



COMUNE DI MIRA

- *Provincia di Venezia* -

REPUBBLICA ITALIANA

OGGETTO: CONTRATTO TRA IL COMUNE DI MIRA E LA SOCIETA' SE.RIMI. S.R.L. RELATIVO AL SERVIZIO DI PRODUZIONE E FORNITURA PASTI PER IL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA, UTENTI ASSISTITI, UTENTI ED EDUCATORI DEI CENTRI ESTIVI COMUNALI, QUALORA ATTIVATI E GESTITI DAL COMUNE, E FORNITURA DERRATE PER ASILO NIDO. (C.I.G.: 6078099DF4).

Rep. n. **6783**

L'anno 2015 (duemilaquindici) addì 3 (tre) del mese di Dicembre nella residenza comunale di Mira.

Avanti a me dott. Fabrizio Giovanni Domenico Zordan, Segretario Generale reggente del Comune di Mira, giusto decreto sindacale n. 99 del 16.11.2015, e, come tale, ufficiale rogante del Comune stesso, avvalendomi di quanto disposto dall'art. 97 del D.Lgs 267/2000 si sono personalmente costituiti i signori:

- Da una parte che nel contesto dell'atto verrà chiamata per brevità "Comune di Mira" o "Amministrazione Comunale":

- **1) Arch. Lorenzo Fontana**, nato a Padova il 02.12.1956, domiciliato per la carica presso la Sede Municipale, il quale interviene nel presente atto nella qualifica di Vicario del Dirigente del Settore Programmazione, Controllo e risorse, con sede a Mira in Piazza IX Martiri n. 3 - (C.F.: 00368570271) e quindi in nome per conto e nell'interesse del Comune stesso, ai sensi dell'art. 107 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267, in esecuzione dei Decreti del Sindaco n. 64 del 12.05.2014 e n. 92 del 19.10.2015, concernenti rispettivamente il

Imposta di bollo
in misura
forfettaria di cui
all'art. 1, comma
1-bis, della tariffa
allegata al D.P.R.
n. 642/1972.

conferimento dell'incarico dirigenziale del Settore 3 "Gestione del Territorio" e quello di Vicario del Settore 2 "Programmazione, controllo e risorse";

- Dall'altra parte che nel contesto dell'atto verrà chiamata per brevità anche "Società" o "Concessionario":

- 2) **Dott.ssa Lucia Carraro**, nata a Dolo (VE) il 10.07.1969, domiciliata per la carica a Mira in Via Bucintoro n. 7, in qualità di Presidente del Consiglio di Amministrazione e Legale Rappresentante della ditta **SERVIZI RIUNITI MIRA – in sigla SE.RI.MI. S.r.l.** con sede in Mira (VE), in Via Mare Mediterraneo n. 28/2, Codice Fiscale, partita IVA e Registro Imprese C.C.I.AA. di Venezia n. 03198940276, iscritta al numero REA 290925, la quale dichiara di intervenire nel presente atto, in nome, per conto e nell'esclusivo interesse della Ditta stessa.

Detti componenti, della cui identità personale e qualifica sono certo, mi chiedono di redigere il presente atto, mediante il quale:

PREMESSO CHE

- **che** con atto di C.C. n. 49 del 04.05.1999, l'Amministrazione Comunale deliberava, ai sensi dell'art. 22 della L. 08.06.1990, n. 142, la costituzione di una società a responsabilità limitata a prevalente capitale pubblico locale e con socio privato di minoranza scelto con procedura ad evidenza pubblica, denominata "SERVIZI RIUNITI MIRA" in sigla SE.RI.MI. s.r.l., per l'affidamento della gestione dei servizi di ristorazione;

- **che** con provvedimento di C.C. n. 136 del 29.11.2002, si stabiliva di modificare la gestione in economia delle due farmacie comunali esistenti attraverso il loro affidamento alla predetta società di capitali già partecipata in via maggioritaria dal Comune di Mira;

- **che**, sempre il Consiglio Comunale, con proprio provvedimento n. 114 del 23 dicembre 2013, ha manifestato la propria volontà di mantenere l'affidamento sia del servizio di ristorazione, che del servizio di gestione delle farmacie comunali in capo a SERIMI srl;
- **che** con deliberazione di Consiglio Comunale n. 55 del 30/9/2014 sono stati approvati gli indirizzi sulla gara a doppio oggetto per la scelta del socio privato operativo nella società SE.RI.MI. Srl, oltretutto per l'affidamento dei servizi di ristorazione e di gestione delle farmacie comunali;
- **che** con determinazione a contrarre n. 913 del 06/11/2014 si è dato avvio alla gara a doppio oggetto per l'individuazione del socio operativo privato nella società SE.RI.MI. srl e per l'affidamento in concessione, alla medesima società, dei servizi di ristorazione e di gestione delle farmacie comunali, mediante procedura ad evidenza pubblica ai sensi dell'art. 30 del D. lgs n. 163/2006 e s.m.i.;
- **che** nel termine fissato dal bando di gara per la presentazione delle offerte non risultava pervenuta alcuna offerta e che pertanto la gara è stata dichiarata deserta con atto del responsabile del procedimento in data 10 dicembre 2014;
- **che** con deliberazione di C.C. n. 81 del 19/12/2014 è stato stabilito di procedere con l'avvio di una nuova procedura di gara a doppio oggetto, sulla base degli indirizzi già approvati con precedente deliberazione n. 55/2014, integrati con nuovi indirizzi volti a rendere meno onerosa la gestione operativa del socio privato ed incentivare in tal modo la partecipazione competitiva dei soggetti potenzialmente interessati alla procedura;
- **che** con determinazione dirigenziale a contrattare n. 1191 del 30.12.2014 si è stabilito di avviare una nuova procedura di gara a doppio oggetto, come sopra

indicato, per un importo complessivo a base di gara pari ad € 20.859.473,69 Iva inclusa di cui € 9.000,00 relativi ad oneri per rischi da interferenza per il Comune di Mira ed € 4.676,67 relativi ad oneri per rischi da interferenza per il Comune di Mirano, non soggetti a ribasso, approvando inoltre i relativi atti di gara;

- **che** con determinazione dirigenziale n. 86 del 23.03.2015 si è stabilito tra l'altro di far proprie le risultanze dei verbali di gara, individuando sulla scorta dell'esito della gara a doppio oggetto, nel costituendo R.T.I. composto dalle Ditte CAMST Soc. Coop. a r.l. – Via Tosarelli n. 318 – Villanova di Castenaso (BO) – 40055 – C.F.00311310379 – P.IVA 00501611206 – CAPOGRUPPO e FARMACIA COOPERATIVA DI BOLOGNA Società Cooperativa – Via Marco Polo n. 3 – Bologna, il socio operativo privato per la società SE.RI.MI. srl e aggiudicando definitivamente in concessione a SE.RI.MI. s.r.l. i servizi di ristorazione e di gestione delle farmacie comunali per la durata dal 1/4/2015 al 31/08/2022 - CIG 6078099DF4;

- **che** in data 31.3.2015 è stato sottoscritto il verbale Prot. n. 11557/15 relativo alla consegna urgente alla società SE.RI.MI. S.r.l. di Mira dei servizi di ristorazione e di gestione delle farmacie comunali dal 1.4.2015, in applicazione dell'art. 11, comma 9, del D.Lgs.n. 163/2006 e s.m.i.;

- **che** con il presente contratto le Parti intendono disciplinare l'affidamento, l'organizzazione e la gestione del servizio pubblico afferente il servizio di produzione e fornitura pasti per il servizi mensa scolastica, utenti assistiti, utenti e educatori dei centri estivi comunali, qualora attivati e gestiti dal Comune, e fornitura derrate per asilo nido, fissando gli obblighi reciproci tra il Comune e la Società SE.RI.MI S.r.l..

- *che*, relativamente alle informazioni di cui all'art. 84 comma 3 del D.Lgs 06.09.2011 n. 159, è stata acquisita l'attestazione relativa all'insussistenza dei tentativi di infiltrazione mafiosa della ditta SE.RI.MI S.r.l. datata 13.7.2015 dall'Ufficio Territoriale del Governo di Venezia (prot. n. 28719 del 15.7.2015).

- *che* nulla osta alla stipula del contratto ai fini dell'applicazione dell'art. 11 c. 10, D.lgs. 163/06;

TUTTO CIÓ PREMESSO SI STIPULA E SI CONVIENE QUANTO SEGUE:

Art. 1 – OGGETTO E ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Il presente contratto ha per oggetto l'affidamento in concessione al Soggetto gestore dei seguenti servizi:

- a) la refezione scolastica durante l'anno scolastico, per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado statali situate nel territorio di Mira;
- b) la fornitura pasti a favore degli utenti assistiti dai servizi sociali comunali e utenti ed educatori dei centri estivi comunali, qualora attivati e gestiti dal Comune di Mira;
- c) la fornitura delle derrate alimentari volte ad assicurare il servizio di refezione a favore dei bambini e del personale del Nido Comunale "Primo Volo".

