



Provincia di Arezzo

PROGETTO DI GESTIONE DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
E SERVIZI AD ESSA COLLEGATI

(art. 23 D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e succ. mod. ed int.)

AREA GOVERNANCE SISTEMA CULTURA E TURISMO
SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI

Premessa

Il presente progetto viene elaborato ai sensi dell'articolo 23 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e succ. mod. ed int. che al comma 14 per la progettazione di servizi e forniture individua una articolazione, di norma, in un unico livello ed al successivo comma 15 che tale progettazione debba contenere:

- A) relazione tecnico illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
- B) le indicazioni e le disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e succ. mod. ed int.;
- C) calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri per la sicurezza. Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio;
- D) il capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, 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 tecnico-illustrativa del contesto in cui è inserito il Servizio di Ristorazione Scolastica e servizi ad esso connessi.

Il Comune di Cortona ha da sempre gestito il Servizio di Ristorazione Scolastica e servizi ad esso connessi, come attività fondamentale e come momento educativo in materia di educazione alimentare.

Al fine di contribuire a formare una corretta educazione alimentare, l'Amministrazione Comunale ha strutturato il Servizio in modo 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) sostenere azioni didattiche affinché il pranzo a scuola sia un momento educativo integrato nel progetto più generale di ogni comunità scolastica.

Il Servizio di Ristorazione Scolastica rivolto ai bambini e bambine frequentanti i Nidi d'Infanzia Comunali, il Nido d'Infanzia privato autorizzato ed accreditato, le Scuole dell'Infanzia Statali ed agli alunni ed alunne frequentanti le Scuole Primarie del Comune di Cortona, è realizzato dal Comune nell'ambito delle competenze attribuite dalla L.R. 26 Luglio 2002, n. 32 e succ. mod. ed int. recante "*Testo Unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro*" che all'art. 30 riconosce ai Comuni la titolarità della gestione dei servizi scolastici ausiliari all'istruzione.

Il Servizio, improntato su criteri di qualità, efficacia ed efficienza, è finalizzato a concorrere alla effettiva attuazione del Diritto allo Studio, oltre che ad assicurare lo svolgimento dell'attività scolastica anche in orario pomeridiano.

Nell'ambito del servizio sono perseguiti obiettivi di educazione alimentare e sanitaria con al fine di diffondere corretti criteri nutrizionali, stili di vita salutari e strategie di prevenzione.

Il Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Cortona si uniforma alle *Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica approvate dalla Conferenza Unificata con provvedimento 29 aprile 2010* ed alle *Linee di indirizzo per la Ristorazione Scolastica della Regione Toscana di cui alla Deliberazione G.R. 1127/2010, aggiornate con Deliberazione G.R. 898 del 13 settembre 2016*.

Vengono inoltre recepiti i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 34 del Codice dei Contratti, con erogazione del Servizio nel rispetto dei "*Criteri Ambientali Minimi per il*

servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” previsti dal Decreto del Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare, del 25 luglio 2011, elaborati nell’ambito del Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

Si evidenzia che il Comune di Cortona ha introdotto ormai da molti anni prodotti biologici. Pertanto la produzione degli alimenti dovrà tenere conto dei prodotti espressamente richiesti come prodotti biologici. E’ consentito il ricorso alla tipologia di prodotti diversi dal biologico, ma comunque previsti nei “*Criteri Ambientali Minimi*”, solo in mancanza dei prodotti biologici stessi.

Nelle forniture delle materie prime, vengono valorizzati i prodotti di origine Italiana e prodotti inseriti nei protocolli dei marchi di qualità (DOP e IGP) posti a tutela delle produzioni tipiche. Vengono inoltre selezionati le produzioni tipiche locali, provinciali e regionali.

Il prodotti ittici devono rispettare le caratteristiche della certificazione MSC e provenire integralmente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile.

Particolare attenzione è rivolta agli aspetti della alimentazione legati alle intolleranze e allergie alimentari, nonché alle diete speciali funzionali al rispetto dei motivi etici o religiosi.

In linea generale è tassativamente vietata la fornitura e l’introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente (OMG Organismi Geneticamente Modificati) o derivate da trattamenti transgenici (Legge Regione Toscana n. 53 del 6 aprile 2000).

Il Servizio di Refezione Scolastica, classificato come servizio a domanda individuale ex D.M. 31 dicembre 1983, è da considerarsi ad ogni effetto “*Servizio Pubblico*” e per nessun motivo deve essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio pertanto, la Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto dei principi contenuti nella Legge 12 giugno 1990, n. 46 come modificata dalla Legge 11 aprile 2000, n. 83 e successive modifiche ed integrazioni, nonché nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 “*Principi sull’erogazione dei servizi pubblici*”.

