



COMUNE DI COLONNELLA

PROVINCIA DI TERAMO

ORIGINALE - DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N. 91 Del 17 settembre 2014	OGGETTO:MANIFESTAZIONE INDIRIZZO POLITICO AMMINISTRATIVO PER AFFIDAMENTO DIRETTO A FAVORE DELLA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE DI TIPO "B AD A.P PLURISERVICE DE L'AQUILA SINO AL 30.6.2015"
--	---

L'anno **duemilaquattordici** addì **diciassette** del mese di **settembre** alle ore 21.58
si è riunita la Giunta Comunale, con l'intervento dei signori:

			Presente	Assente
1	LEANDRO POLLASTRELLI	Sindaco	X	
2	PONTUTI MIRELLA	Vice Sindaco	X	
3	PEPERINI ARMANDO	Assessore		X
4	MORETTI CLAUDIO	Assessore		X
5	VAGNONI NAZZARENO	Assessore	X	

Partecipa con funzioni consultive, referenti, di assistenza e verbalizzazione ai sensi di art.97, comma 4°, lettera a), del D.lgs n.267/2000, il Segretario Comunale
Dott. Luca DI EUGENIO.

Il Sindaco, **Leandro POLLASTRELLI** constatato che il numero degli intervenuti rende legale e valida la seduta, la dichiara aperta ed invita i presenti a trattare la materia in oggetto.

LA GIUNTA COMUNALE

PREMESSO che l'Amministrazione Comunale di Colonnella garantisce, mediante appalto, il Servizio di Refezione Scolastica ai bambini ed ai ragazzi delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado presenti sul territorio comunale.

PRESO ATTO che l'appalto è stato affidato, a partire dal mese di settembre 2013, alla Società Cooperativa Sociale A.P. Pluriservice de L'Aquila.

EVIDENZIATO che è estremamente urgente e necessario garantire, alla data del 01/10/2014, oramai imminente, il servizio mensa ai ragazzi delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado presenti sul territorio comunale di Colonnella.

CONSIDERATO, altresì, che il Comune di Colonnella deve provvedere ad assicurare il servizio di cui sopra in quanto qualificabile di pubblico interesse e rientrante nella competenza istituzionale del Comune di Colonnella.

RICHIAMATO l'art. 5 della Legge n. 381/1991 che prevede che gli Enti Pubblici possano affidare forniture di beni e servizi, diversi da quelli socio – sanitari ed educativi, di importo inferiore alla soglia comunitaria, in deroga alla disciplina dei contratti pubblici di cui al D.Lgs. n. 163/2006, alle cooperative sociali di tipo “B” con almeno il 30% dei soggetti svantaggiati.

ACCERTATO che la Società Cooperativa Sociale A.P. Pluriservice de L'Aquila è una cooperativa di tipo “B”, giusta determinazione della Giunta Regionale – rif. N° D.L. 26/345/B del 22/11/2011 – ed ha all'interno almeno il 30% di soggetti svantaggiati, così come dalla stessa dichiarato.

RILEVATO, altresì, attraverso il conteggio preciso delle cifre liquidate da ottobre 2013 a giugno 2014 alla Cooperativa in argomento, che l'ammontare in euro dei servizi dalla stessa elargiti, allo stato, è ben al di sotto dell'importo previsto quale soglia comunitaria.

RITENUTO OPPORTUNO, in conseguenza di quanto sopra premesso ed accertato, manifestare, ai sensi dell'art 107 del Dlgs n. 267/2000, i seguenti indirizzi politico-amministrativo, nei confronti del Responsabile dell'Area Affari Generali:

- procedere all'affidamento diretto del servizio mensa a favore della Società Cooperativa Sociale di Tipo “B” A.P. Pluriservice de L'Aquila sino al 30.06.2015.

- assegnare, per l'occorrenza, la spesa preventiva di € 37.000,00 soggetta a variazione in base alle presenze giornaliere, che trova copertura all'intervento 1.04.05.03 (802-804) del bilancio 2014 e prenotare la restante spesa sino al 30.6.2015 sul bilancio di previsione 2015

CONSIDERATO che la spesa che si assume con il presente provvedimento riveste la natura di atto necessario ,in quanto il servizio mensa è un servizio essenziale per la tutela del diritto allo studio;

VISTI i pareri espressi dai responsabili dei servizi in ordine alla regolarità tecnica e contabile, ai sensi all' art. 49 del D. Lgs. 267/2000;

Con voti favorevoli unanimi legalmente espressi,

DELIBERA

1) DI APPROVARE le premesse come parte integrante e sostanziale della delibera de qua e quale motivazione ai sensi dell'art. 3 della legge n. 241/1990;

2) DI MANIFESTARE ai sensi di art 107 del Dlgs n. 267/2000, i seguenti indirizzi politico-amministrativi, nei confronti del Responsabile dell'Area Affari Generali:

- procedere all'ulteriore affidamento diretto del servizio mensa a favore della Società Cooperativa Sociale di Tipo "B" A.P. Pluriservice dell'Aquila sino al 30.06.2015;
- assegnare, per l'occorrenza, la spesa preventiva di € 37.000,00 soggetta a variazione in base alle presenze giornaliere, che trova copertura all'intervento 1.04.05.03 (802-804) del bilancio 2014 e prenotare la restante spesa sino al 30.6.2015 sul bilancio di previsione 2015

3)DI APPROVARE lo schema di convenzione , composto di n 9 articoli, allegato "A", che costituisce parte integrante e sostanziale della delibera de qua.

4) DI DICHIARARE la presente delibera, con separata votazione, favorevole unanime legalmente espressa, immediatamente esecutiva ai sensi dell'art. 134, 4 comma, del Dlgs n. 267/2000.

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA

Ai sensi di art 49 del Dlgs n. 267/2000



FAVOREVOLE

IL RESPONSABILE DEL SETTORE
Dott.ssa Giovanna Cichetti



PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE

Ai sensi di art 49 del Dlgs n. 267/2000



FAVOREVOLE

IL RESPONSABILE DEL SETTORE
Rag. Teresa Nicolina Di Buò





COMUNE DI COLONNELLA

PROVINCIA DI TERAMO

CONVENZIONE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI COLONNELLA - ANNO 2014/2015 -

L'anno 2014 il giorno _____ del mese di settembre, in Colonnella, nell'Ufficio Area Affari Generali,

tra le parti

- 1) la Dott.ssa Giovanna Cichetti, nata a Teramo il 07/04/1969, C.F. CCHGNN69D471103D, in qualità di Responsabile dell'Area Affari Generali del Comune di Colonnella, domiciliata per la carica presso il Comune di Colonnella, Via Roma, 2, P.Iva 00629540675;
- 2) il Sig. _____, nato a _____ il _____ e residente alla Via _____ in _____, in qualità di legale rappresentante, della Cooperativa Sociale - di tipo B) - Ap Pluriservice Cooperativa Sociale, con sede in L'Aquila alla Via Roio, n. 33, P.Iva 01550930661;

PREMESSO

- 1) che con deliberazione di giunta municipale n. _____ del _____, esecutiva, veniva stabilito di affidare il servizio di mensa scolastica per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria e secondaria di primo grado del Comune di Colonnella, per il periodo dal 01/10/2014 al 30/06/2015 alla Cooperativa Sociale - di tipo B) - Ap Pluriservice Cooperativa Sociale nonché si procedeva ad approvare lo schema di convenzione da stipulare con la Cooperativa;
- 2) che con determinazione n. _____ del _____ si procedeva ad affidare l'incarico de quo alla Cooperativa Sociale - di tipo B) - Ap Pluriservice Cooperativa Sociale;

Fra le parti, come sopra costituite, si conviene e si stipula quanto segue:

art. 1 Oggetto

Oggetto delle presente convenzione è la fornitura del servizio di mensa scolastica per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria e secondaria di primo grado del Comune di Colonnella, per il periodo dal 01/10/2014 al 30/06/2015.

La fornitura è effettuata secondo le modalità precisate negli articoli successivi.

ART. 2 Corrispettivo e fatturazione

Il corrispettivo giornaliero è determinato dal prezzo unitario a pasto, con incluso lo sporzionamento nel presso scolastico, pari ad € 4,40, oltre iva, considerando il singolo pasto così composto: primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta, pane e tris di posate

ART. 3 Preparazione e cottura alimenti

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- utilizzare prodotti biologici in sostituzione dei prodotti a maggior rischio di contaminazione e residui;
- non congelare materie prime acquistate fresche;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti simili. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- le carni fresche, di prima qualità, di provenienza italiana, dovranno provenire da animali riconosciuti sani prima e dopo la macellazione;
- le carni suine ed avicole, di provenienza italiana, dovranno provenire da animali sani e correttamente alimentati. Queste dovranno essere fresche e qualora congelate lo siano secondo tecniche appropriate e quindi provenire da stabilimenti autorizzati;
- le verdure preferibilmente dovranno essere fresche e di stagione e qualora congelate lo siano secondo tecniche appropriate e quindi provenire da stabilimenti autorizzati;
- il pesce dovrà essere congelato secondo tecniche appropriate e quindi provenire da stabilimenti autorizzati;
- utilizzare guanti monouso in fase di preparazione;
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati;
- la ditta dovrà garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei piatti e mostrarli ad ogni richiesta di controllo;
- per il condimento di primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o altro prodotto equivalente;
- è tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla normativa vigente in materia;
- per i condimenti delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse

- si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva italiano, preferibilmente locale;
- La ditta si impegnerà inoltre a utilizzare sale di tipo iodato e a privilegiare, ove possibile, prodotti del territorio e relative tradizioni culinarie.

ART. 4 Adempimenti della ditta

La ditta appaltatrice è obbligata ad adottare tutte le misure e le procedure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti secondo le modalità stabilite dalla normativa vigente in materia esonerando espressamente l'Amministrazione Comunale da ogni e qualsiasi responsabilità in merito.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere a:

1. pulizia della cucina e della sala ristoro, nonché della loro disinfezione e disinfestazione;
2. ad utilizzare, ove disponibili, per i trattamenti di pulizia da eseguire presso la cucina, prodotti eco- compatibili;
3. conservare tutto il materiale di sanificazione, contenuto nelle confezioni originali con la relativa etichetta, in armadi appositi e dedicati;
4. esibire il cartellino di riconoscimento;
5. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate e bicchieri capovolti;
6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. manutenzione ordinaria degli impianti, delle strutture e dei relativi locali;
8. fornire tovaglie, tovaglioli di carta e di piatti e bicchieri monouso, ove non si provvede con le stoviglie tradizionali;
9. manutenzione ordinaria delle attrezzature;
10. curare giornalmente il registro dei pasti erogati sulla base dei buoni pasto acquisiti dagli alunni e insegnanti;
11. sostituzione del vasellame per rotture ed ammacchi frangibile e infrangibile.

ART. 5 Adempimenti dell'Amministrazione Comunale

Il Comune metterà a disposizione della ditta appaltatrice, per la preparazione dei pasti caldi, i locali e le attrezzature per l'espletamento del servizio garantendone al momento della consegna l'efficienza e la conformità. I locali dovranno essere restituiti nelle medesime condizioni in cui si trovano alla consegna.

Le attrezzature saranno elencate in un inventario da redigersi in contraddittorio tra le parti anteriormente alla data della stipula del contratto. L'inventario verrà allegato al contratto medesimo formandone parte integrante.

E' a carico dell'Amministrazione Comunale la manutenzione straordinaria delle attrezzature nonché le normali sostituzioni per deperimento d'uso, escluse le sostituzioni per rotture ed ammacchi del vasellame frangibile ed infrangibile.

A fine anno scolastico l'Amministrazione Comunale in contraddittorio con la ditta provvederà ad una verifica dello stato di consistenza delle attrezzature. La ditta provvederà quindi alle reintegrazioni del materiale eventualmente deteriorato.

Per danni imputabili alla ditta e non reintegrati dalla stessa, l'Amministrazione richiederà alla medesima un corrispettivo in denaro da determinarsi.

Sarà a carico dell'Amministrazione Comunale la fornitura di energia elettrica, gas e acqua necessaria per l'espletamento del servizio.

Art. 6 Personale

Il personale addetto al servizio mensa dovrà essere assunto alle dipendenze della ditta appaltatrice. Tale personale dovrà presentarsi in ordine, munito di apposita divisa di lavoro. Le divise dovranno essere sempre in perfetto stato di pulizia.

Il personale addetto al servizio mensa e alla cucina dovrà essere in numero adeguato alle esigenze di servizio. Dovrà essere altresì professionalmente in grado di garantire una costante efficienza del servizio medesimo ed essere in regola con le disposizioni sanitarie vigenti in materia.

E' indispensabile la presenza di un cuoco per cui si allega al presente contratto l'elenco del personale.

