico economica
3. di prendere atto che per la l'affidamento del servizio di refezione scolastica, mensa anziani e indigenti alla soc. Multiservizi Lepini verrà corrisposto un contributo in conto esercizio ammontante a presumibili **€ 60.468,25** per la refezione scolastica, e a **€ 5.270,06** per la mensa anziani indigenti comprensive della ritenuta fiscale di acconto ai fini Ires del 4 %, *dano atto che le seguenti somme di € 16.469,46 per la refezione scolastica e € 5.270,06 risultano già impegnate con propria determinazione n. 121/11;
4. di impegnare la spesa occorrente per l'affidamento in parola così come di seguito:
Refezione scolastica:
€ 60.468,25 ires compresa al capitolo del bilancio Titolo 1 , Funzione 04, Servizio 05, Intervento 05, V.E. 7, Cg.1552, Cap. 804/10 esercizio finanziario anno 2011 regolarmente approvato dando atto che la somma di **€ 16.469,46** risulta impegnata al citato cap. 804/10, con la citata determinazione n. 121/2011;
Mensa anziani
€ 5.270,06 ires compresa, già impegnata con determinazione n. 121/11, al Titolo 1, Funzione 10, Servizio 4, Intervento 3, Cg. 1333, Cap. 1876/02 esercizio finanziario anno 2011;
5. di dare compiuta esecuzione alla presente determinazione, non appena resa esecutiva con l'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria della spesa;
6. la presente determinazione esecutiva con l'apposizione di detto visto di regolarità contabile, sarà pubblicata all'Albo Pretorio del Comune ed inserita nella raccolta di cui all'art.183, comma 9, del D.Lgs 267/2000;
7. di rimettere copia del presente provvedimento al servizio finanziario per i dovuti riscontri e il rilascio del relativo benestare per l'emissione del conseguente mandato di pagamento.

Il Responsabile del dipartimento

F.to Dr.ssa Carla Carletti

COMUNE di PRIVERNO

PROVINCIA di LATINA

REPUBBLICA ITALIANA

SCHEMA DI CONTRATTO PER LA GESTIONE DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA PER ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, DELLA SCUOLA PRIMARIA E DEL SERVIZIO MENSA PER GLI ANZIANI ED INDIGENTI.

IMPORTO NETTO: €. 65.738,31

-----IN NOME DEL POPOLO ITALIANO-----

L'anno duemilaundici il giorno del mese di in Priverno Avanti a me Dott. Luigi Pilone, Segretario generale autorizzato a rogare gli atti nella forma pubblica amministrativa ai sensi dell'art.97, comma 4, lett.c), T.U. delle leggi sull'ordinamento degli Enti Locali approvato con il D.lgs 18.8.2000 n.267, si sono costituiti:---

Da una parte la Dott.ssa Carla Carletti, nata a Priverno, il 16.06.1964, nella sua qualità di Responsabile del servizio 1.1 la quale dichiara di agire in nome e per conto dell'amministrazione comunale che rappresenta ai sensi dell'art.23, lett. g) dello statuto del Comune, giusto decreto sindacale n. 22 del 31.12.10 CF 800005330594;

dall'altra il sig. Cardosi Massimo nato a Roma il 20.11.1974 legale rappresentante della Società "MULTISERVIZI LEPINI S.R.L." con sede legale in Priverno via Majo, n. 2, Partita IVA 01308200599

Dell'identità e della capacità delle sopra costituite parti io, Segretario comunale rogante sono personalmente certo.

Espressamente e spontaneamente le parti dichiarano di voler rinunciare all'assistenza dei testimoni e lo fanno con il mio consenso.

PREMESSO

Che il Comune di Priverno è socio maggioritario, al 51%, della società a capitale pubblico Multiservizi Lepini srl, e che la società Italia Lavoro Spa è socia al 49%;

Che la società Multiservizi Lepini srl è nata dalla trasformazione della società Multiservizi Lepini spa, di cui il Comune di Priverno e Italia Lavoro spa erano soci sempre nelle stesse percentuali;

Che il Comune di Priverno ha affidato alla società Multiservizi Lepini spa, prima e Multiservizi Lepini srl, dopo, la gestione dei seguenti servizi:

asilo nido , centro diurno disabili, servizio di assistenza domiciliare - assistenza domiciliare educativa - integrazione scolastica ai disabili e la refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria, nonché del servizio mensa sociale;

che con la deliberazione di Giunta n. 282 del 01/12/2009 si sono approvati degli appositi indirizzi per il C.C. di modifica dello Statuto della Società partecipata Multiservizi Lepini srl, nonché approvare un apposito regolamento comunale al fine di consentire l'esercizio da parte del Comune di un controllo sulla società analogo a quello esercitato sui propri uffici;

che con l'art. 23-bis del Decreto legge 112/2008, convertito con la legge 133/2008 e modificato con l'art. 15 del Decreto Legge n.135 del 25/09/2009, si stabilisce che il conferimento della gestione dei servizi pubblici locali avviene in deroga alle modalità di affidamento ordinario, per situazioni eccezionali che, a causa di peculiari caratteristiche economiche, sociali, del contesto territoriale di riferimento, non permettono un efficace e utile ricorso al mercato, l'affidamento può avvenire a favore di società in house a capitale interamente pubblico, attraverso un affidamento diretto previa richiesta di un parere preventivo all'Autorità garante della concorrenza;

che con la legge n. 166/2009 di conversione D.L. n. 135/2009 si sono modificato le regole per l'affidamento in house dei servizi pubblici a rilevanza economica, in particolare il nuovo comma 4-bis dell'art. 23-bis, ha affidato al Governo l'approvazione di un regolamento da emanare entro il 31.12.2009, che individui la soglia al di sotto della quale l'in house possa essere applicato senza la preventiva richiesta di parere all'antitrust;