I servizi oggetto della concessione sono da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzati ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica e dei servizi sociali. Il Soggetto gestore dovrà, pertanto, attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari.

Il Soggetto gestore è tenuto a gestire il servizio, con propria organizzazione, nel rispetto delle disposizioni normative in materia di ristorazione collettiva e

scolastica ed in particolare, a titolo esemplificativo:

- le “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”, adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell’11/06/2010;
- le “Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” della Regione del Veneto, edizione ottobre 2013, e successive modificazioni ed integrazioni di seguito denominate “Linee Guida Regionali”;
- il D.Lgs. 06/11/2007 n. 193 in materia di “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”.

Il Soggetto gestore deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l’espletamento del Servizio, secondo quanto previsto dalla vigente normativa nazionale e regionale.

Formano parte integrante del presente contratto, anche se non allegati:

- l’offerta tecnica presentata da CAMST Soc. coop. A.r.l. (Capogruppo mandataria) e da Farmacia cooperativa di Bologna (Mandante);
- l’offerta economica datata 30.1.2015, presentata da CAMST Soc. coop. A.r.l. (Capogruppo mandataria) e da Farmacia cooperativa di Bologna (Mandante);
- la determinazione di affidamento n. 86 del 23.3.2015;
- il verbale di consegna urgente datato 31.3.2015 con il quale sono stati affidati a SE.RI.MI. S.p.a. dal 1.4.2015 il servizio di refezione e il servizi di gestione delle farmacie comunali;
- Il Documento unico di valutazione dei rischi interferenti (ai sensi dell’art.

26, D.Lgs. n. 81/2008).

Formano inoltre parte integrante e sostanziale al presente contratto e sono allo stesso allegati i seguenti documenti:

- allegato 1 – Modalità di svolgimento del servizio di produzione e fornitura pasti per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado statali del Comune di Mira, con relativi allegati;
- allegato 2 – Modalità di svolgimento del servizio di fornitura pasti a favore degli utenti assistiti dai servizi sociali comunale e utenti ed educatori dei centri estivi comunali, qualora attivati e gestiti dal Comune di Mira;
- allegato 3 – Modalità di svolgimento del servizio di fornitura delle derrate alimentari per l'Asilo Nido comunale di Mira

I restanti documenti sopra richiamati, già sottoscritti dalle parti per integrale accettazione, sono depositati agli atti del Comune di Mira e, come sopra precisato, si intendono facenti parte integrante del presente contratto anche se non allegati.

ART. 2 - SERVIZIO DI PRODUZIONE E FORNITURA PASTI PER IL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO STATALI DEL COMUNE DI MIRA

Il servizio di mensa scolastica, meglio individuato nell'Allegato 1) (*Modalità di svolgimento del servizio di produzione e fornitura pasti per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado statali del Comune di Mira*), dovrà essere erogato:

- agli alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e secondarie di primo grado statali (attualmente le scuole secondarie di primo grado non

usufruiscono del Servizio Mensa);

- al personale avente diritto al pasto impiegato presso le scuole statali interessate.

Il servizio dovrà essere espletato mediante:

- a) produzione dei pasti nel/i centro/i di cottura con le caratteristiche indicate al successivo art. 13;
- b) trasporto dei pasti stessi attraverso il legame fresco-caldo fino alle sedi di consumo;
- c) somministrazione/scodellamento dei pasti e pulizia e riordino refettori;
- d) fornitura e installazione presso ciascuna mensa scolastica, con oneri a carico del Soggetto gestore, di lavastoviglie industriali per il lavaggio in loco di stoviglie e posate e armadiature per lo stoccaggio delle stoviglie;
- e) fornitura e installazione presso ciascuna mensa scolastica di frigoriferi;
- f) la gestione tecnico-contabile informatizzata del servizio (iscrizioni al servizio, rilevazione delle presenze giornaliere, ordine dei pasti, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza), tramite apposito sistema Web accessibile al Soggetto gestore, al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza.

Il Soggetto gestore deve garantire un elevato livello di qualità dei servizi in tutti i loro aspetti, tenendo conto della natura degli stessi, delle fasce d'età dei suoi destinatari e di ogni altro elemento rilevante ai fini della soddisfazione dell'utente.

Lo standard di qualità richiesto riguarda:

- il menù, le grammature, la qualità delle materie prime e dei prodotti alimentari;

- la rintracciabilità delle informazioni per identificare origine, provenienza e caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari;
- le metodologie organizzative, produttive, di conservazione e distribuzione;
- la sicurezza igienico- sanitaria e la gestione tecnica degli ambienti;
- la gestione e la prevenzione dei rifiuti;
- la verifica della qualità erogata e di quella percepita;
- le competenze e le tutele del personale.

ART. 3 - SERVIZIO DI FORNITURA PASTI A FAVORE DEGLI UTENTI ASSISTITI DAI SERVIZI SOCIALI COMUNALI E UTENTI ED EDUCATORI DEI CENTRI ESTIVI COMUNALI, QUALORA ATTIVATI E GESTITI DAL COMUNE DI MIRA

Il servizio di fornitura pasti a favore degli utenti assistiti dai servizi sociali comunali, meglio individuato nell'Allegato 2) (*Modalità di svolgimento del servizio di fornitura pasti a favore degli utenti assistiti dai servizi sociali comunali e utenti ed educatori dei centri estivi comunali, qualora attivati e gestiti dal Comune di Mira*), prevede la fornitura dei pasti, per cinque giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali. Nei giorni festivi infrasettimanali e nelle giornate di sabato e domenica i pasti saranno forniti nella giornata precedente le suddette festività con il sistema di temperatura controllata (abbattimento).

Per ogni utente potrà essere richiesta la fornitura del solo pranzo, della sola cena o di entrambi i pasti.

N. PRESUNTO UTENTI (DATO ANNUO anno 2013) – 21.

Il servizio di fornitura pasti a favore degli utenti ed educatori dei centri estivi comunali attualmente non viene erogato. Qualora i suddetti centri estivi

venissero attivati e gestiti dal Comune di Mira, il servizio dovrà essere fornito secondo le modalità indicate nel sopra richiamato Allegato 2).

ART. 4 - SERVIZIO DI FORNITURA DERRATE ALIMENTARI PER ASILO NIDO COMUNALE DI MIRA

Il servizio di fornitura delle derrate alimentari volte ad assicurare il servizio di refezione a favore dei bambini e del personale del Nido Comunale “Primo Volo”, meglio individuato nell'Allegato 3) (*Modalità di svolgimento del servizio di fornitura delle derrate alimentari per l'Asilo Nido comunale di Mira*) deve essere effettuato nei periodi di funzionamento del Nido Comunale, che è aperto dal lunedì al venerdì indicativamente dal 1 settembre al 20 luglio di ogni anno, con esclusione delle vacanze di Natale e Pasqua ed eventualmente dei giorni che vedranno il Nido chiuso per una qualsiasi ragione.

- Pasti nido (dato annuo a.s. 2012/13 n. 53 utenti): 9.417,
- Pasti nido (dato annuo a.s. 2013/14 n. 39 utenti): 7.010,
- Pasti nido (periodo 01.04.2015 – 31.08.2022 n. 50 utenti): 66.500.

Si riporta altresì il confronto fra numero utenti anno scolastico 2013/2014 e previsione numero utenti anno scolastico 2014/15:

<u>Utenti</u>	<u>-</u>	<u>a.s. 2012/13</u>	<u>a.s. 2013/14</u>	<u>-</u>	<u>previsione a.s. 2014/15:</u>
bambini piccoli -		15	-	15	- 15,
bambini medi -			-	0	- 16,
bambini grandi-		38	-	24	- 19,
personale educatore e ausiliario che ha diritto ai pasti –	8	-	6	-	8,
Totale -		61	-	45	- 58.

ART. 5 – DURATA E DECORRENZA DEGLI AFFIDAMENTI

Il contratto ha durata dal 1° APRILE 2015 al 31 AGOSTO 2022.

Alla scadenza contrattuale il rapporto è sciolto di diritto, senza bisogno di disdetta, salvo che l'Amministrazione, con provvedimento notificato al soggetto gestore almeno trenta giorni prima, non comunichi la necessità di proseguire il rapporto nelle more dell'espletamento di nuova gara e comunque per un tempo non superiore a sei mesi.

ART. 6 – VALORE DEL CONTRATTO E QUANTIFICAZIONE PRESUNTA DEI PASTI

L'importo complessivo del contratto, per il periodo 01.04.2015 – 31.08.2022, è stimato in € 11.460.645,78 I.V.A. esclusa, (undicimilioniquattrocentosessantamilaseicentoquarantacinque/78) relativi alla concessione di cui all'art. 1 del presente contratto, oltre all'importo di € 9.000,00, I.V.A. esclusa, per gli oneri per la sicurezza relativi a rischi da interferenze non soggetto a ribasso d'asta ai sensi dell'art. 86 comma 3ter del D.Lgs. n. 163/2006, come calcolati nel DUVRI.

