



Comune di Soragna

Provincia di Parma

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER NIDO D'INFANZIA COMUNALE L'ACQUERELLO, SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E PRIMARIA E CENTRI ESTIVI COMUNALI.

ANNI SCOLASTICI 2026/2027-2027/2028-2028/2029 CON POSSIBILITÀ DI RIPETIZIONE PER 3 ANNI E PROROGA PER UN ANNO.

CAPITOLATO D'ONERI

INDICE

ART. 1 OGGETTO DELL' APPALTO
ART. 2 DURATA DELL'APPALTO
ART. 3 DIMENSIONE STIMATA DELL'UTENZA
ART. 4 RILEVAZIONE E PRENOTAZIONE PASTI
ART. 5 REVISIONE DEL PREZZO
ART. 6 APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME
ART. 7 CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI
ART. 8 PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
ART. 9 NORME E MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI
ART. 10 MENÙ, VARIAZIONI, DIETE SPECIALI
ART. 11 SOMMINISTRAZIONE ACQUA ACQUEDOTTO COMUNALE
ART. 12 PERSONALE IMPIEGATO
ART. 13 TUTELA DEL PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI
ART. 14 REPERIBILITÀ
ART. 15 STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI
ART. 16 ONERI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE
ART. 17 PULIZIA - SANIFICAZIONE E RIORDINO DI LOCALI E ATTREZZATURE
ART. 18 DISINFESTAZIONE E DERATIZZAZIONE
ART. 19 SMALTIMENTO DEI RIFIUTI
ART. 20 PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI
ART. 21 RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO
ART. 22 MONITORAGGIO DEL CONTRATTO – VERIFICHE DI CONFORMITÀ- INDICATORI DI QUALITÀ.
ART. 23 DOCUMENTAZIONE PER I CONTROLLI DI CONFORMITÀ
ART. 24 MODIFICHE IN CORSO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 25 CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI
ART. 26 COMITATO MENSA
ART. 27 ADDETTO AL CONTROLLO DI QUALITÀ
ART. 28 AUTORIZZAZIONE VENDITA PASTI ALL'ESTERNO
ART. 29 RESPONSABILITÀ E COPERTURE ASSICURATIVE
ART. 30 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
ART. 31 CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO
ART. 32 INADEMPIENZE E PENALITÀ
ART. 33 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 34 CAUZIONE DEFINITIVA
ART. 35 FATTURAZIONE E PAGAMENTI
ART. 36 SPESE CONTRATTUALI E SPESE DI PUBBLICAZIONE
ART. 37 CONTROVERSIE
ART. 38 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
ART. 39 TUTELA DELLA PRIVACY
ART. 40 DISPOSIZIONI FINALI
ALLEGATI



Comune di Soragna

Provincia di Parma

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

La tipologia del servizio richiesto prevede:

- fornitura, trasporto e consegna delle derrate alimentari e di ogni altro materiale occorrente per l'elaborazione e confezionamento completo ed a regola d'arte di pasti e merende, presso la Cucina centralizzata comunale di Soragna sita presso il plesso scolastico scuola dell'infanzia/nido d'infanzia di via Veneto 3, comprese le operazioni di pulizia e sanificazione (ordinarie e straordinarie) di tutti i locali ed attrezzature interessati dalle suddette attività, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale della Ditta con fornitura del relativo materiale igienico/sanitario;
- trasporto e consegna dei pasti e merende (ove previste) presso i refettori di nido/infanzia/scuole dell'obbligo; il refettorio delle scuole dell'obbligo in particolare ha sede staccata dalla cucina centralizzata ed è sito in via Veneto 1; sono altresì a carico della ditta le operazioni di pulizia e sanificazione (ordinarie e straordinarie) di tutti i mezzi/attrezzature interessati dalle suddette attività;
- distribuzione e porzionatura dei pasti con servizio ai tavoli nei vari refettori, con apparecchiatura tavoli e successivo sbarazzo e riassetto dei locali interessati. Il servizio di distribuzione non comprende gli spuntini e le merende, a carico del personale scolastico. A fine pasti, in particolare, sarà a carico della ditta il riassetto di tutti i refettori coinvolti dal servizio, con lavaggio dei piatti, stoviglie, carrelli, ecc, pulizia e sanificazione con lavaggio (ordinaria/giornaliera e straordinaria) delle attrezzature, tavoli, sedie, pavimento, arredi, ecc, interessati dal servizio oggetto d'appalto, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale della Ditta;
- ritiro dai refettori dei contenitori utilizzati, e relativo lavaggio e sanificazione;
- fornitura, installazione e manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, macchinari, arredi, veicoli, ecc. necessari per l'espletamento del servizio, come meglio indicati nel successivo art. 15;
- fornitura e reintegro di pentole, utensileria di cucina, stoviglie, arredi e quant'altro necessario allo svolgimento a regola d'arte del servizio;
- per quanto in particolare attiene ai locali del refettorio delle scuole dell'obbligo, saranno a carico della Ditta le pulizie ordinaria/giornaliera e straordinaria di tutta la struttura, compresi i servizi igienici ivi presenti, utilizzati sia dal personale della ditta che dagli alunni e dal personale scolastico- docente ed ausiliario-, e la fornitura continuativa del materiale igienico-sanitario necessario al buon funzionamento di tutti gli stessi servizi igienici (salviette, carta igienica, sapone, ecc...); tali operazioni andranno espletate per tutti i periodi di utilizzo della struttura in questione (anche in occasione dei centri estivi);
- rilevazione delle presenze giornaliere degli alunni che si fermeranno in mensa;
- coordinamento e organizzazione del servizio, secondo quanto previsto dal presente capitolato.

La ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, deve rispettare quanto stabilito:

- dalla delibera di Giunta Regionale n. 1452 del 04.09.2023,
- dal decreto interministeriale 18.12.2017, n. 14771;
- dai CAM approvati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020;
- dalla circolare del Ministero dell'Ambiente e della sicurezza energetica del 25.9.2025, *avente ad oggetto il D.M. 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, avente ad oggetto i Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.*

Art. 2 - Durata dell'appalto

L'appalto ha durata di tre anni con decorrenza 31.8.2026 e scadenza 31.8. 2029 con le interruzioni come da calendario scolastico/educativo. La consegna del servizio avrà luogo secondo i termini e condizioni previste dall'art 18 del Dlgs 36/2023. La data di consegna dovrà risultare da specifico verbale/ordinativo sottoscritto dal responsabile del servizio del Comune di Soragna o dal direttore dell'esecuzione e dal legale rappresentante dell'aggiudicatario.



Comune di Soragna

Provincia di Parma

Ai sensi dell'art. 50 comma 6 del Dlgsvo 36/2023, dopo la verifica dei requisiti dell'aggiudicatario, la stazione appaltante può procedere all'esecuzione anticipata del contratto.

Su richiesta della stazione appaltante e qualora ciò si renda necessario per assicurare la continuità nell'erogazione dei servizi, nelle more dello svolgimento della successiva gara, la ditta sarà obbligata a prorogare il servizio fino ad un ulteriore anno scolastico ai medesimi prezzi, patti e condizioni previste nel contratto ai sensi dell' art 120, commi 10 e 11 del D.lgs 36/2023 e ss.mm.

E' facoltà dell'Amministrazione comunale procedere alla ripetizione dei servizi al massimo per un ulteriore periodo di tre anni, ai sensi della vigente normativa.



Comune di Soragna

Provincia di Parma

Art. 3 - Dimensione stimata dell'utenza

Il servizio deve essere effettuato nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole/nido/centri estivi, per gli alunni e il personale avente diritto. Nello specifico, il servizio di ristorazione viene erogato a favore dei bambini e del personale insegnante e di assistenza dei seguenti plessi scolastici e con le seguenti modalità:

PLESSI SCOLASTICI DA SERVIRE E TIPOLOGIA DI PASTO RICHIESTO				
PLESSO SCOLASTICO/n. refettori	INDIRIZZO DOVE AVVIENE IL SERVIZIO MENSA E LA CONSEGNA PASTI	TIPOLOGIA DI PASTO RICHIESTO	GIORNI DI SERVIZIO	ORARI
Nido d'infanzia comunale L'ACQUERELLO 2 refettori	Via Veneto 3, Soragna	PASTI E MERENDE PRODOTTI PRESSO LA CUCINA DELL'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE attigua al nido/scuola dell'infanzia	Dall'1.9 al 31.7, per 5 gg settimana	Merenda Mattino: ore 9,30 Pasto: ore 11,30/11,45 Merenda pomeriggio: ore 15,00
Scuola dell'Infanzia Statale ARCOBALENO 2 refettori	Via Veneto 3, Soragna	PASTI E MERENDE PRODOTTI PRESSO LA CUCINA DELL'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE attigua al nido/scuola dell'infanzia	Come da calendario scolastico, per 5 gg settimana	Merenda Mattino: ore 9,30 Pasto: ore 11,30/11,45 Merenda pomeriggio: ore 15,00
Scuola Primaria Statale RICCIO DA PARMA 2 locali/refettorio	VIA Roma 34, Soragna	PASTI VEICOLATI DALLA CUCINA DELL'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE attigua al nido/scuola dell'infanzia. In Loco Terminale attrezzato per lavaggio stoviglie ed adattabile per cottura pasta	Come da calendario scolastico, per 5 gg settimana	Pasto ore 12,30 (somministrazione frutta a merenda metà mattina)
Centri estivi 3/13 anni 2 refettori	Via Veneto 3, Soragna	PASTI E MERENDE (le merende solo per il centro estivo 3/6 anni), PRODOTTI PRESSO LA CUCINA DELL'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE attigua al nido/scuola dell'infanzia	Indicativamente, dall'8/6 al 31/7 + eventuale dall'1.9 al 15.9, per 5 gg settimana. Fino al 30.6 i pasti del centro estivo 6/13 anni verranno somministrati presso il refettorio delle scuole dell'obbligo; successivamente, presso i locali della scuola dell'infanzia.	3/6 anni: come infanzia 6/13 anni: come primaria(frutta somministrata a fine pasto)



Comune di Soragna

Provincia di Parma

Il servizio oggetto del presente appalto prevede l'erogazione giornaliera, annua e complessiva dei seguenti volumi presunti. Si segnala che si verifica normalmente

l'incidenza di circa il 15% di assenze sul totale delle presenze previste, per cui si considera tale conteggio ai fini del calcolo della base d'asta:

