

**REPUBBLICA ITALIANA**  
**COMUNE DI ARITZO**  
Provincia di Nuoro

**CONTRATTO D'APPALTO PER IL SERVIZIO MENSA SCUOLA MEDIA, ELEMENTARE E MATERNA STATALE - ANNO SCOLASTICO 2018/2019: PERIODO OTTOBRE 2018/GIUGNO 2019 -**

REP. N° **X** /2018

L'anno duemiladiciotto addì **X** del mese di OTTOBRE, nella casa Comunale, avanti a me, dottor **xxx**, segretario comunale a scavalco, 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 signor Mameli Gualtiero, nato a Aritzo il 13.08.1963, 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 Pintus Alessia, in qualità di rappresentante legale della ditta "Progetto H" con sede legale in Macomer in via Emilio Lussu n.3, nata a Oristano il 20.11.1976 con codice fiscale n. PNT LSS 76S60 G113X ;

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° **xxx** del **xxxx**, è stato aggiudicato, a seguito di asta pubblica, per l'anno scolastico 2018/2019, alla ditta "Cooperativa sociale Progetto "H" rappresentante legale Pintus Alessia con sede legale in Macomer in via Emilio Lussu n. 3, con codice fiscale n. PNT LSS 76S60 G113X, il servizio di mensa scolastica per gli alunni della scuola materna, elementare e media statale, per l'anno scolastico 2018/2019, per un importo di €. 81.546,41 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 2018/2019. 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 ha avuto inizio il giorno **xxx** ottobre 2018 e terminerà, il 30 giugno 2019. 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**

La ditta è tenuta a rispettare quanto proposto nella documentazione tecnica, nel menu' e nella fornitura degli alimenti, presentati in sede di gara e comunque nel rispetto del capitolato speciale d'appalto allegato alla procedura di gara espletata ed esibito regolarmente sottoscritto dalla ditta in sede di presentazione dell'offerta economica e che qui si intende integralmente riportato.

#### **ART. 4 - AMMONTARE DELL'APPALTO**

L'importo del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola media, elementare e materna statale è di €. 81.546,41 diconsi ( ottantunomilacinquecentoquarantaseivirgolaquarantuno), oltre l' IVA al 4%, dando atto che il costo del singolo pasto, per le tre scuole ammonta a €. 4,53 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. 5 - 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 Comune. 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. 6 - 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. 7 - 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. 8 - 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. 9 - CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI.**

1. all'impresa saranno concessi in uso gratuito i locali situati presso il Plesso Scolastico di Martinatu ; 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, elementare e materna, siti nella località Martinatu e debitamente attrezzati; la ditta appaltatrice, potrà inoltre, per la preparazione dei pasti, in caso eccezionale, avvalersi di altro centro di cottura, munito delle necessarie certificazioni sanitarie.

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. 10 - 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. 11 - SCIOPERO**

Il servizio di mensa scolastica è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto qualora nel corso del contratto si verificano 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. 12 - 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. 13 - RESPONSABILITÀ PER SOMMINISTRAZIONE CIBI**

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

#### **ART. 14 - 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 €. xxx, prestata tramite polizza fidejussoria n. xxxx del xx ottobre 2018 rilasciata dalla Società xxx;-----;

#### **ART. 15 - 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. 3 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. 16 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. 17 - 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 tre pagine e quanto di questa. -----

L'APPALTATORE : PINTUS ALESSIA

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AMMINISTRATIVO : MAMELI GUALTIERO

IL SEGRETARIO COMUNALE : X