L'importo complessivo è stato calcolato sulla base dei prezzi unitari risultanti dal ribasso percentuale offerto e sulla base del numero totale presunto dei pasti, come di seguito riportato.

Ristorazione scolastica:

- Prezzo unitario I.V.A. esclusa: 5,00;
- Numero totale annuo presunto dei pasti: 306.130;
- Importo annuo: 1.530.650,00;
- Numero totale presunto dei pasti per periodo fornitura 01.04.2015 – 31.08.2022: 2.223.870;
- Importo totale per periodo di fornitura 01.04.2015 – 31.08.2022: 11.119.350,00.

Utenti assistiti Servizi Sociali:

- Prezzo unitario I.V.A. esclusa: 4,66;
- Numero totale annuo presunto dei pasti: 6.200;
- Importo annuo: 28.892,00;
- Numero totale presunto dei pasti per periodo fornitura 01.04.2015 – 31.08.2022: 45.983;
- Importo totale per periodo di fornitura 01.04.2015 – 31.08.2022: 214.280,78.

Derrate/Pasti Nido:

- Prezzo unitario per pasto I.V.A. esclusa: 1,91;
- Numero totale annuo presunto dei pasti: 9.000;
- Importo annuo: 17.190,00;
- Numero totale presunto dei pasti per periodo fornitura 01.04.2015 – 31.08.2022: 66.500;
- Importo totale per periodo di fornitura 01.04.2015 – 31.08.2022: 127.015,00.

Il servizio relativo ai centri estivi attualmente non è attivato e quindi non è possibile quantificare il numero presunto dei pasti per il periodo del contratto.

Stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo, per la natura dei servizi interessati, l'Ente non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti, distribuiti, confezionati e trasportati e il Soggetto gestore rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi qui sopra riportati (preventivati in sede di gara) vengano superati o non vengano raggiunti per qualsiasi motivo.

Riduzioni o aumenti delle somministrazioni mediamente previste sono fin d'ora consentiti e accettati sia in caso di eventi indipendenti dall'Amministrazione comunale (es. autorità scolastiche, Regione, Stato, ASL, etc.), sia in caso di

modifiche dell'organizzazione delle scuole (chiusura/apertura di plessi o di sezioni, modifica di moduli e orari, ecc.) sia per cause di forza maggiore.

L'Amministrazione, in corso di rapporto e alle medesime condizioni contrattuali, si riserva la facoltà di variare i luoghi di somministrazione (sempre nell'ambito del territorio comunale) e gli orari di svolgimento del servizio.

Il Soggetto gestore non potrà rifiutarsi di provvedere ad ulteriori somministrazioni, anche in altri plessi scolastici in cui sarà attivato il servizio durante il periodo di durata del contratto di concessione, alle medesime condizioni e conformemente alla propria offerta.

I prezzi a pasto risultanti dalla gara si devono considerare comprensivi di ogni onere (inclusi i costi di elettrodomestici e attrezzature per le mense, costi di materiali di consumo per pulizie e lavastoviglie, acquisizione e gestione del sistema informatico, ecc. come meglio specificato nell'Allegato 1) esclusa la sola IVA di legge.

Saranno pagati in ogni caso i pasti effettivamente ordinati e forniti (esclusa la percentuale dei bis prevista dal presente contratto e specificata nell'Allegato 1).

ART. 7 GESTIONE DELLE ENTRATE

La controprestazione a favore del Soggetto gestore, in capo al quale è trasferito il rischio gestionale, consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, rimanendo comunque in capo al Comune, la determinazione, attraverso gli organi competenti, delle tariffe relative al costo del pasti a carico degli utenti, che verranno comunicate al Soggetto gestore annualmente.

Eventuali modifiche in aumento o in diminuzione della tariffa possono essere disposte esclusivamente dal Comune, con comunicazione immediata al

Soggetto gestore.

Il servizio è dato in concessione, pertanto il Soggetto gestore provvederà a gestire in toto la riscossione dei buoni-pasto (corrispondenti alla tariffa comunale) da parte degli utenti, mediante buoni pasto informatizzati, come meglio specificato all'articolo 6 dell'Allegato 1).

Sono a carico del Comune, al quale quindi andranno fatturate mensilmente:

- le somme relative ai pasti consumati dagli insegnanti o da altri adulti aventi diritto alla gratuità;
- la quota relativa ai pasti degli alunni non coperta dalle tariffe stabilite dal Comune;
- le somme relative ai pasti degli alunni per i quali è stata approvata l'esenzione totale, i cui nominativi, compresi nelle liste degli iscritti al servizio, sono stabiliti e comunicati dal Comune prima dell'inizio dell'anno scolastico o in corso d'anno;
- le somme relative ai pasti per utenti assistiti;
- le somme relative al costo delle derrate alimentari per pasti forniti presso l'Asilo Nido comunale;

Relativamente alla refezione scolastica, ogni anno, il Comune comunicherà al Soggetto gestore, oltre alle predette tariffe anche il numero di insegnanti/adulti autorizzati a pranzare con gratuità presso ciascun plesso, distinto per classe e/o sezione e per ciascun giorno della settimana.

Il Soggetto gestore effettua i solleciti di pagamento nei confronti degli utenti non paganti nelle forme che ritiene opportune, nel rispetto della privacy individuale e delle norme vigenti in materia per procedere alla riscossione coattiva/recupero di eventuali crediti da utenti morosi, in quanto le entrate degli

utenti costituiscono corrispettivo per il Soggetto gestore.

In caso di perdurante inadempienza, nei tempi e con le modalità che verranno concordate con il Comune e sempre nel rispetto della privacy individuale e delle norme vigenti in materia, il Soggetto gestore potrà attivare tutte le procedure legali per il recupero del credito, salvo che per i casi sociali sopravvenuti per i quali l'Amministrazione si farà carico di saldare i relativi debiti, anche a tutela dei diritti dei minori.

Si precisa infatti che, in ragione della natura di pubblico servizio della ristorazione scolastica e della conseguente impossibilità dell'interruzione dell'erogazione dei pasti agli utenti minori la cui famiglia sia insolvente in tutto o in parte, il Soggetto gestore dovrà erogare comunque i pasti prenotati, non potendo disporre la sospensione dal servizio mensa.

ART. 8 – FATTURAZIONE, PAGAMENTI E TRACCIABILITA'

Il Soggetto gestore fatturerà direttamente agli utenti i pasti pagati, Iva compresa, anche tramite rilascio di ricevuta al momento della ricarica.

Le fatture per le somme in carico al Comune di cui all'articolo precedente dovranno permettere la verifica del consumo del servizio in concessione per ogni singola scuola e per tipologia di utente (alunni, insegnanti/adulti, esenti totali o parziali) e dovranno essere corredate da prospetti mensili di dettaglio. In ogni caso il Comune potrà richiedere la fatturazione separata per ciascuna tipologia di utenza.

Il pagamento delle fatture avverrà entro trenta giorni dal ricevimento delle stesse una volta verificata la regolare esecuzione dei servizi. In caso di contestazioni il termine dei trenta giorni si deve considerare sospeso.

In ottemperanza alle vigenti normative, in sede di formale liquidazione delle

fatture, il Comune è tenuto all'acquisizione d'ufficio (presso l'INPS di competenza) di DURC regolare, in corso di validità, del Soggetto gestore in relazione al presente contratto.

Come prescritto dal DPR 602/1973 e dal D.M. 40/2008 il Comune, prima di liquidare le fatture di importo superiore ad € 10.000,00, verificherà se il Soggetto gestore risulti o meno inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali sanzioni o pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico del Soggetto gestore e quant'altro dallo stesso dovuto. Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo il Soggetto gestore dagli obblighi ed oneri ad esso derivanti dal presente Contratto di servizio.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni e tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione del contratto, qualsiasi onere espresso e non dal presente contratto inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il pagamento verrà effettuato, ai sensi del disposto dell'art. 3 della L. 136/2010 esclusivamente a mezzo bonifico bancario o postale su c/c dedicato anche in via non esclusiva acceso presso banche o presso la società Poste Italiane Spa. Il Soggetto gestore si impegna a comunicare al Comune gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati unitamente a generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. È a carico del Soggetto gestore l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010.

Qualora il Soggetto gestore non assolva agli obblighi previsti dal succitato art. 3 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al servizio in concessione, il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

ART. 9 – REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO

I corrispettivi restano invariati fino al 31.12.2015. I prezzi così determinati, sono ritenuti convenienti dal Soggetto gestore, indipendentemente dalle eventuali vigenti e nuove disposizioni legislative in materia di disciplina dei prezzi e comprensive di tutti gli oneri in materia fiscale ed ogni altra spesa accessoria.