che il DECRETO-LEGGE 31 maggio 2010 , n. 78 “Misure urgenti in materia di stabilizzazione finanziaria e di competitività economica” che all’art. 14 comma 32 recita che “ Fermo quanto previsto dall’art. 3, commi 27, 28 e 29, della legge 24 dicembre 2007, n. 244, i comuni con popolazione inferiore a 30.000 abitanti non

possono costituire società. Entro il 31 dicembre 2010 i comuni mettono in liquidazione le società già costituite alla data di entrata in vigore del presente decreto, ovvero ne cedono le partecipazioni;

che con la deliberazione di Consiglio comunale n. 46 del 13 luglio 2009 avente per oggetto: ricognizione delle società partecipate dal comune ai sensi dell’art. 3 commi 27/33 legge finanziaria 2008”, con cui si autorizza il Comune di Priverno, ai sensi dell’art. 3, commi 27 e 28 della legge n. 244/2007, al mantenimento delle partecipazioni tra le altre, nella società Multiservizi Lepini s.r.l, in quanto gestendo alcuni servizi sociali ed assistenza scolastica, detta società esercita attività strettamente connesse con le finalità istituzionali dell’Ente;

che il D.P.R. n. 168 del 7.9.2010 recante Regolamento in materia di servizi pubblici locali di rilevanza economica, a norma dell’articolo 23-bis, comma 10, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133, che all’art 4 ha individuato in €. 200.000,00 l’importo entro il quale i servizi possano essere affidati direttamente alle società in house senza il parere preventivo dell’Antitrust;

che con la deliberazione di Giunta n. 50 del 29.03.2011 si sono forniti i seguenti indirizzi al responsabile interessato, nelle more della ridefinizione di un nuovo piano industriale della società in house Multiservizi Lepini srl che preveda la ridefinizione dei contratti in essere e il conferimento di nuovi servizi alla luce del D.P.R. n. 168/2010:

di prorogare i contratti in essere con la società Multiservizi s.r.l fino al 30.6.2011, prevedendo di erogare alla stessa società un contributo in conto esercizio per ogni servizio affidato, tenuto conto che tali contributi in conto esercizio risultano essere inferiori alla soglia economica prevista dall’art. 4 del D.P.R. n.168/2010, secondo il quale non è necessario acquisire il parere preventivo dell’Antitrust;

che con la determinazione n. 121 del 29.03.2011 si è proceduto alla proroga del “Servizio di refezione scolastica, mensa anziani e indigenti ” alla Soc. Multiservizi Lepini s.r.l, per il periodo 1.4.2011 al 30.6.2011, nel rispetto degli indirizzi emanati con deliberazione di Giunta n. 50/2010;

*che con deliberazione 189 del 27.11.2011 si sono forniti i seguenti indirizzi al responsabile interessato, nelle more della ridefinizione di un nuovo piano industriale della società in house Multiservizi Lepini srl:

di prorogare i contratti in essere con la Società Multiservizi srl fino al 31.12.2011, prevedendo di erogare alla società partecipata un contributo in conto esercizio per ogni servizio affidato, al fine di assicurare le necessarie risorse finanziarie per garantire il corretto ed efficiente adempimento della propria attività e delle proprie finalità, che si esplicano nell’erogazione dei servizi alla collettività di riferimento di questo Ente locale, al quale dovrà essere applicata la ritenuta fiscale di acconto ai fini Ires prevista dall’art. 28 comma 2 del DPR 600/1973, stante la possibilità di ricorrere legittimamente all’affidamento dei servizi attraverso l’in house in esito alla caducazione dell’art. 23 bis conseguente all’esito referendario;

che con determinazione n. 326 del 29.09.2011 si è proceduto alla proroga del servizio di refezione scolastica, mensa anziani e indigenti alla Società Multiservizi srl per il periodo dal 1.10.2011 al 31.12.2011, nel rispetto degli indirizzi emanati con deliberazione n. 189/2011 prevedendo di erogare alla società partecipata un contributo in conto esercizio ammontante di **€60.468,25** ires al 4% compresa, per la refezione scolastica e di **€ 5.270,06** comprensivo di ritenuta ires al 4% per la mensa sociale, al fine di assicurare le necessarie risorse finanziarie per garantire il corretto ed efficiente adempimento della propria attività e delle proprie finalità;

che con la medesima determinazione n.326/2011 del 29.09.2011 si sono approvati i seguenti atti per regolamentare l’affidamento in parola, che allegati alla presente determinazione ne formano parte integrante e sostanziale:

lo schema di contratto, con il quale questo Ente affida alla Soc. Multiservizi Lepini S.r.l. il servizio denominato Servizio di refezione scolastica, mensa anziani e indigenti ”

il capitolato a regolamentare la realizzazione di servizi oggetto dell’appalto in parola;

la scheda tecnica, nella quale sono riportati i piani economici del contributo in conto esercizio finanziari relativi all'affidamento in parola.

Espressamente e spontaneamente le parti dichiarano di voler rinunciare all'assistenza dei testimoni e lo fanno con il mio consenso.

SI CONVIENE E STIPULA QUANTO APPRESSO

Art. 1 - Premessa

La premessa in narrativa forma parte integrante e sostanziale del presente contratto così come la determinazione n. del con la quale si approva lo schema della presente convenzione, il capitolato speciale che regolano le modalità di espletamento del servizio per costituire documentazione indispensabile a regolamentare l'accordo tra le parti.

Art. 2 – Oggetto della contratto

Il Comune di Priverno affida in house providing, alla società Multiservizi Lepini s.r.l. il servizio di refezione scolastica per i bambini della scuola dell'infanzia, per gli alunni delle scuole primarie statali, ed il servizio di mensa per gli anziani e gli indigenti.

Art. 3 – durata dell'affidamento

La presente convenzione ha la durata dal 01.10.2011 al 31.12.2011.

