

CAPITOLATO SPECIALE

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE PREPARAZIONE DEI PASTI PRESSO CENTRO DI COTTURA ESTERNO, TRASPORTO E CONSEGNA AI PLESSI SCOLASTICI – ANNO 2026

ART. 1 – OGGETTO

Il presente capitolato disciplina il servizio di refezione scolastica destinato agli alunni frequentanti i plessi individuati dal Comune di Vizzini.

Il servizio è effettuato mediante:

- approvvigionamento delle derrate;
- preparazione e cottura dei pasti in un centro di cottura esterno nella disponibilità dell'affidatario;
- confezionamento;
- trasporto;
- consegna presso i plessi scolastici;
- gestione delle diete speciali;
- eventuali attività di distribuzione e riordino espressamente indicate dall'Amministrazione.

Non è prevista attività di preparazione o cottura presso le cucine dei plessi scolastici.

ART. 2 – DURATA

Il servizio avrà durata indicativa dal **12 ottobre alla fine del tempo pieno dell'anno scolastico**, fatta salva una diversa data di avvio comunicata dal Comune.

Il servizio sarà effettuato dal lunedì al venerdì durante i giorni di effettiva attività didattica nei quali sia prevista la refezione.

La chiusura delle scuole, la sospensione dell'attività didattica o altre cause comportanti la mancata necessità dei pasti non daranno diritto ad alcun compenso.

ART. 3 – UTENTI DEI PASTI

Il numero stimato degli utenti è di circa 130 (cento trenta);

La quantità giornaliera sarà comunicata secondo le modalità organizzative concordate.

Saranno liquidati soltanto i pasti effettivamente ordinati e regolarmente forniti.

ART. 4 – CORRISPETTIVO

Il corrispettivo sarà determinato moltiplicando il prezzo unitario contrattuale per il numero dei pasti effettivamente ordinati e regolarmente forniti.

Il prezzo unitario si intende comprensivo di tutte le prestazioni e di tutti gli oneri necessari all'esatta esecuzione del servizio.

Nessun compenso aggiuntivo sarà dovuto per:

- trasporto;
- carburante;
- contenitori;
- diete speciali;
- personale;
- mezzi;
- sanificazione;
- gestione amministrativa;
- sostituzioni;

- ulteriori attività comprese nel presente capitolato.

ART. 5 – CENTRO DI COTTURA

I pasti dovranno essere interamente preparati presso il centro di cottura dichiarato dall'affidatario.

Il centro dovrà:

- essere nella legittima disponibilità dell'affidatario;
- essere regolarmente registrato/autorizzato per le attività svolte;
- essere conforme alla disciplina igienico-sanitaria;
- possedere capacità produttiva adeguata;
- applicare procedure HACCP;
- consentire i controlli delle autorità competenti e del Comune.

Ogni eventuale variazione del centro di cottura dovrà essere preventivamente comunicata e autorizzata dal Comune.

ART. 6 – CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

L'affidatario dovrà assicurare la continuità del servizio anche in caso di:

- guasti;
- indisponibilità temporanea di locali o attrezzature;
- assenze del personale;
- inconvenienti tecnici prevedibili.

A tal fine dovrà disporre di adeguate misure organizzative e, ove necessario, di soluzione alternativa idonea e regolarmente autorizzata.

Non è ammessa la sospensione unilaterale del servizio.

ART. 7 – DERRATE ALIMENTARI

Le derrate dovranno:

- essere di qualità adeguata alla ristorazione scolastica;
- rispettare le vigenti norme igienico-sanitarie;
- rispettare le prescrizioni dei CAM applicabili;
- essere correttamente conservate;
- essere pienamente tracciabili.

Non potranno essere utilizzati alimenti scaduti, alterati, privi di tracciabilità o non conformi alle prescrizioni applicabili.

ART. 8 – MENÙ E GRAMMATURE

I pasti dovranno essere predisposti secondo i menù e le grammature approvati o indicati dagli organismi competenti.

L'affidatario dovrà rispettare:

- composizione dei pasti;
- frequenza degli alimenti;
- grammature;
- tecniche di preparazione;
- indicazioni nutrizionali;
- prescrizioni sanitarie.

Eventuali modifiche al menù dovranno essere previamente autorizzate, salvi casi eccezionali adeguatamente documentati.

ART. 9 – DIETE SPECIALI

L'affidatario dovrà garantire la predisposizione di diete speciali per utenti con:

- allergie;

- intolleranze;
- celiachia;
- patologie;
- altre esigenze sanitarie documentate.

