

BAGNARA DI ROMAGNA - CONVENZIONE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER L'A.S. 2021/22

L'anno _____ il giorno _____ del mese di _____ in _____ presso _____, con la presente scrittura da valersi a tutti gli effetti di legge,

Tra

1) l'Unione dei Comuni della Bassa Romagna P.IVA e Cod. Fiscale 02291370399 (per il Comune di Bagnara di Romagna, C.F. 00218780393) con sede legale in Lugo P.zza dei Martiri n. 1, di seguito denominata «Unione», rappresentata dalla D.ssa Carla Golfieri nata a _____ il _____, in qualità di Dirigente Amministrativa Area Welfare - Responsabile Settore Servizi Educativi, a ciò autorizzata con Decreto del Presidente dell'Unione n. ____ del ____/____/20__, in esecuzione della deliberazione di Giunta dell'Unione n. 95 del 29/7/2021, esecutiva a termine di legge;

e

2) l'Associazione _____, con sede in _____ regolarmente iscritta al n. _____ del Registro Regionale delle Associazioni di _____ con Atto di iscrizione Regionale n. _____, di seguito denominata «Associazione», rappresentata dal Sig. _____, nato a _____ il _____ che agisce nella sua qualità di Presidente dell'Associazione _____;

Premesso che,

- il Comune di Bagnara, in sede di approvazione del DUP 2021-2023, avvenuta con deliberazione del Consiglio Comunale n. 7 del 29/1/2021, ha espresso l'indirizzo di affidare la gestione del servizio di mensa scolastica per gli alunni e il personale del plesso scolastico di Bagnara di Romagna afferente all'Istituto Comprensivo "Francesco d'Este" di Massa Lombarda, per l'a.s. 2021/2022 con possibilità di rinnovo per un ulteriore anno scolastico, ad un'associazione di volontariato o di promozione sociale del territorio;

- in data _____, l'Unione ha pubblicato sul proprio sito web istituzionale un avviso pubblico, allo scopo di verificare l'eventuale interesse e disponibilità di associazioni di promozione sociale/volontariato, a stipulare una convenzione per la gestione del servizio di mensa scolastica rivolto agli alunni e al personale del plesso scolastico di Bagnara di Romagna, afferente all'Istituto Comprensivo "Francesco d'Este" di Massa Lombarda, per l'a.s. 2021/2022;

- a seguito dell'avviso pubblico, è stata individuata l'associazione _____, con sede a _____, in via _____, quale soggetto con il quale stipulare la suddetta convenzione;

- con deliberazione della Giunta dell'Unione n. 95 del 29/7/2021 è stato approvato lo schema della

presente convenzione;

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

Articolo 1 - Oggetto

1. La presente convenzione ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica per gli alunni e il personale della scuola primaria di Bagnara di Romagna, afferente all'Istituto Comprensivo "Francesco d'Este" di Massa Lombarda.

Articolo 2 - Durata della convenzione

1. La presente convenzione ha una durata corrispondente all'anno scolastico 2021/2022.
2. La convenzione è rinnovabile alla scadenza, per un ulteriore anno scolastico, in caso di positiva valutazione delle parti sull'andamento del servizio oggetto della stessa.

Articolo 3 – Modalità di svolgimento del servizio

1. L'Associazione e l'Unione si impegnano, ognuno per la parte di propria competenza, affinché le attività oggetto della presente convenzione si svolgano nel rispetto dei diritti e della dignità degli utenti.
2. L'Associazione si impegna ad assicurare con continuità e regolarità lo svolgimento del servizio di mensa per tutto l'anno scolastico 2021/2022, in ogni giorno di effettiva apertura della scuola ad esclusione del sabato e a non interromperlo.
3. La gestione del servizio di mensa comprende sia l'acquisto dei generi alimentari, l'effettuazione delle pulizie dei locali e piccole manutenzioni della mensa e refettorio, la predisposizione dei pasti secondo le tabelle dietetiche predisposte dal competente servizio dell'A.U.S.L. e/o da questo verificate e assicurando il rispetto di eventuali diete speciali per ragioni sanitarie o religiose, il porzionamento e la distribuzione dei pasti, lo smaltimento dei rifiuti secondo le disposizioni dei servizi competenti, la predisposizione e il rispetto del piano aziendale di autocontrollo aziendale e delle disposizioni di HACCP, e di quant'altro occorrente al funzionamento della mensa stessa, come suppellettili consumabili, detersivi e simili.
4. In particolare, nell'espletamento del servizio l'Associazione dovrà rispettare tutte le disposizioni di legge e di regolamento vigenti nel tempo in materia e in particolare dovrà attenersi alle seguenti disposizioni:

