



ALLEGATO B)

CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

RELAZIONE ILLUSTRATIVA E PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO PER:

- ATTIVITÀ DI CONTROLLO QUALITÀ E TECNICO-ISPETTIVO SUL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA;
 - LA VALUTAZIONE, L'AGGIORNAMENTO, LA REVISIONE E L'ADEGUAMENTO DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO HACCP, DELLE CUCINE DEI NIDI D'INFANZIA COMUNALI;
 - LE ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE E PER I NIDI D'INFANZIA COMUNALI;
- PERIODO 1° APRILE 2020 AL 31 MARZO 2025 -CIG:8208018EB7

Il seguente documento viene redatto ai sensi dell'art.23 comma 15 del D.lgs. 18/04/2016 n. 50 "Codice dei Contratti Pubblici".

Descrizione generale

Il prossimo 29 febbraio 2020 scadrà il contratto di servizio di valutazione, aggiornamento, revisione ed adeguamento dei piani di autocontrollo alle norme di igiene dei prodotti alimentari e di autocontrollo HACCP previsto dal Regolamento CE 852/04, 853/04 e 178/02 e s.m.i. delle cucine dei nidi d'infanzia, della scuola dell'infanzia e delle scuole primarie, nonché del centro di cottura per la preparazione dei pasti per i nidi d'infanzia e quella per la preparazione dei pasti per le scuole dell'infanzia e primarie del Comune. Il servizio attualmente è affidato in appalto alla ditta "CIERRE srl" con sede in Via Don Luigi Sturzo 96 – 52100 Arezzo" P.I. e C.F. 01072300518

L'Amministrazione comunale intende attuare e incrementare i controlli di carattere tecnico-ispettivo nei refettori scolastici e presso il Centro di Cottura, anche attraverso analisi microbiologiche e chimiche sia sulle derrate alimentari utilizzate che sulle attrezzature utilizzate oltre alla verifica dell'idoneità igienico-sanitaria dei locali utilizzati per la produzione e il consumo dei pasti, al fine di verificare la qualità e la sicurezza igienico alimentare dell'attività svolta dall'appaltatore del servizio ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia e per le scuole primarie del territorio individuato nella ditta "CIRFOOD S.C.", con sede legale in Reggio nell'Emilia (RE), 42124 Via Nobel 19 :

Inoltre, sulla base del Regolamento CE 852/04, 853/04 e 178/02 e s.m.i., per l'attività di produzione diretta dei pasti al nido d'infanzia, è necessario procedere alla valutazione, all'aggiornamento, alla revisione e adeguamento dei piani di autocontrollo HACCP delle cucine, ivi compresa l'attività di analisi microbiologiche e chimiche sui generi alimentari utilizzati

Tipologia del servizio, esecuzione delle prestazioni e dei controlli

Il servizio consiste principalmente nelle seguenti attività:

- controllo della qualità del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, realizzata da soggetto esterno all'amministrazione comunale e realizzato nell'ambito di un contratto di appalto.
- valutazione, aggiornamento, revisione e adeguamento alle norme di igiene dei prodotti alimentari e di autocontrollo HACCP previsto dal Regolamento CE 852/04, 853/04 e 178/02 e s.m.i. dei piani di autocontrollo HACCP, delle cucine del nido d'infanzia comunale,
- le analisi microbiologiche e chimiche per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Quarrata nelle varie strutture sottoindicate.

