



# CITTÀ DI TRECATE

DETERMINAZIONE N. 1228

**Settore: SERVIZI SOCIALI ISTRUZIONE COMUNICAZIONE**

**N. 126**

**OGGETTO:** ATTIVITÀ DI CONTROLLO DI CONFORMITÀ' E QUALITÀ DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NEI COMUNI DI TRECATE, ROMENTINO E SOZZAGO - A.S. 2019/2020. AFFIDAMENTO SERVIZIO E IMPEGNO DI SPESA. CIG Z2529D4B0B.

L'anno duemiladiciannove il giorno diciannove del mese di settembre, nella sede municipale

IL RESPONSABILE DEL SETTORE **SERVIZI SOCIALI ISTRUZIONE COMUNICAZIONE**

**PREMESSO** che, con determinazione n. 1847 - 185 in data 28.12.2016 avente ad oggetto "*Concessione del servizio di ristorazione scolastica per i Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago. Consegna anticipata alla Società Markas S.r.l. di Bolzano*", si stabiliva l'esecuzione anticipata del contratto relativo alla "Concessione del servizio di ristorazione scolastica, previa realizzazione opere di completamento edili ed impiantistiche ed allestimento completo di centro cottura – AA.SS. 2016/2028 - C.I.G. 6516802B20", affidandola all'aggiudicatario della concessione di che trattasi, e cioè alla Società Markas S.r.l., cod. fiscale - partita Iva 01174800217 con sede legale in Bolzano, Via Macello, n. 73.

**VISTO** il contratto Rep. 6278 in data 04.04.2017.

**DATO ATTO** che l'art. 20 del vigente Capitolato del servizio di Ristorazione scolastica prevede "a carico del concessionario del servizio, per ogni anno scolastico previsto dal contratto, le spese per il Tecnologo Alimentare o organo di controllo incaricato dai Comuni aderenti, per i controlli di conformità e della qualità del servizio. Tale importo dovrà essere versato a ciascuno dei Comuni aderenti, nella misura che verrà indicata dal Comune di Trecate, entro il 30 settembre di ogni anno".

**PRESO ATTO**

- che i controlli in argomento richiedono una specifica competenza oltre all'iscrizione all'Albo professionale dei tecnologi alimentari;
- che nell'organico del Comune di Trecate non è presente una figura professionale idonea a svolgere tale servizio.

**CONSIDERATO** che il Comune di Trecate, al fine di evitare il frazionamento delle risorse disponibili per l'attivazione di tre procedimenti distinti, ha comunicato, con nota prot. n. 28137 del 10.08.2018, ai Comuni di Romentino e Sozzago che avrebbe seguito direttamente tutte le fasi del procedimento per

l'individuazione di un tecnologo alimentare per l'effettuazione, per l'A.S. 2018-2019, dei controlli sistematici in tutti i plessi scolastici, compresi quelli di Romentino e Sozzago, e nel Centro cottura;

- DATO ATTO** che, con determinazione del Settore Servizi Sociali, Istruzione e Comunicazione n. 1190-115 del 02.10.2018 è stato affidato allo STUDIO DI SIERO di Valeria Di Siero, nata a Novara il 19.10.1961, Codice fiscale DSRVLR61R59F952F - Partita IVA 02443150038, con sede legale a Novara in Via Perazzi 23, il servizio di controllo di conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica per l'A.S. 2018/19 nei tre comuni convenzionati di Trecate, Romentino e Sozzago, CIG Z842520BE3, impegnando la somma complessiva lorda di Euro 4.148,00 IVA compresa, pari ad € 3.400,00 IVA esclusa, mediante imputazione al capitolo 11010314/1 del bilancio di previsione dell'esercizio finanziario 2018 (impegno n. 1467);
- RICORDATO** che la sopraccitata somma viene interamente coperta, a norma del citato art. 20 del vigente Capitolato speciale, dalla Società Markas Srl concessionaria del servizio;
- RICHIAMATO** l'art. 36 del D. Lgs. n. 50 del 18/4/2016 attraverso il quale è stato attivato il procedimento di scelta dell'esperto tecnologo alimentare per il servizio di che trattasi per l'anno scolastico 2018-2019;
- RICHIAMATA** la nota prot. n. 29772/VII/1 del 28.08.2019 del Settore Servizi Sociali, Istruzione e Comunicazione con la quale è stato richiesto relativamente al servizio di che trattasi, ai Comuni di Romentino e Sozzago un parere circa il grado di soddisfazione maturato durante il precedente rapporto contrattuale;
- VISTE** le note dei Comuni di Romentino (ns. prot. n. 0029824 del 29.08.2019) e Sozzago (ns. prot. n. 0029913 del 30.08.2019) circa il grado di piena soddisfazione maturata a conclusione del precedente rapporto contrattuale;
- CONSIDERATE** quindi, la competenza e l'affidabilità del tecnologo, la qualità del servizio, svolto a regola d'arte, nel rispetto dei tempi, tenuto conto della disponibilità dimostrata nel supportare ogni contingenza espressa dai Comuni di Romentino, Sozzago e Trecate, oltre alla competitività del prezzo offerto rispetto alla media dei prezzi praticati nel settore di mercato di riferimento;
- RITENUTO** opportuno e necessario, in ottemperanza del sopraccitato art. 20 del vigente Capitolato, a garanzia della continuità del servizio, affidare, in nome e per conto dei tre Comuni convenzionati di Trecate, Romentino e Sozzago, l'attività di controllo sulla conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica, anche per l'anno scolastico 2019-2020, allo STUDIO DI SIERO di Valeria Di Siero, nata a Novara il 19.10.1961, Codice fiscale DSRVLR61R59F952F - Partita IVA 02443150038 con sede legale a Novara in Via Perazzi 23;
- VISTI** - il D. Lgs. n. 50 del 18/4/2016 aggiornato secondo il D.Lgs. n. 56/2017 art. 36 comma 2, lett. a), che prevede la possibilità di affidamento diretto per importi inferiori ad € 40.000,00;  
- la L. 55/2019 di conversione al D.L. n. 32/2019 (c.d. Sblocca Cantieri);

