



COMUNE DI LIBRIZZI

Città Metropolitana di Messina
(Ufficio Servizi Sociali)

CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA, FORNITURA DI PASTI CALDI PRONTI PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PER LE CLASSI I[^], II[^], III[^], IV[^] E V[^] DELLA SCUOLA PRIMARIA DI LIBRIZZI, PER L'ANNO SCOLASTICO 2026/2027.

Art. 1

Il servizio ha per oggetto la fornitura di pasti caldi pronti per la refezione della Scuola dell'infanzia e per le classi I[^], II[^] e III[^], della scuola primaria di Librizzi sezione di Via C.A. Dalla Chiesa e IV[^] e V[^] sezione di Via Santa Maria, per l'anno scolastico 2026/2027 a partire presuntivamente dal data del 28 Settembre 2026 e fino al 10 giugno 2027, in conformità alle tabelle dietetiche.

I pasti dovranno essere consegnati alle ore 12.30 alla sezione di Via C.A. Dalla Chiesa - Sezione di Colla Maffone della Scuola dell'Infanzia e Primaria ed alle ore 12.50 alla Scuola Primaria di Librizzi Centro sita in Via Santa Maria, eccetto i periodi di interruzione dell'attività scolastica previsti dal calendario scolastico regionale e/o deliberati dagli organi scolastici competenti e che comunque saranno resi noti alla Ditta Affidataria dall'Ufficio Comunale competente.

Il calendario scolastico, compresi i periodi di interruzione dell'attività, è stabilito dall'Istituto Comprensivo Statale di San Piero Patti, che sarà trasmesso dall'Amministrazione Comunale, alla ditta affidataria.

La quantificazione complessiva del numero dei pasti oggetto della fornitura, è da intendersi a carattere presuntivo ed è determinata sulla scorta del numero di alunni aderenti al servizio, comparato con il numero comunicato dal Dirigente Scolastico.

Tale numero potrà variare in eccesso o in difetto a seconda del numero degli utenti e delle necessità del servizio, senza che la ditta affidataria possa accampare alcun compenso o indennizzo aggiuntivo rispetto a quello pattuito per singolo pasto.

Il servizio comporta:

- a) la responsabilità della fornitura dei pasti pronti come da tabelle dietetiche, così come indicato all'art. 3 del presente capitolato;
- b) i pasti dovranno essere destinati agli alunni della scuola sopra elencata e al personale adulto operante presso le stesse, avente diritto secondo le disposizioni normative e contrattuali vigenti;
- c) i pasti pronti e confezionati, a norma di legge, in vaschette termosigillate e consistenti in un primo piatto, un secondo, frutta, pane, acqua minerale, tovaglioli e posate dovranno essere consegnati e trasportati con idoneo automezzo munito di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente e con contenitori adeguati presso le due sedi scolastiche di Via C.A. Dalla Chiesa - Colla Maffone - e Librizzi Centro.
- d) Sui pasti destinati agli utenti che abbiano allergie e/o intolleranze, debitamente certificate, deve essere chiaramente indicato il nome e il cognome dell'alunno cui è destinato;
- e) la durata della fornitura è fissata a partire dalla data del 28 settembre 2026 e fino al 10 Giugno 2027;

Art. 2

L'importo unitario pasto è comprensivo di acqua minerale naturale (confezione singola da 0,5 l per ciascun commensale), tovaglie per i banchi, bicchieri, tovaglioli, posate ed idonei contenitori, autocontrollo, trasporto, costo personale e costo sicurezza, come meglio precisato nei modelli allegati alla lettera esplorativa.

Art. 3

Scuole	Indirizzo	Numero presunto pasti al giorno	Frequenza fornitura in base al calendario scolastico
Scuola dell'Infanzia di Librizzi - Colla Maffone	Via C.A. Dalla Chiesa	20 alunni + 3 personale scolastico	Dal lunedì al venerdì
Scuola Primaria di Librizzi - Colla Maffone - Classe I [^]	Via C.A. Dalla Chiesa	9 alunni + 2 personale scolastico	Dal lunedì al venerdì
Scuola Primaria di Librizzi - Colla Maffone - Classe II [^]	Via C.A. Dalla Chiesa	10 alunni + 1 personale scolastico	Dal lunedì al venerdì
Scuola Primaria di Librizzi - Colla Maffone - Classe III [^]	Via C.A. Dalla Chiesa	14 alunni + 1 personale scolastico	Dal lunedì al venerdì
Scuola Primaria di Librizzi - Librizzi - classe IV [^]	Via Santa Maria	9 alunni + 3 personale scolastico - operatore Asacom	Dal Lunedì al venerdì
Scuola Primaria di Librizzi - Librizzi - classe V [^]	Via Santa Maria	8 alunni + 1 personale scolastico	Martedì e Giovedì
TOTALE PASTI SETTIMANALI		380	

