

CONVENZIONE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA 2 A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

LOTTO 3 – Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti della provincia di Reggio Emilia CIG 93919122F7

Atto di regolamentazione del Servizio

CIG derivato A042708E8A

TRA

Comune di Casalgrande (RE) con sede in P.zza Martiri della Libertà n. 1 Cod. Fisc. e P. IVA 00284720356, nella persona del dott. Alberto Soncini nato a Reggio Emilia il 22/10/1970, Responsabile Settore Servizi scolastici ed educativi del Comune di Casalgrande, per la funzione domiciliato presso il Comune stesso di seguito nel presente atto denominato semplicemente «**Committente**» o «**Amministrazione Contraente**»

E

Cirfood s.c., con sede legale in Reggio Emilia, via Nobel n. 19, iscritta al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. di Reggio Emilia al n. 00464110352, P. IVA e Codice fiscale 00464110352, in persona del Suo Procuratore Sig.ra Ilenia Gualdi nata a Reggio Emilia (RE) il 13/04/1973 e domiciliata per la carica presso la sede dell'Impresa, in Reggio Emilia, Via Nobel n. 19, di seguito nel presente atto denominato semplicemente «**Fornitore**» o «**Appaltatore**»

di seguito congiuntamente le «**Parti**»

PREMESSO

- ✓ che con determinazione n. 474 del 08/09/2022 è stata indetta una procedura aperta telematica per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica 2 a ridotto impatto ambientale, con aggiudicazione da effettuarsi secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, per un importo a base di gara pari a Euro 303.714.000,00 IVA esclusa;
- ✓ Che il bando di gara è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea n. 2022/S 176-498678 del 13/09/2022, sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - V serie speciale - n. 106 del 12/09/2022, sul Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna, parte terza, n. 278 del 21/09/2022 e sul sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/> alla sezione "bandi e avvisi" e dello stesso è stata data notizia sul sito informatico dell'Osservatorio Regionale dei Contratti pubblici e con avviso pubblicato su quattro quotidiani di cui due a carattere nazionale e due a particolare diffusione nella Regione;
- ✓ Che l'entità complessiva dell'appalto è stata determinata in un importo massimo di Euro 303.714.000,00 al netto di IVA, così suddiviso:

- Lotto 1, “Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti delle province di Parma e Piacenza”, Euro 93.624.000,00 al netto di Iva;
 - Lotto 2, “Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti della provincia di Modena”, Euro 35.250.000,00 al netto di Iva;
 - **Lotto 3, “Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti della provincia di Reggio Emilia”, Euro 39.480.000,00 al netto di Iva;**
 - Lotto 4, “Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti del territorio della Città Metropolitana di Bologna (1)”, Euro 35.250.000,00 al netto di Iva;
 - Lotto 5, “Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti del territorio della Città Metropolitana di Bologna (2) e della provincia di Ferrara”, Euro 33.840.000,00 al netto di IVA;
 - Lotto 6, “Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti delle province di Forlì –Cesena, Ravenna e Rimini”, Euro 66.270.000,00 al netto di Iva;
- ✓ Che CIRFOOD, con determina del dirigente dell’Agenzia Intercenter ER n. 402 del 13/06/2023 è stata individuata quale Azienda Aggiudicataria dell’affidamento del servizio di ristorazione per **il lotto 3 “Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti della provincia di Reggio Emilia”**.
 - ✓ Che CIRFOOD ha sottoscritto l’Accordo Quadro (di seguito la “**Convenzione**”) che definisce l’oggetto delle prestazioni e disciplina le condizioni generali delle prestazioni che verranno concluse dalle singole Amministrazioni Contraenti con l’emissione dei relativi Ordinativi di Fornitura i quali, nei limiti ivi previsti, saranno per ciascuna delle stesse fonti di obbligazione.
 - ✓ Che con l’emissione dell’Ordinativo di Fornitura le Amministrazioni danno origine ad un contratto per l’affidamento dei servizi oggetto di gara di durata pari a **60 mesi** (sessanta), oltre all’eventuale proroga tecnica di 6 mesi, che decorreranno dalla data di **inizio effettivo dell’esecuzione** del servizio come disciplinato all’Art. 5 del Capitolato Tecnico.
 - ✓ Che i singoli contratti vengono conclusi a tutti gli effetti tra le singole Amministrazioni, da una parte, ed il Fornitore, dall’altra parte, attraverso l’emissione degli Ordinativi di Fornitura ;
 - ✓ Che la Convenzione prevede quindi che le Amministrazioni Contraenti ed il Fornitore sottoscrivano un atto (di seguito “**Atto di Regolamentazione del Servizio**”), preliminare all’emissione dell’Ordinativo di Fornitura, nel quale definire e dettagliare le prestazioni richieste e conseguentemente le modalità di erogazione delle stesse ed i prezzi, nei limiti della Convenzione, del capitolato tecnico e dell’offerta di gara;
 - ✓ che le Parti intendono pertanto stipulare il presente Atto di Regolamentazione del Servizio, nell’ambito della procedura di gara espletata dall’Agenzia Regionale Intercent-ER e come normato dalla Convenzione stessa;
 - ✓ che per quanto non espressamente contenuto nel presente documento, si rimanda all’Accordo Quadro, all’offerta tecnica presentate dal Fornitore, al Codice Civile nonché alla normativa vigente, nessuna esclusa.

Ciò premesso, tra le Parti come in epigrafe rappresentate e domiciliate

**SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO
SEGUE**

ARTICOLO 1 - VALORE DELLE PREMESSE E DEGLI ALLEGATI

Le premesse di cui sopra, gli Atti e i documenti richiamati nelle medesime premesse e nella restante parte del presente contratto e l'Accordo Quadro sottoscritto dall'Agenzia Intercent-ER e il Fornitore sono fonte delle obbligazioni oggetto del presente Atto di Regolamentazione del servizio.

Qualunque variazione al presente "Atto di regolamentazione del servizio" dovrà essere formalizzata mediante atto scritto dalle Parti che costituisce una "Appendice" al presente documento.

