



# COMUNE DI BASSANO BRESCIANO

Provincia di Brescia

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO"

A basso impatto ambientale – D.M. 10 marzo 2020

PERIODO 01.09.2022 – 31.08.2026

CON OPZIONE DI RINNOVO

### ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica e pasti a domicilio (servizio di preparazione e consegna dei pasti con "legame caldo-freddo) costituito da: preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti, sanificazione della cucina e dei locali mensa come e quando previsto dalla normativa vigente, per il Comune di Bassano Bresciano.

Il servizio è rivolto agli aventi diritto tra gli alunni ed insegnanti delle scuole dell'infanzia e primaria site nel territorio comunale.

L'appalto comprende anche il servizio di preparazione di pasti per gli adulti e consegna a domicilio.

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 e al loro stoccaggio;
- la preparazione, la cottura, il trasporto e la consegna in pluriporzione per le mense scolastiche in base al numero di presenze giornaliere;
- 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.
- al reintegro di stoviglie, bicchieri, posateria per tutti gli utenti;
- alla fornitura delle attrezzature e del materiale di sanificazione, detergenti e disinfettanti;
- ad effettuare la distribuzione del pasto agli utenti in collaborazione con il personale della scuola;
- alla pulizia e rigoverno della cucina e materiali, attrezzature, pentolame;
- alla sanificazione dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti;
- alla fornitura o reintegro di pentole, utensileria di cucina, contenitori termici, contenitori monouso per diete o pasti trasportati

### 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	% opzione 106 comma 1 lett a) 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)
€ 125.125	4	€ 500.500	€ 5.500	€ 506.000	4	€ 506000	19%	€ 96140	6	€ 63250	€ 1171390

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 imprevedibili;
- servizio di sorveglianza durante i pasti e/o servizi ulteriori di pulizia e/o sanificazione dei refettori e/o delle aule.

### **ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO**

Il contratto avrà durata per gli anni scolastici 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026 con opzione di rinnovo per ulteriore quadriennio (4 + 4).

Alla scadenza del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà riconsegnare in buono stato i locali con gli impianti e le attrezzature.

La stoviglieria e quant'altro acquistato dall'Impresa per l'espletamento del servizio al termine dell'appalto rimarrà di proprietà del Comune di Bassano Bresciano.

### **ART. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA E NUMERO PASTI**

L'utenza è composta dagli alunni e dai docenti della Scuola dell'Infanzia Comunale e Statale e dagli alunni della Scuola Primaria, oltre a soggetti segnalati dall'Ufficio servizi sociali del Comune di Bassano Bresciano.

#### *MENSE SCOLASTICHE*

Il numero dei pasti settimanali è specificato all'articolo 6 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.

#### *PASTI A DOMICILIO*

Periodo di erogazione del servizio: dal lunedì al venerdì, escluse le festività.

I pasti giornalieri, da consegnare al domicilio, sono circa n. 14 per 250 giorni all'anno.

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.5 – VALORE DELL'APPALTO E IMPORTO A BASE DI GARA**

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

€ 4,55 oltre IVA per il servizio di refezione scolastica (comprensivo di pasti per gli insegnanti).

€ 4,55 oltre IVA per il servizio di pasti a domicilio.

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 euro 1.375,00 annui.

### **ART. 6 - UBICAZIONE DELLA CUCINA DEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE**

I plessi scolastici interessati sono i seguenti:

<i>PLESSO</i>	<i>LUOGO</i>	<i>INDIRIZZO</i>	<i>MODALITA'DI SERVIZIO</i>	<i>PASTI SETTIMANALI indicativi (esclusi pasti insegnanti)</i>
SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE E COMUNALE	BASSANO BRESCIANO	VIA MARTINENGO 26	Al tavolo (servizio effettuato dal lunedì al venerdì)	250
SCUOLA PRIMARIA	BASSANO BRESCIANO	VIA MARTINENGO 28	Al tavolo (servizio effettuato dal lunedì al venerdì) <u>tutti i giorni si effettua il doppio turno</u>	350

Gli edifici e le relative pertinenze sono costituiti:

- la Cucina di proprietà del Comune di Bassano Bresciano, comprensiva di impianti, arredi, attrezzature, è situata a Bassano Bresciano via Martinengo 26, presso la scuola dell'Infanzia.

