



**COMUNE DI RIVANAZZANO TERME**  
Provincia di Pavia

**Allegato "B" alla Deliberazione  
C.C. n. 44 in data 21/12/2022**

**N. \_\_ di repertorio**

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

L'anno duemilaventi\_\_ 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 componenti di comune accordo fra loro e con il mio consenso rinunciato, sono presenti i signori:

1 Dott.ssa Stefania Schiavi, nata a Voghera (PV) il 2/12/1970, quale dipendente Responsabile del Settore I Amministrativo, 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. \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_, 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;

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



**COMUNE DI RIVANAZZANO TERME**  
Provincia di Pavia

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 con deliberazione consiliare n. 31 del 23.11.2015 il Comune di Rivanazzano Terme aveva proceduto all'affidamento in house dell'erogazione del servizio di ristorazione scolastica collettiva del Comune di Rivanazzano Terme ad ASM Voghera Spa con decorrenza dal 01.01.2016 sino al 31.08.2020, stipulando in tale senso il contratto di servizio tra le parti rep. n. 171/2016;

che il Comune di Rivanazzano Terme, nell'esercizio della propria autonomia costituzionalmente garantita e delle prerogative che ne derivano, ritiene che l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica mediante affidamento in house alla società ASM Voghera spa rappresenti la scelta più idonea e conveniente per la collettività, sotto il profilo di principi comunitari di efficienza, di efficacia ed economicità dell'azione;

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. 61 del 31.08.2021 e G.C. n. 97 del 3.09.2021 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 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 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).



**COMUNE DI RIVANAZZANO TERME**  
Provincia di Pavia

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.

Resta inteso che in relazione al numero di utenti interessati, alla capienza dei refettori/delle aule e all'eventuale esigenza di particolari vincoli di distanziamento sociale, potrebbe rendersi necessario anche il doppio turno e/o la somministrazione in aule diverse dai refettori (su esclusiva decisione dell'I.C); in questo caso, la consegna dei pasti dovrà essere differenziata a cura della ditta (produzione/eventuale orario e modalità di consegna).

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

Le attività richieste devono essere espletate dall'I.A. a proprio rischio, con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle prescrizioni previste nel presente contratto di servizio e:

- della normativa vigente in materia di ristorazione collettiva;
- delle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica", Ministero della Salute, 2021;
- delle "Linee guida per la ristorazione scolastica" di Regione Lombardia (2002);
- dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020 (CAM);
- delle Linee di indirizzo per enti gestori mense per prevenire e ridurre lo spreco alimentare - Ministero della Salute (aprile 2018).

L'I.A. dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle autorizzazioni previste dalle norme vigenti.

## **ARTICOLO 2 – DURATA DELL’AFFIDAMENTO**

La durata dell'affidamento è riferita al seguente periodo: A.S. 2022/2023 (presumibilmente dall'01.12.2022) sino al termine dell'A.S. 2026/2027, 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.

L'avvio del servizio potrà essere effettuato nelle more di stipula del contratto "sotto le riserve di legge" ai sensi dell'art. 32, comma 13, del D.Lgs. 50/2016.

Se allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, il Comune non avrà ancora provveduto ad aggiudicare il servizio, l'I.A. è tenuta al proseguimento dell'esecuzione delle prestazioni previste dal contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante, come previsto dall'art. 106 comma 11 del D. Lgs. N. 50/2016 e ss.mm.ii., per il tempo strettamente necessario a garantire la continuità del servizio senza soluzione di continuità.

Il Comune, ai sensi dell'art. 107 del D.Lgs. n. 50/2016, si riserva la facoltà di disporre la sospensione del servizio in oggetto, al verificarsi di eventi che impediscano, anche in via temporanea, l'esecuzione dello stesso, ivi compresi eventuali eventi legati ad emergenze nazionali derivanti da pandemie che rendano impossibile lo svolgimento del servizio.

## **ARTICOLO 3 - CARATTERE E CONTINUITA' DEI SERVIZI**

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



**COMUNE DI RIVANAZZANO TERME**  
Provincia di Pavia

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 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 stovigliera 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.



## COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

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 rilevazione elettronica/gestione delle presenze con apposito software, qualora espressamente richiesto e previo riconoscimento di specifico corrispettivo concordato tra le parti, come previsto dal successivo art. 8.

### 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.

Per quanto attiene il numero di pasti previsto, si riporta di seguito il totale dei pasti somministrati nell'ultimo quinquennio:

ANNO	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
2017	9539	19001
2018	9563	21071
2019	9954	19511
2020	4526*	9501*
2021	7044 *	15556*

*\* si rammenta che gli anni 2020 e 2021 – in relazione all'emergenza sanitaria da COVID-19 - sono stati caratterizzati da diversi periodi di sospensione del servizio in relazione alle sospensioni dell'attività didattica e/o dell'attività didattica in presenza, nonché da una necessaria diversa gestione del servizio mediante il ricorso alla mensa in classe somministrata in appositi contenitori monoporzione coibentati, trasportati e scaricati a cura della ditta affidataria della mensa, distribuiti e successivamente ritirati per lo smaltimento.*

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

Il numero dei pasti stimati è un dato medio da considerarsi indicativo e variabile in relazione all'effettiva apertura del servizio e al numero delle presenze degli utenti.

Il valore presunto del contratto pertanto è stimabile in presunti € 120.000,00 annui e quindi in presunti € 600.000,00 per cinque anni scolastici.

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:



## COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

- ore 11.30 scuola infanzia Salice Terme;
- ore 11,30-11.45 scuola infanzia Rivanazzano Terme
- ore 12,15 scuola primaria;
- ore 13:00 scuola secondaria di I grado (su eventuale richiesta dell'I.C.).

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.

Resta inteso che in relazione al numero di utenti interessati, alla capienza dei refettori/delle aule e all'eventuale esigenza di particolari vincoli di distanziamento sociale, potrebbe rendersi necessario anche il doppio turno e/o la somministrazione in aule diverse dai refettori (su esclusiva decisione dell'I.C.); in questo caso, la consegna dei pasti dovrà essere differenziata a cura della ditta (produzione/eventuale orario e modalità di consegna).

### 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 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 dal menù in vigore, senza aumento di spesa del servizio.

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

Attualmente il servizio viene gestito con buoni pasto cartacei e per il presente contratto potrà essere valutata, in corso di esecuzione e previo accordo tra le parti, l'eventuale fornitura e la gestione, a cura e spese dell'I.A., di un sistema informatico finalizzato alla gestione del sistema di prenotazione e pagamento buoni pasto per il servizio di ristorazione scolastica.

Tale sistema, qualora attuato, dovrà comunque:

- prevedere la gestione delle iscrizioni degli utenti ed il pagamento secondo tariffe differenziate (stabilite dal Comune);
- prevedere la raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti rilevati dall'I.A., presso ciascun centro refezionale o mediante altro sistema che non coinvolga o riduca al minimo l'intervento di personale dell'Comune e/o del personale scolastico;
- permettere il pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione mediante ricariche effettuabili online e tramite *app*, con la possibilità di connessione alla piattaforma PagoPA, direttamente tramite il software scolastico,
- prevedere gli incassi delle tariffe approvate dal Comune.
- permettere lo storno (attività a carico dell'I.A.) della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,30 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema.
- permettere di bloccare l'utente al raggiungimento di una specifica soglia di debito stabilita con il consenso del comune.





## COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

- essere in grado di generare certificazioni relative ai versamenti effettuati dall'utenza.
- prevedere l'invio di SMS (costo a carico dell'I.A.) ed eventualmente di E-MAIL al raggiungimento della soglia di 2 pasti residui e 5 pasti in debito.
- prevedere la gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi, prevedendo l'invio di lettere scritte i cui contenuti saranno preventivamente concordati con l'Comune.

Eventuali innovazioni nella metodologia di pagamento derivanti da disposizioni normative dovranno essere implementate dal I.A., senza oneri aggiuntivi per il Comune.