ARTICOLO 2 - DEFINIZIONI

Si intende per:

- a) **Convenzione:** l'Accordo quadro firmato dall'Agenzia e il Fornitore che rappresenta le condizioni generali delle prestazioni che verranno concluse dalle singole Amministrazioni Contraenti con l'emissione dei relativi Ordinativi di Fornitura i quali, nei limiti ivi previsti saranno per ciascuna delle stesse, fonte di obbligazione;
- b) **Atto di regolamentazione del servizio:** il presente Atto compresi tutti i suoi allegati, nonché i documenti ivi richiamati come definito in premessa che costituisce il contratto derivato dall'Accordo Quadro che definisce e dettaglia le prestazioni richieste e conseguentemente le modalità di erogazione delle stesse ed i prezzi, nei limiti della Convenzione e dell'offerta di gara;
- c) **Ordinativo di Fornitura:** il documento, disponibile sul Sito delle Convenzioni (piattaforma SATER), con il quale i Contraenti comunicano la volontà di acquisire le prestazioni oggetto della Convenzione, impegnando il CIRFOOD all'esecuzione della prestazione richiesta;
- d) **Sito:** lo spazio web sul Portale internet all'indirizzo dedicato e gestito dall'Agenzia, <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it> contenente un'area riservata a ciascuna Convenzione;
- e) **Legame fresco caldo:** la tipologia di legame che prevede la preparazione e cottura del cibo nella stessa giornata. A seguito della cottura è necessario provvedere al mantenimento della temperatura sopra +60/65° C fino al consumo, come previsto dalla normativa vigente;
- f) **Centro refezionale:** il refettorio, all'interno delle scuole, ove avviene la consumazione del pasto;
- g) **Cucina:** la struttura appartenente alla singola Amministrazione contraente, autorizzata alla preparazione dei pasti destinati a uno o più luoghi di consumo;
- h) **Centro Cottura:** centro di produzione pasti nella disponibilità del Fornitore presso il quale vengono prodotti i pasti da consegnare ai centri refezionali privi e/o non serviti tramite produzione dei pasti presso una cucina dell'Amministrazione Contraente.

ARTICOLO 3 - OGGETTO E DATA ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO

Il presente Atto di Regolamentazione ha per oggetto il dettaglio della gestione del servizio di ristorazione scolastica a basso impatto ambientale destinato agli utenti delle Scuole d'infanzia comunali e statali e Scuole primarie del **Comune di Casalgrande** come descritto nell'allegato "Allegato D) Specifiche del Servizio di ristorazione".

Nello specifico il servizio di ristorazione del Comune di Casalgrande è erogato a favore dei bambini e del personale insegnante e di assistenza dei seguenti plessi scolastici e con le seguenti modalità:

PLESSO SCOLASTICO	INDIRIZZO	TIPOLOGIA DI PASTO RICHIESTO
-------------------	-----------	------------------------------

1	Polo 0-6 (Scuola dell'Infanzia comunale "U. Farri", Nido d'Infanzia comunale "R. Cremaschi", Scuola dell'Infanzia statale "Orizzonti")	Via M. Piccinini, 4 42013 Casalgrande (RE)	Veicolato da Centro di produzione pasti del Fornitore
2	Polo di Villalunga (Scuola dell'Infanzia Statale "I Colori", Nido d'Infanzia comunale "G. Rodari")	Via Marconi, 1 42013 Villalunga di Casalgrande	Produzione pasti presso cucina di proprietà del Comune
3	Scuola dell'Infanzia statale "Garibaldi"	Via Garibaldi, 9 42013 Casalgrande (RE)	Veicolato da Centro Cottura del Fornitore
4	Scuola Primaria di Casalgrande	Via C. B. Cavour, 16, 42013 Casalgrande RE	Veicolato da Centro Cottura del Fornitore
5	Scuola Primaria di S. Antonino	Via Statale, 146, 42013 Sant'Antonino RE	Veicolato da Centro Cottura del Fornitore
6	Scuola Primaria di Salvaterra	Via Gedda Luigi, 1, 42013 Salvaterra RE	Veicolato da Centro Cottura del Fornitore
7	Servizio tempo estivo (1-15 luglio) presso Scuola dell'Infanzia comunale "U. Farri"	Via M. Piccinini, 4 42013 Casalgrande (RE)	Veicolato da Centro Cottura del Fornitore
8	Servizio tempo estivo (1-31 luglio) presso Nido d'Infanzia comunale "R. Cremaschi"	Via Pasolini, 1 42013 Casalgrande (RE)	Veicolato da Centro Cottura del Fornitore

Il Fornitore dovrà provvedere alla produzione, in legame fresco-caldo, dei pasti per le scuole sopra indicate presso il proprio Centro di Produzione sito in Casalgrande in Via Statale, 16/d.

Il Fornitore provvede anche alla produzione delle diete speciali, da confezionarsi in monoporzione, coerentemente con le prescrizioni del certificato medico e come normato dall'Allegato II "Menu" al Capitolato Tecnico.

L'importo totale presunto dell'affidamento al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli **oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze**, è di euro 4.269.903,85 di cui euro 3.870.531,19 per i 60 mesi di durata contrattuale ed euro 399.372,66 per gli eventuali 6 mesi di proroga tecnica, comprensivo degli oneri di sicurezza pari ad euro 1.800,00 annuali.

La durata dell'appalto è pari a 60 (sessanta) mesi, oltre ad eventuali 6 mesi di proroga tecnica, che decorreranno dalla data di effettivo avvio dell'appalto.

La data di attivazione è prevista per il 1 gennaio 2024.

ARTICOLO 4 - NOMINATIVI REFERENTI

Le Parti individuano i seguenti referenti per l'esecuzione del presente contratto:

Per il **Comune** si elencano i seguenti nominativi:

Responsabile Unico di Procedimento:

Dott. Alberto Soncini – e-mail: a.soncini@comune.casalgrande.re.it tel. 0522-998510 cell. +39 3397758066

Direttore dell'esecuzione:

Sig.ra Rosaria Cefariello – e-mail: r.cefariello@comune.casalgrande.re.it tel. 0522- 998542

Per il **Fornitore** si elencano i seguenti nominativi:

Responsabile Contratto

Ilenia Gualdi – e-mail: ilenia.gualdi@cirfood.com cell. +39 335 5649760

Responsabile dell'esecuzione e della gestione tecnica del servizio

Benedetto Casamassima – e-mail: benedetto.casamassima@cirfood.com cell. +39 366 5605756

Dietista dell'appalto:

Chiara Mulè – Chiara.Mule@cirfood.com tel. 0522-771648

Responsabile Piano Qualità ed Igienico-sanitario e referente per il trattamento NC

Joi Zanchetta – e-mail: joy.zanchetta@cirfood.com cell. +39 366 6248209

ARTICOLO 5 - DIMENSIONI DEL SERVIZIO E CORRISPETTIVI

Il servizio oggetto del presente contratto prevede l'erogazione **giornaliera e annua** dei seguenti volumi presunti per tipologia di utenza:

