

**CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO DI CONTROLLO DELLA QUALITA' E
CONFORMITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E
RESPONSABILE DEL SETTORE ALIMENTARE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA
DI PASSONS
- PERIODO 1.09.2020 -31.8.2023 -**

CIG ZC12D93C3F

Art. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio ha come oggetto:

- a) il controllo di qualità e le verifiche di conformità del servizio di ristorazione scolastica attraverso pasti veicolati presso le scuole Primarie e Secondaria e per la fornitura di derrate alimentari per le scuole dell'Infanzia del Comune di Passignano di Prato secondo le disposizioni del capitolato speciale d'appalto attualmente vigente e in base all'articolazione del servizio che prevede:
- 1) **fornitura di derrate alimentari ed articoli vari, necessari alla preparazione, somministrazione, ed al consumo dei pasti presso le scuole dell'Infanzia di Passignano, ove è impiegato personale cuoco dipendente dell'Amministrazione comunale ubicata a Passignano in Via Zorutti 11**
 - 2) **fornitura di derrate alimentari ed articoli vari, necessari alla preparazione, somministrazione, ed al consumo dei pasti presso le scuole dell'Infanzia di Passignano di Prato, ove è impiegato personale dipendente della Ditta appaltatrice del servizio di ristorazione scolastica ubicata a Passignano di Prato, in Via Cialdini -20.**
 - 3) **fornitura, porzionatura e distribuzione di pasti veicolati presso le scuole Primarie e Secondaria** ubicate come di seguito descritto:
 - c) scuola Primaria di Passignano di Prato Via L. Da Vinci, 23
 - d) scuola Primaria di Passignano Via Dante, 29
 - e) scuola Secondaria di Passignano di Prato Via L. Da Vinci, 11
- b) il servizio di Responsabile del settore alimentare su delega del Rappresentante Legale dell'Ente come da Regolamento UE 852/ 2004 per la sola Scuola dell'Infanzia di Passignano ove è impiegato il personale dell'Ente.

ART. 2 - DURATA

Periodo: 1.09.2020-31.8.2023

ART. 3 - CAMPO DI APPLICAZIONE E PERIODICITA' DEGLI INTERVENTI

Per l'attività di cui all'articolo 1 lettera a), sono previsti in via presuntiva i seguenti interventi di monitoraggio presso:

- N. 1 Centro di cottura (gestito dalla ditta appaltatrice) - n. 5 interventi per ciascun anno scolastico
- N. 2 Scuole dell'Infanzia (cucina in loco gestita come indicato all'art. 1) - n. 20 interventi complessivi per ciascun anno scolastico
- N. 2 Scuole Primarie – centro di distribuzione di pasti veicolati – n. 20 interventi complessivi per ciascun anno scolastico
- N. 1 Scuola Secondaria – centro di distribuzione di pasti veicolati – n. 10 interventi per ciascun anno scolastico

per un totale complessivo massimo di 55 interventi per ciascun anno scolastico.

Il numero degli interventi rimane indicativo e potrà subire modificazioni in aumento e/o in diminuzione a seconda delle necessità verificate e/o su richiesta dell'Amministrazione comunale.

ART. 4 – UBICAZIONE DELLE STRUTTURE

Centro di cottura Ditta <u>Serenissima Ristorazione spa</u>	UDINE – Via Sant’Agostino 7	
Scuola dell’Infanzia di Pesian di Prato	Via Cialdini 20 - PASIAN DI PRATO	Utenza media giornaliera n. 110 – servizio dal lunedì al venerdì
Scuola dell’Infanzia di Passons	Via Zorutti 11 – PASSONS	Utenza media giornaliera n. 88 – servizio dal lunedì al venerdì
Scuola Primaria “E. Fruch “di Pesian di Prato	Via Leonardo da Vinci 23 - PASIAN DI PRATO	Utenza media giornaliera n. 167 – servizio dal lunedì al venerdì
Scuola Primaria “G. Marconi” di Passons	Via Dante 29 – PASSONS	Utenza media giornaliera n. 119 – servizio dal lunedì al venerdì
Scuola Secondaria di 1° Grado “G.D. Bertoli”	Via Leonardo da Vinci n. 11 PASIAN DI PRATO	Utenza media giornaliera n. 96 - servizio nei giorni di lunedì e mercoledì (orario presuntivo)

ART. 5 - VALORE DELL’APPALTO

Il valore dell’appalto, valutato ai fini della normativa applicabile per un triennio, è di €. 31.320,00 oltre all’IVA (non sono previsti oneri per la sicurezza) quantificati come segue:

€. 19.800,00 per attività di controllo (€. 120,00/ sopralluogo x n. 55 sopralluoghi x 3 anni)

€. 11.520,00 per l’attività di O.S.A. (€. 3.840,00 per ciascun anno)

ART.6 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio si articolerà nelle seguenti attività di controllo sulla qualità dell’intero servizio di ristorazione:

1) Controlli generali per tutto il servizio di ristorazione

- Controllo della corretta applicazione da parte della Ditta appaltatrice del piano di autocontrollo in tutte le fasi del servizio
- Controllo del rispetto del capitolato d’appalto del servizio di ristorazione scolastica
- Controllo dell’organizzazione di tutte le fasi di servizio
- Controllo degli aspetti tecnologici
- Controllo della qualità delle derrate alimentari e dei pasti veicolati durante tutto il ciclo di produzione mediante verifiche ispettive e analitiche
- Verifica degli aspetti nutrizionali (rispetto dei menu’ e delle grammature previste dal capitolato di servizio)
- Controllo delle modalità di veicolazione dei pasti

- Controllo dei caratteri organolettici delle preparazioni alimentari in relazione al tipo di utenza, nonché controllo delle norme stabilite sulle modalità di cottura, con particolare riferimento al rispetto delle temperature di legge
- Controllo dell'igiene del personale
- Controllo dell'igiene ambientale e delle procedure di sanificazione
- N. 40 controlli organolettici delle preparazioni alimentari in somministrazione (tutti i piatti del giorno). Valutazione organolettica e gradibilità con stesura di reports per ciascun anno scolastico.
- N. 2 analisi l'anno delle superfici, con tre punti di prelievo con due parametri (carica microbiologica totale e coliformi totali);
- N. 3 esami sulla biologicità dei prodotti (1 sui prodotti a base di carne, 1 su frutta e 1 su verdura) per ciascun anno scolastico.
 - carne mediante ricerca di antibiotici con screening di inibenza su n. 5 ceppi;
 - frutta mediante ricerca fitofarmaci o pesticidi clorurati e fosfati;
 - verdura mediante ricerca fitofarmaci o pesticidi clorurati e fosfati.
- N. 3 campionature (per ciascun anno scolastico) di prodotti alimentari finiti con la ricerca di almeno 5 dei seguenti parametri per ogni campionatura:
 CARICA BATTERICA TOTALE – COLIFORMI – E.COLIFORMI – LISTERIA –
 SALMONELLA – STAFILOCOCCUS AUREUS - CLOSTRIDIUM PERFRIGIUM –
 BACILLUS CEREUS

Per tutte le analisi chimiche e microbiologiche dovrà essere redatto un rapporto di prova cartaceo, timbrato e firmato dal responsabile di laboratorio/dal tecnico addetto alle analisi. Il costo delle analisi non è soggetto ad offerta. Potrà essere richiesto come rimborso spese documentate da parte dell'aggiudicatario del servizio o pagato direttamente dall'Amministrazione comunale all'Istituto che esegue le analisi stesse.

Attività di verifica e attività di reporting

L'aggiudicatario dovrà predisporre specifici check list che compilerà nel corso di ciascun sopralluogo e per ogni attività di verifica .

Mensilmente dovrà fornire una relazione riassuntiva sull'andamento del servizio gestito da terzi, suddivisa in ispezioni al centro unico di cottura e ispezioni nei singoli plessi scolastici di distribuzione dei pasti veicolati e una relativa al servizio gestito direttamente dal Comune. Tale relazione, unitamente alle check list di verifica, dovrà essere consegnata al responsabile comunale del servizio, entro il quindicesimo giorno del mese successivo a quello di riferimento.

E' tenuto a comunicare tempestivamente eventuali situazioni anomale riscontrate sulle attività di servizio e sui parametri da analizzare. Tali comunicazioni dovranno avvenire immediatamente telefonando all'ufficio comunale preposto e successivamente mediante telefax da inviare allo stesso ufficio.

Tutti gli elaborati dovranno essere sottoscritti.

- 2) Espletamento del servizio di Operatore del settore alimentare per la sola scuola dell'Infanzia di Passons ove è impiegato il personale cuoco dipendente del Comune.

Qualora dovesse variare l'organizzazione del servizio di cucina della scuola dell'infanzia di Passons e non rendersi più necessaria l'attività di cui al punto 2) sopraindicato, l'incarico e il relativo compenso non saranno dovuti.