Art. 4 – Oggetto dell'affidamento

L'affidamento ha per oggetto la fornitura, nelle giornate indicate nell'apposito calendario scolastico ed in quello per la mensa anziani ed indigenti, di un pasto caldo, espresso e confezionato giornaliero presso le strutture messe a disposizione dal Comune o in appositi centri di produzione pasti secondo i menù dietetici – differenziati per le varie categorie di fruitori, secondo l'età e nelle quantità e qualità stabilite per il servizio di refezione scolastica e per quello di mensa anziani e indigenti.

Art. 5 – Modalità di espletamento

La società Multiservizi Lepini S.r.l che da questo punto chiameremo semplicemente Società, si obbliga ad eseguire i servizi in parola senza soluzione di continuità alle condizioni tutte stabilite nell'allegato capitolato per l'espletamento dei servizi e secondo le modalità appresso indicate.

Art. 6 – Contributo in conto esercizio

Per la gestione del servizio di refezione scolastica alla Società, sarà corrisposto un contributo in conto esercizio pari a € 1,10 oltre l'IRES al 4%, per ogni pasto fornito agli alunni e € 3,90 oltre l'irs al 4% per ogni pasto fornito agli insegnanti per la refezione scolastica, ed il prezzo di € 4,59 oltre l'ires al 4% per ogni pasto fornito per la mensa anziani e indigenti.

Tali contributi si intendono accettati dalla nominata Società affidataria in base a calcoli concordati e pertanto la stessa per tutta la durata del contratto.

Il contributo in conto esercizio che il comune intende erogare alla società per l'affidamento dei servizi in parola per il periodo 1.10.2011 al 31.12.2011 viene ad essere così determinato:

di € 60.468,25 ives al 4% compresa, per la refezione scolastica

di €. 5.270,06 comprensivo di ritenuta ives al 4% per la mensa sociale.

Art. 7 – Modalità erogazione del contributo in conto esercizio

Per la refezione scolastica alla Società, sarà corrisposto un contributo in conto esercizio di € 1,10 l'IRES al 4% compresa, per ogni pasto fornito.

Le parti concordano che per la sola mensa scolastica la quota tariffaria prevista dal comune in €. 2,80 al pasto sarà versata direttamente dagli utenti alla società mediante apposito conto corrente postale intestato alla Società stessa.

La stessa società provvederà al rilascio dei blocchetti mensa in favore dei fruitori della mensa medesima.

Per la mensa anziani ed indigenti sarà corrisposto alla società il contributo di € 4,59 l'IRES al 4% compresa per ogni pasto fornito.

Il pagamento del contributo avverrà, previo visto di regolarità tecnica del Responsabile del Comune entro 60 giorni dal ricevimento della relazione mensile sullo svolgimento del servizio prestato con l'indicazione della ritenuta ives corrispondente.

La liquidazione del contributo in conto esercizio avverrà previa presentazione di dichiarazione sostitutiva firmata dal legale rappresentante della società attestante che tutti gli operatori utilizzati sono lavoratori dipendenti, e che ogni obbligo contributivo, previdenziale ed assicurativo è stato

assolto. La liquidazione del contributo potrà essere sospesa qualora siano stati contestati alla società addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari si attesta che le somme verranno accreditate sul seguente conto corrente.

Art. 8 - Obblighi della società in materia di trattamento del personale

La società è tenuta ad impiegare personale assunto con regolare rapporto di lavoro.

L'appaltatore deve assicurare il pieno rispetto delle norme assicurative e degli obblighi previdenziali previsti per tale fattispecie contrattuale e applicare nei loro confronti le condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative.

La società si obbliga all'osservanza delle norme in materia di sicurezza e tutela dei lavoratori ed in specifico si impegna ad assolvere a tutti gli adempimenti previsti dal D.Lvo 626/94 e successive modificazioni. La società risponde direttamente verso il Comune, i terzi, ivi compresi gli utenti dei Servizi, ed i prestatori di lavoro, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'ambito dell'esecuzione del servizio ovunque prestato restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale della società appaltatrice per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio. La società appaltatore deve stipulare, prima dell'inizio del servizio con primaria Compagnia, una polizza di responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro conseguente all'attività prestata, compresa la responsabilità personale di tutti gli addetti quali che siano le rispettive mansioni e specializzazioni.

Nel novero dei terzi deve essere compreso il Comune di Priverno nella sua qualità committente. L'appaltatore è a conoscenza che i servizi di cui al presente contratto rientrano tra quelli che prevedono l'applicazione della legge 12 giugno 1990 n° 146 in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e si fa carico della sua applicazione - così come delle eventuali modifiche - in particolare per ciò che attiene alla garanzia di godimento del diritto costituzionale alla salute e ai conseguenti oneri di informazione nei confronti degli utenti e del Comune di Priverno ai quali l'impresa è tenuta a garantire

preventiva e tempestiva comunicazione di ogni evento pregiudizievole. Qualora la società non risulti in regola con gli obblighi previsti l'Amministrazione Comunale procederà alla risoluzione del Contratto senza che l'Impresa possa pretendere alcun risarcimento. Per tutto quanto non espressamente riportato si rimanda al capitolato d'appalto.

Art.9 - Controllo analogo Verifiche e controlli

L'Amministrazione comunale esercita verso la società in house Multiservizi Lepini srl un controllo analogo attraverso il dipartimento n 1 che attua una serie di interventi di vigilanza e di controllo sulle attività svolte dalla società con particolare riguardo al raggiungimento degli obiettivi e relativamente alla qualità, quantità, durata delle prestazioni così come definito nei programmi di attività. Il controllo viene effettuato sia a livello di singole attività, che a livello generale. Il Comune nell'ambito delle specifiche responsabilità di controllo analogo, in ambito amministrativo, ha il Responsabile del dipartimento n. 1, che assumerà peraltro, la funzione di Responsabile del Procedimento di cui all'art. 6 della legge 241/90; in caso di riscontro di qualsiasi inottemperanza alle prescrizioni e agli obblighi del Capitolato da parte dell'affidatario, il Referente contesterà l'inadempienza con nota scritta alla società, anche tramite fax o e-mail ed applicherà le sanzioni previste dal Capitolato.