Il Servizio di Ristorazione Scolastica oggetto del presente appalto, include le seguenti attività così riassumibili:

- a) approvvigionamento e stoccaggio della frutta e dei prodotti non alimentari necessari alla colazione di metà mattina nei Nidi d’Infanzia e nelle Scuole dell’Infanzia, per il proseguimento del progetto “*Frutta a Colazione*”;
- b) approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari e dei prodotti non alimentari necessari per la preparazione dei pasti giornalieri;
- c) fornitura prodotti e preparazione merende per i Nidi d’Infanzia comunali;
- d) rilevazione delle presenze giornaliera degli utenti del Servizio;
- e) preparazione e cottura dei pasti, comprese le diete speciali per motivi di salute ed etico/religiosi. La preparazione dei pasti deve essere fatta la mattina stessa del consumo senza l’utilizzo di prodotti precotti (sistema *legame freddo-caldo*);
- f) veicolazione e trasporto dei pasti verso i punti di refezione dei servizi educativi e plessi scolastici distaccati (sistema *legame differito-caldo*);
- g) esecuzione delle operazioni connesse alla ristorazione scolastica presso tutti i refettori scolastici, ad eccezione dei punti di refezione gestiti con personale comunale: allestimento refettori (*apparecchiatura*), sporzionamento (*ripartizione delle vivande, mescita acqua ecc.*), servizio ai tavoli, riordino e pulizia del refettorio (*somministrazione e sparcchiatura*) e delle zone di ricevimento dei pasti, ritiro e pulizia delle stoviglie e contenitori termici utilizzati;
- h) operazioni di riordino, sanificazione, pulizia ordinaria e straordinaria dei Centri Cottura e dei punti di refezione, raccolta e smaltimento dei rifiuti. L’organizzazione complessiva delle attività dovrà pertanto tenere conto di tali operazioni, dovendo queste essere svolte prioritariamente dopo l’utilizzo, quindi in tempi diversi rispetto alle fasi di preparazione dei pasti;

- i) disinfezione e derattizzazione Centri Cottura e punti di refezione;
- j) fornitura e/o integrazione di stoviglie e materiale di consumo che si rendessero necessari per l'espletamento del Servizio: piatti, bicchieri, posate e giornalmente tovaglioli e tovaglie monouso per tutti i plessi dove avviene la ristorazione;
- k) la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e delle attrezzature e la manutenzione ordinaria delle strutture dei Centri Cottura e dei refettori dove avviene la ristorazione scolastica;
- l) intestazione di tutti i titoli abilitativi, o comunque denominati, previsti dalle normative igienico-sanitarie per l'esercizio delle attività di preparazione e somministrazione in Centri Cottura e punti di refezione;
- m) coordinamento ed organizzazione complessiva del Servizio, nell'ambito degli indirizzi e disposizioni contenute nel presente Capitolato Speciale e i relativi allegati, nonché nel rispetto dei contenuti di cui all'offerta tecnico-qualitativa;
- n) sostituzione del personale comunale (cuochi) con figure professionali di pari qualifica funzionale;
- o) fornitura del vestiario per gli operatori addetti al Servizio, compreso il personale dipendente dell'Amministrazione Comunale;
- p) redazione, impaginazione e stampa a colori del calendario annuale riportante il menu giornaliero da consegnare alle famiglie ed al personale docente e non docente utente del Servizio (n. 1.800 copie circa);
- q) attività strumentali e funzionali alla gestione del Servizio, oltre ai servizi ad esecuzione obbligatoria ove offerti dall'aggiudicatario in sede di offerta tecnico-qualitativa.

L'elencazione assume carattere meramente esemplificativo e non supera le singole e specifiche attività che l'Impresa Aggiudicataria è tenuta a compiere per assicurare il corretto svolgimento del Servizio, specificando che in tal senso la stessa assume una obbligazione di risultato e non di mero mezzo.

L'Amministrazione Comunale si riserva di estendere il Servizio di Ristorazione Scolastica anche ai Centri Estivi/Attività Estive, in caso di eventuale organizzazione da parte del Comune di Cortona. In questo caso l'utenza sarà rappresentata dagli iscritti e dagli operatori direttamente coinvolti nelle attività giornaliere continue e con prolungamento pomeridiano. Il Servizio comprende, oltre a tutte le operazioni relative alla preparazione e somministrazione dei pasti, la successiva veicolazione presso le sedi di svolgimento delle attività.