Gli edifici e le relative pertinenze costituenti i refettori/locali mensa di proprietà del Comune di Bassano Bresciano, comprensivi di arredi e attrezzature, sono situati presso:

- Scuola dell'Infanzia via Martinengo 26
- Scuola Primaria (refettorio) via Martinengo 30);

#### **Scuola Infanzia e Scuola Primaria**

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso la cucina della scuola dell'Infanzia di via Martinengo 26, il condimento e il trasporto con carrelli termici a cura del personale dell'Impresa, nonché la distribuzione dei pasti agli utenti con la collaborazione del personale della scuola.

Per ogni utente dovrà essere fornita la posateria necessaria, nel rispetto della normativa igienico-sanitaria di riferimento.

Il materiale sopra indicato, ad integrazione e sostituzione dell'esistente, dovrà essere fornito dall'Impresa senza alcun aggravio di costo per l'Amministrazione.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'Impresa deve provvedere al lavaggio delle stoviglie, nonché al riordino, pulizia e sanificazione del locale cucina. L'Impresa dovrà provvedere inoltre alla sanificazione dei locali mensa utilizzati per lo svolgimento del servizio come e quando previsto dalla normativa vigente.

#### **ART. 7 - 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 dal Comune di Bassano Bresciano.

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 dal Comune di Bassano Bresciano, 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. 8 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

Le date per il servizio di ristorazione scolastica sono quelle fissate dal calendario scolastico definito dall'Istituto Comprensivo Statale di Verolanuova.

## **ART. 9 – MODALITÀ DI PRENOTAZIONE DEI PASTI E INCASSO RETTE**

Le presenze per il servizio di ristorazione scolastica sono segnalate dal personale ausiliario dei vari plessi alla cucina e/o al centro cottura di riferimento entro le ore 08.30.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa dovrà immediatamente provvedere alla consegna dei pasti mancanti.

La prenotazione per i pasti a domicilio è fornita dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Bassano Bresciano.

Il Comune di Bassano Bresciano provvederà direttamente alla gestione delle tariffe e all'incasso delle rette.

## **ART. 10 – ORARI DI CONSEGNA E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

La consegna dei pasti deve essere effettuata con un anticipo non superiore a 5 minuti rispetto all'inizio del consumo dei pasti nelle diverse scuole.

Gli orari di distribuzione nei vari plessi sono:

Scuola dell'Infanzia: ore 12.00

Scuola Primaria (primo turno) ore 12.00

Scuola Primaria (secondo turno) ore 13.00

Altri Utenti ore 11.30

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, ed annualmente verificati con le rispettive scuole, salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordate con il Comune di Bassano Bresciano.

## **ART.11 - 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 Bassano Bresciano 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. 12 - 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. 13 - 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 con alternativa di un piatto in bianco o minestra che dovranno sempre essere disponibili;
- ✓ un secondo piatto base di carne o di pesce con alternativa di formaggi o salumi affettati che dovranno sempre essere disponibili;
- ✓ un contorno caldo;
- ✓ pane o crackers o grissini;
- ✓ frutta o dessert o yogurt o mousse;
- ✓ acqua frizzante e/o naturale

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

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. 14 - 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. 15 – 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. 16 - 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 12.00 scuola primaria (primo turno), ore 13.00 scuola primaria (secondo turno)).

I pasti a domicilio dovranno essere approntati non più tardi delle ore 11.30.

#### **ART. 17 - ORGANICO**

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

---

## **ART. 18 – 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. 19 - 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 2021-2022 in corso:

- I. Infanzia: consumazione del pasto in due refettori (uno per scuola) con piatti inceramica, posate in acciaio, bicchiere di plastica alimentare lavabile e bottiglietta ½ acqua
- II. Primaria (classe IV): consumazione del pasto in aula con vassoio multiporzione monouso, posate usa e getta e bottiglietta ½ acqua
- III. Primaria (restanti classi suddivise in due turni): consumazione del pasto in due turni con piatti in ceramica, posate in acciaio, bicchiere di vetro e bottiglietta ½ acqua

La ditta aggiudicataria dovrà concordare con la Stazione Appaltante, prima dell'inizio dell'anno scolastico 2022-2023, 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.