



COMUNE DI SAN PIETRO VERNOTICO

Provincia di Brindisi

AREA 2

APPALTO SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E PER CITTADINI ANZIANI E BISOGNOSI

**SCHEDA DI VERIFICA ALLEGATA AL PROVVEDIMENTO DI LIQUIDAZIONE DEL MESE
DI MARZO 2020**

Estremi determina di aggiudicazione: n. 80 del 03/03/2015 Durata appalto: dal 11/05/2015 al 10/05/2020.

Estremi presentazione fattura: n. 1317/PA del 31/03/2021 prot. n. 8737 del 01/04/2021

e fattura: n. 1318/PA del 31/03/2021 prot. n. 8740 del 01/04/2021

Documenti prodotti a corredo delle fatture:

- 1) Copie del libro paga relative al personale impiegato nel servizio;
- 2) Autocertificazione a firma del legale rappresentante della ditta appaltatrice attestante l'avvenuta corresponsione, nel mese cui la fattura è riferita, del trattamento economico previsto dai contratti applicati ai lavoratori impiegati nell'appalto;
- 3) Copia delle comunicazioni dei pasti ricevuti a firma del dirigente scolastico o suo delegato;
- 4) Buoni mensa scolastica ritirati nel mese di riferimento;
- 5) Referti delle prove microbiologiche eseguite nel mese su piatti pronti, ambienti e attrezzature.

N.	TIPO VERIFICA	ESITO VERIFICA
1)	VERIFICA DEL NUMERO DI PASTI SERVITI AGLI ALUNNI	N. 350 PASTI
	VERIFICA DEL NUMERO DI PASTI SERVITI AI DOCENTI E PERSONALE ATA	N. 107 PASTI
2)	VERIFICA DI CORRISPONDENZA DEL PERSONALE INDICATO IN BUSTA PAGA CON QUELLO RISULTANTE DAI CONTRATTI INDIVIDUALI TRASMESSI PREVENTIVAMENTE DALLA DITTA.	[X] CORRISPONDE [] NON CORRISPONDE IN QUANTO _____
3)	VERIFICA NUMERO DI ORE LAVORATE A) CUCINA $4519:301=683$; $X=45,49$ B) SOMMINISTRAZIONE $=350:12,5=28$ Ore minime (A+B) = 73,49 Ore lavorate nel mese = 130,75	[X] REGOLARE [] NON REGOLARE IN QUANTO _____ _____
4)	VERIFICA VERSAMENTI PREVIDENZIALI	VEDI DURC
5)	VERIFICA PROVE MICROBIOLOGICHE	[] REGOLARE [X] NON REGOLARE IN QUANTO NON ESEGUITE.

Il dipendente addetto alla verifica

Cristina Acquaviva



1) VERIFICA DEL NUMERO DI PASTI SERVITI (cfr. art. 6 del capitolato speciale d'appalto)

Consiste nelle seguenti operazioni:

- sommare i dati numerici delle comunicazioni giornaliere (timbrate e sottoscritte dal dirigente scolastico) distinguendo i pasti serviti agli alunni da quelli serviti al personale scolastico (docenti e personale ATA);
- contare i buoni pasto del mese di riferimento e verificare che il totale sia pari a quello risultante dalle comunicazioni giornaliere rilasciate dalla scuola (verifica riferita esclusivamente ai pasti degli alunni in quanto per il personale scolastico non è previsto l'utilizzo dei buoni pasto e pertanto fanno fede esclusivamente le ricevute giornaliere controfirmate dal dirigente scolastico o suo delegato). In caso di discordanza, fa fede il numero di buoni pasto restituiti all'ufficio.
- Verificare che il numero di pasti indicati in fattura corrisponda ai pasti serviti agli alunni ed al personale scolastico.

2) VERIFICA DI CORRISPONDENZA TRA I NOMINATIVI RIPORTATI IN BUSTA PAGA E QUELLI COMUNICATI PREVENTIVAMENTE DALLA DITTA COME DA ALLEGATO ELENCO NOMINATIVO PROT. N. 14565 DEL 08 LUGLIO 2015. Il contratto richiede in ogni caso la presenza di un cuoco ed un aiuto cuoco.

3) VERIFICA DEL NUMERO DELLE ORE LAVORATE NEL MESE DI RIFERIMENTO DAL PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE.

A) PERSONALE ADDETTO ALLA CUCINA ED AL TRASPORTO PASTI ALUNNI E ANZIANI

Il numero minimo di ore totali effettivamente lavorate, rilevato dai fogli paga individuali del personale impiegato trasmessi mensilmente dalla ditta a corredo della fattura, non deve essere inferiore al risultato ottenuto applicando la seguente formula:

$$4.519 (1): 301 (2) = \text{Numero pasti serviti nel mese (3):} x (4)$$

$$x = (2) * (3) / (1)$$

(1) = numero di pasti teorici mensili, rilevabile dall'art. 3 del c.s.a. $(30.000/7 + 2.800/12 = 4.285 + 234 = 4.519)$.

(2) = monte ore minimo di forza lavoro rapportato ai pasti indicati sub (1), nonché ai parametri stabiliti dall'art. 7 del capitolato speciale d'appalto (almeno 1 ora lavorata per ogni quindici pasti confezionati), ossia $4.519: 15 = 301$.

(3) = numero effettivo di pasti serviti, comprensivo anche dei pasti serviti agli anziani e bisognosi;

(4) = numero di ore minime che devono risultare lavorate nel mese.

B) PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI DELLA MENSA SCOLASTICA

Il numero di ore totali effettivamente lavorate, rilevato dai fogli paga individuali del personale impiegato nell'appalto, non deve essere inferiore al risultato ottenuto applicando la seguente formula: **N. pasti alunni del mese: 12,5.**

4) VERIFICA DI REGOLARITA' CONTRIBUTIVA.

Rilevabile dal DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva) – cfr. art. 11 C.S.A.

5) VERIFICA DELLE PROVE MICROBIOLOGICHE

La ditta appaltatrice è obbligata ad eseguire annualmente le seguenti prove microbiologiche (ciascuna comprensiva di almeno tre analisi chimico/batteriologiche):

- n. 150 prove annue sui piatti della mensa scolastica, come da piano di campionamento allegato;
- n. 100 prove annue sui piatti della mensa anziani, come da piano di campionamento allegato;
- n. 50 prove annue sulle attrezzature, come da piano di campionamento allegato;
- n. 12 prove annue sugli ambienti, come da piano di campionamento allegato.

Pertanto ogni mese occorrerà:

-Verificare che la fattura sia corredata dei referti di tutte le prove microbiologiche indicate nei piani di campionamento (piatti pronti + ambienti + attrezzature).

-Verificare che i referti microbiologici siano sottoscritti dal soggetto certificatore e che i risultati rientrino nei limiti di conformità ivi riportati.