RICHIAMATA

a tal fine la nota del Settore Servizi Sociali, Istruzione e Comunicazione del 29.08.2019 prot. n. 29830/VII/1 di richiesta di offerta di preventivo, per le attività di che trattasi nei Comuni sopra citati, inviata al citato specialista tecnologo, Studio Di Siero di Valeria Di Siero con sede legale in Via Perazzi 23 a Novara, con la quale sono state richieste, come già avvenuto nell'a.s. 2018-19, le verifiche minime sottoelencate:

| Punto | N° minimo di attività | Descrizione  |
|-------|-----------------------|--|
| 1     | 7                     | <p>Verifiche ispettive presso il Centro cottura di Via Isonzo a Trecate.</p> <p>La verifica dovrà comprendere le seguenti attività di controllo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• controllo della corretta applicazione da parte della società di gestione del piano di autocontrollo (HACCP – verifiche previste al <i>punto 2</i>) in tutte le fasi del servizio;</li><li>• controllo del rispetto del capitolato di servizio e di quanto dichiarato in offerta dalla Società MARKAS Srl;</li><li>• controllo dell'organizzazione di tutte le fasi del servizio;</li><li>• controllo degli aspetti tecnologici;</li><li>• controllo della qualità delle derrate alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione mediante verifiche ispettive e analitiche,</li><li>• verifica degli aspetti nutrizionali (rispetto dei menù e delle grammature previste dal capitolato di servizio),</li><li>• controllo delle linee di produzione e confezionamento delle diete speciali,</li><li>• controllo delle modalità di veicolazione dei pasti,</li><li>• 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,</li><li>• controllo dell'igiene del personale,</li><li>• controllo dell'igiene ambientale e delle procedure di sanificazione,</li><li>• controllo degli aspetti comunicazionali (rapporto Centro di cottura/Comuni di Trecate-Romentino_sozzago),</li><li>• controllo delle autorizzazioni sanitarie/DIA/SCIA, deleghe (responsabilità ed autorità) e della documentazione relativa a verbali ASL, contratti di manutenzione delle attrezzature, allacciamenti idrici e fognari, smaltimento rifiuti, contratti per la verifica ed il controllo di parametri ritenuti importanti e significativi.</li></ul> |
| 2     | 8                     | <p>Verifiche ispettive nei centri refezionali (una verifica comprende il controllo di ciascuno dei 7 centri refezionali dei Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago)</p> <p>Nel corso di ogni sopralluogo programmato, verrà eseguito uno specifico controllo presso ogni plesso.</p> <p><b><i>Istituto Comprensivo "Cronilde Musso"</i></b><br/><i>1. Scuola Primaria "Don Milani" - Via Andante 14 - Trecate</i><br/><i>2. Scuola dell'Infanzia "C. Collodi" - Via Papa Giovanni Paolo II -</i></p>   |

