

COMUNE DI ARITZO

Provincia di Nuoro

CONTRATTO D'APPALTO PER IL SERVIZIO MENSA SCUOLA MEDIA, ELEMENTARE E MATERNA STATALE - ANNO SCOLASTICO 2013/2014.

REP. N° 104 /2013

L'anno duemilatredici addì trentuno del mese di ottobre, nella casa Comunale, avanti a me, dottor Stefano Schirmenti , segretario comunale , in servizio presso il Comune di Aritzo (Codice Fiscale 00160010914) autorizzato a rogare gli atti nella forma pubblica amministrativa, nell'interesse del Comune, ai sensi dell'art.97 comma 4 del Decreto legislativo 18.8.2000 n° 267, sono comparsi:

da una parte il dottor Stefano Schirmenti nato a Caltanissetta il 12 luglio 1966 (SCH SFN 66L12 B429J) residente in Via Bartolomeo Avanzini, 67 – Roma, in qualità di responsabile del servizio amministrativo del Comune di Aritzo, in nome del quale agisce e sottoscrive, domiciliato per la carica presso il Comune di Aritzo (codice fiscale 00160100914),

dall'altra la signora Irranca Maria Luisa nata a Macomer il 4 maggio 1958 (codice fiscale RRN MLS 58E44 E7880) in qualità di rappresentate legale della ditta "Progetto H" con sede legale in Macomer in via Emilio Lussu n.3, con codice fiscale n. 00614780914 ;

Dell'identità personale e della piena capacità delle sopra costituite parti, io segretario comunale sono certo.

Espressamente e spontaneamente le parti dichiarano di voler rinunciare all'assistenza dei testimoni e lo fanno con il mio consenso, avvalendosi della facoltà concessa dall'articolo 48, della legge 16.02.1923 n. 89.-----

PREMESSO

Che con determinazione del responsabile del servizio amministrativo n° 283 del 23.10.2013, è stato affidato, mediante procedura negoziata senza previa pubblicazione del bando, (affidamento diretto a cooperativa sociale di tipo B) ai sensi dell'art. 20 della legge n. 52 del 1996 alle medesime condizioni e prezzi dell'ultimo contratto stipulato per l'anno scolastico 2012/2013, alla ditta " Cooperativa sociale progetto h"rappresentante legale Irranca Maria Luisa. con sede legale in Macomer in via Emilio Lussu n. 3, con codice fiscale n. , il servizio di mensa scolastica per gli alunni della scuola materna, elementare e media statale, per l' anno scolastico 2013/2014, per un importo di €. 70.844,86 più IVA;

Tra le parti, come sopra generalizzate, si conviene e si stipula quanto di seguito riportato e sottoscritto:-----

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa (preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione dei pasti in loco) per gli alunni e il personale scolastico avente diritto, della scuola media , elementare e materna statale di Aritzo, per l'anno scolastico 2013/2014. La gestione del servizio viene concessa ed accettata dalla cooperativa sotto l'osservanza piena, assoluta ed inscindibile delle condizioni e delle modalità indicate nel disciplinare delle prestazioni -----



Art. 2 - Durata dell'appalto

Il servizio avrà inizio il giorno 5 novembre 2013 e terminerà, il 30 di giugno 2014. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà, senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida. Il Responsabile del Servizio si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento a proprio insindacabile giudizio. La ditta sarà comunque avvisata 15 giorni prima della chiusura della mensa. -----

Art. 3 - Condizioni generali dell'appalto

A. Sono a carico della ditta aggiudicataria i

seguenti obblighi:-----

1. Fornitura di tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza delle tabelle dietetiche e del menù allegati al capitolato sotto la lettera "A" e sottoscritti dalle parti, che sebbene non allegati, fanno parte integrante del presente contratto;-----
2. Preparazione giornaliera dei pasti completi basati sul menù predisposto dalle Autorità Sanitarie;-----
3. Porzionamento e distribuzione dei pasti nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi;-----
4. Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, del refettorio e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;-----
5. Fornitura di attrezzature aggiuntive a quelle già esistenti presso i locali comunali occorrenti per la cottura dei cibi, la conservazione delle derrate, nonché per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie;-----
6. Forniture dei vuoti a perdere: tovaglie e tovaglioli (in plastica o in carta).-----
7. Diete speciali: deve essere prevista la preparazione eventuale di diete speciali per seri e comprovati motivi sanitari, su richiesta del genitore con certificazione del medico curante che specifichi gli alimenti consentiti (es. celiaci, intolleranze alimentari e similari).-----

B. L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:-----

1. Misure di sanificazione ambientale. -----
Detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia al centro di cottura che nei refettori. Detersione e disinfezione settimanale della celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso.-----
2. Qualità delle materie prime e del servizio mensa. -----

Le materie prime dovranno essere potranno essere utilizzate derrate alimentari biologiche e la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi: -----

- a. precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;-----
- b. integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- c. pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti in qualunque modo conservati per il verificarsi di eventi eccezionali previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dietro parere delle Autorità Sanitaria e Scolastica; -



