



## **ALLEGATO A**

### **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PASTI COMPLETI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE IN FAVORE DELL'ASILO NIDO "BRUCO VERDE" - ANNO SCOLASTICO 2026/2027**

#### **Art. 1 – OGGETTO E DESTINATARIO DELL'APPALTO**

Costituisce oggetto del presente capitolato speciale d'appalto l'affidamento della **fornitura di pasti completi per il servizio di refezione presso l'asilo nido "Bruco Verde"**, con sede in Via G.Guiduccio n.11, 47893 Acquaviva (RSM), per l'anno scolastico 2026/2027 (periodo 1° settembre 2026 – 31 agosto 2027).

Il servizio di refezione interessa un numero massimo (al momento previsto) di bambini frequentanti pari a 21 (ventuno) e di educatori ed addetti pari a 8 (otto), per un **totale giornaliero massimo di n.29 (ventinove) unità**. La somministrazione dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed i periodi di chiusura della struttura indicati al successivo articolo 6, per un totale annuo complessivo stimabile in **non più di 224 (duecentoventiquattro) giorni** di servizio. Si precisa che la quantità giornaliera massima di pasti (29), è un valore massimo e non vincolante a causa delle possibili assenze degli utenti. Pertanto, al fine di avere un dato quanto più possibile rispondente alla realtà si prenderà a riferimento per la formulazione dell'offerta, la **media di pasti erogati giornalmente nell'anno scolastico precedente** (nell'arco temporale da giugno 2025 a maggio 2026) e corrispondente a **n.24,28** (ventiquattro/28) unità, moltiplicato per il numero di giorni in cui dovrà essere attivo il servizio (**224**), ovvero per un **totale di 5.439** (cinquemilaquattrocentotrentanove) pasti completi.

Inoltre prevedendo la possibilità, in occasione degli inserimenti dei nuovi bimbi ad ottobre/novembre e febbraio/marzo e di poter far pranzare per la prima settimana anche i genitori al fine di far meglio ambientare il bambino nella struttura, si aggiungeranno al totale ipotizzato di cui sopra ulteriori **80** (ottanta) pasti.

Date tutte le considerazioni sopra riportate ed arrotondamenti in eccesso per permettere un leggero margine in caso di ulteriori inserimenti al momento non previsti, **il numero massimo di pasti completi oggetto di gara sarà di 5.600 (cinquemilaseicento)**.

Il servizio dovrà riguardare **pasti caldi o freddi preparati sul momento** dall'impresa aggiudicataria e consegnati nell'immediato al fine di mantenere integra la catena caldo/freddo. Non saranno quindi ammesse offerte che riguardano la fornitura di pasti pronti surgelati o preconfezionati preparati precedentemente.

La fornitura prevede la somministrazione di pasti, riferiti al pranzo, costituiti da:



- **primo piatto**
- **secondo piatto**
- **contorno**
- **pane**

secondo le grammature ed indicazioni contenute nei menù elaborati dal Servizio di Dietologia dell'Istituto per la Sicurezza Sociale, di cui all'**allegato E** al bando di gara.

Si precisa che la quantità giornaliera di pasti richiesta può essere sia superiore che inferiore al valore medio sopra riportato a seconda delle presenze/assenze del giorno, tuttavia questa discrepanza non autorizza l'impresa aggiudicataria a sollevare obiezioni al riguardo o pretendere indennizzi di alcun genere. Gli addetti dell'Asilo Nido "Bruco Verde" provvederanno a comunicare all'impresa aggiudicataria, entro le ore 9:30 di ciascun giorno, il numero esatto dei pasti richiesti. L'impresa aggiudicataria deve, infine, rendersi disponibile alla preparazione di alcune diete particolari per soddisfare le esigenze degli utenti (menù vegetariani, diete per celiaci, intolleranze, ecc.), senza addebito di costi aggiuntivi.

## **Art. 2 – CARATTERISTICHE E REQUISITI DEGLI ALIMENTI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

Sulla base delle indicazioni fornite dal Dipartimento Prevenzione dell'Istituto per la Sicurezza Sociale, si richiede all'impresa di garantire la qualità e la freschezza degli alimenti e nell'individuazione delle materie prime dovrà dare priorità alla scelta di prodotti biologici e ai prodotti del territorio Sammarinese, con particolare attenzione alle modalità di lavorazione (latticini, carne, olio, pane), escludendo in generale i prodotti contenenti organismi geneticamente modificati.

L'offerta dovrà considerare i seguenti elementi caratterizzanti:

- alimenti a filiera corta, mediante l'utilizzo di prodotti locali e comunque nel tentativo di ridurre le distanze fisiche e relazionali tra produttore e consumatore, garantendo quindi una maggiore freschezza, tracciabilità e sostenibilità;
- l'impiego dei prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità in base alle scelte previste nel menù elaborato dal Servizio di Dietologia dell'Istituto per la Sicurezza Sociale;
- privilegiare l'utilizzo di alimenti provenienti da produzioni biologiche o comunque in possesso di marchi che tutelano giuridicamente le caratteristiche qualitative oltre che le provenienze geografiche del prodotto (come DOP, IGP, STG).



