



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

PROGETTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

**Anno Scolastico/educativo 2018/2019
dal 1° settembre 2018 al 31 agosto 2019**

Il presente progetto viene elaborato ai sensi dell'articolo 23 comma 15 del D.Lgs 50/2016 che prevede che la progettazione dei servizi e forniture sia articolato in un unico livello e si componga dei seguenti elementi:

- A) relazione tecnico illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
- B) indicazioni per la stesura del documento inerente la sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3 del D. Lgs. 81 del 2008;
- C) calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con eventuale indicazione degli oneri per la sicurezza ;
- D) il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio;
- E) il capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale;

A) - RELAZIONE TECNICA- ILLUSTRATIVA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI QUARRATA

Per l'Amministrazione Comunale di Quarrata la ristorazione scolastica ha da sempre rappresentato un importante momento educativo e come tale viene considerata un'attività fondamentale nell'ambito del diritto allo studio, rappresentando quindi un'opportunità per gli alunni e per gli insegnanti

Al fine di contribuire a formare una corretta educazione alimentare, l'Amministrazione Comunale ha ritenuto di dover:

- a) garantire la necessaria preparazione professionale ed il relativo aggiornamento del personale addetto al servizio;
- b) proporre, in accordo con le autorità scolastiche, i docenti ed i genitori, iniziative che contribuiscano a formare e diffondere una corretta conoscenza in campo alimentare;
- c) a sostenere azioni didattiche affinché il pranzo a scuola sia un momento educativo integrato nel progetto più generale di ogni comunità scolastica.

Il servizio refezione scolastica rappresenta per la complessità e per la platea a cui è rivolto un'importante attività dell'Amministrazione Comunale, sia dal punto di vista economico che da quello della particolarità delle prestazioni effettuate.

Il Comune di Quarrata attualmente gestisce in maniera diretta il servizio di ristorazione scolastica provvedendo in modo autonomo all'acquisto di quanto necessario per la preparazione e il consumo dei pasti (derrate alimentari, prodotti cartacei, prodotti di pulizia, stoviglie, casalinghi ecc) e attraverso un appalto per quanto riguarda il trasporto, lo sporzionamento dei pasti e le pulizie nei vari plessi scolastici.

Ogni anno la cucina centrale predispone circa 250.000 per gli alunni delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie, mentre la cucina centrale del nido predispone oltre 20.000 pasti per i bambini che frequentano i nidi comunali.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Per il progetto "C'è del buono per merenda" l'Amministrazione Comunale fornisce in tutti i giorni di attività previsti dal Calendario Scolastico, la merenda agli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie, alternando pane con l'olio, frutta, yogurt, pizza e cofaccino/schiacciata. All'inizio dell'anno scolastico il Servizio Pubblica Istruzione predisporrà un programma, da trasmettere ai genitori e ai vari fornitori interessati, per la fornitura di tali prodotti direttamente alle scuole interessate dal progetto dove saranno indicati i giorni, le classi ed il numero degli alunni e degli insegnanti interessati.

L'organizzazione della nostra refezione scolastica sia quella per i bambini che frequentano i nidi d'infanzia, sia per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie prevede che la cucina centrale predisponga i sughi per il primo piatto, i secondi piatti e i contorni veicolati poi nei 14 plessi fra scuola dell'infanzia e scuola primaria e nei 3 nidi d'infanzia, dove viene effettuata la ristorazione. All'interno di ogni plesso c'è un'altra cucina dove viene cotta la pasta per il primo piatto e sporzionato e servizio il secondo con i contorni.

Da indagini di mercato o da consultazioni di vari capitolati d'appalto o di servizi simili di ristorazione scolastica in global service, emerge che i costi sostenuti per ogni pasto prodotto risultano simili e in molti casi superiori rispetto a quelli attualmente sostenuti da parte dell'amministrazione; il costo di ogni singolo pasto prodotto è di circa 5,00 euro a pasto compreso IVA, considerando nel prezzo: la colazione, i generi alimentari, le utenze e tutto il personale impegnato nella produzione dei pasti da quello amministrativo a quello per la produzione e lo sporzionamento dei pasti nelle singole scuole, tenendo conto anche della presenza nella nostra ristorazione di prodotti alimentari di elevata qualità e specificità come ad esempio prodotti IGP, DOP. Biologici, prodotti ittici con certificazione MSC.

