



Comune di San Salvatore di Fitalia

Città Metropolitana di Messina

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

Anno scolastico 2025/2026

CAPITOLATO D'ONERI

Art. 1 – Oggetto del servizio

Il servizio di refezione scolastica comprende la fornitura di pasti caldi per la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado a tempo prolungato, nonché per gli insegnanti e operatori autorizzati. Il numero complessivo stimato per l'a.s. 2025/2026 (periodo ottobre 2025 – maggio 2026) è pari a 12.312 pasti, così suddivisi:

- circa 3.648 pasti Scuola dell'Infanzia;
- circa 6.840 pasti Scuola Primaria;
- circa 824 pasti insegnanti Scuola Primaria;
- circa 1.064 pasti insegnanti Scuola dell'Infanzia.

Art. 2 – Quantità dei pasti

Il numero dei pasti è suscettibile di variazioni in aumento o in diminuzione in base alle effettive presenze degli utenti.

Art. 3 – Tabelle dietetiche

La ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare le tabelle dietetiche predisposte dall'ASP 5 di Messina, che costituiscono parte integrante del presente capitolato.

Art. 4 – Prodotti alimentari

Gli alimenti dovranno rispettare i requisiti di qualità previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a:

- utilizzo di prodotti freschi, preferibilmente D.O.P., I.G.P. e biologici ove possibile;
- divieto di prodotti precotti, salvo eccezioni (bastoncini, filetti di merluzzo e platessa);
- rispetto delle norme in materia di sicurezza alimentare (Reg. CE 852/2004 – HACCP).

Art. 5 – Preparazione e consegna

I pasti devono essere preparati in locali idonei e con attrezzature proprie della ditta, nel rispetto delle prescrizioni sanitarie.

Consegna secondo i seguenti orari:

- Infanzia: ore 12:15 (5 gg/settimana);
- Primaria: ore 13:15 (5 gg/settimana);

Art. 6 – Accertamento presenze

La ditta dovrà verificare giornalmente il numero degli alunni presenti, in accordo con le scuole. La documentazione, vidimata dagli insegnanti, dovrà essere allegata alle fatture mensili.

Nel caso di vacanza non prevista dal calendario scolastico, o sciopero o per altre cause, il personale comunale preposto al Servizio dovrà darne comunicazione alla Ditta appaltatrice.

Per eventuali scioperi dei fornai, la ditta dovrà provvedere a sostituire il pane con fette biscottate o altro tipo di pane.

Art. 7 – Controlli

Il Comune effettuerà controlli diretti sulla qualità e quantità dei pasti, oltre a quelli demandati all'ASP.

Art. 8 – Obblighi della ditta

La ditta è responsabile della cottura, trasporto, distribuzione, apparecchiatura, sparecchiatura e pulizia dei locali.

Ogni onere per personale, generi alimentari, trasporto, attrezzature e certificazioni HACCP è a carico della ditta.

La ditta risponderà direttamente e indirettamente dei danni che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potranno derivare a Comune o a terzi.

Art. 9 – Coordinamento comunale della distribuzione in assenza di locale mensa

Qualora, per esigenze logistiche o per l'assenza di un locale mensa dedicato, la distribuzione dei pasti debba avvenire in più aule o in locali separati, è legittimata la presenza di personale comunale incaricato che, in raccordo con il personale scolastico e con la ditta aggiudicataria, cura il coordinamento delle operazioni di ricezione, distribuzione, tracciatura delle quantità e rilevazione delle eventuali non conformità. Tale presenza non sostituisce né limita gli obblighi organizzativi e di sicurezza igienico-sanitaria in capo all'appaltatore, che resta unico responsabile della corretta preparazione, del mantenimento della catena del caldo/freddo, del confezionamento, del trasporto e della somministrazione nel rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente (Reg. CE 852/2004 – HACCP).

Art. 10 – Qualità del servizio e penalità

La ditta dovrà garantire sempre prodotti di prima qualità e piena conformità al capitolato. In caso di inadempienze, il Comune potrà:

- applicare penali da € 50 a € 200 per mancata fornitura o non conformità;
- risolvere il contratto in caso di gravi o reiterate violazioni;

Art. 11 – Pagamenti

Il pagamento avverrà a seguito di regolare fattura mensile, previa verifica delle presenze e dei pasti forniti.

Art. 12 – Sospensione del servizio

La refezione potrà essere sospesa per motivi sanitari su disposizione dell'ASP, senza che la ditta possa avanzare pretese.

Art. 13 – Prezzi a base d'asta

I prezzi unitari a base di gara (IVA esclusa) sono:

- € 4,40 Scuola Infanzia;
- € 5,10 Scuola Primaria;
- € 5,10 pasti insegnanti.

Nel prezzo stabilito per la fornitura si intendono compensati tutti gli oneri.

Resta a carico della ditta, anche, il trasporto dei pasti presso le rispettive scuole, in appositi contenitori di alluminio, e la loro distribuzione e pulizia dei locali adibiti a mensa scolastica nelle varie scuole, come pure è a carico della ditta aggiudicataria la certificazione di autocontrollo dei prodotti alimentari e dei locali adibiti a mensa, D. Leg.vo 155/97 così come la prescritta dichiarazione di inizio attività(D.I.A.) da inoltrare al servizio di igiene dell'A.S.P.

La ditta appaltatrice nulla potrà pretendere, a titolo di risarcimento danni, in caso di durata inferiore al periodo presunto del servizio, che per altro deve intendersi limitato all'anno scolastico 2025/2026 con termine presumibilmente al 31.05.2026

Art. 14 – Durata

Il contratto avrà durata limitata all'a.s. 2025/2026, con termine al 31/05/2026.

Art. 15 – Norme di rinvio

Per quanto non previsto si applicano le disposizioni del D.Lgs. 36/2023, del Codice Civile e delle normative vigenti in materia.