Scuola	NUMERO PASTI GIORNO					N. Pasti settimana	n. Settimane Anno di mensa	Totale n. pasti anno	Totale n. pasti nei 3 anni	Totale n. pasti nei 3 anni eventualmente ripetuti	Totale Pasti nei 12 mesi di eventuale proroga tecnica	Totale pasti nel periodo contrattuale Compreso eventuale proroga tecnica
	<i>lun</i>	<i>mar</i>	<i>mer</i>	<i>gio</i>	<i>ven</i>							
NIDO D'INFANZIA	27	27	27	27	27	135	44	5940	17820	17820	5940	41580
SCUOLA INFANZIA	96	96	96	96	96	480	38	18240	54720	54720	18240	127680 di cui 14630 adulti
SCUOLA PRIMARIA	204	125	204	125	125	783	33	25839	77517	77517	25839	180873 di cui 10150 pasti adulti
CENTRO ESTIVO 3/6 ANNI	50	50	50	50	50	250	7	1750	5250	5250	1750	12250
CENTRO ESTIVO 6/14 ANNI	50	50	50	50	50	250	8	2000	6000	6000	2000	14000 di cui 1575 pasti adulti
TOTALI	427	348	427	348	348	1898		53769 di cui 3765 adulti	161307 di cui n. 11295 adulti	161307 di cui n. 11295 adulti	53769 di cui 3765 adulti	376383 di cui 26355 adulti



Comune di Soragna

Provincia di Parma

Il numero complessivo presunto di diete speciali (adulti+alunni) per anno scolastico viene stimato nel modo seguente:

- nido d'infanzia: n. 2
- scuola dell'infanzia: n. 25
- scuola primaria: n. 40
- centri estivi: n. 10

Oltre al servizio di ristorazione scolastica ordinaria, si prevede in generale la possibilità di attivazione di ulteriori servizi integrativi di ristorazione scolastica al raggiungimento di un numero minimo di richieste di iscrizione, come -a puro titolo indicativo- la Mensa in deroga per la Scuola primaria per le sole classi a Modulo (Martedì-Giovedì-Venerdì) e per la scuola secondaria di I grado; in particolare il servizio di ristorazione scolastica per la mensa in deroga della scuola primaria è stato attivato per la prima volta per l'anno scolastico 2025/26 nelle giornate di martedì, giovedì e venerdì, che non prevedono il rientro pomeridiano per le classi a modulo. Le tempistiche e le modalità di erogazione del servizio sono definite al raggiungimento del numero minimo di iscritti. E' facoltà degli utenti iscritti usufruire del servizio tutti i giorni oppure solo in alcune giornate della settimana. Gli alunni che usufruiscono di tale servizio si aggiungono a turni pasto già previsti.

Il servizio di ristorazione potrà essere richiesto anche per altre attività complementari e non complementari, quali ad esempio iniziative di socializzazione, centri estivi estesi (ad ulteriori periodi/prestazioni) o altre eventuali occasioni.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio/orari e/o modalità di distribuzione, a seguito di riforme scolastiche o altre condizioni sociali, concordando le possibili variazioni con la ditta appaltatrice.

Il numero giornaliero dei pasti è un dato indicativo. Saranno pagati i pasti effettivamente ordinati e forniti agli utenti.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni previste nel contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi ulteriori di sorta.

Le variabili che non consentono un calcolo preciso sono:

- la facoltà dell'iscrizione al servizio;
- la facoltà, per gli iscritti, di avvalersi del servizio anche saltuariamente;
- la variabilità dell'organizzazione scolastica;
- cause di forza maggiore.

Art. 4 - Rilevazione e prenotazione pasti

Almeno 15 giorni prima dell'inizio del servizio, il Comune comunica alla Ditta appaltatrice il calendario scolastico e gli elenchi degli iscritti al servizio, compresi gli elenchi degli utenti con diete speciali.

La ditta dovrà provvedere all'acquisizione delle presenze giornaliere dei pasti nel centro cottura, di norma entro le ore 9,30, mettendo a disposizione la sua strumentazione necessaria (telefono/tablet/smart phone/ PC).

Su richiesta del Comune e qualora offerta in sede di gara, la ditta dovrà fornire il sistema di prenotazione pasti on line senza nulla pretendere, ivi compresa la manutenzione e l'aggiornamento del software per tutta la durata dell'appalto, eventualmente ripetuto e prorogato.

Art. 5 - Revisione del prezzo

Il corrispettivo contrattuale rimane fisso ed invariabile per il primo anno di durata del contratto. A partire dalla seconda annualità contrattuale è ammessa la possibilità di procedere a revisione del prezzo a norma dell'art. 60 del D.lgs. 36/2003 al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo del servizio in aumento o in diminuzione superiore al 5% dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80% della variazione stessa in relazione alla prestazione da eseguire. Ai fini della determinazione della variazione si farà



Comune di Soragna

Provincia di Parma

riferimento agli indici di costo e di prezzo di cui al comma 3 del predetto art. 60 pubblicati, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT.

L'impresa appaltatrice interessata alla variazione deve presentare richiesta scritta di revisione entro 60 (sessanta) giorni dall'avvio del secondo anno di esecuzione contrattuale. Il suddetto termine è fissato a pena di decadenza; di conseguenza il suo mancato rispetto determina l'improcedibilità della richiesta tardiva. Il relativo procedimento si concluderà entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta con l'adozione da parte dell'Amministrazione comunale delle determinazioni del caso. Amministrazione Comunale delle determinazioni del caso.

Le modifiche in corso di esecuzione del contratto sono disciplinate ai sensi degli articoli 9 e 120 del D.lgs. 36/2023 nonché dalle previsioni contenute nell'Allegato II.14 – art. 35. Nessuna variazione o modifica al contratto potrà essere introdotta dall'Aggiudicatario se non sia stata previamente approvata dal RUP.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione del costo del servizio superiore al 5% dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni da eseguire (art. 60 del D.Lgs. 36/23 e ss.mm e ii.)

Art. 6 - Approvvigionamento e conservazione delle materie prime

La ditta appaltatrice si rende garante della salubrità, della qualità, della quantità e della rintracciabilità delle materie prime utilizzate, nonché della loro conservazione.

Il trasporto delle derrate deve avvenire nel pieno rispetto delle condizioni richieste per ciascuna categoria merceologica e comunque nel rispetto della normativa vigente.

Nella fase di ricevimento è necessario che la Ditta appaltatrice sovrintenda alle operazioni di scarico e:

- provveda ad una verifica del mezzo di trasporto: pulizia, controllo circa il mantenimento della catena del freddo, assenza di promiscuità con sostanze estranee alle derrate alimentari;
- verifichi che tutti i prodotti in arrivo corrispondano alle caratteristiche merceologiche previste dal capitolato;
- controlli l'integrità degli imballaggi e le date di scadenza/TMC.

Se all'atto della consegna si rilevano non conformità, la Ditta dovrà respingere la fornitura.

Nella conservazione delle derrate deve trovare applicazione il principio first in/first out, il prodotto che per primo arriva in magazzino, per primo deve essere utilizzato in cucina.

All'arrivo, i prodotti devono essere stoccati in appositi alloggiamenti a seconda della natura del prodotto (scaffalature, celle frigorifere e celle per congelamento). E' vietata la sosta delle merci al di fuori dei luoghi preposti per più di 30 minuti.

I magazzini, le celle e gli armadi frigoriferi vanno tenuti in buono stato di pulizia e ordine, i prodotti non devono essere accatastati al fine di garantirne una ottimale conservazione.

Per garantire la tracciabilità documentale si chiede la compilazione di un registro di carico/scarico e di produzione da cui si evinca la corrispondenza con i lotti delle materie prime impiegate.

In fase di lavorazione deve comunque essere mantenuta l'etichetta relativa al prodotto in uso.

Le confezioni parzialmente utilizzate dovranno essere richiuse scrupolosamente e riportare la data di apertura e un sistema di collegamento con il lotto originario.

La data di scadenza o TMC devono essere rispettate e le derrate scadute segregate immediatamente per il successivo smaltimento ai sensi di legge.

Deve essere individuata una zona per la conservazione dei prodotti dietetici e devono essere posti in contenitori con idonei sistemi di chiusura quelli che richiedono una conservazione priva di qualsiasi tipo di contaminazione (es. prodotti dietetici per celiaci).

I prodotti non conformi devono essere custoditi ben separati dalle altre derrate; è obbligatorio apporre la dicitura "prodotto non conforme in attesa di essere restituito al ditta".

La consegna delle derrate deperibili deve avvenire con frequenza preferibilmente bisettimanale e comunque al massimo settimanale, con esclusione del pane, prodotto per il quale è richiesta la fornitura giornaliera. Per quanto concerne le derrate non deperibili la consegna potrà essere effettuata settimanalmente, quindicinalmente o mensilmente, secondo le esigenze della Ditta



Comune di Soragna

Provincia di Parma

appaltatrice, fermo restando la possibilità di integrare in ogni momento eventuali carenze di derrate, riscontrate per qualsiasi evenienza.

I Documenti di trasporto, o loro copia, dovranno rimanere in cucina, a disposizione dell'Incaricato dal Comune per il controllo della refezione scolastica, per almeno un mese e comunque dovranno essere resi sempre disponibili in tempi brevi, dietro specifica richiesta.

Le operazioni di consegna delle merci non dovranno intralciare le attività didattiche e le operazioni svolte in cucina. Le consegne dovranno essere effettuate sempre alla presenza del personale di cucina e comunque non potranno essere effettuate nei 30 minuti antecedenti l'orario previsto per i pasti.

Il numero dei pasti indicati nell'art. 3 del presente capitolato è da intendersi a titolo indicativo (rilevazione sulla base dell'as 2024/2025). La fornitura delle derrate deve essere effettuata in riferimento alle presenze effettive degli utenti.

La Ditta appaltatrice è tenuta a compensare tempestivamente la fornitura di derrate eventualmente mancanti in caso di:

- incremento numerico non prevedibile delle presenze;
- errori di ordine/consegna inteso come non corrispondenza della merce consegnata a quella indicata nel capitolato.