Il servizio viene erogato per le 7 scuole dell'infanzia statali, per una scuola dell'infanzia paritaria privata, per le 6 scuole primarie presenti nel nostro Comune, oltre alla preparazione di pasti per anziani non autosufficienti.

Le scuole fanno capo a due Istituti Comprensivi e precisamente:

- Istituto Comprensivo "Bonaccorso da Montemagno"
- Istituto Comprensivo "Mario Nannini"

Fanno capo all'Istituto "B. da Montemagno" le scuole dell'infanzia di Santonuovo, Via Cino e Via Dante, le scuole primarie di Santonuovo, Via Santa Lucia e Via Torino, mentre fanno capo all'Istituto Comprensivo "M. Nannini" le scuole dell'infanzia di Valenzatico, Barba, Vignole e Catena, le scuole primarie di Valenzatico, Vignole e Catena.

Complessivamente sono iscritti al servizio di ristorazione scolastica per l'anno scolastico/educativo 2017/2018 oltre 1930 alunni oltre a circa 100 bambini che frequentano i nidi d'infanzia.

L'appalto attuale per la fornitura di derrate alimentari scadrà nel mese di agosto 2018 e i fornitori sono:

- Frutta biologica e verdura biologica - Vivitoscano srl – Piazza Artom 12 – Firenze
- Acqua minerale in bottiglia – Centro bevande di Cenci Cristiano e Franco & c. sas – Via Don Luigi Sturzo 9 – Quarrata (PT)
- Pane e prodotti da forno - ATI fra Panificio Giuntini di Giuntini Nicola Antonio – Via Dante Alighieri 34/4 e Cioni & Giuntini srl – Via di Mezzo 100 – Quarrata (PT)
- Generali alimentari vari - Ricci srl Forniture Alimentari – Via della Lirica 15 - Ravenna
- Carne fresca bovina, suina e avicola – Marzi spa – Via Carlo Pisacane 1 – Campi Bisenzio (FI)
- Prodotti caseari - Ricci srl Forniture Alimentari – Via della Lirica 15 - Ravenna
- Prosciutto crudo toscano dop – Ghelli spa – Via Europa 233- Quarrata (PT)
- Olio extravergine oliva IGP Toscana - Montalbano Agricola Alimentare Toscana spa – Via Metteotti



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

46 – Lamporecchio (PT)

- Pasta alimentare secca biologica - Ricci srl Forniture Alimentari – Via della Lirica 15 - Ravenna
- Pasta alimentare fresca e ripiena – Cecioni Catering srl – Via delle Calandre 77 – Calenzano (FI)
- Legumi e cereali - Cecioni Catering srl – Via delle Calandre 77 – Calenzano (FI)

Pertanto a partire dal 1° settembre 2018 si dovrà provvedere all'individuazione dei fornitori di generi alimentari nei modi e nelle specifiche tecniche meglio definite nel C.S.A. e nei vari prospetti predisposti dal Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Quarrata, con indicate le quantità presunte richieste nel corso del prossimo anno scolastico 2018/2019.

Nell'ambito di tale fornitura, è previsto anche l'acquisto di generi alimentari per due diversi servizi di competenza dei Servizi Sociali: si tratta del servizio pasti a domicilio e della fornitura di prodotti alimentari per il Market Sociale. Il Servizio pasti a domicilio è uno degli interventi previsti dal “Regolamento delle prestazioni sociali e socio-sanitarie per la domiciliarità in favore della popolazione in condizione di non autosufficienza e limitata autonomia”, che consiste nella consegna presso il domicilio dell'utente di pasti preparati in centri specializzati (a Quarrata la mensa centralizzata) e distribuiti tramite idonei mezzi di trasporto. Il progetto “Marker sociale” rappresenta, invece, una modalità di sostegno al reddito alternativa o ad integrazione dei contributi economici, che consiste in un vero e proprio Market, organizzato secondo le modalità di un supermercato, nel quale i nuclei familiari individuati dai Servizi Sociali, sulla base di determinati requisiti e nell'ambito di un progetto di integrazione sociale personalizzato, possano scegliere in maniera autonoma i prodotti a loro necessari. Con la fornitura in questione vengono acquistati generi alimentari (quali frutta, pesce, olio, ecc.), che i nuclei beneficiari dell'intervento possono “acquistare” mediante una tessera-punti messa a loro disposizione.

