



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME
Provincia di Pavia

**Allegato "B" alla Deliberazione
C.C. n. 31 in data 23.11.2015**

N. __ di repertorio

**CONTRATTO DI SERVIZIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
COLLETTIVA**

L'anno duemila__ il giorno _____ del mese di _____, in Rivanazzano Terme (PV) presso la sede comunale.

Davanti a me _____, Segretario del Comune di Rivanazzano Terme (PV), autorizzato a rogare gli atti pubblici in forma amministrativa nei quali il Comune è parte, ai sensi dell'art. 97, comma 4 lettera c), del decreto legislativo 18 agosto 2000 n. 267, senza l'assistenza dei testimoni per avervi i comparenti di comune accordo fra loro e con il mio consenso rinunciato, sono presenti i signori:

1 _____, nato/a a _____ il _____, quale dipendente Responsabile del Servizio, domiciliato per la carica presso la Casa comunale, il quale agisce in nome, per conto e nell'interesse del Comune che rappresenta, avente sede a Rivanazzano Terme (PV) in piazza Cornaggia n. 71, codice fiscale 00485130181 (nel seguito denominato anche Ente o Comune o Amministrazione Comunale);

2. Sergio Bariani, nato a Tortona il 19/02/1962, quale Presidente e Legale Rappresentante dell'ASM Voghera Spa, domiciliato per la carica presso la sede dell'Azienda, il quale agisce in nome, per conto e nell'interesse della Società che rappresenta, avente sede a Voghera (PV) in Via Pozzoni n. 2, codice fiscale e partita I.V.A. n. 01429910183 (nel seguito denominata anche ASM o ASM Voghera).

Premesso

che l'Amministrazione Comunale deve provvedere, ai sensi della normativa vigente (Legge Regionale 20 marzo 1980, n. 31 "Diritto allo studio - norme di attuazione") ai servizi relativi alle ristorazione scolastica in favore degli alunni che frequentano le scuole d'infanzia, le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado, per favorire l'effettiva attuazione del diritto allo studio, facilitando la permanenza nella scuola dell'obbligo di competenza da parte dell'utenza a fronte di orari prolungati oltre le ore 14.00 e garantire il livello qualitativo e dietetico dei cibi, anche ai fini di una corretta educazione alimentare;

che in ottemperanza alla vigente normativa in materia dei servizi pubblici locali la forma di gestione "in economia" non risulta idonea a garantire adeguati livelli di efficienza, efficacia ed economicità;

che il Comune al fine di garantire la tutela della salute pubblica dei propri cittadini residenti ed ottenere adeguati standards di qualità e affidabilità del servizio, intende affidare l'espletamento di tale servizio nel proprio territorio comunale, nell'esercizio del proprio potere di organizzazione, a soggetto dotato di adeguate capacità tecniche ed operative;



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME
Provincia di Pavia

che la vigente normativa in materia di gestione dei servizi pubblici locali prevede che la gestione del servizio possa essere affidata a società a capitale interamente pubblico, a condizione che gli enti titolari del capitale sociale esercitino sulla società un controllo analogo a quello esercitato sui propri servizi e che la società realizzi la parte più importante della propria attività con gli enti pubblici che la controllano;

che, così come chiarito dalla giurisprudenza (Sentenza CdS n. 6529/2010) trattasi di servizio pubblico locale, che però, nella fattispecie, stante le modalità di organizzazione del servizio, le tariffe applicate ed il valore contrattuale, assume rilevanza economica, in quanto in grado di generare potenzialmente in base al fatturato margini significativi di redditività, pur se l'amministrazione in base all'ISEE assume gli oneri di riconoscere tariffe agevolate ad alcune categorie reddituali;

che Voghera Ristorazione S.r.l. gestisce il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Rivanazzano Terme sin dal 2005, in forza di:

- deliberazione C.C. n. 27 del 07.09.2005 con cui era stato approvato schema di convenzione per la fornitura dei pasti presso le scuole Materna di Rivanazzano Terme e Materna di Salice Terme, Scuola Elementare e Media per anni cinque;
- determinazione R.S.A. n. 231 del 6.09.2010 con cui era stato approvato verbale di gara ed effettuata l'aggiudicazione definitiva dell'appalto per il servizio di ristorazione scolastica 2010-2015 alla Ditta Voghera Ristorazione Srl di Voghera (e di cui al contratto n. 123 Rep., registrato a Voghera il 29.10.2010 al n. 83 s. 1)
- determinazione R.S.A. n. 206 del 9.09.2015 con cui è stata attivata proroga tecnica per il proseguimento dell'affidamento in essere del servizio di ristorazione scolastica della Scuola dell'Infanzia di Rivanazzano Terme "Don Alberto Leidi", della Scuola dell'Infanzia di Salice Terme "E. Diviani" (comprensiva delle n. 2 sezioni appartenenti al Comune di Godiasco), della Scuola Primaria di Rivanazzano Terme e della Scuola Secondaria di primo grado di Rivanazzano Terme (di cui al richiamato contratto n. 123/2010 rep.), in attesa di procedere con il nuovo affidamento sino al 31.12.2015, e comunque sino al nuovo affidamento del servizio;

che in conformità al Piano di Razionalizzazione delle Partecipazioni Societarie detenute dagli Enti Locali soci di ASM Voghera Spa, approvato dall'assemblea dei soci di ASM Voghera Spa nella seduta del 26/06/2015, è stata attivata la procedura di fusione per incorporazione di Voghera Ristorazione Srl in ASM Voghera Spa, che acquisirà quindi in breve l'attività della società incorporata;

che l'Assemblea Straordinaria dei Soci di ASM Voghera S.p.A. ha approvato in data 20.10.2015 il progetto di Fusione Societaria tra ASM Voghera Spa e Voghera Ristorazione S.r.l.;

che ASM Voghera, anche per il tramite di Voghera Ristorazione Srl, sta operando come gestore dei servizi di ristorazione scolastica collettiva per i comuni confinanti con il territorio del Comune, ove garantisce adeguati ed omogenei standards qualitativi del servizio, con ciò prefigurandosi come soggetto gestore pubblico di riferimento per la gestione dei servizi di ristorazione scolastica collettiva del territorio;



