



## COMUNE DI CAMPOBELLO DI LICATA

Provincia di Agrigento

### VERBALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

N. 57

DEL 02-08-2016

=====

**OGGETTO:** rinnovo atto di indirizzo per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per gli anni 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019.

=====

L'anno duemilasedici, addì DUE del mese di AGOSTO alle ore 20:00 e seguenti in Campobello di Licata e nella sala di ordinaria adunanza, si è riunito il Consiglio Comunale in seduta:

Ordinaria  Urgente  Convocazione  Prosecuzione a quorum ridotto

Aggiornamento - nelle seguenti persone:

=====

CONSIGLIERI	Pres.	Ass.	CONSIGLIERI	Pres.	Ass.
LOMBARDI GIUSEPPE DOMENICO	X		TERRANOVA FRANCESCO	X	
VINCI GIUSEPPE	X		GAMMACURTA SALVATORE	X	
GROVA CALOGERO	X		TASCARELLA DOMENICO	X	
SFERRAZZA GIUSEPPE	X		FALSONE GIOVANNI	X	
NIGRO GIOVANNI GIOACHINO	X		CARLETTO FRANCESCO	X	
FARRUGGIO AMEDEO	X		ILARDO GIOVANNI	X	
INCARDONA FRANCESCO	X		D'ANGELO ARCANGELO	X	
LA GRECA ANGELO	X		GENTILE GIOACHINO GIUSEPPE	X	
ACCASCIO SANTA RITA	X		RAGUSA GAETANO	X	
SANTAMARIA LUIGI	X		RIZZO SALVATORE	X	

=====

La seduta è pubblica.

Partecipa alla seduta il Segretario Generale, DOTT. ROSARIO ALAIMO DI LORO ai sensi dell'art. 52 della Legge 142/90 come recepita con L.R. n° 48/91 e s.m.i. -

Partecipano altresì ai sensi dell'art. 20 della L.R. n° 7/92 IL SINDACO, PICONE GIOVANNI G. IL VICE SINDACO, TERRANOVA MARCELLO E L'ASSESSORE CARLINO ANGELA SONO PRESENTI I FUNZIONARI DI P.O.: ARCH. SPACI - DOTT. GIUSEPPE NIGRO

Il Presidente ARCH. GIUSEPPE VINCI, con l'assistenza del Vice Segretario Generale, constatato che in aula sono presenti N. 20 Consiglieri Comunali, invita il Consiglio Comunale ad esprimersi in ordine alla proposta di deliberazione di cui in oggetto.

**Proposta di Deliberazione**  
**Il Responsabile della V Area Funzionale**

**OGGETTO:** rinnovo atto di indirizzo per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per gli anni 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019.

**Premesso :**

- Che Il D.P.R. 616/77, agli artt. 42 e 45, attribuisce ai Comuni funzioni amministrative in materia di assistenza scolastica per facilitare l'assolvimento dell'obbligo scolastico;
- Che le funzioni di competenza dei Comuni, cui devono provvedere con le modalità previste da apposita legge regionale, concernono tutte le strutture, i servizi e le attività destinate a garantire il diritto allo studio mediante erogazioni e provvidenze in denaro o mediante servizi individuali o collettivi a favore degli alunni di istituzioni scolastiche pubbliche o private;

**VISTO** l'art.6 della L.R.n.1/79 con il quale, in materia di assistenza scolastica sono trasferite ai comuni competenze relative all'organizzazione ed al funzionamento delle refezioni scolastiche;

**VISTO** che con atto del Consiglio Comunale del 02/02/2015, n.16, è stato deliberato l'atto di indirizzo per l'affidamento del servizio di refezione scolastica 2015/2016 mediante concessione, secondo le modalità del d.lgs.163/06, stabilendo il termine ultimo del 16 giugno 2016;

**RILEVATO** che la suddetta procedura ha garantito un servizio di qualità, mantenendo una certa economicità, la quale ha permesso agli utenti, di potere utilizzare il predetto servizio senza particolari cambiamenti;

**CONSIDERATO** che anche quest'anno, questo Ente, ha come obiettivo di garantire la refezione scolastica mediante affidamento in concessione;

**VISTO** che con Direttiva Sindacale del 20/06/2016, n.09, è stato dato mandato al Responsabile della V area funzionale, di predisporre gli atti necessari da proporre al Consiglio Comunale, per rinnovare l'indirizzo di affidamento in concessione del servizio in parola per gli anni 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019;

**ATTESO** che tale strumento, creando un rapporto diretto tra gli utenti e il concessionario, evita pesanti oneri gestionali a carico del Comune (gestione dei pagamenti degli utenti, riscossione coattiva nel caso di mancato pagamento ecc.), e trasferisce altresì il rischio operativo della gestione del servizio in capo al concessionario stesso;

**VISTO** l'art.58 dello Statuto Comunale, che attribuisce al Consiglio Comunale l'organizzazione dei servizi pubblici nonché la modalità di "concessioni a terzi";

**VISTO** l'art.42 comma 2 lett.e) del Dlgs.267/2000 e s.m.i. che attribuisce al Consiglio Comunale le competenze relative *all'organizzazione dei pubblici servizi, costituzione di istituzioni e aziende speciali, concessione dei pubblici servizi, partecipazione dell'ente locale a società di capitali, affidamento di attività o servizi mediante convenzione;*

**VISTO** il nuovo Codice degli appalti pubblici, approvato con decreto legislativo 18 aprile 2016, n.50, ed in particolare l'art. 3, comma 1, lettera vv), che definisce la «concessione di servizi» un contratto a titolo oneroso stipulato per iscritto in virtù del quale una o più stazioni appaltanti affidano a uno o più operatori economici la fornitura e la gestione di servizi diversi dall'esecuzione di lavori di cui alla lettera ll) riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto o tale diritto accompagnato da un prezzo, con assunzione in capo al concessionario del rischio legato alla gestione dei servizi;

**VISTO** che il servizio in concessione rientra nella fattispecie dei servizi dall'art. 144 del D.lgs.n.50/2016;

**ATTESO** che tale strumento, creando un rapporto diretto tra gli utenti e il concessionario, evita pesanti oneri gestionali a carico del Comune (gestione dei pagamenti degli utenti, riscossione coattiva nel caso di mancato pagamento ecc.), e trasferisce altresì il rischio operativo della gestione del servizio in capo al concessionario stesso;

**RITENUTO** dunque, alla luce delle predette considerazioni, rinnovare l'atto di indirizzo per l'affidamento in concessione del servizio in parola per gli anni 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019 nel rispetto delle vigenti procedure, all'affidamento in gestione a ditta specializzata che assuma anche i relativi rischi gestionali;

**VISTO** il parere del revisore unico rilasciato del vigente regolamento di contabilità;

**P.Q.M.**

1

**SI PROPONE**

- 1) Di esprimere, per tutte le motivazioni evidenziate in premessa, il proprio favorevole indirizzo nel rinnovare la procedura di affidamento in concessione del servizio di refezione, per gli anni 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019;
- 2) Di dare atto che all'individuazione del soggetto concessionario si dovrà procedere nel rispetto della vigente normativa in materia di appalti pubblici;
- 3) Di precisare in particolare che con la concessione il Comune affida la gestione del servizio al concessionario che ne assume i relativi rischi d'impresa, ivi compresa la gestione degli introiti mediante riscossione diretta delle tariffe;
- 4) Di approvare l'unito schema di convenzione;
- 5) Di incaricare il competente Responsabile di Servizio, nell'ambito dei propri poteri gestionali, di dar corso ad ogni ulteriore atto inerente e conseguente la presente deliberazione nel rispetto delle indicazioni in essa contenute, nel rispetto dei principi di efficienza efficacia ed economicità.

- In ordine alla regolarità tecnica si esprime parere

**Il Proponente**

**Il Responsabile della V Area Funzionale**



# COMUNE DI CAMPOBELLO DI LICATA

(Provincia di Agrigento)

## DIRETTIVA SINDACALE

N. 09

DEL 20 GIU, 2016

**OGGETTO:** Direttiva Sindacale – affidamento in concessione servizio di refezione per gli anni 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019.

Con giusto atto consiliare, questo Ente, ha deliberato l'atto di indirizzo per l'affidamento del servizio di refezione scolastica 2015/2016 mediante concessione, secondo le modalità dell'art.30 del d.lgs.163/06, stabilendo il termine ultimo del 16 giugno 2016.

La procedura seguita ha garantito, se pur con qualche perplessità da parte dell'utenza, un servizio di qualità, mantenendo una economicità che ha permesso di potere utilizzare senza particolari cambiamenti il servizio di refezione scolastica.

Anche quest'anno, questo Ente, ha come obiettivo di garantire la refezione scolastica mediante affidamento in concessione, e pertanto, si da mandato al Responsabile della V area funzionale, di predisporre gli atti necessari da proporre al Consiglio Comunale, per rinnovare l'indirizzo di affidamento in concessione del servizio in parola per gli anni 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019 con scadenza 16 giugno del rispettivo anno scolastico di riferimento.



IL SINDACO  
Giovanni Ricone



# COMUNE DI CAMPOBELLO DI LICATA

(Provincia di Agrigento)

## V AREA FUNZIONALE

Ambiente - Protezione Civile Turismo – Cultura – Sport e Spettacolo

### SCHEMA DI CONVENZIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN CONCESSIONE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA PER L'ANNO SCOLASTICO 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019

#### INDICE

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto e tipologia del servizio richiesto
- Art. 2 - Modalità del servizio
- Art. 3 - Centri di cottura
- Art. 4 - Durata del servizio
- Art. 5 - Prezzi posti a base della gara
- Art. 6 - Tipologia dell'utenza
- Art. 7 - Standards minimi di qualità del servizio
- Art. 8 - Dimensione presumibile dell'utenza
- Art. 9 - Sopralluogo
- Art. 10 - Requisiti di partecipazione e modalità di presentazione dell'offerta
- Art. 11 - Modalità relative all'aggiudicazione
- Art. 12 - Sub-appalto del servizio
- Art. 13 - Caratteristiche e modalità di consegna delle derrate alimentari
- Art. 14 - Etichettatura delle derrate
- Art. 15 - Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti
- Art. 16 - Garanzia di qualità
- Art. 17 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione Comunale all'I.A.
- Art. 18 - Manutenzione dei locali e degli impianti
- Art. 19 - Accessi
- Art. 20 - Completamento delle attrezzature degli impianti e degli arredi.
- Art. 21 - Oneri inerenti il servizio.
- Art. 22 – Responsabilità del concessionario
- Art. 23 - Personale
- Art. 24 - Vestiario
- Art. 25 - Igiene del personale
- Art. 26 - Rispetto della normativa
- Art. 27 - Assicurazioni ed obblighi derivanti dai rapporti di lavoro
- Art. 28 - Menù
- Art. 29 - Variazioni dei menù
- Art. 30 - Modalità ed orari di somministrazione dei pasti
- Art. 31 - Diete speciali
- Art. 32 - Conservazioni campioni
- Art. 33 - Piano di autocontrollo
- Art. 34 - Autorizzazioni sanitarie
- Art. 35 - Controlli
- Art. 36 - Conservazione delle derrate
- Ah. 37 - Riciclo
- Art. 38 - Divieti
- Art. 39 - Modalità di utilizzo dei detersivi
- Art. 40 - Rifiuti
- Art. 41 - Prezzo del pasto



Art. 42 – Pagamenti - addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza  
Art. 43 - Prevenzione, protezione, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro  
Art. 44 - Spese  
Art. 45 - Cauzione provvisoria  
Art. 46 - Cauzione definitiva  
Art. 47 – assicurazioni di responsabilità civile  
Art. 48 - Obbligatorietà del contratto e vincolo giuridico  
Art. 49 - Ipotesi di risoluzione del contratto  
Art. 50 - Inadempienze e penalità  
Art. 51 - Applicazione delle penalità  
Art. 52 - Risoluzione di diritto del contratto  
Art. 53 - Foro competente  
Art. 54 - Richiamo alla legge ed altre norme  
Art. 55 - Norme in materia di sicurezza  
Art. 56 - Impiego di energia  
Art. 57 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro  
Art. 58 - Ulteriori obbligazioni del concessionario  
Art. 59 - Licenze e autorizzazioni

---

#### **Art. 1 - Oggetto della Convezione e tipologia dei servizi richiesti**

La Convezione ha per oggetto la fornitura di pasti caldi a favore degli alunni e del personale docente delle scuole dell'infanzia, site nel Comune di Campobello di Licata.