Nella predisposizione degli atti per la nuova gara è stato ridotto il numero totale dei lotti concentrando nel lotto n. 3 “generi alimentari vari” i prodotti relativi a Prodotti caseari, Pasta alimentare secca biologica, Pasta alimentare fresca e ripiena, Legumi e cereali

A tale scopo si precisa che la durata dell'appalto prevede l'affidamento della fornitura per il periodo 1° settembre 2018 - 31 agosto 2019 e- che le caratteristiche merceologiche richieste all'appaltatore e le modalità di svolgimento della fornitura sono dettagliate nel capitolato speciale di appalto e nell'allegato “specifiche tecniche”.

Nel rispetto di quanto indicato nei principi per la sostenibilità ambientale indicati dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare con Decreto del 25/07/2011, il presente appalto, tenendo conto anche degli articoli 34 e 144 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., individua per ogni lotto derrate alimentari conformi alle predette prescrizioni ambientali.

Inoltre al fine di migliorare ulteriormente la qualità, la tracciabilità e la salubrità dei generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti, nel rispetto dell'ambiente, è previsto l'utilizzo di ulteriori prodotti biologici anche in quantità superiore rispetto ai minimi previsti dalle norme, come ad esempio i legumi tutti biologici, il pane biologico, la carne biologica, yogurt biologico, con particolare attenzione al luogo di produzione o allevamento che, dove possibile, deve essere quello nazionale.

B) - INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI LA SICUREZZA

Considerata la tipologia dell'appalto e non prevedendo particolari interferenze fra i lavoratori delle ditte interessate 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.

ONERI SICUREZZA



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Trattandosi di appalto avente ad oggetto una mera fornitura di materiali, ai sensi del comma 3-bis dell'art. 26 del D. Lgs.n. 81/2008 non sussiste l'obbligo di redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI).

C) /D) - PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DELLE FORNITURE

La durata del contratto è stabilita in un anno scolastico ovvero dal 1° settembre 2018 al 31 agosto 2019.

L'analisi che porta alla definizione del costo del presente appalto, parte dalla stima delle quantità e dei costi annuali relativi allo scorso anno scolastico con riferimento alle forniture, come specificatamente dettagliate nel Capitolato Speciale d'Appalto e nelle specifiche tecniche delle derrate alimentari, necessarie alla preparazione dei pasti per i nidi d'infanzia pubblici, per le scuole dell'infanzia e per le scuole primarie.

Ai fini della previsione del quadro economico di determinazione dell'importo a base di gara sono stati assunti tenendo conto sia dei prezzi attuali, sia di apposite indagini di mercato compiute in relazione a listini e prezziari normalmente in uso, come ad esempio i listini delle camere di commercio, la borsa del biologico, ecc... con un aumento medio di circa il 5% per tenere conto delle spese generali derivanti dalle indicazioni e prescrizioni contenute nel Capitolato d'appalto.

I prezzi unitari per ogni singolo prodotto offerti si ritengono invariabili per tutta la durata dell'appalto.

Gli importi economici previsti per ogni singolo lotto sono i seguenti:

| LOTTE | | Importo escluso IVA |
|--------------------|----------------------------------------------------------|------------------------|
| 1 | FRUTTA E ORTAGGI DI PRODUZIONE BIOLOGICA | Euro 92.000,00 |
| 2 | OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP TOSCANO | Euro 30.000,00 |
| 3 | GENERI ALIMENTARI VARI | Euro 176.000,00 |
| 4 | PANE E PRODOTTI DA FORNO | Euro 63.000,00 |
| 5 | CARNE BOVINA, SUINA, AVICOLA REFRIGERATA FRESCA E SALUMI | Euro 67.000,00 |
| 6 | PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO DOP | Euro 5.000,00 |
| 7 | ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA | Euro 12.000,00 |
| TOTALE COMPLESSIVO | | Euro 445.000,00 |