In ogni caso, i cambiamenti dovranno avere il minimo impatto sull'utenza, nel senso che non dovranno essere modificate in modo sostanziale le abitudini delle famiglie.

In particolare:

- per quel che riguarda le famiglie, dovrà essere garantita la possibilità di strumenti di pagamento ampi nelle modalità, ampi nei tempi di accesso e facili nell'utilizzo. Dovrà essere garantita agli utenti la possibilità di verificare la situazione di debito/credito e di controllare gli addebiti effettuati;
- per quel che riguarda la reportistica, dovrà essere garantito all'Comune un accesso continuo e in tempo reale ai dati relativi alle prenotazioni, alla produzione, agli addebiti e agli incassi.

### 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<sup>a</sup> 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"

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.



## COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

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'ATS 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.

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 €. 3.000.000,00, 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 € 1.500.000,00.

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 € 3.000.000,00.

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;





## COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

- 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.

### 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<sup>a</sup> 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.

L'I.A. dovrà osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori. In particolare, in materia



## COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

antinfortunistica, l'I.A. dovrà affiggere nei locali adibiti alla distribuzione degli alimenti adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

L'I.A. dovrà inoltre attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro; i suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'I.A. è responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che, dal personale o da terzi impiegati, potessero derivare all'Comune e a terzi.

L'I.A. si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

### ARTICOLO 14 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

L'I.A. deve assicurare lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune. La formazione è un prerequisito indispensabile ad un miglioramento della qualità del servizio in quanto ha la capacità di dar valore alle persone, mettendole in condizione di trovare le giuste soluzioni, con la consapevolezza di costituire, con la loro partecipazione e il loro know-how, la risorsa principale per realizzare un servizio di qualità.

L'I.A. impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa di settore e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti ai refettori e ai centri cottura: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche/d'utenza per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti ai centri cottura: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

### 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
- Carta
- Vetro/metallo.

### ARTICOLO 16 – VESTIARIO

La ditta affidataria dovrà fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro e i DPI 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



**COMUNE DI RIVANAZZANO TERME**  
Provincia di Pavia

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 nella 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, 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 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;



## COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

- 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 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.

Le quantità da somministrare sono quelle previste nel "Prospetto delle grammature" (all. D) nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione prevista nei menù, differenziati per fasce di età degli utenti. Le tabelle proposte sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a disposizioni o indicazioni da parte degli organismi competenti (ATS, ecc.) e/o all'applicazione delle più aggiornate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale.

I pesi indicati s'intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, l'I.A. deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere per l'Unione, fornendo alla stessa la scheda tecnica del prodotto del quale dovrà essere preventivamente autorizzato l'impiego.

L'I.A. dovrà periodicamente far controllare dai propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato, assicurando, in ogni caso, le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo.

Per quanto concerne i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti di produzione e di servizio, si fa riferimento altresì alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- Legge 283/62, art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg. (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- Reg. (UE) 2021/382 della Commissione del 3 marzo 2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare;
- Reg. (CE) 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. (CE) 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- Il [Regolamento \(UE\) 2017/625](#) sui controlli ufficiali relativi alla sicurezza alimentare, alla salute delle piante, alla salute e al benessere degli animali e s.m.i.;
- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui antiparassitari nei o sui prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..
- Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e al relativo decreto sanzionatorio, D.Lgs. 231/2017.



**COMUNE DI RIVANAZZANO TERME**  
Provincia di Pavia

**ARTICOLO 21 – MENU**

Il menu sarà unico per le scuole d'Infanzia, Primarie e Secondaria di 1° grado e diversificato per il periodo autunno-inverno e primavera-estate.

In sede di prima applicazione, in via provvisoria, verrà applicato il menu' di ristorazione scolastica primaverile/estivo elaborato nell'anno 2021 in collaborazione con i membri della Commissione Mensa e ASM Voghera Spa.

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'I.A., ingredienti e relative grammature.