Art. 7 - Caratteristiche degli alimenti

Le derrate alimentari utilizzate devono essere conformi alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato -allegato B-: la ditta, nella fornitura delle derrate alimentari, dovrà comunque attenersi a quanto stabilito:

- dalla delibera di Giunta Regionale n. 1452 del 04.09.2023 e Linee guida regionali per composizione menù,
- dal decreto interministeriale 18.12.2017, n. 14771;
- dai CAM approvati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n. 90 del 4.4.2020;
- dalla circolare del Ministero dell'Ambiente e della sicurezza energetica del 25.9.2025, *avente ad oggetto il D.M. 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, avente ad oggetto i Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.*

Le seguenti derrate utilizzate dalla Ditta nella preparazione dei pasti di cui al presente capitolato dovranno sempre avere la seguente provenienza % minima o quella biologicamente più elevata offerta dall'appaltatore in sede di gara:

1. prodotti biologici 100% in peso sul totale:

- uova
- latte, anche in polvere per asilo nido
- yogurt
- succhi di frutta o nettari di frutta
- confettura e marmellata
- pelati, polpa e passata di pomodoro
- in asilo nido: carne omogeneizzata

2. prodotti biologici 90% in peso sul totale

- frutta
- ortaggi
- legumi
- cereali e derivati
- prodotti trasformati di origine vegetale
- pane e prodotti da forno
- pasta
- riso
- farine
- olio extravergine di oliva



Comune di Soragna

Provincia di Parma

3. **prodotti biologici 50% in peso sul totale:**

- carne

4. **prodotti DOP-IGP 100% in peso sul totale:**

- pera dell'Emilia Romagna;
- bresaola della Valtellina;
- pesca nettarina di Romagna;
- parmigiano reggiano
- prosciutto crudo di Parma

I menù dovranno prevedere, di norma con cadenza mensile e d'intesa con il Comune/Commissione mensa, la somministrazione di uno o più prodotti DOP, IGP o prodotti tradizionali o preparazioni tradizionali tratti dall'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (dell'Emilia- Romagna e d'Italia, di cui elenco di prodotti sopra esposto e come offerti in sede di gara);

5. **prodotti del Mercato Equo e Solidale 100% in peso sul totale:**

- cacao;
- zucchero;
- banane

6. **prodotti in loco:**

i menù dovranno prevedere, almeno una volta al mese, d'intesa con il comune/Commissione mensa, la produzione e la somministrazione di prodotti da forno -dolci e salati -elaborati e cotti direttamente presso il centro di cottura di Soragna;

7. **prodotti biologici a Chilometro zero e filiera corta:**

secondo quanto offerto dalla ditta in sede di gara: per km 0 si deve intendere una distanza di 150 Km, quale distanza di riferimento per classificare la prossimità tra luogo di produzione e luogo di utilizzo (così come definita ai sensi dell'art.2 della legge 17 maggio 2022, n. 61). Ulteriori specifiche sono indicate nella relazione progettuale.

PRODOTTI ITTICI:

Con riferimento ai requisiti dei "prodotti ittici" che non provengono da allevamento, si considerano conformi sia i prodotti indicati al punto 1) sia quelli indicati al punto 2), come sotto (ai sensi della circolare del Ministero dell'Ambiente e della sicurezza energetica del 25.9.2025, *avente ad oggetto il D.M. 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, avente ad oggetto i Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*):

1) I prodotti ittici che rispettano le tre condizioni di seguito elencate:

- provenienti da zona FAO 27 o 37;
- rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006;
- 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>).

Sono ammessi prodotti ittici non certificati per la pesca sostenibile, purché siano rispettate le tre condizioni sopraindicate.

2) 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.

Se somministrato pesce d'allevamento, sia di acqua dolce che marina, ALMENO UNA VOLTA L'ANNO SCOLASTICO deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del sistema di qualità nazionale zootecnia o pesce da "allevamento in valle".



Comune di Soragna

Provincia di Parma

Art. 8 - Preparazione e cottura dei pasti

La Ditta appaltatrice si rende garante delle modalità di preparazione e cottura dei pasti che devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

In particolare si precisa quanto segue:

- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, tuttavia è ammessa la preparazione e il successivo abbattimento di alcuni piatti con pezzature entro il limite di 1000 gr (arrosti e polpettoni) e di ingredienti che necessitano di una precottura (ragù o impasti a base di verdura) nella giornata immediatamente precedente il consumo. E' inoltre ammessa la mondatura, porzionatura, battitura, concia e speziatura delle carni il giorno precedente la cottura purché venga rispettato il principio della separazione merceologica e si preservi il cibo dal pericolo di contaminazione crociata (rischio allergeni). Deve essere conservata l'etichetta originale della confezione e predisposta una identificazione univoca circa la data di allestimento (tale data deve trovare riscontro in una scheda di registrazione allegata al piano HACCP).
- lo scongelamento dei prodotti deve essere effettuato in frigorifero a +2/+4°C salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tali quali;
- tutti gli alimenti deperibili non devono sostare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;

Inoltre:

- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- è vietato l'utilizzo di dadi da brodo e preparati per condimento;
- come addensante è consentito il solo uso di farina o fecola di patate;
- è vietato utilizzare preparati per purè o prodotti similari;
- è vietato utilizzare vegetali in scatola, ad eccezione dei pelati, se non in piccole quantità per insaporire alcune preparazioni (es. olive);
- è vietato utilizzare sughi pronti per il condimento di primi piatti.

Tra i metodi di cottura sono da privilegiare quelli più semplici che limitano l'uso dei grassi e mantengono inalterate le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche degli alimenti come:

- cottura a vapore: consente una minore perdita di sali minerali e vitamine rispetto alla lessatura;
- cottura al forno: consente di ottenere alimenti appetibili (croccanti e dorati pur con un ridotto utilizzo di grassi);
- cottura alla griglia/piastra: consente l'eliminazione dei grassi, tuttavia è consigliabile solo quando il consumo è immediatamente successivo alla cottura per motivi organolettici; si deve fare attenzione che le parti superficiali non risultino bruciate/carbonizzate;
- cottura brasata o stufata: consente la cottura prolungata mediante l'aggiunta di liquidi, acqua o brodo vegetale fresco, quindi un intenerimento degli alimenti senza grosse perdite nutrizionali.

I tempi di esposizione al calore dovranno essere tali da garantire una cottura completa, specialmente per i prodotti di origine animale in modo da assicurare un risanamento efficace dell'alimento.

E' vietato sottoporre a frittura qualsiasi tipo di preparazione.

Art. 9 - Norme e modalità di distribuzione dei pasti

Il personale della ditta appaltatrice deve provvedere all'apparecchiatura dei tavoli che deve essere effettuata con tovaglie o tovagliette monoposto e tovaglioli monouso, conformi ai CAM, posate e piatti-bicchieri in melamina, lavabili. Solo in caso di inagibilità della lavastoviglie il servizio avverrà con stoviglie a perdere in materiale biodegradabile (piatti, bicchieri, posate).

La distribuzione e somministrazione dei pasti è a carico della ditta appaltatrice. In fase di distribuzione deve essere sempre garantita la temperatura di almeno 65°C per gli alimenti caldi e non superiore a 10°C per quelli freddi e nello stesso tempo devono essere rispettate le caratteristiche igieniche e organolettiche degli alimenti.

Il servizio deve essere effettuato al tavolo.

La somministrazione delle pietanze, ad eccezione dei brodi, potrà avere inizio solo dopo che gli utenti avranno preso posto al tavolo.



Comune di Soragna

Provincia di Parma

Il personale addetto alla distribuzione deve essere in numero sufficiente affinché il servizio si svolga nel più breve tempo possibile, al fine di garantire un omogeneo comportamento nei confronti dell'utenza.

Dovrà essere sempre garantito, in fase di distribuzione, il rapporto minimo di 1 addetto ogni 50 utenti, oltre alla presenza di almeno n. 2 figure in cucina. Il tempo necessario per la distribuzione del pasto non potrà mai superare i 45 minuti e comunque non potrà mai essere inferiore a 40 minuti.

Massima attenzione dovrà essere dedicata alla distribuzione delle diete speciali, per cui dovranno essere identificate specifiche procedure e personale addestrato.

L'orario della distribuzione dei pasti dovrà essere concordato con l'Istituto Comprensivo per il tramite del Comune, soprattutto nel caso in cui si renda indispensabile l'effettuazione di turni. Per ciascun anno scolastico si valuterà, in base alle iscrizioni al servizio, il numero dei turni necessari per la distribuzione dei pasti.

Nel caso in cui il servizio si svolga su più turni, prima dell'inizio di ciascun turno, il refettorio dovrà presentarsi in perfetto ordine: tutti i tavoli utilizzati dovranno essere sparecchiati e puliti e dal pavimento dovranno essere eliminati eventuali residui di cibo o quant'altro possa cadere dai tavoli durante il consumo del pasto precedente.

Il trasporto esterno ed interno ai centri refezionali dovrà essere effettuato con attrezzature idonee al mantenimento delle temperature e in modo da evitare qualsiasi contaminazione dall'esterno (esempio attraverso carrelli termo-refrigerati o cassette termiche).

I pasti dovranno essere forniti in contenitori "pluriporzioni" e trasportati in contenitori idonei al contatto con gli alimenti, al mantenimento delle temperature e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici, secondo la normativa vigente.

I contenitori utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti e degli alimenti dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione ed essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi e personale a carico della ditta, secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati dal presente capitolato.

La ditta dovrà utilizzare mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale.

La consegna dei pasti dovrà avvenire nei tempi il più possibile vicini al consumo del pasto e comunque non prima di 40 minuti dall'orario previsto per il consumo del pasto.

Mezzi adibiti al trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili.

La ditta dovrà attenersi alle specifiche tecniche di Base dell'allegato 1) al punto 5.3.3

"Trasporti" del D.M. 25/7/2011 e produrre la relativa verifica.

Art. 10 - Menù, variazioni, diete speciali

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica, composto da: primo, secondo, contorno, pane, frutta e acqua dovrà essere confezionato nel rispetto dei menù predisposti dalla ditta in accordo con l'Amministrazione comunale ed opportunamente

validati dal Sian dell'Azienda AUSL di Parma – Allegati A e B, delle grammature come da linee guida regionali e delle "Tabelle merceologiche" - Allegato C.

Al fine di:

- aumentare la gradevolezza dei piatti;
- favorire l'uso di frutta e verdura di stagione;
- affrontare tempestivamente le difficoltà che si possono presentare nella popolazione scolastica ad accettare i piatti proposti;
- garantire ulteriormente la variabilità degli alimenti;
- rispondere ad esigenze nutrizionali e dietetiche emerse nel tempo;



Comune di Soragna

Provincia di Parma

- essere coerenti con i programmi di educazione alimentare sviluppati nell'ambito scolastico, potranno essere effettuate, nel corso dell'appalto, variazioni ai menù previo accordo tra le parti e benessere della Commissione Nutrizione Aziendale del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'Azienda AUSL di Parma.

In particolare, gli attuali menù allegati al presente capitolato saranno utilizzati all'inizio dell'anno scolastico 2026/27. Le proposte di menù successive dovranno rispettare le linee guida regionali e saranno sottoposte a validazione dal Sian dell'Azienda AUSL di Parma.

