



## **ALLEGATO A**

### **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PASTI COMPLETI PER IL SERVIZIO DI CATERING PER I CENTRI ESTIVI SPROVVISTI DI CUCINA – ANNO 2026**

#### **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 catering per i centri estivi sprovvisti di cucina**, per l'anno 2026 (periodo 22 giugno 2026 – 11 settembre 2026) divisi nei seguenti 2 (due) lotti di gara.

<b>LOTTO N.1 "PASTI ORDINARI E VEGETARIANI"</b>	
N. totale pasti ordinari e vegetariani <i>(composti da: primo piatto, secondo piatto, contorno e pane)</i>	<b>3.480</b>

  

<b>LOTTO N.2 "PASTI PER DIETE SPECIALI"</b>	
N. totale pasti diete speciali <i>(composti da: primo piatto, secondo piatto, contorno e pane)</i>	<b>170</b>

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.

Il personale dei centri estivi provvederà a comunicare all'impresa aggiudicataria, entro le ore 9:30 di ciascun giorno, il numero esatto dei pasti richiesti.

Il servizio di catering interessa un **numero totale di pasti pari a 3.650** (tremilaseicentocinquanta) ripartito in un numero totale di **pasti ordinari o vegetariani pari a 3.480** (tremilaquattrocentottanta) e di **pasti per diete speciali** (per intolleranze ed allergie) **pari a 170** (centosettanta) La somministrazione dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali, per un totale complessivo di **48** (quarantotto) **giorni** di servizio (vedi calendario chiusure sottoriportato). Si precisa che la quantità giornaliera di pasti, diversa per ogni centro estivo attivo, deriva dal numero degli iscritti. Tale valore, a causa delle possibili assenze degli



## PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.11/2026 - Asta Pubblica n.02/PS/2026

utenti o di eventuali spostamenti e/o inserimenti al momento non preventivate, potrebbe subire una minima variazione, sia in aumento che in diminuzione. Tuttavia questa discrepanza non autorizza l'impresa aggiudicataria a sollevare obiezioni al riguardo o pretendere indennizzi di alcun genere.

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.

**L'impresa aggiudicataria del Lotto n.1** "Pasti ordinari e vegetariani" deve assicurare le due varianti di pasti, in base alle indicazioni dei menù (Allegato E). I pasti non dovranno essere porzionati ma contenuti in appositi contenitori da porzionare davanti ai ragazzi dagli addetti del centro estivo.

**L'impresa aggiudicataria del Lotto n.2** "Pasti per diete speciali" deve preparare i pasti confrontandosi con il Servizio di Dietologia dell'Istituto per la Sicurezza Sociale, assicurando la non contaminazione con i prodotti per i quali gli utenti in questione sono intolleranti od allergici. In questo caso i pasti devono essere già porzionati e chiusi al fine di preservarne la non contaminazione. Le specifiche necessità (esempio: celiachia, intolleranze od allergie al lattosio, frutta a guscio, crostacei, pesce, uova, frutta etc...) verranno comunicate in seguito dai rispettivi centri estivi di riferimento.

**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, dovrà essere effettuata tra le **ore 12:15 e 13:30** presso gli indirizzi sotto riportati.

I centri estivi in questione, divisi per fasce d'età (Scuola elementare e Scuola media, Scuola Superiore e CFP) sono i seguenti, aperti nei corrispondenti periodi:

1. **Istituto Confucio**, Strada della Bandirola, n.44 - 47898 Montegiardino (RSM) – *Centro Estivo per Scuola Elementare*

Periodo	N. giorni servizio	N. totale pasti giornalieri	N. pasti ordinari (e vegetariani) giornalieri	N. pasti diete speciali giornalieri
Dal 22 al 26 giugno 2026	5	21	21	0
Dal 29 giugno al 3 luglio 2026	5	21	21	0
N. totale pasti per entrambi i periodi		210	210	0



## PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.11/2026 - Asta Pubblica n.02/PS/2026

2. **Multieventi Sport Domus**, Via Rancaglia, n.30 - 47899 Serravalle (RSM) – Centro Estivo per Scuola Elementare

Periodo	N. giorni servizio	N. totale pasti giornalieri	N. pasti ordinari e vegetariani giornalieri	N. pasti diete speciali giornalieri
Dal 31 agosto al 4 settembre 2026	4	34	32	2
Dal 7 all'11 settembre 2026	5	34	33	1
N. totale pasti per entrambi i periodi		306	293	13

3. **Arboreto Didattico**, Strada Cà Vagnetto, n.1 - 47895, Domagnano (RSM) – Centro Estivo per Scuola Elementare

Periodo	N. giorni servizio	N. totale pasti giornalieri	N. pasti ordinari e vegetariani giornalieri	N. pasti diete speciali giornalieri
Dal 31 agosto al 4 settembre 2026	4	30	30	0
Dal 7 all'11 settembre 2026	5	29	29	0
N. totale pasti per entrambi i periodi		265	265	0

4. **Bocciodromo di Borgo Maggiore**, Via Giorgio Ordelaaffi, n.100 - 47893 Borgo Maggiore (RSM) – Centro Estivo per Scuola Elementare

