

# **COMUNE DI CONDRO'**

## **PROVINCIA DI MESSINA**

### **CONTRATTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI CONDRO' ANNO SCOLASTICO 2015/2016**

#### **Art.1 Finalità**

Il contratto ha per oggetto l'affidamento del servizio e di mensa scolastica per n. 12 pasti per alunni e personale docente frequentanti la scuola dell'infanzia presente nel nostro territorio, per 5 giorni la settimana, . Il presente contratto regola i rapporti tra il Comune e la Ditta affidataria circa il servizio da erogare e le relative modalità di attuazione.

#### **Art.2 Durata del contratto**

Il contratto avrà la durata di un anno scolastico (2015/2016) limitatamente ai periodi di attività scolastica e precisamente dal 19/10/2015 al 27/05/2016.

Sarà cura dell'Amministrazione comunicare eventuali sospensioni per vacanze scolastiche nei termini sopra indicati.

#### **Art.3 Oggetto dell'attività**

Il contratto ha per oggetto la fornitura dei pasti confezionati per il servizio di mensa scolastica per gli alunni della Scuola dell'infanzia , i quali attuano il tempo pieno.

La Ditta aggiudicataria si impegna alla preparazione dei pasti nei propri centri di cottura, debitamente provvisti delle autorizzazioni sanitarie ed amministrative necessarie, dalle quali si evinca l'espletabilità del servizio oggetto del presente Contratto.

I pasti dovranno essere preparati nello stesso giorno in cui debbono essere consumati e distribuiti nel centro di refezione.

E' fatto assoluto divieto, pena la risoluzione immediata del contratto e la rivalsa dei conseguenti danni, subappaltare in tutto o in parte il servizio di preparazione, confezionamento e fornitura dei pasti.

#### **ART.4 Elenco del menù**

I pasti saranno preparati e confezionati attenendosi scrupolosamente alla tabella dietetica predisposta e validata dall'ASP di Milazzo allegate al presente contratto. Nessuna variazione a quanto indicato nel menù giornaliero è consentita senza preventiva espressa autorizzazione dell'ASP.

Per quanto riguarda la grammatura dei prodotti alimentari, essa non dovrà essere inferiore ai quantitativi espressi nelle allegate tabelle dietetiche.

## **ART.5**

### **Numero dei pasti e modalità di fornitura**

Il numero dei pasti da distribuire giornalmente è previsto in n. 12, da lunedì a venerdì, per la scuola dell'infanzia salva la esatta indicazione telefonica, da parte del Responsabile del servizio, da effettuarsi entro le ore 9.30 di ogni giorno.

Sarà in ogni caso corrisposto l'importo corrispondente al numero dei pasti effettivamente forniti giornalmente.

E' a carico della Ditta aggiudicataria la raccolta quotidiana dei buoni pasto degli alunni utenti del servizio di refezione.

Tali buoni dovranno essere consegnati al Responsabile del Servizio per consentire le operazioni di controllo.

In caso di sciopero della Ditta aggiudicataria, questa dovrà darne comunicazione, con anticipo di almeno 24 ore, salvo la facoltà di servire un pasto freddo alternativo.

I pasti saranno confezionati in contenitori igienicamente idonei, i quali assicurino la consumazione ad idonea temperatura, senza fare ricorso a forni o stufe sussidiarie in attuazione delle direttive 93/43 CEE e 96/3 CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto, la Ditta si impegna a fornire gli stessi termo sigillati in contenitori monouso in polipropilene e non oltre 30 minuti dal confezionamento.

I locali destinati alla preparazione dei pasti e, a tal fine autorizzati, non dovranno essere utilizzati per attività di confezionamento di pasti per ristorante, pizzeria, self-service e simili.

Il trasporto dei pasti fino al plesso scolastico individuato dovrà essere effettuato da personale autorizzato e con automezzo munito di autorizzazione sanitaria per il trasporto di pasti in conformità a quanto disposto dal Decreto 20 maggio 1996 – Allegato 1 - punto 3.1.7.2. ed in attuazione del cap. IV delle direttive 93/43 CEE e 96/3 CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari.

La consegna dovrà avvenire tra le ore 13.00 e le ore 13.30 presso il plesso scolastico ove si svolge la refezione.

## **ART.6**

### **Controlli igienici e sanitari**

Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di distribuzione in ogni momento dal personale a ciò delegato dall'Amministrazione Comunale.

Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio del servizio e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato, il quale dovrà essere in possesso della tessera sanitaria, che sul materiale adoperato per il confezionamento dei pasti.

Ispezioni igienico - sanitarie potranno essere effettuate sulle attrezzature e nei locali, ai sensi della L.30/04/1962, n.283 e successivo regolamento di attuazione della direttiva 93/99/ CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

L'Amministrazione Comunale, tramite le autorità competenti, si riserva, inoltre, la possibilità del controllo sulle derrate e sulle scorte da destinare alla refezione scolastica e sui metodi e strumenti utilizzati per la loro conservazione.

