



ALLEGATO A

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO L'ASILO NIDO "BRUCO VERDE"

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

1. 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"** (Via G.Guiduccio n.11, Acquaviva – Repubblica di San Marino) **per il periodo 10 marzo 2022 – 9 marzo 2023.**
2. Il servizio di refezione interessa un numero massimo di utenti frequentanti pari a 21 (ventuno) ed un numero massimo di operatori pari a 7 (sette), per un **totale giornaliero massimo di n.28 (ventotto) 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 5, per un totale annuo complessivo stimabile in non più di 221 giorni di servizio, con un numero giornaliero medio di n.20 (venti) pasti.**
3. **La fornitura prevede la somministrazione di pasti riferiti al pranzo costituiti da:**
 - **1° piatto**
 - **2° piatto**
 - **contorno**
 - **pane**

secondo le grammature ed indicazioni contenute nei menù elaborati dal Servizio dietologico dell'Istituto per la Sicurezza Sociale, di cui all'Allegato D al bando di gara.

4. Si precisa che la quantità giornaliera di pasti, indicata al superiore punto 2, non è impegnativa per la Direzione scolastica competente (**Direzione Scuola dell'Infanzia e Servizi Socio-educativi per la prima Infanzia, responsabile dell'esecuzione del servizio in oggetto**).

La suddetta Direzione provvederà a comunicare all'impresa aggiudicataria, entro le ore 9:30 di ciascun giorno, il numero esatto dei pasti richiesti riservandosi di consumare, in relazione al numero effettivo di bambini e adulti di volta in volta presenti nella struttura, una quantità inferiore di pasti rispetto a quella indicata al superiore punto 2, senza che l'impresa aggiudicataria possa sollevare obiezioni al riguardo o pretendere indennizzi di alcun genere.

Inoltre, occasionalmente e solo in caso di urgenti necessità, l'impresa si impegna a consegnare pasti



anche in altri asili nido della Repubblica di San Marino, secondo le circostanziate richieste della **Direzione Scuola dell'Infanzia e Servizi Socio-educativi per la prima Infanzia**, avanzate anche con un solo giorno di anticipo.

5. L'impresa aggiudicataria deve, infine, rendersi disponibile alla preparazione di alcune diete particolari per soddisfare le esigenze degli utenti (diete per celiaci, intolleranze, ecc.), senza addebito di costi aggiuntivi.

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

1. Sulla base delle indicazioni fornite dal Dipartimento di Prevenzione dell'Istituto per la Sicurezza Sociale, si richiede all'impresa di attenersi alle seguenti prescrizioni.

a) Provenienza e qualità delle materie prime

Si deve garantire la qualità e la freschezza degli alimenti e nell'individuazione delle materie prime si 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, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina; l'impiego dei prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità deve essere in stretta relazione con la stesura di menù secondo criteri di coerenza; con riferimento agli alimenti a filiera corta si vuole tutelare contestualmente la freschezza, il chilometro zero/filiera corta, i prodotti locali (non necessariamente ancora classificati tra i tipici o tradizionali);
- alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e altre connotazioni locali;
- utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica o in subordine da produzione integrata).

b) Parametri generali di riferimento:

- corrispondenza e conformità dei pasti alle indicazioni contenute nei menù di cui all'**Allegato D** al bando di gara;
- rispetto delle temperature di conservazione in fase di trasporto e consegna, a seconda del tipo di alimento;
- caratteri organolettici specifici degli alimenti (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza);
- fornitura regolare, non sporzionata e a peso netto;
- esplicita e dettagliata compilazione dei documenti di trasporto delle merci.



Art. 3 – Osservanza delle norme

1. Oltre all'osservanza di tutte le principali norme igienico sanitarie specifiche in materia e loro successive modifiche/integrazioni che si intendono in questa sede integralmente richiamate, ovvero:

- a) la Legge 29 Ottobre 1992, n. 85: Disciplina dell'igiene della produzione, deposito, trasporto, vendita e somministrazione degli alimenti e bevande e relativi Decreti di attuazione tra cui:
- b) il Decreto Delegato 29 giugno 2012 n.70 "Igiene dei prodotti alimentari";
- c) il Decreto Delegato 26 febbraio 2015 n.23- Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;
- d) il Decreto 11 luglio 2005 n. 109 - Linee guida per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti;
- e) il Decreto Delegato 12 agosto 2016 n.103 – Regolamentazione dell'attività di commercio esercitata su aree pubbliche attraverso la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;
- f) il Decreto Delegato 27 luglio 2012 n.97 "Regolamentazione ai fini dell'esercizio delle attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande al pubblico,

l'impresa appaltatrice ha comunque l'obbligo di osservare e di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti attualmente in vigore, norme che devono intendersi, in questa sede, integralmente richiamate riguardanti l'igiene o aventi attinenza con la fornitura oggetto dell'appalto. In particolare i prodotti forniti dovranno rispettare ogni e qualunque norma di legge, regolamentare e tecnica sulla loro produzione, preparazione, confezionamento e somministrazione. Si specifica che devono essere in particolare osservate le norme di cui al Decreto Delegato 29 giugno 2012 n.70 "Igiene dei prodotti alimentari" (HACCP) e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 4 – Controlli sanitari

1. 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. L'Autorità Competente potrà in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio ispezionare i depositi delle sostanze alimentari destinate a qualsiasi titolo alla ristorazione collettiva, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme di legge. Per la funzionalità del controllo, la ditta appaltatrice si impegna a garantire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria fornendo altresì tutte le informazioni ed i chiarimenti richiesti e l'eventuale documentazione.