I contenuti del Servizio e delle prestazioni sono dettagliati nel Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale e suoi allegati.

Il Servizio e le attività esso collegate, sono svolte presso locali di proprietà dell'Amministrazione Comunale che vengono consegnati all'Impresa Aggiudicataria in comodato gratuito per tutta la durata dell'appalto.

In merito ai Centri Cottura sono da tenere presenti le seguenti specifiche:

Centri Cottura Comunali

il Comune di Cortona gestisce direttamente con personale dipendente, i Centri Cottura di:

Camucia (Via Sandrelli)
 Cortona (Via Maffei)
 Mercatale (Via Pietro da Cortona)

pertanto le attività ed i servizi a carico dell'Impresa Appaltante funzionali al Servizio Ristorazione Scolastica risultano essere i seguenti:

- fornitura derrate alimentari e non alimentari;
- servizio consulenza alimentare;
- servizio assistenza tecnica;
- servizio di disinfezione e derattizzazione;
- fornitura prodotti e attrezzature per pulizia e sanificazione;
- servizio smaltimento rifiuti e raccolta differenziata;
- servizio coordinamento delle attività;

- servizio di trasporto pasti, apparecchiatura, distribuzione pasti, riassetto e pulizia refettorio della Scuola Primaria di Mercatale;
- servizio di apparecchiatura, distribuzione pasti, riassetto e pulizia refettorio della Scuola dell'Infanzia di Mercatale;
- sostituzione dei cuochi comunali con personale qualificato/cuochi ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, con disciplina dettata ai sensi del presente Capitolato;
- fornitura vestiario.

L'elenco è puramente indicativo, in quanto sono a carico dell'aggiudicatario, le attività e le forniture, connesse e complementari, propedeutiche o comunque funzionali a garantire il corretto svolgimento dei Servizi.

I Centri Cottura di:

Terontola (Via Belov)
 Fratta (SS. di Fratta)
 Montecchio (Loc. Montecchio del Loto)

sono messi a disposizione dell'aggiudicatario a titolo di comodato d'uso gratuito e sono gestiti direttamente avvalendosi di proprio personale dipendente.

Refettori Scolastici

All'interno dei Plessi Scolastici decentrati sul territorio comunale, sono ubicati i refettori scolastici. Oltre alle attività connesse alla somministrazione dei pasti, dovranno essere eseguite le altre operazioni relative alla refezione: allestimento tavoli, sporzionamento (ripartizione delle vivande o cibo) servizio ai tavoli, riordino e pulizia, ritiro e pulizia delle stoviglie utilizzate, fornitura dei materiali di pulizia e manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature.

L'amministrazione Comunale si riserva la possibilità di affidare in gestione ulteriori Centri Cottura nel caso in cui se ne presenti la necessità a seguito di diminuzione del personale comunale dipendente o per diversa organizzazione del Servizio.

Il Servizio è rivolto alle seguenti categorie di soggetti:

- utenza scolastica dei Nidi d'Infanzia Comunali e Nido privato accreditato, delle Scuole dell'Infanzia Statali e delle Scuole Primarie Statali del Comune di Cortona;
- personale docente e non docente avente diritto in quanto istituzionalmente addetto a prestare la propria opera presso i servizi educativi e gli istituti scolastici, svolgendo un orario continuato o prolungato;
- eventuali soggetti autorizzati con specifici provvedimenti comunali.

Ai sei Centri Cottura dislocati sul territorio comunale, fanno capo le forniture dei pasti e servizi annessi per i servizi alla prima infanzia e plessi scolastici, secondo la pianificazione di seguito dettagliata:

1.1) Centro Cottura Camucia (Via XXV Aprile)

Attivo dal lunedì al venerdì, produce mediamente n. 110 pasti giornalieri di cui n. 50 per il Nido d'Infanzia e n. 60 per la Scuola dell'Infanzia

Gestione diretta da parte del Comune di Cortona con personale dipendente

Cuochi:

n. 3 unità a 7h:12'/g

Centro Cottura Camucia Scuole servite	giorni	media pasti giornalieri
Nido d'Infanzia "Il Castello"	dal lunedì al venerdì	50
Scuola dell'Infanzia "D. Bernabei"	dal lunedì al venerdì	60
	totale pasti	110

1.2) Centro Cottura Cortona (Via Maffei)