Successivamente, con decorrenza 01.01.2016, su richiesta del Soggetto gestore, il corrispettivo sarà soggetto a revisione prezzi in misura corrispondente alla variazione media accertata dell'ISTAT – Indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati verificatesi nell'anno precedente, sulla base della media annua riferita all'anno precedente (art. 44 della L. 724/94 – art.115 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.). L'eventuale richiesta di revisione prezzi dovrà essere inoltrata al Comune mediante lettera raccomandata entro il 10 ottobre dell'anno precedente; tale termine è stabilito a pena di decadenza.

ART. 10 – OBBLIGHI DEL SOGGETTO GESTORE

Nell'espletamento del servizio il Soggetto gestore dovrà rispettare le disposizioni di legge vigenti nel tempo in materia e in particolare dovrà attenersi alle seguenti disposizioni:

1) Applicazione del sistema HACCP e garanzie di igiene.

Il Soggetto gestore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria attinenti la produzione, preparazione, confezionamento, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti.

Il/I centro/i di cottura e i singoli refettori delle diverse scuole dovranno essere dotati di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) e dovranno, inderogabilmente, rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari, applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità con il Reg. CE 852/2004 e s.m.i. Deve essere individuata ogni fase di lavorazione che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate e mantenute aggiornate tutte le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso ciascuna struttura a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli o degli altri soggetti incaricati dal Comune. Il Soggetto gestore dovrà fornire, a richiesta, all'Ente copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti relativi alle fasi di preparazione dei pasti.

Il Soggetto gestore dovrà essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie di cui all'art. 25, comma 2 lettera c) del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 (s.m.i.), contenente il Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962 n. 283 sulla disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande o registrazione sanitaria ai sensi del Reg. CE 852/2004 e D.G.R.V. 3710 del 20/11/2007 e s.m.i.. Dovrà inoltre provvedere a quanto stabilito dai Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853-854 ed 882 del 2004, del Reg. CE n. 2073/2005, Reg. CE 178/2002, Reg. CE n. 2076/2005 e D.Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

Il Soggetto gestore dovrà rendersi garante di tutte le operazioni svolte nei locali

dedicati al servizio di ristorazione scolastica – inclusa la pulizia o altri interventi o attività svolti in detti locali da altri soggetti – anche attraverso controlli preoperativi e segnalare al Comune eventuali criticità rilevate. Si precisa che tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del presente contratto dovranno rientrare nel piano di applicazione del sistema HACCP.

Il Soggetto gestore dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti segua scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie. Tutto il personale dovrà inoltre:

- aver effettuato un corso specifico di addestramento e formazione igienico-sanitaria ed avere sul luogo di lavoro idonea attestazione;
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti;
- non indossare anelli o bracciali;
- in tutte le fasi della lavorazione e distribuzione dei pasti, indossare copricapo, divise pulite e ordinate, appositi calzari, dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

Il personale addetto alla pulizia dovrà essere adeguatamente istruito come da normativa vigente per quanto concerne:

- il programma di pulizia e sanificazione;
- le modalità d'uso dei detergenti ed igienizzanti.

I prodotti che verranno utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione dovranno rispondere alle normative nazionali e comunitarie in materia di composizione, tossicità ed inquinamento e dovranno essere utilizzati mediante appositi nebulizzatori e/o dosatori per ottenere la concentrazione ottimale. In particolare i detergenti e brillantanti usati per la pulizia delle stoviglie e delle

attrezzature, nonché dei tavoli e delle sedie, non dovranno lasciare tracce, odori o residui.

Durante le operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere, ma vanno conservati in apposito locale o armadio chiuso. I prodotti devono essere impiegati con le modalità indicate nelle relative schede tecniche.

2) Controlli di qualità e verifiche batteriologiche

A garanzia della qualità della produzione del servizio oggetto del contratto, durante ogni anno scolastico il Soggetto gestore sarà tenuto ad effettuare, con oneri a proprio carico e conseguente comunicazione e referto al Comune, controlli in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- almeno n. 2 analisi chimiche per la ricerca di inquinanti, additivi, fitofarmaci e composizione bromatologica in conformità con le leggi vigenti su alimenti serviti nelle mense;
- almeno n. 6 tamponi ambientali presso il Centro cottura (*attrezzature della cucina compresi i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti e superfici*) con ricerca del seguente parametro: CBT;
- n. 2 tamponi ambientali presso ciascun refettorio oggetto del presente contratto ed in propria gestione (*superfici di lavoro e attrezzature*) per verifiche batteriologiche al fine di verificare lo standard di qualità igienica;
- prelievo ogni 2 mesi di n° 2 campioni di materie prime da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici: conta batterica totale, batteri coliformi totali, stafilococco aureus, salmonelle, *ljsteria monocytogenes*;
- prelievo ogni 2 mesi di n° 2 campioni di pasto preparato da sottoporre

all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici: conta batterica totale, batteri coliformi totali, stafilococco aureus, salmonelle, *Listeria monocytogenes*;

- prelievo ogni 6 mesi di n° 1 campione (farina, pasta, riso, legumi secchi) per la ricerca di eventuali parassiti e/o micotossine (muffa).

Il Soggetto gestore si impegna inoltre a fornire, su eventuale richiesta del Comune, la documentazione, redatta dalle singole aziende fornitrici di prodotti alimentari, attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito dai Regg. CE 852 e 853/2004, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di richiedere al Soggetto gestore, con oneri a carico di quest'ultimo, in qualsiasi momento e qualora lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in aggiunta a quelle minime prescritte.

ART. 11 – SISTEMA DI MONITORAGGIO E CONTROLLO QUALITA' DEL COMUNE – CARTA DEI SERVIZI – EDUCAZIONE ALIMENTARE E LOTTA AGLI SPRECHI

L'attività del Soggetto gestore è sottoposta ai controlli previsti dalla legge, svolti dagli Organismi istituzionalmente preposti.

Il Comune si riserva la facoltà di applicare un proprio sistema di monitoraggio e controllo del servizio. Nel caso di attivazione di tale sistema verranno comunicati al Soggetto gestore, strumenti e modalità di verifica e controllo. In ogni caso è previsto un incontro da tenersi entro la fine di ciascun anno scolastico, di verifica dell'andamento del servizio nel suo complesso, ed in particolare sulla rispondenza dello stesso alle condizioni stabilite nel presente

contratto.

Il Comune si riserva, inoltre, di effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Soggetto gestore alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente contratto, nonché a quanto previsto nell'Offerta Tecnica presentata in sede di gara.

Il Soggetto Gestore collabora con l'Ente concedente per la predisposizione della Carta dei servizi, elaborando una propria proposta da presentare all'Amministrazione Comunale.

Il Soggetto Gestore dovrà presentare anche un progetto relativo al recupero delle eccedenze, che preveda, nel pieno rispetto delle norme igienico/sanitarie a tutela della salute dei consumatori, la cessione gratuita di prodotti alimentari ai sensi dell'art. 1 della L. n. 155/2003 ai fini di solidarietà sociale, da sottoporre alla valutazione dell'AULSS territorialmente competente.

Il Soggetto gestore si impegna inoltre ad organizzare programmi di informazione alimentare e nutrizionale alle famiglie ed agli utenti da svolgersi annualmente, sulla base di progetti preventivamente coordinati con il Comune e con l'AULSS territoriale competente e con durata e tempi individuati d'intesa con gli stessi.

La vigilanza e il controllo sul servizio avverrà pertanto da parte del Comune con la più ampia facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei.

La facoltà di controllo del Comune è riferita a tutte le fasi del servizio (approvvigionamento, trasporto, conservazione, preparazione, lavorazione e confezionamento, trasporto alle sedi interessate, sporzionamento e distribuzione ai tavoli, riassetto e pulizia dei centri di produzione e refettori, ecc.) al fine di

garantire la somministrazione di un pasto corrispondente a tutti i requisiti igienico-sanitari, dietetici ed organolettici nonché la qualità delle prestazioni richieste dal presente contratto.

Nell'attuare i controlli che riterrà più idonei alla verifica della qualità del servizio offerto, il Comune potrà tenere conto, inoltre, dell'esito dei controlli formulati tramite Commissioni mensa, la cui istituzione e attività sarà regolamentata dal Comune con specifico Regolamento.

Qualora in sede di controllo i prodotti non risultassero conformi alle prescrizioni di legge o di contratto, il Soggetto gestore dovrà immediatamente provvedere alla relativa sostituzione.

Gli oneri conseguenti ai controlli, analisi, integrazioni, sostituzioni o quant'altro inerente a prodotti non conformi sono a carico totale del Soggetto gestore.

Per la funzionalità nel controllo, il Soggetto gestore è obbligato a fornire al personale degli uffici, enti, ed istituti incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Il Soggetto gestore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente contratto, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e dei regolamenti concernenti il servizio stesso.