Costituirà motivo di risoluzione, oltre che di risarcimento danni, qualsiasi fatto o comportamento che impedisca od ostacoli la possibilità di effettuare il controllo sanitario in ogni fase di lavorazione, cottura, trasporto e distribuzione dei pasti.

## **ART.7**

### **Personale, mezzi ed oneri a carico**

Le derrate alimentari, tutte di prima qualità e con l'utilizzo di carni fresche con provenienza certificata, il personale specializzato e quello inserviente, le attrezzature per la preparazione e la conservazione, i frigoriferi debitamente certificati dalle Ditte costruttrici e quant'altro necessario per il corretto svolgimento del servizio in oggetto devono essere forniti dalla Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire anche, a sua cura e spese, nonché recipienti, posate, bicchieri, piatti, salviette, tovaglie e tovaglioli di carta e quant'altro occorrente alla consumazione dei pasti.

Il Comune è esonerato da qualsiasi responsabilità inerente ai rapporti tra la Ditta aggiudicataria ed il proprio personale dipendente.

Sono a carico della Ditta tutti gli oneri inerenti all'acquisto di generi alimentari, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti.

Sono, altresì, a carico della Ditta aggiudicataria, tutti gli oneri stabiliti dalla legge e dal contratto di lavoro, compresi gli oneri previdenziali, assistenziali ed assicurativi, di detto personale.

Il servizio dovrà essere svolto in condizioni ottimali di igiene e decoro.

La Ditta aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno, che per fatto proprio o dei suoi dipendenti, arrecherà al Comune ed a terzi, oltre ovviamente, ai destinatari del servizio.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento del servizio, la Ditta appaltante dovrà essere coperta da polizza assicurativa.

## **ART.8**

### **Modalità di pagamento**

Il corrispettivo è previsto in € 4,00 inclusa IVA al 4%, per ogni pasto completo e fornito in modo regolare.

Il prezzo di aggiudicazione sarà mantenuto invariato rispetto a quello stabilito al momento dell'aggiudicazione stessa, anche nel caso di aumenti del costo della vita secondo gli indici ISTAT o altro. Pertanto, la Ditta si impegna a non richiedere, nel caso di aggiudicazione dell'appalto di fornitura, alcuna variazione in base all'originaria offerta anche nel caso di aumento dei costi dei generi di prima necessità, di aumenti salariali o di carburanti.

Qualsiasi altro onere diretto od indiretto, inerente all'acquisto dei generi alimentari, preparazione e confezionamento dei pasti, trasporto, distribuzione e consegna nelle scuole convenute è a carico della Ditta fornitrice.

Il numero dei pasti dovrà essere certificato da apposita dichiarazione, in duplice esemplare (uno per il Comune e uno per la Ditta aggiudicataria), che, firmata dal Responsabile del servizio costituirà titolo in base al quale emettere fattura ad ogni fine mese.

I pagamenti verranno effettuati con cadenza bimestrale, a presentazione di regolare fattura vistata dal Responsabile del servizio, nei limiti dell'importo risultante dal numero dei pasti forniti, da confrontarsi con le commissioni richieste.

## **ART. 09**

### **Garanzie e collaudi**

La Ditta aggiudicataria dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente Contratto ed, in particolare, quelle relative alla quantità e qualità del cibo.

A tal fine, i precedenti controlli di cui all'art. 6 saranno finalizzati, oltre che all'accertamento dei requisiti di natura igienico – sanitaria, anche a quello relativo alla qualità dei pasti preparati e distribuiti.

Qualora si verificassero, da parte della Ditta aggiudicataria, inadempienze agli obblighi di cui al presente Contratto, l'Amministrazione Comunale potrà procedere alla risoluzione, procedendo alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi, nei confronti della Ditta aggiudicataria, mediante l'incameramento della cauzione ed agendo per l'eventuale ulteriore risarcimento dei danni.

**ART.10**  
**Recesso unilaterale**

Il presente contratto, stipulato sotto forma di scrittura privata non autenticata, poiché regola prestazioni soggette all'imposta sul valore aggiunto, è soggetto, ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 2674/86 n. 131, a registrazione fiscale in caso d'uso, con applicazione dell'imposta di registro in misura fissa, ai sensi dell'art. 40 del precitato D.P.R.

Saranno a carico dell'aggiudicatario tutte le imposte e tasse derivanti, a norma di legge, dal presente contratto.

L'Amministrazione, si riserva la facoltà di recedere unilateralmente dallo stesso, previo preavviso di almeno otto giorni. Il recesso non ha effetto per le prestazioni già eseguite.

**ART.11**  
**Foro competente**

Qualsiasi controversia che dovesse insorgere in ordine al contratto tra l'Amministrazione appaltante e l'impresa sarà di competenza dell'autorità giudiziaria (Foro di Barcellona P.G.).

**ART.12**  
**Clausola di rinvio**

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente atto contrattuale, le parti si rimettono alla normativa vigente in materia.

**Il Responsabile dell'Area Amm.va**  
**( Rag. Arico' Carmelo )**

**La Ditta**

---

---