A) Misure da adottare in relazione al rischio COVID-19

L'Associazione è tenuta al pieno rispetto del protocollo "Indicazioni tecniche per la ristorazione scolastica in relazione al rischio Covid-19" approvato dalla Regione Emilia - Romagna – Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica (Prot. n. 0564488 del 28/8/2020) ed eventuali modifiche successive.

B) Autocontrollo igienico-sanitario (sistema HACCP).

L'Associazione deve dotarsi di un proprio manuale di autocontrollo igienico-sanitario nel rispetto del D.Lgs. 6/11/2007 n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" e dei

Regg. CE 852/2004 – 853/2004 - 854/2004 e successive modifiche ed integrazioni. Il manuale dovrà essere presente all'interno dei locali di Produzione e refezione e dovrà essere fornito in copia all'Unione. L'Associazione deve individuare nella sua attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto devono essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema.

I PCP (Punti Critici di Processo) devono essere individuati con riferimento ad ogni fase operativa, dalla ricezione delle materie prime alla preparazione e cottura dei pasti, alla fase di porzionamento, distribuzione, consumo e riassetto delle sedi medesime.

In particolare dovranno essere documentate dall'Associazione le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo (Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo) comprese le indicazioni sottoriportate che si richiamano a titolo puramente esemplificativo.

L'Associazione dovrà essere convenzionata con idoneo soggetto al fine di eseguire i necessari controlli presso Laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche, riconosciuto o accreditato (così come previsto da nota della Regione Emilia Romagna n. 1716 del 16/01/1997 e nota del Ministero della Sanità n. 600.3A/2W/24438/504 del 23/01/1997).

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'effettuazione di esami di laboratorio – analisi batteriologiche e chimiche - dovrà avvenire almeno due volte in un anno in riferimento ai tamponi su pulito per carico batterico. Eventuali ulteriori controlli saranno definiti in accordo con l'Autorità sanitaria competente. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso i locali di produzione a disposizione dell'Autorità Sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'Unione.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Associazione dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Unione adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

L'Associazione deve mettere a disposizione dell'Autorità Sanitaria e dei tecnici incaricati dall'Unione per i controlli di conformità, i manuali di autocontrollo, le registrazioni delle procedure (ricevimento, rintracciabilità materie prime, certificazioni di prodotti biologici ed a filiera controllata, controllo del processo di produzione ecc), i risultati delle verifiche analitiche effettuate e tutta la documentazione allegata.

5. L'Unione si riserva di chiedere all'Associazione, in qualsiasi momento, analisi merceologiche e microbiologiche senza limiti di qualità e quantità dei prodotti.

6. L'Associazione si farà carico delle seguenti attività:

- verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni relativi all'igiene ed alla sanità degli impianti e del personale occupato;

- supervisione tecnica e di controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione scolastica, comprese le diete speciali;
- formazione professionale per il proprio personale di cucina in maniera coordinata e continuativa nell'arco dell'anno avvalendosi anche di esperti tecnici del dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L.;
- organizzazione di programmi di informazione alimentare e nutrizionale alle famiglie ed agli utenti da svolgersi annualmente, sulla base di progetti preventivamente coordinati con il competente Settore dell'Unione e con durata e tempi individuati d'intesa con lo stesso;
- incontri periodici, fra referenti dell'Unione e coordinatori del servizio per analisi di dati, soluzioni di criticità, azioni di miglioramento, azioni preventive, presentazione di soluzioni innovative.

7. L'Associazione deve effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, con puntuale separazione tra frazione umida, organica, vetro, plastica, carta ecc. presso i centri di produzione e i terminali di distribuzione.