Art. 10 - Penalità

La società per eventuali mancanze e disservizi rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, su segnalazione della Commissione preposta, verrà sanzionata dalla A.C. in relazione alla gravità dell'inadempienza. Le penali, il cui importo non potrà in ogni caso essere inferiore ad € 155,00 saranno stabilite dall'A.C., previa regolare contestazione scritta di inadempienza, verso la quale la società avrà facoltà di presentare le proprie contro deduzioni entro 15 (quindici) giorni dalla notifica della contestazione. Disservizi o mancanze di grave entità potranno costituire motivo di risoluzione del contratto per inadempienza, ai sensi degli articoli 1453 e 1454 del Codice civile.

Il pagamento delle penalità e la risoluzione del contratto per inadempienza grave, non liberano la società dalla responsabilità dei danni causati dalle inadempienze stesse. L'ammontare delle sanzioni, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti verrà trattenuto all'atto del pagamento delle fatture mensili.

Art. 11 Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto l'A.C. accertasse che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, l'A.C. può fissare in congruo termine entro il quale la Società si deve conformare a tali condizioni, trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto. La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dalla Società.

Art. 12 - Divieto di subappalto o cessione

Sono vietati il subappalto e la cessione anche parziale delle prestazioni ai sensi dell'art. 73 del capitolato d'appalto.

Art. 13 - Foro competente

Il giudice ordinario del Foro di Latina sarà competente per le controversie che dovessero insorgere tra le parti.

Art. 14 – Approvazione delle clausole

La società, ai sensi dell'art. 1341 del codice civile, dichiara di accettare espressamente tutti gli articoli della presente convenzione.

Art. 15 – Spese, imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti e conseguenti alla presente convenzione,

anche se non richiamate espressamente, quali quelle di bollo, di segreteria, di scritturazione, di copia, le quietanze ed i diritti fissi, sono a totale di esclusivo carico della società, con espressa rinuncia a qualsiasi rimborso o rivalsa.

Art. 16 – Esecutività

Il presente contratto è immediatamente vincolante fra le parti dalla data della sua sottoscrizione.

Art. 17 – Rinvio norme vigenti

Per tutto quanto non previsto nella presente convenzione si rinvia alle norme vigenti in materia ed alle disposizioni di legge in vigore.

Il Funzionario del Comune

(Dott.sa Carletti Carla)

La società Multisevizi Lepini Lepini s.r.l.

(Sig. Cardosi Massimo)

IL SEGRETARIO COMUNALE

(Dott. Luigi Pilone)

COMUNE DI PRIVERNO

PROVINCIA di LATINA

Capitolato di servizio

gestione del servizio di refezione scolastica e della mensa sociale anziani ed indigenti

ARTICOLO 1

Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha come oggetto affidamento house providing, da parte del Comune di Priverno della la gestione del servizio di mense scolastiche delle scuole materne, elementari e medie inferiori, nonché il servizio di mensa sociale anziani del Comune di Priverno alla società partecipata Multiservizi Lepini s.r.l.

ARTICOLO 2

Durata della convezione d'appalto

Il Comune di Priverno affida, per il periodo dal 1.10.2011 al 31.12.2011 alla Società Multiservizi s.r.l la gestione dei servizi di refezione scolastica per i bambini della scuola dell'infanzia statale, per gli alunni della scuola primaria statale, nonché il servizio mensa per gli anziani e indigenti.

ARTICOLO 3

Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria statale nonché da anziani e indigenti.

ARTICOLO 4

Dimensione presumibile dell'utenza

Le sedi, dove dovranno essere prodotti e consegnati i pasti, ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune.

Vengono indicati nell'allegato A l'indirizzo del centro cottura centralizzato, gli indirizzi delle sale mensa dei plessi scolastici e l'indirizzo della sala mensa del Centro Sociale Anziani. Il Comune si riserva la facoltà di modificare l'erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione delle riforme scolastiche concordando comunque le possibili variazioni con la società Affidataria.

Il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno dalle singole scuole entro massimo le ore 9,30.

Saranno pagati, in ogni caso i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole, nonché alla mensa anziani e indigenti.

La preparazione dei pasti da trasportare c/o le mense prive di punto cottura, dovrà avvenire c/o altro centro di cottura fra quelli ricompresi nell'allegato A, senza maggiorazione del corrispettivo fissato secondo le modalità concordate con l'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 5

Calendario di erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti, avverrà secondo il calendario predisposto dalle scuole e comunque dal 1 Ottobre al 31 Maggio di ogni a.s.; dal lunedì al venerdì, secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora le necessità di servizio lo richiedano. La mensa anziani, invece, rimarrà aperta: tutti i giorni dell'anno compresi i festivi.

ARTICOLO 6

Ordinativi dei pasti da parte dell'Amministrazione

I pasti dovranno essere forniti dalla società in base al numero degli utenti giornalmente comunicati.

Il Comune indica alla Società il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della P.I. e dei giorni di chiusura stabiliti dalle varie istituzioni scolastiche nell'ambito dell'autonomia.

L'ordinazione dei pasti al centro cottura è effettuata da personale delle scuole, attraverso un ordine esecutivo giornaliero comunicato telefonicamente entro e non oltre le ore 9.30.

Sarà cura del personale della Società raccogliere i buoni pasto esonerando l'Amministrazione Comunale da qualsivoglia responsabilità in merito.

Nell'eventualità che uno stesso alunno per n. 3 (tre) volte consecutive non presentasse l'apposito buono, la Società è autorizzata a non servire il pasto allo stesso.

