COMUNE DI SESTO CAMPANO (IS)

Ufficio AFFARI GENARALI

Piazza G.d'Uva n. 1 - 86078 C.F. n. 00069850949 - PEC: sestocampano@legalmail.it

---

CAPITOLATO DI APPALTO SERVIZIO MENSA SCOLATICA ALUNNI SCUOLA INFANZIA DI SESTO CAMPANO – ANNI SCOLASTICI 2025/2026 E 2026/2027

Art. 1 –Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato disciplina l'affidamento del servizio di mensa (produzione, confezionamento e distribuzione dei pasti) della Scuola dell'infanzia del Comune di Sesto Campano(IS), iscritti agli anni scolastici 2025- 2026 e 2026/2027.

Art. 2 - Modalità di esecuzione del servizio

Il servizio si effettua:

- A partire da mercoledì 1° ottobre 2025 e fino al 30/06/2027;

Il pranzo dovrà essere servito alle ore stabilite dalla locale autorità scolastica.
I pasti dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo e secondo i menu e le caratteristiche merceologiche indicate dalla competente ASL, confezionati e distribuiti presso la scuola di Sesto Campano sita in Via F. Jovine.

Art. 3 - Numero dei pasti da distribuire

Il numero presumibile dei pasti quantificati in circa 6.000,00 annui.

Detta previsione potrà variare in più e meno nel corso dell'anno scolastico.

Art. 4 - Condizioni generali di appalto

A. Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:

1. fornitura di tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza della tabella dietetica e dei menù settimanale, nonché dell'acqua potabile, del materiale di uso e consumo per la pulizia del refettorio, dei tavoli, delle stoviglie, delle attrezzature e delle apparecchiature;
2. manutenzione delle apparecchiature e attrezzature, elettrodomestici e impianti che l'amministrazione metterà a disposizione per l'esecuzione del servizio;
3. personale sufficiente per garantire la preparazione e distribuzione dei pasti e l'assistenza degli alunni ai refettori, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, della sala da pranzo e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa e di deposito;

B. VARIAZIONI

L'Amministrazione comunale può richiedere alla ditta aggiudicatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, o in casi particolari, pasti monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza.

C. DIETE SPECIALI

La Ditta aggiudicatrice si impegna a fornire:

- "diete speciali" personalizzate per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, previa richiesta scritta dell'Amministrazione comunale corredata da certificato medico vistato dalla competente Azienda U.S.L.;
- Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termo-sigillata contrassegnata dal cognome del bambino e quindi perfettamente identificabile da parte del personale scolastico addetto alla distribuzione del pasto.

D. L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali d'appalto.

1. ***Misure di sanificazione ambientale.***

Detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, ecc. sia al centro di cottura che nelle sale da pranzo. Periodica disinfestazione e derattizzazione, secondo le necessità. Adozione di ogni misura diprotezione dagli insetti e roditori. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.

2. ***Qualità delle materie prime e del servizio mensa.***

Per le materie prime, la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

a) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine ecc. Utilizzo di prodotti di 1ª qualità e scelti tra le migliori marche esistenti in commercio;

b) integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo. Il formaggio deve essere privo di additivi e confezionato in mono-porzioni. I salumi (prosciutto crudo e cotto) dovranno essere ottenuti con masse muscolari integre con la esclusione dei prodotti "ricostruiti" e privi di polifosfati. I prodotti ortofrutticoli freschi dovranno essere sani, puliti e al giusto punto di maturazione. I macinati dovranno essere ricavati da tagli di posteriore di vitellone.

c) la ditta dovrà provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna, o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata presso il centro di cottura da parte del personale incaricato e dovranno essere disponibili per eventuali controlli. I prodotti che vengono acquistati e conservati non debbono riportare una data prossima alla scadenza.

d) è fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;

e) la ditta dovrà altresì limitare l'uso di pelati, conserve o altri prodotti in scatola, preferendo confezioni in vetro.

f) stipula del contratto di assicurazione R.C. a favore degli utenti contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti;

g) Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme stabilite dal decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, di attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari. Ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione alla preparazione e alla somministrazione dei cibi e di tutti gli ingredienti e sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie, suppellettili da tavola e da cucina, sia infine in relazione ai requisiti igienicie sanitari del personale nonché dell'art.59 della L.n.488/99;

h) al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo accurato della qualità e dello stato di conservazione della derrata prima dei suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso la scuola.

Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare.

3. Caratteristiche merceologiche degli alimenti.

FONTI PROTEICHE: la fonte proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che venga rappresentata mediamente una volta alla settimana.

Carne: vanno alternate carne magra di vitellone, di pollo, di tacchino, di coniglio e dimaiale.

Carne bovina: deve essere ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone (scamone, fesa, sotto-fesa, girello, lombo) preferibilmente allevato e macellato in Italia o comunque proveniente da animali abbattuti in stabilimenti CEE. Non deve presentare segni di scongelamento, odori e sapori anomali e impropri.

Carne avicola: i tagli (fuselli, sovra cosce, petto di pollo, fesa di tacchino) devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da recente macellazione e provenire da animali allevati sul territorio comunitario, macellati in stabilimenti CEE. La cute avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica e tessuto muscolare con consistenza sodo- pastosa.

Carne suina: lombo disossato. Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne fresca (color rosa chiaro, consistenza pastosa) e provenire da animali allevati e macellati in Italia o comunque abbattuti in stabilimenti CEE.

Può essere utilizzata la carne macinata per ragù, polpette purché la macinatura si svolga immediatamente prima della cottura.

Cottura: al vapore, su bistecchiera, al forno con utilizzo di latte e/o succo di limone, in umido con aggiunta di pomodoro e di olio a fine cottura senza mai salare la carne prima della cottura.

Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati, tipo filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, seppie, pesca spada in tranci ecc.)

Cottura: lessato o al vapore e condito con olio crudo e prezzemolo, al forno con utilizzo di latte e/o succo di limone o/e olio extravergine d'oliva crudo a fine cottura, al cartoccio, in padella a fondo antiaderente con pangrattato e succo di limone.

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale)

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impegnare per i servizi di cui al presente capitolato sono quelli risultanti dalla tabella dietetica allegata e stabilite dal Responsabile del Servizio Igiene della ASL di Isernia; Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si applicano le norme di igiene vigente in materia alimentare.

Pasta: deve essere utilizzata la pasta di semola, di grano duro e/o integrale con umidità non superiore al 12,50%, sostanze azotate non inferiori al 10,50% e senza impieghi di coloranti, o pasta secca all'uovo o pasta fresca all'uovo semplice o speciale (farcita);

Riso: tipo parboiled per minestre e risotti;

Per la preparazione della pasta e del riso possono essere usate salse di pomodoro, ragù di carne magra, sugo di verdure miste o singole di stagione con aggiunta di olio crudo a fine cottura, brodo di verdure fresche, brodo di carne sgrassato o preferibilmente di estratto vegetale.

Olio: olio di oliva extravergine;

Burro: prodotto con sostanza grassa non inferiore all'82%, acqua non superiore al 16%;

Formaggi: si consiglia l'uso di formaggi esenti da Sali da fusione, da polifosfati aggiunti e conservanti; evitare l'uso di formaggi fusi e preferire sempre quelli D.O.P., formaggi consigliati: mozzarella, fior di latte, caciotta fresca, ricotta di vacca, ricotta di pecora, stracchino, parmigiano, formaggini magri, scamorza, grana padano, parmigiano;

Salumi e insaccati: prosciutto cotto con assenza di polifosfati e privo di lattosio, prosciutto crudo ben stagionato e non salato, bresaola;

Pomodori pelati: con frutto sgocciolato non inferiore al 65%;

Uova: di qualità di tipo "A" e di categoria di peso 4 (gr.55-60)

Cottura: sode, strapazzate in teglia antiaderente o al forno.

Verdura: fresca e di prima qualità; surgelata (piselli, fagiolini, minestrone,); patate: utilizzare solo quelle fresche;
Legumi secchi: ceci, lenticchie, fagioli
Frutta: fresca di stagione, di prima qualità e di pezzatura 60-65;

Pane fresco;
Zucchero: di tipo comune;
Sale: sale marino iodato;
Latte: fresco
Acqua

E) Offerta economica.

Il prezzo unitario del pasto in base di gara è di € 5,00 comprensivo di IVA ed oneri, riportato nell'offerta economica, non è soggetto a variazioni La ditta dovrà sottoscrivere espressamente la rinuncia a ogni condizione di variabilità diprezzo.