I luoghi dove dovrà essere il servizio sono i seguenti:

A) ATTIVITA' DI CONTROLLO QUALITÀ E TECNICO ISPETTIVO SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SEGUENTI STRUTTURE

N.	Tipologia	Attività svolta	Indirizzo
1	Scuola dell'infanzia	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Del Paradiso 1 - Santonuovo
2	Scuola dell'infanzia	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Cino Da Pistoia 45 - Quarrata
3	Scuola dell'infanzia	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Dante Alighieri – Quarrata
4	Scuola primaria	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Rubattorno 31 - Santonuovo
5	Scuola primaria	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Santa Lucia 30 - Quarrata
6	Scuola primaria	Sporzionamento	Via Lippi 8 - Quarrata
7	Scuola dell'infanzia	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Di Brana 41 - Barba
8	Scuola dell'infanzia	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Seano 34 - Catena
9	Scuola dell'infanzia	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Corbellicce 51 - Valenzatico
10	Scuola dell'infanzia	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Iv Novembre - Vignole
11	Scuola primaria	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Vecchia F.Na Il Tr. 242 - Catena
12	Scuola primaria	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Corbellicce 57 - Valenzatico
13	Scuola primaria	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Di Mezzo 143 - Vignole
14	Centro cottura per scuola infanzia e primaria		Via Lippi 6 - Quarrata



ALLEGATO B)

CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

B) SERVIZIO DI VALUTAZIONE, AGGIORNAMENTO, REVISIONE E ADEGUAMENTO ALLE NORME DI IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E DI AUTOCONTROLLO HACCP PREVISTO DAL REGOLAMENTO CE 852/04, 853/04 E 178/02 E S.M.I. DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO HACCP, DELLE CUCINE DEL NIDO D'INFANZIA COMUNALE, NELLE SEGUENTI STRUTTURE:

N.	Tipologia	Attività svolta	Indirizzo
1	Nido d'infanzia	Sporzionamento	Via Lippi 10 - Quarrata
2	Nido d'infanzia	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Larga 177 - Casini
3	Centro cottura nidi d'infanzia "Il Girotondo"		Via Lippi 10 - Quarrata

C) ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE E PER I NIDI D'INFANZIA COMUNALI:

N.	Tipologia	Attività svolta	Indirizzo
1	Scuola dell'infanzia	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Del Paradiso 1 - Santonuovo
2	Scuola dell'infanzia	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Cino Da Pistoia 45 - Quarrata
3	Scuola dell'infanzia	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Dante Alighieri - Quarrata
4	Scuola primaria	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Rubattorno 31 - Santonuovo
5	Scuola primaria	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Santa Lucia 30 - Quarrata
6	Scuola primaria	Sporzionamento	Via Lippi 8 - Quarrata
7	Scuola dell'infanzia	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Di Brana 41 - Barba
8	Scuola dell'infanzia	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Seano 34 - Catena
9	Scuola dell'infanzia	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Corbellicce 51 - Valenzatico
10	Scuola dell'infanzia	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Iv Novembre - Vignole
11	Scuola primaria	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Vecchia F.Na Ii Tr. 242 - Catena
12	Scuola primaria	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Corbellicce 57 - Valenzatico
13	Scuola primaria	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Di Mezzo 143 - Vignole
14	Centro cottura per scuola infanzia e primaria		Via Lippi 6 - Quarrata
15	Nido d'infanzia	Sporzionamento	Via Lippi 10 - Quarrata
16	Nido d'infanzia	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Larga 177 - Casini
17	Centro cottura nidi d'infanzia "Il Girotondo"		Via Lippi 10 - Quarrata

Il servizio comprende inoltre altri interventi meglio dettagliati all'interno del Capitolato Speciale d'appalto

Struttura organizzativa preposta alle attività di gestione e controllo

La struttura organizzativa dell'Amministrazione Comunale cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato è il Servizio Pubblica Istruzione, formazione e trasporti integrati all'interno dell'Area Servizi alla Persona.

Il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) è il dipendente Alessandro Landini, Responsabile del servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati nominato con determinazione dirigenziale n. 134 del 30/01/2020 dal Dirigente Area 2 – Servizi alla persona e di supporto amministrativo.

La durata del contratto è stabilita in 60 mesi ovvero dal 1° aprile 2020 al 31 marzo 2025.