Per ridurre l'utilizzo, produzione e smaltimento di plastica potrà essere valutata, in accordo tra le parti, la sostituzione delle bottigliette con caraffe con coperchio e utilizzo di acqua dell'acquedotto pubblico.

In alternativa, per il pranzo, per tutti i servizi, su autorizzazione del Comune, potrà essere prevista la somministrazione di:

- un piatto unico avente le medesime caratteristiche caloriche e nutrizionali previste dai menù generali, pane e frutta;
- un piatto della *cucina alternativa*, in sostituzione di quelli indicati dal menù del giorno, in riferimento ad una giornata a tema.

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 ATS 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 (ad es. iniziative spot di giornate dedicate ai prodotti a km zero).

Dovrà essere incentivato il più possibile il ricorso a produttori locali ed a filiera corta.

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 di ATS 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).



**COMUNE DI RIVANAZZANO TERME**  
Provincia di Pavia

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 ATS 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 dalla normativa vigente 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.

**ARTICOLO 23 – GARANZIE DI QUALITA' E CRITERI AMBIENTALI MINIMI**

L' I.A. dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

Ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e con riferimento al Decreto n. 65 del 10 marzo 2020 (*criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*) si richiedono i seguenti Criteri Ambientali Minimi (CAM):

➤ Requisiti degli alimenti

- L'I.A., per il conseguimento degli obiettivi richiesti nel corso del contratto, si attiene a quanto stabilito dall'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e sue successive modifiche e integrazioni e adegua il servizio alle disposizioni dell'Allegato 1, lettera C. (*Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica*) al Decreto n. 65 del 10 marzo 2020, **garantendo, in particolare, il raggiungimento delle percentuali minime di materie prime di origine biologica** (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc.) **impiegate nella produzione dei pasti destinati a tutta l'utenza.**

Gli standard merceologici e qualitativi che le derrate alimentari devono possedere, oltre alle **percentuali minime di utilizzo**, sono indicati dettagliatamente nelle "Specifiche tecniche delle derrate alimentari – Qualità delle materie prime".

Per ridurre l'utilizzo, produzione e smaltimento di plastica potrà essere valutata, in accordo tra le parti, la sostituzione delle bottigliette con caraffe con coperchio e utilizzo di acqua dell'acquedotto pubblico.





## COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

Per la fornitura dell'acqua ai fruitori del servizio è valutabile altresì la possibilità di somministrazione di acqua microfiltrata in caraffa, prelevata da idonei dispenser che l'I.A. dovrà fornire, installare presso i refettori e le cucine *office*, gestire in autocontrollo e periodicamente mantenere, senza alcun aggravio di costi per il Comune.

In alternativa l'acqua deve essere consegnata in bottiglie in PET da lt 0,5.

### ➤ Consumi energetici

- Viene richiesto, in caso di nuova fornitura/sostituzione di apparecchiature che ricadano nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, l'appartenenza alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.
- I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nell'ambito del campo di applicazione dei Regolamenti (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'*ecodesign*, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale GWP maggiore o uguale a 150.
- Le lavastoviglie professionali (qualora fornite a titolo di miglione in sostituzione di quelle già presenti) devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:
  - sistemi di recupero di calore o, in alternativa capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
  - doppia parete;
  - possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

### ➤ Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

- Utilizzo di prodotti detergenti con etichetta ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti.

### ➤ Requisiti degli imballaggi

- L'I.A., deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

### ➤ Riduzione e gestione dei rifiuti

- Nel caso di impiego di prodotti monouso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.
- Gli oli e i grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.
- Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti forniti dall'I.A..
- È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
- L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti, in applicazione di quanto previsto al punto 5 dell'Allegato 1 del D.M. 10/03/2020 "Prevenzione e gestione dei rifiuti".

### ➤ Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

L'I.A. dovrà rendersi disponibile e fattivamente collaborare al recupero igienico delle derrate eventualmente inutilizzate/avanzate/prossime alla scadenza, presso i centri cottura e dei pasti non consumati presso i vari refettori, in applicazione della Legge 19 agosto 2016, n. 166, della "Legge del Buon Samaritano" (rif. L. 155/03 - Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1774/2002).