La fornitura deve essere effettuata alle ore 12.40 alla Scuola dell'Infanzia e Primaria di Librizzi sita in Via C.A. Dalla Chiesa - C.da Colla Maffone ed alle ore 13.00 alla Scuola Primaria di Librizzi Centro sita in Via Santa Maria.

Si precisa che i dati relativi al numero dei pasti hanno carattere indicativo e non costituisce obbligo per il Comune, in quanto il numero di pasti effettivi da fornire sarà precisato volta per volta sulla base del numero effettivo degli utenti del servizio.

L'ordinazione con l'esatta indicazione del numero di pasti da consegnare sarà comunicata, tramite mail e/o telefono, alla ditta dal responsabile servizi sociali o da altro personale a tal fine delegato, entro le ore 9,30 del giorno di fruizione del pasto.

A tal proposito, la Ditta dovrà fornire un indirizzo e-mail e un numero di telefono mobile.

Nessun ordine deve essere accettato, se effettuato da personale non autorizzato.

Il sopra stabilito calendario potrà variare qualora esigenze di organizzazione scolastica dovessero mutare rispetto alla programmazione attuale, senza che la ditta affidataria possa pretendere alcun compenso aggiuntivo rispetto a quello contrattuale.

Art. 4

La ditta affidataria dovrà provvedere all'acquisto dei generi alimentari di prima qualità ed alla preparazione di pasti, secondo il menù e le tabelle dietetiche già vidimate dal competente Ufficio dell'ASP.

La ditta affidataria, altresì, ha l'obbligo di preparare e confezionare i pasti utilizzando prodotti che presentino caratteristiche di cui alle tabelle merceologiche allegate e comunque in conformità alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Il personale adibito al servizio dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria ai sensi dell'art. 14 della Legge 30.04.1962 N. 283.

Dovrà, inoltre, con onere a proprio carico provvedere alla fornitura delle tovaglie per la sala refettorio, della stoviglieria a perdere in confezione monouso comprendente bicchieri, forchette, coltelli, cucchiari di plastica e tovaglioli di carta.

I pasti dovranno essere forniti con il sistema delle monoporzioni, (ovvero singoli pasti contenuti all'interno di vaschette sigillate a perdere che ne salvaguarderanno il contenuto, sia dal punto di vista igienico che organolettico).

La composizione è quella di cui alle allegate tabelle dietetiche oltre a mezzo litro di acqua minerale a testa.

Per gli alunni che risultino affetti da patologie e/o intolleranze alimentari, problemi di alimentazione temporanee o problemi che riguardano la consumazione di alcuni generi vietati dalla religione di appartenenza degli utenti, previa comunicazione degli eventuali nominativi da parte dell'Ufficio Servizi Sociali, la ditta dovrà impegnarsi a preparare una dieta alimentare personalizzata che tenga conto delle esigenze alimentari di tali utenti.

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata, contrassegnata dal cognome, nome e classe dell'alunno e deve essere perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione.

Per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzati generi precotti e liofilizzati.

I generi alimentari non dovranno essere congelati o surgelati, ad eccezione delle prescrizioni di cui alle tabelle dietetiche.

E' vietato tassativamente il riutilizzo dei cibi già preparati e non somministrati.

L'organizzazione, la preparazione dei pasti e la consegna od il trasporto devono essere organizzati in modo da far sì che i tempi tra la produzione e la somministrazione dei pasti siano compresi in un intervallo massimo di 2 ore.

La ditta dovrà provvedere alla fornitura dei pasti in vassoi sigillati e comprendenti idonee vaschette porta vivande, tovaglioli di carta, bicchieri, posateria a perdere.

