

All.) 2

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER ATTIVITÀ DI CONTROLLO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELL'UNIONE TERRE DI CASTELLI PRESSO I TERMINALI DI PORZIONAMENTO E LE CUCINE

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto del presente appalto sono le attività di verifica e controllo del servizio di ristorazione scolastica dell'Unione Terre di Castelli nei terminali di porzionamento e nelle cucine. I controlli riguardano la qualità del servizio e l'adeguatezza delle attività svolte rispetto agli standard previsti dal contratto d'appalto del Servizio di Ristorazione scolastica attualmente in vigore.

ART. 2 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Per ciascun anno scolastico si richiedono 41 controlli più ulteriori 3, se necessari richiesti dall'Unione, così articolati:

- 1 controllo in ogni terminale di porzionamento/cucina scolastica (per un totale di 37 controlli) nelle sedi indicate all'art.3;
- 1 controllo al centro pasti di Castelvetro, Via Palona 11/d;
- 1 controllo al centro pasti "La Madia" di Cirfood s.c. Via G. Falcone 1 - Spilamberto;
- 2 controlli a sorteggio da definire;
- 3 controlli eventuali in relazione a problematiche che dovessero emergere;

I controlli dovranno essere svolti mediante sopralluoghi da effettuarsi in ognuna delle strutture indicate all'art. 3 del presente capitolato, effettuando le seguenti attività:

TERMINALI DI PORZIONAMENTO:

- verifica dello stato igienico-sanitario di prodotti finiti, attrezzature, impianti, servizi, ambienti e personale;
- controllo dell'abbigliamento degli addetti e del loro comportamento verso gli utenti;
- controllo della presentazione dei piatti;
- verifica delle modalità di lavaggio, delle caratteristiche dei detergenti, dei sanificanti e del loro impiego;
- controllo del registro delle pulizie, delle disinfestazioni e delle derattizzazioni;
- verifica e controllo delle modalità di sgombero dei rifiuti e dello smaltimento dei grassi mensa;
- corretta gestione dei pasti dedicati ad utenti allergici e intolleranti;

CUCINE/CENTRI DI PRODUZIONE PASTI:

- verifica della quantità e della qualità delle derrate alimentari utilizzate a campione;
- verifica dello stato igienico-sanitario delle derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, impianti, servizi, ambienti e personale;
- verifica della modalità di stoccaggio nei frigoriferi e/o nelle celle frigorifere e temperatura di servizio e conservazione delle materie prime;
- controllo dei tempi di conservazione dei prodotti e verifica della data di scadenza degli stessi;
- verifica della modalità di lavorazione delle derrate, del rispetto delle temperature di cottura e di abbattimento e della loro distribuzione;
- verifica del corretto uso degli impianti e delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento degli addetti e del loro comportamento verso gli utenti;
- verifica della corretta gestione dei pasti dedicati ad utenti allergici o intolleranti;
- verifica delle modalità di lavaggio, delle caratteristiche dei detergenti, dei sanificanti e del loro impiego;
- controllo del registro delle pulizie, delle disinfestazioni e delle derattizzazioni;

- verifica e controllo delle modalità di sgombero dei rifiuti e dello smaltimento dei grassi mensa;
- verifica della correttezza degli adempimenti documentali ed amministrativi inerenti i vari aspetti del servizio (autorizzazioni amministrative, sicurezza dei lavoratori, piano HACCP e registrazione controlli igienici, adempimenti ISO 9001 e ulteriori certificazioni prescritte);
- verifica della correttezza dello svolgimento delle attività manutentive.

Sono richieste, inoltre, attività di prelievo campioni e analisi microbiologiche, secondo le Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg CE882/04 e Reg 854/04" Conferenza Stato Regioni e Province Autonome Rep. Atti N°212/CSR del 10 novembre 2016, e precisamente:

- 21 ricerche analitiche effettuate sui 3 campioni alimentari prelevati annualmente.

Il presente appalto può prevedere lo svolgimento di una o più visite presso i terminali di porzionamento/cucine scolastiche indicati all'art. 3, finalizzate alla raccolta delle informazioni ed alla eventuale esecuzione degli interventi richiesti e/o di rilievi strumentali, al fine di una corretta e completa redazione degli eventuali documenti tecnici richiesti.