Potranno inoltre essere previste, compatibilmente con l'organizzazione del servizio, variazioni per motivate esigenze etico-religiose.

I pasti speciali dovranno essere:

- preparati in condizioni di sicurezza;
- confezionati separatamente ove necessario;
- chiaramente identificati;
- consegnati al corretto destinatario;
- gestiti in modo da evitare contaminazioni crociate.

Particolare attenzione dovrà essere riservata agli allergeni.

ART. 10 – PREPARAZIONE DEI PASTI

Le preparazioni dovranno essere effettuate il più possibile in prossimità dell'orario di consumo, secondo le buone pratiche di produzione e le procedure HACCP;

L'organizzazione del ciclo produttivo dovrà garantire sicurezza alimentare e mantenimento delle caratteristiche organolettiche.

ART. 11 – CONFEZIONAMENTO

I pasti dovranno essere confezionati con contenitori:

- idonei al contatto alimentare;
- puliti e sanificati;
- adatti al mantenimento delle temperature;
- conformi alle disposizioni vigenti e ai CAM applicabili.

ART. 12 – TRASPORTO

Il trasporto dovrà avvenire mediante mezzi:

- idonei al trasporto alimentare;
- mantenuti in perfette condizioni igieniche;
- sottoposti a regolare pulizia e sanificazione;
- organizzati in modo da assicurare il rispetto delle temperature.

Il percorso dovrà essere organizzato per ridurre quanto più possibile il tempo intercorrente tra preparazione e consumo.

ART. 13 – TEMPERATURE

L'affidatario dovrà assicurare il rispetto delle temperature previste dalla normativa e dal proprio piano HACCP.

Dovranno essere effettuate e registrate le verifiche previste.

Il Comune potrà effettuare autonomamente misurazioni al momento della consegna.

I pasti non conformi potranno essere rifiutati.

ART. 14 – CONSEGNA

La consegna dovrà avvenire nei luoghi e negli orari indicati dal Comune.

L'affidatario dovrà organizzare il servizio in modo da garantire la puntualità.

Ogni ritardo significativo dovrà essere immediatamente comunicato.

ART. 15 – PRENOTAZIONE GIORNALIERA

Il numero dei pasti sarà comunicato giornalmente dal responsabile del plesso scolastico, secondo modalità e orari stabiliti dall'Amministrazione;

Il quantitativo così comunicato costituirà, salvo errori immediatamente segnalati, riferimento per la fatturazione.

ART. 16 – PERSONALE

Il personale impiegato dovrà:

- essere numericamente adeguato;
- essere qualificato per le mansioni svolte;
- ricevere adeguata formazione igienico-sanitaria;
- essere formato sulla sicurezza;
- osservare le procedure relative alle diete speciali e agli allergeni;
- mantenere comportamento corretto nei confronti degli utenti e del personale scolastico.

L'affidatario è esclusivo responsabile del proprio personale.

ART. 17 – OBBLIGHI IN MATERIA DI LAVORO

L'affidatario dovrà osservare integralmente la normativa:

- retributiva;
- previdenziale;
- assicurativa;
- contributiva;
- in materia di sicurezza sul lavoro.

Dovrà applicare il contratto collettivo individuato secondo la disciplina del D.Lgs. n. 36/2023 o altro contratto collettivo equivalente nei casi e con le modalità consentite dalla normativa.

ART. 18 – CAM

L'affidatario dovrà rispettare, per le parti applicabili al servizio, i **Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva** vigenti.

In particolare dovranno essere rispettate le prescrizioni applicabili in materia di:

- caratteristiche delle derrate;
- prodotti biologici e sostenibili;
- riduzione degli sprechi alimentari;
- gestione degli imballaggi;
- detergenti;
- materiali destinati al contatto con gli alimenti;
- gestione ambientale del servizio.

ART. 19 – HACCP E AUTOCONTROLLO

L'affidatario dovrà predisporre e mantenere aggiornato il proprio piano di autocontrollo HACCP.

Il piano dovrà riguardare l'intero processo, dalla ricezione delle derrate fino alla consegna del pasto.

ART. 20 – TRACCIABILITÀ

Dovrà essere garantita la tracciabilità:

- delle derrate;
- dei lotti;
- delle preparazioni;
- dei pasti;
- degli orari di produzione;
- degli orari di partenza;
- degli orari di consegna.