Il trasporto dovrà avvenire con idonei mezzi in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge, la durata del trasporto non dovrà essere superiore a 1 ora.

Il pasto dovrà arrivare al centro di refezione in condizioni igieniche ed organolettiche ottimali e ad un livello di temperatura non inferiore a + 60/70 gradi centigradi. Comunque i pasti devono pervenire in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura stessa possa essere controllata. La frutta dovrà arrivare a temperatura idonea al consumo ed alla conservazione delle sue caratteristiche organolettiche.

Il pane deve essere sigillato in idonea confezione per alimenti, secondo la normativa vigente, e consegnato o trasportato in ceste munite di coperchio, deve essere panificato lo stesso giorno della somministrazione e convenientemente raffreddato prima della somministrazione.

La ditta affidataria dovrà provvedere, presso il centro cottura, al lavaggio accurato della frutta che sarà consegnata o trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Il piano di autocontrollo dovrà essere predisposto ed adottato a cura della ditta aggiudicataria per tutte le fasi del servizio: preparazione dei pasti, consegna, trasporto e somministrazione e dovrà essere disponibile per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'ASP (AUSL n. 5) dell'addetto al controllo dell'Amministrazione, nonché di una eventuale Commissione Mensa.

Art. 5

I pasti dovranno essere preparati, per tutta la durata del rapporto, nei locali in cui la Ditta aggiudicatrice svolge la propria attività che dovranno essere dichiarati.

La cottura, il confezionamento, la distribuzione presso le scuole di cui sopra dei pasti saranno effettuati dal personale dipendente della Ditta appaltatrice, debitamente qualificato e munito delle necessarie autorizzazioni sanitarie.

Ogni e qualsiasi onere, diretto o indiretto, inerente l'acquisto dei generi alimentari, la preparazione, il confezionamento dei pasti, il trasporto degli stessi nelle scuole convenute, compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi del personale adibito, è a carico della Ditta Appaltatrice.

Art. 6

Al fine di verificare la rispondenza della fornitura a quanto stabilito nel presente capitolato e la qualità del servizio, oltre al rispetto di tutte le clausole del presente, potranno essere attivati controlli sulle forniture, anche giornalmente e nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione Comunale, nonché dai seguenti organismi ed uffici:

- 1) Ufficio Servizi Sociali del Comune di Librizzi.
- 2) I competenti servizi dell'ASP (Ex A.U.S.L.) e dei NAS.
- 3) Eventuali consulenti di fiducia incaricati dall'Amministrazione Comunale.

Le verifiche potranno riguardare l'idoneità del centro di cottura, l'osservanza delle norme previste dalla legislazione vigente, la corretta preparazione dei pasti e la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate.

Potranno essere prelevati campioni da sottoporre ad analisi in conformità alle altre vigenti disposizioni di legge in materia.

Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato sarà inviata formale diffida con specifica motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente capitolato.

Per le inadempienze della ditta si procederà ad applicare le seguenti penalità:

- a) Qualora si verificasse una variazione nella tipologia di prodotti alimentari utilizzati rispetto a quella prevista nelle tabelle dietetiche e merceologiche sarà applicata una sanzione di € 150,00;
- b) Qualora non fosse rispettato l'orario di consegna sarà applicata una penale di € 100,00;
- c) Qualora le grammature dei piatti fossero inferiori a quelle previste nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nel caso non sia rispettato il menù sarà applicata una sanzione di Euro 150,00;
- d) Se sul mezzo utilizzato per la consegna dei pasti non fossero rispettate le norme igienico-sanitarie previste dal capitolo IV dell'allegato II al Regolamento (CE) N. 853/2004 Del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, sarà applicata una penale di Euro 200,00;
- e) Le possibili ulteriori inosservanze alle norme del presente capitolato, non sanzionate da penalità, saranno ugualmente contestate formalmente e daranno diritto alle Amministrazioni ad ottenere il risarcimento del danno eventualmente subito in ragione dell'importanza delle irregolarità, del disservizio provocato e del ripetersi delle manchevolezze.

Art. 7

L'Amministrazione Comunale, con giudizio inappellabile ha piena facoltà di rifiutare la merce data riconosciuta, ad un primo esame sommario, non rispondente alle qualità richieste e di esigere l'immediata sostituzione. Nel caso in cui il fornitore non intenda o non sia in grado di procedere alla sostituzione, si applicherà la norma di cui all'articolo precedente.