In particolare, l'I.A. deve adottare un progetto in linea con la ratio delle Leggi precedentemente indicate, nel quale si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di



**COMUNE DI RIVANAZZANO TERME**  
Provincia di Pavia

utilità sociale. Le attività proposte dovranno garantire il rispetto di tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

Le eccedenze di cibo non servito dovranno essere prioritariamente donate ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della Legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e siano gestite in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc..

Le eccedenze di cibo servito potranno essere raccolte direttamente nei refettori, per poi essere eventualmente destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione al RUP o al Direttore dell'Esecuzione del Contratto, ove nominato.

Per prevenire gli sprechi alimentari, la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire idonea porzione con una sola presa. Inoltre, le pietanze dovranno essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

#### **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;



## COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

- m) le verdure per i contorni devono preferibilmente essere cotte al vapore, o al forno;
- 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 sporcammento 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;
- 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).



**COMUNE DI RIVANAZZANO TERME**  
Provincia di Pavia

**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**

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**



## COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

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.

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**

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**



## COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

Provincia di Pavia

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.

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





**COMUNE DI RIVANAZZANO TERME**  
Provincia di Pavia

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.

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.



**COMUNE DI RIVANAZZANO TERME**  
Provincia di Pavia

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.

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;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) violazione del divieto di subappalto;



**COMUNE DI RIVANAZZANO TERME**  
Provincia di Pavia

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 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



**COMUNE DI RIVANAZZANO TERME**  
Provincia di Pavia

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](http://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 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 **€ 4,25 (Euro quattro/25)** IVA esclusa.

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



**COMUNE DI RIVANAZZANO TERME**  
Provincia di Pavia

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.

La revisione dei prezzi è regolamentata dal D.L. 27 gennaio 2022, n. 4, art. 29, dal D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50, primo periodo, fermo restando quanto previsto dal secondo e dal terzo periodo del medesimo comma 1 e dal presente comma.

Durante il periodo dell'appalto, il corrispettivo s'intende quello fissato in sede di contratto ed è immutabile, salvo adeguamento ISTAT da riconoscersi dopo i primi 12 mesi di erogazione del servizio. Il corrispettivo contrattuale potrà essere aumentato o diminuito con effetto dal 01/01/2024, in misura percentuale pari al 75% della variazione annuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (indice FOI), riferito all'ultimo mese disponibile dello stesso anno ai sensi dell'art. 6 della Legge 24/12/1993 n. 537 come modificato dall'art. 44 della L. 724/1994 e successive modifiche e integrazioni.

L'I.A., entro e non oltre il 31 ottobre di ogni anno, dovrà trasmettere al Comune l'eventuale richiesta di revisione dei prezzi per l'anno successivo. In mancanza di presentazione della richiesta entro il termine stabilito, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo fissato.

#### **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.

#### **ARTICOLO 47 – ROYALTIES**

La ditta affidataria potrà utilizzare, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, i Centri 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 – CUSTOMER SATISFACTION**

L'I.A. è tenuta ad effettuare, in collaborazione con l'amministrazione comunale, durante tutta la durata del contratto, la rilevazione del gradimento del servizio di refezione scolastica e asilo nido.

Sono oggetto di monitoraggio e controllo la qualità percepita dagli utenti diretti (consumatori dei pasti) e indiretti (le famiglie). I questionari da sottoporre agli utenti devono ricevere prima la validazione da parte del RUP.

Il sistema di controllo della *customer satisfaction* è implementato e integrato in un sistema di analisi e valutazione dei risultati del monitoraggio, di reportistica al comune e all'utenza degli esiti della rilevazione,



**COMUNE DI RIVANAZZANO TERME**  
Provincia di Pavia

nonché con un sistema di elaborazione, condivisione ed effettuazione di soluzioni e misure per risolvere le criticità emerse, tali da favorire il consumo dei prodotti che non riscuotono il gradimento.

Il livello minimo del sistema di controllo di *customer satisfaction* prevede di sottoporre all'utenza un questionario all'anno.

