



COMUNE DI ISEO
Provincia di Brescia

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
“SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO”
a basso impatto ambientale – D.M. 10 marzo 2020
PERIODO 01.07.2021 – 30.06.2024 CON OPZIONE DI RINNOVO

ART. 1 OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica e pasti a domicilio (servizio di preparazione e consegna dei pasti con "legame caldo-freddo") del Comune di Iseo per il periodo 01.07.2021 - 30.06.2024 con opzione di rinnovo annuale per un ulteriore triennio (3+1+1+1).

Il servizio è rivolto agli aventi diritto tra gli alunni ed insegnanti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado site nel territorio comunale e per gli alunni frequentanti i grest estivi organizzati dal Comune di Iseo.

L'appalto comprende anche il servizio di preparazione e consegna a domicilio di pasti per gli adulti. La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere all'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito nel capitolato generale e speciale, in particolare:

- l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- la preparazione, la cottura, il trasporto e la consegna in pluriporzione per le mense scolastiche;
- in tutti i plessi lo scodellamento dei pasti con modalità servizio al tavolo e la pulizia ordinaria dei locali di refezione e dei locali dispensa;
- al lavaggio delle stoviglie (piatti, posate e bicchieri) presso i plessi scolastici dotati di lavastoviglie;
- per i pasti a domicilio: consegna al domicilio dell'utente in contenitori monoporzione termici.

ART. 2 DETERMINAZIONE IMPORTI DI GARA

Gli importi di gara sono così determinati:

IMPORTO ANNUALE (iva esclusa)	n. anni	importo a base d'asta	oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	IMPORTO DI GARA (Iva esclusa)	N. ANNI RINNOVO	IMPORTO opzione di rinnovo con oneri della sicurezza	% opzione106 comma 1 lett a) e/o b)	importo (Iva esclusa) opzione 106 comma 1 lett a)	n. mesi proroga tecnica	importo proroga tecnica --- mesi (IVA esclusa)	totale procedura (IVA esclusa)
€ 440.000,00	3	€ 1.320.000,00	€ 600,00	€ 1.320.600,00	3	€ 1.320.600,00	10,00%	€ 132.060,00	6	€ 220.000,00	€ 2.993.260,00

L'importo relativo all'opzione art. 106 D.Lgs 50/2016 potrà essere utilizzato per:

- aumenti dovuti alla gestione del servizio durante l'emergenza sanitaria da Covid-19;
- attivazione di ulteriori servizi di ristorazione per minori, anziani e/o utenti segnalati dai servizi sociali;

- attivazione di ulteriori servizi in caso di emergenze e/o calamità naturali o altri eventi imprevisti ed imprevedibili;
- servizio di sorveglianza durante i pasti e/o servizi ulteriori di pulizia e/o sanificazione dei refettori e/o delle aule.

ART. 3 TIPOLOGIA DELL'UTENZA E NUMERO PASTI

MENSE SCOLASTICHE E GRETTI ESTIVI

Il numero dei pasti settimanali è specificato all'articolo 4 ed è solo indicativo e non impegna l'Ente appaltante, avendo il solo fine della formulazione dell'offerta ed essendo condizionato all'effettivo calendario scolastico, il quale si svolge nel periodo indicativamente compreso tra il 1° settembre ed il 30 giugno, oltre ai gressi che si svolgono nei mesi estivi.

PASTI A DOMICILIO

Periodo di erogazione del servizio: tutti i giorni, comprese le festività.

I pasti giornalieri, da consegnare al domicilio, sono circa n. 30 per 365 giorni all'anno.

L'ammontare globale annuo dei pasti da fornire è indicativamente di n. 10.950.

La stima dei pasti effettuata in questo articolo è del tutto indicativa e potrà subire variazioni, anche significative, in aumento o in diminuzione, fino addirittura ad azzerarsi in alcuni casi, sulla base di una serie di fattori non integralmente prevedibili quali, ad esempio, le effettive iscrizioni ai servizi, le determinazioni strategiche che verranno assunte di volta in volta dalle organizzazioni scolastiche e dai servizi scolastici e sociali comunali, etc. Pertanto, in virtù di tali variazioni, l'appaltatore è tenuto a fornire i pasti al prezzo offerto, indipendentemente dal numero degli stessi, senza che possa trarne argomento per modificare la qualità del servizio e senza chiedere compensi o rimborsi non contemplati nel presente Capitolato Speciale.

