

**Relazione illustrativa delle ragioni e della sussistenza dei requisiti
previsti per la forma di affidamento prescelta
(ex D.L. 18 ottobre 2012 n. 179, art. 34 commi 20 e 21)**

INFORMAZIONI DI SINTESI

Oggetto dell'affidamento	SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO UTENTI ANZIANI E DISABILI – SOGGETTI FRAGILI
Ente affidante	COMUNE DI COLOGNO AL SERIO
Tipo di affidamento	AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
Modalità di affidamento	PROCEDURA APERTA
Durata del contratto	01.09.2023/31.08.2028 con possibilità di rinnovo quadriennale
Specificare se nuovo affidamento o adeguamento di servizio già attivo	NUOVO AFFIDAMENTO A SEGUITO SCADENZA VIGENTE CONCESSIONE AL 31.08.2023
Territorio interessato dal servizio affidato o da affidare	COMUNE DI COLOGNO AL SERIO

SOGETTO RESPONSABILE DELLA COMPILAZIONE

Nominativo	GHILARDI DR.SSA MAG.LIS LIDIA
Ente di riferimento	COMUNE DI COLOGNO AL SERIO
Area/servizio	AREA SERVIZI ALLA PERSONA
Telefono	035-41.83.501
Email	servizisociali@comune.colognoalserio.bg.it
Data di redazione	22/12/2022

PREMESSA

L'art. 112 del D. Lgs. 18.08.2000 n. 267 prevede che gli enti locali, nell'ambito delle rispettive competenze, provvedano alla gestione dei servizi pubblici che abbiano per oggetto la produzione di beni ed attività svolte a realizzare fini sociali e a promuovere lo sviluppo economico e civile delle comunità locali.

Il servizio pubblico può essere definito come un'attività di interesse generale assunta dal soggetto pubblico (titolare del servizio medesimo), che la gestisce direttamente ovvero indirettamente tramite un soggetto privato, mentre il tema della rilevanza economica del servizio è oggetto di una copiosa giurisprudenza e di una normativa non sempre lineare e di facile interpretazione. Secondo la recente giurisprudenza del Consiglio di Stato (n. 5409 del 23.10.2012 sez. V) la distinzione tra servizio pubblico a rilevanza economica e privo di tale rilevanza deve tener conto delle circostanze e condizioni in cui viene svolto e che abbia una potenzialità di produrre un utile di gestione ed essere messo sul mercato tra vari concorrenti. I servizi pubblici locali a rilevanza economica, dopo la sentenza della Corte Costituzionale 20.07.2012, n. 199 che ha dichiarato illegittimo l'art. 4 del D.L. n. 138/2011 convertito nella legge n. 148/2011, sono soggetti all'applicazione della normativa europea in materia di appalti dei servizi pubblici di rilevanza economica.

Con la norma dell' art. 34 del D.L. 179/2012, convertito in legge in L. 221/2012 il Legislatore ha rinunciato ad imporre una regolamentazione nazionale che disciplini l'affidamento dei servizi pubblici locali a rilevanza economica, rimandando alle disposizioni ricavabili dall'ordinamento europeo.

Il rispetto della disciplina europea deve essere "dimostrato" da una apposita relazione da pubblicarsi sul sito internet dell'Ente Affidante.

Obiettivo del legislatore è infatti quello di far verificare all'organo di controllo politico-amministrativo la regolarità dell'affidamento e fornire un'adeguata informazione alla collettività di riferimento.

Il Legislatore richiede quindi che vengano esplicate:

1. le ragioni che hanno indotto l'Amministrazione ad operare questa scelta dell'affidamento al mercato, in rapporto alla natura dei servizi pubblici locali a rilevanza economica affidati;
2. la sussistenza dei requisiti previsti dall'ordinamento europeo per la forma di affidamento prescelta;
3. i contenuti specifici degli obblighi di servizio pubblico e servizio universale, indicando le compensazioni economiche se previste.