Attivo dal lunedì al venerdì

Gestione diretta da parte del Comune di Cortona con personale dipendente

Cuochi:

n. 3 unità a 7h:12'/g

Centro Cottura Cortona Scuole servite	giorni	media pasti giornalieri
Nido d'Infanzia "Raggio di Sole"	dal lunedì al venerdì	24
Scuola dell'Infanzia "Sernini Cucciatti"	dal lunedì al venerdì	50
	totale pasti	74

1.3) Centro Cottura Mercatale (Via Pietro da Cortona)

Attivo dal lunedì al venerdì

Gestione diretta da parte del Comune di Cortona con personale dipendente

Cuochi:

n. 1 unità a 7h:12'/g

nelle giornate di rientro pomeridiano della Scuola Primaria viene richiesto il supporto di n. 1 unità di personale dipendente dell'I.A. per 2h:30'/g

Centro Cottura Mercatale Scuole servite	pasti trasportati	refettorio	giorni	media pasti giornalieri
Scuola dell'Infanzia Mercatale "Il Cerchio Magico"		SI*	dal lunedì al venerdì	20
Scuola Primaria Mercatale "A. Giappichelli"	SI	SI	lunedì e venerdì	30
			totale pasti lun. e ven.	50
			totale pasti mar. gio. e ven.	20

* Viene richiesto il supporto con personale dell'I.A. per le attività di preparazione e distribuzione presso la Scuola dell'Infanzia in concomitanza alle giornate di rientro della Scuola Primaria

2) Centri Cottura a diretta gestione I.A.

I centri Cottura di

Terontola (Via Belov)

Fratta (SS. di Fratta)

Montecchio (Loc. Montecchio del Loto)

sono messi a disposizione dell'I.A. a titolo di comodato d'uso gratuito e sono gestiti direttamente dall'I.A. avvalendosi di proprio personale dipendente.

2.1) Centro Cottura Terontola

Attivo dal lunedì al venerdì

Gestione con personale dipendente dell'I.A.

Cuochi:

n. 2 unità a 7h/g

n. 1 unità a 4h/g

n. 1 unità a 4h/g dedicata alla gestione delle diete speciali

In concomitanza ai rientri pomeridiani

- n. 3 unità a 7h/g
 n. 1 unità a 4h/g dedicata alla gestione delle diete speciali

Centro Cottura Terontola Scuole servite	pasti trasportati	refettorio	giorni	media pasti giornalieri
Nido d'Infanzia "Aquilone" Terontola	SI		dal lunedì al venerdì	15
Scuola dell'Infanzia "D. Bernabei" Via Scotoni - Camucia	SI	SI	dal lunedì al venerdì	70
Scuola dell'Infanzia "Gianni Rodari" Pergo	SI	SI	dal lunedì al venerdì	40
Scuola dell'Infanzia "Arcobaleno" Terontola		SI	dal lunedì al venerdì	40
Primaria "Curzio Venuti" Sodo	SI	SI*	dal lunedì al venerdì	130
Primaria "A.F. Paliotti" Terontola		SI	lunedì, mercoledì e venerdì	60
Primaria "G. Mancini" Cortona	SI	SI*	martedì e giovedì	90
Primaria "M. Monet" Pergo + Progetto Scuola Primaria Pergo	SI SI	SI SI	martedì e giovedì lunedì, mercoledì e venerdì	50 15
			totale pasti lunedì	370
			totale pasti martedì	435
			totale pasti mercoledì	370
			totale pasti giovedì	435
			totale pasti venerdì	370

* *Refezione organizzata su doppio turno*

2.2) Centro Cottura Montecchio

Attivo dal lunedì al venerdì

Gestione con personale dipendente dell'I.A.

Cuochi:

n. 1 unità a 7h/g

n. 1 unità a 2h/g

In concomitanza ai rientri pomeridiani

n. 1 unità a 7h/g

n. 1 unità a 3h/g

Centro Cottura Montecchio Scuole servite	pasti trasportati	refettorio	giorni	media pasti giornalieri
Scuola dell'Infanzia "Bruno Ciari" Monsigliolo	SI	SI	dal lunedì al venerdì	55
Scuola dell'Infanzia "Il Gabbiano" Centoia	SI	SI	dal lunedì al venerdì	30
Primaria "Santa Margherita" Centoia	SI	SI	mercoledì	55

Primaria "A. Capitini" Montecchio		SI	dal lunedì al venerdì	95
			totale pasti	235

2.3) Centro Cottura Fratta

Attivo dal lunedì al venerdì

Gestione con personale dipendente dell'I.A.