**Art. 3 - CONDIZIONI DEL SERVIZIO**

L'impresa aggiudicataria deve attenersi nella preparazione dei pasti alle indicazioni contenute nei menù di cui all'**allegato E** al bando di gara. Inoltre deve risultare perfettamente idonea, organizzata e attrezzata per la gestione del servizio di fornitura, a proprio rischio, attraverso l'utilizzo di mezzi di proprietà o dei quali possa disporre a qualsiasi titolo giuridico. Tutte le macchine e le attrezzature impiegate nell'espletamento del servizio devono essere conformi alle norme di legge. I mezzi di trasporto dovranno essere igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione (Decreto 27 aprile 1993 n.68 s.m.i.), tenuti ben puliti ed esclusivamente destinati a tale uso.

Dovranno essere rispettate le temperature di conservazione in fase di trasporto e consegna, a seconda del tipo di alimento, le caratteristiche organolettiche specifiche degli alimenti (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza).

La fornitura non dovrà essere porzionata (ad esclusione delle diete speciali che dovranno invece essere confezionate singolarmente) e dovrà far riferimento al peso netto.

L'avvenuta consegna dei prodotti dovrà risultare dal Documento di Trasporto, la cui copia verrà consegnata al personale addetto a ricevere la consegna della merce e che dovrà obbligatoriamente indicare:

- dati del fornitore;
- data di consegna;
- quantità dei pasti consegnati (composti da primo piatto, secondo piatto, contorno e pane).

**Art. 4 – OSSERVANZA DELLE NORME**

L'impresa appaltatrice ha quindi l'obbligo di osservare e di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti attualmente in vigore riguardanti l'igiene o aventi attinenza con la fornitura oggetto dell'appalto, oltre all'osservanza di tutte le principali norme igienico sanitarie specifiche in materia e loro successive modifiche ed integrazioni che si intendono in questa sede integralmente richiamate. In particolare la regolamentazione relativa alla produzione, preparazione, confezionamento e somministrazione dei prodotti forniti, con particolare riguardo alle norme di cui al Decreto Delegato 29 giugno 2012 n.70 "Igiene dei prodotti alimentari" (HACCP) s.m.i.

**Art. 5 – CONTROLLI SANITARI**

All'Autorità Competente in campo igienico-sanitario, ovvero la U.O.S. Sanità Veterinaria e Igiene Alimentare, compete la vigilanza per tutto il periodo dell'appalto, nei modi ritenuti più idonei. La



quale potrà in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio ispezionare i depositi delle sostanze alimentari destinate alla ristorazione collettiva, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme di legge. In particolare sono previsti controlli igienico-sanitari svolti dalla U.O.S. Sanità Veterinaria e Igiene Alimentare relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria delle derrate alimentari e alla regolarità della conservazione dei prodotti e della loro preparazione. Su richiesta dell'Autorità Competente l'impresa aggiudicataria ha l'obbligo, con ogni onere a suo carico, di effettuare campionature sulle materie prime ovvero sui prodotti finiti per l'effettuazione di analisi merceologiche, chimico-fisiche e microbiologiche presso un laboratorio abilitato ai sensi di legge.

#### **Art. 6 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

L'impresa aggiudicataria deve provvedere alla **consegna giornaliera dei pasti richiesti (dal lunedì al venerdì, giorni festivi esclusi)**, presso l'asilo nido "Bruco Verde" (Via G. Guiduccio n.11, Acquaviva – Repubblica di San Marino). **L'orario di consegna è previsto per le ore 11:45.**

La consegna, utilizzando appositi contenitori a norma HACCP e furgoni adibiti al trasporto specifico al fine di mantenere la temperatura dei cibi caldi (dovranno arrivare a destinazione almeno con una temperatura di 65°) e la catena del freddo per quelli che necessitano refrigerazione.

**E' prevista la sospensione del servizio nei seguenti periodi di chiusura della struttura** secondo il calendario degli Asili Nido della Repubblica di San Marino ufficializzato con Decreto Delegato n.30 del 26 febbraio 2026:

- 3 settembre 2026;
- dall'8 al 14 settembre 2026;
- 1° ottobre 2026;
- 1° e 2 novembre 2026;
- 7 e 8 dicembre 2026;
- dal 24 dicembre 2026 al 6 gennaio 2027;
- 5 e 6 febbraio 2027;
- dal 25 al 29 marzo 2027;
- 1° aprile 2027;
- 1° maggio 2027;
- 27 maggio 2027;
- 28 luglio 2027;
- dal 9 al 20 agosto 2027.



## **PROVVEDITORATO SCOLASTICO**

*Dipartimento Istruzione e Cultura*

*Gara d'appalto n.16/2026 - Asta Pubblica n.03/PS/2026*

Altri giorni o periodi di chiusura imprevisti verranno comunicati all'impresa dalla Direzione Scuola d'Infanzia e Nido per l'Infanzia.