La somministrazione della frutta è somministrata nella pausa di metà mattina, salvo diverse indicazioni concordate tra Comune/scuole/AUSL. Si precisa inoltre che la frutta, salvo diversi accordi col personale scolastico delle singole classi, dovrà essere sempre tagliata.

Sarà inoltre fornita opportunamente sbucciata- sia in caso di somministrazione a metà mattina sia a fine pasto -solo nei casi (straordinari e preventivamente comunicati e giustificati dalla ditta) in cui venga fornita frutta non Biologica. In ogni caso, anche se non sbucciata, la frutta deve essere tagliata; la frutta, una volta sbucciata, dovrà essere riposta in idonei contenitori ermetici.

In generale la ditta dovrà mettere a disposizione del personale docente qualsiasi ulteriore attrezzatura manuale e/o elettrodomestico necessari per rendere più agevole e "appetibile" la somministrazione della frutta (spremiagrumi, pela-frutta, grattugia-frutta, ecc....).

Per la scuola dell'infanzia, a richiesta del personale docente, la verdura andrà servita anche a piccoli pezzi (tipo finocchi, carote, ecc.).

La ditta inoltre dovrà fornire al personale docente di tutte le scuole e centri estivi adeguata quantità di guanti monouso per la preparazione e somministrazione della frutta agli alunni.

Per le grammature si fa riferimento alla normativa vigente. In occasione di ogni somministrazione, la ditta esporrà un piatto fac-simile di raffronto delle grammature.

E' consentito effettuare variazioni giornaliere del menù solo per comprovati e giustificati motivi (es.: scioperi, mancata consegna derrate, riapertura a seguito di festività, ecc.).

Nei casi di gravi guasti agli impianti di cottura e/o di avaria della struttura di conservazione, la ditta potrà effettuare variazioni di menù che non potranno però protrarsi per più di due giorni. Qualora tali guasti o avarie dovessero protrarsi per più di due giorni, la ditta appaltatrice deve fronteggiare la produzione dei pasti quotidianamente necessari, confezionandoli con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato in un centro cottura alternativo, anche non di proprietà della ditta, autorizzato al confezionamento di pasti d'asporto, accollandosi completamente l'onere dell'eventuale trasporto dall'esterno.

Qualora il centro di cottura non fosse sotto la giurisdizione di una AUSL della provincia di Parma, l'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di richiedere un riscontro della situazione strutturale, produttiva e igienico-sanitaria all'AUSL competente.

La Ditta appaltatrice dovrà in entrambi i casi dare preventiva comunicazione scritta di ogni eventuale variazione all'Amministrazione comunale.

La Ditta è tenuta a fornire ad ogni utente una copia cartacea a colori del menù redatto dal comune, all'inizio dell'anno scolastico e in occasione del cambio menù di primavera e in generale ogni qual volta vengano apportate al menù stesso modifiche sostanziali. Nei menù forniti all'utenza dovranno essere indicati in evidenza gli allergeni e gli alimenti biologici, *IGP, DOP, km0 e prodotti di propria produzione* somministrati.

I menù dovranno anche essere esposti dalla ditta appaltatrice nei diversi locali mensa, avendo cura di utilizzare una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione del menù del giorno (formato almeno in A3 a colori) .

La ditta è altresì tenuta a rendere disponibile presso ciascuna struttura un ricettario che consenta l'agevole individuazione dei singoli ingredienti e delle grammature utilizzate.

Sui tavoli non dovranno essere presenti formaggi; il Parmigiano Reggiano grattugiato dovrà essere servito, se richiesto, al momento dell'impiattamento, secondo quanto previsto dalle linee guida regionali.

Per i bambini che risultano affetti da patologie, attestate da relativo certificato medico o con particolari esigenze alimentari dettate da scelte etico-religiose, dovrà essere predisposto un menù differenziato che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto. Verrà garantito ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale un menù variato e il più possibile simile a quello



Comune di Soragna

Provincia di Parma

ordinario. Detto menù dovrà essere vidimato dalla Commissione Nutrizione Aziendale del SIAN dell'AUSL di Parma. Anche in questo caso la Ditta appaltatrice è tenuta a fornire ad ogni utente una copia del menù personalizzato. Le spese inerenti all'acquisto di materie prime particolari, anche non previste dal presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione delle "diete speciali" sono a carico della Ditta appaltatrice. Ogni dieta personalizzata per motivi sanitari/etico-religiosi dovrà essere confezionata in monoporzione e contrassegnata dal nome- dal cognome-scuola e classe dell'utente, perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale addetto alla

distribuzione dei pasti. In alternativa le diete personalizzate per scelte etico-religiose potranno essere confezionate in multi-porzioni e contrassegnate dai nomi e cognomi degli utenti, perfettamente e immediatamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Inoltre, senza alcun aggravio di costo per l'Amministrazione Comunale, dovrà essere previsto ogni giorno un menù dietetico/alternativo composto da un primo e da un secondo piatto che possono essere richiesti solo previa autorizzazione scritta del genitore, in caso di indisposizione, per non più di una volta al mese e per un massimo di due giorni consecutivi.

Tale menù dietetico generale potrà essere così composto:

1° piatto: pasta o riso bianco (condito con olio extravergine) o minestrina in brodo vegetale;

2° piatto: formaggio Parmigiano Reggiano, o prosciutto (cotto alta qualità o crudo di Parma) o bistecca ai ferri o pesce a vapore.

Senza aggravii di costo per il Comune inoltre:

- **In occasione** delle feste di Natale, Carnevale, Pasqua, e in ogni caso su richiesta dell'Amministrazione Comunale, la ditta realizzerà menù particolari a tema, comprensivi anche di dolce tipico;
- **In occasione** di feste di inizio e/o fine anno scolastico- e fino ad un massimo di 6 volte per ogni anno scolastico - la ditta fornirà, su richiesta dell'Amministrazione comunale ed a titolo completamente gratuito, alimenti vari (torte, focacce, pizza, ecc...), acqua, bevande, stoviglie, bicchieri ecc. . necessari al buon andamento della festa, in quantitativi adeguati al numero di partecipanti all'evento;
- All'inizio dell'anno scolastico, la ditta garantirà ai nuovi utenti/iscritti della scuola dell'infanzia e del nido d'infanzia – per i quali è previsto un periodo di inserimento senza la consumazione del pasto- , una merenda di metà mattina (comprensiva di acqua e bicchieri). La somministrazione di detta merenda sarà a carico del personale scolastico/educativo e fornita a titolo gratuito;
- In caso di uscite extrascolastiche laddove gli alunni non consumino il pasto, la ditta garantirà comunque ai bambini della scuola dell'infanzia e del nido d'infanzia la merenda di metà mattina (comprensiva di acqua e bicchieri). La somministrazione di detta merenda sarà a carico del personale scolastico e fornita a titolo gratuito;
- La ditta provvederà a somministrare pasti gratuiti al personale autorizzato ad effettuare i controlli (p.e. componenti commissione mensa) nella misura massima di n. 7 pasti al mese;
- La ditta collaborerà con l'Amministrazione comunale e/o con le singole scuole, alle eventuali attività didattico/educative organizzate mirate alla manipolazione e conoscenza degli alimenti mettendo a disposizione piccoli quantitativi di materie prime (pasta, farina, ecc...) e, compatibilmente con le operazioni necessarie alla preparazione dei pasti, le attrezzature per la cottura/conservazione dei risultati alimentari prodotti dai bambini, secondo protocolli concordati tra l'Azienda appaltatrice, l'AUSL e il comune.
- Una volta al mese, per gli alunni del nido-scuola dell'infanzia-primaria verrà servito un dolce per merenda, per i festeggiamenti del *complemese*.
- In occasione di uscite scolastiche autorizzate, se richiesto, il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino picnic individuale così composto:
panino imbottito con formaggio o 100 g di focaccia, panino imbottito con prosciutto cotto, banana o frutto di stagione facilmente sbucciabile, senza ausilio di posate, un succo di frutta in brik, mezzo litro di acqua minerale in Pet, un pacchetto monoporzione di biscotti secchi (o merendina), bicchiere e tovagliolo a perdere in materiale biodegradabile.



Comune di Soragna

Provincia di Parma

Tale fornitura, oltre che per le gite scolastiche, potrà essere richiesta anche in casi di emergenza o casi eccezionali (es. indisponibilità straordinaria dei locali mensa, ecc ecc) e per un tempo limitatissimo.

La preparazione dei cestini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione, rispettando le grammature in relazione all'età e nel rispetto delle Linee Guida nazionali e regionali, e gli stessi dovranno di norma contenere:

- 2 panini imbottiti: con affettati, formaggi e verdure
- 1 frutto,
- 1 dolce
- 1 bottiglietta di acqua minerale naturale in plastica riciclata
- un succo di frutta in brik
- eventuali stoviglie (tovagliolo, bicchiere) monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432;

oppure in alternativa si potranno valutare cestini alternativi come:

- CESTINO N°1 Panino con cotto + Panino con formaggio + 1 frutto + acqua + dolcetto
- CESTINO N°2 Focaccia con cotto + Panino con cotto + 1 succo di frutta bio + acqua
- CESTINO N° 3 Vaschetta monoporzione con insalata di riso + 1 panino con cotto o formaggio + acqua + frutta
- CESTINO N° 4 Panino con cotto + trancio di torta rustica con verdure + 1 frutto + acqua.

La Ditta dovrà provvedere alla preparazione del pranzo al sacco anche per gli alunni con dieta "per patologia" o "etico-religiosa".

Il costo di ogni "cestino per gite" così sopra indicato è pari a quello di un pasto ordinario, senza previsione quindi di alcun costo aggiuntivo.

Nel confezionamento del cestino la ditta dovrà proporre soluzioni eco-compatibili riducendo l'impiego di imballaggi in plastica.

La ditta dovrà altresì collaborare per la realizzazione di progetti sperimentali adottati dall'Amministrazione comunale, eventualmente approvati in sede di comitato mensa, che prevedano ad esempio un diverso ordine di distribuzione delle preparazioni, l'introduzione di nuovi alimenti o preparazioni, ecc., che comunque non incideranno sul valore del pasto.

La ditta dovrà collaborare altresì allo svolgimento di corsi di educazione e formazione alimentare promossi dall'Amministrazione o da altri organi istituzionali competenti (scuole/ausl/ecc)

Art. 11 - Somministrazione acqua acquedotto comunale

Nella mensa dovrà essere somministrata acqua di rubinetto proveniente dall'acquedotto comunale, ad eccezione degli utenti del nido sotto l'anno di età, ai quali verrà fornita acqua minerale in bottiglietta.