Il Comune si riserva la facoltà di procedere al prelievo autonomo e senza preavviso di campioni del pasto da sottoporre ad analisi chimica presso un laboratorio di propria fiducia. In caso di riscontro di parametri anomali verranno applicate le sanzioni previste dal presente contratto.

Qualora il Comune, nell'ambito dell'attività di verifica e controllo posta in

essere, dovesse riscontrare difformità rispetto alle indicazioni e prescrizioni del presente contratto, applicherà le sanzioni previste dall'art. 25, ferma restando l'adozione di ogni ulteriore azione ritenuta adeguata ed opportuna.

ART. 12 – GARANZIE A TUTELA DELL'UTENZA

In considerazione della peculiarità del servizio e dell'esigenza di offrire una piena informazione all'utenza, con spirito di collaborazione ed al fine di garantire un rapporto di motivata fiducia, si fa obbligo al Soggetto gestore:

- a) di individuare all'interno della propria organizzazione personale specializzato e referente in luogo, con il preciso compito di verificare costantemente presso i punti di consumo se gli standard del servizio erogato siano coerenti con le indicazioni espresse nel presente contratto e nella Carta dei Servizi, che sarà pubblicata sul sito del Comune;
- b) di inserire nel sito internet del Soggetto gestore i menù stagionali e le schede degli alimenti forniti;
- c) di esporre all'ingresso di ciascuna, scuola / refettorio o altra sede interessata il menù settimanale distribuito;
- d) di partecipare con propri rappresentanti agli incontri delle Commissioni Mensa, secondo le modalità previste dal Regolamento comunale che ne disciplina l'istituzione e l'attività, agli incontri di presentazione ed informazione all'utenza sulle modalità e caratteristiche del servizio, nonché agli incontri che si dovessero rendere a qualunque titolo necessari, senza che ciò dia luogo ad un aumento dei costi;
- e) di garantire la possibilità di effettuare visite periodiche e programmate ai rappresentanti delle Commissioni Mensa presso il/i Centro/i cottura dei pasti, nonché di garantire agli stessi rappresentanti di assaggiare i cibi somministrati

presso le sedi scolastiche.

Il Soggetto gestore dovrà prevedere un proprio sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza, impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

Il monitoraggio dovrà essere effettuato con modalità diverse compresa la somministrazione periodica di questionari concordati con il Comune, volti a consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, mettendo a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti e eventuali insoddisfazioni.

Nello svolgimento di tale attività sarà indispensabile la collaborazione dei responsabili del servizio del Comune e del Soggetto gestore. A cadenza periodica concordata con il Comune il responsabile del contratto del Soggetto gestore, come individuato all'art. 17 dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio stesso.

ART. 13 CENTRO COTTURA PASTI: NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

E' fatto obbligo al Soggetto Gestore di avere la disponibilità di un centro cottura (o di più centri cottura), avente i requisiti tecnici richiesti nel D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e s.m.i. con capacità di produzione adeguata all'entità del contratto, il relativo locale di stoccaggio merci, area di confezionamento adeguata ai pasti prodotti ed in possesso dell'autorizzazione rilasciata dalla ASL territoriale e con le caratteristiche indicate nel Disciplinare di gara.

Il Soggetto gestore dovrà fornire tutte le attrezzature, l'utensileria e le stoviglie necessarie per lo svolgimento dell'attività di produzione presso il Centro di

produzione e nei locali utilizzati per l'erogazione dei pasti.

Il Soggetto Gestore sarà tenuto per tutta la durata del contratto ad integrare e/o sostituire la dotazione di attrezzature, utensileria e stoviglie necessaria per il corretto espletamento del servizio.

Anche nel caso in cui si renda necessario procedere al riammodernamento e/o integrazione delle attrezzature per entrata in vigore di nuove prescrizioni in materia di igiene e sicurezza, per aumenti significativi dell'utenza, per eventuali modifiche di menù o per altre intervenute circostanze di natura diversa, il Soggetto Gestore dovrà provvedere alla fornitura a proprie esclusive spese di attrezzature consone ed adeguate.

Ogni intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature o la sostituzione delle stesse, siano esse collocate presso i Centri di Produzione pasti o presso le sedi di mensa, deve intendersi a completo carico del Soggetto Gestore.

Il Soggetto gestore dovrà eseguire un dettagliato e minuzioso controllo delle pietanze preparate e confezionate. Queste non devono presentare alcuna alterazione, nemmeno di tipo organolettico. Il Soggetto gestore deve inoltre rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente Contratto di servizio.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo

dei termometri a sonda.

I locali del centro di cottura devono:

- essere strutturati al fine di consentire una facile ed adeguata pulizia;
- risultare adeguati alle necessità del numero dei pasti prodotti giornalmente;
- garantire l'igienicità delle operazioni compiute;
- rispondere a requisiti capaci di garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento, ecc.).

Oltre alle attrezzature tradizionali, devono essere presenti:

- un abbattitore di temperatura dimensionato alle capacità produttive del centro
- i forni devono essere a convezione/vapore con controllo elettronico della temperatura
- eventuali attrezzature per la conservazione in atmosfera protetta e un banco caldo per il mantenimento della temperatura.

E' severamente vietato distribuire pasti non conformi alle caratteristiche sensoriali ed organolettiche previste per le pietanze servite.

Il Soggetto gestore ha l'obbligo di predisporre ed eseguire a proprie spese controlli analitici sugli alimenti (intermedi di lavorazione e prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori.

Nel centro di produzione pasti devono essere presenti stabilmente almeno le seguenti figure:

- a) un cuoco diplomato e dotato di esperienze pluriennale nella ristorazione collettiva;
- b) un responsabile delle materie prime,
- c) un responsabile del controllo qualità,
- d) un responsabile delle pulizie e della sanificazione ambientale.

Le figure di cui al punto b) c) e d) possono essere individuate in un'unica persona.

Per la preparazione dei pasti il Soggetto gestore dovrà adottare tutte le misure previste dalle normative vigenti, nel rispetto delle Linee guida regionali.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno.
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili.
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo.
- Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto).
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione.
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente.
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.).
- Evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).
- Evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei

vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.

- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura.

- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue,

- Cibi fritti,

- Residui dei pasti dei giorni precedenti,

- La soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) con il raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore, sono:

- La cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina,

- Cottura di paste al forno,

- Cottura di sughi e ragù.

I pasti preparati devono comunque sempre rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Art. 14 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime da impiegare per la produzione di tutte le tre tipologie di pasti di cui al presente contratto dovranno essere conformi a quanto prescritto nelle *Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica - edizione ottobre 2013*, che si richiamano integralmente anche se non materialmente allegate.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'utilizzo delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- etichettatura secondo le norme vigenti per tipologia e classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone o la data di scadenza;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, colori e sapori sgradevoli);
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti naturali o minimi, quando previsti, di quelle sostanze generalmente considerate indesiderabili (metalli pesanti, contaminanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.);
- per quanto attiene ai parametri microbiologici si farà riferimento al regolamento CE n. 2073 del 15/11/2005 e Determinazione Conferenza

Permanente Stato Regioni 10/05/2007, circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento;

- provenienza da filiere produttive, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n. 178 del 28/01/2002 che prevede la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione secondo le normative vigenti nel corso del periodo di validità del contratto.

I parametri specifici e le caratteristiche merceologiche a cui fare riferimento nell'utilizzo delle derrate, compresi i prodotti biologici, i prodotti per i celiaci e per utenti con allergie ed intolleranze, devono corrispondere a quanto indicato nell' *Allegato 3 - Schede Prodotti* delle Linee Guida Regionali, che si richiamano integralmente anche se non materialmente allegate.

Per tutti gli alimenti si richiedono prodotti di ottima qualità, frutta e verdura freschissime, in ottimo stato di conservazione e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie.

Le grammature degli alimenti si intendono a crudo e al netto degli scarti.

Il Soggetto gestore è tenuto inoltre a rendere disponibile al Comune le tabelle dei pesi a cotto (inclusi verdura cruda, prosciutto, formaggio, pizza, frutta, pane, polenta, dolce, ecc.) relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Prima dell'avvio dei servizi oggetto del presente contratto il Soggetto gestore dovrà fornire le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati che devono corrispondere tassativamente a quanto previsto dalle tabelle merceologiche ed è

obbligata a comunicare ogni variazione della lista stessa.

Ai sensi della Legge Regionale Veneto n. 6 del 01/03/2002, il Soggetto gestore ha l'obbligo di rispettare la tracciabilità di filiera alle forniture alimentari.

Dovrà inoltre essere rispettato il D.lgs. 8/2/2006 che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.

In casi precauzionali per emergenze sanitarie quali BSE, aviaria, ecc. si evidenzia la facoltà da parte dell'Ente di sospendere la somministrazione del prodotto interessato fino a nuove disposizioni e di chiederne la sostituzione con altro alimento. Tali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico del Comune.