Considerata la tipologia dell'appalto non si prevedono particolari interferenze fra i lavoratori delle ditte interessate e quindi non viene redatto il DUVRI in applicazione del D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 - T.U. delle norme sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro - art. 26 "Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione", non prevedendo quindi costi per la sicurezza derivanti dall'applicazione di questo appalto.

Per la natura della prestazione la gara sarà effettuata in unico lotto in quanto consente un migliore coordinamento dei controlli sul servizio ristorazione scolastica destinato degli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria frequentanti le scuole ubicate nel nostro Comune in appalto e quello fornito ai nidi d'infanzia gestito in economia e una analisi unitaria delle criticità che consenta di individuare azioni di miglioramento dei servizi



ALLEGATO B)

CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

Il prospetto economico è riassunto nella tabella seguente:

A - IMPORTO DEL SERVIZIO		
A1	- ATTIVITÀ DI CONTROLLO QUALITÀ E TECNICO-ISPETTIVO SUL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA; - LA valutazione, L'aggiornamento, LA revisione e L'adeguamento DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO HACCP, delle cucine dei nidi d'infanzia comunali; - le ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE e per i nidi d'infanzia comunali;	Euro 88.800,00
A2	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	Euro 0,00
A3	Spese generali e utile d'impresa	Euro 7.200,00
A4	I.V.A. (sulle voci di cui al punto A1 e A3)	Euro 21.120,00
A5	CONTRIBUTO AUTORITA' DI VIGILANZA	Euro 30,00
TOTALE COMPLESSIVO QUADRO ECONOMICO		Euro 117.150,00

Ai sensi del comma 16 dell'articolo 23 del Dlgs. N.50 del 18 aprile 2016, per il servizio in oggetto, in mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino, ovvero quello della ristorazione collettiva. La tabella ministeriale di riferimento è quella del comparto pubblici esercizi ristorazione collettiva Province, di cui al D.Direttoriale del 27/06/2019 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali; tale tabella, per la provincia di Firenze, Febbraio 2020, prevede un costo orario massimo di €.29,86 per il livello più alto A, equiparabile al costo orario previsto per la figura professionale richiesta per l'appalto in oggetto, caratterizzata da alta professionalità ed autonomia.



ALLEGATO B)

CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Sulla base di quanto sopra il costo dell'appalto è stato così stimato:

Art. 4 comma A) del CSA. ATTIVITA' DI CONTROLLO QUALITA' E TECNICO ISPETTIVO SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA			
Attività	N. controlli anno	N. controlli totali nella durata appalto	Ore annue stimate per ogni singola attività
Presso il punto cottura per scuola infanzia e primaria – Via lippi 6 – punto 14 articolo 4 comma A: - qualità delle materie prime consegnate ai centri di produzione pasti gestiti in appalto; - conservazione delle merci, con riguardo ai magazzini dove vengono conservate e alle procedure adottate; - ogni aspetto del ciclo di preparazione e distribuzione dei pasti svolto dalla ditta appaltatrice, con riferimento alle strutture, al personale, alle attrezzature, ai mezzi e alle procedure (conservazione, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, porzionatura, tempi, mantenimento catene del caldo e del freddo, pulizie e sanificazioni); - il rispetto delle procedure in materia di tracciabilità degli alimenti; - la conformità dei locali, degli impianti e delle attrezzature utilizzate; predisposizione di apposite check-lists (lista di riscontro) che l'indicazione di criticità riscontrate, l'elaborazione di suggerimenti e la fissazione di standard per l'ottimizzazione delle procedure;	2	10	7
Sopralluoghi locali indicati art. 4 comma A da punto 1 a punto 13 con la predisposizione di apposite check-lists (lista di riscontro) che l'indicazione di criticità riscontrate, l'elaborazione di suggerimenti e la fissazione di standard per l'ottimizzazione delle procedure;	2	10	5,5
Incontri commissione mensa	2	10	2
Assistenza telefonica/posta elettronica	1	5	19