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

che ASM Voghera Spa è società per azioni a totale partecipazione pubblica, con controllo da parte degli enti locali soci analogo a quello esercitato sui propri servizi;

che ASM Voghera Spa svolge la parte più importante della propria attività con gli enti che la controllano e pertanto possiede i requisiti essenziali a rendere possibile l'affidamento diretto mediante "in house providing";

che il possesso di tali requisiti è stato altresì riscontrato dalla relazione, redatta ai sensi della normativa vigente e pubblicata sul sito internet del comune, che da conto delle ragioni e della sussistenza dei requisiti previsti dall'ordinamento europeo per la forma di affidamento prescelta e che definisce i contenuti specifici degli obblighi di servizio pubblico e servizio universale;

che il Comune di Rivanazzano Terme è titolare di una quota di partecipazione azionaria al capitale interamente pubblico di ASM Voghera Spa;

che pertanto si prefigura la necessaria strumentalità di ASM Voghera Spa rispetto al Comune, che lega l'attività degli stessi soggetti agli interessi del Comune;

che sono stati compiutamente espletati tutti gli adempimenti previsti dalla normativa vigente e propedeutici all'affidamento con la prescelta modalità "in house providing";

che conseguentemente l'Amministrazione Comunale ha ritenuto di garantire maggiormente l'interesse pubblico convenendo, nelle forme previste dalla vigente normativa, l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica collettiva, come di seguito specificato, ad ASM Voghera Spa;

che con le rispettive deliberazioni G.C. n. 54 del 9.07.2015 e G.C. n. 69 del 29.07.2015, il comune di Rivanazzano Terme e il comune di Godiasco Salice Terme hanno approvato il "PROTOCOLLO D'INTESA TRA IL COMUNE DI RIVANAZZANO TERME ED IL COMUNE DI GODIASCO SALICE TERME PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA "E. DIVIANI", con cui il comune di Godiasco Salice Terme conferisce delega al Comune di Rivanazzano Terme a svolgere la procedura di affidamento anche in nome e per conto dell'ente delegante per l'assegnazione del servizio di ristorazione scolastica anche a favore degli alunni frequentanti le n. 2 sezioni della scuola dell'infanzia "E. Diviani" facenti capo al Comune di Godiasco Salice Terme stesso;

tutto quanto sopra premesso, si stipula a conviene quanto segue:

CAPO I – DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE

ARTICOLO 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO

L'oggetto del contratto è costituito dall'affidamento del servizio di ristorazione scolastica della Scuola dell'Infanzia di Rivanazzano Terme "Don Alberto Leidi", della Scuola dell'Infanzia di Salice



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

Terme "E. Diviani" (comprensiva delle n. 2 sezioni appartenenti al Comune di Godiasco Salice Terme), della Scuola Primaria di Rivanazzano Terme e della Scuola Secondaria di primo grado di Rivanazzano Terme.

Tale servizio consiste nella:

- a) preparazione dei pasti (comprese le diete speciali) presso i centri cottura di proprietà del Comune di Rivanazzano Terme;
- b) preparazione, trasporto e confezionamento dei pasti destinati agli alunni, agli insegnanti e altri adulti ammessi alla consumazione della Scuola dell'Infanzia "Diviani" di Salice Terme;
- c) sanificazione dei centri cottura (uno sito presso la Scuola dell'Infanzia di Rivanazzano Terme di via Garibaldi ed uno sito presso il Plesso Scolastico di via XX Settembre).

La preparazione e il confezionamento dei pasti avverrà presso i Centri Cottura del Comune di Rivanazzano Terme ubicati uno presso la Scuola dell'Infanzia di Rivanazzano Terme di via Garibaldi ed uno presso il Plesso Scolastico di via XX Settembre.

La somministrazione verrà effettuata dal personale dell'Istituto Comprensivo Statale di Rivanazzano Terme:

- a) per la scuola d'infanzia di Rivanazzano Terme presso il refettorio adiacente il Centro Cottura;
- b) per la scuola primaria e secondaria di I grado presso il refettorio adiacente il Centro Cottura;
- c) per la scuola dell'Infanzia di Salice Terme, il pasto dovrà essere preparato, trasportato e consegnato (mediante il sistema del "legame differito-caldo") presso la scuola medesima, ubicata in Via Gennaro.

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla gestione del servizio sono a carico della ditta affidataria.

ARTICOLO 2 – DURATA DELL’AFFIDAMENTO

La durata dell'affidamento è riferita al seguente periodo: 1° GENNAIO 2016 - 31 AGOSTO 2020, salvo proroga ai sensi di legge.

La ditta affidataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto a definire un nuovo contratto.

ARTICOLO 3 - CARATTERE E CONTINUITA' DEI SERVIZI

I servizi oggetto dell'affidamento contemplati nella presente contratto di servizio sono da considerare ad ogni effetto servizi pubblici e costituiscono attività di pubblico interesse e quindi sottoposta alla normativa dettata in materia.

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico dell'Istituto scolastico servito, con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. Non sono quindi ammesse interruzioni del servizio per chiusura o ferie della ditta affidataria. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura. Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

sarà imputabile alla controparte. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo. E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Alla scadenza del contratto, la ditta affidataria si impegna a riconsegnare i locali con gli impianti e le attrezzature al Comune di Rivanazzano Terme. Le attrezzature, la stoviglieria e quant'altro acquistato dalla ditta affidataria per l'espletamento del servizio resteranno di proprietà comunale. Il gestore si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, trasformazioni, ai locali sia dei centri cottura che dei refettori, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 4 - MODIFICA DEI SERVIZI E SERVIZI AGGIUNTIVI

Qualora nel corso dell'affidamento si rendesse necessario procedere a modifiche dei servizi, per l'entrata in vigore di nuove disposizioni legislative o per ragioni di pubblico interesse è facoltà dell'Ente apportare modifiche e variazioni alle modalità di esecuzione, previa opportuna valutazione economica delle stesse, espletata congiuntamente alla ditta affidataria, finalizzata a garantire il mantenimento dell'equilibrio economico dell'affidamento.

L'Ente inoltre ha la facoltà di affidare ulteriori servizi complementari a quelli oggetto dell'affidamento di cui al presente contratto, previa opportuna valutazione economica espletata congiuntamente alla ditta affidataria e conseguente adeguamento dei corrispettivi.

L'Ente potrà richiedere alla ditta affidataria l'espletamento di altri servizi aventi affinità ed attinenza con quelli oggetto del presente contratto. Tali servizi saranno valutati mediante costruzione dei nuovi prezzi previa analisi congiunta da parte dell'Ente e della ditta affidataria, con stesura di apposito verbale di concordamento nuovi prezzi unitari. Essendo tali servizi a richiesta e pertanto eventuali, qualora l'Ente ritenga di avvalersene, si procederà separatamente alla stipulazione di apposito contratto.

L'Amministrazione Comunale potrà inoltre richiedere alla ditta affidataria l'espletamento di servizi speciali con carattere episodico o occasionati da circostanze eccezionali, il cui corrispettivo verrà concordato dalle parti.

ARTICOLO 5 – PROVENTI DEL SERVIZIO

I proventi derivanti dalla riscossione delle tariffe riferite allo svolgimento del servizio sono di pertinenza del Comune e vengono incassati dallo stesso.

La ditta affidataria assicura la propria disponibilità a collaborare con il Comune, secondo modalità da definire congiuntamente, per il corretto adempimento degli obblighi e delle previsioni normative relative all'argomento.