|   |         |   |
|---|---------|---|
|   |         | <p><i>Trecale</i></p> <p>3. Scuola Primaria “De Amicis” - Via dei Conti Caccia - Romentino</p> <p><b>Istituto Comprensivo “Rachel Behar”</b></p> <p>1. Scuola Primaria “G. Rodari” - Via Cassano 8 - Trecale</p> <p>2. Scuola dell’Infanzia “G. Garzoli” - Via Dante 38 (edificio ex Asl)- Trecale</p> <p>3. Scuola secondaria di primo grado “G. Cassano” - Via Mezzano 41 – Trecale</p> <p>4. Scuola Primaria “F. Rognoni” - Via Don Fenini 1 - Sozzago</p> <p>Controllo della filiera produttiva (dall’allestimento refettorio, al ricevimento dei contenitori termici e sino allo sbarazzo tavoli, sanificazione ed eliminazione rifiuti) con particolare riferimento alle fasi di somministrazione pasti:</p> <p><b>SOMMINISTRAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Igiene del personale: controllo della corrispondenza del vestiario ai requisiti di legge; corretta conoscenza delle procedure di igiene alimentare e sanitizzazione;</li> <li>• Valutazione quali-quantitativa del pasto somministrato: valutazione visiva, verifica organolettica, verifica olfattiva, controllo delle grammature con tabelle dietetiche e secondo le modalità previste dal capitolato di fornitura (peso complessivo su X numero di porzioni campionate);</li> <li>• Verifica delle temperature dei prodotti in fase di somministrazione (rispondenza ai limiti di legge);</li> <li>• Stato dei documenti: corretta e completa registrazione delle verifiche e dei CCP previsti dai manuali di autocontrollo (HACCP - verifiche previste al punto 2) della ditta erogante il servizio;</li> <li>• Soddisfazione delle utenze a seguito di interviste;</li> <li>• Reclami: analisi e proposta migliorativa di gestione;</li> <li>• Attuazione azioni correttive.</li> </ul> <p><b>ATTREZZATURE DI SERVIZIO - LOCALI REFETTORIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Corrette procedure di veicolazione dei pasti (rispetto delle leggi e di quanto previsto dal capitolato di servizio)</li> <li>• Lavaggio e sanitizzazione ambienti e attrezzature: valutazione del rispetto delle procedure di pulizia e sanificazione pianificat;</li> <li>• Contenitori isotermici (utilizzati per il servizio): rispondenza delle attrezzature alle norme igieniche.</li> <li>• Verbali di sopralluoghi di Enti Ufficiali di Controllo (ASL, NAS, ecc.): analisi ed interpretazione.</li> </ul> |
| 3 | 6 cicli | <p>Analisi microbiologiche, merceologiche-agronomiche mediante il campionamento dei prodotti alimentari: i campionamenti dovranno essere effettuati, secondo metodica ufficiale, dal Tecnologo Alimentare incaricato dei controlli e presso un Laboratorio di analisi provvisto di <u>accreditamento ACCREDIA</u>.</p> <p><b><u>Il dettaglio delle analisi che dovranno essere effettuate per ogni CICLO è il seguente:</u></b></p>   |

|   |         |  |
|---|---------|--|
|   |         | <p><b>Analisi centro di cottura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- n. 1 prod. alimentare (n. 1 parametro a rotazione tra CBT, E.coli, Coliformi totali, lieviti e muffe, Stafilococco, Salmonella, Listeria m.) - sulle materie prime verranno sempre ricercati Salmonella o Listeria m..</li> <li>- n. 1 tampone ambientale (n. 1 parametro a rotazione tra CBT e Enterobatteriacee)</li> </ul> <p>Relativamente alle materie prime impiegate per la produzione del pasto, verranno effettuate verifiche merceologiche ed agronomiche ad ogni sopralluogo previsto.</p> <p><b>Analisi refettorio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- n. 1 prod. finito (n. 1 parametro, così come previsto per le analisi al centro cottura).</li> <li>- n. 1 tampone ambientale (n. 1 parametro a rotazione tra CBT e Enterobatteriacee)</li> </ul> <p>Per gli <u>episodi di particolare gravità</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ogni azione che possa compromettere la salubrità degli alimenti,</li> <li>• referti di analisi con valori di contaminazione superiori ai limiti stabiliti,</li> <li>• mancato rispetto delle buone prassi igieniche,</li> <li>• mancato rispetto del capitolato d'appalto e delle vigenti leggi in materia igienico sanitaria, il referto, verrà anticipato telefonicamente e/o a mezzo fax, nei contenuti al Responsabile di Settore, mentre il referto cartaceo dovrà essere realizzato entro il giorno lavorativo successivo all'evento negativo.</li> </ul> |
| 4 | 2 volte | Partecipazione alle riunioni della Commissione mensa   |

