



CASA DI RIPOSO E DI RICOVERO

Piazza C. Battisti, n. 1
15033 CASALE MONF.TO

tel. 0142 - 33 25 11

fax 0142 - 76 359

Rep. n. _____

CONVENZIONE REGOLANTE L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E RISPETTIVE RESPONSABILITA'

Unione Collinare Terre di Vigneti e Pietra da Cantoni e Casa di Riposo di Casale Monferrato

ART. 1 - OGGETTO

L'Unione Collinare Terre di Vigneti e Pietra da Cantoni, sita in Via Roma 19 - Rosignano Monferrato (AL), P.IVA 02395430065, conferisce all'Ente Casa di Riposo e di Ricovero di Casale Monferrato sita in Piazza Cesare Battisti 1 Casale Monferrato, P.IVA/C.F. 00417790060, in seguito denominata "Ente", i servizi di confezionamento, trasporto e distribuzione pasti nelle sedi della scuola primaria di primo grado dell'Unione Collinare Terre di Vigneti e Pietra da Cantoni, nei giorni di lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì durante l'anno scolastico 2017 / 2018.

A scopo puramente indicativo si fissa in 40 pasti giornalieri.

ART. 2 - DURATA DELLA CONVENZIONE

La convenzione di cui all'art. 1) avrà durata per l'anno scolastico 2018 / 2019.

L'Amministrazione dell'Unità Collinare potrà recedere dal contratto, in qualsiasi momento, per suo motivato e insindacabile giudizio, con preavviso di una settimana, mediante comunicazione con lettera raccomandata.

ART. 3.- MODALITA' DI CONSEGNA

Il servizio avrà luogo nei giorni di lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì secondo il calendario scolastico. Un incaricato della Scuola dovrà provvedere a comunicare quotidianamente entro le ore 09,30 il numero dei pasti e dei menù speciali (diete).

Il servizio dovrà essere garantito anche in caso di sciopero del personale coinvolto nello svolgimento del servizio, secondo la normativa vigente relativa ai servizi essenziali prevedendo la preparazione e consegna di pasti freddi.

I pasti dovranno essere consegnati alla sede della Scuola entro le ore 12.30 e non prima delle ore 12.00, unitamente ad apposita bolla di accompagnamento (una copia della quale dovrà essere firmata dalla persona addetta al servizio mensa).

Tali bolle dovranno essere conservate dall'Ente per dimostrare, in caso di contestazione, il numero dei pasti fatturati. Le verdure cotte e crude dovranno essere condite prima della distribuzione nei refettori.

Analogamente, le paste asciutte dovranno essere condite con sugo o olio extra vergine al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, fornito a parte, andrà aggiunto se richiesto.

I pasti oggetto del trasporto dovranno essere recapitati in contenitori in acciaio inox multi porzioni, idonei al mantenimento della temperatura fino alla consegna (per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi, non inferiore a +65° C. mentre per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi non superiore a +10° C).

I contenitori non dovranno essere aperti prima della somministrazione.

L'Ente si impegna con idonea attrezzatura ad assicurare il mantenimento delle temperature sopraindicate per il periodo intercorrente dal momento della consegna a quello della somministrazione.

ART. 4 - CUCINA CENTRALIZZATA E PERSONALE ADDETTO

La preparazione dei pasti sarà effettuata presso le cucine della Casa di Riposo e di Ricovero di Casale Monferrato tramite personale qualificato, ivi compreso quello addetto al controllo delle tabelle dietetiche, del confezionamento, del trasporto e della distribuzione dei pasti.

L'Ente potrà avvalersi della collaborazione di ditta specializzata, con ampia esperienza nel settore della ristorazione scolastica, per il trasporto e la somministrazione dei pasti.