ART. 4 VALORE DELL'APPALTO E IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo del pasto, posto a base di gara, è il seguente:

- € 4,90 oltre IVA per il servizio di refezione scolastica (comprensivo di pasti per gli insegnanti e per i gressi estivi).
- € 6,90 oltre IVA per il servizio di pasti a domicilio, comprensivo di trasporto e consegna al domicilio degli utenti.

Il prezzo del pasto è da intendersi quale corrispettivo onnicomprensivo e remunerativo di tutti gli oneri, espressi e non dal Capitolato Generale e Speciale, compresi i costi a garanzia dell'applicazione dei criteri minimi ambientali di cui all'art. 34 c. 1 e 2 del D. Lgs. 50/2016, con esclusione dei costi legati al protocollo covid-19, i quali in caso di necessità saranno oggetto di apposita trattativa tra Stazione Appaltante e Operatore Economico.

A seguito di redazione del documento di "Individuazione dei rischi e misure adottate per eliminare le interferenze (DUVRI)" è emerso che i costi per la sicurezza da rischi di interferenze sono pari a 200,00 annui.

ART. 5 UBICAZIONE DEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE

I plessi scolastici interessati sono i seguenti:

PLESSO	LUOGO	INDIRIZZO	MODALITA' DI SERVIZIO	PASTI SETTIMANALI indicativi (esclusi pasti insegnanti)
SCUOLA DELL'INFANZIA DI ISEO	ISEO	V.le Repubblica	Al tavolo (servizio effettuato dal lunedì al venerdì)	500
SCUOLA DELL'INFANZIA DI CLUSANE	CLUSANE	Via S. Pertini	Al tavolo (servizio effettuato dal lunedì al venerdì) <u>tutti i giorni si effettua il doppio turno</u>	300
SCUOLA DELL'INFANZIA DI PILZONE	PILZONE	Via Volontari del Sangue	Al tavolo (servizio effettuato dal lunedì al venerdì)	200
SCUOLA PRIMARIA DI ISEO	ISEO	Via Cerca	Al tavolo (servizio effettuato dal lunedì al venerdì). Nei giorni di <u>lunedì, mercoledì e venerdì si effettua il doppio turno</u> con circa 250 alunni, nei giorni di martedì e giovedì con circa 30 alunni	750 60
SCUOLA PRIMARIA DI CLUSANE	CLUSANE	Via G. Pascoli	Al tavolo (servizio effettuato dal lunedì al venerdì)	625
SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO DI ISEO	ISEO	Via Pusterla	Servizio effettuato con pasti monoporzione nei giorni di martedì e giovedì	30

GREST ESTIVI

PLESSO	LUOGO	INDIRIZZO	MODALITA' DI SERVIZIO	PASTI GIORNALIERI indicativi
GREST presso Scuola Primaria di Iseo e/o Centro Sportivo Sassabanek	ISEO	Via Cerca – Loc. Colombera	Al tavolo e/o in monoporzione	80 per n. 6 settimane
GREST presso Scuola dell'Infanzia di Iseo o Scuola dell'Infanzia di Clusane	ISEO / CLUSANE	Viale Repubblica Via S. Pertini	Al tavolo	60 per n. 4/6 settimane

ART. 6 DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DI EMERGENZA

Il concorrente aggiudicatario dovrà disporre al momento della presentazione dell'offerta, di un centro di cottura adeguato al servizio, collocato alla distanza non superiore a 45 minuti dalla scuola primaria di Iseo (Via Cerca n. 10).

Il concorrente aggiudicatario dovrà disporre, prima dell'avvio dell'appalto di un centro di cottura di emergenza, disponibile per tutta la durata dell'appalto, collocato alla distanza non superiore a 1 e 30 minuti dalla scuola primaria di Iseo (Via Cerca n. 10), al fine di assicurare che tra la produzione e la distribuzione dei pasti siano garantite al massimo le qualità organolettiche delle pietanze.