Cuochi:

n. 1 unità a 7h/g

n. 1 unità a 2h/g

Centro Cottura Fratta Scuole servite	pasti trasportati	refettorio	giorni	media pasti giornalieri
Nido d'Infanzia privato accreditato "Principe Ranocchio" - Fratta	SI		dal lunedì al venerdì	15
Scuola dell'Infanzia "Carlo Collodi" San Pietro a Cegliolo	SI	SI	dal lunedì al venerdì	25
Scuola dell'Infanzia "Sant'Agata" Fratta	SI	SI	dal lunedì al venerdì	50
Primaria "G.B. Madagli" Fratta		SI*	dal lunedì al venerdì	90
			totale pasti	180

* *Refezione organizzata su doppio turno*

Sulla base dei dati riferiti agli ultimi tre anni scolastici il numero dei pasti prodotti annualmente è così ripartito:

A.E. / A.S.	Pasti nido	Pasti infanzia	Pasti primaria	Personale	Totale
2016/2017	13.232	56.641	60.647	17.132	147.652
2017/2018	13.577	56.205	58.814	16.459	145.055
2018/2019	15.399	54.267	61.516	18.028	149.210

Non sono riportati i dati dei pasti registrati nell'anno scolastico 2019/2020 in quanto non indicativi a causa della sospensione delle attività educative e scolastiche in presenza, decretata, a partire dal mese di marzo 2020 e fino alla conclusione dell'anno educativo/scolastico, a seguito dello stato di emergenza per pandemia da COVID-19.

L'Amministrazione Comunale cura in maniera diretta le attività di coordinamento e monitoraggio del Servizio.

Il controllo sugli aspetti igienico-sanitari e sugli elementi qualitativi, viene condotto in maniera indiretta avvalendosi della ditta CIERRE SRL, avente sede in Via Don Luigi Sturzo 96 – 52100 Arezzo" P.I. e C.F. 01072300518. Le verifiche, in particolare, sono rivolte alle caratteristiche organolettiche e chimiche delle derrate alimentari utilizzate ed al rispetto delle normative igienico sanitarie in materia di ristorazione scolastica.

Nel corso dell'appalto, tali attività saranno realizzate con il primario intento di potenziare il monitoraggio e la verifica della conduzione e della qualità del Servizio nel suo complesso, nonché nell'ottica di qualificazione e formazione permanente del personale dipendente, sia dell'Amministrazione Comunale che dell'aggiudicatario.

L'affidamento della gestione dei Servizi dovrà interessare due anni scolastici (2021/2022 e 2022/2023) mantenendo la riserva, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, di ripetizione del contratto per ulteriori due anni scolastici (2023/2024 e 2024/2025), alle stesse condizioni contrattuali ed allo stesso prezzo offerto in sede di gara, previa verifica della sussistenza delle ragioni di convenienza e di pubblico interesse ed al fine di garantire la necessaria continuità e funzionalità dei Servizi.

Pertanto l'esercizio dell'opzione di ripetizione del Contratto, attenendo a valutazioni discrezionali dell'Amministrazione, mentre vincola la Ditta aggiudicataria all'accettazione, non costituisce un obbligo per l'Ente, essendo subordinato alla verifica della sussistenza delle ragioni di convenienza e di pubblico interesse e come tali non sindacabili.

Non sussiste quindi per l'aggiudicatario la possibilità di rifiutare il rinnovo che costituisce preciso vincolo contrattuale e potrà avvenire anche per un solo anno o per una frazione di anno.

Alla scadenza il Contratto si intende cessato senza bisogno di alcuna disdetta da una delle parti, salvo che l'Amministrazione non intenda avvalersi dell'opzione di ripetizione.

L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione e nelle more di stipula del Contratto, l'esecuzione immediata delle prestazioni relative ai Servizi oggetto di affidamento. In tale caso la Ditta aggiudicataria si impegna, anche in pendenza di stipula contrattuale, a rispettare tutte le norme e disposizioni previste nel Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale, nonché nell'offerta tecnico-qualitativa presentata.

L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di disporre, alla scadenza del contratto oggetto di affidamento, la proroga tecnica ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e succ. mod. ed int., nella misura strettamente necessaria a portare a compimento le procedure per l'individuazione del nuovo soggetto gestore e comunque non superiore a sei mesi. In tale caso la Ditta aggiudicataria è tenuta a garantire la gestione dei Servizi alle stesse condizioni stabilite dal Contratto in essere per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo procedimento di gara.

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

La gestione amministrativa inerente la progettazione annuale dei Servizi, le iscrizioni, la verifica degli incassi delle rette, le attività di controllo dei morosi e tutta la gestione amministrativa sono a carico esclusivo del Comune.

B) Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza.