ART. 5 - MODALITA' DI PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

L'Ente si impegna a:

- preparare i pasti secondo le tabelle dietetiche concordate con il SIAN dell'ASL AL;
- curare il rifornimento delle derrate sulla base delle tabelle merceologiche di riferimento;
- preparare i menù speciali in base alle indicazioni fornite dal Responsabile di Servizio del Comune sulla base degli opportuni certificati medici;
- non scongelare le derrate all'aria e sotto l'acqua corrente;
- effettuare lo scongelamento delle derrate in cella frigorifera tra 0° C. a +4° C.;
- non utilizzare prodotti in scatola, eccezione fatta per la conserva di pomodoro, il pomodoro pelato e il tonno;
- non detenere e non usare prodotti posteriormente alla data indicata come termine massimo di conservazione;
- non effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;

L'Ente si impegna altresì a effettuare il giorno precedente la distribuzione esclusivamente le seguenti operazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo, nonché eventuale cottura con successivo raffreddamento entro il tempo massimo di 90 minuti con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura (segue conservazione in idonei contenitori con temperatura compresa tra 0°C e 4°C per non più di 24 ore);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5/10°C. in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);

Inoltre, L'Ente si impegna a effettuare invece le seguenti operazioni nello stesso giorno della distribuzione:

- preparazione prodotti ortofrutticoli.
- cottura delle derrate (mantenimento di temperature costantemente comprese tra +60°C. e +65°C.);
- impanatura;
- macinatura delle carni crude in tritacarne montato immediatamente prima dell'uso (non devono trascorrere più di due ore tra la macinatura e la cottura);

Tutti i prodotti alimentari utilizzati devono essere rispondenti ai dettami del D.P.R. 322 del 18.05.1982 in materia di etichettatura e successive modifiche e integrazioni.

L'Ente si ritiene impegnato a rispondere alle medesime condizioni contrattuali nel caso di aumento o di diminuzione del numero di utenti.

ART. 6 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo, ciascuno su quattro settimane.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti o concordati dalle parti.

E' consentito effettuare, in via temporanea, variazioni in accordo tra le parti, fermo restando l'approvazione delle stesse da parte del S.I.A.N. locale.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione.

La struttura del menù è la seguente:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt o budino

oppure

- un piatto unico
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt o budino

Per quanto riguarda le diete speciali, l'Ente dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari. L'Unità Collinare si impegnerà a fornire all'Ente copia dei certificati medici attestanti la patologia dello studente.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione contrassegnata dal nome del bambino, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto.

L'Ente si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta il giorno precedente. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di formaggio fresco o carne ai ferri o prosciutto crudo.

Il servizio di ristorazione prevede la fornitura anche della merenda e di tutti i condimenti necessari al pasto. Sono invece esclusi, le stoviglie e il tovagliato.

ART. 7 - GARANZIE DEL SERVIZIO

L'Ente allo scopo di assicurare un pasto igienico, nutrizionalmente valido e organoletticamente accettabile, si impegna:

- al rapporto previsto dalle norme regolamentari relativamente alle funzioni del personale di cucina, ai carichi di lavoro e al numero dei pasti confezionati;
- ad acquistare per il confezionamento del pasto, materie prime rispondenti alle caratteristiche merceologiche definite nelle linee guida della ristorazione scolastica della Regione Piemonte;
- a sottoporre, a rotazione campionature ad analisi merceologiche e bromatologiche le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti consegnando copia della documentazione all'Unità Collinare;
- a provvedere, a propria cura e spese, sotto la propria esclusiva responsabilità, a tutto quanto occorre per garantire la più completa sicurezza nell'esecuzione delle forniture, per l'incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei e per evitare danni di qualsiasi natura, per fatti imputabili alla stessa ed ai suoi dipendenti nell'espletamento del servizio.
- ai sensi della normativa vigente l'Ente dovrà essere in possesso di un piano operativo per l'autocontrollo.

L'Ente risponderà direttamente dei danni causati alle persone in seguito a fornitura di derrate non conformi alle tabelle allegate, avariate e/o contaminate, anche per dolo o colpa grave degli addetti al servizio di confezionamento del pasto.

ART. 8 - PERSONALE RESPONSABILE DEL SERVIZIO MENSE

L'Ente designerà una persona avente la qualifica di responsabile del servizio mense, con titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico-dietetica del servizio, che sovrintenda alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto e sia garante del pasto stesso, nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione dell'Unità Collinare e delle Commissioni mense. Tra i compiti specifici di detto responsabile rientra quello di organizzare un servizio di conservazione dei campioni prelevati all'origine del pasto completo quotidianamente somministrato nella scuola. Detti campioni dovranno essere conservati per 48 ore ad una temperatura di 4° c., racchiusi in appositi contenitori muniti di etichetta recante la data di somministrazione. I campioni conservati saranno a disposizione delle competenti ASL o di ditta specializzata incaricata dall'Unità Collinare per l'autocontrollo.

Sarà cura di detto responsabile accertare che venga esposto, in ogni singola scuola, il menu.

ART. 9 - CONTROLLI

L'Amministrazione Unità Collinare si riserva la più ampia facoltà di controllo tramite i propri uffici o ditta specializzata di tutte le fasi del processo, dalla preparazione al trasporto, alla somministrazione dei pasti, alla qualità delle materie prime impiegate, ai carichi di lavoro.

Qualora la merce al controllo qualitativo e quantitativo non risultasse conforme alle prescrizioni, l'Ente provvederà a integrare o sostituire quegli alimenti che all'evidenza non presentassero tutti i requisiti richiesti. In occasione di momenti di verifica, l'Amministrazione dell'Unità Collinare si riserva la facoltà di proporre all'Ente modifiche e/o alternative nella composizione del menù, atte a migliorarne la qualità e la varietà.

Nel caso in cui i pasti confezionati consegnati non risultassero conformi per qualità e quantità alle tabelle dietetiche, l'Ente si impegna a sostituirli o integrarli con piatti alternativi nel tempo massimo di 30 minuti, al fine di permettere agli utenti di consumare il pasto prima dell'avvio delle lezioni pomeridiane.

La Commissione mensa istituita presso la scuola, può operare verifiche sull'andamento del servizio, effettuare sopralluoghi presso la cucina centralizzata al fine di rilevare:

- mancato rispetto del menu
- temperatura e modalità di stoccaggio delle derrate
- rispondenza delle grammature (da effettuarsi almeno su 20 campioni)
- date di scadenza dei prodotti
- pulizia degli ambienti
- valutazione a vista della qualità del confezionamento

La Commissione mensa dovrà attenersi ad apposita regolamentazione emanata dal Comune.

ART. 10 - CORRISPETTIVO

Per il servizio fornito, per la durata dell'anno **scolastico 2018 / 2019**, viene stabilito il corrispettivo a pasto di
€ _____ + IVA 4%.

ART. 11 - FATTURAZIONE

La fatturazione avverrà alla fine di ogni mese sulla base dei pasti effettivamente consegnati, previo controllo e verifica con i competenti uffici comunali.

Il pagamento avverrà entro 60 gg. dalla data di recepimento al protocollo dell'Unità Collinare.

ART. 12 - DISPOSIZIONI LEGISLATIVE

L'Ente sarà tenuto all'osservanza di tutta la normativa vigente in materia e in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente Convenzione.

L'Ente è altresì responsabile della osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale di eventuali addetti a lavori connessi con le forniture.

ART. 13 - SPESE CONTRATTUALI

La registrazione del contratto è prevista solo in caso d'uso.

ART. 14 - PENALITA'

Per gravi e accertate inadempienze al Contratto, ovvero mancata prestazione del servizio, disservizi dovuti ad assenza del personale dell'Ente, sia nel confezionamento come nella consegna dei pasti. L'Unità Collinare, oltre a richiedere un risarcimento per il danno subito, potrà rescindere il contratto senza alcun termine di preavviso.

Le infrazioni alle disposizioni della presente Convenzione verranno sanzionate con lettera di diffida scritta contenente le ragioni del provvedimento nel caso di prima infrazione.

ART. 15 - FORO COMPETENTE

Per ogni controversia è competente il Foro di Casale Monferrato.

Casale Monf.to , 12 settembre 2018

UNITA' COLLINARE TERRE DI
VIGNETI E PIETRA DA CANTONE

CASA DI RIPOSO E DI RICOVERO