2. In particolare sono previsti controlli igienico-sanitari svolti dalla U.O.S. Sanità Veterinaria e Igiene Alimentare relativamente al rispetto della normativa igienicosanitaria 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. 5 – Modalità di esecuzione del servizio

1. **L'impresa aggiudicataria deve provvedere alla consegna giornaliera dei pasti richiesti (dal lunedì al venerdì, giorni festivi esclusi), di norma presso l'asilo nido "Bruco Verde"** (Via G. Guiduccio n.11, Acquaviva – Repubblica di San Marino), fatto salvo quanto precisato all'articolo 1, comma 4, del presente capitolato. **L'orario di consegna è previsto per le ore 11.45.**

2. **E' prevista la sospensione del servizio nei seguenti periodi di chiusura della struttura** (secondo il calendario degli Asili Nido della Repubblica di San Marino che sarà ufficializzato nel mese di febbraio 2022):

- festività pasquali (gg.3);
- chiusura estiva mese di agosto (gg.10);
- chiusura per corso aggiornamento personale mese di settembre (gg.5);
- festività natalizie (gg.8).

Altri giorni o periodi di chiusura imprevisi verranno comunicati all'impresa dalla Direzione Scuola dell'Infanzia e Servizi socio-educativi per la Prima Infanzia.

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

4. **La qualità e quantità dei pasti forniti saranno accertate, all'atto della consegna, dal personale a tale compito preposto dal Dirigente della Scuola dell'Infanzia e Servizi socio-educativi per la Prima Infanzia, in contraddittorio con il fornitore o il rappresentante dello stesso.** Se la fornitura dovesse risultare, tutta o in parte, di qualità inferiore a quella stabilita o di condizioni diverse da quelle pattuite ovvero fosse inaccettabile per qualunque altra causa, il fornitore sarà tenuto a ritirarla a proprie spese, fatto salvo il risarcimento degli eventuali danni. Costituisce



altrettanto preciso obbligo del fornitore la restituzione, entro e non oltre le ore 12.30 di ciascun giorno, dei pasti e/o degli alimenti corrispondenti alla quantità stabilita e alla qualità richiesta.

5. 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. 6 Adempimenti e obblighi dell'impresa nel corso della fornitura

1. L'impresa nel corso della fornitura dovrà:
 - a) assicurare ogni eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione della fornitura, per quanto di competenza dell'impresa, 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 Direzione Scuola dell'Infanzia e Servizi socio-educativi per la Prima Infanzia;
 - c) rispettare gli obblighi inerenti alla sicurezza dei lavoratori di cui alla Legge 18 febbraio 1998 n.31 e successive modifiche e integrazioni;
 - d) osservare scrupolosamente le normative vigenti, con particolare riferimento a quelle in materia ambientale.
2. L'impresa aggiudicataria è tenuta al corretto trasporto e smaltimento degli eventuali rifiuti prodotti durante l'esecuzione della fornitura in oggetto, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, e si impegna a fornire, su richiesta della Stazione Appaltante, dimostrazione del corretto smaltimento dei rifiuti prodotti.
3. Al termine di ogni consegna l'impresa aggiudicataria deve rilasciare documentazione attestante l'avvenuta regolare fornitura dei beni.

Art. 7 Fatturazione

Le bolle di consegna e le fatture, prodotte conformemente a quanto disposto all'art. 26 del Capitolato Generale di Appalto versione 1-2019, dovranno essere inviate alla Direzione Scuole dell'Infanzia, Servizi Socio Educativi per la Prima Infanzia Via J.H. Dabrowski 47890 San Marino.



Art. 8

Adempimenti ed oneri a carico dell'Amministrazione

1. La Direzione Scuola dell'Infanzia e Servizi socio-educativi per la Prima 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. 9

Controlli sullo svolgimento del servizio

1. Al personale delle strutture oggetto del servizio di fornitura, delegato dal Dirigente della Scuola dell'Infanzia e Servizi socio-educativi per la Prima Infanzia, è demandato il controllo della merce ad essi consegnata al fine di vigilare sul regolare svolgimento delle prestazioni disciplinate dal presente capitolato, nonché la sottoscrizione della documentazione attestante l'avvenuta regolare ricezione dei beni richiesti.

2. Il Dirigente della Scuola dell'Infanzia e Servizi socio-educativi per la Prima Infanzia si riserva la facoltà di sottoporre, periodicamente, campioni degli alimenti ricevuti ad analisi tecniche di laboratorio, avvalendosi degli organi sanitari competenti.

Art. 10
Attrezzature

1. L'impresa aggiudicataria deve risultare perfettamente idonea, organizzata e attrezzata per la gestione del servizio di fornitura, a proprio rischio, attraverso l'utilizzo di mezzi in 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. In particolare, il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato con veicoli appositamente attrezzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione (Decreto 27 aprile 1993 n.68 e s.m.i.), tenuti ben puliti ed esclusivamente destinati a tale uso.