**PRESO ATTO**

- del preventivo del 02.09.2019 pervenuto via PEC, ns. prot. n. 30164 del 03.09.2019, con il quale lo Studio Di Siero di Valeria Di Siero di Novara ha confermato, per l'anno scolastico 2019/20, gli interventi e le attività proposte soprariportate, sperimentate nel corso dello scorso A.S. 2018-2019 con la Ditta Markas e con i Comuni coinvolti, per l'importo di € 3.400,00 oltre oneri previdenziali, se previsti, ed IVA, pari a complessivi € 4.148,00;
- dell'autodichiarazione resa dall'operatore economico ai sensi e per gli effetti del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, dalla quale risulta il possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'articolo 80 del Codice dei contratti pubblici;
- dell'autocertificazione di non assoggettabilità al documento unico di regolarità contributiva (DURC) di cui all'art. 3 della L. 136/2010;
- dell'iscrizione al n. 2 dell'Albo Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta in data 10/06/2000;

**RITENUTO**

- di procedere all'affidamento diretto per l'esecuzione del servizio in oggetto allo Studio Di Siero anche a fronte della competitività del prezzo offerto corrispondente a quello praticato nel precedente anno scolastico e di dover contestualmente provvedere all'assunzione del relativo impegno contabile;
- altresì, di dover approvare la bozza di contratto di prestazione di servizio per la regolazione dei rapporti tra il committente e il prestatore;

|           |   |
|-----------|---|
| VISTO     | il bilancio di previsione 2019/2021, approvato con delibera di C.C. n. 15 del 25.03.2019;                                       |
| VISTA     | la Legge 13.08.2010, n. 136 e s.m.i.;   |
| VSITO     | il Regolamento dei contratti del Comune;  |
| VISTI     | gli artt. 107, 183 e 192 del Testo Unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali approvato con D.Lgs. 18.8.2000, n. 267; |
| VISTO     | l'art. 84 dello Statuto comunale;   |
| VISTI     | i vigenti regolamenti comunali di contabilità e sull'ordinamento degli uffici e servizi;  |
| DATO ATTO | della legittimità, opportunità e congruità del presente provvedimento dal punto di vista della regolarità tecnica.              |

#### DETERMINA

- 1 - per le motivazioni esposte in premessa, di affidare allo STUDIO DI SIERO di Valeria Di Siero, nata a Novara il 19.10.1961, Codice fiscale DSRVLR61R59F952F - Partita IVA 02443150038, con sede legale a Novara in Via Perazzi n. 23, il servizio di controllo di conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica per l'A.S. 2019/20 nei tre Comuni convenzionati di Trecate, Romentino e Sozzago;
- 2 - di impegnare, per l'esecuzione del servizio di cui in oggetto, la somma complessiva lorda di Euro 4.148,00 (quattromilacentoquarantotto/00) IVA e Ritenuta d'acconto compresi, pari ad € 3.400,00 IVA esclusa, al capitolo 11010314/1 del bilancio di previsione 2019-2021 esercizio 2019 (impegno n.. 1559);
- 3 - di dare atto che la sopraccitata somma di € 4.148,00 (quattromilacentoquarantotto/00) viene interamente coperta, a norma dell'art. 20 del vigente Capitolato speciale del servizio di Ristorazione scolastica, dalla Società s Markas Srl concessionaria del servizio e che tale somma sarà introitata al capitolo 3130/1 (acc. n. 3261) del bilancio di previsione 2019-2021, esercizio finanziario 2020 entro il 30.09.2020;
- 4 - di approvare il contratto di prestazione di servizio che regolerà i modi ed i tempi dell'esecuzione dell'attività di controllo, allegato "A" alla presente determinazione e parte integrante e sostanziale ;
- 5- di liquidare e pagare, con successivi ulteriori atti, nei limiti della spesa impegnata, l'importo dovuto allo STUDIO DI SIERO di Valeria Di Siero per la prestazione di servizio in argomento, previa apposizione del visto di regolarità contabile da parte della scrivente sulla relativa fattura di pagamento;
- 6- di provvedere, altresì, nei limiti della somma sopraindicata, al versamento del 20% dell'imponibile, relativo alla gestione separata;