La relativa documentazione dovrà essere resa disponibile in caso di controllo.

ART. 21 – CONTROLLI DEL COMUNE

Il Comune potrà effettuare in qualsiasi momento controlli sul servizio, anche senza preavviso.

Potranno essere verificati:

- centro di cottura;
- derrate;
- documentazione;
- temperature;
- grammature;
- corrispondenza dei menù;
- tempi di trasporto;
- condizioni dei mezzi;
- igiene;
- corretta gestione delle diete;
- qualità e quantità dei pasti.

L'affidatario dovrà prestare piena collaborazione.

ART. 22 – NON CONFORMITÀ

In presenza di pasti non conformi, l'Amministrazione potrà chiedere la sostituzione immediata.

Sono considerate non conformità, a titolo esemplificativo:

- temperatura inadeguata;
- grammatura insufficiente;
- pietanza diversa da quella prevista;
- mancata consegna;
- ritardo rilevante;
- errata dieta speciale;
- problemi igienici;
- confezionamento inadeguato.

ART. 23 – PENALI

Fatta salva la possibilità di richiedere il maggior danno, potranno essere applicate, previa contestazione, penali proporzionate alla gravità dell'inadempimento.

A titolo indicativo:

- ritardo significativo nella consegna: da € 50,00 a € 150,00 per episodio;
- mancata consegna di pasti: fino al valore dei pasti non consegnati oltre a € 100,00 per episodio;
- difformità di menù o grammature: da € 50,00 a € 200,00;
- inosservanza delle temperature: da € 100,00 a € 300,00;
- errore nella dieta sanitaria speciale: da € 200,00 a € 500,00, salva la maggiore responsabilità;
- violazioni igienico-sanitarie: da € 200,00 a € 500,00.

L'importo complessivo delle penali non potrà comunque eccedere i limiti consentiti dalla vigente normativa.

Prima dell'applicazione sarà assegnato all'affidatario un termine per presentare eventuali controdeduzioni.

ART. 24 – GRAVI INADEMPIMENTI E RISOLUZIONE

Costituiscono causa di possibile risoluzione, secondo la normativa applicabile:

- reiterate violazioni igienico-sanitarie;
- gravi violazioni relative alle diete speciali;

- sospensione ingiustificata del servizio;
- reiterati ritardi o mancate consegne;
- perdita dei requisiti necessari;
- utilizzo di centro di cottura non autorizzato;
- grave inosservanza delle prescrizioni contrattuali.

Resta ferma l'applicazione delle disposizioni del D.Lgs. n. 36/2023.

ART. 25 – RESPONSABILITÀ

L'affidatario risponde integralmente dei danni arrecati a utenti, Comune o terzi in dipendenza dell'esecuzione del servizio.

ART. 26 – FATTURAZIONE

La fatturazione avverrà sulla base dei pasti effettivamente ordinati e regolarmente forniti.

La fattura dovrà indicare almeno:

- periodo di riferimento;
- numero dei pasti;
- prezzo unitario;
- imponibile;
- IVA;
- CIG;
- eventuali ulteriori elementi richiesti.

ART. 27 – PAGAMENTI

Il pagamento sarà effettuato nei termini di legge previa:

- verifica della regolare esecuzione;
- verifica del numero dei pasti fatturati;
- acquisizione della regolarità contributiva;
- rispetto degli obblighi di tracciabilità.

ART. 28 – TRACCIABILITÀ FINANZIARIA

L'affidatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge n. 136/2010.

ART. 29 – DIVIETO DI CESSIONE

È vietata la cessione del contratto salvo quanto espressamente consentito dalla legge.

L'eventuale subappalto è disciplinato dal D.Lgs. n. 36/2023 e dagli atti della procedura.

ART. 30 – TRATTAMENTO DATI

Il trattamento dei dati personali sarà effettuato nel rispetto del Regolamento UE n. 2016/679 e della disciplina nazionale vigente.

L'affidatario dovrà garantire particolare riservatezza in relazione ai dati sanitari eventualmente trattati per la gestione delle diete speciali.

ART. 31 – RINVIO

Per quanto non espressamente previsto si rinvia:

- al D.Lgs. n. 36/2023;
- alla normativa igienico-sanitaria vigente;
- ai CAM applicabili;
- al Codice civile;
- alle ulteriori disposizioni normative applicabili.

IL RESPONSABILE DI E.Q. DEL SETTORE SERVIZI GENERALI