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Comune, Stazione appaltante: l'Amministrazione comunale del Comune di Campobello di Licata;
- b) concessionario o aggiudicatario: l'Impresa o il raggruppamento o il Consorzio che è risultato aggiudicatario.

Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica.

Trattandosi di concessione del servizio di ristorazione scolastica, si fa riferimento a quanto previsto dal D.lgs.50/2016.

Il concessionario dovrà pertanto attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari. Il Comune svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza e nella fattispecie, l'ufficio competente del Comune si riserva di effettuare controlli saltuari e verificare la correttezza del pasto erogato.

In particolare la concessione riguarda:

- a) la gestione completa della mensa negli edifici scolastici destinati a scuola dell'infanzia e precisamente:
  - Scuola dell'infanzia \_\_\_\_\_;
  - Scuola dell'infanzia \_\_\_\_\_;
  - Scuola dell'infanzia \_\_\_\_\_;
- b) la preparazione dei pasti presso il centro cottura ubicato all'interno di almeno due edifici scolastici relativa distribuzione, fornitura di tovaglie, tovaglioli, posate e bicchieri in materiale cartoplastico del tipo monouso, in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti (D.M. 28/10/1994 n. 735 - Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21.3.73 - Attuazione delle direttive 93/8/CEE e 93/9/CEE. Possono essere distribuiti solo pasti appositamente preparati presso il citato centro di cottura pertanto è vietata la distribuzione di pasti precotti o preparati altrove;
- c) assistenza e sorveglianza nel refettorio, durante lo svolgimento del servizio per ogni scuola;

d) la gestione tecnico-contabile relativa all'emanazione di ticket/buoni mensa da vendersi in apposito locale o mediante servizio informatizzato del servizio (rilevazione delle presenze elaborazione rette, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza), o/e tramite apposito sistema Web del concessionario.

La concessione prevede l'organizzazione, la preparazione di pasti caldi presso almeno due dei locali adibiti a cucina delle scuole e distribuiti rispettivamente nei locali di refezione delle scuole dell'infanzia e la pulizia delle stoviglie e lo sbarazzo e pulizia dei locali utilizzati.

La media giornaliera dei pasti da fornire per i plessi sopraindicati è quantificata nella misura di circa 150 al giorno.

#### **Art. 2 - Modalità del servizio**

Il servizio dovrà essere svolto dal lunedì al venerdì, per n. 5 giorni settimanali per gli alunni delle scuole dell'infanzia, salvo i giorni festivi infrasettimanali e le chiusure per festività riconosciute dal calendario scolastico.

I pasti dovranno essere preparati attenendosi alle tabelle dietetiche, redatte dal Dipartimento di Prevenzione - Area dipartimentale Igiene e Sanità Pubblica- Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dall'A.U.S.L 1 di Agrigento, indicative delle grammature, allegate al presente capitolato.

Il servizio in concessione, che ha per oggetto l'erogazione giornaliera di pasti caldi, prevede quanto segue:

- pulizia e sanificazione straordinaria, delle stoviglie, pentolame, frigoriferi, cucine ecc, dei locali adibiti alla preparazione e alla distribuzione dei pasti prima e dopo l'inizio della refezione scolastica;
- preparazione e cottura dei pasti da approntare in almeno due cucine (plesso "Hemingway" e "Pascoli);
- predisposizione del refettorio e preparazione dei tavoli per i pasti;
- trasporto dei pasti nei locali mensa dei plessi destinati al solo consumo del pasto;
- scodellamento e distribuzione dei pasti;
- ritiro dei piatti dopo la consumazione dei pasti;
- pulizie delle stoviglie utilizzate ed occorrenti per la preparazione e consumo dei pasti, tenuto conto che tutte le attrezzature occorrenti dovranno essere tenute in costante stato d'uso e pulite giornalmente;
- pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- pulizia, lavaggio e disinfezione giornaliera degli ambienti di cucina e locali mensa;
- disinfestazione dei locali adibiti al servizio di che trattasi prima dell'inizio e successivamente con cadenza trimestrale.

Spetta al concessionario la fornitura di tutto quanto necessario alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti ivi compresi, oltre alle varie derrate alimentari:

- tutti i mezzi per la produzione dei pasti, oltre a quelli già presenti nelle scuole e visionate in fase di sopralluogo dei plessi;
- i detersivi e gli attrezzi (scope, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, etc.) per la pulizia e la sanificazione delle cucine e dei locali adibiti a refettori ed il lavaggio del pentolame e quant'altro, presso tutti i plessi scolastici.

Al concessionario spetta, inoltre, di implementare e far osservare il proprio sistema di controllo HACCP presso i centri di cottura dei pasti in tutti i plessi scolastici, dove i pasti vengono preparati, distribuiti e consumati.

Sono invece a totale carico dell'Amministrazione Comunale la fornitura di acqua, energia elettrica, gas, e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti.

#### **Art. 3 - Centri di cottura**

Il Concessionario, per l'esecuzione della presente concessione, si dovrà avvalere almeno di due cucine collocate presso gli istituti scolastici destinate a scuole dell'infanzia. Il concessionario dietro richiesta e se lo riterrà opportuno potrà utilizzare un numero superiore di cucine.

#### **Art. 4 - Durata della Concessione del servizio**

La convenzione avrà durata dalla data di sottoscrizione della presente fino al 15 giugno 2019. Il servizio annuale decorre dalla data di inizio delle lezioni e termina il 16 giugno dell'anno scolastico corrente.

Il Servizio si svolgerà, come da comunicazione da parte dei competenti organi scolastici, come segue:

Scuole materne: da lunedì al Venerdì dalle ore 12,00 alle ore 13,00.

Alla scadenza contrattuale il rapporto è sciolto di diritto, senza bisogno di disdetta, salvo che il Comune, con provvedimento notificato al concessionario almeno novanta giorni prima, non comunichi la necessità di proseguire il rapporto.

#### **Art. 5 - Prezzi posti a base della gara**

Il prezzo presuntivo posto a base d'asta, comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa, è di Euro 3,00 per ogni pasto erogato.

Il prezzo del ticket/buono mensa che il concessionario dovrà applicare risulta dal prezzo a base d'asta al netto del ribasso oltre iva.

Alle famiglie aventi due o più figli utenti della refezione scolastica, si applicherà per il secondo figlio utente una riduzione del 30%.

#### **Art. 6 - Tipologia dell'utenza**

L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti le scuole materne, dal personale docente e dai collaboratori operanti in tali strutture.

#### **Art. 7 - Standard minimi di qualità del servizio**

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi.

#### **Art. 8 - Dimensione presumibile dell'utenza**

Il numero medio presunto dei pasti è di 150 giornalieri. Tale dato ha valore indicativo e non costituisce obbligo per l'Amministrazione Comunale:

Il concessionario dovrà concordare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e comunque la modalità delle possibili variazioni con la struttura scolastica.

Il numero dei pasti presunti, calcolato dall'esame degli anni precedenti, è il seguente:

Pasti n. \_\_\_\_\_ per un valore presunto a base d'asta Euro € \_\_\_\_\_ iva esclusa oltre IVA al 4% oltre agli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

#### **Art. 9 - Sopralluogo obbligatorio.**

Le ditte che intendono partecipare sono tenute ad effettuare un sopralluogo presso i locali delle scuole comunali per una valutazione dello stato dei luoghi, degli impianti e delle attrezzature. Le attrezzature sono fornite dall'Ente in comodato d'uso gratuito per la durata della concessione.

#### **Art. 10 - Requisiti di partecipazione e modalità di presentazione delle offerte.**

come stabilito nel bando di gara.

#### **Art. 11 - Modalità relative all'aggiudicazione.**

L'appalto sarà affidato mediante l'osservanza delle norme previste dal D.Lgs. 50/2016.

#### **Art. 12- Subappalto del servizio**

Resta vietato al concessionario sotto pena di rescissione del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale di manodopera e/o totale o parziale del servizio oggetto della presente fornitura.

#### **Art. 13 - Caratteristiche e modalità di consegna delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica.

E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).

E' fatto obbligo al concessionario di utilizzare sale iodato.



A richiesta dell'Amministrazione Comunale, il concessionario, dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa; ma in nessun caso con frequenza superiore a 15 giorni. L'Amministrazione non è responsabile di eventuali furti di derrate che dovessero verificarsi nei depositi e locali delle scuole.

Costituiscono requisiti essenziali e obbligatori del servizio:

- il rispetto della normativa di cui al D.Lgs. 155/97 e ss.mm.ii..

#### **Art. 14 - Etichettatura delle derrate**

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

L'etichettatura dei prodotti riconfezionati dal concessionario deve contenere i seguenti dati:

- nome del fornitore originario, qualora non fosse possibile indicare il nome del trasformatore
- varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova)
- natura del prodotto
- data di scadenza
- lotto di appartenenza
- data di confezionamento
  - quantità

#### **Art. 15 - Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti**

Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R 327/80, artt.31 e 51 e dal D.Lgs 155/97 e ss.mm.ii.. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e successive modifiche ed integrazioni .

#### **Art. 16 - Garanzie di qualità**

Il concessionario deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibile all'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche

#### **Art. 17 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi dell'Amministrazione Comunale utilizzati dal concessionario.**

L'Amministrazione Comunale cede in uso gratuito e consegna al concessionario alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data d'inizio del servizio: la cucina, le attrezzature presenti nei locali cucina e il refettorio necessari per la preparazione, somministrazione e consumazione dei pasti , previa redazione di apposito verbale di consegna da redigere in contraddittorio. Il concessionario si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature, se non di tipo migliorativo e se non preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale e, comunque, senza oneri per quest'ultima. L'eventuale ripristino è a carico del concessionario, fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penale. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto previa stesura di apposito verbale. Il Concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

#### **Art. 18 - Manutenzione dei locali e degli impianti**

E' a carico del concessionario la manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli impianti avuti in consegna, dei quali dovrà garantire la perfetta efficienza in ogni momento. All'Amministrazione Comunale compete l'onere della sola manutenzione straordinaria dei locali. Qualora la Ditta concessionaria non esegua gli interventi necessari in tempo utile per non pregiudicare e/o interrompere il regolare svolgimento del servizio, l'Amministrazione Comunale previo accertamento del guasto, potrà provvedervi immediatamente, ponendone il relativo costo a carico dell'I.A. inadempiente.

Agli effetti del presente articolo, si precisa la seguente definizione:

Si intende per manutenzione ordinaria tutti i lavori periodici, anche preventivi, necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, impianti, arredi e locali, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura.

#### **Art. 19 - Accessi**

E' consentito il libero accesso a tutti i locali utilizzati per garantire il servizio di refezione scolastica al personale tecnico o amministrativo dell'Amministrazione Comunale o di imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio.

In particolare il personale dell'Ufficio Sport Spettacolo e Cultura è incaricato di valutare e controllare il regolare svolgimento del servizio. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo al concessionario, fatta eccezione per quello istituzionalmente preposto ai controlli previsti dalla vigente normativa di legge e per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'Amministrazione Comunale e del concessionario. Ogni deroga e responsabilità è a carico del concessionario.

#### **Art. 20- Completamento delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.**

Il concessionario dovrà provvedere, tutto compreso nel prezzo di aggiudicazione del pasto, ad integrare le attrezzature necessarie per lavorazione e cottura e le stoviglie in dotazione per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti.

#### **Art. 21 - Oneri inerenti il servizio**

Sono a totale carico del concessionario, e interamente compensati nel prezzo unitario del pasto, tutti i costi derivanti dalla gestione del servizio. A titolo esemplificativo: tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- alla preparazione dei pasti;
- alla pulizia ed al riassetto delle cucine, del refettorio e dei locali strettamente pertinenti;
- alla fornitura di detersivi e attrezzi per la pulizia delle cucine e lavaggio delle stoviglie e del pentolame;
- fornitura delle stoviglie durature laddove mancanti;
- alla manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli impianti;
- all'implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) presso le cucine;
- alla formazione e addestramento del proprio personale,
- ad ogni altro onere previsto nel presente capitolato, ad esclusione delle spese previste all'art. 2 ultimo capoverso, che rimangono a carico dell'A.C.