- 7- di dare atto che le parti interessate alla presente commessa pubblica si assumono gli obblighi inerenti la tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13.8.2010, n. 136 e s.m.i. e che il CIG a tal fine assegnato è il seguente: **Z2529D4B0B.**
- 8- di dare atto, infine, che, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 50/2016, il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) è la sottoscritta Sig.ra Varani Laura.
- 9- di trasmettere copia del seguente atto al settore Amministrativo per gli adempimenti di competenza per l'allegato contratto

IL RESPONSABILE DEL SETTORE  
SERVIZI SOCIALI / ISTRUZIONE / COMUNICAZIONE  
VARANI LAURA

---

Visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria ai sensi degli artt. 151 e 153 del Testo Unico delle leggi sull'ordinamento degli Enti Locali approvato con D.Lgs. 18.08.2000, n. 267.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE  
PERSONALE / FINANZE /URP / LAVORO  
DOTT. ANDREA CERINA

*Firme autografe omesse ai sensi dell'art. 3 del D.lgs. n. 39/1993*

Trecate, 19.09.2019

Allegato "A" alla determinazione n. 1228-126 in data 19.09.2019.

ATTIVITÀ DI CONTROLLO DI CONFORMITÀ E QUALITÀ DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA NEI COMUNI DI TRECATE, ROMENTINO E SOZZAGO  
A.S. 2019/20  
**CONTRATTO DI PRESTAZIONE DI SERVIZIO**

L'anno duemila\_\_\_\_\_, addì \_\_\_\_\_ del mese di \_\_\_\_\_ ,

TUTTO CIÒ PREMESSO

TRA

il Comune di Trecate, codice fiscale 80005270030 (d'ora in poi denominato "Comune"), rappresentato da VARANI Laura, nella sua qualità di Responsabile del Settore Servizi Sociali/ Istruzione / Comunicazione, domiciliata per carica presso la sede del Comune di Trecate, la quale interviene nel presente atto in nome e per conto dell'Amministrazione Pubblica che rappresenta,

E

lo STUDIO DI SIERO, codice fiscale DSRVLR61R59F952F – Partita IVA 02443150038 con sede con sede legale in Via Perazzi 23, rappresentato da Valeria DI SIERO iscritta all'Ordine dei Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta, nata a Novara il 19/10/1961, nella sua qualità di Titolare,

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE:

PREMESSO che:

- con nota del 29.08.2019 prot. n. 29830/VII/1 è stato chiesto allo Studio Di Siero con sede a Novara in Via Perazzi 23, di esprimere un'offerta di preventivo, in considerazione del buon esito riscontrato nelle attività espletate nell'A.S. 2018/19, peraltro confermato anche dai due Comuni convenzionati di Romentino e Sozzago;
- con determinazione n.126-1228 del 19.09.2019, ai sensi del D. Lgs. n. 50 del 18/4/2016 aggiornato secondo il D.Lgs. n. 56/2017 art. 36 comma 2, lett. a), si è provveduto ad affidare l'attività di controllo di conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica nei Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago per l'a.s. 2019-2020, stante la disponibilità dello Studio ad operare con le stesse modalità esercitate nello scorso anno scolastico.

**ART. 1 – Oggetto, scopo e ambiti di intervento**

Il presente atto disciplina il rapporto che si instaura fra l'Amministrazione Comunale e il Tecnologo Alimentare a seguito dell'affidamento dell'incarico in oggetto.

L'oggetto della prestazione è l'attività di controllo di conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica per l'A.S. 2019/20 per i Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago con particolare riferimento a quanto previsto agli articoli 92-95 del Capitolato Speciale che trattano di controlli di conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica.

Il supporto specialistico oggetto del presente atto ha la finalità di migliorare costantemente i suoi livelli di efficacia, efficienza ed economicità e, più in generale, lo standard di qualità della attività, prestazioni e funzioni svolte nel processo di erogazione del servizio di ristorazione scolastica.



## ART. 2- Modalità e tempistica del servizio

L'attività di controllo di conformità e qualità (di cui all'offerta PEC ns. prot. n. 30164 del 03.09.2019) dovrà svolgersi con le modalità e tempi riportati. Le analisi e gli interventi si snodano nel corso dell'intero anno scolastico 2019-2020, con la periodicità citata:

| Punto | N° complessivo delle attività                                  | Descrizione  |
|-------|--|--|
| 1     | 7:<br>almeno una volta al mese nel lasso di tempo contrattuale | <p>Verifiche ispettive presso il Centro cottura di Via Isonzo a Trecate:</p> <p>La verifica dovrà comprendere le seguenti attività di controllo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• controllo della corretta applicazione da parte della società di gestione del piano di autocontrollo (HACCP – verifiche previste al <i>punto 2</i>) in tutte le fasi del servizio;</li><li>• controllo del rispetto del capitolato di servizio e di quanto dichiarato in offerta dalla Società MARKAS Srl;</li><li>• controllo dell'organizzazione di tutte le fasi del servizio;</li><li>• controllo degli aspetti tecnologici;</li><li>• controllo della qualità delle derrate alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione mediante verifiche ispettive e analitiche,</li><li>• verifica degli aspetti nutrizionali (rispetto dei menù e delle grammature previste dal capitolato di servizio),</li><li>• controllo delle linee di produzione e confezionamento delle diete speciali,</li><li>• controllo delle modalità di veicolazione dei pasti,</li><li>• 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,</li><li>• controllo dell'igiene del personale,</li><li>• controllo dell'igiene ambientale e delle procedure di sanificazione,</li><li>• controllo degli aspetti comunicazionali (rapporto Centro di cottura/Comuni di Trecate-Romentino_sozzago),</li><li>• controllo delle autorizzazioni sanitarie/DIA/SCIA, deleghe (responsabilità ed autorità) e della documentazione relativa a verbali ASL, contratti di manutenzione delle attrezzature, allacciamenti idrici e fognari, smaltimento rifiuti, contratti per la verifica ed il controllo di parametri ritenuti importanti e significativi.</li></ul> |
| 2     | 8:<br>almeno una volta al mese nel periodo contrattuale.       | <p>Verifiche ispettive nei centri refezionali (una verifica comprende il controllo di ciascuno dei 7 centri refezionali dei Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago)</p> <p>Nel corso di ogni sopralluogo programmato, verrà eseguito uno specifico controllo presso ogni plesso.</p> <p><b><i>Istituto Comprensivo "Cronilde Musso"</i></b></p> <p><i>1. Scuola Primaria "Don Milani" - Via Andante 14 - Trecate</i></p> <p><i>2. Scuola dell'Infanzia "C. Collodi" - Via Papa Giovanni Paolo II - Trecate</i></p> <p><i>3. Scuola Primaria "De Amicis"- Via dei Conti Caccia - Romentino</i></p>  |

***Istituto Comprensivo “Rachel Behar”***

*1. Scuola Primaria “G. Rodari” - Via Cassano 8 - Treocate*

*2. Scuola dell’Infanzia “G. Garzoli” - Via Dante 38 (edificio ex Asl)- Treocate*

*3. Scuola secondaria di primo grado “G. Cassano” - Via Mezzano 41 – Treocate*

*4. Scuola Primaria “F. Rognoni”- Via Don Fenini 1 - Sozzago*

Controllo della filiera produttiva (*dall’allestimento refettorio, al ricevimento dei contenitori termici e sino allo sbarazzo tavoli, sanificazione ed eliminazione rifiuti*) con particolare riferimento alle fasi di somministrazione pasti:

**SOMMINISTRAZIONE**

- Igiene del personale: controllo della corrispondenza del vestiario ai requisiti di legge; corretta conoscenza delle procedure di igiene alimentare e sanitizzazione;
- Valutazione quali-quantitativa del pasto somministrato: valutazione visiva, verifica organolettica, verifica olfattiva, controllo delle grammature con tabelle dietetiche e secondo le modalità previste dal capitolato di fornitura (peso complessivo su X numero di porzioni campionate);
- Verifica delle temperature dei prodotti in fase di somministrazione (rispondenza ai limiti di legge);
- Stato dei documenti: corretta e completa registrazione delle verifiche e dei CCP previsti dai manuali di autocontrollo (HACCP - verifiche previste al *punto 2*) della ditta erogante il servizio;
- Soddisfazione delle utenze a seguito di interviste;
- Reclami: analisi e proposta migliorativa di gestione;
- Attuazione azioni correttive.

**ATTREZZATURE DI SERVIZIO - LOCALI REFETTORIO**

- Corrette procedure di veicolazione dei pasti (rispetto delle leggi e di quanto previsto dal capitolato di servizio)
- Lavaggio e sanitizzazione ambienti e attrezzature: valutazione del rispetto delle procedure di pulizia e sanificazione pianificate;
- Contenitori isotermici (utilizzati per il servizio): rispondenza delle attrezzature alle norme igieniche.
- Verbali di sopralluoghi di Enti Ufficiali di Controllo (ASL, NAS, ecc.): analisi ed interpretazione.