Articolo 4 – Volontari e personale

1. L'Associazione si impegna a svolgere il servizio con il prevalente apporto personale, volontario e gratuito dei propri soci aderenti, fatto salvo il reperimento di personale idoneo ed in possesso dei prescritti requisiti professionali e sanitari, in numero non superiore a quattro unità, da adibire alla preparazione dei pasti, all'assistenza agli alunni durante il consumo dei medesimi, ed alle conseguenti operazioni di pulizia delle stoviglie e degli ambienti utilizzati per l'espletamento del servizio di cui trattasi.
2. L'Associazione garantirà, in relazione al suddetto personale, l'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di trattamento retributivo, oneri assicurativi e previdenziali, salute e sicurezza sul lavoro.
3. L'Associazione garantisce il possesso da parte degli operatori adibiti allo svolgimento delle attività delle eventuali abilitazioni professionali, nonché delle cognizioni tecniche e pratiche necessarie per un espletamento delle attività stesse a regola d'arte e pienamente conforme alle normative vigenti in materia.
4. L'Associazione si impegna a provvedere alla immediata sostituzione del personale che risultasse sprovvisto dei prescritti requisiti igienico-sanitari, senza che ciò conferisca al personale sostituito diritto ad alcun indennizzo o risarcimento da parte dell'Unione, salvo il pagamento del corrispettivo per il servizio svolto fino a quella data.

Articolo 5 - Sistema di monitoraggio e controllo qualità dell'Unione - Educazione alimentare - Lotta agli sprechi

1. L'attività dell'Associazione è sottoposta ai controlli previsti dalla legge, svolti dagli organismi istituzionalmente preposti.
2. L'Unione si riserva di applicare un proprio sistema di monitoraggio e controllo del servizio, che si fonderà su specifici indicatori e rilevamenti periodici. All'avvio del servizio verranno comunicati all'Associazione, strumenti e modalità di verifica e controllo. Oltre agli incontri, che saranno

previsti nel sistema di monitoraggio attivato, ogni anno, e comunque entro il 15 maggio, è previsto un incontro di verifica dell'andamento del servizio nel suo complesso ed in particolare sulla rispondenza dello stesso alle condizioni stabilite nella presente convenzione.

3. L'Unione 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 dall'Associazione alle prescrizioni di legge e a quelle previste nella presente convenzione.

4. L'Associazione deve dare attuazione al Piano di educazione alimentare e al Piano delle azioni contro gli sprechi definiti dall'Unione.

5. L'Unione, nel rispetto della L.R. 6/7/2007, n. 12, intende promuovere l'attività di recupero e distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale. L'Associazione dovrà pertanto essere disponibile a collaborare, in qualità di donatore con enti no profit impegnati nel recupero delle eventuali eccedenze alimentari del servizio di mensa, per la loro redistribuzione ai soggetti in stato di indigenza. L'Associazione dovrà presentare anche un progetto relativo al recupero delle eventuali 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 a fini di solidarietà sociale.

6. La vigilanza e il controllo sul servizio avverrà da parte dell'Unione con la più ampia facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei. L'Unione potrà avvalersi, nell'attuazione dell'attività di controllo qualità posta in essere, di personale proprio o appositamente incaricato, nonché del personale del competente Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. di Ravenna e del competente Servizio di Pediatria di Comunità dell'Azienda U.S.L. Di Ravenna – Distretto di Lugo. Presso il centro di produzione pasti potrà essere presente – senza limitazioni di orario – un incaricato dell'Unione.

7. La facoltà di controllo dell'Unione è riferita a tutte le fasi del servizio (approvvigionamento, trasporto, conservazione, preparazione, lavorazione e confezionamento, trasporto alle sedi interessate, porzionamento e distribuzione ai tavoli, riassetto e pulizia dei locali di produzione e refettori, ecc), al fine di garantire la somministrazione di un pasto corrispondente a tutti i requisiti igienico-sanitari, dietetici ed organolettici, l'idoneità igienico-sanitaria del personale utilizzato, nonché, più in generale, la qualità delle prestazioni richieste dalla presente convenzione.

8. Nell'attuare i controlli che riterrà più idonei alla verifica della qualità del servizio offerto, l'Unione potrà tenere conto, inoltre, dell'esito dei controlli formulati tramite Commissioni mensa e/o Comitati Genitori, indagini di *customer satisfaction*, ecc..

