



Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca
Istituto Comprensivo "Como Borgovico"

Via Borgovico, 193 – 22100 Como Tel. 031 572990 – 031 574110 – Fax 031 3385021
e-mail ministeriale: coic845005@istruzione.it e-mail: segreteriafoscolo@scuolamediafoscolo-co.191.it
posta certificata: coic845005@pec.istruzione.it sito web: www.iccomoborgovico.it

CONTRATTO DI APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno duemilaundici (2011) questo giorno _____ del mese di _____
presso la _____

Innanzi a me Giovina Anna Quarta Direttore S.G.A. dell'I.C. Como Borgovico sono personalmente comparsi i Signori:

- 1) Prof.ssa Graziella Cotta nata a _____ il _____, che interviene alla stipula in qualità di Dirigente Scolastico dell'I.C. Como Borgovico.
- 2) Il Signor _____ nato a _____
(____) il _____ e residente a _____,
in via _____ il quale interviene alla stipula del presente atto nella sua qualità di legale rappresentante della ditta _____
con sede _____

Essi Signori, della cui identità personale e qualifica io Giovina Anna Quarta Direttore S.G.A. mi sono personalmente accertato, previa rinuncia di comune accordo all'assistenza dei testimoni, mi hanno richiesto di fare risultare dal presente atto quanto segue:

ART. 1. OGGETTO DELL'APPALTO

Il seguente contratto ha per oggetto l'appalto del servizio di ristorazione scolastica, per la fornitura di pasti occorrenti alla Scuola Secondaria di primo grado dell'I.C. Como Borgovico.

Il servizio di ristorazione sarà espletato alle condizioni previste nel capitolato speciale d'oneri per appalto che, pur non essendo allegato al presente contratto ne costituisce parte integrante e sostanziale.

ART. 2. MODALITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio ristorazione consiste nelle seguenti prestazioni:

- a) preparazione dei pasti a cura dell'impresa nella propria cucina;
- b) distribuzione dei singoli pasti in sala mensa agli alunni ed agli insegnanti;
- c) recupero, dopo la distribuzione e la consumazione di pasti, di contenitori, vasellame,

stoviglie ed utensili in genere usati per il servizio e loro lavaggio;

- d) raccolta dei rifiuti derivanti dal servizio di ristorazione, da convogliare fino agli appositi contenitori.

L'impresa dovrà mettere a disposizione le stoviglie, la posateria ed ogni altro accessorio occorrente per un soddisfacente espletamento del servizio.

È escluso l'utilizzo per la somministrazione di alimenti e bevande di contenitori e stoviglie monouso ad eccezione di quelli in materiale biodegradabile avviabile al compostaggio.

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere svolto nei seguenti giorni, limitatamente al pasto del pranzo, previsto dalle ore 13.00 alle ore 14.00: lunedì – martedì – mercoledì – giovedì.

Il Dirigente Scolastico avrà la facoltà di modificare i giorni e l'orario dei pasti, secondo le esigenze dell'organizzazione scolastica, senza che l'Impresa possa opporre eccezione alcuna.

Il servizio di ristorazione sarà effettuato in relazione al calendario dell'attività scolastica, di norma compresa tra il mese di settembre ed il mese di giugno dell'anno successivo, con l'interruzione nei periodi di sospensione delle lezioni per le vacanze.

La data di effettivo inizio e di sospensione del servizio sarà comunicata con congruo anticipo, in relazione alla definizione del calendario delle lezioni.

Il servizio dovrà essere svolto secondo le direttive impartite dal dirigente scolastico, in materia tale da non arrecare disturbo alle persone presenti nei locali e da non intralciare lo svolgimento dell'attività scolastica.

ART. 3. QUANTITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione dovrà essere svolto, in via presuntiva, per n. 200 pasti settimanali.

Durante il periodo di validità del contratto, a richiesta dell'Istituto, l'Impresa è tenuta ad accettare la variazione, in diminuzione o in aumento, dei pasti oggetto del servizio, secondo il numero effettivo degli alunni che accedono alla mensa, da comunicarsi entro le ore 09.15 dello stesso giorno in cui è previsto il servizio.

ART. 4. COMPOSIZIONE DEI PASTI DA SOMMINISTRARE

L'Impresa dovrà somministrare i pasti rispettando il menù approvato dall'Azienda Sanitaria Locale di Como. Il menù può essere soggetto a revisione periodica, da concordare con l'Istituto.

ART. 5. ACQUISTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

L'Impresa provvederà a proprie spese all'acquisto dei prodotti alimentari ed avrà il diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci.

L'Impresa dovrà utilizzare prodotti alimentari di prima qualità, rispettando le seguenti condizioni:

- i prodotti dovranno essere freschi, ad eccezione delle verdure e dei prodotti ittici, che potranno essere anche surgelati;
- è tassativamente vietato l'impiego di cibi precotti;

- sono vietati tutti i grassi animali, ad eccezione del burro, da usare fresco;
- come grasso da condimento è ammesso soltanto l'impiego di olio extra-vergine d'oliva;
- sono ammessi prodotti in scatola, quali pomodori pelati, legumi, purè liofilizzato, tonno, pasta alimentare;
- è vietato il glutammato di sodio;
- il prosciutto cotto non dovrà contenere polifosfati;
- dovrà essere utilizzata esclusivamente carne bovina fresca di 1° qualità.

Il Dirigente Scolastico avrà la facoltà di effettuare, anche a mezzo di persone delegate, il controllo qualitativo e quantitativo dei prodotti alimentari utilizzati, che dovranno risultare selezionati e di prima qualità.

L'Istituto potrà effettuare i controlli a mezzo di analisi, da praticarsi presso le competenti strutture sanitarie, secondo le modalità previste dalla legge.

Nell'eventualità che l'Istituto non ritenga accettabili i prodotti alimentari utilizzati, l'Impresa dovrà provvedere al loro immediato ritiro ed alla sostituzione.

ART. 6. LOCALI E ATTREZZATURE

Il servizio di ristorazione sarà svolto dall'Impresa a proprio rischio, utilizzando impianti ed attrezzature di sua proprietà o cui abbia la piena disponibilità.

ART. 7. DURATA DEL CONTRATTO

Il presente contratto ha la durata di anni tre, a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio, 19/09/2011.

L'Impresa dovrà comunque l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute, per un periodo massimo di giorni novanta dalla scadenza naturale del contratto, fino a quando questo Istituto non abbia provveduto ad affidare il servizio con un nuovo contratto oppure ad assumere la gestione diretta.

L'appalto del servizio è affidato in prova per un periodo di mesi uno.

Qualora il periodo di prova abbia esito favorevole, l'appalto del servizio è affidato a titolo definitivo per la durata prevista.

Qualora il periodo di prova abbia esito negativo, la prova sarà rinnovata per uguale periodo. In caso di ancora esito negativo, il contratto è risolto; in caso di esito positivo, vale quanto stabilito al punto precedente.

ART. 8. COSTO DEL PASTO – REVISIONE PREZZO

Il costo del pasto è stabilito in € (euro) + IVA, come risultante dalla gara, prezzo onnicomprensivo per ogni pasto somministrato.

Il prezzo stabilito per l'appalto del servizio è soggetto ad adeguamento ISTAT annuale secondo la variazione dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati registrata nel mese di luglio.