TIPOLOGIA DI SCUOLA	PASTI GIORNO BAMBINI	PASTI GIORNO ADULTI	DIETE GIORNO	TOTALE PASTI GG	PASTI ANNO BAMBINI	PASTI ANNO ADULTI	DIETE ANNO	TOTALE PASTI ANNO
Polo 0-6 (Scuola dell'Infanzia comunale "U. Farri", Nido d'Infanzia comunale "R. Cremaschi", Scuola dell'Infanzia statale "Orizzonti")	124	6	14	146	24.685	1.188	2.772	28.645
Polo di Villalunga (Scuola dell'Infanzia Statale "I Colori", Nido d'Infanzia comunale "G.	63	9	11	83	12.465	1.782	2.178	16.425

Rodari”)								
Scuola dell’Infanzia statale “Garibaldi”	21	4	5	30	4.227	792	990	6.009
Scuola Primaria di Casalgrande	142	16	19	177	28.093	3.168	3.762	35.023
Scuola Primaria di S. Antonino	96	10	34	140	19.054	1.980	6.732	27.766
Scuola Primaria di Salvaterra	80	7	11	98	15.732	1.386	2.178	19.296
TOTALE PASTI GIORNO				674	TOTALE PASTI ANNO			133.164

Il numero stimato dei pasti nel periodo di validità contrattuale è il seguente: n. 133.164 così suddiviso:

- **n. complessivo presunto pasti bambino: 104.256;**
- **n. complessivo presunto diete speciali: 18.612;**
- **n. complessivo presunto pasti adulti: 10.296;**

L’organizzazione dettagliata del servizio oggetto del presente contratto derivato dall’Accordo Quadro, comprensiva delle mansioni effettuate dagli operatori CIRFOOD, dei refettori utilizzati, dei turni di servizio e degli orari di somministrazione dei pasti contratto, è dettagliata, in **“Allegato D) specifiche del Servizio di ristorazione nelle scuole del Comune di Casalgrande”**.

I prezzi dei singoli pasti, come previsto dalla Convenzione sulla base della tipologia di servizio erogato (pasto cucina interna/veicolato) e del numero pasti giornaliero delle stesse, sono in seguenti:

SCUOLA	TIPOLOGIA DI SERVIZIO (VEICOLATO/ CUCINA COMUNALE)	STIMA NUMERO PASTI GG	PREZZO PASTO	IMPORTO ANNUO IN €	IMPORTO COMPLESSIVO NEI 60 MESI + 6 MESI EVENTUALE PROROGA
Polo 0-6 (Scuola dell’Infanzia comunale “U. Farri”, Nido d’Infanzia comunale “R. Cremaschi”, Scuola dell’Infanzia statale “Orizzonti”)	Veicolato da Centro di produzione pasti del Fornitore	146	€ 5,60	€ 160.412,00	€ 882.266,00
Polo di Villalunga (Scuola dell’Infanzia Statale “I Colori”, Nido d’Infanzia comunale “G. Rodari”)	Produzione pasti presso centro di cottura di proprietà del Comune	83	€ 5,71	€ 93.786,75	€ 515.827,13

Scuola dell'Infanzia statale "Garibaldi"	Veicolato da Centro di produzione pasti del Fornitore	30	€ 5,60	€ 33.650,40	€ 185.077,20
Scuola Primaria di Casalgrande	Veicolato da Centro di produzione pasti del Fornitore	177	€ 5,60	€ 196.128,80	€ 1.078.708,40
Scuola Primaria di S. Antonino	Veicolato da Centro di produzione pasti del Fornitore	140	€ 5,60	€ 155.489,60	€ 855.192,80
Scuola Primaria di Salvaterra	Veicolato da Centro di produzione pasti del Fornitore	98	€ 5,60	€ 108.057,60	€ 594.316,80
IMPORTO COMPLESSIVO DELL'OdF € 4.111.388,33					

I corrispettivi sopra indicati sono onnicomprensivi di tutto quanto previsto nella Convenzione, ad esclusione degli oneri di sicurezza da interferenza e dell'Iva di legge di cui al successivo art. 11 e delle forniture/Servizi extraconvenzione che le Parti hanno convenuto di disciplinare come di seguito indicato.

In **Allegato E) "Listino prezzi servizi/generi extraconvenzione"** è inserito il listino di riferimento, di eventuali ulteriori forniture/servizi non contemplati in convenzione. Richieste per forniture/servizi extra contratto non contemplati nel listino allegato saranno preventivate al momento stesso della richiesta.

5.1 Revisione dei corrispettivi

I prezzi del pasto che afferiscono all'Accordo Quadro verranno revisionati nelle modalità previste dall'art. 15 dello stesso Accordo Quadro. La stessa percentuale verrà utilizzata anche per la revisione dei corrispettivi attinenti ai servizi e forniture aggiuntivi e di cui all'Allegato E).

5.2 - Numero e l'ubicazione delle cucine e dei centri di cottura nella disponibilità dell'Amministrazione contraente

SCUOLA	INDIRIZZO	N. SEZIONI/ CLASSI	N. CENTRI REFEZIONALI (luogo in cui pranzano i bambini)	SPUNTINI/ MERENDE (per nidi e materne)
Polo di Villalunga (Scuola dell'Infanzia Statale "I Colori", Nido d'Infanzia comunale "G. Rodari")	Via Marconi, 1 42013 Villalunga di Casalgrande (RE)	7 sezioni	7 sezioni	sì

5.3 - Numero e ubicazione dei centri refezionali (refettori) afferenti al Centro di Produzione pasti del Fornitore

Si riporta di seguito il numero e l'ubicazione dei centri refezionali da servire con pasti veicolati prodotti nel centro di cottura del fornitore :

SCUOLA	INDIRIZZO	N. SEZIONI/ CLASSI	N. CENTRI REFEZIONALI (luogo in cui pranzano i bambini)	SPUNTINI/ MERENDE (per nidi e materne)
Polo 0-6 (Scuola dell'Infanzia comunale "U. Farri", Nido d'Infanzia comunale "R. Cremaschi", Scuola dell'Infanzia statale "Orizzonti")	Via M. Piccinini, 4 42013 Casalgrande (RE)	9 sezioni	9 Sezioni	sì
Scuola dell'Infanzia statale "Garibaldi"	Via Garibaldi, 9 42013 Casalgrande (RE)	3 sezioni	3 sezioni	sì
Scuola Primaria di Casalgrande	Via C. B. Cavour, 16, 42013 Casalgrande (RE)	10 classi	n. 1 Centro refezionale	no
Scuola Primaria di S. Antonino	Via Statale, 146, 42013 Sant'Antonino (RE)	9 classi	2 Centri refezionali: n. 1 refettorio grande + sala ex biblioteca	no
Scuola Primaria di Salvaterra	Via Gedda Luigi, 1, 42013 Salvaterra (RE)	6 classi	n. 1 Centro refezionale	no

Le planimetrie dei locali di cui sopra sono allegate al presente atto (v. **Allegato A**) **"Planimetrie dei locali interessati al servizio mensa"**)

ARTICOLO 6 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO E ORARI DI CONSEGNA

La data di inizio e di termine effettivo del servizio di refezione agli alunni coinciderà con il calendario scolastico, definito dalle autorità scolastiche ministeriali, riservandosi al Comune di modificare le date di inizio e di termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

Il calendario è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente.