9. Qualora in sede di controllo i prodotti non risultassero conformi alle prescrizioni di legge o di convenzione, l'Associazione dovrà immediatamente provvedere alla relativa sostituzione.

10. Gli oneri conseguenti ai controlli, analisi, integrazioni, sostituzioni o quant'altro inerente a prodotti non conformi sono a carico totale dell'Associazione.

11. Per la funzionalità del controllo, l'Associazione è obbligata a consentire in ogni momento il libero accesso ai locali, a fornire tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Articolo 6 – Garanzie a tutela dell'utenza

1. 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 all'Associazione:

- a) di individuare all'interno della propria organizzazione personale specializzato e referente in luogo, con il preciso compito di verificare costantemente se gli standard del servizio erogato siano coerenti con le indicazioni espresse nella presente convenzione;
- b) di esporre all'ingresso di ciascun servizio educativo, scuola / refettorio o altra sede interessata il menù settimanale distribuito;
- c) di partecipare con propri rappresentanti agli incontri della Commissioni Mensa previste e funzionanti nell'Unità Territoriale di Bagnara dell'Unione, 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;
- d) di garantire la possibilità di effettuare visite periodiche e programmate ai rappresentanti della Commissioni Mensa presso il Centro di Produzione dei pasti, nonché di garantire agli stessi rappresentanti di assaggiare i cibi somministrati presso le sedi scolastiche;
- e) di garantire il rispetto dei principi della Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27/01/94 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici";
- f) di prestare la massima disponibilità e flessibilità al fine di rendere un servizio rispondente quanto più possibile alle esigenze dell'utenza.

2. L'Associazione dovrà prevedere un proprio sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza, impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. Gli strumenti dovranno essere concordati con l'Unione.

Il monitoraggio dovrà essere effettuato con le seguenti modalità:

- Questionario annuale, dopo i primi sei mesi e per tutta la durata della convenzione sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto da parte degli utenti. Il questionario, oltre a consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti e eventuali insoddisfazioni. Verrà inoltre riportata la data, il menu del giorno e la qualifica del compilatore.
- schede di rilevazione degli scarti (avanzi del pasto) per la verifica del gradimento dei commensali e verranno analizzate le motivazioni legate al mancato gradimento (qualità del pasto, gusto, etc.) del pasto con l'individuazione dei correttivi da apportare ai menù o al servizio.

3. Nello svolgimento di tale attività sarà indispensabile la collaborazione dei responsabili del servizio dell'Unione e dell'Associazione. A cadenza periodica concordata con l'Unione il responsabile del servizio dell'Associazione dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio stesso.

Articolo 7 – Proprietà, uso e manutenzione dei beni mobili ed immobili

A) Centro di produzione pasti

1. Per l'espletamento del servizio, l'Associazione utilizzerà il seguente centro di produzione messo a disposizione gratuitamente dall'Unione:

- Locali di produzione situati in Bagnara di Romagna, Viale Matteotti 14.

2. Il suddetto Centro di Produzione pasti dovrà essere utilizzato esclusivamente per l'espletamento dei servizi di cui alla presente convenzione, salvo espressa autorizzazione dell'Unione.

3. Il Centro di Produzione pasti di cui al presente articolo viene consegnato all'Associazione nelle condizioni in cui si trova. Compete all'Associazione provvedere, a propria cura e spese, all'acquisizione delle necessarie autorizzazioni sanitarie, ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e della determinazione della Regione Emilia-Romagna n. 9223 del 1/8/2008 e di ogni altra licenza o autorizzazione richiesta dalle vigenti norme di legge e regolamentari per l'espletamento del servizio oggetto della presente convenzione.

4. La manutenzione ordinaria dei locali sopra citati e dei relativi impianti è a carico dell'Associazione che assume anche l'onere delle pulizie e gli ulteriori oneri normalmente posti a carico del conduttore con esclusione delle utenze e della tassa relativa allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

5. La manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti è a carico dell'Unione o del Comune di Bagnara di Romagna, in base ai reciproci accordi.

6. L'esecuzione da parte dell'Associazione di eventuali interventi migliorativi è comunque subordinata all'ottenimento del "nulla osta" da parte dell'Unione o del Comune proprietario.