#### **Art. 22 - Responsabilità del Concessionario**

Il Concessionario si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito di tutti i servizi oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico del concessionario, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

Essa conseguentemente è tenuta a stipulare apposita assicurazione per responsabilità civile verso terzi (persone e cose) e a trasmettere copia della polizza all'Amministrazione committente prima della stipula del contratto di appalto. La copertura dovrà comprendere anche i rischi di avvelenamento o tossinfezione alimentare dei fruitori della mensa.

Il concessionario è pure responsabile dell'osservanza dei regolamenti igienico sanitari vigenti, del metodo di preparazione dei pasti e loro distribuzione.

#### **Art. 23 - Personale**

Per l'effettuazione del servizio deve essere impiegato personale qualificato alle dipendenze della ditta concessionaria che dovrà essere meglio specificato in un elenco che ne indichi le complete generalità, gli estremi delle idoneità sanitarie, i livelli e le mansioni a cui è preposto.

In particolare i cuochi dovranno avere una provata professionalità.

Il personale dipendente dovrà essere dotato di una tessera di riconoscimento da portare ben visibile.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere l'idoneità sanitaria, deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione e distribuzione deve scrupolosamente seguire l'igiene personale. Devono essere garantiti almeno due cuochi e cinque inservienti per non meno di 4 ore giornaliere che verranno così distribuiti:

- Scuola Materna Plesso via \_\_\_ cuoco \_\_\_ inserviente

- Scuola Materna Plesso via \_\_\_ cuoco \_\_\_ inserviente

Se necessario, il concessionario dovrà impiegare un numero di persone superiore al minimo richiesto su indicato e tale da garantire un servizio efficiente e ordinato.

Il Concessionario dovrà garantire la presenza costante di un responsabile a cui l'Amministrazione Comunale può rivolgersi per qualsiasi necessità. Il responsabile deve avere una provata esperienza in refezioni scolastiche di dimensioni simili; le complete generalità ed i recapiti telefonici del responsabile dovranno essere comunicate per iscritto unitamente all'elenco del personale incaricato.

Il personale in servizio dovrà tenere un contegno riguardoso e corretto. Tutte le prestazioni ed i lavori dovranno essere eseguiti a regola d'arte e con la massima cura e puntualità.

Il concessionario si impegna a richiamare, e, se ne ricorre il caso, sostituire i propri dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile. Il Concessionario assume la piena ed incondizionata responsabilità dell'organizzazione generale del servizio. L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato al momento del contratto per quanto attiene al numero, mansioni, livello e monte-ore.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco del personale trasmesso dovrà essere tempestivamente comunicata formalmente all'A.C.

Il Concessionario dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, informandone l'amministrazione appaltante.

#### **Art. 24 - Vestiario**

Il Concessionario fornirà a tutto il proprio personale indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza (es. calzature antiscivolo), da indossare durante le ore di servizio.

#### **Art. 25 - Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, ecc. durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane e orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente. Per una corretta prassi igienica è consigliabile, durante la preparazione dei pasti, l'utilizzo di mascherina e di guanti monouso. Nella cucina e nelle aree di immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale).

#### **Art. 26 - Rispetto della normativa**

Il Concessionario dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Inoltre il concessionario dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali per il personale dipendente, sono pertanto a totale carico del concessionario, che ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo. Questa

Amministrazione quindi è del tutto estranea ai rapporti economici tra la il concessionario e i propri dipendenti o fornitori ed è quindi conseguentemente sollevata da ogni eventuale richiesta di quest'ultima.

#### **Art. 27 - Assicurazioni ed obblighi derivanti dai rapporti di lavoro**

Il Concessionario si assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati, eventualmente alle persone e alle cose tanto dell'Amministrazione Comunale che a terzi, in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni.

Il Concessionario deve inoltre ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

Il concessionario dovrà:

- esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio di refezione scolastica e nel caso di inottemperanza a tale obbligo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione comunale segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

- Attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo, che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella località.

- Adottare obbligatoriamente tutte le precauzioni atte a prevenire infortuni e ad assumere tutte le cautele che valgono ad assicurare e salvaguardare l'incolumità del personale addetto alle prestazioni ed attività oggetto dell'appalto, sollevando in ogni caso l'A.C. da ogni responsabilità in relazione all'espletamento del servizio

- Dovrà essere in possesso del piano di sicurezza sul lavoro ai sensi del Dlgs. N.626/94 e s.m.i.

L'Amministrazione Comunale, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione al concessionario delle inadempienze denunciate dall'Ispettorato del lavoro, si riserva di operare una sanzione pari a €.\_\_\_\_\_. Tale somma sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che la ditta si sia posta in regola, né potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento né ha titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

#### **Art. 28 - Menù**

I menù sono stati elaborati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'AUSL. 1 di Agrigento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nelle Tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato. In casi particolari, i menù possono essere concordati dalle parti, fatto salvo quanto previsto nei successivi articoli a garanzia dell'utenza e previo parere positivo del Responsabile del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'AUSL. 1 di Agrigento che ha elaborato i menù.

La fornitura dei pasti riguarderà: primo e secondo piatto, contorno, pane, frutta o dessert, come da menù e grammature indicate nelle allegate tabelle dietetiche.

Ogni porzione dovrà garantire le quantità previste per le grammature a crudo di cui alle suddette tabelle dietetiche.

Dovrà essere disponibile ogni giorno, gratuitamente, almeno il 5% dei pasti in più per consentire eventuali bis.

Inoltre, ad ogni utente verrà fornita cc. 500 di acqua minerale non gasata in confezione PET di capacità a scelta della ditta aggiudicataria della concessione.

Nei giorni stabiliti per le gite scolastiche o altre attività analoghe L'I.A. dovrà, se richiesto, preparare e fornire sacchetti pasto alternativi. Nel caso, si valutasse di non attivare la colazione a sacco, per quel giorno la fornitura dei pasti verrà sospesa.



### **Art. 29 - Variazione dei menù**

L'A.C. potrà apportare variazioni ai menù ed alle tabelle dietetiche, su indicazione della competente Azienda Sanitaria Locale. Nessuna variazione invece, potrà essere apportata dal concessionario senza la specifica autorizzazione della A.C.

Di norma le variazioni potranno avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. Le variazioni non comporteranno nessuna modifica al costo del pasto. Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi o alternativi al pasto ordinario in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura dell'anno scolastico ed altre iniziative particolari.

### **Art. 30 - Modalità ed orari di somministrazione dei pasti**

Tutti i pasti dovranno essere prodotti presso le cucine delle scuole interessate. Il consumo dei pasti si svolgerà nei locali mensa approntati per tempo dal concessionario, attraverso l'allestimento dei tavoli con tovaglie, tovaglioli e bicchieri di carta, posate e piatti idonei per i pasti da consumarsi giornalmente, in dotazione e comunque da integrarsi qualora insufficienti, a carico del concessionario.

I pasti saranno somministrati negli orari comunicati dagli Istituti scolastici, con la precisazione che il tempo di permanenza degli alunni presso i locali mensa per la consumazione dei pasti dovrà tenere conto degli orari di ripresa delle attività scolastiche pomeridiane.

Il numero delle presenze dovrà essere rilevato giornalmente entro le ore 9,30 circa di ogni giorno dal concessionario con la collaborazione dei plessi scolastici interessati al servizio di refezione scolastica.

Le schede di rilevazione delle presenze giornaliere, siglate dagli addetti alla rilevazione, saranno consegnate, con cadenza settimanale, all'ufficio competente del comune per le eventuali verifiche del servizio.

### **Art. 31 - Diete speciali**

Il concessionario dovrà garantire la fornitura di pasti in bianco e diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico.

Per gli utenti affetti da "celiachia" dovrà essere prevista la fornitura a carico del concessionario dei prodotti "senza glutine". Dovrà, inoltre, essere garantita la manipolazione, cottura e scodellamento nel pieno rispetto di tale patologia.

La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire da parte di un medico o di un dietista.

Il concessionario, inoltre, è tenuto a fornire giornalmente diete personalizzate per motivazioni etico-religiose, formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

### **Art. 32 - Conservazioni campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, il concessionario deve prelevare almeno 1 aliquota da 50 grammi di prodotti somministrati giornalmente, riponendoli in sacchetti sterili, con l'indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero alla temperatura di + 4° per le 72 ore successive. Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora del prelievo. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni dei prodotti tal quale e non sulla preparazione miscelata;

- risotto, minestre, arrosto ecc. Campioni del prodotto completamente elaborato;
- pane : campione del prodotto tal quale.

### **Art. 33 - Piano di autocontrollo**

Il concessionario deve predisporre ex art. 3 del D.Lgs. 155/97 e ss.mm.ii., un piano di autocontrollo in tutti i punti di refezione delle mense scolastiche.

L'autocontrollo con metodologia HACCP deve essere effettuato per tutte le fasi di produzione del prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, costituenti il punto di partenza dei processi produttivi.

Il piano deve essere redatto tenendo conto delle peculiarità di ciascuna cucina utilizzata e delle caratteristiche dei plessi.



Il concessionario provvedere ad una assidua vigilanza sulle modalità di applicazione dell'HACCP e ne risponderà a tutti gli effetti di fronte agli organi di vigilanza.

Il Concessionario dovrà provvedere all'inizio di ogni mese:

- 1) all'esecuzione di campionamento ed analisi per la ricerca della carica mesofila totale e della carica psicofila totale, da effettuare in almeno tre riprese, su macchinari, strumentazioni, tavoli di lavoro, locali ecc, nelle scuole interessate dalla refezione;
- 2) all'analisi microbiologica dell'acqua utilizzata nelle scuole interessate dalla refezione;
- 3) dovrà integrare il piano con le misure di derattizzazione e disinfestazione messe in atto dall'A.C. presso i plessi e le strutture.

#### **Art. 34 - Autorizzazioni sanitarie**

Il concessionario deve provvedere all'acquisizione, o alla voltura, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato Speciale.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste ai competenti organi dal concessionario e saranno intestate al Legale rappresentante della società.

#### **Art. 35 - Controlli**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di fare eseguire sopralluoghi all'autorità sanitaria competente sul personale addetto al servizio, sulle attrezzature, locali, magazzini e su quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale si avvarrà di una Commissione mensa composta da insegnanti e genitori, nominati da ciascun circolo didattico.

La Commissione non rappresenta un organo di controllo, né un organo ispettivo, non è facoltà dei singoli componenti attivarsi autonomamente presso le scuole durante il servizio di mensa, dal momento che tali compiti spettano esclusivamente ai Responsabili Sanitari e agli Organi ispettivi interessati. Alla Commissione spetta il compito di raccogliere elementi conoscitivi sull'andamento del servizio e dei suoi problemi. La Commissione si riunirà, previo avviso della P.A. o su richiesta della Commissione stessa, alla presenza dell'Assessore al ramo, del Dirigente del Settore e/o Funzionario Responsabile del Servizio.

#### **Art. 36 - Conservazione delle derrate**

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 0,0 C e 4,0 C.

Le uova devono essere tenute fuori da frigorifero; le uova non consumate il giorno stesso della consegna devono essere riposti in luoghi freschi e asciutti. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la scadenza.

#### **Art. 37 - Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

#### **Art. 38 - Divieti**

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

#### **Art. 39 - Modalità di utilizzo dei detersivi**

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni. I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati in concentrazioni e con modalità conformi alla vigente normativa.

#### **40 - Rifiuti**

La ditta concessionaria si impegna a operare una rigorosa selezione alla fonte dei rifiuti assimilati agli urbani come individuati dal Regolamento comunale per la gestione dei rifiuti, dotando le mense, anche in asporto, dei necessari contenitori atti ad una prima separazione delle diverse frazioni di rifiuto, da conferire in maniera differenziata, nei contenitori messi a disposizione della mensa dalla ditta affidataria del servizio gestione rifiuti.

Nelle sale mensa, i contenitori dedicati alla prima selezione, dovranno essere accessibili anche ai bambini, per una corretta azione educativa.

Le frazioni da separare sono:

- carta/cartone/tetrapack;
- imballaggi in plastica (che comprendono anche piatti e bicchieri in plastica privi di residui di cibo);
- vetro, alluminio e contenitori metallici;
- frazione umida, composta dagli scarti alimentari provenienti dalla preparazione del cibo, dagli avanzi dei pasti e da eventuali piatti, bicchieri e posate compostabili. Tale frazione potrà essere conferita sfusa all'interno dei contenitori dedicati oppure all'interno di sacchetti compostabili, la cui eventuale fornitura si intende a carico della ditta concessionaria.
- frazione residua indifferenziata (tutti i rifiuti assimilati che non rientrano nelle frazioni di cui sopra).