Il Comune comunicherà tali evenienze con congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi. Indicativamente il calendario previsto per ogni anno scolastico è il seguente:

- ✓ Nidi di infanzia comunali: dal 01 settembre al 30 giugno;
- ✓ Scuole d'Infanzia Statali: dal 15 settembre al 30 giugno;
- ✓ Scuole primarie: dal 15 settembre al 7 giugno;

I pasti, in ciascuna scuola, verranno consegnati negli orari più prossimi alla consumazione. L'orario di somministrazione dei pasti, i relativi turni di servizio e i giorni in cui è richiesta la mensa scolastica sono i seguenti:

SCUOLA	GIORNI DI SERVIZIO MENSA	ORARIO PRANZO (in caso di doppio turno specificare gli orari ed il numero dei bambini per turno)	ORARIO SPUNTINI	ORARIO MERENDE
Polo 0-6 (Scuola dell'Infanzia comunale "U. Farri", Nido d'Infanzia comunale "R. Cremaschi", Scuola dell'Infanzia statale "Orizzonti")	Dal lunedì al venerdì	Turno unico dalle 11:00 alle 12:00	Dalle 9:00	Dalle 15:00
Polo di Villalunga (Scuola dell'Infanzia Statale "I Colori", Nido d'Infanzia comunale "G. Rodari")	Dal lunedì al venerdì	Turno unico dalle 11:00 alle 12:00	Dalle 9:00	Dalle 15:00
Scuola dell'Infanzia statale "Garibaldi"	Dal lunedì al venerdì	Turno unico dalle 11:30 alle 12:30	Dalle 9:00	Dalle 15:00
Scuola Primaria di Casalgrande	Dal lunedì al venerdì	1° turno 12:00 - 12:45 110 bimbi 2° turno 13:00 – 13:45 110 bimbi		
Scuola Primaria di S. Antonino	Dal lunedì al venerdì	1° turno 12:00 - 12:45 60 bimbi 2° turno 13:00 – 13:45 87 bimbi		
Scuola Primaria di Salvaterra	Dal lunedì al venerdì	1° turno 12:00 - 12:45 58 bimbi 2° turno 13:00 – 13:45		

		62 bimbi		
--	--	----------	--	--

ARTICOLO 7 - MODALITÀ E ORARI DI PRENOTAZIONI DEL PASTO

Il numero dei pasti da produrre verrà comunicato giornalmente di norma entro le ore 9,00 al Fornitore, attraverso le modalità prescelte dall'Amministrazione contraente, vale a dire:

- ✓ Mediante utilizzo di *software* di rilevazione delle presenze predisposto direttamente dal Committente e già in uso.

I collaboratori scolastici provvederanno alla prenotazione utilizzando tale programma informatico e con *tablet* forniti dal Fornitore. La trasmissione dei numeri dei presenti al servizio mensa avverrà in modalità *on-line*, entro le ore 9:00 del giorno del servizio, con trasmissione dei file in formato pdf direttamente alle cucine coinvolte nel servizio e contenenti il numero dei pasti (ed eventualmente dei spuntini e merende) da produrre nella giornata, suddivisi per singole scuole/refettorio e con le indicazioni delle diete speciali da approntare.

Fatto salvo differenti indicazioni, il numero degli spuntini (frutta del pranzo anticipata al mattino) e delle merende consegnate alle scuole d'infanzia (e comprese nel prezzo del pasto) coincideranno con il numero dei pasti/pranzi ordinati.

ART. 8 MODALITÀ DI RICHIESTA E GESTIONE DIETE SPECIALI

Le richieste di variazioni dei menù stagionali scolastici vengono effettuate sulla base di accertate patologie e pertanto le richieste dei genitori inviate al Comune devono essere accompagnate da un apposito certificato medico, redatto dal Pediatra di Libera Scelta (PLS) e/o da altro medico specialista attestante:

- il tipo o la categoria di alimenti a cui si è allergici o intolleranti;
- i riferimenti clinico-anamnestici con cui è stata diagnosticata l'allergia o l'intolleranza;
- la durata entro cui sperimentare la dieta speciale.

Il medico curante potrà naturalmente richiedere la temporanea applicazione di una dieta speciale per la sospetta allergia o intolleranza in attesa dell'esito degli accertamenti, nel caso sia presente una sintomatologia clinica fortemente sospetta.

L'ufficio scuola del Comune raccoglie le richieste e i relativi certificati medici, comunica al Fornitore l'attivazione della dieta speciale e trasmette allo stesso copia della documentazione sopra indicata ricevuta.

Sono garantite, senza costi aggiuntivi, le seguenti tipologie di diete speciali:

- **Dieta speciale per allergia o intolleranza alimentare;**
- **Diete leggera detta "in bianco" per giorni limitati entro la settimana:** in caso di indisposizione del bambino, protratta per un periodo limitato;
- **Diete per motivi religiosi o culturali;**

Ulteriori tipologie di diete saranno valutate dall'Amministrazione contraente che si riserva la possibilità di verificare col Fornitore se sussistano le condizioni economiche e organizzative che ne consentano la produzione.

Di norma sarà possibile attuare solo diete di esclusione, ossia eliminare dal pasto gli alimenti di cui si vuole evitare il consumo sostituendoli con alimenti accettati che fanno parte del normale approvvigionamento.

Le diete speciali con carattere permanente dovranno essere richieste prima dell'inizio di ciascun anno scolastico o al momento della diagnosi; le diete in bianco dovranno essere richieste entro le ore di prenotazione dei pasti, ovvero entro le ore 13:00 per avere decorrenza dal giorno successivo.

Le diete dovranno essere prodotte con un processo che assicuri la rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato. Per le diverse diete speciali, il Fornitore dovrà utilizzare alimenti sostitutivi, sempre facendo riferimento agli alimenti elencati nell'Allegato I - "Scaffale delle derrate" al presente Capitolato tecnico. In particolare per la celiachia sono contemplati, come da Accordo Quadro, i seguenti alimenti specifici senza glutine: pasta, pane, biscotti, pane grattato e farina.