7. L'Associazione è in ogni caso responsabile del buon uso, della buona conduzione e conservazione dei locali e degli impianti relativi al Centro di Produzione pasti e si impegna pertanto a restituirli nelle medesime condizioni in cui li ha ricevuti, al termine dell'affidamento, salvo il normale deterioramento derivante dall'uso.

B) Terminale di distribuzione e locali adibiti al servizio di mensa scolastica

8. Per l'espletamento del servizio, l'Associazione utilizzerà il terminale di distribuzione e la sede di mensa scolastica attigui ai locali di produzione siti in Viale Matteotti 14, messi a disposizione gratuitamente dall'Unione o dal Comune proprietario.

9. La manutenzione straordinaria dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio di refezione scolastica, le utenze e le tasse per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani restano a carico del Comune.

10. L'Associazione è in ogni caso responsabile del buon uso, delle pulizie, della buona conduzione e conservazione dei locali e degli impianti relativi ai locali di distribuzione e locali adibiti ad uso esclusivo della refezione scolastica e si impegna pertanto a restituirli, al termine dell'affidamento, nelle medesime condizioni in cui li ha ricevuti, salvo il normale deterioramento derivante dall'uso.

11. Compete all'Associazione provvedere all'acquisizione delle necessarie autorizzazioni sanitarie (ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e della determinazione della Regione Emilia-Romagna n. 9223 del 1/8/2008) e di ogni altra licenza o autorizzazione richiesta dalle vigenti norme di legge e regolamentari per l'espletamento del servizio oggetto della presente convenzione.

12. In tutti i casi in cui è prevista la manutenzione straordinaria degli immobili ed impianti a carico

dell'Unione o dei Comuni proprietari, l'Associazione deve provvedere a segnalare la necessità degli interventi per iscritto. L'Unione si impegna, entro 30 gg. dal ricevimento della segnalazione ad esaminarla e a rispondere per iscritto in merito. Qualora la richiesta sia accolta, dovranno essere concordati tra le Parti i tempi di realizzazione.

C) Attrezzature, utensileria, stoviglie

13. Tutte le attrezzature, l'utensileria e le stoviglie necessarie per lo svolgimento dell'attività di produzione e distribuzione dei pasti, in dotazione presso i locali di produzione e di distribuzione e nei locali utilizzati per l'erogazione dei pasti, vengono conferite in uso all'Associazione. A questo scopo verrà redatto apposito verbale di consegna prima dell'avvio del servizio.

14. Qualora la dotazione di attrezzature, utensileria e stoviglie messa a disposizione dall'Unione non sia, fin dall'avvio del servizio o durante il periodo di espletamento del servizio, sufficiente per il corretto espletamento dell'attività, l'Associazione sarà tenuta a costituire ed ad integrare la stessa.

15. L'Associazione, previo assenso del Comune, potrà acquisire anche elettrodomestici necessari allo svolgimento del servizio.

16. 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, l'Associazione dovrà provvedere alla fornitura di attrezzature consone ed adeguate.

17. Ogni intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria degli utensili e delle attrezzature o la sostituzione degli stessi, sarà espletato dall'Associazione.

18. Qualora la dotazione di attrezzature messa a disposizione dall'Unione non sia, fin dall'avvio del servizio o durante la vigenza contrattuale, sufficiente per il corretto espletamento del servizio, l'Associazione sarà tenuta ad integrare la stessa. Anche nel caso in cui si renda necessario procedere al riammodernamento e/o integrazione delle minute 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, l'Associazione dovrà provvedere alla fornitura di attrezzature consone ed adeguate.

19. Nel caso in cui, anche a seguito di apposite ispezioni, l'Unione dovesse constatare danni ai locali e/o agli impianti, dipendenti dalla non diligente gestione da parte dell'Associazione ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente alle attrezzature, l'Associazione dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti.

20. Ogni altro onere relativo ai beni mobili ed immobili necessari per l'espletamento del servizio oggetto della presente concessione e non espressamente indicato in questo articolo è a carico dell'Associazione.

21. I beni mobili di proprietà comunale, di cui all'inventario da redigersi all'inizio dell'anno scolastico e da sottoscrivere dall'Unione e dalla Associazione sono consegnati in comodato alla stessa affinché se ne serva per la gestione del servizio di mensa e per la durata della presente convenzione.