Il centro di cottura di emergenza dovrà avere una capacità produttiva residua non inferiore al numero complessivo di pasti richiesto dal singolo lotto maggiorato del 15% pasti/giorno e dovrà essere predisposto alla veicolazione di pasti scolastici ed extrascolastici (pasti a domicilio). L'effettivo tempo di percorrenza sarà comprovato dal servizio Google Maps.

ART. 7 PRENOTAZIONE DEI PASTI – RILEVAZIONE DELLE PRESENZE

Il Comune di Iseo gestisce il sistema di rilevazione pasti della refezione scolastica nel seguente modo: le bidelle raccolgono i dati della presenza giornaliera degli alunni attraverso l'utilizzo di tablet che permettono di comunicare in tempo reale i dati al Centro Cottura. Le presenze giornaliere, suddivise per plesso e tipologia d'utenza, verranno comunicate ogni mattina entro le ore 9.30 dal personale incaricato della scuola direttamente al centro di cottura mediante tablet.

La prenotazione del pasto a domicilio avviene a cadenza settimanale a mezzo schema riportante il menù scelto dall'utente.

ART. 8 ALLESTIMENTO DEI REFETTORI

Il personale dell'I.A. dovrà provvedere alla preparazione dei tavoli dei refettori segue:

- una tovaglietta monouso ed almeno un tovagliolo in carta per ogni utente, piatto piano, piatto fondo, bicchiere in vetro, posate in acciaio inox 18/10 (cucchiaio, forchetta, coltello).

La Ditta Appaltatrice prende in consegna i locali e le attrezzature esistenti nei diversi plessi scolastici di proprietà del Comune di Iseo e si impegna ad integrarne l'attrezzatura esistente.

Sono a carico della Ditta Appaltatrice la manutenzione ordinaria e straordinaria necessaria alla riparazione delle attrezzature.

La Ditta Appaltatrice si assume la responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali dovuti ad incuria.

I locali e le attrezzature di cui sopra saranno restituiti alla scadenza dell'appalto nel medesimo stato in cui sono stati consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso.

ART. 9 FORNITURA DELL'ACQUA

L'appalto comprende la fornitura di acqua in bottiglia biodegradabile e compostabile da un litro e mezzo nelle scuole e da ½ litro per i pasti a domicilio.

ART. 10 PASTI A DOMICILIO – COMPOSIZIONE

Per il pasto a domicilio, dovrà essere predisposto un menù giornaliero articolato su 4 settimane, da comunicare al Comune con cadenza mensile e ogni singolo pasto dovrà essere così composto:

- un primo piatto a scelta tra quattro preparazioni con alternativa di un piatto in bianco o minestra che dovranno sempre essere disponibili;
- un secondo piatto a scelta tra quattro preparazioni a base di carne o di pesce con alternativa di formaggi o salumi affettati che dovranno sempre essere disponibili;
- un contorno a scelta tra tre preparazioni di cui sempre una cruda;
- pane o crackers o grissini;
- frutta o dessert o yogurt o mousse;
- acqua frizzante e/o naturale o vino

La ditta dovrà inoltre fornire il necessario quantitativo di condimento necessario: olio, aceto, sale e limone.

Le grammature da somministrare all'utenza adulta, non prevista dalle indicazioni del S.I.A.N. dell'ATS competente, non potranno essere inferiori alle grammature previste per la scuola secondaria di I grado aumentate del 15%.

ART. 11 MODALITÀ DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti sempre in giornata.

I pasti già suddivisi scuola per scuola, dovranno essere trasportati dal Centro Cottura ai plessi scolastici in appositi contenitori termici sigillati forniti dall'impresa appaltatrice aventi caratteristiche tali da garantire le temperature previste dalla normativa vigente.

I pasti a domicilio dovranno essere consegnati al domicilio di ogni utente e confezionati in contenitori termici personalizzati.

In ogni plesso scolastico, il personale a carico della Ditta Appaltatrice provvederà all'approntamento dei locali mensa e dispensa, al condimento, allo scodellamento dei pasti, nonché alla successiva pulizia delle stoviglie e dei locali stessi. La pulizia ordinaria dovrà essere effettuata secondo le modalità indicate nel capitolato generale.