Le quantità delle derrate alimentari richieste sono indicate negli allegati prospetto: Lotto 1) – Lotto 2) – Lotto 3) – Lotto 4) – Lotto 5) – Lotto 6) e Lotto 7), appositamente predisposti per la formulazione delle offerte. Le quantità riportate sono approssimativamente quelle utilizzate dal Servizio per la preparazione di circa 250.000 pasti da parte della cucina centrale e destinati al consumo dei bambini delle scuole dell'infanzia e degli studenti della scuola primaria e di circa 20.000 pasti per i tre nidi d'infanzia comunali. Oltre alla preparazione dei pasti, una parte delle derrate alimentari (circa il 10%) è destinata alla realizzazione di progetti da parte del servizio sociale per la preparazione di pasti a domicilio per anziani e per la fornitura di alimenti per il Market Sociale. Tale quantità potrà variare in funzione del numero dei pasti che effettivamente saranno prodotti nel prossimo anno, dato che potrebbe essere diverso da quello attualmente previsto in funzione di scioperi, chiusura per motivi eccezionali delle



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

scuole, adozione da parte delle scuole di un orario scolastico diverso da quello attuale, riduzione degli iscritti ecc..

Quindi per la natura della fornitura richiesta, la stazione appaltante non è in grado di quantificare con esattezza la quantità degli stessi, tale per cui l'affidamento in oggetto si può qualificare con la formula del "contratto aperto", inteso come quello in cui la prestazione è pattuita con riferimento ad un determinato arco di tempo, per forniture non predeterminati nel numero, ma necessari secondo le necessità della stazione appaltante con possibilità di variazione nella qualità nell'arco del 10/15% in più o meno.

L'Amministrazione, alla scadenza del contratto di cui al precedente articolo 2 comma 1, si riserva la facoltà di disporre la proroga tecnica del contratto ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n.50/2016, nella misura strettamente necessaria e per un periodo comunque non superiore a sei mesi alle medesime condizioni contrattuali, nelle more dell'espletamento della nuova procedura ad evidenza pubblica. L'Impresa è obbligata ad accettare la proroga. L'eventuale decisione di prorogare o non prorogare il contratto rientra nella discrezionalità dell'Amministrazione ed è quindi insindacabile da parte della ditta appaltatrice.

Il valore stimato dell'appalto per l'eventuale proroga tecnica di cui al precedente articolo 2 comma 6 nel caso in cui l'Amministrazione si avvalga della facoltà ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n.50/2016, per il periodo 01/09/2019 – 29/02/2020 è di € 222.500,00 (duecentoventiduemilacinquecento/00) IVA esclusa,

SCHEMA DEL QUADRO ECONOMICO

| | | |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| A - IMPORTO DELLA FORNITURA | | |
| A1 | Importo della fornitura a base d'asta | € 445.000,00 |
| A2 | Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso | € 0,00 |
| IMPORTO TOTALE DELLA FORNITURA (A1+A2)= Euro 445.000,00 | | |
| B. SOMME A DISPOSIZIONE | | |
| B1 | I.V.A. (sulle voci di cui al punto A1 e A2) | € 31.000,00 |
| B2 | CONTRIBUTO AUTORITA' DI VIGILANZA | € 225,00 |
| B3 | SPESE PER PUBBLICITA' | € 2.000,00 |
| B.4 | INCENTIVI PER LA PROGETTAZIONE PARI AL 2% - Articolo 113 D. Lgs. 50/2016 | € 8.900,00 |
| TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE (B1+B2+B3+B4) = Euro 42.125,00 | | |
| IMPORTO TOTALE DELL'APPALTO | | 487.125,00 |

TOTALE COMPLESSIVO QUADRO ECONOMICO Euro 487.125,00

E) - CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Per le modalità della fornitura e per l'organizzazione del servizio si rimanda al capitolato speciale d'appalto e alla parte speciale con indicate le liste delle forniture e le specifiche organolettiche delle singole derrate alimentari – Allegato A)

MODALITA' AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Trattandosi di forniture connotate da ordinarietà e caratterizzate da elevata standardizzazione, in relazione alla diffusa presenza sul mercato di operatori in grado di offrire in condizioni analoghe il prodotto richiesto ed essendo le caratteristiche di ogni prodotto specificatamente indicate e definite con criteri di qualità e di certificazione nel capitolato speciale d'appalto e negli allegati tecnici, l'aggiudicazione avverrà per ogni singolo lotto secondo il criterio della migliore offerta presentata, ai sensi dell'art. 95 comma 4 lett. b)

L'aggiudicazione avverrà per singolo lotto in favore del soggetto economico che avrà presentato la migliore offerta in termini economici.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida e ritenuta congrua ai sensi del presente capitolato. L'Amministrazione Comunale resta libera di non addivenire all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte presentate sia da ritenersi idonea, senza che per ciò possa essere sollevata eccezione o pretesa alcuna da parte delle imprese concorrenti.