Art. 4 comma B) del CSA. servizio di valutazione, Aggiornamento, revisione e adeguamento alle norme di igiene dei prodotti alimentari e di autocontrollo HACCP previsto dal Regolamento CE 852/04, 853/04 e 178/02 e s.m.i. dei piani di autocontrollo HACCP, delle cucine del nido d'infanzia comunale,			
Attività	N. controlli anno	N. controlli totali nella durata appalto	Ore annue stimate per ogni singola attività
Valutazione, aggiornamento, eventuale revisione ed adeguamento dei piani di autocontrollo e delle loro schede cartacee; controllo organizzazione del servizio di ristorazione scolastica; monitoraggio e corretta applicazione dei piani di autocontrollo ivi compresa la verifica della corretta compilazione delle schede HACCP	2	10	3
Sopralluoghi locali indicati art. 4 comma B	2	10	2
Incontri commissione mensa – compresenza con l'articolo 4 comma A	2	10	0
Predisposizione, valutazione e aggiornamento annuale del programma alimentare annuale per i nidi d'infanzia comunali, con indicazione delle grammature per la predisposizione delle pietanze; Predisposizione e valutazione del regime alimentare speciale per motivi di salute (attualmente 6 tipologie) per gli utenti dei nidi d'infanzia comunali e per gli operatori;	1	5	10
Redazione del manuale e del Piano di Autocontrollo per la Legionella ivi comprese tutte le attività inerenti la valutazione dei rischi, l'effettuazione delle analisi previste e le eventuali azioni correttive	1	5	12
Assistenza telefonica/posta elettronica	1	5	4

Art. 5 – Attività di consulenza, formazione e verifica finale	
Attività	Ore annue stimate
Consulenza in senso ampio sulle normative e gli indirizzi relativi al servizio di ristorazione emanate/suggeriti dagli organismi ufficiali nonché eventuale svolgimento di attività formative e di supporto rivolte al personale di cucina e ausiliario operante nei servizi Organizzazione e realizzazione di un corso di formazione completo o aggiornamento del personale impiegato nelle varie strutture di cui all'articolo 4 comma 1 lettera B) , in materie di igiene alimentare ai sensi della Delibera Regione Toscana n. 559 del 21/07/2008 da concordare con il Responsabile del Servizio	15

COSTO STIMATO PER IL PERSONALE OLTRE iva 22%**€ 14.800,00**



ALLEGATO B)

CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

C1) ANALISI MICROBIOLOGICHE/CHIMICA per il centro di cottura indicato all'articolo 4 comma 1 lettera A) punto 14 - Centro cottura per scuola dell'infanzia e primaria - Via Lippi 6 - Quarrata

Attività	Quantità dei campioni	Frequenza interventi	N/anno	N. Totali nella durata appalto
Superfici di lavoro	n.2 superfici ogni intervento	n. 1 intervento ogni 3 mesi, per ogni anno scolastico (n.3 complessivi)	2x3= 6	30
Pasto pronto completo	n.1 primo piatto, n.1 secondo e n.1 contorno per ogni intervento	n.1 intervento al mese per ogni mese dell'anno scolastico	3x9= 27	135
Pietanza pronta dieta speciale per celiachia	n. 1 pietanza a rotazione fra un primo piatto o secondo o contorno per ogni intervento	n.1 intervento al mese per ogni mese dell'anno scolastico	1x9=9	45
Pietanza pronta dieta speciale per patologia	n. 1 pietanza a rotazione fra un primo piatto o secondo o contorno per ogni intervento	n.1 intervento al mese per ogni mese dell'anno scolastico	1x9=9	45
Materia prima	n.2 prodotti per ogni intervento	n.1 intervento al mese per ogni mese dell'anno scolastico	2x9=18	90
Verdura e frutta	n.1 prodotto-frutta e n.1 prodotto verdura per ogni intervento	n.1 intervento al mese per ogni mese dell'anno scolastico	2x9=18	90
Tonno	n.1 prodotto per ogni intervento	n.1 intervento ogni 3 mesi di ogni anno scolastico (n. 3 complessivi)	1x3=3	15
Pesce congelato	n.1 prodotto per ogni intervento	n.1 intervento ogni 2 mesi di ogni anno scolastico.	1x5=5	25
Prosciutto cotto	n.1 prodotto per ogni intervento	n. 1 intervento ogni 5 mesi per ogni anno scolastico (n.2 complessivi)	1x2=2	10
Acqua corrente	n. 1 campione per ogni intervento	n. 1 intervento ogni 3 mesi per ogni anno scolastico (n. 3 complessivi)	1x3=3	15