ARTICOLO 9 - COMPOSIZIONE PASTO E MENU STAGIONALI

Il pasto erogato dal Fornitore comprende:

a) Per scuole d'Infanzia:

- ✓ Primo, secondo, contorno, pane
- ✓ Spuntino del mattino: frutta (*)
- ✓ Merenda del pomeriggio

b) Per scuole primarie:

- ✓ Primo, secondo, contorno, pane e frutta

Per l'anno scolastico 2023-2024 le Parti concordano, in deroga a quanto previsto all'Art. 25 - *Regime di preparazione dei pasti* - di mantenere i menu stagionali articolati su 4 settimane, già elaborati e trasmessi dal Fornitore all'Amministrazione Contraente, in quanto già avallati dal SIAN dell'AUSL competente per territorio e pubblicati sul sito istituzionale del Comune. Per i successivi anni scolastici le Parti concorderanno schemi di menù articolati in 5 settimane.

ARTICOLO 10 TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti dovranno avere la seguente provenienza come normato all'art. 23 del Capitolato Tecnico:

- **Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso.** Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità di cui al paragrafo 9.2 "Calendario dei principali prodotti ortofrutticoli freschi biologici" dell'Allegato I – "Scaffale delle derrate. Nel mese di maggio sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale.
- **Uova** (anche pastorizzate liquide o con guscio): devono essere **biologiche**;
- **Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata** nell'ambito del "Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica" o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (SQNZ): marchi Qualità Controllata, (QC); Qualità Verificata (QV) o equivalenti; o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con le informazioni facoltative "Benessere animale in allevamento", "Alimentazione priva di additivi antibiotici" - specie nell'ambito di un determinato periodo prima della macellazione - o

marchio DOP o IGP o “Prodotto di montagna”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- **Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa** approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

- **Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto** rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- **Prodotti ittici:** i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, **devono essere di origine FAO 37 o FAO 27**, rispettare la taglia minima di cui all'Allegato 3) del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli *stock* classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a *stock* ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

- Le **marmellate e le confetture devono essere biologiche.**

- Le **tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale** nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti.

- **Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna»** in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

- **Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.**

- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. **Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.**

L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

- **Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;**
- **Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici.** Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

- **Prodotti a KM 0 e a filiera corta**, ai sensi di quanto previsto dalle lett. a) e b) del comma 1 dell'art. 2 “definizioni” della Legge 17 maggio 2022, n. 61 “Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta”. Fermo restando l'impegno assunto dal Fornitore in sede di gara, alla somministrazione di n.3 prodotti con tali caratteristiche, la specie/tipologia merceologica degli stessi potrà variare, nel corso della durata contrattuale, sulla base delle effettive disponibilità di mercato. Prima dell'avviamento del presente servizio, e così' per ogni anno scolastico, il Fornitore si impegna a comunicare all'Amministrazione contraente, tramite PEC, i 3 prodotti utilizzati con le caratteristiche sopra indicate (prodotti a km 0 e a filiera corta).

- **Prodotti provenienti da agricoltura sociale**, vale a dire, prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, sono prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno. Fermo restando l'impegno assunto dal Fornitore in sede di gara, alla somministrazione di n.3 prodotti con tali caratteristiche, la specie/tipologia merceologica degli stessi potrà variare, nel corso della durata contrattuale, sulla base delle effettive disponibilità di mercato. Prima dell'avviamento del presente servizio, e così' per ogni anno scolastico, il Fornitore si impegna a comunicare all'Amministrazione contraente, tramite PEC, i 3 prodotti utilizzati con le caratteristiche sopra indicate.

Il Committente si riserva la possibilità, nel periodo di vigenza contrattuale, di richiedere un servizio di ristorazione coerente con le previsioni del D.M. 14771 del 18/12/2017 (G.U. serie generale n. 79 del 5 aprile 2018), vale a dire ad avvalersi dell'opzione “Mensa BIO”, applicando la relativa maggiorazione di prezzo, secondo quanto offerto in sede di gara dal Fornitore. Tale opzione, qualora l'Amministrazione contraente decida di avvalersene, verrà normata in specifica Appendice al presente Contratto.

ARTICOLO 11 - STATO DELLE ATTREZZATURE E DEGLI ARREDI DI PROPRIETÀ DELL'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE, SOPRALLUOGO E PRESA IN CARICO DELLE STESSE

Sono stati effettuati i sopralluoghi per la presa in carico delle attrezzature presenti nei locali interessati al servizio e dove viene richiesta la presenza di personale del Fornitore.

Prima dell'avvio del servizio, le Parti procedono alla sottoscrizione dell'inventario e del verbale di consegna delle attrezzature che si allegano al presente atto come parte integrante dello stesso (**v. Allegato B e Allegato C**).

La consegna comprende altresì le stoviglie presenti nei locali indicati ai capitoli precedenti del presente atto di regolamentazione, di proprietà dell'Amministrazione stessa.

I referenti tecnici ai quali fare riferimento in caso di necessità (nominativo, telefono, *e-mail*) sono i seguenti:

- ✓ per il Comune di Casalgrande: Ufficio Scuola 0522-998542 – 510 – Cellulare +39 3397758066 – e-mail: ufficioscuola@comune.casalgrande.re.it;
- ✓ per il Fornitore: Ugo Naddeo – Cellulare +39 3346072807 – e-mail: ugo.naddeo@cirfood.com.

Il Committente consegna le attrezzature, in comodato d'uso gratuito, e dichiara che al momento della consegna sono funzionanti, conformi alle specifiche disposizioni legislative e regolamentari di recepimento delle Direttive comunitarie di prodotto. Le attrezzature e gli utensili sono in materiale a norma per il contatto degli alimenti, riportano superfici lisce, non assorbenti, resistenti alla corrosione, in grado di subire ripetuti lavaggi e disinfezioni senza cedere agli alimenti con cui vengono a contatto sostanze tossiche o non desiderate. Sono dotati di tutti quegli accorgimenti, sistemi di sicurezza e accessori atti a proteggere e a salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni.

Sono a carico del Fornitore le manutenzioni ordinarie di tali attrezzature.

L'Amministrazione contraente si riserva di effettuare visite presso i locali consegnati per verificarne lo stato di manutenzione e di conduzione, in qualunque momento e comunque con cadenza almeno annuale, con l'intesa che eventuali mancanze, riconducibili ad incuria del Fornitore, dovranno essere ripristinate dallo stesso.

Alla scadenza naturale del presente contratto, oppure anche nel caso di scioglimento, o cessazione anticipata per fallimento, o inadempienza del Fornitore, o per qualsiasi altra causa, il Fornitore stesso si impegna a riconsegnare al Committente, previa stesura di apposito verbale, le attrezzature, gli arredi, le stoviglie, gli utensili in uso nello stato in cui furono consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso.