Sono consentite variazioni al menù di cui all'allegato E al bando di gara, su iniziativa dell'impresa, unicamente in caso di gravi guasti agli impianti di cottura e/o gravi problematiche della struttura produttiva e/o in caso di sciopero del personale addetto, previo invio di tempestiva comunicazione alla Direzione Scuola d'Infanzia e Nido per l'Infanzia e, congiuntamente, al Servizio di Dietologia dell'Istituto per la Sicurezza Sociale. Tali variazioni non possono protrarsi per più di 2 (due) giorni consecutivi. Qualora gli impedimenti di cui sopra dovessero protrarsi per più di 2 (due) giorni consecutivi, l'impresa dovrà assicurare la fornitura dei pasti quotidianamente necessari acquistando pasti confezionati, aventi le medesime caratteristiche richieste dal presente capitolato, in una o più strutture produttive alternative, accollandosi completamente i maggiori oneri derivanti.

La conformità qualitativa e quantitativa della merce consegnata rispetto alle prescrizioni del presente capitolato e degli atti di gara è accertata all'atto della consegna dagli addetti preposti in contraddittorio con il fornitore o il rappresentante dello stesso. Qualora i prodotti consegnati risultassero non conformi, di qualità inferiore o inaccettabili per altra causa la merce si intenderà non consegnata e l'impresa fornitrice, a propria cura e spese dovrà provvedere al ritiro ed alla immediata sostituzione, comunque entro e non oltre le ore 12:30, con prodotto analogo o qualitativamente superiore.

I pasti devono essere consegnati in contenitori igienicamente e tecnologicamente idonei, tenuti ben puliti ed esclusivamente destinati a tale uso. Le confezioni degli alimenti devono risultare integre, chiuse all'origine, non ammaccate né lacerate. Le etichette dei prodotti devono essere ben visibili e leggibili e riportare tutte le indicazioni previste per legge.

### **Art. 7 - ADEMPIMENTI E OBBLIGHI DELL'IMPRESA NEL CORSO DELLA FORNITURA**

L'impresa nel corso della fornitura dovrà:

- a) assicurare ogni eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione della fornitura, per quanto di sua competenza, anche se non espressamente prevista dal presente capitolato;
- b) rilasciare dichiarazioni e certificazioni ove previsto dalle norme vigenti, e comunque su richiesta della Stazione Appaltante o della Direzione Scuola d'Infanzia e Nido per l'Infanzia;
- c) rispettare gli obblighi inerenti alla sicurezza dei lavoratori di cui alla Legge 18 febbraio 1998 n.31 s.m.i.;
- d) attenersi al corretto trasporto e smaltimento degli eventuali rifiuti prodotti durante l'esecuzione della fornitura in oggetto, sotto la propria responsabilità e a proprie spese.



## **PROVVEDITORATO SCOLASTICO**

*Dipartimento Istruzione e Cultura*

*Gara d'appalto n.16/2026 - Asta Pubblica n.03/PS/2026*

### **Art. 8 – FATTURAZIONE E MODALITA' DI PAGAMENTO**

I pagamenti saranno effettuati a 120 giorni data fattura fine mese. La **fatturazione** del servizio prestato ed il pagamento delle fatture dovrà avvenire conformemente a quanto disposto all'articolo 26 del capitolato generale.

Le fatture, esenti da IVA od imposta monofase, dovranno essere intestate e trasmesse a:

**Provveditorato Scolastico, Via Rive delle Seriole, n.4 – 47893 Borgo Maggiore (RSM)**

C.O.E. SM30109 - Mail: [amministrazione.provveditorato@pa.sm](mailto:amministrazione.provveditorato@pa.sm) – Tel. 0549 887201

Cod. destinatario per trasmissione fatture elettroniche (da Italia) **2R4GTO8** (in grassetto sono riportate le lettere)

### **Art. 9 - ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE**

Il Dirigente della Direzione Scuola d'Infanzia e Nido per l'Infanzia, in qualità di Direttore dell'Esecuzione, deve provvedere a fornire informazioni sugli eventuali rischi specifici, qualora presenti, esistenti nei locali in cui gli operatori dell'impresa sono tenuti ad effettuare la fornitura.

### **Art. 10 - CONTROLLI SULLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Il Direttore dell'Esecuzione si riserva la facoltà di sottoporre, periodicamente, campioni degli alimenti ricevuti ad analisi tecniche di laboratorio, avvalendosi degli organi sanitari competenti.

### **Art. 11 - INADEMPIENZE E PENALITÀ**

Nel caso in cui l'impresa appaltatrice si rendesse responsabile di inadempienze in relazione agli obblighi derivanti dal contratto o comunque dal presente Capitolato Speciale, è applicabile quanto previsto dagli articoli 19 (Penali) e 21 (Risoluzione del contratto) dal Capitolato Generale.