Art. 5 - Condizioni particolari dell'appalto

1. *Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.*
   a) Nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio. Si obbliga inoltre ad applicare gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino al loro rinnovo e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci;
   b) i suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale.
2. *Sicurezza del personale addetto al servizio.*
   Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna a osservare tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità.
3. *Concessione in uso dei locali e dei materiali.*
   a) All'impresa saranno concessi in uso gratuito i locali da adibire a cucine, a refettori, senza che gli stessi possano essere diversamente utilizzati;
   b) all'impresa saranno concessi in uso tutti gli impianti di elettrodomestici, le attrezzature che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data di inizio del contratto. L'impresa dovrà prendere in carico, previo controllo, il predetto materiale, sottoscrivendo l'apposito inventario esistente agli atti dell'ufficio;
   c) mentre per l'uso dei predetti impianti non viene richiesto nessun compenso. Resta inteso che l'amministrazione comunale provvederà alla fornitura di energia elettrica, acqua e gas.

Art. 6 - Modalità di pagamento

Il pagamento viene effettuato tramite mandato entro 30 giorni dalla data delle fatture mensili.

Art. 7 - Durata dell'appalto

Il servizio oggetto dell'appalto avrà la durata fino al 30/06/2027.
Sarà cura della ditta aggiudicataria comunicare le date del mese di giugno per i bambini iscritti alla scuola dell'Infanzia.

La ditta aggiudicataria gestirà, sotto il controllo dell'Amministrazione comunale, il servizio dei buoni-mensa che verranno consegnati ai genitori dietro versamento della somma determinata dall'Amministrazione quale costo del servizio a domanda individuale.

L'Amministrazione si riserva di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, a proprio insindacabile giudizio previa comunicazione anche telefonica.

Art. 8 - Osservanza delle clausole contrattuali e penalità

L'Amministrazione comunale controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio. Incaso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso l'amministrazione, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione nella qualità e nella quantità del cibo a seguito dei predetti controlli, o su segnalazione fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali e dalla ASL, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni:

a) alla prima segnalazione una trattenuta pari al 10% del prezzo unitario del pasto, moltiplicato per il numero dei pasti erogati nella mensa della Scuola fino alla data della segnalazione;
b) alla seconda segnalazione la trattenuta, da applicarsi secondo le modalità sopra indicate verrà elevata al 20%;
c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per le maggiori spese sostenute.

Art. 9 – Danni

La ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune e a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente capitolato.
Qualora la ditta non dovesse provvedere al risarcimento dei danni nel termine fissato dalla relativa lettera di notifica, il Comune è autorizzato a provvedere direttamente, salvo trattenuta di pari importo sul compenso da corrispondere alla ditta stessa.

Art. 10 - Esecuzione del servizio

Il servizio di mensa dovrà essere eseguito dalla ditta aggiudicataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente capitolato, con esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

Art. 11 – Controversie

Tutte le vertenze che dovessero sorgere tra il Comune e la ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del contratto, quale sia la loro natura, saranno definite da un Collegio arbitrale costituito da un arbitro scelto da ciascuna parte e da un terzo scelto di comune accordo, o in difetto, dal Presidente dei Tribunale di Isernia.
Il Collegio arbitrale giudicherà secondo le regole del diritto giusto quanto disposto dagliarticoli 806 e seguenti dei Codice di Procedura Civile.
Il giudizio arbitrale sarà inappellabile e obbligherà le parti. La parte soccombente dovrà accollarsi le spese di giudizio.

Art. 12 -Risoluzione del contratto.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 del C.C. Ie seguenti ipotesi:

- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro di cottura;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo secondo il D.L.gs. n. 155/97**;**
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- casi di gravi intossicazioni alimentari;
- inosservanza delle norme di Legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- interruzione non motivata della fornitura-servizio;

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione comunale in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Art. 13 - Domicilio dell'appaltatore

L'appaltatore deve eleggere domicilio per la durata del contratto, per tutti gli atti del medesimo, nel Comune di Pesche (IS).
Tutte le notifiche possono essere fatte alla persona dell'appaltatore o alla persona che lo rappresenti nella condotta del servizio nel domicilio eletto.

Art. 14 - Sottoscrizione clausole onerose

L'appaltatore dichiara esplicitamente di accettare ai sensi dell'art. 1341, secondo comma, del Codice di Procedura Civile, gli articoli 4, 5 e 10 del presente capitolato.

Sesto Campano, 18 agosto 2025

IL RESPONSABILE DEL
SERVIZIO AMMINISTRATIVO
f.to Luciano Bonafiglia