C2) ANALISI MICROBIOLOGICHE/CHIMICA PER CENTRO DI COTTURA NIDO D'INFANZIA "IL GIROTONDO" indicato all'articolo 4 comma 1 lettera B) punto 3 - Centro cottura per Nidi d'infanzia - Via Lippi 10 - Quarrata

Attività	Quantità dei campioni	Frequenza interventi	N/anno	N. Totali nella durata appalto
Superfici di lavoro	n.2 superfici ogni intervento	n. 1 intervento ogni 3 mesi, per ogni anno educativo (n.3 complessivi)	2x3=6	30
Pasto pronto completo	n.1 primo piatto, n.1 secondo e n.1 contorno per ogni intervento	n.1 intervento al mese per ogni mese dell'anno educativo	3x9= 27	135
Pietanza pronta dieta speciale per allergia	n. 1 pietanza a rotazione fra un primo piatto o secondo o contorno per ogni intervento	n.1 intervento al mese per ogni mese dell'anno educativo	1x9=9	45
Materia prima	n.2 prodotti per ogni intervento	n.1 intervento al mese per ogni mese dell'anno educativo	2x9=18	90
Verdura e frutta	n.1 prodotto-frutta e n.1 prodotto verdura per ogni intervento	n.1 intervento al mese per ogni mese dell'anno educativo	2x9=18	90
Pesce congelato	n.1 prodotto per ogni intervento	n.1 intervento ogni 2 mesi di ogni anno educativo.	1x5=5	25
Prosciutto cotto	n.1 prodotto per ogni intervento	n. 1 intervento ogni 5 mesi per ogni anno scolastico (n.2 complessivi)	1x2=2	10
Acqua corrente	n. 1 campione per ogni intervento	n. 1 intervento ogni 2 mesi per ogni anno scolastico (n. 5 complessivi)	1x3=3	15

C3) ANALISI MICROBIOLOGICHE PER CIASCUNA STRUTTURA OVE AVVIENE LO SPORZIONAMENTO (articolo 4 comma 1 lettera A) punti da n. 1 a n. 13

Attività	Quantità dei campioni	Frequenza interventi	N/anno	N. Totali nella durata appalto
Superfici di lavoro	n.2 superfici ogni intervento	n. 1 intervento ogni 3 mesi, per ogni anno scolastico (n.3 complessivi)	13x2x3= 78	390
Acqua corrente	n. 1 campione per ogni intervento	n. 1 intervento ogni 3 mesi per ogni anno scolastico (n. 3 complessivi)	13x3= 39	195

C4) ANALISI MICROBIOLOGICHE PER STRUTTURA OVE AVVIENE LO SPORZIONAMENTO (articolo 4 lettera B) punti n.1 e n.2

Attività	Quantità dei campioni	Frequenza interventi	N/anno	N. Totali nella durata appalto
Superfici di lavoro	n.2 superfici ogni intervento	n. 1 intervento ogni 3 mesi, per ogni anno educativo (n.3 complessivi)	2x2x3= 12	60
Acqua corrente	n. 1 campione per ogni intervento	n. 1 intervento ogni 3 mesi per ogni anno educativo (n. 3 complessivi)	2x3= 6	30

COSTO STIMATO PER ANALISI OLTRE iva 22%

€ 74.000,00

Il Rup e Responsabile del Servizio
Alessandro Landini