Gli insegnanti potranno usufruire del servizio mensa consegnando i buoni pasto forniti dalla stessa Società agli istituti scolastici di riferimento.

Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo o intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero dei pasti inferiori al 50% della media giornaliera, di un plesso scolastico devono essere comunicati alla Società almeno 24 ore prima delle ore 9.30 del giorno del pasto, orario convenuto di esecutività degli ordini stessi.

Tali comunicazioni possono venire effettuate per via telefonica, confermate a mezzo telefax direttamente via telefax o via E-mail.

ARTICOLO 7

Organizzazione del servizio

Il trasporto dei pasti è a carico della società e dovrà prevedere l'utilizzo di un numero sufficiente di automezzi idonei sotto il profilo igienico-sanitario atti a garantire la qualità del cibo a destinazione e i tempi di consegna (turni di refezione alunni).

Gli utenti delle mense potranno accedere al servizio mediante la consegna di buoni pasto che dovranno essere acquistati dagli stessi c/o l'ufficio scuola istituito dall'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 8

Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o la società, dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di interruzione totale, non prevedibile all'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione alla società, con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce alla società un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forze maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo rispettivamente dalla società, come del Comune che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza.

ARTICOLO 9

Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze della società.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere Libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, di norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dalla società

ARTICOLO 10

Organico addetti

La società deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di chiedere alla società la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tal caso la società provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Per ogni refettorio deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari ad un rapporto di 1:40.

ARTICOLO 11

Reintegro personale mancante

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni refettorio. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Qualora il numero delle assenze del personale addetto alla produzione dovesse essere superiore al 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, la società, entro 1 (un) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate al Comune per l'approvazione formale.

ARTICOLO 12

Direzione del servizio

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e con esperienza pluriennale di esperienza nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione scolastica.

Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con il responsabile comunale preposto al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (congedi ordinari e straordinari), la società deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione al Comune.

ARTICOLO 13

Formazione e addestramento

La società deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

La formazione del personale addetto alla produzione del pasto dovrà prevedere, in particolare, i seguenti temi:

- sistema di ristorazione
- evoluzione della ristorazione
- tecniche di lavoro
- aspetti gestionali
- alimentazione e dietetica
- merceologia degli alimenti
- applicazione dell'autocontrollo
- sicurezza nei luoghi di lavoro
- igiene e microbiologia degli alimenti
- salute e sicurezza sul lavoro
- comportamento igienico del personale durante il lavoro
- legislazione sanitaria.

I temi trattati per la formazione degli addetti alla distribuzione devono essere i seguenti:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo
- pulizia, sanificazione, disinfezione
- comunicazione con l'utenza
- dietetica particolare.

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:

- organizzazione e tempistica del servizio
- igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo
- temperatura di mantenimento del pasto trasportato
- situazioni di emergenza.
-

ARTICOLO 14

Vestiaro e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

La società deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 4 del Decreto Legislativo 626/1994 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della società ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980

ARTICOLO 15

Controllo della salute degli addetti

L'Azienda USL, può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

ARTICOLO 16

Rispetto delle normative vigenti

La società deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quanto necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali, con quelle poste in atto dal Committente (ad es.: D.P.R. 547/1955, D.P.R. 303/1956, Decreti Legislativi 277/1991 e 626/1996, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE).

La società A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La società deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga della società.

ARTICOLO 17

Applicazioni contrattuali

La società deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

La società è tenuta, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi, vincolano la società anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dal C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della .

ARTICOLO 18

Disposizione igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e s.m.i., ai Decreti Legislativi 26.05.1997 n. 155 e 26.05.1997 n. 156, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie autoapplicative non condizionate.

ARTICOLO 19

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate alimentari utilizzate presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche di cui all'allegato B del presente capitolato.

La Società deve inviare agli Uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari utilizzate, comprensivo del relativo marchio, nominativo dell'azienda fornitrice, nome commerciale del prodotto, schede tecniche, ecc.

Non è consentito l'utilizzo di alimenti provenienti da colture di Organismi Geneticamente Modificati.

ARTICOLO 20

Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conforme alle leggi vigenti (D.L. 109/1992 e successive modificazioni).

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ARTICOLO 21

Garanzie di qualità

La Società deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle leggi vigenti in materia e alla relativa tabella merceologica.

ARTICOLO 22

Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

La Società deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto, tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva.

Ogni modifica di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata, ortaggi crudi, ecc.

L'utilizzo dei guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

ARTICOLO 23

Conservazione delle derrate

Il magazzino, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.
I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.
I prodotti sfusi non debbono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.
I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.
Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere utilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati, il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.
Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinti.
I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in appositi frigoriferi ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.
La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77.
I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio.
E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.
I prodotti a lunga conservazione come paste, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.
La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25° C.

ARTICOLO 24 **Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

ARTICOLO 25 **Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

ARTICOLO 26 **Preparazione piatti freddi**

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

ARTICOLO 27 **Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazioni**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura ;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forno a termo-convezione;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- la porzionatura dei salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- per i legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

ARTICOLO 28 **Pentolame per la cottura**

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali , devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I sughi e ragù devono essere cotti nella brace.

ARTICOLO 29 **Condimenti**

Le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si devono utilizzare formaggi e comuni prodotti disciplinati dalla normativa igienico sanitaria vigente.

E' tassativamente vietato l'uso dei formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla legge 125/1954 e al DPR 667/1955 e successive modificazioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente caratteristiche prescritte dalla legge 1407 e dal D.M. 509 del 1987.

Per le cotture al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio di arachide.

ARTICOLO 30 **Menù**

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità a quelli della apposita tabella dietetica e stabiliti dal Comune.

ARTICOLO 31 **Struttura dei menù**

Pranzo per gli alunni e per i docenti:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto

- Un contorno
- Pane
- Frutta

Saltuariamente in sostituzione della frutta potrà essere somministrato il succo di frutta.