Il Soggetto gestore deve garantire la tracciabilità e l'identificazione di quanto viene usato per la fornitura dei pasti, con idonea documentazione da fornire tempestivamente al Comune, quando richiesto, che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti per le mense scolastiche del Comune.

Su specifica richiesta del Comune il Soggetto gestore si impegna inoltre a fornire in qualsiasi momento:

- copia delle bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici delle derrate alimentari utilizzate o da utilizzare per la preparazione dei pasti;
- copia del registro di carico/scarico delle derrate biologiche utilizzate;

E' tassativamente vietata, per tutte le tre tipologie di pasti di cui al presente contratto:

- la fornitura di alimenti provenienti da coltivazioni sottoposte a trattamenti transgenici e/o prodotti contenenti organismi geneticamente modificati;
- la fornitura di alimenti sottoposti a irraggiamento.

Il Soggetto gestore si impegna affinché tutti gli alimenti utilizzati per la produzione di tutte le tre tipologie di pasti di cui al presente contratto siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto, la conservazione, la lavorazione e la veicolazione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità. Per quanto attiene ai limiti microbiologici e chimico-fisici si rinvia alle normative vigenti per ciascun tipo di alimento.

ART. 15 – PERSONALE

Al personale impiegato nel servizio dovranno essere applicate tutte le vigenti disposizioni di legge, contrattuali e regolamentari, i contratti collettivi di lavoro, ivi comprese le successive modificazioni, sia per quanto riguarda il trattamento giuridico ed economico, che per quanto riguarda il trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, per la sicurezza del lavoro, per la prevenzione degli infortuni e per l'igiene sul lavoro.

Il Soggetto gestore è tenuto altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. E' obbligatorio al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e dal D.Lgs 106/2009.

A tale proposito il Soggetto gestore dovrà:

- comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di gestione delle emergenze;

- formare il personale alla gestione dell'emergenza in caso di Primo Soccorso e Antincendio.

Forma parte integrante del presente contratto anche se non allegato, al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze nell'ambito del servizio di mensa scolastica, il "Documento Unico di Valutazione dei Rischi e Interferenze" relativo a possibili interferenze che richiedono misure preventive e protettive supplementari rispetto a quelle già a carico della ditta. Tali misure devono essere adottate dal Soggetto gestore a propria cura e spese.

Il Soggetto gestore deve fornire a tutto il proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 DPR 327/1980) da indossare durante tutte le ore di servizio, dispositivi di protezione individuale come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 nonché apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e la denominazione del datore di lavoro.

Il Soggetto gestore, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente sui contenuti del presente contratto, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti. In particolare tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti del servizio ed in particolare sulle seguenti materie:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale;

- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Pulizia e sanificazione;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno delle strutture di produzione e somministrazione;
- Primo Soccorso (con particolare riferimento alle tecniche di disostruzione delle vie aeree per gli addetti alla distribuzione) e prevenzione incendi.

Il Soggetto gestore è obbligato, prima dell'attivazione del servizio, a presentare il proprio organigramma aziendale con particolare riferimento al/ai centro/i cottura impiegato/i e l'elenco nominativo del personale impiegato presso ciascun refettorio, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), di qualifica e curriculum nonché il piano di formazione previsto comprese le eventuali successive variazioni.

Il Soggetto gestore si impegna ad adottare idonee misure finalizzate a garantire la salvaguardia dei rapporti di lavoro dipendente in essere alla data di subentro nella gestione del servizio da parte del nuovo socio privato operativo, tenuto conto, secondo criteri di proporzionalità ed adeguatezza organizzativa, delle esigenze produttive e della situazione economica e finanziaria aziendale.

Il Soggetto gestore è obbligato a garantire la supervisione tecnica e di controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione scolastica, dei pasti destinati agli utenti assistiti e ad altri eventuali utenti, comprese le diete speciali, e delle derrate da fornire all'Asilo Nido comunale, prevedendo per tutta la durata del contratto la presenza nella propria organizzazione di una figura preposta, laureata in Scienze e Tecnologie alimentari o titolo equipollente.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere al Soggetto gestore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi con particolare riferimento al rapporto con gli utenti e alle modalità di espletamento del servizio. In tale caso il Soggetto gestore dovrà provvedere alla sostituzione con urgenza.

ART. 16 - DIETISTA

Il Soggetto gestore è obbligato a rimborsare per ogni anno di durata del contratto fino all'importo massimo di € 8.000,00, che verrà impiegato dall'Ente concedente per il pagamento del servizio di dietista.

ART. 17 – RESPONSABILE DEL CONTRATTO

Il Soggetto gestore dovrà garantire nella propria organizzazione, per tutta la durata del contratto, la presenza di un responsabile del contratto che risponda al Comune, in possesso di adeguato titolo di studio e di preparazione professionale.

Tale figura dovrà cooperare con i responsabili comunali affinché gli standard del servizio siano coerenti con quanto indicato nel presente Contratto di servizio.

Si farà altresì carico di mantenere i necessari contatti con l'utenza e con gli Istituti scolastici al fine di risolvere, ove possibile in via breve, ogni problematica che potesse insorgere nella gestione quotidiana dei servizi.

Si renderà altresì disponibile ad incontri periodici con gli incaricati dei servizi competenti del Comune per analisi di dati, soluzioni di criticità, azioni di miglioramento, azioni preventive, presentazione di soluzioni innovative.

Il Soggetto gestore dovrà comunicare il recapito, dotato di idoneo collegamento telefonico, fax e informatico, in funzione permanente durante il periodo e

l'orario di apertura del servizio, per le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che il Comune intenda far pervenire al Soggetto gestore.

ART. 18 – RESPONSABILITA' DEL SOGGETTO GESTORE

Il Soggetto Gestore esonera il Comune da ogni responsabilità sia civile che penale per qualsiasi danno che possa derivare a terzi, cose o persone nell'esecuzione del servizio oggetto del contratto, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente.

Il Soggetto Gestore è sempre responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Il Soggetto gestore ha provveduto a sottoscrivere una polizza assicurativa di Responsabilità Civile Verso Terzi e prestatori d'opera (RCT – RCO) a copertura di tutti i danni di cui il Soggetto gestore, suoi collaboratori o persone di cui lo stesso debba rispondere, possono provocare a terzi, nello svolgimento delle attività descritte nel presente contratto con un massimale RCT non inferiore ad € 3.000.000,00 (tremilioni) per sinistro, per persona e per cose.

La garanzia RCO dovrà prevedere a beneficio dei prestatori d'opera del Soggetto gestore, un massimale per sinistro non inferiore a € 3.000.000,00 e per persona non inferiore a € 1.500.000,00.

Detta polizza dovrà prevedere, oltre alle garanzie normalmente prestate, anche quelle di responsabilità sul prodotto utilizzato; pertanto dovranno essere compresi i danni cagionati dai generi somministrati durante il periodo di validità della garanzia, ad esclusione dei danni derivanti da vizio di origine del prodotto.

La mancata presentazione della polizza comporta la revoca dell'aggiudicazione. Alla scadenza di ogni singola annualità è onere del Soggetto gestore inviare al Comune ricevuta del versamento del premio di polizza per la successiva annualità.

A tal fine il Soggetto gestore ha presentato copia della polizza assicurativa RCT/RCO emessa dalla Compagnia UnipolSai n. 767/60/56653377 in adesione alla convenzione n. 767/63/56652992 – variazione n. 3 – rinnovo annuale dal 31.12.2014 al 31.12.2015, emesso il 29.01.2015, da cui si evincono, tra l'altro, i seguenti massimali: 1) RCT - € 10.000.000,00 per sinistro, € 10.000.000,00 per persona, € 10.000.000,00 per danni a cose; 2) RCO - € 10.000.000,00 per sinistro, € 10.000.000,00 per persona.

ART. 19 – OBBLIGAZIONI DEL COMUNE

Il Comune assume a proprio carico i seguenti oneri:

- la concessione ad uso gratuito dei locali per lo svolgimento del servizio nelle scuole;
- le utenze: acqua, elettricità, ecc. e la manutenzione ordinaria e straordinaria dei suddetti locali.

ART. 20 – CONTRIBUTI COMUNITARI

Il Soggetto Gestore è tenuto a fornire copia di tutte le fatture e bolle di consegna relative ai propri acquisti di prodotti lattiero-caseari, consegnati al/ai centro/i di cottura (o in sostituzione una documentazione equipollente), onde permettere al Comune di espletare le procedure per l'ottenimento dei contributi comunitari sui consumi di prodotti lattiero caseari, così come previsto dal Reg. CE n. 657/2008 recante le modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 1234/2007 relativo alla concessione di un aiuto comunitario per la distribuzione del latte e di taluni

prodotti lattiero-caseari agli allievi delle scuole. Altrettanto è tenuto a fare per il recupero di contributi eventualmente previsti per altre forniture previste dal presente contratto.