La ditta oltre ad essere tenuta per tutte le provvidenze di carattere sociale a favore dei dipendenti impegnati nel servizio, che sono sempre ed esclusivamente alle sue dipendenze, si obbliga contrattualmente ad applicare tutte le disposizioni legislative e regolamentari in vigore concernenti le assicurazioni sociali e la prevenzione infortuni.

Il Comune è esonerato espressamente da qualsiasi responsabilità al riguardo.

La ditta provvede ad assicurare se stessa e il personale impegnato per la responsabilità civile verso terzi per qualsiasi evento o danno o incidente, anche in itinere, che dovesse verificarsi nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto.

In caso di sciopero del personale della ditta o di altri eventi che, per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la ditta dovrà informare il Comune con ogni

preavviso scritto di almeno 48 ore.

In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo la Ditta Appaltatrice verrà avvisata con 48 ore di anticipo (o, se ciò non è possibile, nel minor termine e comunque non appena la sospensione è nota all'Amministrazione Comunale) e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta.

Art. 7 Controlli

Il Comune si riserva, in ogni momento, la facoltà di controllare, avvalendosi del proprio personale dipendente, che il servizio si svolga sempre secondo standard e modalità prefissati nel presente contratto.

Avranno inoltre libero accesso a tutti i locali i funzionari del Comune specificatamente incaricati di controllare lo sporzionamento dei pasti. I funzionari saranno tenuti alla scrupolosa osservanza delle norme igienico sanitarie.

Avranno inoltre, ovviamente, accesso ai locali, i funzionari della Asl competenti per territorio per controlli ritenuti opportuno ed i componenti della commissione dei genitori, qualora costituita.

Art. 8 Risoluzione anticipata

Oltre che in maniera consensuale, le parti dichiarano che il contratto può essere anticipatamente risolto, previa contestazione scritta, in caso di grave inadempienza da parte della Cooperativa Sociale o qualora il Comune di Colonnella manchi o ritardi il pagamento oltre i sei mesi.

Sono da considerarsi gravi gli inadempimenti che minano o in astratto hanno potenzialità per minare la salute e la integrità degli studenti.

Nel caso di grave inadempimento, salvo contestazione scritta con invito a fornire immediate giustificazioni, se queste non sono ritenute dall'Amministrazione Comunale soddisfacenti, sarà invocata la risoluzione del contratto in danno dell'Amministrazione Comunale.

L'inadempimento è escluso per i ritardi determinati dall'impossibilità delle prestazioni e che non siano imputabili alla parte inadempiente. E' fatto salvo l'obbligo di risarcire il danno causato a seguito della violazione delle disposizioni di cui al presente Contratto, indipendentemente dall'eventuale riduzione del corrispettivo.

Art. 09 – Controversie – Registrazione

Per eventuali controversie comunque derivanti dal contratto, la competenza è dell'Autorità

giudiziaria. Il Foro è quello di Teramo.

La presente scrittura privata è registrabile a richiesta delle parti in caso d'uso.

Le relative spese sono a carico del richiedente.

Il valore del contratto è di € _____

Colonnella, lì

Per il Comune

**Il Responsabile dell'Area Affari Generali
del Comune di Colonnella**

Per la ditta

Il legale rappresentante

Letto, approvato e sottoscritto.

IL SINDACO

GEOM. LEANDRO POLLASTRELLI



IL SEGRETARIO COMUNALE

DOTT. LUCA DI EUGENIO

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Si certifica che la presente delibera è affissa all'Albo Pretorio on line del Comune di Colonnella

dal 25/09/2014 al 09/10/2014 per rimanervi gg.15 consecutivi ai sensi di art.124, comma 1, del D.lgs 267/2000.

La presente delibera contestualmente all'affissione è inviata in elenco ai Capigruppo Consiliari ai sensi dell'art. 125 del D. Lgs. N. 267/2000, con nota prot. n. 7935 del 25/09/2014

IL RESPONSABILE DELL' AREA
Dott. Luca Di Eugenio



ATTESTATO DI ESECUTIVITA'

☒ che la presente deliberazione è divenuta immediatamente esecutiva ai sensi dell'art. 134, comma 4°, D.lgs n. 267./2000

☐ che la presente deliberazione è divenuta esecutiva il _____ ai sensi dell' art. 134, comma 3°, del D.lgs n. 267/2000.



IL SEGRETARIO COMUNALE di COLONNELLA
Dott LUCA DI EUGENIO

Delibera di Giunta Comunale n. 91 del 17.9.2014