Nel caso di sospensione della fornitura da parte della Ditta Affidataria, per un periodo di giorni tre, anche se non consecutivi, è facoltà della Amministrazione dichiarare la cessazione del rapporto.

Art. 8

La Ditta Affidataria si obbliga a provvedere, a propria cura e spese, sotto la propria esclusiva responsabilità, a tutto quanto occorre per garantire la più completa sicurezza nell'esecuzione delle forniture, per l'incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei, nonché per evitare danni materiali di qualsiasi natura, per fatti imputabili alla stessa ed ai suoi dipendenti nell'espletamento del servizio.

La Ditta Affidataria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'eventuale ingerimento da parte degli utenti di alimenti contaminati ed avariati e risponderà direttamente dei danni causati alle persone in seguito a forniture di derrate non conformi a quanto stabilito nel presente

capitolato, avariate e/o contaminate, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa e di compensi da parte del Comune.

La ditta Affidataria risponderà, altresì, direttamente dei danni a persone o cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune di Librizzi, salvo gli interventi in favore della cooperativa da parte delle società assicuratrici.

Art. 9

Dopo tre formali contestazioni per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato l'Amministrazione Comunale di Librizzi ha la facoltà di risolvere senza ulteriore preavviso il presente contratto, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile.

Il contratto potrà essere risolto anche nel caso gli uffici sanitari rilevino gravi violazioni alle norme igienico-sanitarie.

Art. 10

Il valore stimato dell'appalto è di €. 67.310,28 (IVA esclusa al 4% per €. 2.692,41), €. 5,43 a pasto, esclusa IVA, per un totale di 12.396 pasti, rispetto al quale l'operatore economico dovrà formulare apposito preventivo di spesa.

Art. 11

Il contratto verrà stipulato secondo le previsioni regolamentari.

Tutte le spese relative al contratto che regolerà l'affidamento e successive (bolli, registrazioni, diritti di segreteria, ecc.) restano a carico della ditta affidataria. Resta inteso che, secondo disposizioni normative settoriali, il contratto sarà registrato solo in caso d'uso.

Art. 12

La ditta Affidataria sarà responsabile verso l'Amministrazione comunale della regolarità del servizio e si assume, in ogni caso e nel più ampio modo, qualsiasi responsabilità derivante dai danni che un'esecuzione del servizio non effettuata a regola d'arte o eventi accidentali, potessero recare al Comune di Librizzi, al personale ed a terzi, tenendo indenne da qualsiasi responsabilità l'Amministrazione comunale.

Altrettanto dicasi per eventuali inosservanze di prescrizioni di leggi e di regolamenti generali e locali.

Art. 13

Saranno a carico della ditta Affidataria tutte le spese ed oneri relativi al personale, all'assicurazione contro gli infortuni, per invalidità, vecchiaia, ecc. a norma di legge, nonché alle imposte e tasse riferibili al servizio appaltato ed a quanto altro abbia attinenza al servizio stesso.

Art. 14

Le eventuali controversie che insorgano fra l'Amministrazione Comunale e la ditta Affidataria verranno devolute alla competenza del giudice ordinario.

E' escluso il collegio arbitrale.

Il Foro competente per la risoluzione giudiziale delle vertenze è quello territoriale di Patti.

Art. 15

I corrispettivi per il servizio di che trattasi saranno liquidati in relazione al numero effettivo di pasti consegnati moltiplicato per il prezzo unitario, previo controllo da parte del competente ufficio del Comune di Librizzi e sulla documentazione a riscontro delle ordinazioni.

Ogni fattura dovrà specificare il numero dei pasti effettivamente ordinati e consegnati.

Il pagamento sarà effettuato dal Comune di Librizzi, a mezzo mandato entro 30 giorni dalla presentazione delle fatture elettroniche.

Art. 16

Per tutti gli effetti del presente capitolato la ditta affidataria elegge domicilio nel Comune di Librizzi presso la Segreteria dell'Ente.

Art. 17

Al contratto derivante dal presente Capitolato verranno applicate le disposizioni derivanti dall'art. 3 della Legge 13.07.2010 n. 136 sulla tracciabilità dei flussi finanziari.