- d. è fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi; —
- e. al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di apposito libretto sanitario da cui risulti l'esenzione di malattie infettive, di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni; -----
- f. attivazione, per l'intero servizio, di uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi dell'HA.C.C.P. (Hazard Analyst Criticai Control Point) nonché il rispetto della normativa di cui al Decreto Lgs. 26.5.1997, n. 155; -----

Art. 4- Pasti previsti

Il numero annuo, dei pasti complessivi, da fornirsi è stimato in un massimo di 16.032, articolati come segue: -----

- 5.950 pasti per la scuola materna statale; -----
- 8.295 pasti per la scuola elementare,-----
- 2.312 pasti per la scuola media;-----

Il numero dei pasti è puramente indicativo e non impegnativo per la Pubblica Amministrazione in quanto subordinato al numero effettivo di adesione al servizio da parte degli utenti e ad altre cause e circostanze comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e didattico (eventuale tempo pieno di tutte le classi, calendario lezioni, impreviste interruzioni didattiche).Pertanto il quantitativo reale dei pasti potrà variare in più o in meno senza che l'appaltatore possa avanzare pretesa alcuna, oltre al costo del singolo pasto erogato.

Art. 5 - Ammontare dell'appalto

L'importo del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola media, materna statale e personale docente avente diritto , per l'anno scolastico 2013/2014 è stabilito in €. 70.844,86 , diconsi (settantamilaottocentoquarantaquattroottantaseicentesimi), oltre all' IVA al 4%, dando atto che il costo del singolo pasto, per le tre scuole ammonta a €. 4,28 più IVA. Il pagamento avverrà in rate mensili, a seguito di presentazione di regolare fattura , dalla quale dovrà risultare, il numero dei pasti serviti agli alunni di ogni singola scuola e il numero dei pasti erogati per il personale scolastico avente diritto.

Art. 6 - Modalità di esecuzione del servizio

Il servizio si effettua in base alle esigenze didattiche di ogni scuola. I pasti dovranno essere serviti nei giorni e alle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche. I pasti dovranno essere preparati presso i locali di proprietà del gestore". Il personale scolastico, giornalmente, comunicherà al personale dipendente, addetto alla cucina, entro le ore 9.00 il numero dei pasti occorrenti. La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, ecc.). La ditta appaltatrice sarà avvisata entro le ore 13,00 del giorno precedente; -----



Art. 7 - Materie prime da utilizzarsi per la preparazione dei pasti

La ditta appaltatrice dovrà acquistare le materie prime, soprattutto carne, frutta e verdure, in loco tra i fornitori idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci stesse la cui denominazione e provenienza deve essere nota (es, Parmigiano Reggiano, ecc.). Le materie prime usate per la preparazione dei pasti dovranno rispondere ai requisiti igienici e merceologici fissati dalla ASL. La ditta dovrà disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti; -----

Art. 8 - Preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere prodotti nella mattinata stessa di somministrazione seguendo i seguenti accorgimenti: -----

- fare in modo che non intercorra più di mezz'ora tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione a caldo; -----
- privilegiare cotture al forno, al vapore e stufare con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittture; -----
- limitare il ricorso a prodotti a base di glutammato nella preparazione di brodi; -----
- non eccedere nell'uso di sale da cucina e ricorrere all'uso di aromi vegetali; -----
- non riciclare oli di cottura.

La ditta appaltatrice garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi. L'Ente si riserva il diritto di verificare che le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti previsti dal presente capitolato. E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi; -----

Art. 9 - Determinazione del menù

Il menù e le tabelle dietetiche sono quelle fissate dalla A.S.L.. La quantità servita dovrà essere corrispondente alla grammatura a crudo ed al netto. Particolare attenzione verrà prestata all'utilizzazione di prodotti agricoli che possono essere certificati "Prodotti biologici" da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 15 del Regolamento CEE n° 2092/91; -----

Art. 10 - Condizioni particolari dell'appalto

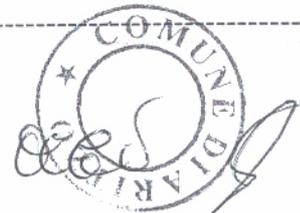
Osservanza dei contratti collettivi di lavoro. -----

3. Nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio. Si obbliga inoltre ad applicare gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino al loro rinnovo e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci; -----
4. i suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale; -----

Sicurezza del personale addetto al servizio. -----

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna a osservare tutte le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 626/94 e tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità; -----

Concessione in uso dei locali e degli impianti. -----



1. All'impresa saranno concessi in uso gratuito i locali situati presso il Plesso Scolastico di Martinatzu ; in particolare saranno concessi il refettorio, la sala cottura, la sala lavaggio, la dispensa ed i bagni, senza che gli stessi possano essere diversamente utilizzati dalla attività di mensa scolastica; -----
2. all'impresa saranno concessi in uso gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data di inizio del contratto. L'impresa dovrà prendere in carico, previo controllo, i predetti impianti, sottoscrivendo il relativo verbale; -----
3. mentre per l'uso dei predetti locali e impianti non viene richiesto nessun compenso, i prodotti d'uso (detergenti, rotoli cucina etc.), le bombole del gas e l'ordinaria manutenzione e le eventuali riparazioni sono a totale carico della ditta. Resta inteso che l'Amministrazione Comunale provvederà alla fornitura di energia elettrica ed acqua; -----
4. I pasti potranno essere preparati nei locali della scuola media e materna, siti nella località Martinatzu e debitamente attrezzati i; la ditta appaltatrice, potrà inoltre, per la preparazione dei pasti, avvalersi di altro centro di cottura, munito delle necessarie certificazioni sanitarie.

