



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

**AVVISO PUBBLICO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE
PER LA RICERCA DI OPERATORI ECONOMICI PER
LA VALUTAZIONE, L'AGGIORNAMENTO, LA REVISIONE E L'ADEGUAMENTO DEI PIANI DI
AUTOCONTROLLO HACCP, DELLE CUCINE E DEI CENTRI DI COTTURA DEL COMUNE,
NONCHÈ ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA DEL COMUNE DI QUARRATA
PERIODO 1° GENNAIO 2018 AL 31 DICEMBRE 2019**

CIG: Z7E20D6168

L'Amministrazione Comunale intende indire un'indagine di mercato per acquisire manifestazioni di interesse da parte di operatori economici interessati al 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 di Quarrata previa indagine esplorativa di mercato ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D. Lgs. 50/2016.

Con il presente Avviso non è indetta alcuna procedura di affidamento concorsuale e, pertanto, non sono previste graduatorie, attribuzione di punteggi o altre classificazioni di merito. Le manifestazioni di interesse hanno il solo scopo di comunicare all'Amministrazione Comunale la disponibilità ad essere invitati a presentare l'offerta.

Si precisa che il presente avviso non vincola in alcun modo la scrivente Amministrazione.

L'Ente si riserva pertanto la facoltà di sospendere, modificare o annullare la procedura relativa alla presente indagine di mercato, senza che i soggetti che si siano dichiarati interessati possano avanzare, nemmeno a titolo risarcitorio, alcuna pretesa o diritto di sorta.

**Le imprese interessate sono invitate a manifestare il proprio interesse a partecipare
alla procedura in oggetto entro e non oltre
le ore 12,00 di Giovedì 7 dicembre 2017.**

Stazione appaltante:

Comune di Quarrata, via Vittorio Veneto 2, 51039. Telefono 0573/7710, fax 0573/775053,
pec: comune.quarrata@postacert.toscana.it

Responsabile del Procedimento: Alessandro Landini Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati.

Le eventuali richieste di chiarimenti relative alla procedura, dovranno essere formulate attraverso l'apposita sezione "chiarimenti", nell'area riservata alla presente gara, all'indirizzo: <https://start.toscana.it>. Attraverso lo stesso mezzo il Comune provvederà a fornire le risposte.

Per informazioni sul funzionamento della piattaforma START contattare il gestore.

Oggetto del presente affidamento

Il servizio prevede le seguenti attività :

- 1) valutazione, aggiornamento, eventuale revisione ed adeguamento dei piani di autocontrollo e delle loro schede cartacee;
- 2) controllo dell'organizzazione complessiva del servizio di ristorazione scolastica;
- 3) monitoraggio e corretta applicazione dei piani di autocontrollo ivi compresa la verifica della corretta compilazione delle schede haccp;
- 4) sopralluoghi ed ispezioni nelle varie cucine di sporzionamento e dei centri di cottura;
- 5) Eventuale assistenza tecnica nella richiesta di nuove autorizzazioni sanitarie con eventuale predisposizione di piani di autocontrollo haccp;



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

6) Analisi chimiche/microbiologiche di derrate alimentari

Le attività sopra indicate dovranno essere effettuate nelle strutture sottoindicate:

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 e cottura primo piatto	Via Torino 77 - 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	Nido d'infanzia	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Lippi 10 - Quarrata
15	Nido d'infanzia	Sporzionamento e cottura primo piatto	Via Larga 177 - Casini
16	Centro cottura per scuola infanzia e primaria		Via Lippi 6 - Quarrata
17	Centro cottura nidi d'infanzia		Via Lippi 10 - Quarrata

Dovrà essere redatto apposita relazione per ogni sopralluogo o ispezione effettuata con l'indicazione di eventuali carenze riscontrate e le migliore da attuare per seguire i requisiti igienico-sanitari. Potranno essere richieste eventuali consulenze tecniche in merito all'applicazione del piano di autocontrollo per ogni visita ispettiva effettuata;



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Inoltre il servizio è comprensivo di consulenza per l'attuazione delle procedure di autocontrollo con un costante e continuo rapporto per tutta la durata dell'appalto con il servizio preposto e prevede incontri del Team dell'HACCP stabiliti nei piani di autocontrollo per relazionarsi sull'andamento del servizio.

Entro il mese di dicembre di ogni anno dovrà essere elaborata una relazione finale con la valutazione complessiva del servizio ed eventuali osservazioni da inviare al Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione.

Dovrà essere prevista l'organizzazione di un corso di formazione completo o aggiornamento del personale impiegato nelle varie strutture dei servizi educativi per la prima infanzia comunali e privati autorizzati e accreditati e in tutte le strutture scolastiche dove avviene la ristorazione sia pubbliche che paritarie, in materie di igiene alimentar per addetti ai sensi della Delibera Regione Toscana n. 559 del 21/07/2008 da concordare con il Responsabile del Servizio;

Dovrà eventualmente essere garantita, su richiesta del Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione, la partecipazione agli incontri della Commissione Mensa (massimo 2 volte all'anno in orario pomeridiano di non più di 2 ore ciascuno).