La ditta affidataria assicura la propria disponibilità a svolgere per conto del Comune, quale servizio aggiuntivo complementare a quelli oggetto dell'affidamento di cui al presente contratto, le attività relative alla determinazione ed alla riscossione della tariffa di cui sopra, qualora espressamente richiesto e previo riconoscimento di specifico corrispettivo concordato tra le parti.



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME
Provincia di Pavia

ARTICOLO 6 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA/SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO

La ditta affidataria dovrà provvedere con proprio personale alla preparazione dei pasti e al riordino, pulizia e sanificazione dei centri cottura.

L'utenza potenziale risulta così distribuita:

PLESSO SCOLASTICO	N. PASTI MEDI ANNUI PRESUNTI (dati anno 2014)
Scuola Infanzia di Rivanazzano Terme (presso le aule della scuola medesima - durante il normale calendario scolastico)	7.561
Scuola Infanzia di Salice Terme (presso le aule della scuola medesima - durante il normale calendario scolastico)	7.795 di cui circa n. 2.368 Rivanazzano T. circa n. 5.427 Godiasco s.t.
Scuola Primaria (durante il normale calendario scolastico)	12.695
Scuola Secondaria I grado (durante il normale calendario scolastico)	2.612
TOTALE PASTI ANNUALI PRESUNTI	30.663

Tali dati hanno valore indicativo e non costituiscono obbligo per l'A.C.

Il valore presunto del contratto pertanto è stimabile in presunti € 125.000,00 annui e quindi in presunti € 580.000,00 per l'intera durata contrattuale.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, l'A.C. si riserva la possibilità di affidare a mezzo di procedura negoziata ed in coerenza con il piano di produzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

Il comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la ditta affidataria.

I numeri dei pasti riportati e quelli complessivi annui sono dati del tutto indicativi e non costituiscono obbligo per l'A.C.; il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno attraverso le prenotazioni dei pasti.

Spetta, in ogni caso, alla ditta affidataria il corrispettivo per i soli pasti effettivamente ordinati e forniti.

ARTICOLO 7 – ORARIO DEL CONSUMO DEI PASTI

La ditta affidataria si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari concordati con l'Amministrazione Comunale.

Indicativamente gli orari del pranzo sono i seguenti:

- ore 11.30 scuola infanzia Salice Terme;
- ore 11,30-11.45 scuola infanzia Rivanazzano Terme



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

- ore 12,15 scuola primaria;
- ore 13:00 scuola secondaria di I grado

Detti orari potranno subire variazione nel corso dell'anno.

Nel caso si riscontrasse un notevole aumento dell'utenza giornaliera, l'Amministrazione Comunale si riserva, in accordo con l'autorità scolastica e con la ditta affidataria del servizio, di organizzare turni per la somministrazione dei pasti.

La somministrazione verrà effettuata dal personale dell'Istituto Comprensivo Statale di Rivanazzano Terme:

- a) per la scuola d'infanzia di Rivanazzano Terme presso il refettorio adiacente il Centro Cottura;
- b) per la scuola primaria e secondaria di I grado, presso il refettorio adiacente il Centro Cottura;
- c) per la scuola dell'Infanzia di Salice Terme, il pasto dovrà essere preparato, trasportato e consegnato (sistema legame differito caldo) presso la scuola medesima, ubicata in Via Gennaro.

ARTICOLO 8 - PRENOTAZIONE PASTI

Il personale scolastico procede quotidianamente alla raccolta prenotazioni e presenze pasti nei singoli plessi, e provvede quindi all'inoltro dei dati ai Centri Cottura.

I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nei menù in vigore (allegato A) e dovranno essere preparati con prodotti in conformità all'allegato B) "Qualità materie prime per la ristorazione scolastica".

Durante l'affidamento potranno essere apportare modifiche alle caratteristiche merceologiche delle materie prime e ai menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo di quelli previsti dall'allegato A), senza aumento di spesa del servizio.

Le parti concorderanno le eventuali variazioni economiche, ove occorranò a seguito di significative variazioni di qualità delle derrate.

ARTICOLO 9 – MODALITA' DI PREPARAZIONE – TRASPORTO – CONSEGNA

I pasti dovranno essere preparati presso i centri cottura, con personale e derrate a carico della ditta affidataria, la quale dovrà provvedere alla consegna al personale scolastico per la somministrazione presso i terminali di consumo (refettorio, aule scolastiche, ecc.).

Laddove è previsto il trasporto dei pasti, questo dovrà avvenire utilizzando mezzi di trasporto della ditta affidataria e garantendo il legame fresco-caldo, a mezzo di contenitori termoisolati (per le diete speciali si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati minorazione).

I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e succ. modif. ed integrazioni, Reg CE 1935/2004).

Costituiscono parte integrante del presente contratto di servizio i seguenti allegati:

- "Qualità materie prime per la ristorazione scolastica", allegato B
- "Metodi di cottura", allegato C;
- "Prospetto grammature" per la scuola d'infanzia, primaria e secondaria di 1^a grado, nonché grammature a crudo dei primi e secondi piatti, allegato D;
- "Norme generali per l'applicazione del menu", allegato E;
- "Proposte di ricette per la formulazione di un menu", allegato F.

ARTICOLO 10 - TRASPORTO PASTI PRESSO SCUOLA "DIVIANI"



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con automezzi a ciò autorizzati, rispondenti a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80 e propri della Ditta affidataria, previa comunicazione al Comune della relativa targa.

Il trasporto dovrà essere effettuato nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura di almeno 65 gradi utilizzando i contenitori termici che devono essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
- gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati ecc.) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati;
- il trasporto del pane e della frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso il plesso scolastico, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere, non prima di 20 minuti dall'orario stabilito per la somministrazione, presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Qualora l'Amministrazione o l'ASL lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

Tutti i contenitori dovranno comunque garantire l'assoluto rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, del quale un incaricato della scuola conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta affidataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

ARTICOLO 11 – RESPONSABILITA' DELLA DITTA AFFIDATARIA

La ditta affidataria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esercizio del servizio, compreso l'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati.

La ditta affidataria, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

A tale proposito, la ditta affidataria contrarrà per tutta la durata del contratto un'assicurazione contro i rischi dall'esercizio dell'attività, con massimale non inferiore a €. 1.500.000,00, anche prodotti per colpa lieve, inerenti la gestione della ristorazione scolastica, con espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune di Rivanazzano Terme. Infatti il Comune di Rivanazzano Terme è da ritenersi, per questi effetti, come terzo.

La ditta affidataria dovrà coprire, altresì, i rischi di danno per furto, incendio, scoppio o altri eventi calamitosi relativamente agli immobili ed alle attrezzature di proprietà del Comune. La polizza dovrà avere un massimale non inferiore a € 1.000.000,00.