La Società si impegna altresì a fornire, per specifiche e comprovate patologie, compreso nel prezzo, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

ARTICOLO 32

Variazioni di menù

Le variazioni del menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'Ufficio Scuola.

Nessuna variazione può essere apportata dalla Società senza la specifica autorizzazione scritta del Comune. La Società può, in via temporanea e previa comunicazione all'Ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

ARTICOLO 33

Tabelle dietetiche

Le tabelle dietetiche sono suscettibili di variazioni e/o integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposta da parte degli organismi competenti (ASL, ecc.), applicazioni delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) alle condizioni stabilite nel precedente articolo.

Esse sono attuate, ad alternanza, su cinque settimane di distribuzione.

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle Dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con la Società.

La Società è tenuta a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.

Tali tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dalla Società in relazione ad ogni tabella dietetica.

ARTICOLO 34

Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

ARTICOLO 35

Diete speciali

La Società si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

La Società si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

ARTICOLO 36

Introduzione di nuove portate

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con la Società ingredienti e relative grammature.

ARTICOLO 37

Utilizzo di prodotti biologici

La Società si impegna a fornire nel limite del possibile pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica, Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale.

ARTICOLO 38

Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R..

I contenitori devono contenere all'interno contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le diete speciali devono essere consegnate in mono porzione e recare l'indicazione dell'utente destinatario.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

ARTICOLO 39

Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art. 47 del citato Decreto.

La Società deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli Centri di Ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

ARTICOLO 40

Orari di trasporto e consegna dei pasti

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti e refettorio, presso i terminali di consumo, a cura della Società. La veicolazione dei pasti deve essere compresa in un arco di tempo che non superi i 30' di percorrenza e nelle condizioni idonee dal punto di vista igienico sanitario.

I pasti non dovranno stazionare nei contenitori più di 30' prima di essere serviti.

Indicativamente gli orari del consumo del pranzo sono quelli indicati nella tabella allegata al presente Capitolato.

Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso, salvo cause di forza maggiore non imputabili alla Società.

Per ogni terminale di distribuzione la Società emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati e l'ora di consegna.

ARTICOLO 41

Somministrazione delle portate

La Società deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

ARTICOLO 42

Tabella pesi a cotto

La Società deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ordine di scuola (Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria).

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù in vigore, devono essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

ARTICOLO 43

Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale della Società nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici in stovigliato, a perdere, fornito dalla Società e conforme ai requisiti di legge.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, bottiglie, piatti;
- all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- distribuire ad ogni commensale la quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
- il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

ARTICOLO 44

Informazione ai commensali

La Società è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

ARTICOLO 45

Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa comunque riferimento alla legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni, D.L. 155/97, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

ARTICOLO 46

Attività di Pulizia

Tutti i trattamenti di pulizia devono essere eseguiti quotidianamente presso il Centro di produzione Pasti e presso i terminali di consumo.

La Società deve predisporre un piano di sanificazione presso il Centro di Produzione Pasti e tenere la documentazione comprovante il rispetto di tale piano.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che la Società ha indicato e comunicato preventivamente al Comune.

ARTICOLO 47

Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

ARTICOLO 48

Interventi ordinari e straordinari

Devono essere previsti interventi di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di produzione pasti (a carico della Società), e delle zone limitrofe (a carico dell'Amministrazione Comunale).

ARTICOLO 49

Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro Produzione Pasti.

ARTICOLO 50

Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia, se effettuate dallo stesso personale addetto alla preparazione degli alimenti e alla distribuzione dei pasti, non devono essere eseguite contemporaneamente.

Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

ARTICOLO 51

Limiti di igiene ambientale

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia.

ARTICOLO 52

Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dai locali del Centro Produzione, nell'ambito dei cortili di pertinenza.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti stazionati dal Comune sulla via.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dallo scarico verranno trattate come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità delle normative vigenti. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico del Comune.

La Società si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla Società il riciclaggio del materiale a perdere.

Contenitori e pattumiere devono essere munite di coperchio.

ARTICOLO 53

Servizi igienici

I servizi igienici, annessi alla cucina del Centro di Produzione Pasti, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti doppio scomparto.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante ed asciugamani a perdere.

ARTICOLO 54

Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo alla Società, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

La Società deve, entro sessanta giorni dall'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'art. 4 del Decreto Legislativo 626/1994, tenendolo a disposizione.

ARTICOLO 55

Referenti della sicurezza

La Società è tenuta al rispetto della normativa vigente e quindi nominare il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante, onde consentire a quest'ultimo, di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ARTICOLO 56

Imposizione del rispetto delle norme e dei regolamenti

La Società deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza ed ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

ARTICOLO 57

Norme generali per l'igiene del lavoro

La Società ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente Capitolo quanto previsto dal D.P.R. 303/1956.

ARTICOLO 58

Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale della Società, deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione.

Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della Società.

ARTICOLO 59

Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

E' a carico della Società la predisposizione e affissione dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali del Centro Produzione Pasti, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ARTICOLO 60
Piano di evacuazione

La Società deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali.
A tal fine la Società deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

ARTICOLO 61
Norma di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

ARTICOLO 62
Pulizia di impianti e attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nel Centro Produzione Pasti devono essere deterse e disinfettate.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale, devono essere disinseriti.

ARTICOLO 63
Controllo analogo Verifiche e controlli

L'Amministrazione comunale esercita verso la società in house Multiservizi Lepini srl un controllo analogo attraverso il dipartimento n. 1 che attua una serie di interventi di vigilanza e di controllo sulle attività svolte dalla società con particolare riguardo al raggiungimento degli obiettivi e relativamente alla qualità, quantità, durata delle prestazioni così come definito nei programmi di attività. E' facoltà del Comune di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportuno, controlli presso il punto cucina e presso i refettori delle scuole per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Società alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato. E' facoltà del Comune disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso il Centro Produzione Pasti e i refettori, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato.