|   |   |  |
|---|---|--|
| 3 | 6 cicli:<br>nel lasso di<br>tempo<br>contrattuale | <p>Analisi microbiologiche, merceologiche-agronomiche mediante il campionamento dei prodotti alimentari: i campionamenti dovranno essere effettuati, secondo metodica ufficiale, dal Tecnologo Alimentare incaricato dei controlli e presso un Laboratorio di analisi provvisto di <u>accreditamento ACCREDIA</u>.</p> <p><b><u>Il dettaglio delle analisi che dovranno essere effettuate per ogni CICLO è il seguente:</u></b></p> <p><b><i>Analisi centro di cottura</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- n. 1 prod. alimentare (n. 1 parametro a rotazione tra CBT, E.coli, Coliformi totali, lieviti e muffe, Stafilococco, Salmonella, Listeria m.) - sulle materie prime verranno sempre ricercati Salmonella o Listeria m..</li> <li>- n. 1 tampone ambientale (n. 1 parametro a rotazione tra CBT e Enterobatteriacee)</li> </ul> <p>Relativamente alle materie prime impiegate per la produzione del pasto, verranno effettuate verifiche merceologiche ed agronomiche ad ogni sopralluogo previsto.</p> <p><b><i>Analisi refettorio</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- n. 1 prod. finito (n. 1 parametro, così come previsto per le analisi al centro cottura).</li> <li>- n. 1 tampone ambientale (n. 1 parametro a rotazione tra CBT e Enterobatteriacee)</li> </ul> <p>Per gli <u>episodi di particolare gravità</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ogni azione che possa compromettere la salubrità degli alimenti,</li> <li>• referti di analisi con valori di contaminazione superiori ai limiti stabiliti,</li> <li>• mancato rispetto delle buone prassi igieniche,</li> <li>• mancato rispetto del capitolato d'appalto e delle vigenti leggi in materia igienico sanitaria, il referto, verrà anticipato telefonicamente e/o a mezzo fax, nei contenuti al Responsabile di Settore, mentre il referto cartaceo dovrà essere realizzato entro il giorno lavorativo successivo all'evento negativo.</li> </ul> |
| 4 | 2 volte   | Partecipazione alle riunioni della Commissione mensa   |

### **Art. 3 - Luogo, durata e modalità di espletamento del servizio**

I luoghi sono quelli dove si esplicano le attività di cottura presso il Centro di Trecate in Via Isonzo e nei centri refezionali dei Comuni di Trecate, Romentino e Sozzago.

Le verifiche svolte saranno oggetto di puntuali singoli reports da considerarsi prodromici alla presentazione delle fatture di cui al successivo art. 6. Al termine del servizio verrà prodotta relazione conclusiva.

Eventuali variazioni al numero delle verifiche/attività sopra citate, anche in termini temporali più ampi, dovranno essere debitamente documentate e preventivamente concordate con l'Amministrazione.

L'incarico di cui al presente contratto coincide con l'a.s. 2019-2020: al termine dello stesso, detto accordo scadrà di pieno diritto senza necessità di disdetta o preavviso e sarà cura dell'aggiudicatario produrre un report finale a conclusione dell'intero lavoro svolto.

E' vietata la cessione del contratto a pena di nullità.

### **Art. 4 – Patto d'integrità e Codice di comportamento.**

La ditta individuale Studio Di Siero accetta e sottoscrive l'allegato "*Patto di integrità in materia di contratti pubblici*" approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 302 in data 22.11.2018, integrato con il Piano di prevenzione della corruzione e trasparenza PTPC 2019-2021 di cui alla deliberazione di Giunta Comunale n. 15 del 31.01.2019 e pubblicato sul sito web del Comune di Trecate alla pagina "*Amministrazione trasparente*" sezione "*Atti Generali*".

Al presente contratto si applicano, ai sensi dell'art. 17 comma 1 D.P.R. 16.04.2013 n. 62, per quanto compatibili, i principi del "*Codice di comportamento dei dipendenti pubblici*" approvato da questo Comune come da allegato "27" alla determinazione n. 1150 del Settore Amministrativo n. 222 del 21.09.2018.

La sottoscrizione del presente contratto e del Patto d'integrità è valevole, pertanto, anche come dichiarazione di presa d'atto e ai fini della prevenzione alla corruzione, trasparenza e tracciabilità (artt. 8 e 9 del *Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Trecate*).

La violazione degli obblighi derivanti dai predetti Codici costituisce causa di risoluzione del contratto.

#### **Art. 5 – Informativa privacy**

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 30.06.2003 n. 196 e s.m.i., dal D.lgs 10.08.2018, n. 101 e del Regolamento Europeo 2016/679, lo Studio aggiudicatario viene incaricato del Trattamento dei dati personali relativi al procedimento in oggetto.