ARTICOLO 12 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA E ATTREZZATURE DA INTEGRARE/SOSTITUIRE

Rimane a carico della Committente la manutenzione straordinaria delle attrezzature, impianti e locali, la sostituzione di attrezzatura vetusta o non più funzionante e l'integrazione di nuova attrezzatura necessaria all'espletamento del servizio ivi richiesto. Come previsto nell'Accordo Quadro, la Committente potrà richiedere al fornitore di effettuare direttamente interventi di manutenzione straordinaria e/o di provvedere all'acquisto di nuove attrezzature in sostituzione di quelle presenti nelle proprie Cucine e nei centri refezionali previo valorizzazione economica di tali interventi/forniture il cui onere economico rimarrà a carico della stessa Amministrazione contraente.

ARTICOLO 13 - DUVRI

Come normato all'art. 8 comma 7 *“Condizioni del servizio e limitazione di responsabilità”* dell'Accordo Quadro e all'art. 6 *“Richiesta preliminare di fornitura e atto di regolamentazione del servizio”* del Capitolato Tecnico, in adempimento agli obblighi normativi derivanti dal Dlgs n. 81/2008 e s.m., l'Amministrazione Contraente, prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio, e pena la nullità dell'Ordinativo di Fornitura, ha provveduto a integrare il D.U.V.R.I. predisposto dalla Agenzia, riferendolo ai rischi specifici da interferenza esistenti nell'ambiente in cui il Fornitore è destinato ad operare, nonché alle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività e quantifica gli eventuali oneri correlati.

Detto documento, debitamente concordato con il Fornitore e sottoscritto tra le Parti, è all'allegato al presente Atto di regolamentazione del Servizio e ne costituisce parte integrante (**Allegato F “DUVRI”**).

Gli oneri per l'interferenza sono stati quantificati in complessivi euro 19.000,00 pari ad euro 3.800,00 annui e verranno corrisposti dalla Committente alla fine di ogni anno scolastico, previa presentazione di apposita fattura da parte del Fornitore.

ARTICOLO 14 - COLLABORAZIONE PER LA GESTIONE DELLE SEGNALZIONI

La gestione delle segnalazioni dei reclami e dei suggerimenti è un'azione importante che consente di migliorare il servizio predisponendo rimedi e azioni correttive o preventive.

Le considerazioni provenienti dall'utente permettono di migliorare e monitorare più in generale la qualità dei servizi e sono volte anche a diffondere l'immagine di un'organizzazione attenta alle esigenze e ai feedback dei suoi utenti. In un servizio complesso come quello della ristorazione Scolastica nel momento della somministrazione dei pasti contribuisce alla efficace realizzazione del servizio, è importante ai fini della qualità del servizio creare una filiera di processi/informazioni che permettano di intervenire immediatamente per superare qualsiasi disagio o disservizio e garantire comunque la consumazione di un pasto.

Qualora si verifichi una non conformità nella fase di consegna del pasto si procederà a garantire il pasto sostitutivo al bambino e successivamente a segnalare tale non conformità mediante l'utilizzo di apposita modulistica. Nel caso in cui la non conformità rilevata non sia riconducibile ad una responsabilità oggettiva sarà possibile procedere, solo dopo aver comunicato la segnalazione e ricevuta la relativa risposta, alla detrazione del pasto segnalato dalla contabilizzazione giornaliera dei pasti erogati senza procedere ad ulteriore penalizzazione. L'Amministrazione Contraente procederà all'applicazione delle penali, così come indicate nella Convenzione e nei propri allegati, solo qualora attesti una responsabilità effettiva in capo a CIRFOOD.

ARTICOLO 15 – ONERI A CARICO DELLE PARTI E RICHIESTA DI FORNITURA DI SERVIZI AGGIUNTIVI E GENERI EXTRA

Gli oneri a carico delle rispettive Parti sono disciplinati dall'Accordo Quadro e dal Capitolato Tecnico. I servizi opzionabili di cui si avvale l'Amministrazione Contraente sono indicati nell'Allegato E).

Le eventuali richieste di servizi e/o prodotti/forniture aggiuntive, non previsti in convenzione, quali la fornitura di torte per feste a scuola, acqua in bottiglia, spuntini/merende aggiuntive rispetto al numero di pasti ordinati, sono quantificate nel listino di generi extra allegato al presente Atto (Allegato E) o, se non presenti, verranno preventivati al momento effettivo della richiesta.

ARTICOLO 16 - VARIAZIONI DI CONSISTENZA E REVISIONE DEL PRESENTE ATTO

L'atto di regolamentazione del servizio è sottoposto a verifiche annuali.

Qualunque variazione del servizio come descritto nel presente documento e suoi allegati, dovrà essere formalizzata mediante apposite "Appendici" al presente "Atto di regolamentazione".

Prima dell'inizio di ciascun anno scolastico la Committente comunicherà, in ogni caso e con anticipo, al Fornitore, ogni variazione intervenuta che possa incidere sull'organizzazione stessa del servizio mensa per come descritta nel presente Atto e suoi allegati, quali, a mero titolo esemplificativo:

- ✓ aumento o diminuzione delle cucine e/o dei centri refezionali;
- ✓ modifica dell'articolazione del servizio nei giorni della settimana;
- ✓ prolungamento del servizio nel corso dell'anno;
- ✓ modifiche orari di svolgimento del servizio;
- ✓ variazioni di turni di somministrazione pasti.

Di conseguenza le Parti procederanno, congiuntamente, alla verifica degli impatti organizzativi e all'aggiornamento del presente documento e/o dei suoi allegati.

Non costituirà causa di integrazione/revisione dell'atto di regolamentazione del servizio la sola modifica dei nominativi dei referenti del servizio, la cui formalizzazione, tra le Parti, potrà avvenire tramite PEC e la variazione (in aumento o diminuzione) del numero dei pasti da erogare in una singola scuola qualora tale variazione non comporti la modifica della tariffa di riferimento di cui alla Convenzione e non comporti oneri specifici al Fornitore.

ARTICOLO 17 - SCIOPERI

Come normato all'art. 10 " *Cause di interruzione del servizio*", in caso di sciopero o di astensione per assemblee sindacali interne o esterne dei dipendenti del Fornitore dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione. Al verificarsi di tale evenienza, il Fornitore è tenuto a dare congrua informazione all'Amministrazione contraente, entro un termine non inferiore a 5 giorni, rispetto alla data dello sciopero. In tal caso potranno essere concordate tra il Fornitore e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutritivo. In caso di interruzione temporanea dell'attività per scioperi o astensione per assemblee sindacali interne o esterne del personale scolastico, l'Amministrazione contraente dovrà darne comunicazione al Fornitore con un preavviso di almeno 3 giorni lavorativi. In questo caso la Committente non riconoscerà al Fornitore alcun indennizzo. Nel caso in cui non ne abbia dato comunicazione al Fornitore entro i termini prefissati, l'Amministrazione contraente riconoscerà al Fornitore un equo indennizzo pari al 40% del valore medio del servizio giornaliero e per ogni giorno di interruzione del servizio.