Con la presente relazione si illustrano nelle sezioni che seguono i contenuti richiesti dal legislatore

SEZIONE A

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- *Art. 34 – comma 20 del D.L. 18.10.2012 – n. 179*
- *Codice degli appalti: Articolo 23, comma 15, del D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii*

SEZIONE B

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO E OBBLIGHI DI SERVIZIO PUBBLICO E UNIVERSALE

B.1 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio comunale di refezione scolastica si rivolge alla fascia di utenti in età scolare, il che giustifica interventi di regolamentazione da parte dell'Ente concedente e la necessità che il gestore del servizio si obblighi, attraverso la stipulazione del contratto di servizio, a garantire determinati standard qualitativi e quantitativi.

Il Comune di Cologno al Serio ha attivo il servizio pubblico di refezione scolastica a far data dal 2003, a favore degli alunni e insegnanti delle seguenti scuole dell'Istituto Comprensivo "Abate Bravi" e in particolare:

- scuola dell'infanzia statale "Papa Giovanni XXIII"
- scuola primaria statale "A. Locatelli"
- servizio post-scuola presso la scuola primaria

Il servizio ha assunto la forma della concessione a partire dal 2014.

Il servizio attualmente comprende:

- fornitura del servizio completo di ristorazione scolastica con la produzione presso il Centro cottura di Via Circonvallazione e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo preparati in "legame fresco – caldo";
- fornitura del servizio di pasti a domicilio per anziani assistiti, persone disabili o in condizione di fragilità sociale sulla base degli accordi stabiliti con l'Amministrazione comunale.

Più nel dettaglio esso comprende:

- a) L'acquisto delle materie prime;
- b) La preparazione e la cottura del cibo;
- c) La preparazione dei tavoli dei refettori (collocazione sedie, tovaglie, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli);
- d) Lo scodellamento e distribuzione dei pasti;
- e) Lo sparecchiamento e riordino quotidiano di tutti i materiali/macchinari e/o apparecchiature indispensabili per la cottura e/o gestione della cucina e della mensa (esempio: stoviglie, pentole, mestoli, bicchieri, posate, carrelli di distribuzione, vassoi, etc.);
- f) La pulizia dei locali cucina, dei refettori e dei bagni, comprese attrezzature e apparecchiature;
- g) La pulizia e sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nell'espletamento del servizio;
- h) La fornitura di rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per i locali mensa;
- i) La fornitura di materiale igienico-sanitario per i bagni attigui alle mense (salviette, asciugamani di carta, carta igienica, sapone, etc.);
- j) Il conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori esterni al plesso scolastico interessato secondo il Regolamento Comunale per la raccolta differenziata, a propria cura e spese;
- k) La partecipazione ad incontri periodici, con rappresentanti del Comune, della Direzione dell'Istituto Comprensivo e della Commissione Mensa, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza

- alcun onere a carico del Comune stesso;
- l) La completa gestione burocratica ed amministrativa dei database degli utenti e dei rapporti con gli utenti stessi, compresi la prenotazione dei pasti, il rilascio di certificazioni e/o attestazioni per le detrazioni e/o benefici fiscali riconosciuti per legge, nonché la riscossione, il sollecito per eventuali ritardi nei pagamenti e la gestione di eventuali insoluti;
 - m) La preparazione e la consegna a domicilio dei pasti riservati ad anziani, disabili e persone in difficoltà residenti nel Comune di Cologno al Serio

Trattandosi di servizio in concessione, esso comprende altresì:

- l'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti concessi in comodato dal Comune di Cologno al Serio;
- l'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, incluso la sostituzione, delle attrezzature concesse in comodato dal Concedente e di quelle fornite dal concessionario ad integrazione e/o sostituzione di quelle già esistenti;
- l'esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, posate, pentole, contenitori, ecc.);
- l'esecuzione di interventi di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione delle cucine, dei refettori e delle relative zone di pertinenza (dispense, spogliatoi, bagni, ecc.), inclusi i vetri, infissi e zanzariere, nonché delle aree esterne di pertinenza delle cucine;
- l'esecuzione di interventi di lotta agli infestanti (monitoraggio, interventi di disinfestazione e derattizzazione delle cucine, dei refettori e delle relative zone di pertinenza - dispense, spogliatoi, bagni, ecc.-), che devono essere effettuati da ditta specializzata;

Il servizio garantisce:

- a) Un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- b) Il rispetto delle norme igienico-sanitarie cogenti e di buone prassi di igiene;
- c) La disponibilità di pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche;
- d) Un'idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;
- e) L'utilizzo delle più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato;
- f) La disponibilità di diete speciali per motivi religiosi.

B.2 OBBLIGHI DI SERVIZIO PUBBLICO E UNIVERSALE

Il Comune conserva la piena titolarità della funzione pubblica che trova espressione nel servizio conservando competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio medesimo inteso come servizio pubblico.

La gestione tramite "concessione amministrativa" comporta peraltro il trasferimento in capo al concessionario delle funzioni attinenti la gestione aziendale del servizio e il rapporto diretto con l'utenza, pur restando inalterata la titolarità pubblica del servizio in capo al Comune. In coerenza con la natura pubblica del servizio, il soggetto concessionario deve attenersi, nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti degli utenti del servizio.

In particolare, il Comune conserva competenza esclusiva su quanto segue:

- ogni decisione che attenga direttamente la natura di servizio pubblico della ristorazione scolastica;
- il controllo sull'andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e ai diritti dell'utenza, anche eventualmente con l'ausilio di professionalità esterne e comunque nelle forme che esso riterrà più opportune a garanzia della qualità delle prestazioni erogate e delle finalità di servizio pubblico.

Compete al Comune inoltre:

- fornire i locali del centro cottura e le attrezzature per l'espletamento del servizio di produzione e distribuzione pasti;
- fornire tavoli e sedie dei locali refezione;
- gestire i rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati relativi alle iscrizioni al servizio;
- determinare le tariffe annuali del servizio ristorazione;
- calcolare le fasce ISEE di appartenenza dell'utente richiedente la riduzione, con definizione della tariffa relativa;
- comunicare al Concessionario la tariffa su base ISEE di appartenenza per gli utenti che ne facciano richiesta;
- comunicare elenco utenti iscritti al servizio;
- comunicare elenco insegnanti, o altro personale, aventi diritto al pasto gratuito;
- sostenere tutte le spese per acqua e riscaldamento per la gestione del servizio presso l'attuale centro cottura, non essendo disponibile un sistema di misurazione di consumo dedicato alle utenze della cucina e dei refettori rispetto alla rete complessiva servente il plesso scolastico, fatto salvo il parziale recupero delle stesse con il canone di concessione;
- effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto di riscaldamento, degli estintori dell'attuale centro cottura;
- effettuare la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti.

Relativamente al centro cottura e al salone refezione, si precisa che attualmente lo stesso è localizzato presso la scuola dell'infanzia statale – in Via Circonvallazione – 21.

Tuttavia è in corso di progettazione la realizzazione di un nuovo centro cottura con annessa sala refezione, la cui ultimazione – indicativamente – dovrebbe avvenire per l'inizio dell'anno scolastico 2024/2025. Sarà cura del concedente comunicare con sufficiente anticipo la data di termine lavori e concordare con il concessionario le necessarie operazioni di trasloco, al fine di non pregiudicare il regolare funzionamento del servizio.

I costi per tali operazioni non dovranno comportare costi aggiuntivi per il concedente, intendendosi tutti i costi a carico esclusivo del concessionario (trasferimento – materiale necessario all'allestimento – apparecchiature – e ogni altra necessità atta a garantire il regolare funzionamento del servizio, senza generare interruzioni in caso sia già stato avviato). Inoltre, con il trasferimento presso i nuovi locali l'intero costo delle utenze (acqua e gas metano e non solo energia) sarà a carico del concessionario.

