



COMUNE DI URAGO D'OGLIO

PROVINCIA DI BRESCIA

Piazza G. Marconi 26 - CAP. 25030 - Telefono 030717114 int. 7 - Fax 030717016

e-mail: servizisociali@uragodoglio.gov.it

PEC: protocollo@pec.comune.uragodoglio.bs.it

C.F. 00958050171 – P.IVA 00591780986

CAPITOLATO SPECIALE
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
a basso impatto ambientale ai sensi D.M. 10 marzo 2020
periodo: dal 09/2021 al 06/2024 con opzione di rinnovo per un ulteriore triennio

APPROVATO CON DETERMINAZIONE N. 113 DEL 20/04/2021

INDICE

- ART. 1 OGGETTO DELL’APPALTO
- ART. 2 DURATA DELL’AFFIDAMENTO
- ART. 3 TIPOLOGIA DELL’UTENZA E NUMERO PASTI
- ART. 4 SEDI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO – ORARIO TRASPORTO E CONSEGNA PASTI
- ART. 5 SISTEMA DI RILEVAZIONE DELLE PRESENZE
- ART. 6 IMMOBILI E ATTREZZATURE
- ART. 7 MIGLIORIE CONTRATTUALI
- ART. 8 RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI
- ART. 9 VALORE DELL’APPALTO E IMPORTO A BASE DI GARA
- ART. 10 ADOZIONE ULTERIORI MISURE DURANTE IL PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA COVID-19
- ART. 11 CENTRO COTTURA DI EMERGENZA
- ART. 12 RINVIO AL CAPITOLATO GENERALE

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato speciale d'appalto disciplina l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni e il personale docente avente diritto al pasto della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado di Urago d'Oglio.

L'affidamento del servizio comprende:

- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti in legume fresco-caldo pluriporzione presso il centro cottura idoneo dell'I.A.;
- trasporto dei pasti dal centro cottura ai plessi scolastici indicati all'art. 4 in contenitori isotermitici;
- preparazione delle aule adibite a mensa scolastica (refettori);
- scodellamento e distribuzione dei pasti agli alunni;
- fornitura, gestione e manutenzione degli impianti di erogazione acqua minerale naturale microfiltrata da installarsi, uno per ciascun refettorio, a cura dell'I.A.;
- fornitura di carrelli scaldavivande in quantità adeguata, del termometro a sonda per il controllo della temperatura degli alimenti, degli utensili di cucina (ad es. mestoli, schiumarole, scolapasta, palette, servi-spaghetti, pinze, forchettoni, fruste, colini, passatutto, cucchiai in acciaio, etc.) e di quanto eventualmente necessario per il corretto espletamento del servizio;
- fornitura di tovagliette, tovaglioli, piatti in melamina, bicchieri, posate d'acciaio e brocche dell'acqua, il tutto in quantità adeguata all'utenza, per i refettori siti nei plessi delle scuole primaria e secondaria;

Poiché i locali mensa due plessi scolastici non dispongono di lavastoviglie, l'I.A. dovrà:

- provvedere al ritiro, pulizia e lavaggio quotidiano dei contenitori, brocche, stoviglie e posate presso il proprio centro cottura;
- in alternativa al punto precedente si potrà prevedere, a cura dell'I.A., la fornitura di una lavastoviglie presso il plesso scolastico della scuola primaria oppure utilizzare tovagliette e tovaglioli, posate, piatti e bicchieri biodegradabili e compostabili, in tutto in quantità adeguata all'utenza, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 formate da biopolimeri derivanti da amidi generali (mater BI) che, a fine pasto, possono essere raccolte assieme ai resti di cibo con il rifiuto umido;
- provvedere alla pulizia finale di ogni attrezzatura e/o accessorio impiegati per il servizio, comprensiva della fornitura dei relativi prodotti di pulizia;
- provvedere allo sparecchio dei tavoli e sollevamento delle sedie - smaltimento dei rifiuti negli appositi contenitori; nel caso di utilizzo di stoviglie biodegradabili e compostabili, smaltimento delle stesse insieme ai resti del cibo;
- pulizia e riordino dei locali refettorio;
- pulizia e lavaggio dei pavimenti.

ART. 2

DURATA DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto ha la durata per gli anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 con decorrenza dal mese di settembre 2021 e sino al mese di giugno 2024, con opzione di rinnovo per ulteriori tre anni scolastici.

Le date di effettivo avvio del servizio e di sua cessazione, per ciascuno degli anni scolastici, verranno tempestivamente confermate alla ditta aggiudicataria, in relazione all'approvazione del relativo calendario scolastico. Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del Codice, durante il periodo di durata contrattuale la stazione appaltante si riserva la facoltà, nel corso di esecuzione del contratto, di aumentare o diminuire le prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo contrattuale.