Il responsabile/gestore della struttura in cui ha sede la mensa, dovrà effettuare i controlli e verificare che i parametri fissati nell'allegato I del D.Lgs 31/2001 e ss.mm., siano rispettati nel punto in cui l'acqua fuoriesce dai rubinetti prevedendo inoltre nel proprio piano di autocontrollo, un programma di manutenzione periodico dell'impianto oltre ai controlli di potabilità.

Il piano dei controlli di potabilità, nell'arco di un anno scolastico, dovrà avvenire secondo le seguenti frequenze e modalità:

- a) entro agosto ed entro dicembre (analisi completa di tutti i parametri previsti dal D. Lgs. 31/2001) al fine di avere disponibili gli esiti prima dell'inizio/riavvio dell'anno scolastico;
- b) ottobre, novembre, gennaio, febbraio, marzo, aprile, maggio, giugno, luglio - ogni mese dovranno essere analizzati almeno i seguenti parametri: microrganismi a 22°C, microrganismi a 36°C, E.Coli, Coliformi, Enterococchi, Durezza, Sodio.

L'esito delle analisi dovrà pervenire al comune non oltre la fine del mese di riferimento e per il mese di settembre prima dell'1.9 (data di avvio del nido).

In caso di momentanea impossibilità di somministrare acqua potabile dell'acquedotto, dovuta a guasti all'impianto, a eventi atmosferici eccezionali o altro al momento non prevedibile, la ditta appaltatrice dovrà fornire acqua contenuta nelle bottiglie senza oneri aggiuntivi per l'Ente.



Comune di Soragna

Provincia di Parma

E' presente un addolcitore aggiuntivo per le attrezzature presenti (forno e lavastoviglie), anche per questo si richiede alla ditta aggiudicataria la manutenzione periodica dei filtri a carbone attivi, senza tuttavia necessità di effettuare su questo analisi chimiche periodiche.

Per tutto quanto non contemplato nel presente articolo, il soggetto gestore, prima di qualsiasi operazione, dovrà comunque conformarsi alle direttive impartite dal responsabile del servizio dell'Ente.

Art. 12 - Personale impiegato

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato è a carico della Ditta appaltatrice e dovrà essere in numero adeguato allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace. Dovrà possedere requisiti, qualifiche e professionalità adeguate, nonché essere sempre tenuto professionalmente aggiornato.

Il servizio dovrà essere almeno settimanalmente supervisionato da un direttore responsabile che oltre a sovrintendere il servizio nella sua interezza, dovrà mantenere i rapporti con l'Amministrazione comunale, l'AUSL e, all'occorrenza, anche con il Dirigente scolastico, i docenti e il comitato mensa.

Il direttore responsabile dovrà:

- avere autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e a risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- avere un titolo di studio tale da consentire la valutazione igienico-dietetica del servizio;
- sovrintendere alle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti ed esserne garante nonché essere diretto interlocutore dell'Amministrazione comunale;
- partecipare ad incontri in comune con il personale del Servizio Scuola per almeno una volta al mese;
- avere esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di refezione scolastica analoghi e non inferiori per dimensione a quelli oggetto del capitolato – per cui si richiede riscontro curriculare.

Qualora non sia già previsto all'interno del proprio organico, la ditta appaltatrice dovrà avvalersi della consulenza regolare di un dietista e/o nutrizionista/.

La ditta appaltatrice dovrà individuare un responsabile della procedura di controllo come richiesto dalle procedure del sistema di qualità UNI EN ISO 9001 aziendale.

In particolare dovrà assicurare che il proprio personale:

- a) sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento d'identità personale;
- b) sia munito di idoneità sanitaria secondo la normativa vigente;
- c) sia dotato, a cura e spese della ditta appaltatrice, di un'adeguata uniforme di lavoro, del tipo comunemente in uso, nei servizi di ristorazione collettiva e segua nell'espletamento delle proprie funzioni tutte le regole igieniche richieste in ragione della particolare attività svolta;
- d) segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- e) mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'andamento della gestione delle quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio.

Dovrà inoltre assicurare il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

La ditta appaltatrice è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente articolo.

Art. 13 - Tutela del personale addetto ai servizi

La ditta appaltatrice è obbligata nei confronti di tutti i lavoratori dipendenti e, se Cooperativa, nei confronti dei soci, ad applicare condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali e dagli accordi integrativi locali in vigore per il settore nel territorio.

La ditta appaltatrice è obbligata altresì alla piena osservanza ed applicazione di tutte le vigenti norme e prescrizioni previdenziali, assicurative ed antinfortunistiche, di sicurezza e prevenzione delle leggi e regolamenti sulla tutela, dignità, protezione, sicurezza, assicurazione ed assistenza dei lavoratori.

La ditta appaltatrice è obbligata ad assicurare la regolarità dei pagamenti retributivi mensili. Tali obblighi permangono anche dopo la scadenza dei contratti collettivi in vigore fino alla loro



Comune di Soragna

Provincia di Parma

sostituzione, inoltre vincolano la ditta anche quando non sia aderente alle associazioni firmatarie degli accordi del settore o receda da esse ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla struttura o dimensione dell'assegnatario stesso e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma di cooperativa.

In relazione allo specifico oggetto del servizio del presente Capitolato, la continuità è considerata un valore, nel rispetto di tutte le norme e disposizioni vigenti. A tal fine, visto l'art. 57 del Dlgs. 36/2023, qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, la Ditta aggiudicataria dell'appalto è tenuta obbligatoriamente al rispetto delle clausole sociali previste dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro del

comparto di appartenenza. Nel caso la Ditta aggiudicataria non faccia parte del comparto e abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella sua organizzazione per lo svolgimento delle attività rientranti tra quelle oggetto del servizio di affidamento dovrà, in via prioritaria, assumere il personale che opera alla dipendenze del gestore uscente, dallo stesso individuato come idoneo, a condizione che sia coerente con l'organizzazione prescelta. L'impegno è da annoverare tra gli obblighi contrattuali specifici che gravano sull'appaltatore.

Il personale attualmente impiegato è il seguente:

Codice mansione	Codice livello	ore settimanali	N. scatti mat.	Data pros.scatto	Codice contratto	tipologia di contratto
ADD. SERV. MENSA-160	6S	20	6		160	INDETERMINATO
ADD. SERV. MENSA-160	6S	20	6		160	INDETERMINATO
CUOCO CAPO PARTITA-160	4	35	3	01/10/2027	160	INDETERMINATO
IMP. D'APPALTO	5	40	1	01/10/2026	160	INDETERMINATO
ADD. SPORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE-160	6S	15	1	01/11/2028	160	INDETERMINATO
SECONDO CUOCO MENSE AZIENDALI-160	5	25	1	01/10/2028	160	INDETERMINATO
AUTISTA	5	20	1	01/04/2029	160	INDETERMINATO
ADD. SERV. MENSA-160	6S	20	0	01/03/2026	160	INDETERMINATO
ADD. SERV. MENSA-160	6S	20	0	01/12/2026	160	INDETERMINATO
ADD. SERV. MENSA-160	6	20	0		160	INDETERMINATO

Art. 14 - Reperibilità

La Ditta appaltatrice dovrà indicare l'ubicazione, il recapito telefonico e l'e-mail di un proprio punto di coordinamento, presso il quale sia sempre presente qualcuno preposto a rispondere, o dove venga inserita una segreteria telefonica che funga da recapito per tutte le comunicazioni inerenti il servizio. La Ditta appaltatrice dovrà, inoltre, provvedere a dotare il direttore responsabile del servizio, di telefono cellulare o altro strumento capace di garantire la reperibilità immediata dalle ore 7,30 alle ore 17,30 dal lunedì al venerdì.

Tre giorni prima dell'inizio del servizio, dovrà pervenire al Comune comunicazione scritta da parte della ditta appaltatrice contenente:

- indirizzo e numero di telefono e e-mail della sede della Ditta appaltatrice e del punto di coordinamento sopracitato, numero di telefono cellulare per la reperibilità immediata del direttore responsabile del servizio;
- dichiarazione della ditta appaltatrice che Ufficio e direttore responsabile sono operativi a partire dal 3° giorno precedente l'inizio del servizio.

Art. 15 - Strutture, attrezzature e arredi

Il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice gli utensili, le attrezzature e gli arredi presenti nella cucina e nei refettori già esistenti. L'elenco delle attrezzature, degli arredi, degli utensili, del vasellame, della stoviglieria e del pentolame è allegato al presente capitolato.

I locali cucina ed i refettori e relativa attrezzatura dove si svolge il servizio risultano essere in buono stato.



Comune di Soragna

Provincia di Parma

Gli arredi, gli elettrodomestici, gli utensili, il vasellame, la stoviglieria e pentolame esistenti, si intendono anch'essi in buono stato di conservazione.

E' obbligatorio effettuare un sopralluogo presso i locali cucina con un referente del comune per visionare locali ed attrezzature presenti.

Eccezion fatta per quanto fornito dal Comune come da elenco delle attrezzature allegato al presente capitolato, tutte le attrezzature, le apparecchiature, i piccoli elettrodomestici, le stoviglie, il pentolame e gli utensili vari mancanti, necessari per la perfetta erogazione del servizio, dovranno essere forniti a cura e spese della ditta affidataria.

Sono infatti a carico della ditta:

- a) tutte le spese inerenti la conservazione, la manutenzione ordinaria e straordinaria e la sostituzione completa o solo di alcune parti -anche a seguito di danneggiamento o furto-delle attrezzature, arredi, impianti, materiale vario (stoviglieria, carrelli, utensili ecc...) e quant'altro utilizzato per la gestione a regola d'arte del servizio presso la Cucina centralizzata. Il materiale già presente verrà ricevuto in consegna con apposito verbale alla data di avvio del servizio;
- b) tutte le spese inerenti la conservazione, la manutenzione ordinaria e straordinaria e la sostituzione completa o solo di alcune parti -anche a seguito di danneggiamento o furto-delle attrezzature, arredi e materiale vario (stoviglieria, carrelli, utensili ecc...) e quant'altro utilizzato per la distribuzione pasti e il lavaggio (p. es. carrelli, lavastoviglie, ecc.) presso i refettori. Il materiale già presente sarà ricevuto in consegna con apposito verbale alla data di avvio del servizio.