L'Amministrazione Comunale si riserva, nel caso in cui le offerte presentino un prezzo anormalmente basso, di chiedere le necessarie giustificazioni, arrivando anche all'esclusione qualora le giustificazioni presentate non siano ritenute valide.

Requisiti minimi di partecipazione:

REQUISITI DI ORDINE GENERALE:

- assenza di cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Leg.vo n. 50/2016;

REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE:

- iscrizione nel registro delle imprese presso la competente C.C.I.A.A. per l'attività relativa alla tipologia oggetto della presente procedura;

REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO – FINANZIARIA:

- per ciascun lotto: fatturato complessivo di importo almeno pari all'importo a base di gara conseguito nel periodo 01.01.2015 – 31.12.2017 (Anni 2015 – 2016 - 2017) nel settore di attività oggetto dell'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, mentre per lo svolgimento della procedura di gara è competente il Servizi Affari Generali.

Il Gruppo di lavoro viene così individuato:

- Alessandro Landini – RUP e Direttore dell'esecuzione
- Danila Bandaccari – Responsabile procedure di gara
- Barbara Magrini – Assistente RUP, assistente al responsabile procedure di gara, assistenza alla predisposizione del contratto;
- Lucia Buonamici – Assistente RUP, assistente al responsabile procedure di gara, assistenza alla predisposizione del contratto;



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

- Antonella Lunardi – Assistente RUP, assistente al responsabile procedure di gara, assistenza alla predisposizione del contratto -
- Daria Gaggioli – Assistenza alla progettazione, al RUP e al Direttore dell'esecuzione
- Stefano Frigieri – Assistenza alla progettazione, al RUP e al Direttore dell'esecuzione
- Meri Masetti – Assistenza alla progettazione, al RUP e al Direttore dell'esecuzione
- Francesca Ferretti - Assistenza alla progettazione, al RUP e al Direttore dell'esecuzione
- Enrico Cherubini - Assistenza alla progettazione, al RUP e al Direttore dell'esecuzione
- Nigido Rosaria – Assistenza alla progettazione, al RUP e al Direttore dell'esecuzione
- Moncini Lodovica – Assistenza alla progettazione, al RUP e al Direttore dell'esecuzione
- De Luca Teresa – Assistenza alla progettazione, al RUP e al Direttore dell'esecuzione
- Ponticelli Elsa – Assistenza alla progettazione, al RUP e al Direttore dell'esecuzione
- Melani Paola – Assistenza alla progettazione, al RUP e al Direttore dell'esecuzione
- Pellegrino Marina – Assistenza alla progettazione, al RUP e al Direttore dell'esecuzione
- Fedi Maurizia – Assistenza alla progettazione, al RUP e al Direttore dell'esecuzione
- Bessi Anna Rita – Assistenza alla progettazione, al RUP e al Direttore dell'esecuzione
- Bellini Barbara – Assistenza alla progettazione, al RUP e al Direttore dell'esecuzione

Per meglio esplicitare le informazioni in merito alle caratteristiche delle derrate alimentari, ai modi di svolgimento della presente gara d'appalto e alle quantità richieste sono stati predisposti i seguenti allegati:

- Capitolato speciale d'appalto
- Allegato A) - Parte speciale – lista delle forniture per l'esecuzione dell'appalto e caratteristiche organolettiche delle forniture
- Allegato B) -Elenco scuole servizio dal Servizio di ristorazione scolastica e progetto “c'è del buono per merenda”
- Allegato C) – Dichiarazione assenza OGM;
- Allegato C1) – legge regionale 6/04/2000 n 53 – Disciplina regionale in materia di organismi geneticamente modificati (O.G.M)
- Allegato D) – Scheda prodotto
- Allegato E) – Relazione tecnica illustrativa
- Allegato F) – Prospetto economico
- Prospetto Lotto 1 – Frutta e ortaggi produzione biologica
- Prospetto Lotto 2 – Olio Extravergine di oliva IGP Toscana
- Prospetto Lotto 3 – Generi alimentari vari
- Prospetto Lotto 4 - Pane e prodotti da forno
- Prospetto Lotto 5 – Carne bovina, suina, avicola refrigerata fresca e salumi
- Prospetto Lotto 6 – Prosciutto crudo toscano DOP
- Prospetto Lotto 7 – Acqua minerale