22. Alla data di chiusura dell'anno scolastico, i beni medesimi saranno restituiti alla proprietà. Si applicano al riguardo le norme del Codice Civile in materia di comodato.

Articolo 8 – Rimborso spese

1. Il servizio di mensa viene gestito dalla Associazione a titolo non oneroso, salvo il rimborso delle spese sostenute, senza che essa possa pretendere né nel corso, né al termine della gestione, alcun corrispettivo per l'attività svolta.
2. A fronte dell'attività svolta, l'Unione dei Comuni della Bassa Romagna, corrisponderà con periodicità mensile esclusivamente il rimborso delle spese “vive” sostenute per il funzionamento della mensa, quali, a titolo non esaustivo, l'assicurazione, l'acquisto dei generi alimentari, dei materiali accessori di cui all'art. 3, compensi e remunerazioni del personale eventualmente adibito all'espletamento del servizio.
3. Il rimborso avverrà dietro presentazione di rendiconto dettagliato corredato di regolari documenti giustificativi delle spese. Ai fini del pagamento della somma da rimborsare, le note di addebito/richiesta rimborso spese presentate dall'Associazione dovranno recare i dati relativi alla determinazione dirigenziale di riferimento e il codice IBAN del conto corrente bancario o postale utilizzato per ricevere il rimborso.
4. Eventuali spese generali, sostenute dall'Associazione, quali spese amministrative, telefoniche, saranno rimborsate per la quota direttamente imputabile all'attività oggetto della presente convenzione, sulla base di apposita dichiarazione del legale rappresentante.
5. Le eventuali somme incassate direttamente dall'Associazione a titolo di contributo, rimborso o concorso delle famiglie nelle spese di gestione specificamente attribuibili al servizio mensa, andranno rendicontate all'Unione e saranno portate in diminuzione della somma riconosciuta a rimborso di cui ai commi precedenti. L'Unione si riserva di pattuire l'effettuazione di ulteriori iniziative finanziate con una parte di tali entrate.
6. Il rimborso delle spese sostenute sarà riconosciuto per un ammontare massimo di € 125.000,00.
7. L'Associazione dichiara che l'attività di cui alla presente convenzione costituisce attività direttamente correlata all'attività istituzionale, che non è svolta in modo organizzato di impresa, essendo realizzata con l'apporto preponderante dei propri soci volontari, salvo l'utilizzo delle professionalità necessarie alla corretta esecuzione del servizio. Trattandosi, pertanto, di attività istituzionale, non realizzata in modo organizzato di impresa, per la quale è corrisposto esclusivamente il rimborso delle spese sostenute e documentate, le somme corrisposte sono da considerarsi escluse da I.V.A. ai sensi dell'articolo 4 del DPR 633/1972.
8. L'Unione si riserva di ricusare la liquidazione di quelle spese, che appaiano ingiustificate in ordine alle necessità di funzionamento del servizio di mensa.

Articolo 9 – Risoluzione del rapporto

1. L'Unione si riserva di risolvere il rapporto instaurato con la presente convenzione a fronte della reiterata inosservanza degli impegni assunti con la stessa, previa contestazione scritta.