Si precisa che l'elenco può essere soggetto a variazione a seguito di nuove disposizioni sull'organizzazione del servizio raccolta rifiuti.

Le categorie di rifiuto non appartenenti alle frazioni assimilate agli urbani dovranno essere separate e smaltite ai sensi della normativa vigente. Particolare attenzione dovrà essere posta al corretto smaltimento degli oli e grassi animali e vegetali esausti, residui della cottura.

Dovranno inoltre essere rispettate tutte le norme del D.Lgs. n.152/2006 e successive modifiche ed integrazioni, in materia di rifiuti.

La ditta concessionaria dovrà comunque ottemperare a tutte le disposizioni in materia di rifiuti emanate dal Comune, con particolare riguardo alla raccolta differenziata.

Dovrà inoltre formare il proprio personale a valutare l'impatto ambientale del proprio lavoro e ad agire secondo la politica dell'Ente in ordine alla qualità ed all'ambiente.

La ditta concessionaria si impegna a operare una rigorosa raccolta differenziata dei rifiuti, fornendole mensa, anche in asporto, dei necessari contenitori e provvedere poi allo smaltimento differenziato. Nelle sale mensa i contenitori dovranno essere accessibili anche ai bambini, per una corretta azione educativa. Particolare attenzione verrà posta al corretto smaltimento degli oli e grassi animali e vegetali esausti, residui della cottura secondo le disposizioni vigenti.

Gli imballaggi saranno separati secondo la tipologia per il corretto smaltimento.

Per la raccolta della porzione organica (residui e avanzi di cibo) dovranno essere utilizzati esclusivamente sacchetti biodegradabili la cui fornitura si intende a carico della ditta concessionaria. Dovranno inoltre essere rispettate tutte le norme del D.Lgs. n.152/2006 e successive integrazioni, in materia di gestione dei rifiuti. La ditta concessionaria dovrà comunque ottemperare a tutte le disposizioni in materia di rifiuti emanate dal Comune, con particolare riguardo alle raccolte differenziate. Dovrà inoltre formare il proprio personale a valutare l'impatto ambientale del proprio lavoro e ad agire secondo la politica del Ente in ordine alla qualità e all'ambiente

#### **Art. 41 - Prezzo del pasto**

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal concessionario tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dalla presente convenzione.

Il prezzo del ticket/buono mensa che il concessionario dovrà applicare risulta dal prezzo a base d'asta al netto del ribasso oltre iva.

Il pagamento del personale scolastico avente diritto alla refezione ai sensi della legge n.4/1999 e s.m.i., sarà anticipato da questo Comune con apposito e successivo provvedimento ogni trimestre dietro emissione di fattura da parte del concessionario con allegata attestazione rilasciata dall'istituto scolastico.

Le somme anticipate saranno rimborsate dal Ministero della Pubblica Istruzione a questo Ente

#### **Art. 42 – Pagamenti - addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza**

L'utenza richiedente il servizio in concessione effettuerà direttamente al concessionario il pagamento della tariffa al netto del ribasso.

Il concessionario dovrà assicurare un sistema di gestione del servizio di prenotazione dei pasti mediante ticket/buoni mensa, acquistabili presso un locale messo a disposizione dal concessionario presente sul territorio, da comunicare all'amministrazione comunale.

Il concessionario è tenuto a gestire il servizio, con propria organizzazione, nel rispetto delle disposizioni legislative.

Relativamente alle attività connesse alla prenotazione pasti, gli incaricati dal concessionario provvederanno a rilevare il numero dei presenti/assenti per ogni classe e a comunicare al centro di cottura, il numero dei pasti da fornire, con relativa dieta (vitto comune, dieta speciale, dieta in bianco, dieta per motivi religiosi) per singola scuola. Ogni successiva operazione (inclusa l'attribuzione al singolo utente del pasto consumato) sarà ugualmente a totale carico del concessionario.

Poiché la gestione del servizio di cui si tratta, comporta il trattamento di dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne, considerando che il Comune non dispone di facoltà decisionale in ordine alle modalità e agli strumenti utilizzati per i trattamenti affidati, il concessionario è considerato "Titolare di trattamento correlato dei dati", in conformità al dettato dell'art.29 D.Lgs.n.196/2003, per i soli trattamenti connessi all'erogazione dei servizi contemplati nei precedenti paragrafi del presente articolo.

Il concessionario sarà tenuto, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel D.Lgs.n.196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

La banca dati e l'intero sistema adottato deve garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.

#### **Art. 43 - Prevenzione, protezione, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro**

Il Comune promuove la cooperazione per la gestione della misura di prevenzione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, elaborando un documento unico di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento sarà allegato al contratto. Il Comune si impegna, altresì, a fornire qualsivoglia ulteriore informazione successiva o integrativa al predetto documento, come previsto dall'art. 26 del Decreto Leg.vo n. 81/2008.

Rimane a carico del concessionario, redigere, il documento di valutazione dei rischi secondo quanto previsto dall'art. 28 del Decreto Leg.vo n. 81/2008.

#### **Art. 44 - Spese**

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, nessuna eccettuata o esclusa, sono a carico del concessionario con esplicita rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatogli nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

#### **Art. 45 - Cauzione provvisoria**

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare la documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria, pari al 2% del valore dell'appalto (al lordo di IVA). Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecutività del provvedimento di aggiudicazione, fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo nell'ordine di aggiudicazione, per il quale verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto con l'I.A.

#### **Art. 46 - Cauzione definitiva**

Il Concessionario deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nella misura e condizioni previste dal D.Lgs. 50/2016 . Il deposito cauzionale può costituirsi anche mediante fideiussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa rilasciata da parte di compagnie assicuratrici a ciò autorizzate. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato ed adottato entro e non oltre tre mesi dalla scadenza del contratto in assenza di controversia

#### **Art.47 – assicurazioni di responsabilità civile**

Il Concessionario prima della sottoscrizione del contratto di concessione, dovrà provvedere a stipulare idonea copertura assicurativa, per quanto concerne la responsabilità civile verso gli utenti, i propri dipendenti ed altri soggetti terzi con cui lo stesso possa avere rapporti relativi alla erogazione del servizio (RCT/RCO) con massimale unico non inferiore ad € 3.000.000,00 per la garanzia RCT ed € 3.000.000,00 per la garanzia RCO, nonché polizza incendio relativa agli immobili oggetto della concessione per un massimale di € 500.000,00.

#### **Art. 48- Obbligatorietà del contratto e vincolo giuridico**

Le offerte saranno immediatamente impegnative per il concessionario, mentre lo saranno per l'Amministrazione Comunale solo dopo che l'aggiudicazione ed il conseguente contratto saranno esecutivi a norma di legge .

Pertanto l'aggiudicazione dell'appalto costituisce impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti della concessione in oggetto; nel prezzo di aggiudicazione si intendono compresi e compensati tutti gli oneri del presente capitolato, tutto incluso e nulla escluso per la completa esecuzione del servizio in oggetto. Il concessionario non avrà quindi diritto alcuno di pretendere sovrapprezzi e indennità speciali di alcun genere per aumenti del costo della manodopera o delle materie prime, per perdite o qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potesse verificarsi dopo l'aggiudicazione.

#### **Art. 49 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art . 1456 c.c. le seguenti ipotesi:

- a) inosservanza anche di uno solo degli impegni assunti con le dichiarazioni prodotte ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto;
- b) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- d) casi di intossicazione alimentare dipendenti dal servizio effettuato dal concessionario;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) interruzione totale o parziale del servizio;
- g) subappalto totale o parziale del servizio.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l' A.C. Intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sul concessionario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione della convenzione, che verrà detratto da eventuali crediti spettanti al concessionario fino alla concorrenza delle stesse.

#### **Art. 50 Inadempienze e penalità**

Qualora si verificano inadempimenti del concessionario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dal Comune penalità in relazione alla gravità delle stesse, a tutela delle norme



contenute nel presente capitolato. Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1. STANDARD MERCEOLOGICI.

1.1 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;

1.2 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2. QUANTITÀ'

2.1 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) Mancata preparazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;

2.2. € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) Mancata consegna di materiale a perdere presso ogni singolo centro di ristorazione;

2.3 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

3. RISPETTO DEL MENU'

3.1. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) mancato rispetto del menù previsto (primo piatto);

3.2 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto);

3.3 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) mancato rispetto del menù previsto (contorno) ;

3.4 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) mancato rispetto del menù previsto (frutta) ;

4. IGIENICO-SANITARI

4.1 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;

4.2. € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) Rinvenimento di parassiti;

4.3 € 1.032,92 (euro milletrentaduevirgolanoventadue) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;

4.4. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili;

4.5. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Inadeguata igiene degli automezzi;

4.6. € 1.032,92 (euro milletrentaduevirgolanoventadue) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;

4.7 € 1.032,92 (euro milletrentaduevirgolanoventadue) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana;

4.8. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti;

4.9. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;

4.10 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente;

4.11 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di refezione;

4.12 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto al trasporto delle derrate alimentari;

4.13 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).

5. TEMPISTICA

5.1 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi comunque imputabili all'I.A. Per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto;

6. PERSONALE

6.1 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Mancato rispetto delle norme di cui agli artt. 23, 24 e 25 del presente capitolato speciale d'appalto.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 20% del totale dell'importo presunto della convenzione.



Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

#### **Art. 51 Applicazione delle penalità**

L'applicazione delle penalità, di competenza del Comune, dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla comunicazione inviata.

Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, il Comune procederà entro 15 giorni lavorativi all'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 49 del presente capitolato. Il Comune potrà, inoltre, far pervenire al concessionario eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della formale comunicazione.

Si procederà al recupero delle penalità da parte dell'A.C., mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione.

#### **Art. 52 Risoluzione di diritto del contratto**

Quando nel corso del contratto l'A.C. accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, fatta salva l'applicazione delle penali previste, può fissare un congruo termine entro il quale il concessionario si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni; trascorso il termine stabilito e valutate non convincenti le giustificazioni addotte l'A.C. risolve il contratto di convenzione.

Qualora per l'A.C. si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione del concessionario in caso di risoluzione del contratto, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento della concessione alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, e, in caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata, di interpellare le successive ditte classificate utilmente in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno. Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'A.C. si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

#### **Art. 53 - Foro competente**

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà regolamentata dal disposto di cui al D.Lgs. 50/2016.

#### **Art. 54 - Richiamo alla legge ed altre norme**

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa esplicito riferimento al D.Lgs. 155/97 e s.m.i, e comunque oltre all'osservanza di quanto stabilito nel presente capitolato, l'appalto è soggetto alla esatta osservanza di tutte le vigenti disposizioni di legge applicabili in suddetta materia, oltre la integrale applicazione del CCNL di categoria e di settore, precetti di legge generale e disposizioni contrattuali che qui devono intendersi integralmente trascritte e riportate.

#### **Art. 55 - Norme in materia di sicurezza**

Così come più volte richiamato, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo al concessionario di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. 626/1994 e successive modifiche ed integrazioni, fino al Decreto Legislativo 81/2008. Il concessionario, dovrà redigere, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, il DUVR "Documento Unico sulla Valutazione dei Rischi" per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il Documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione Comunale che si riserva di indicare ad integrazione ulteriori prescrizioni, alle quali la ditta concessionaria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di giorni 30 dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato al Committente e al Dirigente Scolastico competente il nominativo del referente per la sicurezza.

Resta a carico della ditta concessionaria la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

#### **Art. 56 - Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale del concessionario deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico del concessionario.

#### **Art. 57 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

Il concessionario, conformemente alle normative vigenti, deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

#### **Art. 58 - Ulteriori obbligazioni del concessionario**

Il concessionario dovrà inoltre:

- a) effettuare a propria cura e spesa gli interventi necessari di manutenzione ordinaria e straordinaria attinenti al funzionamento del Centro di Cottura e sala mensa, per cui la manutenzione ordinaria e straordinaria dei miscelatori, dello scaldacqua elettrico, lo spurgo periodico dei lavelli con pulitura degli sgrassatori, comprensivo di eventuali pronto intervento per sturare gli scarichi della cucina. Di spettanza del concessionario è anche la periodica tinteggiatura delle cucine e delle dispense. Il concessionario garantirà inoltre la manutenzione ordinaria e straordinaria, o la sostituzione/integrazione se necessario, degli arredi, cappe, fornelli, cucine, ecc, inclusa la verifica periodica degli allacciamenti alla rete del gas e il controllo di eventuali protezioni elettriche, nonché tutti gli adempimenti connessi alla gestione\conservazione del CPI se esistente. Nel caso di sostituzione delle cucine con nuovi impianti che necessitino del CPI, tutti gli oneri connessi sia per la predisposizione della pratica che per le opere di adeguamento saranno a carico del concessionario. Le sostituzioni e le integrazioni avverranno al bisogno e secondo un piano annuale di rinnovamento delle cucine da concordarsi con il Comune. Tutti gli elettrodomestici di nuovo acquisto dovranno essere ad elevato risparmio energetico ed è a carico del concessionario la tenuta del libretto d'istruzioni d'uso all'interno del centro di cottura. Gli elettrodomestici sostituiti e non più in uso andranno smaltiti in maniera idonea a cura del concessionario che produrrà la dichiarazione di smaltimento a norma. Sempre a carico del concessionario è la sostituzione e integrazione degli arredi (tavoli, sedie...) e del materiale corrente per le cucine e le sale mensa (piccoli elettrodomestici, casalinghi e biancheria). In tutti i casi di sostituzione di beni inventariati dovrà essere data la necessaria comunicazione al Servizio Istruzione per lo scarico dall'inventario comunale del materiale eliminato, con l'indicazione del materiale acquistato in sostituzione. Il concessionario dovrà tener conto, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitario, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza. Al termine della concessione il materiale acquistato in sostituzione o comunque per il funzionamento delle mense entrerà a far parte del patrimonio comunale e quindi verranno effettuate le necessarie comunicazioni per l'inventariazione;
- b) effettuare, a propria cura e spese, le disinfestazioni e derattizzazioni nei locali cucina, dispensa e nei locali adibiti a refettorio e dovrà presentare ad ogni inizio di anno scolastico un calendario degli interventi e, successivamente ad ogni intervento effettuato, la relativa scheda;
- c) garantire la riservatezza delle informazioni riferite ai bambini utenti e ai loro familiari;
- d) attenersi per la preparazione e la somministrazione dei pasti alle procedure HACCP;
- e) il mantenimento delle certificazioni di qualità presentate in sede di gara per la durata contrattuale;
- f) disporre in qualunque momento dell'adeguata documentazione attestante le caratteristiche di prodotto "biologico", a "lotta integrata", "tipico", ecc.; deve, inoltre, essere in grado di documentare la provenienza dei prodotti "a km 0" e di qualunque altra caratteristica specifica dei prodotti offerti in sede di gara;

g) favorire, in un'ottica di collaborazione, la partecipazione dei propri dipendenti ai corsi di formazione organizzati dal Comune in materia di prevenzione, sicurezza e autocontrollo al fine di massimizzare le competenze degli operatori;

h) *Fornire la necessaria collaborazione per quanto riguarda la raccolta di dati (riguardanti le famiglie disagiate segnalate dai servizi sociali) per l'ottenimento dei contributi C.E. (tramite AGEA) ai sensi della relativa normativa.*

*Ottenuti i contributi si esonereranno gli utenti usufruttori del contributo AGEA del pagamento del ticket/buono pasto.*

i) garantire la massima disponibilità a farsi partner nella progettazione e realizzazione di eventuali iniziative etiche che l'Amministrazione comunale intenda realizzare coinvolgendo la ristorazione scolastica;

j) realizzare al termine del primo anno di concessione e poi con cadenza biennale customer -satisfaction, secondo la metodologia offerta nel progetto organizzativo;

k) realizzare nelle scuole un progetto di educazione alimentare offerto in sede di gara, in stretta collaborazione con l'amministrazione comunale.

Prima della stipula del contratto, il concessionario dovrà comunicare il recapito, dotato di idoneo collegamento telefonico, fax, informatico, in funzione permanentemente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio, in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti della ditta assenti e l'attivazione degli altri interventi che dovessero rendersi necessari. Al recapito di tale centro sono pure indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che il Comune intenda far pervenire al concessionario.

#### **Art. 59 -Licenze e autorizzazioni**

Il concessionario deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio, nonché verificare a sua cura l'esistenza di tutte le autorizzazioni (es. S.C.I.A.) necessarie, provvedendo a ogni onere di legge durante tutta la durata della concessione.

Copia delle suddette licenze e autorizzazioni dovranno essere presentate prima della stipula del contratto



# COMUNE DI CAMPOBELLO DI LICATA

(PROVINCIA DI AGRIGENTO)

IL REVISORE UNICO

\*\*\*\*\*

Prot. n° 1874

Campobello di Licata, 26 Luglio 2016

Al Responsabile della 5° Area Funzionale  
Settore "Ambiente-Protezione Civile -  
Turismo - Cultura-Sport e spettacolo"  
dott. Giuseppe Nigro

OGGETTO: trasmissione parere rinnovo atto di indirizzo per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per gli anni 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019.

Con la presente si trasmette parere sulla proposta di delibera riportata in oggetto.

Cordiali Saluti,

Il Revisore Unico  
Dott. Ssa Maria Grazia La Verde  
*Maria Grazia La Verde*



**COMUNE DI CAMPOBELLO DI LICATA  
(PROVINCIA DI AGRIGENTO)**

**Il Revisore Unico**

\*\*\*\*\*

**OGGETTO:** parere rinnovo atto di indirizzo per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per gli anni 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019.

**Visti:**

- proposta di deliberazione del responsabile della 5<sup>a</sup> Area funzionale, dott. Giuseppe Nigro, Ambiente - Protezione Civile Turismo – Cultura – Sport e Spettacolo – con protocollo int. n. 1825 del 21/07/2016,
- lo schema di convenzione per l'affidamento del servizio di refezione scolastica in concessione nelle scuole dell'infanzia;

**Premesso :**

- Che Il D.P.R. 616/77, agli artt. 42 e 45, attribuisce ai Comuni funzioni amministrative in materia di assistenza scolastica per facilitare l'assolvimento dell'obbligo scolastico;
- Che le funzioni di competenza dei Comuni, cui devono provvedere con le modalità previste da apposita legge regionale, concernono tutte le strutture, i servizi e le attività destinate a garantire il diritto allo studio mediante erogazioni e provvidenze in denaro o mediante servizi individuali o collettivi a favore degli alunni di istituzioni scolastiche pubbliche o private;

**Visto** l'art.6 della L.R.n.1/79 con il quale, in materia di assistenza scolastica sono trasferite ai comuni competenze relative all'organizzazione ed al funzionamento delle refezioni scolastiche;

**Visto** che con Direttiva Sindacale del 20/06/2016, n.09, è stato dato mandato al Responsabile della V area funzionale, di predisporre gli atti necessari da proporre al Consiglio Comunale, per rinnovare l'indirizzo di affidamento in concessione del servizio in parola per gli anni 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019;

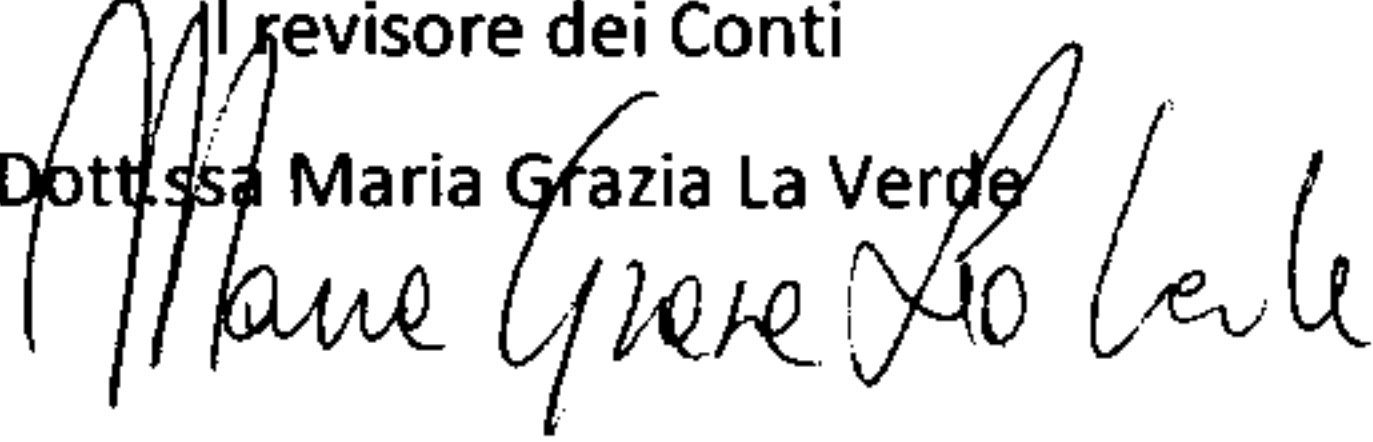
**Visto** che con atto del Consiglio Comunale del 02/02/2016, n.16, è stato deliberato l'atto di indirizzo per l'affidamento del servizio di refezione scolastica 2015/2016 mediante concessione, secondo le modalità del d.lgs.163/06, stabilendo il termine ultimo del 16 giugno 2016;

**Considerato** che anche quest'anno, questo Ente, ha come obiettivo di garantire la refezione scolastica mediante affidamento in concessione;



richiamando le considerazioni del della 5^ Area funzionale, dott. Giuseppe Nigro, Ambiente - Protezione Civile Turismo – Cultura – Sport e Spettacolo,

Il Revisore, per quanto di competenza, esprime parere favorevole sulla proposta in oggetto.

Il revisore dei Conti  
Dott.ssa Maria Grazia La Verde  


7

Ore 21:40 –

**Il Presidente**, introduce il punto 3 all'ordine del giorno concernente il "Rinnovo atto di indirizzo per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per gli anni 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019"

Chiesta ed ottenuta la parola, **Il cons. Ragusa** premesso che il Comune è titolare della funzione di controllo del funzionamento dei servizi, anche se gestiti in concessione, chiede di sapere se durante il precedente rapporto siano state accertate il rispetto dei tempi dei pagamenti verso i fornitori e la regolarità delle posizioni dei lavoratori dipendenti dalla concessionaria.

Il Funzionario Responsabile del Servizio, **Dott. Giuseppe Nigro** comunica di avere chiesto con nota del 28 luglio 2016, prot. 9445, le notizie domandate dal consigliere Ragusa.

**Il cons. Ragusa** chiede di essere informato dello sviluppo della vicenda con copia della risposta ricevuta dal Comune.

**Il Presidente** assicura l'adempimento dell'onere di informazione chiesto dai consiglieri ed invita il Funzionario responsabile del servizio ad illustrare la proposta.

**Il Dott. Nigro** come da richiesta, svolge una relazione completa ed esaustiva.

**Il cons. Ragusa** si riserva di esprimere un giudizio sul servizio passato dopo l'acquisizione delle notizie, ma ricorda le feroci critiche lanciate tramite web, dal Dirigente scolastico nei confronti di qualche titolare di carica pubblica responsabile di azioni eticamente riprovevoli.

Giudica eccessiva la durata di tre anni del periodo di concessione, perché questa legherebbe le mani alla prossima amministrazione ed inoltre per la preoccupazione che essa possa costituire il pagamento di una serie di rapporti politici, cui erano indirizzate le predette censure del Dirigente scolastico.

Auspica la riduzione della concessione ad un solo anno scolastico, per lasciare libera la prossima amministrazione di decidere per i prossimi cinque anni di mandato amministrativo e soprattutto per smentire le voci circolanti di sospette estensioni del servizio ad altre scuole, ipotesi davvero preoccupante specialmente in un contesto di dichiarato orientamento degli attuali amministratori a sostegno della trasparenza e della legalità.

**Il cons. Sferrazza** giudica il clima che si vuole instaurare di caccia alle streghe, dimenticando l'impegno assunto dall'amministrazione di volere il servizio attivo fin dal primo giorno di scuola. Il tema vero, dunque, dopo la fase sperimentale, dovrebbe essere se continuare l'esternalizzazione ovvero tornare alla gestione diretta, con tutte le incertezze legate alle dinamiche del bilancio comunale. Relativamente alla riduzione del periodo di concessione da tre anni a uno, caldeggiato dall'opposizione, osserva che in quel caso il dubbio di propagandismo elettorale diventerebbe davvero serio. Conferma la volontà di mantenere la proposta come presentata e si rimette alla decisione del Consiglio.

**Il cons. La Greca** chiede di riportare integralmente la seguente dichiarazione:

"Presidente, Signori e Signore, buona sera a tutti.

Signor Segretario esigo strettamente che venga verbalizzata ogni parola a copia di quanto viene prodotta e detta da me senza stravolgere neanche l'ombra del mio pensiero, in quanto Consigliere di questo Comune appartenente alla minoranza, mi assumo tutte le mie responsabilità.

In quest'aula dedicata alla memoria dei nostri valorosi giudici Saetta e Livatino, giudici che combattevano la mafia, il diritto degli uomini, la libertà, la dignità di dare al popolo quello che gli appartiene e facendo rispettare soprattutto la legalità.

Dico legalità cosa che manca in questa aula consiliare che più di aula consiliare mi sembra una aula di Tribunale dove a colpi di alzata di mano si deliberano sentenze ad interessi personali e a scambiarsi gli impegni presi prima e dopo la campagna elettorale.

Tutto questo apporta in questi quattro anni di amministrazione a violare il diritto della legalità dove qualche politico si ci sguazza offendendo il pensiero di qualche persona onesta, compresi i nomi a cui è dedicata quest'aula consiliare.

Dopo quanto detto io stasera non intendo partecipare minimamente allo svolgimento dei lavori portati all'ordine del giorno.

Vi auguro a tutti un male di lavoro e che Dio è grande e tiene il piede di piombo e giunge a tutti e badate a quello che fate.

Non calpestate il vostro prossimo e passatevi la mano sulla coscienza e mettetevi in Grazia di Dio, che ne avete tanto di bisogno".

**Il cons. Grova** condivide il ragionamento di Ragusa e ricorda che lo spirito della concessione era quello di garantire l'accesso al servizio anche ai figli delle famiglie meno abbienti. Allora l'amministrazione si era impegnata a stanziare specifici fondi per il sostegno alle famiglie meno agiate che però non si è verificato puntualmente, con la conseguenza che prima il servizio costava solo € 1,80 a carico del cittadino, oggi costa € 2,60 – Non comprende per quale motivo la durata debba essere mantenuta necessariamente a tre anni - ripartendo da 3,00 euro, ed ancora per quale motivo no si differenzia la tariffa in base alla condizione economica delle famiglie.

Dichiara di essere contrario alla durata di tre anni.

**La consigliera Accascio** ricorda che la fase sperimentale era quella che si era consumata a maggio, per cui, valutata positivamente l'esperienza della gestione in concessione, il passaggio successivo, deciso dalla maggioranza che sosteneva il Sindaco, doveva essere più lungo di un anno, esattamente come si vorrebbe oggi. L'odierna proposta di un periodo notevolmente maggiore fa logicamente sorgere il dubbio che gli interessi perseguiti siano diversi da quelli che dovrebbero costituire le motivazioni di una gara pubblica nella quale non contano le simpatie di un consigliere piuttosto che di un altro per non dire che sui servizi ai cittadini non si fanno campagne elettorali. Personalmente ha sempre dichiarato di non condividere il servizio in concessione e di poterlo accettare solo in prospettiva di superare le difficoltà di bilancio, perciò è certamente contraria alla durata triennale, auspicando che si possa tornare alla gestione diretta del servizio al più presto.

**Il cons. D'Angelo** sostiene che le valutazioni di ognuno sono opinabili, ma non si può prescindere dalle esigenze delle scuole, che occupano tante persone, le quali rischiano il posto di lavoro se non c'è un'adeguata programmazione. Non vede quali siano gli elementi di preoccupazione legati alla durata triennale della concessione e soprattutto quali condizioni possono costituire strumenti di impropria propaganda elettorale sempre a causa della durata del rapporto.

**Il cons. Farruggio** afferma che il merito delle critiche diffuse tramite web non può interessare chi è chiamato a programmare il servizio per i cittadini, ma deve riguardare le condizioni che regolamentano l'erogazione dello stesso e la sua qualità - Perciò si dichiara preoccupato quando si tende ad abbassare il costo del servizio in quanto tale condizione non ne garantisce la qualità specialmente se si prevede di mantenere invariato il prezzo per tutta la durata della concessione.

**Il cons. Carletto** suggerisce di prescrivere il prodotto biologico per preservare la salute degli utenti.

9

**Il cons. Tascarella** crede che l'amministrazione continui a praticare politiche di scarso profilo, trascurando i bisogni delle famiglie più povere e soprattutto alimentando il linciaggio di consiglieri liberi ed indipendenti nella manifestazione del pensiero e del voto.

Chiusa la discussione generale, **il Presidente** comunica che sono stati presentati tre emendamenti alla proposta di delibera e che sui medesimi hanno espresso parere favorevole, il Funzionario Responsabile del V Settore dott. Giuseppe Nigro e il Revisore unico, Dott.ssa Maria Grazia La Verde.

Tali Emendamenti, distinti con **Prot. N. 9384 del 27 luglio 2016 - Prot. N. 9498 del 29 luglio 2016 e Prot. N. 9499 del 29 luglio 2016**, sono illustrati nell'ordine di presentazione dalla consigliera Accascio.

**Il cons. Ragusa** motiva l'introduzione di fasce di reddito come condizione di equità tra le famiglie essendo giusto discriminare la compartecipazione secondo lo stato economico delle stesse.

La durata della concessione, a suo dire, presuppone gestione di potere, con possibili tentativi di adescamento delle famiglie e dunque è bene essere attenti alle tentazioni che si vorrebbero consumare anche in prospettive elettorali, essendo sottostante alla proposta una contrattazione politica – Queste affermazioni, dichiara, non sono insinuazioni del consigliere Ragusa, bensì sospetti che gli stessi esponenti di maggioranza svelano alle opposizioni, al domicilio degli stessi e senza nessuna sollecitazione.

**Il cons. Sferrazza** si dispiace di certe affermazioni e tuttavia si impone calma, specialmente perché non si hanno certezze dell'esito del voto – Preferisce ancora parlare di opinioni che si confrontano, anche se questo non implica assenza di argomenti per replicare alle illazioni gratuite ed inutilmente intimidatorie – Ribadisce tutte le diversità di vedute, esortando ad un confronto civile.

**La consigliera Accascio** ricorda che l'introduzione dell'ISEE all'epoca della sperimentazione poteva avere un valore, oggi no perché i dati sono noti e disponibili. Sostiene che le graduatorie delle borse lavoro sono state fatte con l'ISEE e così può essere anche per la refezione scolastica. La condizione economica certificata è uno strumento di tutela della dignità e libertà delle persone.

Osserva inoltre che il termine di preavviso previsto per l'eventuale proroga della concessione non ha senso, dato che il servizio scade a giugno e dovrebbe riprendere a settembre.

**Il Presidente**, in assenza di ulteriori richieste di interventi, dichiara chiusa la discussione aprendo la fase della votazione degli emendamenti.

A termini dell'art. 64 del Regolamento per il funzionamento del C.C. **il Presidente** pone a votazione l'**Emendamento** soppressivo (**Prot. N. 9499 del 29 luglio 2017**), che riporta il seguente esito, accertato con l'assistenza degli scrutatori:

**Presenti 20 - Votanti 19 – Astenuto 1 : (Faruggio)**

**Voti favorevoli 7 :** (Grova, Incardona, La Greca, Accascio, Cani, Santamaria, Ragusa)

**Voti contrari 12 :** (Lombardi, Vinci, Sferrazza, Terranova, Gammacurta, Tascarella, Falsone, Carletto, Ilardo, D'Angelo, Gentile, Rizzo) -

**Il Presidente**

**Dichiara non approvato il predetto Emendamento**

=====



Successivamente l'**Emendamento (Prot. N. 9384 del 27 luglio 2016)**, che riporta il seguente esito, accertato con l'assistenza degli scrutatori:

**Presenti 20 - Votanti 19 – Astenuto 1 : (Faruggio)**

**Voti favorevoli 7 :** (Grova, Incardona, La Greca, Accascio, Cani, Santamaria, Ragusa)

**Voti contrari 12 :** (Lombardi, Vinci, Sferrazza, Terranova, Gammacurta, Tascarella, Falsone, Carletto, Ilardo, D'Angelo. Gentile, Rizzo) -

**Il Presidente**

**Dichiara non approvato il predetto Emendamento**

=====

Infine l'**Emendamento (Prot. N. 9498 del 29 luglio 2016)**, che riporta il seguente esito, accertato con l'assistenza degli scrutatori:

**Presenti 20 - Votanti 19 – Astenuto 1 : (Faruggio)**

**Voti favorevoli 7 :** (Grova, Incardona, La Greca, Accascio, Cani, Santamaria, Ragusa)

**Voti contrari 12 :** (Lombardi, Vinci, Sferrazza, Terranova, Gammacurta, Tascarella, Falsone, Carletto, Ilardo, D'Angelo. Gentile, Rizzo) -

**Il Presidente**

**Dichiara non approvato il predetto Emendamento**

=====

**Il cons. Ragusa**, dichiara che, dopo lo scempio vissuto con il voto sugli emendamenti, finalmente la maggioranza si è svelata con l'apertura all'UDC, confermando l'accordo sotto-traccia ormai da più di un anno.

Esprime totale dissenso verso una proposta che è la concreta dimostrazione del prezzo politico che si paga al nuovo accordo di maggioranza.

**La consigliera Accascio**, sulla stessa scia, nota che l'esito degli emendamenti è stato in realtà una conferma di intuizioni personali, e non stupisce perché gli ordini di scuderia sono intangibili. Il vizio della coerenza, sostiene, evidentemente è solo dell'opposizione e non della maggioranza visto che i giudizi sui fatti e sulle persone sono mutevoli.

**Il cons. Grova** annuncia voto contrario, non comprendendo la motivazione di una durata della concessione così lunga, tuttavia ammonisce chiunque dal dire che Grova è fuori dalla maggioranza, perché è e rimane nella posizione in cui i cittadini l'hanno eletto.

**Il cons. Tascarella** ammonisce la maggioranza a comprendere i comportamenti dell'opposizione sua e del collega Grova. Invita il Sindaco ad essere coerente e conseguente e rivedere quindi la composizione della Giunta.

In assenza di altre richieste di intervento, **il Presidente** pone ai voti, per alzata di mano, la proposta di deliberazione. Con l'assistenza degli scrutatori accerta il seguente esito:

**Presenti 20 – Votanti 20 -**

**Voti Favorevoli N. 12 –**

**Voti Contrari N. 8 :** (Grova, Farruggio, Incardona, La Greca, Accascio, Cani, Santamaria, Ragusa) -

e dichiara che

**IL CONSIGLIO COMUNALE**

**DELIBERA**

- Approvare la proposta di deliberazione facendone proprie il preambolo, le motivazioni ed il dispositivo –



Al presidente del consiglio comunale

PRESENTATO DA: ACCASCIO SANTA RITA  
RAGUSA GAETANO

Emendamento ai sensi dell'art. 65.1 del regolamento per il funzionamento del consiglio comunale all'atto: "RINNOVO ATTO DI INDIRIZZO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019."

PREMESSO CHE:

- la scelta di affidare il servizio di refezione scolastica con la modalità della concessione è stata deliberata da questo consiglio comunale in data 02/02/2015

CONSIDERATO CHE:

- il prossimo maggio 2017 questo consiglio comunale esaurisce il suo mandato

VISTO CHE:

- questa amministrazione propone a questo consiglio comunale di rinnovare l'atto d'indirizzo che propone la gestione del servizio di refezione scolastica in concessione per gli anni 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019.

Si propone di rinnovare l'atto d'indirizzo solo per l'anno 2016/2017, poiché nel maggio 2017 questo consiglio esaurisce il proprio mandato e quindi sarebbe opportuno dare la possibilità a chi subentrerà di decidere in merito.

Campobello di Licata 27/07/2016

Saverio Rita Accascio  
Gaetano Ragusa



# COMUNE DI CAMPOBELLO DI LICATA

Provincia di Agrigento

## V AREA FUNZIONALE

Ambiente - Protezione Civile Turismo – Cultura – Sport e Spettacolo

Prot.int.n.1911 del 29/07/2016

Al Presidente del consiglio  
SEDE

Oggetto: parere di competenza – atto rinnovo atto d’indirizzo per l’affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica  
emendamento prot.9384 del 27/07/2016

**VISTO** l’emendamento del 27 luglio 2016, prot. 9384, con il quale i Consiglieri Accascio Santa Rita e Ragusa Gaetano, in relazione al rinnovo dell’atto di indirizzo per l’affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per gli anni 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019, propongono di rinnovare il predetto atto di indirizzo di assegnazione del servizio mediante concessione solo per l’anno 2016/2017.

**CONSIDERATO** che la scelta di espletare il servizio in parola mediante concessione nonché stabilire la durata del rapporto contrattuale, può essere una scelta dell’Amministrazione ma che in ogni caso rimane la competenza del Consiglio di Comunale;

**VISTO** lo statuto Comunale

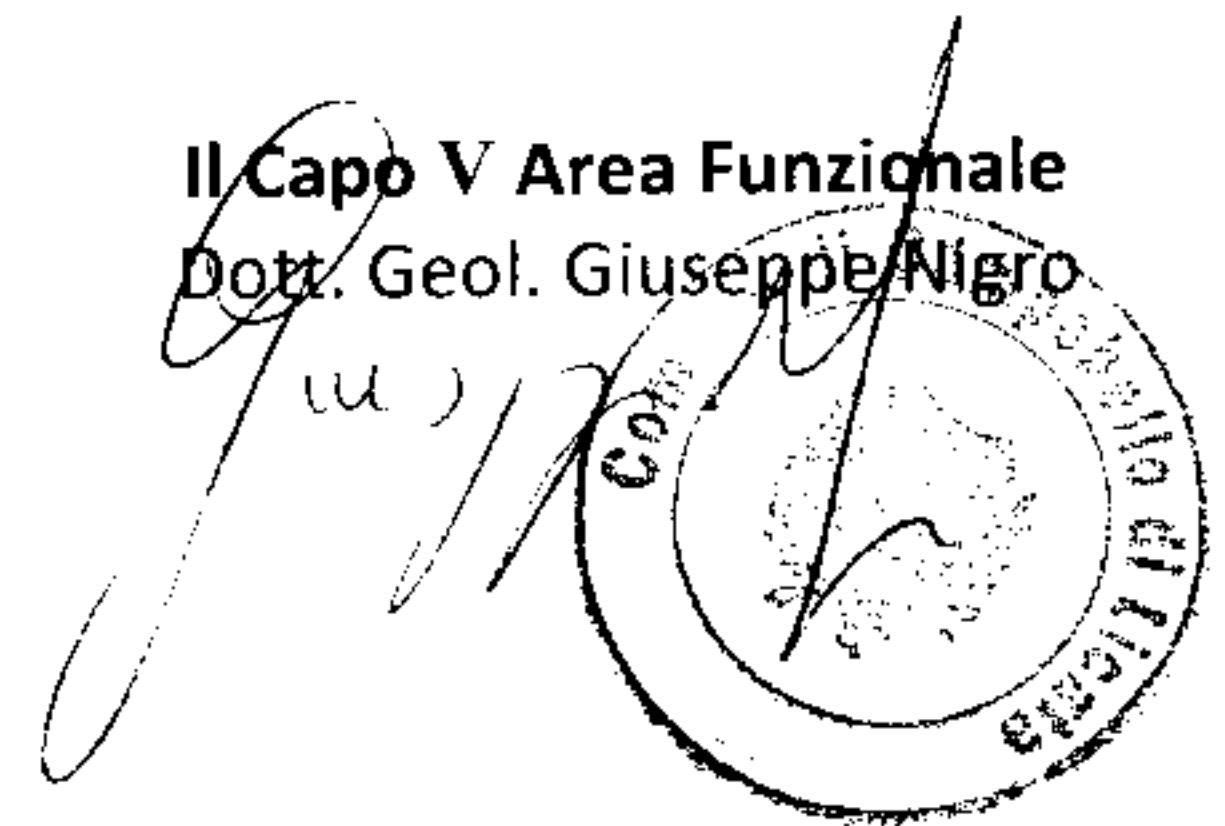
**VISTO** il decreto legislativo n.50/2016 nuovo codice dei contratti;

**RITENUTO** che per le fattispecie sopra evidenziate riferite alla durata di un anno o di tre anni come proposto al Consiglio Comunale, non determinano nessun tipo di impedimento per l’ufficio, in ordine all’applicazione degli adempimenti per le procedure di gara previste dal D.lgs.50/2016

**Per quanto sopra**

**SI ESPRIME PARERE FAVOREVOLE**

Il Capo V Area Funzionale  
Dott. Geol. Giuseppe Nigro



Il Revisore Unico  
del Comune di Campobello di Licata

Li, N° di Prot. 191229 LUG. 2016

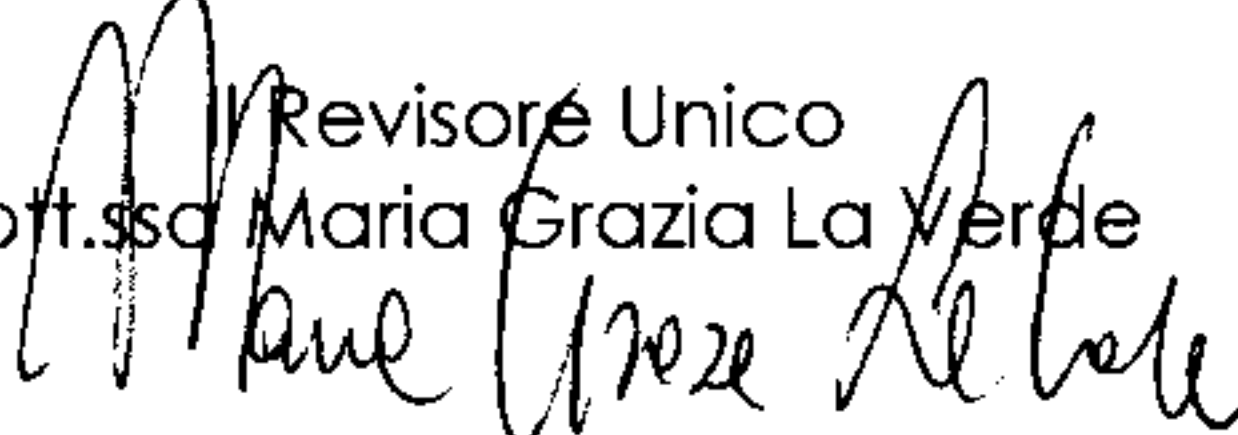
→ Al Responsabile della 5° Area  
Funzionale Settore "Ambiente-Protezione  
Civile - Turismo - Cultura-Sport e spettacolo"  
dott. Giuseppe Nigro

→ Presidente del Consiglio Comunale  
Arch. Giuseppe Vinci

**OGGETTO:** trasmissione parere emendamento su rinnovo atto di indirizzo per l'affidamento in  
concessione del servizio di refezione scolastica per gli anni 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019.

Con la presente si trasmette il parere in oggetto.

Cordiali Saluti

Revisore Unico  
Dott.ssa Maria Grazia La Verde  


14



**COMUNE DI CAMPOBELLO DI LICATA  
(PROVINCIA DI AGRIGENTO)**

**Il Revisore Unico**

\*\*\*\*\*

**Campobello di Licata, 29 luglio 2016**

**OGGETTO:** parere emendamento su rinnovo atto di indirizzo per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per gli anni 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019.

Ricevuta in data 28/07/2016 la proposta di emendamento prot. n. 9384 del 27/07/2016 a firma dei consiglieri comunali Accascio Santa Rita e Ragusa Gaetano, da parte del responsabile della  area funzionale dr. Giuseppe Nigro per esprimere il parere di competenza,

**Visto**

- Il parere FAVOREVOLE di regolarità tecnica del Responsabile del Settore dr. Giuseppe Nigro,

**Il Revisore, per quanto di competenza,**

**Esprime parere favorevole sull'emendamento in oggetto.**

Campobello di Licata, li 29/07/2016

Il Revisore Unico

Dott.ssa Maria Grazia La Verde



Al presidente del consiglio comunale

PRESENTATO DA: ACCASUÒ SANTA RITA - BAGUSA GAETANO - LA GRECA ANGELO  
SANTAMARIA LUIGI

Emendamento ai sensi dell'art. 65.1 del regolamento per il funzionamento del consiglio comunale

all'atto: "RINNOVO ATTO DI INDIRIZZO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI  
REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019."

PREMESSO CHE:

- la scelta di affidare il servizio di refezione scolastica con la modalità della concessione è stata deliberata da questo consiglio comunale in data 02/02/2015

CONSIDERATO CHE:

- questo consiglio comunale ha scelto, per quanto concerne il ticket/buono mensa, un costo uguale a tutte le tipologie di utenze, pari 3€ come base d'asta escluso iva con l'eventuale ribasso che la ditta aggiudicataria proporrà.

VISTO CHE:

- nello scorso anno scolastico parecchie famiglie non sono state in grado di far fronte a questa spesa giornaliera e quindi
  - alcune famiglie non hanno mandato i bambini a scuola,
  - alcune famiglie li hanno mandati a giorni alterni
  - altre si sono rivolte ai servizi sociali per usufruire gratuitamente dei buoni
  - altre non si potevano permettere il pagamento mensile in unica soluzione

SI PROPONE:

- di aumentare il prezzo a base d'asta a 3.70 € esclusa iva
- di introdurre nello schema di convenzione, a totale carico del concessionario, delle fasce di pagamento legate all'ISEE della famiglia così articolate
  - Prima fascia: ISEE da zero a 3000€ riduzione del 50% sul costo del ticket/buono pasto
  - Seconda fascia: ISEE da 3001€ a 6000€ riduzione del 30%
  - Terza fascia: ISEE oltre 6000€ ticket/buono pasto a totale carico dell'utente

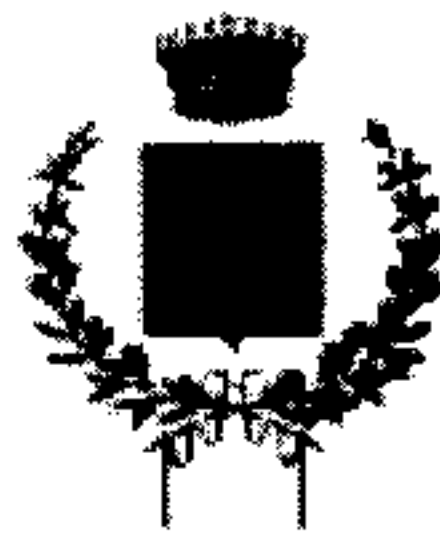
- Quarta fascia tutti gli utenti che hanno due o più figli che usufruiscono della refezione scolastica usufruiscono di una riduzione pari al 30% indipendentemente dal reddito
- Pagamento dei ticket/buoni pasto oltre che mensili anche settimanali

Campobello di Licata 28/07/2016

Salvo Riva Accesa'

Salvo Riva  
Riva

Salvo Riva



# COMUNE DI CAMPOBELLO DI LICATA

Provincia di Agrigento

## V AREA FUNZIONALE

Ambiente - Protezione Civile Turismo - Cultura - Sport e Spettacolo

Prot.int.n. 1830 del \_\_\_\_\_

Al Presidente del consiglio  
SEDE

Oggetto: parere di competenza – atto rinnovo atto d’indirizzo per l’affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica  
emendamento prot.9498 del 29/07/2016

**VISTO** l’emendamento del 29 luglio 2016, prot. 9498, con il quale i Consiglieri Accascio Santa Rita, Ragusa Gaetano, La Greca Angelo e Santamaria Luigi, in relazione al rinnovo dell’atto di indirizzo per l’affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per gli anni 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019, propongono di aumentare il prezzo a base d’asta del costo pasto unitario al fine di introdurre un sistema di riduzione articolata in tre fasce a totale carico del concessionario.

**CONSIDERATO** che la scelta di espletare il servizio in parola mediante concessione nonché stabilire eventuali modifiche nella convenzione proposta, è di competenza del Consiglio di Comunale;

**VISTO** lo statuto Comunale;

**VISTO** il decreto legislativo n.50/2016 nuovo codice dei contratti;

**RITENUTO** che quanto sopra, proposto con l’emendamento in parola, non determina nessun tipo di impedimento per l’ufficio, in ordine all’applicazione degli adempimenti per le procedure di gara previste dal D.lgs.50/2016.

**Per quanto sopra**

**SI ESPRIME PARERE FAVOREVOLE**

Il Capo V Area Funzionale  
Dott. Geol. Giuseppe Nigro

18

Il Revisore Unico  
del Comune di Campobello di Licata

Li, N° di Prot. 1935  
01 AGO. 2016

→ Al Responsabile della 5° Area  
Funzionale Settore "Ambiente-Protezione  
Civile - Turismo - Cultura-Sport e spettacolo"  
dott. Giuseppe Nigro

**OGGETTO:** trasmissione pareri emendamenti su rinnovo atto di indirizzo per l'affidamento in  
concessione del servizio di refezione scolastica per gli anni 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019.

Con la presente si trasmette i pareri in oggetto.

Cordiali Saluti

Il Revisore Unico  
Dott.ssa Maria Grazia La Verde  
*Maria Grazia La Verde*

19





**COMUNE DI CAMPOBELLO DI LICATA  
(PROVINCIA DI AGRIGENTO)**

**Il Revisore Unico**

\*\*\*\*\*

**Campobello di Licata, 01 agosto 2016**

**OGGETTO:** parere emendamento su rinnovo atto di indirizzo per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per gli anni 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019.

Ricevuta in data 29/07/2016 la proposta di emendamento prot. n. 9498 a firma dei consiglieri comunali Accascio Santa Rita e Ragusa Gaetano, La Greca Angelo e Santamaria Luigi in cui propongono di aumentare il prezzo a base d'asta del costo pasto unitario al fine di introdurre un sistema di riduzione articolate in tre fasce a totale carico del concessionario e di introdurre ticket/ buoni pasto anche settimanali, da parte del responsabile della IV area funzionale dr. Giuseppe Nigro per esprimere il parere di competenza,

**Visto**

- Il parere FAVOREVOLE di regolarità tecnica del Responsabile del Settore dr. Giuseppe Nigro,

**Il Revisore, per quanto di competenza,**

**Esprime parere favorevole sull'emendamento in oggetto.**

Campobello di Licata, li 01/08/2016

Il Revisore Unico

Dott.ssa Maria Grazia La Verde

Al presidente del consiglio comunale

PRESENTATO DA: ACCA SÌO SANTA RITA - RAGUSA GAETANO - LA GRECA ANGELO  
SANTA MARIA LUIGI

Emendamento ai sensi dell'art. 65.1 del regolamento per il funzionamento del consiglio comunale

all'atto: "RINNOVO ATTO DI INDIRIZZO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI  
REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019."

PREMESSO CHE:

- la scelta di affidare il servizio di refezione scolastica con la modalità della concessione è stata deliberata da questo consiglio comunale in data 02/02/2015

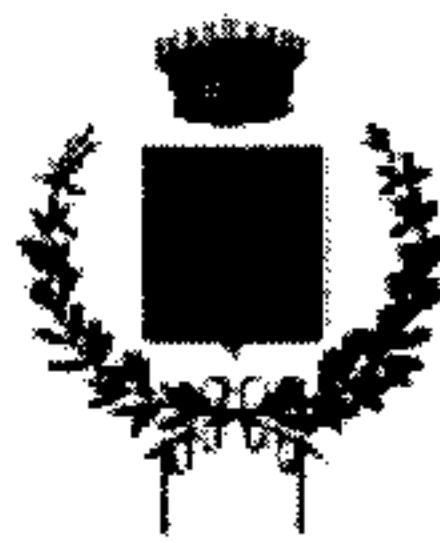
CONSIDERATO CHE:

- il servizio di refezione scolastica è strettamente collegato con le attività didattiche e quindi inizia con l'inizio dell'anno scolastico e si esaurisce il 16 Giugno di ogni anno.

SI PROPONE:

- modificare l'art. 4 della convenzione per l'affidamento del servizio di refezione scolastica dal quarto rigo dove si mantiene la dicitura " **alla scadenza contrattuale il rapporto è sciolto di diritto, senza bisogno di disdetta**" e si elimina il prosieguo " **salvo che il comune con provvedimento notificato al concessionario almeno novanta giorni prima, non comunichi la necessità di proseguire il rapporto.**"
- Campobello di Licata 28/07/2016

Scelto R. A. Alessi  
fulco Pizz  
L. Pizz  
G. Pizz



# COMUNE DI CAMPOBELLO DI LICATA

Provincia di Agrigento

## V AREA FUNZIONALE

Ambiente - Protezione Civile Turismo - Cultura - Sport e Spettacolo

Prot.int.n. 1832 del 5

Al Presidente del consiglio  
SEDE

Oggetto: parere di competenza – rinnovo atto d’indirizzo per l’affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica  
emendamento prot.9499 del 29/07/2016

**VISTO** l’emendamento del 29 luglio 2016, prot. 9498, con il quale i Consiglieri Accascio Santa Rita, Ragusa Gaetano, La Greca Angelo e Santamaria Luigi, in relazione al rinnovo dell’atto di indirizzo per l’affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per gli anni 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019, propongono di eliminare all’articolo 4 dello schema di convenzione proposto quanto di seguito riportato **“salvo che il comune con provvedimento notificato al concessionario almeno novanta giorni prima, non comunichi la necessità di proseguire il rapporto”**.

**CONSIDERATO** che la scelta di espletare il servizio in parola mediante concessione nonché stabilire eventuali modifiche nella convenzione proposta è di competenza del Consiglio di Comunale;

**VISTO** lo statuto Comunale;

**VISTO** il decreto legislativo n.50/2016 nuovo codice dei contratti;

**RITENUTO** che quanto sopra, proposto con l’emendamento in parola, non determina nessun tipo di impedimento per l’ufficio, in ordine all’applicazione degli adempimenti per le procedure di gara previste dal D.lgs.50/2016

**Per quanto sopra**

**SI ESPRIME PARERE FAVOREVOLE**

Il Capo V Area Funzionale  
Dott. Geol. Giuseppe Ngro



COMUNE DI CAMPOBELLO DI LICATA  
(PROVINCIA DI AGRIGENTO)

Il Revisore Unico

\*\*\*\*\*

Campobello di Licata, 01 agosto 2016

**OGGETTO:** parere emendamento su rinnovo atto di indirizzo per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per gli anni 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019.

Ricevuta in data 29/07/2016 la proposta di emendamento prot. n. 9499 a firma dei consiglieri comunali Accascio Santa Rita e Ragusa Gaetano, La Greca Angelo e Santamaria Luigi in cui propongono di eliminare all'articolo 4 dello schema di convenzione proposto quanto di seguito riportato **"salvo che il comune con provvedimento notificato al concessionario almeno novanta giorni prima, non comunichi la necessità di proseguire il rapporto"**, da parte del responsabile della IV area funzionale dr. Giuseppe Nigro per esprimere il parere di competenza,

**Visto**

- Il parere FAVOREVOLE di regolarità tecnica del Responsabile del Settore dr. Giuseppe Nigro,

**Il Revisore, per quanto di competenza,**

**Esprime parere favorevole sull'emendamento in oggetto.**

Campobello di Licata, li 01/08/2016

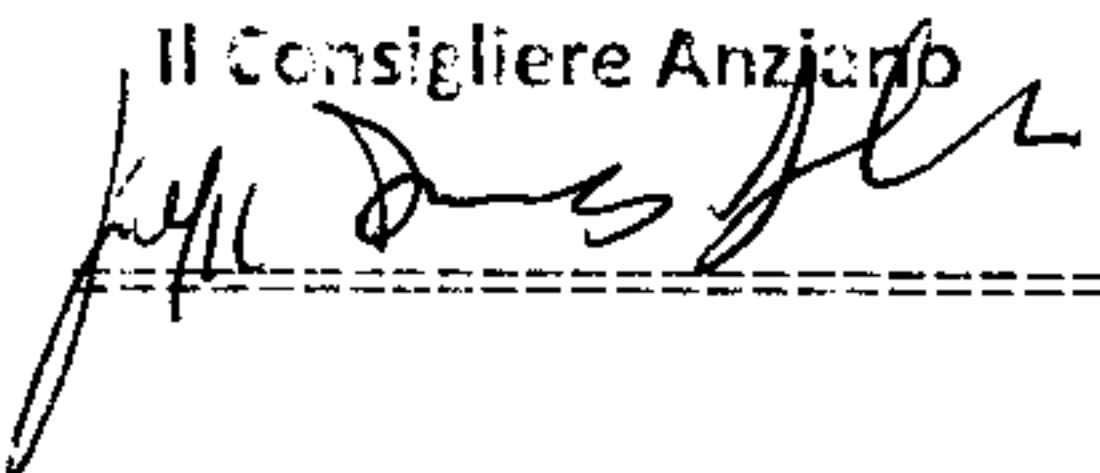
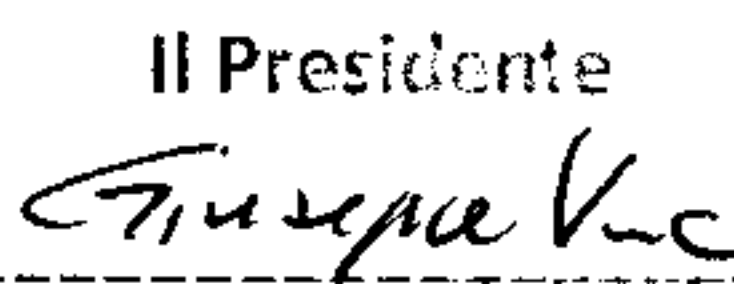
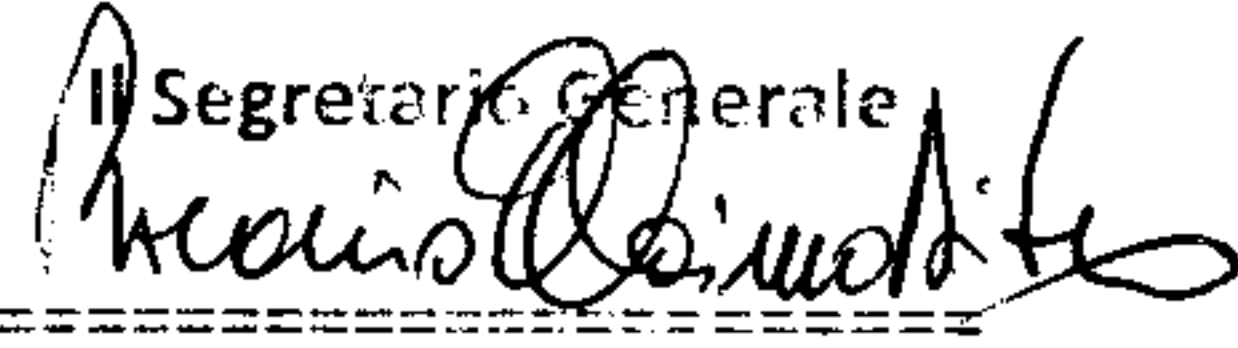
Il Revisore Unico

Dott.ssa Maria Grazia La Verde

23



Del che si è redatto il presente verbale che previa lettura e conferma viene firmato come segue:

Il Consigliere Anziano  Il Presidente  Il Segretario Generale 

**CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE**

Affissa all'Albo Pretorio On Line Istituzionale, ai sensi dell'art. 12 comma 2 , della L.R. 5 aprile 2011, n. 5, il \_\_\_\_\_ e defissa il \_\_\_\_\_.

Il Dipendente incaricato \_\_\_\_\_

**S I C E R T I F I C A** su conforme dichiarazione del dipendente incaricato, che' la presente deliberazione è stata pubblicata all'Albo Pretorio On Line Istituzionale per 15 giorni consecutivi dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

Dalla Residenza Municipale, \_\_\_\_\_

**Il Segretario Generale**

\_\_\_\_\_

=====

**LA PRESENTE DELIBERAZIONE E' DIVENUTA ESECUTIVA:**

- IL GIORNO \_\_\_\_\_ ( Art. 16 L.R. 44/91)
- DECORSI 10 GIORNI dalla Pubblicazione (Art. 12, comma 1) L.R. 44/91

Dalla Residenza Municipale, \_\_\_\_\_

**Il Segretario Generale**

\_\_\_\_\_