Lo Studio aggiudicatario si impegna a trattare i dati personali nel rispetto della relativa normativa vigente.

#### **Art. 6 – Corrispettivo e tracciabilità flussi.**

Il corrispettivo previsto per l'intero anno scolastico 2019/20 pari ad € 4.148,00 (quattromilacentoquarantotto/00) IVA e Ritenuta d'acconto compresi, ovvero per € 3.400,00 IVA esclusa, verrà liquidato in tre tranches (dicembre, marzo e giugno) a seguito della ricezione della fattura di pagamento relativa al trimestre precedente.

Il compenso sarà saldato secondo la tempistica prevista dalla normativa sulla documentazione fiscale (fattura elettronica) con le indicazioni dei dati relativi al pagamento (numero conto corrente bancario, codice IBAN e numero conto corrente dedicato come da documentazione in atti). Detto pagamento sarà predisposto a fronte della contestuale presentazione dei lavori effettuati e realizzate, di cui agli articoli precedenti.

Il Tecnologo Alimentare prende atto che la validità e l'efficacia del presente contratto è subordinata all'integrale e assoluto rispetto della vigente normativa antimafia, incluse le disposizioni di cui alla L. 136/2010 relativa al "Piano straordinario contro le mafie" e s.m.i.

In particolare, lo specialista garantisce che nei propri confronti non sono stati emessi provvedimenti definitivi o provvisori che dispongano misure di prevenzione o divieti, sospensioni o decadenze di cui alla predetta normativa, né sono pendenti procedimenti per l'applicazione delle medesime disposizioni, ovvero condanne che comportino l'incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione.

Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di verificare la permanenza, per tutta la durata del contratto, dei requisiti previsti dalle disposizioni antimafia relativamente a tutti i soggetti di cui ai commi precedenti.

Le Parti convengono espressamente che, nel caso fossero emanati i provvedimenti di cui al precedente primo comma nell'arco della durata del contratto, esso si intenderà immediatamente risolto, fatta salva la facoltà del Comune di richiedere il risarcimento dei danni subiti.

Parimenti, il contratto si risolverà di diritto ove lo Studio incaricato non ottempererà agli impegni assunti ai sensi del comma quarto del presente articolo. Parimenti, qualora il Comune abbia notizia dell'inadempimento degli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della legge 136/2010, sarà tenuto a procedere all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone la Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo di Novara.

### **Art. 7 – Difformità e vizi nella prestazione**

Nei casi di difformità e vizi riscontrati dal committente nella prestazione si applica l'art. 2226 del C.C.

Le parti convengono che la mancata produzione dei singoli interventi effettuati, non ultima la relazione conclusiva, può essere motivo di applicazione di penalità economica da applicare in sede di saldo delle fatture.

### **Art. 8 – Copertura assicurativa**

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici e per la copertura dei rischi derivanti dai rischi di responsabilità civile, relativi all'espletamento dell'incarico oggetto del presente contratto, sono a carico del professionista il quale ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune di Trecate e di ogni indennizzo.

### **Art. 9 – Recesso unilaterale del contratto**

Il committente può recedere dal contratto, ancorché sia iniziata l'esecuzione del servizio, tenendo indenne il prestatore delle spese, del lavoro eseguito e del mancato guadagno.

Costituisce inoltre motivo di risoluzione contrattuale ai sensi dell'art. 1456 C.C. il fatto che il professionista abbia in essere o assuma altri incarichi professionali incompatibili, formalmente o sostanzialmente, con l'incarico oggetto del presente atto.

### **Art. 10 – Norme finali**

Per quanto non previsto nel presente contratto di prestazione di servizio si richiamano le norme in materia sia vigenti che di futura emanazione.

### **Art. 11 - Foro competente**

Qualora ne ricorrano le condizioni sarà applicata la disciplina per l'accordo bonario prevista dall'art. 206 del D.Lgs. n. 50/2016.

In caso di contenzioso la competenza giudiziaria sarà riservata al Foro di Novara.

### **Art. 12 – Spese contrattuali.**

Tutte le spese derivanti dalla stipula del presente contratto (bolli, registrazione se ed in quanto dovuta, etc.) sono a carico della ditta aggiudicataria.

Letto, confermato e sottoscritto in data \_\_\_\_\_

Per il Comune di Trecate: il Responsabile del Settore Servizi Sociali / Istruzione / Comunicazione  
(Laura VARANI) \_\_\_\_\_

Per lo Studio DI SIERO  
(Dott.ssa Valeria DI SIERO) \_\_\_\_\_