ART. 3

TIPOLOGIA DELL'UTENZA E NUMERO PASTI

Il numero approssimativo dei pasti da fornire, comprensivo di studenti e personale docente, risulta così determinato:

- SCUOLA PRIMARIA

Giorni fornitura servizio: da lunedì a venerdì

Media pasti giornalieri: n. 75 circa

Media pasti mensili: n. 1.500 circa

- **SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO**

Giorni fornitura servizio: lunedì, mercoledì e venerdì

Media pasti giornalieri: n. 25 circa

Media pasti mensili: 300 circa

	ANNO SCOLASTICO 1			ANNO SCOLASTICO 2			ANNO SCOLASTICO 3		
TIPOLOGIA PASTO	N. PASTI MENSILI	N. MESI	N. PASTI ANNO SCOLASTICO	N. PASTI MENSILI	N. MESI	N. PASTI ANNO SCOLASTICO	N. PASTI MENSILI	N. MESI	N. PASTI ANNO SCOLASTICO
SCUOLA PRIMARIA	1500	9	13500	1500	9	13500	1500	9	13500
SCUOLA SUPERIORE DI 1 GRADO	300	9	2700	300	9	2700	300	9	2700
totale			16200			16200			16200
totale 3 anni scolastici	48600								

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo comprensivo degli oneri non soggetti a ribasso
1	Refezione scolastica: preparazione, cottura, confezionamento dei pasti in legame fresco-caldo pluriporzione, trasporto e somministrazione presso i refettori delle scuole primaria e secondaria di primo grado	55524000-9	principale	€ 257.780,00

A titolo indicativo si prevede per il periodo di riferimento (che va dal mese di settembre 2021 fino al mese di giugno 2024) la fornitura di n. 48.600 pasti presunti per gli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024 (n. 16.200 pasti presunti stimati per ogni singolo anno scolastico).

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'Impresa appaltatrice è tenuta 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

SEDI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO – ORARI TRASPORTO E CONSEGNA PASTI

La fornitura dei pasti dovrà essere effettuata presso i refettori delle seguenti sedi scolastiche:

- SCUOLA PRIMARIA di Urago d'Oglio con ingresso da via Enrico Fermi n. 20
- SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO di Urago d'Oglio con ingresso da via Umberto I n. 69

I pasti dovranno essere serviti non appena terminate le lezioni scolastiche ovvero alle ore 12:30 per la scuola primaria e alle ore 13:00 per la scuola secondaria di primo grado.

Per l'approntamento di ogni singolo refettorio e scodellamento delle pietanze deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione dei pasti pari ad almeno n. 1 addetto ogni n. 60 utenti.

ART. 5

SISTEMA DI RILEVAZIONE DELLE PRESENZE

Il Comune di Urago d'Oglio gestisce il sistema di rilevazione dei pasti tramite il personale scolastico che raccoglie i dati della presenza giornaliera degli alunni inserendoli in una piattaforma informatica in cloud messa a disposizione del Comune e accessibile, per la consultazione, anche da parte dell'Impresa aggiudicataria. Il personale scolastico comunica telefonicamente entro le ore 9:30 al Centro di Cottura dell'impresa aggiudicataria i dati delle presenze giornaliere in mensa.

ART. 6

IMMOBILI E ATTREZZATURE

L'Amministrazione comunale per lo svolgimento del servizio di refezione scolastica oggetto del presente appalto mette a disposizione, per l'intera durata del contratto ed esclusivamente per tale servizio, i locali e le attrezzature attualmente in uso e adibiti allo scopo, come indicato nelle allegate "Planimetrie".

L'I.A. si impegna a non portare, per nessun motivo, fuori dai locali della mensa i beni avuti in consegna, di farne buon uso e di riconsegnarli in ottimo stato ed in perfetta efficienza, salvo deterioramento d'uso.

La fornitura e l'integrazione di attrezzature (contenitori termici, carrelli, piccoli elettrodomestici ecc.), di materiali (stoviglie, posateria, pentolame, utensileria ecc.) e di arredi (armadietti per il personale, scaffalature ecc.) che si rendessero necessarie durante la gestione, saranno a totale carico dell'I.A.

Antecedentemente alla data di inizio del servizio verrà effettuata una ricognizione dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi con verbali redatti a cura delle parti contraenti. Il relativo inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto e sottoscritto da entrambi i contraenti. I locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi di cui sopra verranno presi in consegna dall'I.A. all'inizio dell'appalto.