Periodo	N. giorni servizio	N. totale pasti giornalieri	N. pasti ordinari e vegetariani giornalieri	N. pasti diete speciali giornalieri
Dal 31 agosto al 4 settembre 2026	4	28	27	1
Dal 7 all'11 settembre 2026	5	28	27	1
N. totale pasti per entrambi i periodi		252	243	9



## PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.11/2026 - Asta Pubblica n.02/PS/2026

5. **Ranch Franceschin**, Strada di Paderna, n.105 - 47895 Domagnano (RSM) – *Centro Estivo per Scuola Elementare*

Periodo	N. giorni servizio	N. totale pasti giornalieri	N. pasti ordinari e vegetariani giornalieri	N. pasti diete speciali giornalieri
Dal 31 agosto al 4 settembre 2026	4	28	28	0
Dal 7 all'11 settembre 2026	5	29	29	0
N. totale pasti per entrambi i periodi		257	257	0

6. **Ranch Franceschin**, Strada di Paderna, n.105 - 47895 Domagnano (RSM) – *Centro Estivo per Scuola Media/Superiore/CFP*

Periodo	N. giorni servizio	N. totale pasti giornalieri	N. pasti ordinari e vegetariani giornalieri	N. pasti diete speciali giornalieri
Dal 22 al 26 giugno 2026	5	32	29	3
Dal 29 giugno al 3 luglio 2026	5	33	31	2
N. totale pasti per entrambi i periodi		325	300	25

7. **Scuola Media Fonte dell'Ovo**, Viale Campo dei Giudei, n.33 - 47890 San Marino (RSM) – *Centro Estivo per Scuola Media/Superiore/CFP*

Periodo – Centro Estivo Inglese	N. giorni servizio	N. totale pasti giornalieri	N. pasti ordinari e vegetariani giornalieri	N. pasti diete speciali giornalieri
Dal 22 al 26 giugno 2026	5	25	23	2
Dal 29 giugno al 3 luglio 2026	5	20	16	4
Dal 6 al 10 luglio 2026	5	23	21	2
Dal 13 al 17 luglio 2026	5	20	20	0
N. totale pasti per tutti i periodi		440	400	40

**PROVVEDITORATO SCOLASTICO**

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.11/2026 - Asta Pubblica n.02/PS/2026

Periodo – Centro Estivo Sportivo	N. giorni servizio	N. totale pasti giornalieri	N. pasti ordinari e vegetariani giornalieri	N. pasti diete speciali giornalieri
Dal 6 al 10 luglio 2026	5	44	40	4
Dal 13 al 17 luglio 2026	5	46	44	2
Dal 20 al 24 luglio 2026	5	46	42	4
Dal 27 al 31 luglio 2026	4	35	34	1
N. totale pasti per tutti i periodi		820	766	54

Periodo – Centro Estivo Gioco e sport	N. giorni servizio	N. totale pasti giornalieri	N. pasti ordinari e vegetariani giornalieri	N. pasti diete speciali giornalieri
Dal 3 al 7 agosto 2026	5	38	36	2
Dal 24 al 28 agosto 2026	5	27	26	1
Dal 31 agosto al 4 settembre 2026	4	32	31	1
Dal 7 all'11 settembre 2026	5	33	31	2
N. totale pasti per tutti i periodi		618	589	29

Periodo – Centro Estivo Murales	N. giorni servizio	N. totale pasti giornalieri	N. pasti ordinari e vegetariani giornalieri	N. pasti diete speciali giornalieri
Dal 20 al 24 luglio 2026	5	17	17	0
Dal 27 al 31 luglio 2026	4	18	18	0
N. totale pasti per entrambi i periodi		157	157	0



**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, dando se possibile priorità alla scelta di prodotti biologici e ai prodotti del territorio Sammarinese, con particolare attenzione alle modalità di lavorazione ed 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 (come per le grammature diverse per fasce di età e per l'esecuzione dettagliata dei pasti elaborati su menù settimanali). 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).

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:



## PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.11/2026 - Asta Pubblica n.02/PS/2026

- 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 gli indirizzi e nei periodi sopra riportati.

**L'orario di consegna previsto è compreso tra le ore 12:15 e le ore 13:30.**

E' prevista la sospensione del servizio nei seguenti periodi di chiusura:

- 28 luglio 2026;



## PROVVEDITORATO SCOLASTICO

Dipartimento Istruzione e Cultura

Gara d'appalto n.11/2026 - Asta Pubblica n.02/PS/2026

- dal 10 al 21 agosto 2026;
- 3 settembre 2026.

Eventuali altri giorni o periodi di chiusura imprevisi verranno comunicati all'impresa in fase di esecuzione.

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 all'Attività Extrascolastiche e Centri Estivi del Dipartimento Istruzione 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 14:00, 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 del Direttore di Dipartimento Istruzione e Cultura;
- c) rispettare gli obblighi inerenti alla sicurezza dei lavoratori di cui alla Legge 18 febbraio 1998 n.31 s.m.i.;



## **PROVVEDITORATO SCOLASTICO**

*Dipartimento Istruzione e Cultura*

*Gara d'appalto n.11/2026 - Asta Pubblica n.02/PS/2026*

- 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.

### **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 Direttore di Dipartimento Istruzione e Cultura, 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.