ARTICOLO 18 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi e per gli effetti del disposto di cui all'Art. 3 commi 8 e 9 della legge 13 agosto 2010 n. 136, il Fornitore si obbliga espressamente a riscuotere ogni corrispettivo di cui al presente contratto derivato con modalità che garantiscano la tracciabilità dei flussi finanziari pena la nullità assoluta dello stesso contratto e dell'Accordo Quadro. Il conto corrente di cui al comma 7 dell'art. 16 dell'Accordo Quadro sottoscritto tra l'Agenzia di Acquisti Regionale ed il Fornitore è dedicato, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche di cui all'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.

Qualora le transazioni relative al presente Atto di Regolamentazione siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità, l'Amministrazione Comunale potrà chiedere la risoluzione di diritto del rapporto contrattuale, secondo quanto previsto dall'art. 3, comma 9 bis, della L. 136/2010 e s.m.

Il Fornitore si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori o i subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, come previsto dall'art.16 dell'Accordo Quadro, l'importo delle fatture sarà bonificato, tramite l'emissione di mandato di pagamento a favore del Fornitore, sul **conto corrente n. 3187280** intestato a CIRFOOD s.c. Via Nobel, 19 - 42124 Reggio Emilia, presso la seguente banca: **UNICREDIT SPA, IBAN: IT 20 G 02008 05364 000003187280**,

Il Fornitore si impegna a comunicare tempestivamente all'Agenzia Intercent-ER e all'Amministrazione contraente ogni successiva modifica ai dati trasmessi, nei termini di cui all'art. 3, comma 7, L. 136/2010 e s.m.

ARTICOLO 19 - FATTURAZIONE E TERMINI DI PAGAMENTO

Il Fornitore procederà a fatturare ogni fine mese, i pasti prodotti e quant'altro fornito in ragione delle prenotazioni ricevute e sulla base delle quantità rilevate dai Documenti di Trasporto (DDT).

Alla fine di ogni mese l'aggiudicatario emetterà fattura elettronica con il dettaglio dei pasti erogati nel mese, suddivisi per singolo plesso scolastico e per tipologia di utenza (pasti bimbi e pasti adulti), applicando, per ciascuna scuola, la tariffa prevista nell'Accordo Quadro per la tipologia di servizio richiesta e il numero dei pasti giornalieri erogati e le eventuali quote integrative per servizi aggiuntivi, come riportato al precedente Art. 5 .

Gli oneri per la sicurezza annuali così come determinati all'art. 13 saranno corrisposti alla fine di ogni anno, previa presentazione di apposita fattura.

Le fatture elettroniche dovranno obbligatoriamente riportare il CIG indicato sul presente contratto derivato ed il seguente Codice Univoco Ufficio: UFXUVJ.

Il pagamento delle fatture sarà effettuato dalla Committente tramite bonifico bancario entro 30 giorni dalla data di ricevimento di regolare fattura elettronica, ai sensi dell'Art. 1 del D.Lgs. 192/2012, previa verifica della regolarità contributiva, mediante DURC, e nel rispetto della legislazione vigente. I pagamenti saranno disposti sul conto corrente **indicato al precedente art. 18.**

Eventuali spese bancarie o di protesto, dovute a mancato o ritardato pagamento, e comunque il rimborso dei costi sostenuti per il recupero delle somme non tempestivamente corrisposte, compresi i costi di assistenza a titolo di risarcimento del danno per il recupero del credito, saranno a carico dell'Amministrazione Contraente, senza che sia necessaria la costituzione in mora. Dal giorno successivo alla scadenza del termine per il pagamento decorrono, senza che sia necessaria la costituzione in mora, gli interessi legali di mora ai sensi del D.Lgs. n. 231/2002 così come modificato dal D.Lgs. n. 192/2012.

In caso di fatture incomplete, e nel caso in cui il Responsabile del Settore competente riscontrasse elementi o circostanze che impediscano la liquidazione della fattura, si provvederà a darne comunicazione al Fornitore. La comunicazione sospende i termini di pagamento sino a quando non verranno rimossi gli elementi o le circostanze sollevate. In caso si verifichi una situazione di DURC non regolare, si procederà ai sensi della vigente normativa nella parte in cui disciplina la inadempienza contributiva.

ARTICOLO 20 - SUBAPPALTO E SUB CONTRATTI

In caso di eventuale ricorso al subappalto – limitatamente alle attività indicate in fase di gara e nella misura non superiore al 49,9% dell'importo dell'Ordinativo di Fornitura - il Fornitore si impegna a depositare presso la Agenzia Intercent-ER, la copia del contratto di subappalto e ad attendere l'autorizzazione prima di procedere all'esecuzione delle attività oggetto del subappalto. Copia del contratto di subappalto sarà inviato anche all'Amministrazione Contraente con l'allegata autorizzazione dell'Agenzia.

Con riferimento ai subcontratti, il Fornitore si obbliga a trasmettere all'Agenzia ed all'Amministrazione Contraente, oltre alle informazioni di cui all'art. 105, comma 2 del D.Lgs. n. 50 del 2016, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, attestante che nel relativo subcontratto è stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla Legge sopracitata

ARTICOLO 21 - PRIVACY E ATTO DI NOMINA

Il Titolare del Trattamento dei dati personale è il **Comune di Casalgrande (RE).**

In esecuzione del presente contratto, il Fornitore effettua trattamento di dati personali di titolarità dell'Ente.

In virtù di tale trattamento, le Parti stipulano l'accordo allegato (**v. Allegato G**) al fine di disciplinare oneri e responsabilità in aderenza al Regolamento (UE) del Parlamento e del Consiglio europeo n. 2016/679 (di seguito, anche "GDPR") e da ogni altra normativa applicabile.

Il Fornitore è, pertanto, designato dal Comune di Casalgrande (RE) quale Responsabile del trattamento dei dati personali ai sensi e per gli effetti dell'art. 28 del Regolamento per il trattamento denominato "**dati inerenti appalto della ristorazione**", il quale si obbliga a dare esecuzione al contratto suindicato conformemente a quanto previsto dall'atto di nomina allegato al presente contratto.

