



**COMUNE DI RAMACCA**  
CITTA' METROPOLITANA DI CATANIA

**Repertorio n°** **del**

**OGGETTO : Convenzione per l'affidamento del servizio di " Refezione scolastica per gli alunni frequentanti le scuole di Ramacca A.S. 2024/2025"**

L'anno duemilaventiquattro addì....., in Ramacca, nell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune viene stipulata la convenzione per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti l'Istituto Comprensivo "Ottavio Gravina De Cruyllas" di Ramacca, **tra** Di Mauro Cristina, nata a Ramacca il 13/07/1963, responsabile della 3<sup>a</sup> Area del Comune di Ramacca (codice fiscale 82001810876), nel nome e per conto del quale nel presente atto interviene; DITTA.....

**SI CONVIENE QUANTO SEGUE**

*Art. 1*

La presente convenzione ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti l'Istituto Comprensivo "Ottavio Gravina de Cruyllas" di Ramacca e il relativo personale scolastico assistente alla mensa.

Le scuole da servire con le relative ubicazioni sono indicate nel successivo art. 8, unitamente al numero presunto degli alunni fruitori del servizio.

**Si precisa che nel corso dell'anno scolastico potranno essere previsti trasferimenti di alcuni plessi scolastici, per i quali dovrà essere, in ogni caso, assicurata la continuità del servizio.**

*Art. 2*

**MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio mensa dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso sabato e giorni festivi.

**Il prezzo a base d'asta di ciascun pasto (iva inclusa) è il seguente:**

- **pasto intero €. 5,30**
- **½ pasto scuola dell'infanzia €. 1,80 già abbattuto di \*€.1,00**
- **½ pasto scuola primaria e secondaria €. 3,80**

**\*Il costo del pasto degli alunni della scuola dell'infanzia potrà essere abbattuto per le famiglie di €1,00 con oneri a carico del comune di Ramacca fino all'importo massimo di €. 20.989,00 derivanti dal riparto anno 2024 del decreto legislativo n.65/2017 e sarà rimborsato mensilmente dal Comune a presentazione di regolare fattura con allegata attestazione del dirigente scolastico sull'effettivo numero di pasti fornito agli alunni della scuola dell'infanzia.**

Trattandosi di servizio a domanda individuale il numero dei pasti è soggetto a variazioni quotidiane, secondo il numero degli effettivi richiedenti.

Le prestazioni a carico della ditta/cooperativa sono:

- organizzazione globale del servizio (**comprensiva di fornitura buoni pasto e relativa distribuzione) con obbligo di sede a Ramacca;**
- preparazione dei pasti nei locali della Ditta e consegna presso ciascun plesso;

La preparazione dei cibi dovrà essere effettuata nella mattinata stessa della fornitura, con l'impiego di **alimenti di prima qualità**, forniti da aziende qualificate, conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organoleptico.

I pasti saranno preparati giornalmente nella maniera tradizionale e nel rispetto delle grammature riportate nella tabella dietetica.

L'Impresa, mediante automezzi propri, effettuerà la consegna dei pasti preparati ai diversi plessi scolastici dalle ore 12,00.

A tal fine si raccomanda l'osservanza delle disposizioni legislative vigenti in materia di trasporto delle sostanze alimentari, riducendo altresì al minimo il tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura e l'orario della consegna.

*La fornitura dei pasti ad ogni plesso scolastico dovrà essere accompagnata da apposita bolla di consegna sulla quale dovrà essere indicato, oltre a quanto previsto per legge, la data, l'ora di ultimazione della cottura - a cura della ditta - l'ora di arrivo e il quantitativo dei pasti. La bolla sarà firmata per accettazione dall'insegnante di sezione.*

Tutto il materiale necessario (piatti piani e fondi, tovaglie e tovaglioli, posate e bicchieri, e quant'altro possa servire per una corretta somministrazione).

### **Art. 3**

#### **VARIAZIONI DI MENU'**

La ditta si impegna a fornire, senza ulteriori oneri per la stazione appaltante, variazione di menù per quegli utenti che presentano temporaneamente disturbi di gastroenterite o di allergie ad alcuni alimenti previsti nella tabella dietetica.

Le richieste scritte di variazioni di menù, da parte degli utenti, dovranno essere corredate da certificato medico.

**Art. 4**  
**LOCALI E ATTREZZATURE**

Per l'espletamento del servizio, l'impresa dovrà avvalersi di locali propri, conformi al D.Lgs.vo 626/94 e ss.mm.ii., provvisti di tutte le autorizzazioni amministrative previste dalla legge.

Inoltre, dovrà essere conforme alle norme igienico sanitarie vigenti in materia. e sarà sottoposto al controllo del Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda A.S.P. competente, oltreché dal personale incaricato dall'Amministrazione comunale e/o dalla Scuola.

I locali adibiti a cucina ed a deposito, i mezzi di trasporto, tutte le attrezzature nonché i prodotti destinati all'alimentazione, crudi e cotti, sono soggetti a ispezioni che il personale sanitario dell'Azienda A.S.P. competente per territorio, o altro personale incaricato dall'Amministrazione comunale potrà effettuare in qualunque momento.

L'impresa è obbligata ad eseguire le disposizioni che il predetto personale dovesse impartire.

**Art. 5**  
**CORRISPETTIVO-PAGAMENTI**

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensate tutte le spese relative alle derrate e alle prestazioni del personale e in generale tutte le spese non specificate, conseguenti all'espletamento del servizio in oggetto.