La polizza dovrà tener conto della responsabilità civile verso terzi per tutti i rischi derivanti dall'attività di servizio di gestione, compresa intossicazione, avvelenamento, ingestione di cibi o bevande avariate, nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'impresa con un massimale non inferiore a € 2.000.000,00.

A prescindere dai massimali assicurati, la ditta affidataria è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.

ARTICOLO 12 – ONERI DELLA DITTA AFFIDATARIA

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente contratto, la ditta affidataria si impegna a provvedere:

- al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale eventualmente necessario che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- alla fornitura del vestiario per tutto il personale addetto al servizio e componenti commissione mensa, in occasione delle visite di controllo;
- a tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'impianto e per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente contratto. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- all'assicurazione per danni a cose ed a persone, nonché quelle relative alla responsabilità civile della ditta affidataria verso i terzi;
- a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- all'acquisto ed al trasporto ed allo stoccaggio e corretta conservazione delle derrate alimentari;
- all'organizzazione di corsi di formazione di tutto il personale di servizio;
- ai costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione;
- alla formulazione e applicazione degli appositi manuali e procedure di autocontrollo conformemente a quanto previsto dal D.lgs. n. 193/2007. Il piano di autocontrollo in quanto espressamente richiamato, fa parte integrante del contratto di appalto;
- ad effettuare controlli di analisi di campionatura microbiologica (n. 1 ogni trimestre) e provvedere altresì ad eseguire analisi chimiche sulle materie prime.

Restano a carico del Comune i costi derivanti dai consumi di acqua, energia elettrica, riscaldamento, gas metano, e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti relativi ai centri cottura.



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME
Provincia di Pavia

ARTICOLO 13 – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione, alla cottura e al trasporto dei pasti sarà a carico della ditta affidataria che provvederà all'attribuzione delle qualifiche di tale personale e provvederà a tutte le relative disposizioni.

La ditta affidataria è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 1^a ottobre, all'Amministrazione Comunale l'elenco completo del personale impiegato, corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla ditta affidataria, secondo quanto previsto dalle vigenti leggi.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica: in particolare per ogni refettorio deve essere individuata una persona responsabile.

Il Rapporto personale utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'Amministrazione Comunale.

Dovrà essere presentato il numero di personale impiegato e il monte ore settimanale.

In caso di assenza del personale sussiste l'obbligo per la ditta affidataria del relativo reintegro se il numero di ore non lavorate giornalmente supera il 10% del monte ore complessivo giornaliero; tale reintegro dovrà avvenire entro un giorno.

Tutto il personale dipendente della ditta affidataria dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla Ditta stessa e portare in modo visibile un cartellino di riconoscimento con foto e nome.

Saranno a carico della ditta affidataria le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.

ARTICOLO 14 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un'adeguata e sistematica formazione del personale impiegato.

La ditta affidataria è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 1^a ottobre, all'Amministrazione Comunale, un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale.

ARTICOLO 15 - SEPARAZIONE DEI RIFIUTI

I rifiuti prodotti durante la preparazione dei pasti e quelli di risulta dalla loro consumazione dovranno essere separati e smaltiti in appositi contenitori. Dovranno quindi essere separati e conferiti in appositi contenitori per la raccolta differenziata i seguenti rifiuti:

- Umido compostabile (scarti non conditi)
- Umido non compostabile
- Secco
- Plastica



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME
Provincia di Pavia

- Carta
- Vetro/metallo.

ARTICOLO 16 – VESTIARIO

La ditta affidataria dovrà fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materie di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

E' altresì tenuta a fornire camici diversi da indossare per le operazioni di pulizia.

ARTICOLO 17 – RISPETTO DELLA NORMATIVA

La ditta affidataria dovrà altresì garantire l'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dal D.Lgs 81/08 e successive modifiche ed integrazioni.

La ditta affidataria dovrà inoltre garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un piano di autocontrollo dell'igiene, specifico per i Centri Cottura di Rivanazzano Terme, secondo quanto previsto dal Reg CE 852/2004.

Dovrà altresì garantire il rispetto della Normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nelle formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg CE 178/2002.

ARTICOLO 18 - D.U.V.R.I.

Il DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi da interferenze - All. G), redatto ai sensi del D.Lgs. 81/08, art. 26, commi 3 e 5, contiene le misure di prevenzione e protezione da adottare al fine di eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi derivanti da possibili interferenze tra le attività svolte dall'impresa affidataria e quelle svolte dai lavoratori presenti o cooperanti nel medesimo luogo di lavoro presso cui l'impresa affidataria dovrà fornire i servizi oggetto di gara.

Il DUVRI dovrà essere sottoscritto dal Comune di Rivanazzano Terme e dall'impresa affidataria.

IL DUVRI potrà essere aggiornato dallo stesso committente, anche su proposta dell'esecutore del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative.

Nel DUVRI vengono riportate solo le misure per eliminare i rischi derivanti dalle possibili interferenze presenti nell'effettuazione della prestazione (anche verso gli utenti), sono quindi escluse le misure atte ad eliminare i rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici. Tali imprese dovranno dimostrare di ottemperare a tutti gli adempimenti in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro previsti dal D.Lgs. 81/08 (valutazioni dei rischi, informazione, formazione, addestramento, utilizzo DPI, presidi medicali, ecc.), e consegnare all'amministrazione comunale, prima dell'inizio dei lavori, il proprio Documento di Valutazione dei Rischi.

ARTICOLO 19 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE

La ditta affidataria dovrà attuare, nei confronti dei lavori costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui svolgono lavori,



COMUNE DI RIVIANAZZANO TERME
Provincia di Pavia

nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabili nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

ARTICOLO 20 – ALIMENTI

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la ditta affidataria è tenuta a garantire la rispondenza degli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.

Inoltre gli alimenti dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- avere una corretta etichettatura, facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto);
- possedere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale, nella fase di detenzione;
- lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in cella frigorifera;

Non è ammesso l'impiego di carne bovina, che non derivi da animali nati, allevati e macellati esclusivamente in Italia.

Non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti di pesce pangasio.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

La ditta affidataria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando l'Amministrazione Comunale lo ritenga necessario le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.

ARTICOLO 21 – MENU

Il menu sarà unico per le scuole d'Infanzia, Primarie e Secondaria di 1° grado, come approvato dall'Asl Pavia, diversificato per il periodo autunno-inverno e primavera-estate (All. A).

Durante il pasto dovrà essere servita acqua in bottiglie PET da 0,50.

Presso ciascun refettorio dovrà inoltre essere a disposizione di chi lo richiedesse sale da cucina arricchito con iodio, secondo quanto stabilito dalla L 21/3/2005 n. 55.

La Ditta affidataria dovrà garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione dei pasti che risultassero poco accettati dall'utenza.