ART. 7 - REPERIBILITA'

Il Tecnologo Alimentare deve garantire la reperibilità telefonica durante tutto l'orario di apertura dell'ufficio comunale competente.

ART. 8 - EMERGENZA PER PRELIEVI URGENTI DI ALIMENTI

Il Tecnologo Alimentare si impegna a garantire, in caso di emergenza, il proprio tempestivo intervento entro un'ora dalla chiamata del referente comunale del servizio.

ART. 9 - CORRISPETTIVO

Il corrispettivo riconosciuto è remunerativo di tutte le prestazioni di cui al presente disciplinare. Il pagamento delle parcelle relative alle prestazioni avverrà entro 30 giorni dalla data di protocollazione delle stesse.

ART. 10 - OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della I. 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

ART. 11 - SICUREZZA E PIANI DI SICUREZZA

In relazione all'attività svolta, in considerazione del fatto che la durata del servizio è inferiore a cinque giorni/uomo di lavoro complessivi e che non rilevano rischi particolari di cui al D.Lgs. 81/2008 art. 26 comma 3-bis, non si rilevano interferenze che comportano l'obbligo di redazione del DUVRI ai sensi del D. Lgs. 81/2008 art. 26 comma 3. Pertanto, i costi da interferenza sono pari a € 0,00 (euro zero/00).

Art. 12 – COPERTURA ASSICURATIVA.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi e antinfortunistici e R.C. relativi all'espletamento dell'incarico di tecnologo alimentare sono a carico del professionista e/o dello studio professionale, il quale ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune e di ogni indennizzo.

ART. 13 - TRATTAMENTO DEI DATI

I dati personali del professionista saranno trattati per tutti gli adempimenti consequenziali la stipulazione del presente atto con l'utilizzo di procedure anche informatizzate. Gli stessi saranno altresì comunicati ad enti pubblici e soggetti privati secondo le norme vigenti. Il Responsabile del trattamento dei dati è l'Amministrazione Comunale. Le parti contraenti danno reciprocamente atto del fatto che a seguito del presente contratto, il professionista acquisisce la qualifica di Responsabile esterno del trattamento ai sensi dell'art. 28 del Regolamento Europeo 679/2016 per tutti quei dati, anche sensibili, trattati in virtù dell'incarico affidato. Il professionista si obbliga ad ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali.

ART. 14 - CONTRATTO

Il contratto sarà redatto in modalità elettronica mediante scrittura privata ai sensi dell'art. 32 comma 14 del D. Lgs. 50/2016.

Le spese contrattuali sono a carico dell'aggiudicatario unitamente a tutti gli oneri, imposte e tasse di qualsiasi natura relativi all'appalto.

ART. 15 - INADEMPIENZE E CAUSE DI RISOLUZIONE

Qualora il Comune riscontrasse inadempienze o manchevolezze nell'esecuzione della prestazione, tali da non concretare le ipotesi di risoluzione del rapporto, potrà far eseguire d'ufficio la prestazione ad altro professionista dopo contestazione scritta, senza che il contraente possa pretendere alcuna indennità, salvo quella spettante per la parte d'incarico già svolta.

Il comune si riserva la facoltà di risolvere in via anticipata il contratto, previo preavviso di 90 giorni, qualora intervengano sostanziali modifiche organizzative all'attuale modalità di gestione della mensa.

ART. 16 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Il Foro di Udine è competente per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

ART. 17 - RIFERIMENTO ALLE DISPOSIZIONI GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e nel disciplinare di gara, si applicano le disposizioni generali vigenti in materia.

ART. 18 – CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI E OBBLIGHI DEL PROFESSIONISTA

In caso di violazione degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento dei dipendenti (art. 54 comma 5 D. Lgs. 165/2001) l'Amministrazione comunale può avvalersi della facoltà di recedere dal contratto con le modalità ritenute più opportune. Il professionista sarà informato dei contenuti del suddetto codice di comportamento. Il professionista, ai sensi dell'art. 21 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., è tenuto, con oneri a proprio carico, a partecipare a corsi di formazione specifici in materia di salute e sicurezza sul lavoro, incentrati sui rischi propri dell'attività svolta.

Pasian di Prato, li 13.07.2020

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
FINANZIARIO

Rag. Daniela Gigante

Documento informatico sottoscritto digitalmente
ai sensi degli artt. 20 e 21 del D.Lgs. 82/05 e s.m.i.