Oltre a quanto a carico della ditta di cui ai precedenti punti a) e b), la ditta è obbligata altresì entro la fine del terzo anno scolastico a implementare/sostituire le attrezzature esistenti di maggior utilizzo/consumo (presso la cucina e/o i refettori) per un importo minimo di € 12.000,00- iva esclusa; gli acquisti dei materiali/attrezzature dovranno essere concordati ed autorizzati preventivamente con il competente ufficio tecnico comunale; saranno a carico della ditta gli oneri relativi al montaggio, installazione e certificazione dei nuovi materiali. Al termine dell'appalto, tutti gli arredamenti /attrezzature già esistenti o forniti ex novo a qualsiasi titolo dalla ditta, rimarranno di proprietà del Comune purché ancora funzionanti. In caso contrario, lo smaltimento sarà a carico della ditta.

Sono altresì a carico della ditta la manutenzione ordinaria dei locali interessati dal presente appalto (centro cottura, terminale e refettori) e degli impianti di smaltimento, nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti nonché del degrassatore della cucina centralizzata.

La ditta deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. I nominativi delle ditte responsabili di tale servizio devono essere comunicati formalmente al comune prima dell'inizio del servizio.

Per ogni tipologia di opera di manutenzione relativa ai locali, all'impiantistica e ad ogni attrezzatura/arredo dovrà essere comunque assicurato con frequenza almeno semestrale un intervento di manutenzione preventiva da eseguirsi a cura delle ditte come sopra comunicate al Comune. A questo proposito la Ditta deve predisporre un Piano di Manutenzione programmata da consegnare all'inizio di ogni anno scolastico al Servizio scuola comunale nonché presentare le schede degli interventi manutentivi effettuati nel semestre, su locali, impianti ed attrezzature/arredi. Come già indicato nel precedente punto, sono oggetto di manutenzione ordinaria a carico della Ditta i locali interessati dal presente appalto e gli impianti di smaltimento nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti e del degrassatore. Prima dello scadere del contratto, la Ditta dovrà operare una conclusiva vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti e del degrassatore, e dichiarare per iscritto tale circostanza, allegando documentazione attestante tale servizio svolto (presentazione del Formulario Rifiuti).

LA DITTA si impegna a segnalare in tempo reale al Comune la necessità di interventi manutentivi straordinari sui locali/impianti comunali, interessati dal presente appalto. A tal fine è necessario che le segnalazioni avvengano con tempistica congrua in modo da poter espletare le necessarie verifiche e programmare i conseguenti provvedimenti senza pregiudicare la funzionalità dei locali. Risulteranno a carico della ditta gli interventi di manutenzione straordinaria che si dovessero rivelare



Comune di Soragna

Provincia di Parma

necessari per la corretta conduzione degli impianti, conseguenti a mancata o cattiva esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria di competenza della ditta. Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto indicato nel Piano di Manutenzione programmata e in quello di Pronto Intervento di Manutenzione predisposti dalla Ditta entro il tempo massimo di 30 giorni dall'inizio del servizio. L'Amministrazione comunale si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, dei locali, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, del materiale e se gli interventi di manutenzione eseguiti sono correttamente riportati ed aggiornati sul registro di manutenzione programmata.

Implementazione delle attrezzature

Le attrezzature che la Ditta ritenesse necessario offrire/mettere a disposizione in aggiunta a quelle previste nel presente capitolato, per garantire ulteriore efficacia ed efficienza del servizio e/o per scelte organizzative della ditta, rimarranno di proprietà del comune senza che null'altro sia dovuto alla Ditta.

Tutte le attrezzature devono essere conformi alle normative igienico sanitarie vigenti nonché alle normative di sicurezza a marchio CE di Sicurezza Europee ed internazionali e corredate della relativa certificazione.

Inoltre la Ditta dovrà attenersi alle specifiche tecniche di Base dell'allegato 1) al punto 5.3.4 "Consumi energetici" del D.M. 25/7/2011, e produrre la relativa verifica.

Al termine dell'appalto, le dotazioni e condizioni dei locali/attrezzature/arredi ed utensili vari dovranno essere almeno le stesse rispetto a quelle indicate nel verbale di avvio del servizio. Diversamente la ditta dovrà ricostituire le iniziali dotazioni.

Art. 16 - Oneri dell'Amministrazione Comunale

Sono a carico del Comune:

- Le forniture di gas, acqua, energia elettrica e riscaldamento, per il funzionamento di tutti gli impianti utilizzati all'interno del centro di cottura e dei refettori ;
- gli interventi di straordinaria manutenzione sugli immobili oggetto dei servizi;
- la stipula di apposite assicurazioni per le attrezzature ed i locali messi a disposizione della ditta contro i danni derivanti da rischi per incendi, esplosioni, crolli, ecc.
- la corresponsione alla ditta degli importi per i quali la stessa emetterà regolari fatture.

Art. 17 - Pulizia - sanificazione e riordino di locali e attrezzature

La Ditta appaltatrice è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio, alla costante pulizia, sanificazione e riordino (in occasione di tutti i servizi oggetto dell'appalto, centri estivi compresi) di:

- locali cucina (incluse vetrare, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature, stoviglie e utensileria;
- locali adibiti a refettorio e relativi arredi e spazi annessi: in particolare, presso i locali mensa dell'obbligo alla ditta spetterà la pulizia ordinaria e straordinaria (quest'ultima in particolare all'avvio, per la pausa natalizia ed alla fine di ciascun anno scolastico) di tutti gli spazi, servizi igienici compresi, nei quali dovrà anche essere continuativamente fornito il materiale igienico-sanitario necessario;
- spogliatoi e servizi igienici ad uso esclusivo del personale della ditta appaltatrice (incluse vetrare, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi.

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa vigente, nonché delle modalità specifiche indicate nel piano di autocontrollo adottato dalla Ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice dovrà inoltre effettuare:

- pulizie a fondo periodiche fuori dall'orario di funzionamento del servizio;
- pulizie straordinarie in occasione di eventi imprevedibili/straordinari quali traslochi, lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acqua per allagamenti, ecc.;
- pulizia periodica dell'area esterna di competenza (accesso alla cucina ed al refettorio dell'obbligo).



Comune di Soragna

Provincia di Parma

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere conformi ai criteri ambientali minimi relativi ai prodotti per l'igiene (marchio di qualità ecologica *Ecolabel UE o di equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o concentrati conformi ai Criteri ambientali minimi*), devono essere conservati nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e riposti in locali appositi o in armadi chiusi a chiave.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere all'esposizione della procedura e pianificazione della pulizia delle attrezzature e dei locali (piano di igiene).

Art. 18 - Disinfestazione e derattizzazione

La Ditta appaltatrice deve provvedere alla definizione e all'attuazione di un piano personalizzato di disinfestazione (in particolare deblattizzazione e controllo degli insetti volanti) e derattizzazione in tutti i locali interessati dal presente appalto e aree esterne attigue agli stessi. L'impresa dovrà inoltre dotarsi di idonei strumenti per l'allontanamento/cattura delle mosche.

Art. 19 - Smaltimento dei rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti dal personale della Ditta appaltatrice negli appositi sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori, negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto dai locali in cui si trovano gli alimenti, per evitare che si accumulino.

I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili e dotati di apertura a pedale. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e disinfettabili. Devono essere inseriti all'interno del piano di igiene e lavati e disinfettati quotidianamente.

Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito, la rimozione e lo smaltimento dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. Tali disposizioni devono essere documentate e distribuite al personale di servizio.

I luoghi di deposito esterno dei rifiuti devono essere mantenuti costantemente puliti.

Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente, conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia, e non devono costituire una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

Art. 20 - Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure rapportate alle porzioni da servire, in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (Nido, scuola dell'Infanzia e Primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare le varie casistiche. Tali questionari, da somministrare almeno una volta durante ciascun anno scolastico, devono rilevare quanto segue:

1. numero di pietanze gradite sul n. totale di pietanze erogate;
2. valutazione quantitativa delle eccedenze e dei residui attraverso strumenti validati;
3. motivazioni sottese al non consumo
 - soggettive (S: scarso appetito, allergie, alimenti non graditi)
 - organizzative (O: insufficiente tempo per consumare il pasto, non corrispondenza con quanto previsto, temperatura inadeguata, ambiente caotico, motivo religioso)



Comune di Soragna

Provincia di Parma

- gastronomiche (G: alimenti cucinati male, dieta restrittiva poco gradita, porzione abbondante, monotonia dei piatti, odore sgradevole, alimenti poco conditi o poco cotti, alimenti troppo elaborati)

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con la ASL e i soggetti competenti-p.e. commissione mensa- , per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze, la ditta deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato – se possibile- ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari, rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto periodico, da inviare per mail all'ente comunale al quale deve essere comunicato altresì il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Oltre a quanto sopra, la ditta – su richiesta del personale comunale e/o scolastico- dovrà fornire astucci termici anti-spreco per consentire agli alunni di portare in classe o a casa l'eventuale frutta e/o pane non consumati. Modello e misure dovranno essere individuate in collaborazione con l'Amministrazione.

Art. 21 - Responsabile Unico del Progetto

L'Amministrazione aggiudicatrice è rappresentata, quale Responsabile Unico del Progetto ai sensi dell'art. 15 e all. 1.2 del D.Lgs 36/2023 e ss.mm., dal Responsabile dei servizi scolastici del comune.

L'Amministrazione, prima che abbia inizio l'esecuzione del contratto, provvederà a nominare un direttore dell'esecuzione, con il compito di verificare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'appaltatore. In particolare, il direttore dell'esecuzione provvede:

- al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto;
- a sovraintendere alla regolare esecuzione del contratto, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali;
- a svolgere tutte le altre attività allo stesso espressamente demandate dal D.lgs 36/2023 art. 114 e all. 11.14 - se e per quanto in vigore – nonché tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti a questo assegnati.

Il nominativo del direttore dell'esecuzione verrà comunicato tempestivamente all'impresa aggiudicataria.

Art. 22 - Monitoraggio del contratto – Verifiche di conformità- Indicatori di qualità.

P.le Meli Lupi, 1 - 43019 Soragna ☎ 0524-598911 - C.F. - P. I.V.A. 00223170341-

protocollo@postacert.comune.soragna.pr.it



Comune di Soragna

Provincia di Parma

Il Comune procede alla verifica di conformità nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 36 dell'all. II.14 del D.lgs 36/2023.

Il Comune si riserva il diritto e la facoltà di controllo, indirizzo e verifica del servizio oggetto del presente capitolato per il tramite del servizio Pubblica Istruzione.

Esso effettua i necessari controlli al fine di verificare il raggiungimento degli obiettivi caratterizzanti il servizio, nonché la conformità del servizio reso alle norme e prescrizioni di legge, alle prescrizioni del presente capitolato e a quelle ulteriori offerte in sede di gara.

Detti controlli potranno essere espletati mediante verifiche ispettive dirette e controlli documentali.

I controlli possono essere effettuati in qualsiasi momento senza alcun preavviso all'aggiudicatario, il quale deve garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

Le attività ispettive sono svolte in contraddittorio anche attraverso la firma del verbale di ispezione.

L'aggiudicatario nel caso in cui vengano riscontrate delle carenze, dovrà porre in essere le opportune azioni volte alla risoluzione sia delle carenze che delle cause che le hanno generate.

In particolare il Comune effettua controlli in ordine a:

- realizzazione del progetto e prestazioni effettuate;
- regolare impiego della manodopera;
- rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- osservanza della normativa antinfortunistica;
- regolare assolvimento degli obblighi contributivi;
- adempimento degli obblighi fiscali.

Al termine dell'appalto, il RUP rilascia il certificato di verifica di conformità quando risulti che l'esecutore abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali.

La ditta dovrà attuare il sistema di indicatori secondo quanto si è impegnato a fare nell'ambito della propria offerta tecnica.

L'efficacia degli indicatori sarà sperimentata nei primi sei mesi di vigenza dell'appalto e, al termine, sarà valutata la necessità di una loro modifica e/o ritaratura.

Art. 23 - Documentazione per i controlli di conformità

L'affidatario è tenuto a mettere a disposizione dell'Amministrazione tutta la documentazione richiesta dal presente capitolato e dalla normativa vigente in materia.

Annualmente, entro il 31 luglio ed in relazione all'offerta tecnica presentata in sede di gara, la ditta dovrà produrre una relazione dettagliata sullo stato di avanzamento delle proposte, sulle attività svolte nel corso dell'anno scolastico appena concluso, i progetti realizzati, i risultati delle rilevazioni, i correttivi apportati al servizio e le proposte migliorative dello stesso.

Su richiesta del Comune, la ditta fornirà altresì ogni tipo di informazione/dato /rilevazione che si rendano necessari.

Art. 24 - Modifiche in corso di esecuzione del contratto

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dal responsabile dell'esecuzione e preventivamente autorizzata dal responsabile del procedimento nel rispetto delle condizioni e dei limiti di legge. Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il RUP lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente. La stazione appaltante può disporre variazioni al

contratto, senza che si indica una nuova procedura di affidamento, a norma dell'art.120 del Dlgs 36/2023 e ss.mm., nei seguenti casi:

1. Qualora la struttura del contratto e l'operazione economica sottesa possano ritenersi inalterate;
2. Se le modifiche, a prescindere dal loro valore monetario, sono state previste in clausole chiare, precise e inequivocabili dei documenti di gara iniziali, che possono consistere anche in clausole di opzione;
3. Per la sopravvenuta necessità di servizi, lavori o forniture supplementari, non previsti nell'appalto iniziale, ove un cambiamento del contraente nel contempo:
 - a. Risulti impraticabile per motivi economici o tecnici;
 - b. Comporti per la stazione appaltante notevoli disagi o un sostanziale incremento dei costi;



Comune di Soragna

Provincia di Parma

4. Per le varianti in corso d'opera, da intendersi come modifiche rese necessarie in corso di esecuzione dell'appalto per effetto di circostanze imprevedibili da parte della stazione appaltante.

Rientrano in tali circostanze nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti sopravvenuti di autorità o enti preposti alla tutela di interessi rilevanti.

Nei casi indicati ai punti n. 3 e n. 4 il contratto può essere modificato solo se l'eventuale aumento di prezzo non ecceda il 50 per cento del valore del contratto iniziale. In caso di più modifiche successive, la limitazione si applica al valore di ciascuna modifica. Tali modifiche successive non eludono l'applicazione del codice.

La stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto. Nel caso in cui la variazione superi tale limite, la stazione appaltante procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso dell'esecutore.

In ogni caso l'esecutore ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune dalla stazione appaltante e che il direttore dell'esecuzione abbia ordinato, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico dell'esecutore maggiori oneri.

Art. 25 - Controlli qualitativi e quantitativi

A garanzia della qualità della produzione la Ditta appaltatrice dovrà effettuare nel corso di ciascun anno dell'appalto almeno 11 prelievi di alimenti (uno al mese considerando gli alimenti più a rischio, ossia materie prime e piatti pronti di origine animale) e n. 2 tamponi ambientali (n. 2 volte all'anno su 3 punti di prelievo) da sottoporre ad analisi microbiologica. La Ditta dovrà in seguito far pervenire i risultati all'Amministrazione comunale.

I prelievi devono comprendere i seguenti parametri

a) piatti pronti o materie prime di origine animale: Salmonella, Listeria spp, E. Coli, Staph. Coagulasi positivi.

b) tamponi (da prelevarsi a scelta sulle seguenti attrezzature: affettatrice, frigorifero, tagliere, coltello, contenitori per alimenti (vasellame), per la ricerca dei parametri CBT e Coliformi totali.

Inoltre, in qualsiasi momento il Comune potrà visionare il risultato delle analisi effettuate e previste nel piano di autocontrollo dell'appaltatore.

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare la cucina dovrà prelevare almeno 100 g di ciascuna preparazione giornaliera indicata dal menù e mantenerla in congelatore per 72 ore a -18°C in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "PASTO TEST" o altra dizione simile atta ad identificare il particolare tipo di prodotto conservato.

Ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso forniti dall'azienda appaltatrice con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione.

Il controllo del servizio avverrà con la più ampia facoltà d'azione e nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione potrà disporre, in qualsiasi momento, verifiche di idoneità dei locali, dei magazzini e di quant'altro fa parte del servizio di refezione, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dalla legislazione vigente e dal presente capitolato, nonché, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate, la corretta preparazione dei pasti e la buona conservazione degli stessi, anche prelevando campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'Amministrazione Comunale potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli di personale proprio, o di professionisti esterni altamente specializzati, i cui nominativi saranno comunicati alla ditta appaltatrice.

Inoltre, l'Amministrazione Comunale si avvale della collaborazione dei rappresentanti del Comitato mensa come istituito e regolamentato dal Comune.



Comune di Soragna

Provincia di Parma

La Ditta appaltatrice e per essa i suoi dipendenti, è tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, ai magazzini e ai terminali di distribuzione, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Qualora le materie prime o i pasti non risultassero conformi a quanto richiesto, la ditta appaltatrice ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione od integrazione per non alterare il normale svolgimento del servizio.

La ditta appaltatrice libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 26 - Comitato mensa

E' istituito il Comitato Mensa composto da rappresentanti del Comune, dei docenti e dei genitori. Al Comitato, nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento comunale, spetta il compito di verificare direttamente il buon andamento del servizio mensa e di segnalare al Servizio Scuola del Comune eventuali problemi o proposte connessi al servizio.

I membri del Comitato possono accedere al refettorio senza alcun preavviso durante la distribuzione dei pasti; gli stessi compileranno una scheda di rilevazione appositamente predisposta. Se accompagnati e idoneamente vestiti, potranno anche accedere alla cucina e ai locali annessi. L'accesso alla cucina e al refettorio non dovrà interferire o intralciare l'attività del personale mensa e docente.

Art. 27 - Addetto al controllo qualità

L'Amministrazione comunale potrà incaricare un professionista del settore per il controllo qualitativo del servizio di refezione scolastica. Il controllo consisterà in ispezioni da effettuare nella cucina, nel refettorio e nei locali annessi. Per ogni visita l'addetto al controllo qualità dovrà compilare apposita scheda di rilevazione dei dati che dovrà essere consegnata alla Responsabile del servizio del comune per la verifica dei risultati.

In presenza di rilevazioni di eventuali criticità le stesse verranno tempestivamente segnalate alla ditta e successivamente verranno verificate le azioni correttive stabilite.

Art. 28 - Autorizzazione vendita pasti all'esterno

La ditta potrà preparare pasti da destinarsi ad altri Enti pubblici e/o privati, solo su approvazione scritta del Comune e garantendo, anche con eventuali dotazioni ad integrazione di personale/attrezzature, la congruità di quanto richiesto con lo svolgimento dei servizi oggetto principale del presente capitolato nonché nel dichiarato rispetto di quanto previsto dalle norme e dalle indicazioni delle autorità competenti per la capacità operativa dei/del Centro Cottura. Per la produzione di tali pasti, la ditta riconoscerà una royalty al Comune da concordare volta per volta.

Art.29 - Responsabilità e coperture assicurative

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali relativi al personale sono a carico dell'impresa che ne è la sola responsabile. A copertura dei rischi del servizio l'Impresa è tenuta a stipulare ed a mantenere efficace per tutta la durata dell'appalto (non potendo opporre alla stazione appaltante e/o al terzo danneggiato l'inefficacia del contratto per mancato e/o ritardato pagamento del premio) le polizze di seguito indicate da esibirsi, preliminarmente, alla stipulazione del contratto.

L'appaltatore dovrà provvedere, in particolare produrre le seguenti coperture assicurative:

Polizza di responsabilità civile (RCT-RCO) – per tutte le attività oggetto di appalto

a) polizza di responsabilità civile a copertura dei danni cagionati a terzi dall'affidatario del servizio per qualsiasi fatto o atto commesso dai propri dipendenti, collaboratori ed ogni soggetto (persona fisica / giuridica) che presti la propria opera per conto dello stesso nell'espletamento delle prestazioni oggetto del servizio. La polizza dovrà prevedere:

- massimale unico RCT/RCO non inferiore ad € 5.000.000,00..
- le seguenti estensioni di garanzia :



Comune di Soragna

Provincia di Parma

- a. danni cagionati a terzi da persone non in rapporto di dipendenza con l'appaltatore, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- b. danni a cose/enti di terzi da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Assicurato o da lui detenute, con un massimale non inferiore ad € 500.000,00;
- c. responsabilità civile conduzione ed uso di beni non di proprietà;
- d. danni a cose di terzi detenute e/o in consegna o custodia all'assicurato a qualsiasi titolo con un massimale non inferiore ad € 50.000,00;
- e. danni a cose nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- f. i danni da inquinamento accidentale per un massimale non inferiore ad € 100.000,00;
- g. i danni a locali, arredi, impianti, attrezzature e strutture in genere assunte in uso da terzi;
- h. danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile, causati dalle cose prodotte nelle proprie cucine/bar e somministrate ai fruitori del servizio di ristorazione ed imputabili a:
 - vizio originario del prodotto ed a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), per i generi alimentari di produzione propria;
 - cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), negli altri casi;
 - errata somministrazione non conforme alle prescrizioni della dieta alimentare dell'utente in caso di allergie alimentari con un massimale non inferiore ad € 1.500.000,00

Qualora l'importo del risarcimento spettante a terzi ecceda i massimali della polizza sottoscritta la differenza resterà ad intero ed esclusivo carico della ditta affidataria del servizio. Eventuali scoperte o franchigie previste dalla polizza di responsabilità civile non potranno in alcun modo essere poste o considerate a carico dell'ente appaltante e del Danneggiato.