La ditta affidataria dovrà inoltre essere disponibile a fornire cestini freddi o pranzi per altre occasioni, secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con l'Amministrazione Comunale.

La composizione dei suddetti cestini dovrà essere formulata sulla base dei suggerimenti nutrizionali per occasioni o momenti di una giornata scolastica redatti da ASL Pavia.



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

Per tutti gli utenti in occasione di festività particolari quali: S. Natale, Carnevale e S. Pasqua, potranno essere richiesti in più alla ditta e quest'ultima si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per il Comune di Rivanazzano Terme, alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione (ad esempio panettone/pandoro monoporzione, torte semplici di tipo casalingo o altri dolci analoghi), da concordare preventivamente con l'ufficio comunale preposto.

In occasione delle feste di fine anno scolastico potrà essere richiesta la fornitura di dolci, pizze e succhi di frutta senza oneri aggiuntivi per il Comune di Rivanazzano Terme.

Su proposta dell'Amministrazione Comunale, delle scuole e della commissione mensa o della ditta, potrà essere concordata la somministrazione di menù speciali (di regioni diverse dalla nostra, etnici ecc...), in occasione di particolari eventi e/o progetti sull'argomento alimentazione.

I menù non potranno essere modificati da parte della ditta affidataria, se non previa intesa con l'Amministrazione Comunale, sentito il referente comunale, il parere della ASL di Pavia, nonché della Commissione Mensa.

E' però consentita una variazione al menu nei seguenti casi:

- 1) guasti di uno o più impianti e attrezzature;
- 2) interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.) dovute a causa di forza maggiore;
- 3) avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- 4) mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori (da documentare).

In ogni caso la ditta affidataria dovrà dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale delle succitate variazioni di menu; le eventuali variazioni dovranno comunque essere concordate con gli uffici comunali preposti e dovrà essere effettuata comunicazione agli utenti.

ARTICOLO 22 – DIETE SPECIALI E DIETE IN BIANCO

La ditta affidataria si impegna a fornire diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata all'Amministrazione Comunale, allegando relativo certificato medico.

Potranno inoltre essere richieste diete speciali anche per motivi etici e religiosi.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menu del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare.

La ditta affidataria si impegna ad adeguarsi alle indicazioni formulate dalla locale ASL relativamente alle singole diete speciali.

Le diete speciali richieste dovranno essere confezionate dalla ditta affidataria in contenitori singoli, porzionate singolarmente e sigillate recante etichettatura riportante il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

Nel caso di trasporto, dovrà essere garantito un sistema di trasporto adeguato in contenitori singoli, atto a garantire il rispetto delle temperature di somministrazione richieste dalle attuali disposizioni legislative.

Presso i Centri Cottura dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi e degli alimenti non ammessi.

La Ditta affidataria si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D.Lgs 196/2003 in materia di protezione dei dati personali.

La ditta affidataria si impegna a fornire anche diete in bianco su specifica richiesta degli interessati, per le quali non sono necessarie certificazioni. La durata della dieta in bianco sarà di tre giorni. Per diete più lunghe sarà necessaria relativa certificazione.



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME
Provincia di Pavia

ARTICOLO 23 – UTILIZZO PRODOTTI BIO, D.O.P. E I.G.P. E PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

La ditta affidataria si impegna a proporre, quale miglioria, l'inserimento di prodotti BIO (prodotti ottenuti mediante tecniche di Agricoltura Biologica come definiti da Reg CE 2092/91 e Reg CE 834/2007), D.O.P. e I.G.P. e prodotti provenienti dal commercio equo e solidale.

Il loro numero e l'opportunità di un loro inserimento saranno oggetto di valutazione da parte dell'Amministrazione Comunale, della Commissione Mensa e dell'ASL.

La ditta affidataria dovrà indicare le modalità di gestione di tali alimenti e le eventuali analisi per la ricerca di pesticidi da effettuare nel corso di ciascun anno scolastico e il cui costo sarà a carico della Ditta stessa.

ARTICOLO 24 – TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE-SOMMINISTRAZIONE

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:

- a) il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo;
- b) l'eventuale trasporto del formaggio grattugiato deve avvenire in appositi contenitori;
- c) la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- d) tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- e) tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, saranno ammesse deroghe a tale disposizione solo dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale;
- f) per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +60°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione;
- g) per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +10°C;
- h) per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +4°C. Potranno essere applicate deroghe a tale disposizione, secondo quanto stabilito dal D.P.R. 327/80, in merito alla somministrazione differita;
- i) è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- j) tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- k) ai soli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali e per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
- l) lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo che per gli alimenti che possono essere cotti tal quale;
- m) le verdure per i contorni devono preferibilmente essere cotte al vapore, o al forno;



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

- n) le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
- o) nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
- p) non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i “fondi di cottura”, ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
- q) non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menu il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l’Amministrazione Comunale;
- r) tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l’aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- s) tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica. Deroghe a tali indicazioni potranno essere applicate solo previa comunicazione all’Ufficio comunale responsabile e comunque dovranno essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo dell’igiene predisposto dalla Ditta Affidataria.
- t) non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti di dado di carne. E’ ammesso l’uso di dado vegetale, solo a seguito di autorizzazione dell’Amministrazione comunale.
- u) verrà privilegiato, per quanto possibile, l’utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale (stoviglie, piatti, tovaglioli,...), privilegiando materiali riutilizzabili.

ARTICOLO 25 – CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la ditta affidataria dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 150 grammi per ogni preparazione somministrata, tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso il Centro Cottura per le 48 ore successive il giorno della somministrazione.

Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

ARTICOLO 26 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanizzate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.

Il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere, oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, i seguenti interventi:

- a. pulizia dei vetri una volta ogni mese (o più frequentemente in caso di sporcamento dovuto a condizioni atmosferiche particolari o altre necessità);
- b. pulizia periodica degli eventuali davanzali interni presenti;
- c. deragnatura una volta ogni mese (come minimo) e qualora se ne presenti la necessità;
- d. utilizzo di attrezzature per un lavaggio meccanico dei pavimenti della cucina, una volta ogni mese;



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

e. detersione e disinfezione settimanale dell'area stoccaggio rifiuti (umido e secco) e dei contenitori appositi.

La ditta affidataria dovrà inoltre predisporre per i Centri Cottura un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di ratti ed insetti striscianti, adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione.

Restano a carico della ditta affidataria i prodotti necessari alla detersione ed alla disinfestazione degli ambienti, delle attrezzature e delle stoviglie, privilegiando, per quanto possibile, l'utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità (e quindi a ridotto impatto ambientale).

ARTICOLO 27 – ATTIVITA' DI CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale tecnico incaricato, controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente contratto, sia presso il Centro Cottura, che presso i terminali di somministrazione.

La suddetta attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, bilance, macchina fotografica, ecc.)