Il sistema di rilevazione è finalizzato a individuare eventuali criticità emerse e a trovare in itinere le risoluzioni più adeguate. L'I.A. è tenuta a collaborare con il Comune per la successiva risoluzione delle problematiche emerse.

#### **ARTICOLO 49 – DOMICILIO E TRATTAMENTO DATI**

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

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.

Per quanto concerne i trattamenti di dati personali e sensibili effettuati dall'Impresa aggiudicataria nello svolgimento del servizio oggetto del presente appalto, l'I.A. assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati.

Nella sua qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.A. si impegna ad osservare e mettere in atto quanto di seguito riportato.

I dati potranno essere trattati dall'I.A. esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente contratto.

Trattandosi di dati personali e/o sensibili, l'I.A. nonché tutti i suoi dipendenti e collaboratori sono tenuti ad una condotta equipollente al segreto professionale e al segreto d'ufficio, e comunque a trattare i dati in maniera confidenziale e riservata, adottando tutte le ragionevoli cautele affinché non vi sia conoscibilità superflua da parte di soggetti non autorizzati o non titolati.

Il processo, le modalità e i formati dei dati personali e/o sensibili da acquisire - anche tramite *web* o altri mezzi, dovranno essere concordati con il Comune; in particolare la modulistica da adottare e i dati da acquisire dovranno soddisfare i principi di non eccedenza e proporzionalità rispetto alle finalità perseguite e dovranno essere concordati per iscritto con il Comune.

Laddove richiesto del Comune, l'I.A. (anche tramite propri dipendenti o collaboratori) si impegna a fornire agli utenti l'informativa prevista dal Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, relativa alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, prevedendo la tutela delle persone fisiche.

Qualunque sia la finalità e la durata del trattamento effettuato dall'I.A., i dati rimarranno sempre e comunque di proprietà esclusiva del comune e pertanto non potranno essere venduti o ceduti, in tutto o in parte, ad altri soggetti e dovranno essere restituiti dall'I.A. alla conclusione o revoca del contratto o in qualsiasi momento il comune ne faccia richiesta.

Viene fatto esplicito divieto all'I.A. di inviare messaggi pubblicitari, commerciali e promozionali, e comunque di contattare l'utenza per finalità diverse da quelle esplicitate nel presente atto; l'eventuale invio di messaggi pubblicitari, commerciali o promozionali dovrà essere concordato e autorizzato per iscritto da parte del Comune.

All'atto della conclusione o alla revoca dell'appalto, dopo aver restituito i dati, i dati detenuti dall'I.A. dovranno essere bloccati, vale a dire congelati e conservati e utilizzati solo per esigenze di archiviazione e verifica.

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.A. provvederà alla nomina – con atto scritto – di dipendenti e collaboratori in qualità di Incaricati del trattamento dei dati, specificando analiticamente per iscritto l'ambito del trattamento consentito e le istruzioni da seguire nelle operazioni di trattamento dei dati e assicurando agli incaricati una adeguata formazione in materia di *privacy* e sicurezza; l'elenco degli





**COMUNE DI RIVANAZZANO TERME**  
Provincia di Pavia

incaricati e la verifica della sussistenza delle condizioni per la conservazione dei profili di autorizzazione dovrà essere aggiornato e verificato con frequenza almeno annuale.

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.A. è tenuta a mettere in atto tutto quanto prescritto dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e dal Regolamento (UE) 2016/679, e dovrà osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori le suddette prescrizioni, e vigilerà diligentemente e periodicamente sull'ottemperanza da parte di tutti i soggetti tenuti; in caso di inadempienze o criticità, la situazione dovrà essere prontamente segnalata al comune da parte dell'I.A..

**Fanno parte integrante del contratto anche se non materialmente allegati:**

- ***DUVRI, 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<sup>a</sup> grado, nonché grammature a crudo dei primi e secondi piatti, allegato D;***
- ***“Indicazioni per l’applicazione del menù”, allegato E;***
- ***“Proposte di ricette per la formulazione di un menu”, allegato F.***