Articolo 10 – Responsabilità – Assicurazione

1. Le prestazioni regolamentate dalla presente convenzione s'intendono esercitate a tutto rischio e pericolo dell'Associazione. L'Associazione pertanto si intende espressamente obbligata a tenere sollevata l'Unione da ogni qualsivoglia danno, che possa derivare a persone o cose, dall'attività prestazionale del proprio personale in relazione ai servizi in oggetto. L'Unione ed i suoi obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata.
2. L'Associazione risponde interamente per ogni difetto dei mezzi e attrezzature impiegati nell'espletamento del servizio, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.
3. L'Associazione risponde di ogni danno che possa derivare dalla carente manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, essendo le stesse a carico dell'associazione.
4. L'Associazione risponde altresì di ogni danno che possa derivare dalla somministrazione di cibi, alimenti, bevande guasti e/o avariati.
5. L'Associazione ha consegnato all'Unione copia di polizza assicurativa di Responsabilità Civile Verso Terzi e prestatori d'opera (RCT – RCO) a copertura di tutti i danni di cui l'Associazione, suoi collaboratori o persone di cui la stessa debba rispondere, possono provocare a terzi, compresa l'Unione e suoi dipendenti, nello svolgimento delle attività descritte nella presente convenzione 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 dell'Associazione, un massimale per sinistro non inferiore a € 3.000.000,00 e per persona non inferiore a € 1.500.000,00. Polizza n _____ del _____. La garanzia dovrà prevedere altresì la responsabilità civile per danni a cose di terzi derivanti da incendio di cose dell'assicurato, con il limite di almeno € 150.000,00 (centocinquantamila) per sinistro e per anno, nonché la garanzia per danni a cose in consegna e custodia dell'assicurato, somministrazione di cibi, alimenti, bevande, di ogni genere, postuma 6 mesi. (Si consiglia di procedere alla richiesta di inserimento sulla polizza di Responsabilità Civile della Clausola di Smercio, con la quale si procede alla inclusione in copertura della responsabilità derivante in capo al commerciante/ristoratore/ed in generale coloro che svolgono attività con beni deperibili ; in questa maniera la polizza risponde dei danni arrecati ai terzi per difetti di conservazione, somministrazione, ed utilizzo delle merci alimentari soggette a deperimento).
6. Contestualmente alla stipula della convenzione, l'Associazione consegna all'Unione copia di polizza assicurativa a garanzia del rischio locativo che dovrà essere stipulata con primaria compagnia assicuratrice, a garanzia di qualsiasi danno che possa derivare ai fabbricati in uso al concessionario e cose custodite all'interno degli stessi di proprietà di terzi, in dipendenza della attività oggetto della presente convenzione, compresa la garanzia ricorso terzi con un massimale pari almeno ad € 1.500.000,00 e spese demolizione e sgombero pari almeno ad € 300.000,00, con rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'Unione. Il valore da assicurare deve corrispondere per i fabbricati a quello di ricostruzione a nuovo e per il contenuto/attrezzature a quello di rimpiazzo a nuovo o con beni equivalenti per rendimento economico.
7. L'Associazione si impegna, alla stipulazione della convenzione, a presentare copia delle polizze sopra indicate regolarmente sottoscritte e quietanzate dalle parti e si impegna inoltre a pagare i

premi assicurativi successivi nei termini previsti dal contratto senza soluzione di continuità delle coperture assicurative, per tutta la durata della convenzione.

Articolo 11 – Documento di valutazione dei rischi propri ed interferenti

1. L'Associazione è obbligata ad osservare e far osservare a tutto il proprio personale tutte le vigenti norme di carattere generale e le prescrizioni relative alla tutela della salute e prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro.
2. L'Associazione è tenuta a redigere il Documento di Valutazione dei Rischi relativo ai rischi della propria attività, così come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
3. L'Unione provvederà a rendere disponibili all'Associazione dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.
4. In relazione ai servizi in oggetto l'Unione, ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, ha predisposto il relativo D.U.V.R.I. - Documento di Valutazione dei Rischi derivanti da Interferenze; non risultano in evidenza interferenze che chiedano l'adozione di particolari e ulteriori misure di prevenzione e protezione se non quelle che fanno già parte della sicurezza dell'Associazione e dell'Unione e pertanto non sono previsti costi aggiuntivi per l'eliminazione delle interferenze. Eventuali nuove esigenze saranno oggetto di valutazione e revisione.
5. L'Associazione è tenuta alla completa adozione delle misure di prevenzione e protezione previste dall'Unione per la riduzione dei rischi specifici presenti nell'ambiente di lavoro e dei rischi derivanti da interferenze. L'Associazione è inoltre obbligata ad informare l'Unione dei rischi introdotti nell'ambiente in cui è destinata ad operare che possono determinare conseguenze negative in termini di infortuni o malattie per il personale dell'Unione o per terzi.

Articolo 12 – Estensione del servizio alla scuola secondaria di primo grado

1. Il servizio di mensa, con le modalità previste nella presente convenzione, potrà essere espletato anche a favore degli alunni della scuola secondaria di primo grado, subordinatamente alla sussistenza delle condizioni di accesso a tale servizio, individuabili nella fruizione di servizi scolastici o parascolastici in orari pomeridiani autorizzati dall'Istituto Comprensivo e delle ulteriori condizioni tecnico-operative e di custodia già previste per il servizio svolto nei confronti degli alunni della scuola primaria.