Sono previste le seguenti analisi su prodotti segnalati dal servizio pubblica istruzione:

ANALISI MICROBIOLOGICHE/CHIMICA

Campionamenti	Frequenza	Parametri ricercati
Superfici di lavoro	2 superfici per struttura per 2 volte all'anno	Coliformi totali Carica microbica Salmonella Carica microbica aerobica mesofila
pasto pronto	1 volta al mese per 10 mese per ogni centro di cottura	Coliformi totali Escherichia coli Salmonella Staphylococchi coagulasi positivi Listeria monocytogenes
materie prime	5 prodotti al mese per 10 mesi	Coliformi totali Escherichia coli Salmonella Staphylococchi coagulasi positivi Listeria monocytogenes
verdura e frutta	2 prodotto al mese per 10 mesi	Ricerca fitofarmaci
pesce congelato	1 volta al mese per 10 mesi	Ricerca Istamina presenza mercurio
Acqua	2 volta all'anno	Coliformi totali a 37° Coliformi totali a 22° Enterococchi Escherichia coli



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

ANALISI CHIMICHE PER CENTRO DI COTTURA

Campionamenti	Frequenza	Parametri ricercati
acqua	3 volta all'anno	Ph, Conduttività elettrica a 25° C Durezza totale Solfati Ammonio Ferro Manganese Colore Odore Torpidità Cloruri Nitriti Nitrati

ANALISI MICROBIOLOGICHE PER LUOGO OVE AVVIENE LO SPORZIONAMENTO

Campionamenti	Frequenza	Parametri ricercati
superfici	2 superfici per struttura per 2 volte all'anno	Coliformi totali Carica microbica Salmonella
Acqua	1 volta all'anno per struttura	Coliformi totali a 37° C Coliformi totali a 22° Enterococchi Escherichia coli

Durata del contratto

Il contratto avrà durata a partire dal 1° GENNAIO 2018 E FINO AL 31 DICEMBRE 2019

Importo a base di gara è pari a 39.500,00 euro oltre IVA di legge.

Il costo della sicurezza derivante da rischi di natura interferenziale è pari a zero.

Soggetti ammessi alla manifestazione di interesse:

Possono partecipare alla procedura per l'affidamento dei servizi di cui alla presente manifestazione d'interesse, le imprese di cui all'art. 45 del D. Lgs. 50/2016 che:

- risultino iscritte al Registro delle Imprese tenuto dalla C.C.I.A.A. con oggetto sociale compatibile con il servizio oggetto della presente procedura;
- non abbiano motivi di esclusione in base a quanto previsto dall'art. 80 del D. Lgs. 50/2016.

Procedura e criterio di aggiudicazione

Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera b) del D.Lgs.50/2016. Si precisa che per favorire la massima partecipazione da una parte, e garantire la concorrenza tra gli operatori economici, l'Amministrazione Comunale non procederà ad alcun sorteggio ma inviterà alla fase successiva tutti i concorrenti che avranno manifestato la volontà di partecipare. Resta inteso che l'Amministrazione Comunale si riserva di verificare il possesso dei requisiti richiesti.

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio del prezzo più basso ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs n. 50/2016.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

La presente indagine di mercato è avviata a scopo esclusivamente esplorativo e pertanto non vincola in alcun modo l'Amministrazione, non trattandosi di procedura di gara.

I soggetti che manifesteranno il proprio interesse, saranno invitati a presentare la loro offerta dopo la ricezione della lettera d'invito, per la successiva procedura negoziata.

Si specifica sin d'ora che l'eventuale procedura selettiva verrà svolta sul Sistema Telematico Acquisti Regionali della Toscana, denominato "START" (indirizzo internet <https://start.toscana.it>).

Modalità di presentazione della manifestazione di interesse

Le manifestazioni di interesse da parte degli operatori economici devono pervenire entro il termine indicato all'inizio del presente avviso pubblico in modalità telematica attraverso il Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana – Altri Enti Pubblici RTRT, utilizzando le apposite funzionalità rese disponibili al seguente indirizzo internet <https://start.toscana.it>.

Per poter manifestare l'interesse a partecipare:

- i concorrenti già registrati dovranno accedere all'area riservata relativa all'avviso in oggetto e utilizzare l'apposita funzione presente sul sistema. Si comunica che in questa fase di gara è sufficiente la semplice conferma telematica tramite sistema start del proprio interesse a partecipare alla gara in oggetto. Tale conferma consiste nel cliccare sull'apposito tasto di adesione. Il concorrente, dopo aver manifestato interesse, riceverà una comunicazione di conferma attraverso il sistema START all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di registrazione;

- gli operatori economici non registrati dovranno compilare la forma telematica presente sulla pagina contenente il dettaglio relativo al presente avviso.

Non sono ammesse candidature aggiuntive o sostitutive pervenute dopo la scadenza del termine di ricezione indicato nel presente Avviso.

Fase successiva

In esito alla ricezione delle manifestazioni di interesse si procederà all'invio, solo ed esclusivamente a mezzo del portale START, della lettera d'invito a presentare l'offerta e di tutta la documentazione complementare, a ciascun operatore richiedente ed ammesso.

Ai soggetti invitati verrà resa disponibile sul portale START tutta la documentazione necessaria.

Il soggetto aggiudicatario si obbligherà ad accettare tutte le condizioni del servizio oggetto dell'appalto.

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di revocare in qualsiasi momento la presente procedura senza che possa essere avanzata alcuna pretesa da parte di concorrenti o comunque interessati;

Trattamenti dati personali

I dati personali forniti dai concorrenti saranno trattati dall'ente conformemente alle disposizioni del D.Lgs. 196/2003. Le imprese concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'art. 7 della legge stessa.

Il presente avviso è pubblicato anche all'albo pretorio del Comune di Quarrata all'indirizzo www.comunequarrata.it sezione bandi di gara e contratti

Quarrata 20 novembre 2017

Il Responsabile del Servizio
Alessandro Landini