L'inefficacia dei contratti assicurativi non potrà in alcun modo essere opposta alla stazione appaltante e non costituirà esimente dell'appaltatore per le responsabilità ad esso imputabili secondo le norme dell'ordinamento vigente.

L'affidatario del servizio è tenuto a documentare al Servizio competente, almeno 5 giorni lavorativi prima dell'avvio del servizio, l'adempimento di tali obblighi assicurativi.

Art. 30 - Interruzione del servizio

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità, per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

Si conviene che per cause di forza maggiore sono da intendersi interruzione totale di energia e calamità naturali o sanitarie gravi.

In caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero.

Art. 31 - Cessione del contratto e Subappalto

E' vietata ed è conseguentemente da considerarsi nulla la cessione del presente contratto, ad eccezione dei casi previsti dall'art.120, comma 1, lettera d) del Dlgs 36/2023.

Il subappalto è ammesso e regolato dall'art. 119 del D.Lgs 36/2023 e ss.mm..

Si intendono subappaltabili il servizio di trasporto e il servizio di pulizia dei locali.

Art. 32 - Inadempienze e penalità

La ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti il servizio stesso.

Ove non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, è tenuta al pagamento di una penalità variante:

1. Penale da €. 500,00 a €. 5.000,00 nel caso di utilizzo e/o somministrazione di alimenti contaminati batteriologicamente;
2. Penale da €. 500,00 a €. 2.500,00 nel caso di utilizzo e/o somministrazione di alimenti contaminati parassitologicamente o contenenti corpi estranei;
3. Penale da €. 500,00 a €. 2.500,00 nel caso di utilizzo e/o somministrazione di alimenti non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche;
4. Penale da €. 200,00 a €. 500,00 in caso di insufficiente utilizzo di prodotti biologici;
5. Penale di €. 1.000,00 in caso di rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;



Comune di Soragna

Provincia di Parma

6. Penale da €. 250,00 a €. 5.000,00 nel caso di errata somministrazione di "diete speciali" che rispondono a particolari esigenze cliniche o etico-religiose;
7. Penale di €. 200,00 nel caso di somministrazione di piatti non rispondenti a quanto previsto in menù;
8. Penale di €. 200,00 per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste: la grammatura verrà valutata come peso medio di 10 porzioni casuali, con una tolleranza del 5% rispetto a quanto previsto nella tabella delle grammature;
9. Penale di €. 200,00 in caso di ritardo nella distribuzione dei pasti;
10. Penale di €. 200,00 in caso di rapporto n° operatori adibiti per la distribuzione/utenti insufficiente o superamento dei tempi previsti per la distribuzione;
11. Penale di €. 1.000,00 in caso di mancata distribuzione dei pasti;
12. Penale di €. 1.000,00 in caso di inadeguata conservazione delle materie prime e delle preparazioni in attesa di distribuzione;
13. Penale di €. 1.000,00 in caso di mancato rispetto delle corrette norme igienico-sanitarie durante la preparazione dei pasti;
14. Penale di €. 1.000,00 in caso di condizioni igieniche carenti e temperature non conformi verificate in fase di distribuzione;
15. Penale di €. 200,00 in caso di mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto e del pasto alternativo ("pasto test");
16. Penale di €. 2.000,00 in caso di mancato prelievo degli alimenti e tamponi ambientali da sottoporre ad analisi chimica e/o microbiologica previsti;
17. Penale di €. 250,00 in caso di mancato o tardivo prelievo dei campioni di acqua potabile per il consumo degli utenti da sottoporre ad analisi chimica e/o microbiologica previsti, o di mancata analisi di tutti i parametri previsti;
18. Penale da €. 500,00 a €. 2.000,00 in caso di inadeguata pulizia, sanificazione e riordino di locali e attrezzature;
19. Penale di €. 200,00 in caso di inadeguato smaltimento dei rifiuti;
20. Penale di €. 500,00 in caso di mancata esecuzione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione;
21. Penale di €. 200,00 in caso di non rispetto delle norme che riguardano sia la gestione dell'abbigliamento da lavoro che quelle dell'igiene personale da parte degli operatori;
22. Penale da €. 100,00 a €. 1.000,00 per ciascuna delle violazioni delle altre norme del presente capitolato.

In caso di evento non esplicitato nella casistica sopra menzionata, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di applicare una sanzione variabile da €. 100,00 a €. 2.500,00.

L'applicazione della penale sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza.

L'appaltatore, nei cinque giorni dalla data di notifica pec dell'inadempienza, potrà presentare le proprie giustificazioni sulle quali deciderà la Stazione Appaltante. La riscossione delle penali potrà avvenire mediante richiesta di versamento sul conto corrente della Stazione appaltante.

Qualora la ditta appaltatrice, espressamente diffidata, non ottemperi agli obblighi assunti nei modi e nei tempi utili, il Comune interviene con mezzi contingenti, addebitando le maggiori spese all'impresa inadempiente.

Art. 33 - Risoluzione del contratto

Oltre a quanto è genericamente previsto all'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti ipotesi:

- a) inosservanza delle norme igienico - sanitarie nella conduzione del servizio;
- b) accertati casi di tossinfezione alimentare riconducibili a comportamento doloso o colposo della ditta appaltatrice, fatto salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- c) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione del contratto collettivo di lavoro per ritardi reiterati del pagamento delle retribuzioni al personale dipendente;
- d) destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
- e) il manifestarsi di recidive di cui all'art. 32 – Inadempienze e penalità;



Comune di Soragna

Provincia di Parma

- f) inosservanza del divieto di subappalto, fatto salvo quanto previsto dall'art. 31 – Cessione del contratto e Subappalto;
- g) interruzione non motivata del servizio;
- h) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- i) gravi e persistenti mancanze nella realizzazione del progetto gestionale quali ad esempio mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste in sede di offerta;
- j) mancata fornitura e installazione delle attrezzature offerte in sede di gara.

Art. 34 - Cauzione definitiva

1. In ottemperanza a quanto prescritto dall'art. 117 del d.lgs. n. 36/2023 a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto compiuto dall'aggiudicatario causante inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'Impresa stessa sarà tenuta a costituire, ai fini della sottoscrizione del contratto, apposita cauzione definitiva pari al 2% del valore contrattuale;
2. L'efficacia della garanzia decorre dalla data di stipula del contratto e termina alla data di emissione dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni;
3. L'importo della garanzia può essere ridotto qualora le imprese soddisfino una o più condizioni previste dall'art. 106, comma 8, del d.lgs. n. 36/2023. In caso di R.T.I., sarà riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia solo qualora tutti i soggetti facenti parte del raggruppamento fossero in possesso della certificazione di qualità;
4. La cauzione dovrà essere prestata mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa ed in particolare: la fidejussione bancaria o polizza assicurativa, dovrà essere rilasciata da primario istituto bancario ovvero da primario istituto assicurativo autorizzato, essere incondizionata, e prevedere espressamente le seguenti condizioni particolari:
 - a. rinuncia da parte dell'obligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'Art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido– con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
 - b. rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'Art. 1957 del c.c.– impegno da parte dell'obligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza eccezioni opponibili allo stesso, anche per il recupero delle penali contrattuali;
5. La cauzione definitiva dovrà avere validità corrispondente alla durata del contratto pertanto sarà svincolata, previa deduzione di eventuali crediti dell'Amministrazione contraente verso la ditta appaltatrice, a seguito della piena ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali e decorsi detti termini. In ogni caso, il garante sarà liberato dalla garanzia prestata solo previo consenso espresso in forma scritta dall'Amministrazione contraente in base allo specifico contratto stipulato.
6. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione contraente via pec;
7. La garanzia fideiussoria dovrà essere conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice e definito con decreto del Ministero dello Sviluppo economico n. 31/2018.
8. La mancata presentazione della garanzia comporta la decadenza dall'affidamento, l'incameramento della garanzia provvisoria da parte dell'Amministrazione e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 35 - Fatturazione e pagamenti

Il pagamento del corrispettivo per le prestazioni erogate avverrà nei limiti di legge.

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi in materia di tracciabilità dei pagamenti al pieno rispetto di quanto previsto dalla L. 136/2010 e ss.mm. "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia normativa antimafia".

Art. 36 - Spese contrattuali e spese di pubblicazione



Comune di Soragna

Provincia di Parma

Tutte le spese inerenti alla stipulazione del contratto d'appalto, nessuna esclusa o eccettuata, sono a carico dell'appaltatore.

Art. 37 - Controversie

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato, sarà competente, in via esclusiva, il giudice del Foro di Parma.

Art.38 - Trattamento dei dati

I dati forniti dalle ditte in occasione della partecipazione alla gara di cui al presente capitolato saranno raccolti presso l'Amministrazione Comunale per le finalità di gestione della gara e, per quanto riguarda l'aggiudicatario, saranno trattenuti anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio.

Art. 39 - Tutela della privacy

La ditta appaltatrice, nel presentare l'offerta, si impegna ad accettare in caso di aggiudicazione la nomina quale responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio e a rispettare la normativa specifica in materia di tutela della privacy. Il trattamento potrà riguardare anche i dati sensibili riferiti agli utenti del servizio.

Art. 40 - Disposizioni finali

L'appaltatore è soggetto all'osservanza delle norme contenute nel D.lgs 36/2023 e ss. mm., alle norme e condizioni precedentemente enunciate e alle vigenti disposizioni legislative in materia.

L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi, derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Allegati

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale:

- ALL. 1) Tabelle merceologiche
- ALL. 2) Linee guida regionali composizione menù di cui Delibera G.R. n. 1452 del 04/09/2023
- ALL. 3) fac simile di menù autunno/inverno e primavera/estate in vigore
- ALL. 4) Inventario attrezzature presenti
- ALL. 5) Duvri preliminare
- ALL. 6) planimetrie nido/infanzia e centro refezionale scuole dell'obbligo