Successivamente a ciascuna operazione di controllo dovrà essere redatta ed inviata all'Unione una relazione sull'attività svolta e una check list con indicazione delle conformità e non conformità emerse in sede di verifica

ART. 3 - SEDI

I terminali di porzionamento/cucine scolastiche hanno sede nei territori comunali dell'Unione, presso i seguenti istituti scolastici:

Castelnuovo Rangone:

Scuola Infanzia Sorelle Agazzi: Piazza Brodolini, 6

Scuola Infanzia Gian Burrasca: via della Chiesa 27/c – frazione Montale Rangone

Scuola Primaria Don Milani: via Matteotti, 11

Scuola Primaria A. Frank: Piazza Montessori, 7/a – frazione Montale Rangone

Castelvetro di Modena:

Scuola Infanzia J. Mirò; via Circonvallazione, n.1

Scuola Infanzia Alice: Piazza C. Battisti, 3 – frazione Solignano Nuovo

Scuola Primaria P. Levi: via Palona, 5

Scuola Primaria Don Gatti: via del Centenario, 10 – frazione Solignano Nuovo

Scuola Primaria C. Cavedoni: via Bedine, 10 – frazione Levizzano Rangone

Comune di Guiglia

Cucina/terminale scuola primaria di Roccamalatina/Guiglia: Via S. Geminiano, 301

Scuola Infanzia La Trottola: via S. Geminiano, 301

Scuola Infanzia La Casina delle api: via Cattani, 556 – frazione di Samone

Marano sul Panaro

Cucina/terminale scuola primaria De Amicis: via 1° Maggio

Scuola Infanzia C. Collodi: via C. Collodi, 12

Savignano sul Panaro

Scuola Infanzia V. Bellini: via Emilia Romagna, 136

Scuola Infanzia Padre Puglisi: via N. Marchi, 190 – frazione Mulino

Scuola Infanzia G. Verdi: Via XXV Aprile, 1865 – frazione Garofano

Scuola Primaria A. Crespellani: via Gramsci, 14

Scuola Primaria A. Frank: Via Po, 72 – frazione Formica

Spilamberto

Scuola Infanzia Don Bondi: via Colombo, 10

Scuola Infanzia G. Rodari: via Belvedere di Sotto, 32 – frazione San Vito

Scuola Primaria G. Marconi: via G. Marconi, 6

Scuola Primaria Trenti: via Belvedere di Sotto, 32 – frazione San Vito

Vignola

Cucina/terminale Scuola Infanzia Andersen: via della Pace, 376

Cucina/terminale Scuola Infanzia C. Collodi: via V. Bellini, 145

Scuola Infanzia H.B. Potter: via Libertà

Scuola Infanzia Mandelli: via Libertà

Cucina/terminale Scuola Infanzia G. Rodari: via Parini, 50

Cucina/terminale Scuola Infanzia Peter Pan: via N. Bruni, 109

Cucina/terminale Scuola Infanzia Mago di Oz: via Bontempelli, 340

Scuola Primaria J. Barozzi: Piazzetta Ivo Soli, 1

Scuola Primaria I. Calvino: via N. Bruni, 351

Scuola Primaria G. Mazzini: Via XXV Aprile, 25

Scuola Primaria A. Moro: Via Cimarosa, 96

Zocca

Scuola Infanzia Bosco dei 100 Acri: via Serre, 12 – frazione Montombraro

Scuola Infanzia Le Coccinelle: via A. Moro

Cucina/terminale Scuola Primaria J.H. Lenzi: Piazza Martiri, 61

Centri pasti:

Centro pasti di Castelvetro: via Palona 11/d – Castelvetro

Centro pasti "La Madia" di Cirfood s.c.: via G. Falcone 1 – Spilamberto

ART. 4 - DURATA

Il presente appalto ha una durata di 24 mesi dalla sottoscrizione.

ART. 5 - OBBLIGHI DELL’AFFIDATARIO

L'affidatario si impegna:

- a) alla corretta esecuzione delle disposizioni e prescrizioni impartite nel presente capitolato;
- b) a impiegare, per l'espletamento delle funzioni relative all'oggetto del servizio, operatori idonei;
- c) ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto di tutte le norme vigenti in maniera di prevenzione, infortunio, di igiene e sicurezza del lavoro;
- d) a garantire la riservatezza delle informazioni relative alle attività ed ai soggetti coinvolti nelle verifiche effettuate;
- e) a rendicontare l'attività svolta.

L'affidatario del servizio si assumerà, a suo esclusivo carico, la più completa ed assoluta responsabilità civile e penale per sinistri o danni di qualsiasi genere, direttamente o indirettamente causati o subiti dal personale impiegato per le attività di cui al presente capitolato, sollevando espressamente l'Unione Terre di Castelli da ogni e qualsiasi responsabilità, anche indiretta, nonché da ogni onere al riguardo; l'affidatario dovrà garantire che il personale impiegato sia dotato della necessaria copertura assicurativa per tutta la durata del servizio.