L'azienda appaltatrice si impegna a consegnare i primi piatti in bianco e ad effettuare il condimento nei plessi scolastici.

Per quanto concerne la sola scuola dell'infanzia, al fine di agevolare l'operato del personale docente, consentendo nel contempo ai bambini di consumare derrate calde con un servizio più rapido, potrebbe essere richiesta una spezzettatura a monte di tutti i secondi piatti destinati ai bambini, in modo da vanificare l'uso del coltello a tavola. Le operazioni di taglio dovranno essere condotte nei locali del Centro Cottura a carico dell'azienda appaltatrice. Per quanto riguarda la frutta la stessa dovrà essere sbucciata dal personale della ditta presso i locali mensa.

L'Amministrazione si riserva di richiedere, in situazioni di particolare emergenza, la fornitura di pasti in monoporzione anche per le istituzioni scolastiche.

ART. 12 LOCALI

L'A.C., per lo svolgimento del servizio oggetto del presente appalto, mette a disposizione per l'intera durata del contratto ed esclusivamente per il servizio di cui in oggetto, i locali e le attrezzature attualmente in uso e adibiti allo scopo, come indicato nell'Allegato "Planimetrie".

ART. 13 ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA PASTI

Il piano organizzativo del trasporto dei pasti dovrà indicare le modalità e procedure di sanificazione dei contenitori nonché il servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro delle dotazioni necessarie e deve impiegare personale e mezzi in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ai requisiti previsti dal capitolato generale.

Le dichiarazioni sui tempi di percorrenza proposte nel P.O.T. devono essere oggettivate utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web: <https://www.google.it/maps>

La ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto fissato presso ogni singola scuola, in relazione all'orario scolastico stabilito (indicativamente ore 12.00 scuola infanzia, ore 12.30 scuola primaria, ore 13.00 scuola secondaria di I°).

I pasti a domicilio dovranno essere consegnati al domicilio non più tardi delle ore 11.45.

ART. 14 ORGANICO

Per ogni refettorio dovrà essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari ad almeno 1 addetto ogni 40 bambini.

ART. 15 SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso nei termini stabiliti dall'art. 105 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. e dovrà essere espressamente indicato nell'offerta la volontà di avvalersi di tale facoltà e la parte di appalto che si intenda eventualmente subappaltare.

L'attività di trasporto e consegna dei pasti può essere oggetto di subappalto.

ART. 16 GESTIONE DEL SERVIZIO IN EMERGENZA COVID-19

La ditta deve rendersi disponibile ad effettuare il servizio durante l'emergenza da Covid-19.

A titolo informativo si elencano le modalità di erogazione del servizio durante l'anno scolastico 2020-2021 in corso:

- Infanzia di Iseo: consumazione del pasto in aula con piatti in ceramica, posate in acciaio, bicchiere di vetro e bottiglietta ½ acqua
- Infanzia di Clusane: consumazione del pasto in aula con piatti in ceramica, posate in acciaio, bicchiere di vetro e bottiglietta ½ acqua
- Infanzia di Pilzone: consumazione del pasto in due refettori (uno per sezione) con piatti in ceramica, posate in acciaio, bicchiere di plastica alimentare lavabile e bottiglietta ½ acqua
- Primaria di Iseo: consumazione del pasto in aula con vassoio multiporzione monouso, posate in acciaio e bottiglietta ½ acqua
- Primaria di Clusane: consumazione del pasto in due refettori con piatti in ceramica, posate in acciaio, bicchiere di vetro e bottiglietta ½ acqua
- Secondaria di Iseo: consumazione del pasto monoporzione in aula

La ditta aggiudicataria dovrà concordare con la Stazione Appaltante, prima dell'inizio dell'anno scolastico 2021-2022, l'eventuale aumento di costo legato alla situazione emergenziale.

L'aumento di costo ammesso riguarda unicamente i maggiori oneri documentati in materia di personale per la gestione del pasto in aula anziché nel refettorio ed il rimborso del costo di acquisto dei vassoi multiporzione.