ART. 21 – PERIODO TRANSITORIO 1 APRILE 2015 – 31 AGOSTO 2015

Con riferimento al servizio di refezione scolastica le modalità di espletamento del servizio previste al precedente art. 2 alle lettere d) fornitura e installazione presso ciascuna mensa scolastica, con oneri a carico del Soggetto gestore, di lavastoviglie industriali per il lavaggio in loco di stoviglie e posate e armadiature per lo stoccaggio delle stoviglie, e) fornitura e installazione presso ciascuna mensa scolastica di frigoriferi, f) la gestione tecnico-contabile informatizzata del servizio, dovranno essere assicurate a partire dal 1 settembre 2015 per l'avvio dell'anno scolastico 2015/2016.

Nel periodo 1 aprile 2015 – 31 agosto 2015, non essendo attivato il lavaggio in loco presso le mense scolastiche si mantiene l'utilizzo di piatti, bicchieri e posate monouso a perdere. Le posate monouso non dovranno spezzarsi né piegarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare le pietanze, frutta inclusa.

Nel medesimo periodo rimane in vigore il sistema di rilevazione dei pasti tramite buoni cartacei forniti dal Comune a Se.ri.mi e distribuiti dal Soggetto gestore.

ART. 22 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBCONCESSIONE

E' vietata al Soggetto Gestore la cessione e qualsiasi altra forma di sub-concessione totale o parziale del presente contratto, pena l'immediata

risoluzione del contratto, fatti salvi i maggiori danni accertati.

Art. 23 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Per ciò che concerne il rispetto della normativa in materia di privacy, con esclusivo riferimento alle attività rientranti nel servizio oggetto del contratto, il Soggetto gestore è nominato ex D.Lgs. 196/03 responsabile del trattamento dei dati di qualsiasi natura, concernenti i fruitori del servizio e le loro famiglie, conferiti direttamente dal Comune, dalle Istituzioni scolastiche e/o dai diretti interessati.

Il Soggetto gestore è pertanto autorizzato a svolgere tutti i trattamenti dei dati suddetti necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica.

I dati dovranno essere trattati nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 196/03, con particolare riferimento alla liceità, alla correttezza, alla riservatezza ed alla adozione delle prescritte misure di sicurezza.

Il Soggetto gestore non è autorizzato a riprodurre, diffondere o comunicare a terzi i dati suddetti se non per le finalità sopradescritte, fatti salvi i casi di estrema necessità in cui la comunicazione dei dati è indispensabile per la tutela dell'incolumità degli utenti (es.: comunicazione di dati a strutture sanitarie in caso di infortuni, incidenti o qualora si renda necessario in caso di ricoveri d'urgenza degli utenti durante il servizio).

Il Comune potrà impartire, qualora fosse necessario, ulteriori particolari istruzioni su come debbano essere trattati i suddetti dati.

Qualsiasi utilizzo e/o trattamento improprio o non conforme alle disposizioni del D. Lgs. 196/03 comporterà la piena ed esclusiva responsabilità del Soggetto gestore.

Il Soggetto gestore è infine tenuto a rendere edotti i propri collaboratori e operatori delle suddette norme fermo restando che gli stessi operano sotto la sua diretta ed esclusiva responsabilità. E' tenuto inoltre a comunicare ai Servizi Competenti del Comune di Mira il nominativo del soggetto nominato Responsabile del trattamento dei dati.

ART. 24 – CONTINUITA' SERVIZI CONCESSI

I servizi concessi non devono subire interruzioni. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né a indennizzi di sorta purché comunicate tempestivamente alla controparte. In tale caso, se necessario, l'Ente provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico del Soggetto gestore.

Nel caso di sciopero o di assemblee programmate del personale scolastico il Soggetto gestore sarà preavvisato quanto prima dall'autorità scolastica e comunque almeno 24 ore prima della fornitura dei pasti.

In caso di sospensione del servizio mensa non vi saranno addebiti a carico dell'utenza e del Comune.

In caso di sciopero del personale del Soggetto gestore, tale da impedire l'effettuazione del servizio, il Comune e le Istituzioni scolastiche dovranno essere avvisati almeno due giorni lavorativi antecedenti a quello di fornitura dei pasti nel rispetto delle norme vigenti in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. Il Soggetto gestore si impegna comunque a ricercare soluzioni alternative anche attraverso la fornitura di piatti freddi di uguale valore nutrizionale ed economico, la cui composizione sarà concordata con l'Ente.

Nell'ipotesi di impedimenti tecnici alla fornitura (interruzioni di energia

elettrica, di erogazione del gas o guasti, ecc.), che dovranno essere immediatamente comunicati al Comune e alle Istituzioni scolastiche e adeguatamente giustificati, il Soggetto gestore si impegna a fornire pasti freddi nei limiti delle contingenti possibilità, per un massimo di giorni 2 (due).

Inoltre, nel caso in cui il Soggetto gestore temporaneamente non fosse, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione al Comune, provvedendo altresì, in accordo con lo stesso, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente, ad assicurare comunque il servizio mediante centro cottura alternativo, idoneo a garantire le caratteristiche dei pasti richiesti dal presente contratto. L'emergenza dovrà essere limitata al tempo strettamente necessario alla riattivazione del/i centro/i cottura indicato/i in sede di gara.

In caso di inottemperanza è fatta salva, comunque, l'applicazione, nei casi previsti, delle penalità e della procedura di risoluzione unilaterale previste dagli artt. 25 e 26 del presente contratto.

L'interruzione ingiustificata del servizio di cui al presente articolo comporta responsabilità penale in capo al Soggetto gestore, ai sensi dell'art. 355 del Codice Penale, ed è qualificata come possibile causa di risoluzione contrattuale.

ART. 25 – INADEMPIENZE E PENALITA'

Il Soggetto gestore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente contratto, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente contratto.

Per ogni violazione verrà avviata, mediante lettera raccomandata, la procedura di contestazione di cui ai successivi commi.

Entro 15 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, il Soggetto

gestore può fornire le proprie controdeduzioni scritte.

Il Comune si riserva comunque la facoltà, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

In caso di mancato invio delle controdeduzioni nei termini o di controdeduzioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo.

Dell'esito del procedimento o di eventuali motivate sospensioni verrà data comunicazione al Soggetto gestore entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dal Soggetto gestore.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

La seguente articolazione di previsione di penali applicabili è meramente esemplificativa:

STANDARDS IGIENICO-SANITARI

a) da euro 5.000 a euro 20.000 per utilizzo e/o fornitura di alimenti batteriologicamente contaminati. La misura della penale applicabile entro i criteri sopra indicati, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;

b) da euro 5.000 a euro 20.000 per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati chimicamente, tali da essere inadatti all'alimentazione umana. La misura della penale applicabile entro i criteri sopra indicati, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;

- c) da euro 1.000 a euro 8.000 per rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, ivi compresi infestanti e parassiti, nelle derrate, stoccate in centro cottura o nei pasti veicolati e consegnati. La misura della penale applicabile entro i criteri sopra indicati, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;
- d) da euro 1.000 a euro 8.000 per mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura, e le singole sedi di ristorazione scolastica. La misura della penale applicabile entro i criteri sopra indicati, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
- e) da euro 1.000 a euro 8.000 per inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione; inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti. La misura della penale applicabile entro i criteri sopra indicati, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
- f) da euro 1.000 a euro 8.000 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel centro cottura, addetto al trasporto pasti, addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di refezione. La misura della penale applicabile entro i criteri sopra indicati, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
- g) da euro 500 a euro 1.500 per temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati. La misura della penale applicabile entro i criteri sopra indicati,

crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;

h) euro 500 per mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto o non consegna dei risultati delle analisi periodiche previste all'art 10.

B) STANDARDS MERCEOLOGICI

a) da euro 500 a euro 5.000 per utilizzo, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara. La misura della penale applicabile entro i criteri sopra indicati, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate;

b) euro 500 per ogni difformità riscontrata, conseguente a non rispondenza tra la merce stoccata presso il centro di cottura e la denominazione della merce stessa riportata sulla bolla di consegna;

c) da euro 1.000 a 5.000 per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in centro cottura o nella singola sede di ristorazione scolastica o nei pasti veicolati per il servizio pasti a domicilio. La misura della penale applicabile entro i criteri sopra indicati, crescerà proporzionalmente alla quantità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;

d) da euro 1.000 per etichettatura mancante e fino ad euro 3000 per etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente contratto in relazione alla gravità della non conformità.

C) MENU' BASE E DIETETICI

a) euro 10.000 per somministrazione dieta speciale preparata con alimenti precisamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione;

- b) euro 1.000 per mancata produzione/consegna di dieta speciale;
- c) euro 1.000 per ogni difformità riscontrata, per non rispetto delle prescrizioni dietetico – sanitarie o variazioni menù non concordate con il Comune.

D) QUANTITA'

a) da euro 500,00 a euro 1.000 per mancata consegna (totale o parziale) dei pasti veicolati, nella singola sede di ristorazione. La misura della penale applicabile entro i criteri sopra indicati, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate.