Come sopra illustrato la Ristorazione Scolastica viene svolta nella forma della gestione diretta con personale dipendente dell'Ente, per i servizi riconducibili ai Centri Cottura di Camucia, Cortona e Mercatale.

L'affidamento in gestione riguarda i Centri Cottura e servizi afferenti, di Fratta, Montecchio e Terontola.

Pertanto si da atto che solo nel Centro Cottura di Mercatale saranno presenti sia un dipendente comunale che un dipendente dell'operatore economico aggiudicatario dell'appalto, durante le fasi della preparazione e sporzionamento dei pasti presso il punto distaccato di refezione della Scuola dell'Infanzia di Mercatale.

Gli oneri relativi alla sicurezza vengono calcolati in euro 1.000,00 (Iva esclusa) per ogni anno scolastico (non soggetti a ribasso).

Tuttavia tali indicazioni potranno essere riviste qualora specifiche circostanze, attualmente non prevedibili, dovessero evidenziare tale esigenza.

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dalla Ditta Appaltatrice, resta invariato l'obbligo, gravante su di essa, di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

I suddetti costi sono a carico della Ditta, la quale deve dimostrare, se richiesto dalla Stazione Appaltante, che gli stessi siano congrui rispetto a quelli desumibili dai prezzi o dal mercato.

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D.Lgs. 50/2016 e succ. mod. ed int., nell'offerta economica [...] *l'operatore deve indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro* [...] (c.d. costi della sicurezza specifici interni).

Nel Capitolato Speciale Descrittivo Prestazionale sono stati dettagliati, in appositi paragrafi, gli oneri posti a carico della Ditta aggiudicataria in ordine alle modalità e condizioni di esecuzione dei Servizi oggetto di appalto, nonché gli obblighi a garanzia dell'esecuzione in sicurezza dei servizi anche in funzione del personale impegnato.

Nel Capitolato Speciale sono inoltre dettagliati tutti gli aspetti relativi alla sicurezza degli automezzi utilizzati per l'espletamento dei servizi, in ottemperanza alle disposizioni normative e regolamenti vigenti nel settore con obbligo di adeguamento ad ogni successivo provvedimento che sarà oggetto di approvazione.

C) Calcolo degli importi per l'acquisizione dei Servizi, con indicazione degli oneri per la sicurezza. Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del Servizio.

La durata del contratto è stabilita in 2 (due) anni scolastici 2021/2022 e 2022/2023 ovvero dal 1 settembre 2021 fino al 31 agosto 2023, mantenendo la riserva, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, di ripetizione del contratto per ulteriori due anni scolastici, come dettagliato nel paragrafo precedente.

Il valore del presente appalto, come specificatamente dettagliato nel Capitolato Speciale d'Appalto, parte dalla stima della media dei pasti prodotti negli anni scolastici 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019. Non possono essere presi a riferimento i valori registrati per l'anno scolastico 2019/2020 in quanto non ritenuti significativi per l'effetto della sospensione delle attività educative e scolastiche, decretata a partire dal mese di marzo 2020 per effetto della diffusione della pandemia da Covid-19.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a euro 1.000,00 ad anno scolastico (Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi) e non è soggetto a ribasso.

3. Il valore complessivo dell'appalto è stimato in euro 3.110.875,00 (Iva esclusa) di cui euro 4.000,00 (Iva esclusa) relativi agli oneri sulla sicurezza non soggetti a ribasso.

Il valore dell'appalto è determinato secondo di parametri di seguito riportati:

- media triennale dei pasti prodotti negli anni educativi/scolastici 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019 arrotondati a complessivi n. 147.500 pasti per euro 4,50 (costo pasto soggetto a ribasso Iva esclusa). Non sono riportati i dati dei pasti registrati nell'anno scolastico 2019/2020 in quanto non indicativi a causa della sospensione delle attività educative e scolastiche in presenza, decretata, a partire dal mese di marzo 2020 e fino alla conclusione dell'anno educativo/scolastico, a seguito dello stato di emergenza per pandemia da COVID-19;
- euro 1.329.500,00 (oltre Iva nei termini di Legge) quale importo per anni educativi/scolastici 2021/2022 e 2022/2023;
- euro 1.329.500,00 (oltre Iva nei termini di legge) in caso di ripetizione del Contratto per ulteriori due anni educativi/scolastici 2023/2024 e 2024/2025 (ex art. 63, comma 3, D.Lgs. 50/2016 e succ. mod. ed int.);
- euro 331.875,00 (oltre Iva nei termini di Legge) relativi all'attivazione dell'eventuale proroga tecnica del contratto ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. 50/2016 e succ. mod. ed int., nelle more dell'espletamento della procedura di gara per l'individuazione del nuovo soggetto affidatario, per il periodo massimo di 6 mesi. Tale importo verrà ricalcolato sulla base del ribasso offerto dall'I.A. in sede di gara;
- valore massimo annuo stimato di euro 30.000,00 (non soggetto a ribasso) per gli eventuali servizi aggiuntivi di cui all'articolo 13 "Servizio per sostituzione o supporto ai Centri Cottura a

diretta gestione comunale” del Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale.