Il soggetto concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

In particolare compete al concessionario:

- provvedere in proprio all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali dei documenti di trasporto relativi e le schede tecniche;
- provvedere all'organizzazione e gestione della cucina e alla somministrazione dei pasti preparati secondo i valori nutrizionali, menù settimanali e i particolari regimi dietetici, il tutto secondo le modalità prescritte dall'Ats di Bergamo – servizio nutrizione;
- provvedere agli allacciamenti elettrici necessari al funzionamento del Centro cottura e a far pervenire tutta la necessaria documentazione, incluso le verifiche per la messa a terra dell'impianto (D.P.R. 462/2001 e s.m.i.) all'ufficio tecnico comunale;

- tenere a disposizione copia delle ricette e delle conversioni dei pesi delle preparazioni da crudo integrare, rispetto a quanto in dotazione, le attrezzature necessarie alla preparazione dei pasti, garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria di quella esistente e provvedere alla sostituzione con nuove apparecchiature di quella non più funzionante o obsoleta;
- fornire e integrare, rispetto a quanto in dotazione, quanto necessario alla somministrazione dei pasti e l'arredo dei tavoli: tovaglette e tovaglioli monouso di carta, bicchieri in plastica, piatti in resina melaminica, posate in acciaio inox, etc.;
- procurarsi tutte le autorizzazioni, notifiche, registrazioni sanitarie, licenze commerciali necessarie per l'espletamento del servizio in oggetto, anche per quanto riguarda i locali interessati alla distribuzione e al consumo dei pasti da parte degli utenti, effettuando a proprie spese gli eventuali interventi di manutenzione e integrazione arredi eventualmente prescritti dalla ATS di competenza al fine di ottenere le necessarie autorizzazioni. Tali autorizzazioni devono essere richieste e ottenute dal Concessionario stesso;
- impegnarsi ad usare i locali, gli impianti, le attrezzature e quant'altro venga messo a disposizione da parte del Concedente con la massima cura e diligenza, nonché impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale;
- impegnarsi ad eseguire le prestazioni poste a proprio carico a regola d'arte, mediante una propria autonoma organizzazione imprenditoriale e a proprio rischio e responsabilità e assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
- ottemperare alle richieste dell'autorità competente circa le certificazioni e attestazioni sanitarie richieste al personale (ex libretto sanitario) a proprie spese;
- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina, dei locali mensa, per la gestione dei rifiuti e per il lavaggio delle stoviglie;
- provvedere alla fornitura di piatti in melamina, di posate, di bicchieri in conformità a quanto prescritto nonché di materiale monouso a insindacabile richiesta del Concedente in caso di sopravvenute necessità;
- tenere a disposizione degli incaricati del Concedente e comunque dell'Ufficio competente del Concedente le registrazioni relative all'applicazione del piano di autocontrollo e alla procedura di rintracciabilità;
- provvedere, esclusivamente a proprie spese, alla disinfestazione e derattizzazione presso il centro cottura e i refettori, rivolgendosi a personale esterno specializzato, impostando la frequenza di eventuali trattamenti sui risultati del monitoraggio degli infestanti e mantenendo le registrazioni degli interventi effettuati a disposizione del Concedente e dei suoi incaricati;
- qualora per esigenze correlate all'erogazione del servizio, dovesse essere necessario effettuare la somministrazione dei pasti anche in regime di "trasportato" il concessionario deve adempiere a tale obbligo, previo accordo fra le parti (concedente e concessionario) per il riconoscimento di eventuali costi aggiuntivi dovuti alla riorganizzazione del servizio;
- garantire il servizio di fornitura pasti per attività extra-scolastiche – se richiesto;
- presenziare su invito del Presidente della Commissione Mensa o del Concedente alle riunioni periodiche della Commissione;

Altri obblighi del concessionario:

- disporre di personale qualificato, ed in particolare, di almeno un/una dietista che segua giornalmente, e ogni qualvolta ve ne sia la necessità, la preparazione delle diete sia normali sia particolari e che effettui i consueti controlli (detto/a professionista potrà essere contattato/a all'occorrenza dal competente ufficio del Comune di Cologno al Serio per fornire tutte le necessarie informazioni);
- fornire oltre ai pasti: posate in acciaio inox, piatti come da specifica di cui sopra e articoli complementari quali tovaglette e tovaglioli a perdere in quantità almeno pari al numero dei pasti consumati.

- garantire che il proprio personale addetto alla preparazione e confezione dei pasti indossi cuffia, grembiule e mascherina e sia in regola con gli adempimenti previsti dalla normativa nazionale e regionale in materia igienico-sanitaria;
- garantire il presidio di addetti da destinare al servizio di: preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti, riassetto e pulizia di tavoli e sedie, sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzando mezzi, detersivi, materiali di pulizia propri;
- Le eventuali spese, come ad esempio il reintegro e/o sostituzione delle stoviglie, del vasellame frangibile e infrangibile, anche se la perdita è stata causata dagli utenti del servizio o dovuta ad usura, saranno a carico del Concessionario;
- disporre di un centro cottura alternativo e di emergenza ad una distanza tale da garantire tempi di consegna paragonabili a quelli del centro cottura in sede del Comune di Cologno al Serio;
- effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate conseguenti ad eventuali spostamenti di scuole o del servizio di ristorazione in altri edifici;
- provvedere alla completa gestione burocratica ed amministrativa dei database degli utenti, dei rapporti con gli utenti stessi, compreso la prenotazione dei pasti, il rilascio di certificazioni e/o attestazioni ai fini delle detrazioni e/o benefici fiscali riconosciuti per legge, nonché la riscossione, il sollecito per eventuali ritardi nei pagamenti e la gestione di eventuali insoluti.

Obblighi riguardo al pagamento di utenze a carico del concessionario:

- energia elettrica del Centro cottura e della sale refezione – siti in Via Circonvallazione;
- TARI (Tassa Rifiuti solidi urbani) nel rispetto della normativa e del regolamento comunale vigenti;
- Ogni altra spesa di utenze connessa al futuro centro cottura/locali refezione.

Gli obblighi di cui sopra sono elencati a titolo esemplificativo.

Il Concessionario è pertanto tenuto al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulterà dal relativo contratto o dalla normativa vigente o di futura emanazione in termini di refezione scolastica e più in generale di preparazione pasti.

SEZIONE C

MODALITÀ DI AFFIDAMENTO PRESCELTA

Il servizio di refezione scolastica e consegna pasti a domicilio ad utenza fragile/anziana è attivo mediante la forma della concessione dal 2014. Tale modello gestionale-organizzativo ha permesso di raggiungere i seguenti obiettivi:

- ottenimento massima efficacia, efficienza, economicità in quanto è stato allestito in loco un centro cottura che ha elevato la qualità del servizio, rispetto alla precedente modalità di trasporto dal centro cottura del concessionario;
- semplificazione del rapporto con l'utenza, digitalizzando il sistema di gestione, eliminando i vecchi buoni mensa cartacei, estendendo l'informatizzazione del sistema dall'iscrizione fino alla gestione anche agli altri servizi scolastici, su un'unica piattaforma informatica;
- riconduzione in capo al soggetto concessionario del rischio gestionale in ordine al servizio affidato, incluso le morosità;
- possibilità di ottenere un'importante valorizzazione dei servizi in concessione, grazie alla sostanziale autonomia operativa del concessionario e, conseguentemente, alla possibilità di realizzare attività innovative e migliorative inerenti la qualità del servizio reso – come emerso nella gestione fino ad oggi. In particolare durante il periodo di emergenza COVID il modello è risultato vincente perché ha dimostrato tutta la capacità di riadattarsi alle nuove modalità organizzative del servizio, senza precludere l'erogazione di un servizio di qualità all'utenza.

Con la scelta di proseguire nella gestione del servizio mediante la forma della concessione, dove la controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto a riscuotere direttamente le tariffe relative al servizio, l'Amministrazione comunale ritiene che vi possano essere significativi benefici sul piano gestionale

rimanendo in ogni caso a carico dell'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione e valorizzando nel contempo le capacità imprenditoriali, organizzative e finanziarie di investimento dei soggetti privati, anche in vista dei nuovi spazi mensa e del nuovo centro cottura, rendendo in questo modo il servizio il più possibile rispondente alle esigenze dell'utenza.

SEZIONE D

MOTIVAZIONE ECONOMICO – FINANZIARIA DELLA SCELTA

Stabilite le seguenti ipotetiche basi d'asta – da valutare previa indagine di mercato, distintamente per il pasto degli alunni e per la fornitura di pasti a domicilio per anziani, disabili e persone in difficoltà, oltre ad un canone di concessione per lo sfruttamento dell'impianto pari a € 8.000,00 annui.

il valore complessivo presunto a base di gara della concessione viene ad essere così quantificato:

- o € 302.220,00 annui esclusi I.V.A. di legge ed oneri di sicurezza corrispondente a (€ 1.511,100,00 per il primo quinquennio con possibilità di rinnovo per un quadriennio ulteriore per € 1.208.880,00);
- o Canone di concessione: € 40.000,00 per il primo quinquennio – con possibilità di rinnovo per un quadriennio ulteriore per € 32.000,00

Il valore è calcolato sulla seguente erogazione di pasti – stimata in base allo storico:

UTENZA	NUMERO PASTI ANNUO
SCUOLA INFANZIA STATALE	20080
SCUOLA PRIMARIA STATALE (incluso alunni post-scuola)	27064
DOCENTI E PERSONALE AUTORIZZATO	4080
SERVIZIO PASTI A DOMICILIO	25 utenti annui – di media – in carico

I costi residuali in carico al Comune vengono pertanto così definiti:

a) Refezione scolastica

- i costi per il pagamento dell'integrazione delle tariffe a seguito di riduzione per applicazione dell'ISEE, del costo pasto degli insegnanti che hanno diritto alla gratuità del servizio o di altri eventuali soggetti in carico ai servizi sociali - sulla base dei dati raccolti negli scorsi anni scolastici, sono stimati in circa € 19.500,00 annuali – fatto salvo la revisione delle fasce ISEE, l'aumento delle tariffe e l'aumento dei trasferimenti ministeriali per la quota relativa al pasto insegnanti;

b) Servizio pasto a domicilio:

- l'intero costo è coperto dall'utenza

Con la concessione l'Amministrazione comunale:

- non assume alcuna partecipazione diretta, in quanto la gestione del servizio viene svolta interamente da soggetti terzi in tutte le sue fasi, incluso anche la sostituzione e manutenzione delle apparecchiature del centro cottura;
- esercita le funzioni di pianificazione e controllo dell'attività svolta dal concessionario mediante il contratto di servizio e l'osservanza degli impegni assunti attraverso il bando di gara;
- non assume l'onere di eventuali insoluti, che dovranno venire gestiti autonomamente dal concessionario, con eventuali interventi dei servizi sociali se necessario;
- si incarica esclusivamente del pagamento dell'integrazione delle tariffe a seguito di riduzione per applicazione dell'ISEE, del costo pasto degli insegnanti che hanno diritto alla gratuità del servizio o di altri

eventuali soggetti in carico ai servizi sociali.

Lì, 22.12.2022

LA RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
Dr.ssa mag.lis Lidia Ghilardi