Articolo 13 - Trattamento dei dati personali

Art. 13.a Designazione quale Responsabile del trattamento dei dati personali

1. In esecuzione del presente Contratto, l'Associazione effettua trattamento dei dati personali dei soggetti utenti del servizio, di titolarità dell'Unione. In virtù di tale trattamento, l'Unione e l'Associazione sottoscrivono l'accordo allegato al fine di disciplinare oneri e responsabilità in aderenza al Regolamento (UE) del Parlamento e del Consiglio europeo 2016/679/UE (di seguito anche GDPR) e da ogni altra normativa applicabile.
2. L'Associazione è designata dall'Unione quale Responsabile del trattamento dei dati personali ai sensi e per gli effetti dell'art. 28 del Regolamento per il trattamento denominato "Appalto per la

gestione dei servizi di ampliamento orario (pre e post scuola) per gli alunni delle scuole primarie” la quale si obbliga a dare esecuzione all’allegato Accordo per il trattamento dei dati personali.

3. Le Parti riconoscono e convengono che il rispetto, da parte dell'Associazione, delle istruzioni di cui all’accordo allegato, nonché alle prescrizioni della normativa applicabile, non producono l’insorgere di un diritto in capo al Responsabile del trattamento al rimborso delle eventuali spese che lo stesso potrebbe dover sostenere per conformarsi.

Art. 13.b Sicurezza e riservatezza

1. L'Associazione ha l’obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e comunque a conoscenza, anche tramite l'esecuzione del contratto, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma, di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all’esecuzione della convenzione e di non farne oggetto di comunicazione o trasmissione senza l'espressa autorizzazione dell'Unione.

2. L’obbligo di cui al precedente punto sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione della convenzione.

3. L’obbligo di cui ai punti 1 e 2 non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

4. L'Associazione è responsabile per l’esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza di cui ai punti 1, 2 e 3 e risponde nei confronti della Committente per eventuali violazioni dell’obbligo di riservatezza commesse dai suddetti soggetti.

5. L'Associazione può utilizzare servizi di cloud pubblici ove memorizzare i dati e le informazioni trattate nell'espletamento dell'incarico affidato, solo previa autorizzazione dell’Unione.

6. In caso di inosservanza degli obblighi descritti nei punti da 1 a 5, l’Unione ha facoltà di dichiarare risolta di diritto la convenzione, fermo restando che l'Associazione sarà tenuta a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.

7. L'Associazione potrà citare i termini essenziali della convenzione nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione dell'Associazione stessa a gare e appalti, previa comunicazione all’Unione delle modalità e dei contenuti di detta citazione.

8. Sarà possibile ogni operazione di auditing da parte dell’Unione attinente le procedure adottate dall'Associazione in materia di riservatezza e degli altri obblighi assunti dal presente contratto.

9. L'Associazione non potrà conservare copia di dati e programmi dell’Unione, né alcuna documentazione inerente ad essi dopo la scadenza della convenzione e dovrà, su richiesta, ritrasmetterli all'Unione.

Articolo 14 – Rinvio

1. Per tutto quanto non previsto nella presente convenzione, si fa rinvio alle norme vigenti in materia.

Articolo 15 – Spese

1. Il presente atto è da assoggettarsi all'imposta di registro ai sensi di Legge (T.U. dell'Imposta di Registro – D.P.R. n. 131 del 24/06/1986 – Tariffa parte 1 – Articolo 9).
2. Le spese inerenti la presente convenzione sono a carico dell'Associazione.

Articolo 16 – Allegati

1. Fanno parte integrante della presente convenzione i seguenti allegati:

- D.U.V.R.I.
- Accordo di designazione per il trattamento dei dati personali.

Letto, approvato e sottoscritto.

p. L'UNIONE DEI COMUNI DELLA BASSA ROMAGNA

IL DIRIGENTE DELL'AREA WELFARE

p. L'ASSOCIAZIONE

IL PRESIDENTE