Saranno a carico dell'I.A. il trasporto e l'installazione delle apparecchiature fornite, nonché tutte le opere eventualmente necessarie per la loro installazione.

Art. 7

MIGLIORIE CONTRATTUALI

Il I.A. deve mettere in atto le migliorie proposte in sede di gara, se accettate dal Comune di Urago d'Oglio, entro il tempo massimo indicato in sede di offerta. Nel caso in cui le migliorie proposte dall'I.A. non fossero accolte dall'A.C., l'I.A. deve mettere in atto le migliorie richieste dall'A.C. per un importo pari al costo delle migliorie proposte in sede di offerta.

ART. 8

RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

I rifiuti devono essere depositati in idonei ed appositi contenitori e pattumiere forniti dal Comune che dovranno essere mantenuti in buone condizioni igieniche e facilmente pulibili e disinfettabili. Dovrà essere garantita la raccolta differenziata dei rifiuti prevista dall'Amministrazione comunale. I contenitori contenenti le diverse tipologie di rifiuti, devono essere posti nei luoghi appositi per la raccolta al di fuori dell'immobile, secondo la calendarizzazione stabilita dall'Amministrazione comunale.

ART. 9

VALORE DELL'APPALTO E IMPORTO A BASE DI GARA

Il costo unitario del pasto posto a base di gara è pari ad € 5,30 oltre all'IVA.

Il prezzo del pasto è da intendersi quale corrispettivo unitario onnicomprensivo e remunerativo di tutti gli oneri, espressi nel precedente art. 1 del capitolato speciale, compresi i costi a garanzia dell'applicazione dei criteri minimi ambientali di cui all'art. 34, commi 1 e 2, del D.lgs. 50/2016, con esclusione di eventuali ulteriori costi legati all'attuazione di protocolli di sicurezza sanitaria covid-19 così indicato nel successivo art. 10.

L'importo complessivo presunto per l'intera durata triennale del contratto è stimato in **€ 257.780,00 + iva 4%** di cui € 200,00 per oneri della sicurezza derivanti da rischi per interferenza non soggetti a ribasso.

Tale importo è determinato moltiplicando l'importo a base di gara del singolo pasto (€ 5,30) per il numero dei pasti stimati per tutto il periodo di durata del servizio, così come indicato nel precedente art. 3.

ART. 10

ADOZIONE ULTERIORI MISURE DURANTE IL PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA DA COVID-19

Durante il periodo dell'emergenza sanitaria covid-19, in accordo con l'Istituto Comprensivo, al fine di garantire i protocolli di sicurezza sanitaria vengono previste le seguenti ulteriori misure, che saranno oggetto di successivi accordi tra le parti:

- il servizio mensa potrà essere svolto sia nei refettori che in eventuali aule adiacenti i refettori medesimi;
- i pasti verranno serviti in vassoi monoporzione in materiale mater BI;
- intervento di disinfezione/sanificazione dei refettori

Pertanto, al costo unitario pasto, indicato al precedente art. 9, si possono eventualmente aggiungere altre due voci (lunch box monoporzione e disinfezione/sanificazione refettori) così meglio specificate:

- a) Utilizzo di lunch box interamente biodegradabile composto da vassoio/piatto a scomparti in mater bi e posate, bottiglietta PET acqua 0,5 lt e pane confezionato in monoporzione 50 gr
costo € 0,60 cadauno per pasto oltre all'IVA
- b) Disinfezione/sanificazione refettori pre e post pasto
canone mensile: € 240,00 oltre all'IVA

I costi stimati per gli ulteriori servizi specificati ai punti a) e b) – che potrebbero rendersi necessari nel corso del periodo contrattuale al fine di garantire i protocolli di sicurezza sanitaria – rientrano nella fattispecie di cui all'art. 106, comma 1, lettera a) del Codice e sono stimati in € 38.667,00. Il possibile ricorso a tale importo riguarda pertanto esclusivamente le eventuali prestazioni indicate ai punti a) e b) del presente articolo 10.

Art. 11

CENTRO COTTURA DI EMERGENZA

L'I.A. 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 60 minuti dalla sede comunale ubicata in piazza G. Marconi n. 26 al fine di assicurare che tra la produzione e la distribuzione dei pasti siano garantite al massimo le qualità organolettiche delle pietanze. L'effettivo tempo di percorrenza sarà comprovato dal servizio Google Maps.

Art. 12

RINVIO AL CAPITOLATO GENERALE

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato speciale si rinvia al Capitolato Generale facente parte integrante della documentazione di gara.