ART. 6 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Il corrispettivo, indicato nell'offerta, si riferisce alla prestazione resa nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.

Tutti gli obblighi ed oneri derivanti all'affidatario, dall'esecuzione della prestazione e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nel corrispettivo contrattuale per il quale dovrà essere emessa regolare fattura elettronica.

Le fatture dovranno contenere i seguenti riferimenti: Unione Terre di Castelli, via Bellucci, 1, 41048 Vignola Modena - P.IVA - C.F.: 02754930366 - Codice Univoco 0BEM0C- il codice CIG che verrà assegnato. Il pagamento delle fatture verrà effettuato entro il termine di trenta giorni dalla data di arrivo al protocollo dell'Unione Terre di Castelli, previa verifica della Regolarità Contributiva.

L'affidatario, sotto la propria esclusiva responsabilità, renderà tempestivamente note all'Amministrazione le variazioni che si dovessero verificare circa le modalità di accredito dell'importo delle fatture, compreso il codice IBAN; in difetto di tale comunicazione, non potranno essere sollevate eccezioni in ordine ad eventuali ritardi dei pagamenti, né in ordine ai pagamenti già effettuati.

In caso di emissione di fattura irregolare, il termine di pagamento verrà sospeso dalla data della contestazione dell'irregolarità da parte dell'Amministrazione.

ART. 7 - INADEMPIENZE E SANZIONI

L'affidatario nell'esecuzione del servizio, avrà l'obbligo di seguire tutte le disposizioni contenute nel presente capitolato.

Ove l'Amministrazione riscontrasse inadempienze degli obblighi assunti ovvero violazioni delle disposizioni contenute nel presente capitolato, provvederà ad inviare formale contestazione a mezzo PEC o mail, indirizzata al legale rappresentante del soggetto affidatario, invitandolo ad ovviare agli inadempimenti contestati e ad adottare le misure più idonee affinché il servizio sia svolto con i criteri e con il livello qualitativo previsto dal presente capitolato. Alla contestazione dell'inadempienza, l'affidatario ha la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre dieci giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito. Le penali eventualmente applicate potranno andare da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00.

ART. 8 - CONTRATTO - STIPULA E SPESE

Il contratto verrà sottoscritto nella forma dello scambio di corrispondenza ai sensi dell'art. 18 del D.Lgs. 36/2023.

Tutte le eventuali spese derivanti dalla stipula sono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 9 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto dovrà considerarsi automaticamente risolto qualora risulti violata o non adempiuta affatto o comunque non eseguita nel rispetto delle modalità richieste all'esecutore secondo la normale diligenza, il servizio oggetto del presente capitolato. Il contratto dovrà considerarsi altresì risolto in caso di violazione degli obblighi derivanti dal rispetto del "Codici di comportamento dei dipendenti pubblici" adottato dalla Giunta dell'Unione Terre di Castelli con deliberazione n. 13 del 23.01.2014, così come aggiornato con deliberazione di Giunta n. 23 del 24.02.2022, disponibile sul sito istituzionale dell'Ente al seguente indirizzo:

https://www.unione.terredicastelli.mo.it/amministrazione_trasparente/disposizioni_generali/atti_generali/index.htm

La Ditta si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;

ART. 10 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi dell'art. 3 della Legge 13.08.2010 n. 136 e ss. mm., il pagamento a favore dell'affidatario sarà effettuato esclusivamente mediante bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni su c/c dedicato, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche.

Lo strumento di pagamento riporterà, in relazione a ciascuna transazione, il codice identificativo di gara (CIG).

ART. 11 - CONTROVERSIE

Il soggetto aggiudicatario è tenuto ad uniformarsi alle disposizioni impartite dall'Amministrazione.

Nel caso dell'insorgenza di contestazioni, il soggetto aggiudicatario non potrà esimersi dall'eseguire le disposizioni impartite dall'Amministrazione.

Per qualsiasi controversia inerente il contratto, è stabilita la competenza del foro esclusivo di Modena, con rinuncia di qualsiasi altro.

Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: ANTONIOLI MARCO

CODICE FISCALE: TINIT-NTNMRC72C21I153X

DATA FIRMA: 21/11/2024 13:56:17

IMPRONTA: 35616235323761613438336435373362623065646637393335323239646165633363663965303066