Il Servizio di Refezione Scolastica è finanziato con fondi propri di bilancio.

L'importo unitario del costo pasto pari ad euro 4,50 (Iva esclusa) posto a base di gara, comprende tutte le prestazioni previste dal Capitolato Speciale. La quantità delle prestazioni stimata è puramente indicativa e non impegnativa, essendo subordinata ad eventualità e circostanze non prevedibili (calendario ed orari scolastici annuali, interruzioni determinate da circostanze ed eventi non prevedibili, scioperi, assemblee, ecc.). Tali dati hanno quindi valore presuntivo ed indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo e vincolo per il Comune.

Il prezzo unitario offerto per ogni singolo pasto potrà essere revisionato in base all'indice ISTAT di variazione dei prezzi FOI e previa richiesta del soggetto gestore da effettuarsi secondo le modalità stabilite nel Capitolato Speciale, a partire dal secondo anno di servizio.

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D.Lgs. 50/2016 e succ. mod. ed int., nell'offerta economica [...] *l'operatore deve indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro [...]* (c.d. costi della sicurezza specifici interni).

D) Capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, 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.

Le prestazioni richieste all'appaltatore e le modalità di svolgimento dei Servizi sono dettagliate nel Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale, oggetto di specifica approvazione da parte del Dirigente dell'area competente in sede di adozione della Determinazione di cui all'art. 32, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e succ. mod. ed int. *Codice dei Contratti Pubblici* ed art. l'art. 192, comma 1, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 e succ. mod. ed int., recante *“Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali”*.

D.1) Clausola Sociale

In applicazione dell'art. 50 del D.Lgs. 16 aprile 2016, n. 50 e succ. mod. ed int., viene fatto espresso richiamo nel Capitolato Speciale della previsione del mantenimento dell'occupazione in un territorio ad alto tasso di disoccupazione quale il nostro.

Il richiamo alla clausola sociale viene fatto nel rispetto delle Linee Guida ANAC n. 13/2019 e dei principi dell'Unione Europea, fermo restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo affidamento.

D.2) Qualità del Servizio

Vengono previsti nel Capitolato Speciale standard qualitativi che, partendo da quelli raggiunti con l'odierna gestione, vengano integrati con ulteriori modalità valutative dell'offerta economicamente più vantaggiosa, tali da consentire un miglioramento qualitativo degli standard del Servizio.

D.3) Il Controllo

Il sistema dei controlli viene ad essere incrementato oltre che con la previsione di controlli periodici condotti dal personale dell'Ente a cui si aggiunge il sistema di monitoraggio periodico da parte di ditta specializzata specificatamente individuata per la parte di controllo igienico-sanitario e qualitativo sulle materie prime, prodotti e sistemi di lavorazione, per il tracciamento di tutta la filiera produttiva.

D.4) Beni mobili

I beni mobili di proprietà dell'amministrazione comunale, attrezzature ed altro utilizzate nell'ambito del Servizio di Ristorazione Scolastica, saranno consegnate all'appaltatore in comodato d'uso gratuito, previo verbale di consegna da sottoscrivere in contraddittorio.

L'appaltatore dovrà svolgere l'attività di manutenzione ordinaria della struttura e sostituire i beni mobili che dovessero deteriorarsi durante l'esecuzione dell'appalto.

Sono a carico poi dell'appaltatore le spese per l'incremento delle dotazioni strumentali e delle apparecchiature funzionali all'espletamento dei servizi. Tali incrementi, al termine dell'affidamento, resteranno nella proprietà dell'Amministrazione Comunale.

D.5) Garanzie

L'Amministrazione Comunale per gli aspetti di corretta esecuzione dei Servizi da parte dell'appaltatore, è garantita in primis dal sistema di controlli in loco condotti tramite proprio personale e ditta specializzata sotto i profili igienico-sanitario e qualitativo, in secondo luogo dalle modalità di contestazione ed applicazione delle penali e delle condizioni di risoluzione del Contratto.