I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno. Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

ARTICOLO 28– COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa collabora con l'Amministrazione Comunale di Rivanazzano Terme nella rilevazione della modalità di erogazione del servizio di ristorazione scolastica, visto il ruolo positivo esercitato dalla stessa nell'interesse dell'utenza.

La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza un ruolo:

- a) di collegamento con l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- b) di monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di schede opportunamente predisposte;
- c) di consultazione per quanto riguarda il menu scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

Ruolo, compiti, relazioni e modalità di funzionamento sono disciplinate da apposito regolamento predisposto dall'Amministrazione Comunale e da quanto previsto dalla direttiva regionale in materia di Ristorazione Scolastica.

ARTICOLO 29 – RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla ditta affidataria, per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo.

Se entro otto giorni lavorativi dalla data di comunicazione, la ditta affidataria non fornirà nessuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le eventuali penalità previste dal presente contratto, o altro provvedimento.

ARTICOLO 30 – ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME
Provincia di Pavia

La Ditta affidataria ha l'obbligo di segnalare all'Amministrazione Comunale e di far pervenire in seguito, i risultati delle eventuali analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al Servizio di ristorazione scolastica da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

ARTICOLO 31 – RIFIUTO DELLA FORNITURA

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che tali risultino dopo l'ispezione delle autorità sanitarie competenti, saranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo.

ARTICOLO 32 – STRUTTURA, ATTREZZATURA, ARREDI

L'A.C. cede in uso e consegna alla ditta affidataria, alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, i centri cottura e le attrezzature e gli arredi ivi presenti. La ditta affidataria si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto, a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

La ditta affidataria si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature, senza l'autorizzazione del Comune e/o degli organi competenti.

L'eventuale ripristino è a carico della ditta affidataria, fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali.

I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.

La ditta affidataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

La ditta affidataria si impegna a realizzare le opere di compartimentazione del locale refettorio di via Manzoni come da progetto finalizzato all'ottenimento del relativo CPI in possesso dell'amministrazione comunale.

Alla scadenza del contratto ogni eventuale fornitura o installazione effettuata presso i centri di cottura passerà gratuitamente in capo al comune.

La ditta affidataria s'impegna all'uso corretto e diligente con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

La ditta affidataria deve segnalare tempestivamente all'Amministrazione Comunale di Rivanazzano Terme qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possono averli determinati, nonché provvedere alla risoluzione del problema.

La ditta affidataria non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo autorizzazione dell'Amministrazione Comunale e delle autorità competenti.

ARTICOLO 33 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE MACCHINE, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMPIANTI



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine, delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi per la distribuzione dei pasti, nonché la sostituzione delle stesse, qualora non più idonee all'utilizzo, presenti presso i Centri Cottura ed i refettori sono a carico della ditta affidataria, che dovrà garantirne il funzionamento adeguato e il buono stato di manutenzione.

ARTICOLO 34 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE STRUTTURE

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei Centri Cottura è a carico della ditta affidataria, che dovrà provvedere anche alla riparazione e/o sostituzione degli impianti termo-sanitari, idraulici, fognari (sino all'innesto con la pubblica fognatura) ed elettrici.

La ditta affidataria si impegna ad effettuare almeno n. 1 intervento di tinteggiatura dei locali adibiti a preparazione pasti nel corso della durata contrattuale.

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, la ditta affidataria dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate, regolamentandone l'accesso per non intralciare lo svolgimento del servizio.

L'Amministrazione Comunale non si assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei pasti non è consentito l'accesso al personale estraneo non autorizzato.

ARTICOLO 35 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA: SPECIFICHE TECNICHE

La ditta affidataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 2 giorni successivi al verificarsi del guasto.

Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia la ditta affidataria sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dalla ditta affidataria dovrà pervenire copia della bolla della Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante della cucina e del refettorio.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità di efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio la ditta affidataria dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

1. Dati identificativi della macchina.
2. Sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario.
3. Data di ogni intervento.
4. Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzioni di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti. Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), ed in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.

Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di strutture, impianti tecnologici, macchine ed apparecchiature valgono le indicazioni espresse in precedenza.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale:

- vigilare sulla gestione della cucina centralizzata e del refettorio e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;
- intimare l'esecuzione dei lavori ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione della cucina e del refettorio;
- eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese alla ditta affidataria, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra;
- imporre la destinazione degli eventuali indennizzi assicurativi riscossi dalla ditta affidataria per danni subiti o per incendi o per altre eventualità assicurative, alle riparazioni e ricostruzioni necessarie.

ARTICOLO 36 – FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE, MATERIALE A PERDERE

Per entrambi i centri di cottura dovranno essere fornite a carico della ditta affidataria tutte le necessarie stoviglie/pentolame ed utensili di cucina necessari per l'adempimento del servizio di ristorazione scolastica.

Alla scadenza del contratto la fornitura o installazione effettuata per i sopra citati centri di cottura passerà gratuitamente in capo al comune.

La ditta affidataria è tenuta a fornire tutto il materiale monouso a perdere necessario per il funzionamento del servizio, quali tovagliette in carta monouso, tovaglioli di carta, piatti, bicchieri, posate, etc..

Verrà privilegiato, per quanto possibile, l'utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale (stoviglie, piatti, tovaglioli,...), privilegiando materiali riutilizzabili.

ARTICOLO 37 – PENALITA'

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del presente contratto.



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

Sulla base delle osservazioni rilevate dagli organi di controllo, l'Amministrazione comunale farà pervenire per iscritto alla ditta affidataria le osservazioni e le contestazioni relative alle singole inadempienze.

Se entro 10 (dieci) giorni dalla data delle comunicazioni la Ditta Affidataria non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione comunale applicherà le misure repressive previste dal presente contratto.

L'Amministrazione Comunale, previa contestazione, applicherà le penalità seguenti:

CAUSALE	PENALE
fornitura non corrispondente alle grammature	€ 1.100,00
non corrispondenza delle temperature indicate	€ 550,00
grave e duratura mancanza d'igiene	€ 2.500,00
mancato rispetto del piano di sanificazione	€ 750,00
mancato preavviso di 48 ore per sciopero personale	€ 1.500,00
alimenti non conformi alle caratteristiche previste nell'allegato B)	€ 1.500,00
mancato rispetto art 24 (tecnologia di manipolazione)	€ 2.000,00
mancata applicazione ed adeguata documentazione del piano di autocontrollo	€ 500,00
mancata, insufficiente ed inadeguata dotazione del vestiario per il personale	€ 500,00
mancato rispetto orario della consegna dei pasti di cui art. 7	€ 500,00
reiterato mancato rispetto orario consegna pasti art. 7 presso medesima scuola	€ 1.000,00
mancate registrazioni relative alla rintracciabilità dei prodotti alimentari	€ 500,00
mancato approntamento del campione testimone	€ 250,00
mancato rispetto del menù senza la opportuna autorizzazione	€. 500,00

Per le infrazioni alle norme del contratto per le quali non sia stata prevista una specifica sanzione, verrà applicata, secondo gravità, una sanzione da un minimo di € 500,00 (cinquecento/00) ad un massimo di € 3.000,00 = (tremila/00).

E' fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature e beni di pertinenza comunale annessi alla ristorazione scolastica per finalità diverse da quelle oggetto del presente contratto, fatto salvo casi autorizzati dall'Amministrazione comunale e/o previsti dal presente contratto. In caso di contravvenzione alla presente norma sarà applicata la penale di € 5.000= (cinquemila/00), salvo che l'infrazione non costituisca più grave reato punibile a norma del Codice Penale.

L'applicazione delle penalità avverrà previa contestazione e acquisizione delle eventuali discolpe, con provvedimento del Responsabile del Servizio competente. L'avvio del procedimento avverrà, a cura del Responsabile del Servizio Amministrativo, con raccomandata a/r o PEC e l'assegnazione di un termine di 10 giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto.

Il comune di Rivanazzano Terme può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi nei confronti della ditta per il pieno risarcimento dei danni subiti.

Nel caso in cui si verifichi l'applicazione di penali per più di 5 (cinque) volte nel corso di un anno o di un anno scolastico, o in caso di gravità rilevante dell'inadempimento, l'Amministrazione comunale potrà dichiarare, ex legem et ipso facto, la decadenza del contratto per fatto e colpa grave della ditta affidataria. In tal caso la ditta affidataria dovrà provvedere al risarcimento dei danni a favore del Comune.



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME
Provincia di Pavia

Se durante l'anno la Ditta ha ricevuto almeno 3 contestazioni per le quali ha proposto delle controdeduzioni non accettate dall'ente appaltante, si dà luogo alla risoluzione automatica del contratto.

ARTICOLO 38 – SUBAPPALTO

E' vietato, sotto pena di rescissione "de jure" del Contratto, la cessione e qualsiasi altra forma di sub affidamento totale o parziale del servizio.

La ditta affidataria ha facoltà di subappaltare, previa autorizzazione dell'A.C. i soli servizi accessori:

- servizio analisi di laboratorio
- servizio di derattizzazione e disinfestazione
- lavori di manutenzione.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri a carico dell'impresa affidataria, che rimane l'unico e solo responsabile nei confronti dell'amministrazione appaltante.

ARTICOLO 39 - IPOTESI DI RISOLUZIONE E RECESSO DEL CONTRATTO

In caso di reiterato inadempimento della ditta affidataria anche a uno solo degli obblighi assunti con il presente contratto ed i suoi allegati, nonché con gli atti aggiuntivi e/o integrativo-modificativi che si protragga oltre il termine, non inferiore comunque a 10 (dieci) giorni, che verrà assegnato e comunicato con lettera a.r. dall'A.C. per porre fine all'inadempimento, l'A.C. ha la facoltà di considerare risolto di diritto il contratto nonché di procedere nei confronti della ditta affidataria per il risarcimento dell'eventuale ulteriore danno. In ogni caso resta salva la facoltà dell'A.C. di procedere all'esecuzione del contratto in danno della ditta affidataria.

In ogni caso il contratto potrà essere dichiarato risolto di diritto dall'A.C. oltre che nei casi previsti negli articoli precedenti anche per i seguenti motivi:

- a) nel caso di insolvenza o di grave dissesto economico e finanziario della ditta affidataria risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari della ditta affidataria;
- b) nel caso in cui taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico della ditta affidataria siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
- c) nel caso di interruzione nell'esecuzione dell'attività affidate non dipendente da cause di forza maggiore;
- d) nel caso di impiego di personale non dipendente della ditta affidataria;
- e) in caso di inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- f) qualora si verifichi l'utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) qualora si verifichino casi di grave intossicazione alimentare per cause dipendenti dall'impresa affidataria;



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;

i) violazione del divieto di subappalto;

l) per ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata e/o PEC e senza altra formalità.

L'A.C. ha diritto, a proprio insindacabile giudizio e senza necessità di motivazione, di recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi alla ditta affidataria con lettera raccomandata a.r. e/o PEC.

Dalla comunicata data di efficacia del recesso, la ditta affidataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali assicurando, tuttavia, attraverso l'attivazione di una diretta consultazione con l'A.C., che tale cessazione non pregiudichi la continuità del servizio e non comporti danno alcuno alla medesima A.C.

In caso di recesso dell'A.C. la ditta affidataria ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni previste nel contratto, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, e ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 cod. civ.

L'A.C. nel caso in cui sia stato depositato contro la ditta affidataria un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari della ditta affidataria, ha diritto di recedere dal contratto in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza preavviso. In tale ipotesi, la ditta affidataria ha diritto al pagamento di quanto correttamente eseguito a regola d'arte secondo i corrispettivi e le condizioni di contratto e rinuncia, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 cod. civ.

ARTICOLO 40 – RINVIO DINAMICO E NORMATIVA ANTICORRUZIONE

Per quanto non previsto e disposto dal presente Contratto si applicano le disposizioni di legge vigenti, le norme del Codice Civile, i regolamenti della contabilità generale dello Stato ed ogni altra norma o disposizione in materia, emanata o emananda.

In particolare ASM Voghera dichiara con la sottoscrizione ed accettazione del presente contratto, ed il Comune ne prende atto:

a) di non avere in corso comunione d'interessi, rapporti d'affari o d'incarico professionale né relazioni di coniugio, parentela od affinità entro il quarto grado con la controparte (o con i legali rappresentanti in caso di persona giuridica) sopra indicata e che inoltre non si è occupato in alcun modo della vicenda oggetto del presente incarico per conto della controparte o di terzi;

b) ai sensi dell'art. 53 comma 16 ter del D.Lgs. 165/2001 di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo o comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei confronti del dichiarante per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro;

c) che non ricorre alcuna altra situazione di incompatibilità con l'incarico oggetto del presente atto alla stregua delle norme di legge.