La Società dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora per verificare il buon andamento delle strutture edili e degli impianti tecnologici.

Il controllo viene effettuato sia a livello di singole attività, che a livello generale. Il Comune nell'ambito delle specifiche responsabilità di controllo analogo in ambito amministrativo, individua nel Responsabile del dipartimento n. 1 il funzionario che assume questa funzione.

ARTICOLO 64
Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione e il Servizio veterinario dell'Azienda Unità Sanitaria Locale;
- strutture specializzate, incaricate dal Comune;
- la Commissione mensa la cui composizione sarà stabilita dal Comune assicurando la presenza di un rappresentante dei genitori per ogni direzione didattica o istituto comprensivo.

ARTICOLO 65
Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio.

Le ispezioni riguardano:

- rispetto del menù;
- controllo delle grammature;
- lo stato, le condizioni, igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei generi alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfezione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene e l'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Società.

Gli accertamenti analitici sono tesi alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti dai laboratori delle ASL territoriali.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa (Decreto Legislativo 123/1993 e successive modificazioni).

I controlli sensoriali di cui al presente articolo saranno svolti, previa comunicazione alla Società, dall'apposita Commissione mensa garantendo la presenza del rappresentante della componente genitoriale nominato ad inizio anno dagli organi scolastici per ogni direzione didattica ed istituto comprensivo. Detta Commissione si riunirà almeno una volta al mese presso il centro cottura.

E' in facoltà di un genitore, nominato previo accordo, in seno alla rappresentanza genitoriale della commissione mensa, di effettuare in qualsiasi momento ed autonomamente, alla presenza del responsabile del servizio comunale, sopralluoghi presso il centro produzione pasti e refettori, senza arrecare disturbo alle attività in atto. Eventuali comuni prese d'atto di segnalazioni e rilievi, inerenti la qualità degli alimenti e/o del servizio erogato accertati, saranno oggetto di attivazione di procedimento di cui al successivo art. 66 e seguenti del presente Capitolato.

E' fatto assoluto divieto alla Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze della Società.

Oltre la Commissione mensa, un rappresentante della componente genitoriale nominato ad inizio anno scolastico per ogni plesso scolastico, potrà essere presente al momento dello sporzionamento e consumo del pasto nei refettori.

ARTICOLO 66

Metodologia del controllo di qualità

I tecnici effettueranno i controlli, ispezioni a campione secondo la metodologia che riterranno più idonea.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla può essere richiesto dalla D.A. per le quantità di campioni prelevati.

ARTICOLO 67

Rilievi e procedimento di applicazione delle penali

I rilievi inerenti la non conformità al servizio saranno contestati tempestivamente alla D.A. in caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il comune riscontri la violazione degli obblighi sarà comunicato per iscritto ed entro 48 ore dall'accertamento le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro giorni otto dalla data di ricevimento della comunicazione la D.A. non dovesse fornire motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato.

ARTICOLO 68

Controllo della qualità

La Società è tenuta a consentire agli organi preposti al controllo l'accesso periodico alle informazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

ARTICOLO 69

Contributo in conto esercizio dell'affidamento

Per la refezione scolastica alla Società, sarà corrisposto il contributo di € 1,10 per ogni pasto fornito agli alunni e € 3,90 oltre l'ires al 4% per ogni pasto fornito agli insegnanti, per la refezione scolastica. Le parti concordano che per la sola mensa scolastica la quota turistica prevista dal comune in € 2,80 al pasto sarà versata direttamente dagli utenti alla società mediante apposito conto corrente postale intestato alla Società stessa. La stessa società provvederà al rilascio dei blocchetti mensa in favore dei fruitori della mensa medesima. Per la mensa anziani ed indigenti sarà corrisposto un contributo in conto esercizio alla società pari a € 4,59 oltre l'ires 4 % per ogni pasto fornito. Tali contributi si intendono accettati dalla nominata Società affidataria in base ai calcoli concordati e pertanto la stessa per tutta la durata del contratto non ha diritto di richiedere nuovi e maggiori compensi, essendo in tutto soddisfatta col pagamento da parte del Comune di quanto. Il contributo presuntibile del presente affidamento per il periodo 1.10.2011 al 31.12.2011 viene ad essere così determinato:

refezione scolastica € 60.468,25 IRES al 4% compresa

Mensa anziani ed indigenti € 5.270,06 ires al 4% compresa

Il contributo previsto al pasto moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente erogati, verrà corrisposta dal Comune di Priverno alla Società con ratei mensili posticipati nell'importo indicato in fattura per il servizio effettivamente reso, entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento della fattura stessa, cui saranno allegati i corrispondenti buoni pasto.

ARTICOLO 70

Penali

La Società per eventuali mancanze e disservizi rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, su segnalazione della Commissione preposta, verrà sanzionata dalla A.C. in relazione alla gravità dell'inadempienza. Le penali, il cui importo non potrà in ogni caso essere inferiore ad € 155,00 saranno stabilite dall'A.C., previa regolare contestazione scritta di inadempienza, verso la quale la Società avrà facoltà di presentare le proprie contro deduzioni entro 15 (quindici) giorni dalla notifica della contestazione. Disservizi o mancanze di grave entità potranno costituire motivo di risoluzione del contratto per inadempiimento, ai sensi degli articoli 1453 e 1454 del Codice civile.

Il pagamento delle penali e la risoluzione del contratto per inadempienza grave, non liberano la Società dalla responsabilità dei danni causati dalle inadempienze stesse. L'ammontare delle sanzioni, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti verrà trattenuto all'atto del pagamento delle fatture mensili.

ARTICOLO 71

Controversie

La Società per qualsiasi questione inerente il servizio prestato intratterrà rapporti unicamente con l'A.C. la quale assume l'impegno di vagliare ogni e qualsivoglia richiesta provenga dagli utenti, dai genitori e dagli Istituti scolastici e di rappresentanti alla Società in caso di mancato accordo inerente l'applicazione o l'interpretazione delle norme contenute nel presente capitolato speciale, le parti contraenti potranno attenersi al giudizio di un collegio arbitrale composto da un rappresentante nominato dall'A.C., da un rappresentante nominato dalla Società e da un terzo nominato in accordo tra le parti o, in mancanza di accordo, dal Presidente del Tribunale. Nel caso della mancata nomina di un rappresentante di parte o del terzo, si procederà ai sensi dei pari 810 del Codice di procedura civile. Foro competente sarà quello di Latina.

ARTICOLO 72
Modifica delle condizioni di appalto

L'A.C. si riserva la facoltà, in relazione alle mutate esigenze dell'utenza, di apportare eventuali modifiche nel corso dell'anno scolastico relative alla dimensione del servizio per l'apertura o la chiusura di punti cucina e/o sale mensa.

La Società si impegna a fornire, su richiesta dell'A.C., servizio di ristorazione ai Centri Diurni gestiti dal Comune e per lo svolgimento di attività o progetti di cui l'A.C. è promotore. La Società è obbligata a fornire servizi aggiuntivi previo accordo con l'amministrazione.

ARTICOLO 73
Eventi particolari

La Società si impegna a garantire, su richiesta del Comune, la preparazione di pasti presso le mense scolastiche in occasione di manifestazioni, feste o ricorrenze varie.

Menù, prezzo pasto, modalità richieste e pagamento del servizio, dovranno essere concordate direttamente tra la Società e i soggetti richiedenti.

Nell'eventualità che studenti stranieri o provenienti da altre località, che operano scambi culturali nazionali e internazionali fra Istituti, utilizzino le mense scolastiche dell'A.C., previo assenso della stessa, il prezzo del pasto dovrà essere quello stabilito contrattualmente con il presente Capitolato speciale d'appalto.

ARTICOLO 74
Divieto di subappalto

E' fatto divieto alla Società di subappaltare, anche in parte, l'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato speciale d'appalto e di cedere, per qualsivoglia motivo, lo stesso o il credito da esso eventualmente derivato, senza il consenso dell'A.C.

ARTICOLO 75
Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto l'A.C. accertasse che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, l'A.C. può fissare in congruo termine entro il quale la Società si deve conformare a tali condizioni, trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto. La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dalla Società.

ARTICOLO 76
Disdetta del contratto da parte della Società

Qualora la Società intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, l'A.C. si riserva di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per Rassegnazione del servizio ad altra Ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto alla Società per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

ARTICOLO 77
Autorizzazioni

Le spese per le autorizzazioni sanitarie, di polizia amministrativa e quanto altro necessario all'espletamento del servizio, che dovrà essere richiesto ed ottenuto a cura della Società, saranno a carico della stessa, la quale dovrà assumere inoltre la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni.

Allegato A

PUNTI COTTURA E SALE MENSA

Indirizzo del centro cottura

Via Giacomo Matteotti c/o il I Circolo Didattico

Indirizzo SALE MENSA dislocate nei vari plessi scolastici.

Scuola Primaria I^ Circolo Didattico:

- Plesso G. Matteotti - Palazzina - Via G. Matteotti
- Plesso b.go S. Antonio - Scuola dell'infanzia
Largo U. Scisione 1 - Palazzina A-C
- Largo U. Scisione 2 - Palazzina D-F
- Plesso S. Lorenzo - Scuola primaria
Via S. Lorenzo
- Plesso P.le Metabo - Scuola dell'infanzia
P.le Metabo

Istituto Comprensivo - II Circolo Didattico

- Plesso Madonna del Calle - Scuola dell'infanzia e primaria
Via Madonna del Calle
- Plesso Ceriara - Scuola dell'infanzia e primaria
Via Setina di Ceriara

Centro Sociale Anziani

- Piazzale Metabo

Centro Diurno

-Via Valle del canneto

www.AlboPretorionline.it 1710112

La presente determinazione:

ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza amministrativa, sarà pubblicata in elenco all'albo pretorio e vi resterà per 15 giorni consecutivi dal **17 GEN 2012**.

- ☐ non comportando impegno di spesa, non sarà sottoposto al visto del responsabile del servizio finanziario e diverrà esecutiva dopo il suo inserimento nella raccolta di cui all'art. 183, comma 9, del D.Lgs. 18/08/2000, n. 267.
- ☒ comportando impegno di spesa sarà trasmessa al responsabile del servizio finanziario per il visto di regolarità contabile e l'attestazione della copertura finanziaria di cui all'art. 151, comma 4, del D.Lgs. 18/08/2000, n. 267 e diverrà esecutiva con l'apposizione delle predetta attestazione.

A norma dell'art.8 della legge 241/1990, si rende noto che il responsabile del procedimento è la dr.ssa

Carla Carletti e che potranno essere richiesti chiarimenti anche a mezzo telefono (0773/912407);

IL RESPONSABILE DEL DIPARTIMENTO 1

f.to dott.ssa Carla Carletti

Priverno, li 29.09.2011

=====

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

In relazione al disposto dell'art. 151, 153 e 183 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n.267

APPONE

il visto di regolarità contabile e

ATTESTA

la copertura finanziaria della spesa.

L'impegno contabile è stato registrato sui Capp. 1876/02 e 804/10 del bilancio 2011, in data odierna.

Priverno, li, 5/12/2011

IL RESPONSABILE DEL DIPARTIMENTO 2

F.TO Rag. Rachele Mastrantoni

=====

Copia conforme all'originale

Priverno li 29.09.2011

IL RESPONSABILE DEL DIPARTIMENTO 1

dott.ssa Carla Carletti