E) Progettazione esecutiva

La progettazione esecutiva è costituita dal Capitolato Speciale d'appalto descrittivo e prestazionale e suoi allegati.

F) Modalità di aggiudicazione dell'appalto

Le prestazioni richieste all'appaltatore e le modalità di svolgimento dei Servizi sono dettagliate nel Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale, oggetto di specifica approvazione da parte del Dirigente dell'area competente in sede di adozione della Determinazione di cui all'art. 32, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e succ. mod. ed int. Codice dei Contratti Pubblici ed art. l'art. 192, comma 1, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 e succ. mod. ed int., recante "Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali".

L'appalto è indetto mediante procedura aperta di cui all'art. 60 del Codice e verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 del Codice individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà valutata in base ai seguenti elementi:

- a) Offerta tecnica massimo punti 70/100
- b) Offerta economica massimo punti 30/100

I criteri specifici per il calcolo del criterio economicamente più vantaggioso e per le modalità di presentazione delle offerte sono descritti in dettaglio nel disciplinare di gara.

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.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e succ. mod. ed int.

Requisiti di idoneità professionale:

- Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle Commissioni Provinciali per l'Artigianato per attività coerenti con quelle

oggetto della presente procedura di gara

Requisiti di capacità economico-finanziaria:

- Fatturato minimo annuo riferito a ciascuno degli esercizi finanziari 2017, 2018 e 2019 di euro 3.100.000,00 IVA esclusa. Tale requisito è richiesto per poter selezionare operatori economici dotati di capacità economica e finanziaria idonea a garantire una certa solidità.

Non viene preso a riferimento l'esercizio finanziario 2020 in quanto non ritenuto indicativo a causa della sospensione delle attività educative e scolastiche a partire dal mese di marzo 2020 e fino alla conclusione dell'anno educativo/scolastico, a seguito della dichiarazione di stato emergenza causa pandemia da COVID-19.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

a) Aver svolto nel triennio 2017/2019 servizi di Ristorazione Scolastica per conto di sole Pubbliche Amministrazioni di importo non inferiore ad euro 665.000,00 per ciascun anno (ex art. 83 del Codice) Si precisa che non saranno ritenuti validi servizi di ristorazione per altre tipologie di utenti svolte per enti pubblici o privati.

L'operatore economico dovrà indicare la Pubblica Amministrazione appaltante, la tipologia, l'ammontare, la durata del servizio. Tale requisito è ritenuto indispensabile a garanzia dell'esperienza nella gestione dei servizi di Ristorazione Scolastica, vista la particolarità del servizio da erogare che richiede una specifica esperienza in materia;

b) Possesso delle seguenti certificazioni di qualità aziendale:

- Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 Sistema di gestione qualità
- Certificazione di qualità UNI EN ISO 22000 Sistema di gestione per la sicurezza alimentare
- Certificazione ISO 14001 Sistema di gestione ambientale

La valutazione degli aspetti qualitativi dell'offerta tecnica avverrà, da parte della Commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 77 del Codice, sulla base di criteri attinenti al modello organizzativo, alle attività di monitoraggio e verifica in ordine alla gestione dei servizi, alle figure professionali impiegate, al parco automezzi e servizi annessi, nonché proposte di miglioramento dei servizi offerti a base di gara.

Considerato che:

- la Giunta Regionale della Toscana in data 22 dicembre 2014 ha emanato la delibera n. 1232 avente ad oggetto: *“Designazione del Soggetto aggregatore regionale ai sensi dell'articolo 9, commi 1 e 5 del Decreto Legge n. 66 del 2014 convertito con legge 23 giugno 2014 n. 89 e individuazione del Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana S.T.A.R.T. di cui all'articolo 47 della L.R. 38/2007 quale il sistema telematico di cui agli articoli 1 comma 450 della legge 27 dicembre 2006 n. 296 e 33 comma 3 bis del D.Lgs. 163/2006, a disposizione per le stazioni appaltanti del territorio regionale”*;
- la Regione Toscana assume quindi il ruolo di soggetto aggregatore regionale ai sensi dell'articolo 9, commi 1 e 5 del Decreto Legge n. 66 del 2014;

l'appalto si svolgerà in modalità telematica e le offerte dovranno essere formulate dagli operatori economici e ricevute dalla stazione appaltante esclusivamente per mezzo del Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana, non essendo consentito l'invio delle offerte con modalità alternative.

Pertanto le procedure di affidamento trovano specifica trattazione oltre che nel Disciplinare di Gara, dalle *“Norme tecniche di funzionamento del Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana –START”*, consultabili sul Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana.