

## ALLEGATO "B" CONTROLLO DI QUALITA'

Al fine di conseguire un sempre più alto livello nella qualità dei servizi erogati, le parti concordano le seguenti modalità operative.

### **Art. 1 - AUTOCONTROLLO**

L' Affidatario si impegna ad applicare le disposizioni relative all'autocontrollo del processo produttivo mediante H.A.C.C.P. come da normativa vigente nel campo della sicurezza alimentare.

In particolare, le procedure di autocontrollo hanno i seguenti campi di applicazione:

- Ricevimento delle derrate al magazzino;
- Stoccaggio e conservazione materie prime;
- Produzione pasti;
- Procedure di confezionamento;
- Igiene del personale;
- Igiene dei locali e delle attrezzature;
- Igiene del comportamento;
- Monitoraggio infestanti;
- Trasporto;
- Somministrazione alimenti;
- Verifica temperatura;
- Somministrazione diete speciali.

L'affidatario si impegna ad effettuare un piano annuale di campionamenti e analisi chimiche e microbiologiche su materie prime, semilavorati, prodotti finiti, nonché sulle superfici di lavoro e sulle attrezzature da utilizzare.

Per quanto riguarda le analisi chimiche e microbiologiche, la pulizia dei locali e il monitoraggio infestanti, è necessario specificare quanto segue.

L'analisi chimica e microbiologica dell'acqua sarà svolta da Q&S almeno una volta all'anno limitatamente ai seguenti punti di erogazione, secondo la frequenza stabilita dal manuale di autocontrollo aziendale:

- Punti di erogazione acqua ad uso alimentare dei nidi con cucina interna e non;
- Punti di erogazione acqua nelle cucine delle scuole di infanzia e primarie dove è presente sporzionamento dei pasti a cura di Q&S;
- Punti di erogazione acqua nel centro cottura di Capannori;

Restano esclusi dal monitoraggio gli eventuali punti di erogazione d'acqua, i cosiddetti "fontanelli", eventualmente presenti nei refettori o nelle cucine.

Eventuali non conformità riscontrate che pregiudichino la potabilità dell'acqua saranno comunicate agli uffici comunali preposti; le conseguenti azioni correttive a carico di impianti/attrezzature saranno quindi a carico delle amministrazioni comunali.

Per gli spazi polivalenti adibiti a mensa Qualità & Servizi Spa provvederà alla pulizia dei tavoli e alla pulizia del pavimento (compreso il lavaggio), limitatamente all'attività di refezione; resta inteso che la

pulizia e l'idoneità di tali spazi dovranno essere ripristinati da parte del personale scolastico dopo lo svolgimento delle attività scolastiche prima dell'utilizzo per il momento mensa.

L'affidatario provvederà inoltre alle disinfestazioni e derattizzazioni di carattere ordinario e/o straordinario comprese le conseguenti operazioni di pulizia di cucina e refettori (ad esclusione degli spazi polivalenti adibiti a refettori).

## **Art. 2 – CONTROLLO DA PARTE DELL' AFFIDANTE**

Il controllo e la verifica della rispondenza a quanto sopra descritto è competenza della ASL di riferimento - Sezione Sanità Pubblica.

Saranno attuate dall' Affidante apposite verifiche riferite:

- Al rapporto fra presenze scolastiche e pasti forniti;

Saranno invece attuate dall' Affidataria apposite verifiche riferite:

- Al rapporto fra materie prime ricevute e pasti prodotti
- Al rispetto delle disposizioni impartite per la consegna e la distribuzione dei pasti
- Alla qualità dei pasti e alle segnalazioni degli utenti sul gradimento dei medesimi;

Le verifiche di cui sopra saranno effettuate mediante procedure operative che consentano riscontri oggettivi per entrambe le parti e che prevedano il principio del contraddittorio.

## **Art. 3 – SANZIONI**

### *a) Ritardo nella consegna dei pasti*

*I pasti dovranno essere consegnati, con tolleranza di 20 minuti, ai locali di consumo secondo gli orari concordati per ogni singolo plesso scolastico tra le parti sulla base delle esigenze organizzative dei plessi e del servizio.*

*Sarà considerato ritardo la consegna effettuata dopo 20 minuti e non oltre i 40 minuti rispetto all'orario previsto.*

*Ogni dieci ritardi nel corso dell'anno scolastico di riferimento, verranno applicate le sanzioni previste per la mancata consegna di un giorno di cui al punto successivo.*

*In caso di recidiva le sanzioni vengono aumentate, ogni volta, del 50%.*

### *b) Mancata consegna*

*Si considera mancata consegna il caso nel quale i pasti non vengano consegnati affatto o vengano consegnati con un ritardo superiore ai 40 minuti. In tal caso l'Affidatario riconoscerà all'Affidante un credito pari al valore dei pasti che avrebbe dovuto consegnare.*

### *c) Impossibilità di consumare i pasti*

*Qualora, pur essendo stati consegnati in tempo, i pasti non siano consumabili per cause imputabili all'Affidatario, si applica la procedura di cui al punto b).*

*Tali eventuali inadempienze dovranno essere constatate alla presenza di un incaricato dell'Affidatario.*

### *d) Altre inadempienze*

*Altre inadempienze, rispetto a quanto indicato nell'allegato tecnico, dovranno essere contestate in forma scritta dall'Affidante all'Affidatario, che dovrà nel più breve tempo possibile, o fornire adeguate giustificazioni e/o porre rimedio alle stesse.*

*Nel caso tali giustificazioni non siano ritenute sufficienti o il rimedio non sia tempestivo, verrà conteggiata un'inadempienza secondo le modalità previste ai punti a) e b).*

*Le parti si danno atto che le sanzioni previste nel presente articolo non verranno applicate qualora le inadempienze derivino da cause di forza maggiore e comunque non imputabili alle parti stesse.*

*Prima dell'applicazione delle eventuali sanzioni, le parti attiveranno procedure operative che consentano riscontri oggettivi circa le responsabilità e che prevedano il principio del contraddittorio.*

Capannori, .....

**L' AFFIDANTE**

**L' AFFIDATARIO**