ASM Voghera si impegna a comunicare tempestivamente al Comune l'eventuale insorgere di ciascuna delle condizioni di incompatibilità sopra richiamate. Fatta salva l'eventuale responsabilità di carattere penale o disciplinare, cui dovesse dar luogo la violazione anche di una sola delle predette prescrizioni, sarà in facoltà del Comune, al verificarsi della fattispecie, procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 e ss. del c.c.. ASM Voghera, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente atto, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'articolo 2, comma 3 dello stesso D.P.R., nonché il Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Rivanazzano Terme vigente. Entrambi i documenti sono consultabili e scaricabili dal sito www.comune.rivanazzanoterme.pv.it, sezione "Amministrazione trasparente", sotto sezione di primo livello "Disposizioni generali" sotto sezione di secondo livello "Atti generali". Le violazioni delle disposizioni in essi contenute potranno comportare a seconda della gravità della violazione la risoluzione o la decadenza del rapporto. In particolare in caso di violazione di taluno degli obblighi, il Responsabile di Settore, accertata la compatibilità dell'obbligo violato con la tipologia del rapporto instaurato, dovrà provvedere alla contestazione all'incaricato dell'obbligo violato, assegnando un termine perentorio di giorni quindici per la presentazione delle giustificazioni. Decorso infruttuosamente il termine ovvero nel caso le giustificazioni prodotte non siano ritenute idonee, il Responsabile di Settore dispone con propria determinazione la risoluzione del rapporto contrattuale. Viene fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale ad agire in giudizio per il risarcimento del danno, anche all'immagine, procurato dall'incaricato in relazione alla gravità del comportamento e all'entità del pregiudizio, anche morale, derivatone al decoro e al prestigio dell'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 41 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata la cessione totale e parziale del contratto; se questo si verificherà, il Comune avrà diritto di dichiarare risolto il contratto per colpa dell'azienda affidataria, restando impregiudicato il diritto di ripetere ogni ulteriore danno dipendente da tale azione.

ARTICOLO 42 – CONTENZIOSO/CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

E' esclusa la clausola arbitrale. Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi di fronte al foro di Pavia.

ARTICOLO 43 – DEPOSITO CAUZIONALE

In relazione alla relazione interorganica esistente tra la ditta affidataria e l'amministrazione comunale, non si prevede la costituzione di cauzione a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente atto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

per fatto dell'appaltatore a causa di inadempienza dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

Resta salvo, per l'Amministrazione comunale, l'esperimento di ogni eventuale azione risarcitoria.

ARTICOLO 44 – ONERI A CARICO DELLA DITTA AFFIDATARIA

Sono a carico della ditta affidataria tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto che verrà stipulato sulla base del presente atto.

Qualora, nel corso del servizio, venissero emanate leggi, regolamenti, disposizioni aventi riflessi, sia diretti che indiretti, sul regime fiscale del contratto, le parti stabiliranno, di comune accordo, le conseguenti variazioni economiche.

ARTICOLO 45 – PREZZO DEL PASTO – VARIAZIONE

Il prezzo unitario del pasto fornito dalla ditta affidataria in attuazione al presente atto è fissato in € **4,10 (Euro quattro/10)** IVA esclusa.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

Con decorrenza dalla seconda annualità scolastica, i corrispettivi dovuti per l'esecuzione del contratto potranno subire variazioni, senza effetto retroattivo, con decorrenza dal 1° settembre di ogni anno su richiesta di ASM Voghera Spa, sulla base degli elenchi prezzi di cui all'art. 7, comma 4, lettera c) e comma 5 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., sempre che tale pubblicazione avvenga nei termini ivi previsti.

In caso contrario, si procede alle variazioni dell'indice FOI (indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, nella versione che esclude il calcolo dei tabacchi), riferito al mese precedente a quello di riferimento calcolato dall'ISTAT sullo stesso mese dell'anno precedente.

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione appaltante.

Il numero dei pasti potrà invece variare, tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto, tenuto conto anche della possibilità di variazioni determinate dagli orari scolastici.

ARTICOLO 46 – PAGAMENTI DEL CORRISPETTIVO ALLA DITTA AFFIDATARIA

La ditta affidataria provvederà a fatturare mensilmente i pasti erogati distinti per utenti delle varie scuole.

La fatturazione dei pasti relativi alle n. 2 sezioni facenti capo al Comune di Godiasco Salice Terme dovrà essere effettuata a cura della ditta affidataria direttamente al Comune di Godiasco S.T..

I Comuni di Rivanazzano Terme e di Godiasco Salice Terme effettueranno i pagamenti sulla base delle suddette idonee fatture mensili presentate dalla Ditta. In relazione alla normale prassi commerciale inerente il servizio di cui trattasi, e tenuto conto dell'organizzazione degli Enti i pagamenti verranno effettuati entro 60 giorni dalla data del ricevimento della fattura.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, ASM Voghera SPA si assume l'obbligo di attuare quanto stabilito dall'art. 3 della legge n. 136/2010, così come modificato dal D.L. n. 187/2010 convertito il Legge n. 217/2010.



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME
Provincia di Pavia

ARTICOLO 47 – ROYALTIES

La ditta affidataria potrà utilizzare, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, il Centro Cottura per la preparazione dei pasti per altri Enti o soggetti privati al di fuori del Comune di Rivanazzano Terme.

In tal caso la ditta affidataria si impegna a riconoscere all'Amministrazione Comunale una royalty di importo pari a **€ 0,10 (Euro zero/10)** IVA esclusa per ciascun pasto predisposto nel Centro Cottura per altri Enti o soggetti privati al di fuori del Comune di Rivanazzano Terme e/o non compresi in quanto previsto dal presente contratto.

ARTICOLO 48 – DOMICILIO E TRATTAMENTO DATI

Il gestore dichiara che il proprio domicilio a tutti gli effetti del presente contratto corrisponde a quello della sede legale.

Ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs 196 del 30.06.2003 e s.m.i., in tema di trattamento di dati personali, le parti dichiarano di essersi preventivamente e reciprocamente informate, prima della sottoscrizione del presente atto, circa le modalità e le finalità dei trattamenti di dati personali che verranno effettuati per l'esecuzione del presente contratto.

Ai fini della suddetta normativa, le parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente atto sono esatti e corrispondono al vero, esonerandosi reciprocamente da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione, ovvero per errori derivanti da un'inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei. Il Comune esegue i trattamenti dei dati necessari all'esecuzione del contratto, in ottemperanza ad obblighi di legge, ed in particolare per le finalità legate al monitoraggio dei consumi ed al controllo della spesa totale. I trattamenti dei dati saranno improntati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza. Con la sottoscrizione del presente atto, le parti dichiarano di essersi reciprocamente comunicate oralmente tutte le informazioni previste dall'art.10 della medesima normativa, ivi comprese quelle relative ai nominativi del Responsabile e del Titolare del trattamento e le modalità di esercizio dei diritti dell'interessato previste dall'art. 13 D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.

Allegati:

- **menu primavera-estate-autunno-inverno approvati da ASL Pavia, allegato A;**
- **“Qualità materie prime per la ristorazione scolastica”, allegato B;**
- **“Metodi di cottura”, allegato C;**
- **“Prospetto grammature” per la scuola d'infanzia, primaria e secondaria di 1^a grado, nonché grammature a crudo dei primi e secondi piatti, allegato D;**
- **“Norme generali per l'applicazione del menu”, allegato E;**
- **“Proposte di ricette per la formulazione di un menu”, allegato F;**
- **DUVRI, allegato G.**