Obbligo particolare.

A prescindere da quanto sopra la ditta dovrà assicurare comunque la fornitura dei pasti anche se il centro di cottura dovesse risultare temporaneamente inattivo per qualsiasi motivo. -----

Resta inteso che anche in quest'eventualità dovrà essere osservata la tabella dietetica prevista, con divieto assoluto a far ricorso a pasti pronti o precotti, garantendo comunque la qualità e l'igiene degli stessi in caso di trasferimento temporaneo dal centro di cottura; -----

Art. 11 - Responsabile tecnico dell'impresa

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile tecnico del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio; -----

Art. 12 - Sciopero

Il servizio di mensa scolastica è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto qualora nel corso del contratto si verificassero scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, l'impresa dovrà comunque darne preventiva e tempestiva comunicazione a garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio; -----

Art. 13 - Controlli

L'Ente si riserva il diritto di procedere al controllo ed alle analisi delle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti e degli alimenti stessi, la quantità delle razioni, la temperatura dei cibi nonché ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato. Il Responsabile comunale del Servizio può autorizzare visite concordate, nonché disporre periodici controlli tramite la competente ASL, al fine di verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia. Il Responsabile del Servizio può altresì vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal capitolato; -----

Art. 14 - responsabilità per somministrazione cibi

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dalla somministrazione di cibi contaminati o avariati; -----

Art. 15 - Adempimenti pre-contrattuali

L'Impresa aggiudicataria, antecedentemente alla stipula del contratto, ha esibito: -----



a. copia di tutte le autorizzazioni sanitarie previste per lo svolgimento del servizio nonché la documentazione relativa alle norme sull'HACCP; -----

b. cauzione definitiva dell'importo di €. 7.367,86 prestata tramite fideiussoria n. 646A5569 del 28 ottobre 2013 emessa dalla Società Zurich Insurance di Cagliari

Art. 16 - Osservanza delle clausole contrattuali e penalità

L'Amministrazione comunale, controllerà, tramite un'apposita "Commissione Mensa" composta da:

1. Assessore alla pubblica istruzione; -----
2. Medico scolastico; -----
3. Responsabile del servizio competente; -----
4. N. 2 rappresentanti dei genitori; -----
5. N. 2 insegnanti; -----

l'organizzazione e la funzionalità del servizio. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, il Responsabile del Servizio, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità o nella quantità di cibo, a seguito dei predetti controlli, o su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla "Commissione Mensa" e dall'ASL, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni: 25,00 euro per ogni giorno di disservizio. In caso di inadempienza o negligenza, da parte dell'appaltatore, agli obblighi stabiliti dal presente capitolato, il responsabile del servizio ha la facoltà di provvedere, d'ufficio, con spese a totale carico dell'appaltatore e con le modalità ritenute più opportune e spedite per la esecuzione e continuità del servizio; -----

Art. 17 PAGAMENTI

Il pagamento sarà effettuato all'appaltatore, entro il mese successivo alla prestazione del servizio, previo accertamento che il servizio contemplato nella fattura sia stato eseguito con cura e regolarità.. La fattura dovrà riportare il numero dei pasti erogati per gli alunni delle tre scuole, il numero dei pasti erogati per il personale scolastico avente diritto; -----

Art. 18 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese del presente contratto inerenti e conseguenti (IVA, diritti di segreteria registrazione, bolli) sono a carico dell'appaltatore . Il presente contratto è soggetto al pagamento dell'IVA, per cui si richiede la registrazione a misura fissa ai sensi dell'art. 40 del D.P.R.n.131/1986. -----

Il rappresentante del Comune di Aritzo, ai sensi dall'art. 10 della legge 31.12.1996 n.675 e successive modificazioni, informa l'appaltatore che tratterà i dati contenuti nel presente contratto, esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti del Comune di Aritzo in materia.-----

Richiesto io segretario comunale ho ricevuto il presente contratto e ne ho dato lettura ad alta voce alle parti contraenti che, da me interpellate prima della sottoscrizione, lo dichiarano conforme alla loro volontà. Il contratto scritto da me con mezzi meccanici consta di sei pagine -----

L'APPALTATORE

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AMMINISTRATIVO

IL SEGRETARIO COMUNALE

Stefano Sanna
Stefano Sanna

Cooperativa Soc. "PROGETTO H"
ONLUS
Via E. Lossu, 8 - 08045 MACOMER (NU)
Partita IVA 00644780914



Registrato e in R il 6.11.2013 - al n. 359 - Serie 1^a
F.TO IL DIRETTORE DEL SERVIZIO
- ALESSIO BALDI -

68