**Art. 6**  
**AUTOCONTROLLO**

La ditta, ai sensi e per gli effetti dell'art.3, comma 1° del D.Lgs.vo 26.5.97 n. 155 e ss.mm.ii., dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e a tal fine dovrà mettere in atto sistemi di autocontrollo.

La ditta dovrà garantire, anche, per i propri fornitori e da questi, acquisirà e renderà disponibili, a richiesta dell'Amministrazione comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia, fermo restando che l'attività ispettiva, che l'ente appaltante e/o autorità sanitaria competente effettuerà, dovrà basarsi sulle procedure delle analisi dei rischi e delle individuazioni dei punti critici, anche in attuazione di normative comunitarie in materia.

**Art. 7**  
**DURATA DELL' APPALTO**

L'appalto avrà durata dell'Anno Scolastico 2024/2025.

**Art. 8**  
**UTENZA E UBICAZIONE DEI PLESSI SCOLASTICI**

L'utenza presunta è costituita da circa n.350 alunni, oltre al personale docente e non docente avente diritto al pasto.

Alla data odierna i plessi delle predette scuole sono così ubicati:

Piazza Cavallotti, Viale Libertà (plesso D) , Viale Libertà (Ex ludoteca), via Marco Polo (centro sociale), via Giusti (ex comando polizia municipale).

Si precisa che nel corso dell'anno scolastico potranno essere previsti trasferimenti di alcuni plessi scolastici, per i quali dovrà essere, in ogni caso, assicurata la continuità del servizio.

**Art. 9**  
**Utilizzo del personale in servizio**

Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere a totale carico della ditta, dovrà essere numericamente adeguato alle esigenze del servizio.

L'inquadramento del personale deve avvenire sulla base del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di settore.

Tutto il personale dovrà essere munito di idoneità sanitaria aggiornata.

Il personale addetto alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti alle unghie, né indossare braccialetti e anelli durante il servizio, al fine di non favorire l'insorgere di contaminazione delle pietanze durante la lavorazione e distribuzione.

Ai fini della prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali, la Ditta dovrà provvedere a sua cura e spese a tutti gli obblighi che gli derivano dall'esecuzione dei lavori appaltati.

A tal proposito l'impresa dovrà rilasciare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, una dichiarazione in cui attesti che i dipendenti utilizzati nei lavori di cui al presente capitolato sono assicurati presso l'I.N.A.I.L. a norma di legge.

**Art. 10**  
**SUB-APPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

Non è ammesso il sub-appalto totale o parziale del servizio in oggetto. E' tassativamente vietata la cessione del contratto a terzi, a pena di nullità.

**Art. 11**  
**ESTENSIONE DEL CONTRATTO**

Su specifica richiesta scritta del committente, la Ditta si obbliga ad assicurare il servizio in oggetto anche in presenza di modifiche al numero e alla tipologia degli utenti previsti.

La ditta è tenuta all'esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso in cui sia aumentato o diminuito il numero di pasti da fornire, ai sensi di legge.

**Art. 12**  
**ASSICURAZIONI**

La Ditta si assume ogni responsabilità civile e penale nell'espletamento dell'attività prevista dal presente appalto.

A tale scopo la Ditta si impegna a stipulare con una Compagnia di assicurazione una polizza R.C., nella quale venga espressamente indicato che l'A.C. debba essere considerata terza a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato, a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti a incendio o furto. Dovranno essere compresi nella garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione del servizio.

La stazione appaltante è esonerata per ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della cooperativa, durante l'esecuzione del servizio.

#### *Art 13*

#### **SPESE INERENTI AL SERVIZIO E AL CONTRATTO**

Sono a carico della ditta le spese per tasse e imposte connesse all'espletamento del servizio e tutte le spese contrattuali ( bollo, registrazione, diritti di Segreteria), se dovute.

Non sono ammesse variazioni alle condizioni poste nel presente appalto.

#### *Art. 14*

#### **SANZIONI E CASI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Qualora si riscontrino inadempienze reiterate ovvero qualora anche una sola inadempienza fosse di tale gravità da far ritenere non più affidabile la Ditta, il Comune potrà ricorrere alla risoluzione di diritto del contratto.

Qualora in base al numero delle adesioni al servizio la ditta ne dimostri l'antieconomicità, sarà possibile recedere dal contratto.

#### *Art 15*

#### **COMMISSIONE MENSA**

E' prevista la costituzione di una Commissione mensa, nominata secondo le modalità stabilite dall'amministrazione scolastica.

La predetta Commissione esercita il controllo sulle modalità di espletamento del servizio, dell'appetibilità e del gradimento dei cibi.

Le eventuali disfunzioni sono segnalate, dalla stessa Commissione, all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Ramacca.

#### *Art. 16*

#### **RINVIO**

Per quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare, si fa riferimento al vigente Regolamento Comunale per la disciplina dei contratti nonché alle vigenti normative in materia di contratti di appalti e servizi.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla L. 283/1962 e ss.mm.ii., al relativo regolamento di esecuzione, al D.lgs.155/97 e altra normativa vigente in materia, compresi i Regolamenti comunali.

*Art. 17*  
**FORO**

Nella ipotesi che una errata o difforme interpretazione delle norme del disciplinare d'appalto determini controversia giudiziaria, foro competente a dirimere la controversia è quello di Catania.

**Il Rappresentante legale della Ditta**

**Il Capo Area**

Dott.ssa Cristina Di Mauro