In particolare:

- a) il Fornitore 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 del Contratto e di non farne oggetto di comunicazione o trasmissione senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione.
- b) L'obbligo di cui al precedente punto sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del Contratto.
- c) L'obbligo di cui alle lettere a), b) non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.
- d) Il Fornitore 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 alle lettere a), b), c) e risponde nei confronti della Committente per eventuali violazioni dell'obbligo di riservatezza commesse dai suddetti soggetti.
- e) Il Fornitore può utilizzare servizi di *cloud* pubblici ove memorizzare i dati e le informazioni trattate nell'espletamento dell'incarico affidato, solo previa autorizzazione dell'Ente.
- f) In caso di inosservanza degli obblighi descritti nelle lettere a), b), c) d) e), l'Amministrazione ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il Contratto, fermo restando che il Fornitore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.
- g) Sarà possibile ogni operazione di auditing da parte della Amministrazione attinente le procedure adottate dal Contraente in materia di riservatezza e degli altri obblighi assunti dal presente contratto.
- h) Il Fornitore non potrà conservare copia di dati e programmi della Amministrazione, né alcuna documentazione inerente ad essi dopo la scadenza del Contratto e dovrà, su richiesta, ritrasmetterli all'Amministrazione

ARTICOLO 22 - D.LGS. 231/2001 ANTICORRUZIONE E NORMA ISO 37001

Con la sottoscrizione del presente atto di regolamentazione del servizio, ai fini della responsabilità amministrativa l'Amministrazione Contraente si attiene a quanto previsto dal documento "Patto d'Integrità", allegato alla documentazione di gara pubblicata da Intercent-ER e qui richiamato quale parte integrante del presente atto di regolamentazione.

Entrambe le Parti dichiarano di conoscere e si impegnano a rispettare il contenuto del D.Lgs. 231/2001 nella formulazione più aggiornata tempo per tempo vigente. In particolare, il Committente dichiara:

- di essere a conoscenza che CIRFOOD s.c. ha adottato, in conformità alle disposizioni del citato Decreto, un Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo (di seguito "Modello"), composto anche dal Codice Etico, diretto ad impedire o, quantomeno, a limitare i rischi di commissione di reati in genere e, in particolare, quelli espressamente previsti dal predetto Decreto Legislativo;

- di aver preso visione del Modello – pubblicato sul sito internet di CIRFOOD s.c. all'indirizzo www.cirfood.com – e di impegnarsi a rispettarlo e a non porre in essere, collaborare o dare causa alla realizzazione di comportamenti tali che, considerati singolarmente o complessivamente, possano essere idonei ad integrare una o più fattispecie di reato;
Entrambe le Parti dichiarano di conoscere le norme nazionali e sovranazionali in materia anticorruzione.

In particolare, il Committente dichiara:

- di aver preso visione dell'*Anti-Corruption Code* – pubblicato sul sito internet di CIRFOOD all'indirizzo www.cirfood.com – e di impegnarsi a rispettarne i principi ivi espressi;
- di essere a conoscenza che CIRFOOD s.c. è in possesso della Certificazione ISO 37001 *Anti-bribery management systems*, la quale attesta che la società si è dotata di un sistema di gestione della corruzione che rispecchia gli elevati standard imposti dalla stessa norma ISO 37001 riconosciuta a livello internazionale;
- di impegnarsi a collaborare con CIRFOOD s.c. e ad attuare ogni condotta che si renda necessaria o utile affinché non si verifichino, nemmeno potenzialmente, eventi astrattamente idonei ad incidere sul mantenimento e, più in generale, sul possesso della Certificazione ISO 37001 in capo a CIRFOOD s.c.

Entrambe le Parti si impegnano a vigilare affinché non vengano posti in essere atti corruttivi, in via attiva o passiva, diretta o indiretta, senza alcuna eccezione e dichiarano che i relativi soggetti apicali ovvero i soggetti aventi poteri negoziali, negli ultimi 3 anni, non sono stati dipendenti della pubblica amministrazione e non hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della pubblica amministrazione nei confronti di una o l'altra Parte. Il Committente si impegna inoltre ad informare tempestivamente l'Organismo di Vigilanza di CIRFOOD s.c., con propria comunicazione, di qualsiasi atto, fatto o comportamento di cui venga a conoscenza nell'esecuzione del presente contratto, che possa integrare la fattispecie di uno degli illeciti penali inclusi nell'ambito di applicazione del D. Lgs. n. 231/2001 o dell'*Anti-Corruption Code*, da inviare alternativamente a mezzo posta, all'indirizzo: CIRFOOD s.c. - Organismo di Vigilanza, via Nobel 19, 42124 - Reggio Emilia; o *e-mail*, all'indirizzo: mail-vigilanza@cirfood.com.

L'eventuale violazione delle disposizioni di cui al presente articolo, nonché il mancato rispetto da parte del Committente di ogni disposizione del Modello, dell'*Anti-Corruption Code*, della norma ISO 37001 per quanto applicabile, ovvero la mancata segnalazione all'Organismo di Vigilanza di cui sopra è circostanza gravissima che, oltre a ledere il rapporto di fiducia instauratosi tra le Parti, costituisce grave inadempienza dando titolo e diritto a CIRFOOD s.c. di risolvere anticipatamente e con effetto immediato il presente contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., salva la risarcibilità dell'eventuale maggior danno.

ARTICOLO 23 - NORMA DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente disciplinato nel presente atto viene fatto espresso riferimento all'Accordo Quadro e suoi allegati (capitolato tecnico, offerta tecnica), al Codice Civile e ad ogni legge in vigore.

ARTICOLO 24 - FORO COMPETENTE

In caso di controversie legali è territorialmente competente il Foro di Reggio Emilia.

ARTICOLO 25 - VALIDITÀ DEL CONTRATTO

Il presente atto vincola le parti dal momento della sua sottoscrizione.

ALLEGATI:

- Allegato A) Planimetrie dei locali interessati al servizio;
- Allegato B) Inventario delle attrezzature;
- Allegato C) Verbale di comodato d'uso gratuito delle attrezzature della Committente;
- Allegato D) Specifiche relative al Servizio di refezione scolastica;
- Allegato E) Listino prezzi servizi/generi extraconvenzione;
- Allegato F) DUVRI;
- Allegato G) Atto di Nomina per il trattamento di dati personali ai sensi art. 28 GDPR;

Letto, confermato e sottoscritto.

Data, 23/12/2023

COMMITTENTE
Responsabile Settore Servizi scolastici ed
educativi Comune di Casalgrande (RE)
dott.. Alberto Soncini
(f.to digitalmente)

APPALTATORE
Procuratore Speciale
Gualdi Ilenia
(f.to digitalmente)