E) TEMPISTICA

a) euro 500 per ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole, presso ogni singola sede di ristorazione;

b) euro 500 per mancato o ritardato invio al Comune della documentazione relativa agli acquisti di latte e derivati impiegati nel servizio di ristorazione scolastica durante tutto l'anno scolastico.

c) euro 500 per mancata o non preventiva comunicazione di uno o più punti di ricarica distribuiti nel territorio comunale, di cui all'art. 6 dell'Allegato 1) ed € 50,00 per ogni giorno di mancata individuazione/attivazione del punto di ricarica per l'acquisto dei buoni pasto in ogni zona richiesta.

F) ALTRI CASI ESEMPLIFICATIVI DI INADEMPIMENTO AL CONTRATTO/OFFERTA TECNICA

a) Carenze nell'allestimento dei refettori scolastici: euro 2.000,00 per ogni fornitura mancante o non adeguata oltre al ripristino della carenza.

b) Fornitura difforme di arredi e/attrezzature per il mantenimento della temperatura previste nell'offerta tecnica: euro 1.000,00 per ogni fornitura

mancante oltre al ripristino della carenza.

c) Mancato mantenimento del rapporto tra personale per la distribuzione e numero pasti distribuiti, come definito in offerta tecnica: euro 3.000,00 a seguito della rilevazione ed euro 200,00 per ciascun giorno di permanenza del mancato rapporto, oltre al ripristino da effettuare nel termine assegnato.

d) Mancato rispetto della formazione del personale: euro 2.000,00 oltre a realizzazione del piano formativo omesso in tutto o parte.

ART. 26 – RISOLUZIONE DEL RAPPORTO CONTRATTUALE

Il Comune di Mira ha diritto – indipendentemente dai casi previsti nei precedenti articoli – di promuovere nei modi e forme di legge la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, nei casi sotto indicati:

a) apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico del Soggetto gestore;

b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività da parte del Soggetto gestore;

c) impiego di forme di occupazioni al di fuori dei vincoli e dei limiti stabiliti dalla normativa vigente e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;

d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente contratto in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dal concessionario, anche a seguito di diffide;

e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente contratto relative alle caratteristiche merceologiche;

- f) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente contratto con particolare riferimento alla normativa in materia di sicurezza, prevenzione, assistenza, previdenza ed assicurazione dei lavoratori e dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- g) interruzione non motivata del servizio;
- h) la cessione del contratto o sub-concessione, vietate dal precedente art. 22;
- i) qualora il Soggetto gestore non mantenesse per tutta la durata del contratto il possesso di tutti i requisiti prescritti dalla vigente normativa e dal presente contratto;
- l) per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda non possibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile;
- m) in caso di inosservanza delle modifiche o degli interventi richiesti dal Comune o in caso di carenze gravi ed irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in maniera pregiudizievole ai sensi del medesimo articolo.
- n) violazione degli obblighi anticorruzione e/o derivanti dal codice di comportamento.

Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Nei casi di risoluzione, l'Amministrazione Comunale sarà tenuta a corrispondere al Soggetto gestore soltanto il corrispettivo contrattuale delle prestazioni regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e spese sostenute.

In caso di risoluzione del contratto il Soggetto gestore dovrà risarcire i danni

prodotti al Comune o a terzi.

Qualora per qualsiasi motivo si dovesse procedere alla risoluzione anticipata del contratto, allo scopo di evitare interruzione di pubblico servizio, il gestore uscente dovrà mettere a disposizione del subentrante le attrezzature e gli arredi di sua proprietà per il tempo necessario alla sostituzione e comunque entro e non oltre l'anno scolastico di riferimento.

ART. 27 – ESECUZIONE IN DANNO

Considerata la particolare natura delle prestazioni, il Comune si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dal Soggetto gestore, con addebito a quest'ultimo dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto precedentemente previsto.

ART. 28 – OSSERVANZA “CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI” APPROVATO CON D.P.R. N. 62/2013

Il Soggetto gestore si impegna, per tutta la durata della concessione, a far osservare ai propri collaboratori gli obblighi di condotta previsti dal regolamento recante “Codice di comportamento dei dipendenti pubblici” approvato con D.P.R. 16/04/2013, n. 62, nonché dal Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Mira approvato con deliberazione di G.C. n. 290 del 30.12.2013.

In caso di violazione degli obblighi derivanti dal Codice predetto, previa contestazione al Soggetto gestore e assegnazione allo stesso di un termine di dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni, l'Amministrazione si riserva di procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 29 – OSSERVANZA ALTRE DISPOSIZIONI

Il Soggetto gestore dà atto di non aver concluso contratto di lavoro subordinato o autonomo o aver attribuito incarichi ad ex dipendenti o incaricati del Comune di Mira e del Comune di Mirano, nel triennio successivo alla loro cessazione dal rapporto, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali nei confronti del Soggetto gestore medesimo per conto del Comune di Mira negli ultimi tre anni di servizio.

ART. 30 – DEPOSITO CAUZIONALE E SPESE CONTRATTUALI

Per quanto riguarda la cauzione definitiva si fa espresso rinvio a quanto previsto nel disciplinare di gara.

A tal fine il Soggetto gestore ha costituito, ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., apposita cauzione definitiva per l'oggetto del presente contratto mediante Garanzia fideiussoria n. 15/18113020 dell'importo di € 573.482,29 (cinquecentosettantatremilaquattrocentottantaduevirgola ventinove) emessa il 12.11.2015 dalla Banca Popolare dell'Emilia Romagna con sede in Modena.

L'importo delle garanzie è ridotto del 50% in quanto la Ditta risulta certificata ISO 9000/UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità.

Le spese contrattuali e quelle inerenti e conseguenti alla stipula del contratto nella forma pubblica amministrativa, incluse pertanto anche quelle di registrazione ed ogni altro onere fiscale, sono a carico del Soggetto gestore.

Si richiede la registrazione a tassa fissa essendo l'importo del servizio soggetto a I.V.A.

L'imposta di bollo viene assolta in forma virtuale.

Si dà atto che l'Appaltatore ha dimostrato di aver provveduto al versamento in Tesoreria comunale delle spese del presente atto (imposta di registrazione,

imposta di bollo, diritti di segreteria-rogito).

ART. 31 – FORO COMPETENTE

Tutte le controversie che possono insorgere relativamente all'interpretazione e/o esecuzione dei servizi di cui al presente contratto, saranno devolute alla competente Autorità Giudiziaria ed in particolare: per le controversie spettanti alla cognizione dell'autorità giudiziaria ordinaria sarà competente, in via esclusiva, il Foro di Venezia; per le controversie spettanti alla giurisdizione amministrativa sarà competente il T.A.R. per il Veneto (sede fissata per legge).

ART. 32 – RINVIO ALLE NORME GENERALI

Per quanto non previsto nel presente contratto si fa espresso riferimento, in quanto applicabili, a tutte le disposizioni di leggi e regolamenti in vigore. Le Parti si rimettono alle vigenti disposizioni di Legge in materia.

ART. 33 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della L. 136/2010 ss.mm.ii., le parti contrattuali dovranno assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

La Società assume espressamente gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 ss.mm.ii. e si impegna espressamente a inserire nei contratti con eventuali subcontraenti, ai sensi dell'art 3, comma 9 della stessa legge, apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume analoghi obblighi di tracciabilità.

La Società e i subcontraenti comunicano al Comune gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le

generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi; gli stessi soggetti provvedono, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, tutti gli strumenti di pagamento devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dal Comune, il Codice Identificativo di Gara (CIG) – 6078099DF4.

Il mancato utilizzo di strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

ALLEGATI:

- ALLEGATO 1) – Modalità di svolgimento del servizio di produzione e fornitura pasti per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado statali del Comune di Mira;
- ALLEGATO 2) – Modalità di svolgimento del servizio di fornitura pasti per a favore degli utenti assistiti dai servizi sociali comunali e utenti ed educatori dei centri estivi comunali, qualora attivati e gestiti dal Comune di Mira;
- ALLEGATO 3) Modalità di svolgimento del servizio di fornitura derrate alimentari per l'Asilo nido comunale di Mira;

Le parti mi dispensano dalla lettura degli allegati, dichiarando di approvarlo in ogni sua parte.

Questo atto, redatto da persona di mia fiducia mediante strumenti informatici su n. 52 (cinquantadue) pagine a video, è stato da me letto agli intervenuti che, da me interpellati, lo hanno dichiarato conforme alla loro volontà, lo accettano e lo sottoscrivono in mia presenza con firma digitale, ai sensi dell'art. 11 – comma 13 – del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. nonché dell'art. 52 bis della Legge 19/02/1913 n. 89 e s.m.i., la cui validità è stata verificata a mia cura rilevando

gli elementi identificativi del titolare e del certificatore e gli eventuali limiti d'uso.

Letto, approvato e sottoscritto.