



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Allegato A)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

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

Art.1 – Oggetto

1) Il presente capitolato disciplina:

- a) le attività di controllo della qualità del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, realizzata da soggetto esterno nell'ambito di contratto di appalto.
- b) il servizio di valutazione, di aggiornamento, di revisione e di 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,
- c) le analisi microbiologiche e chimiche per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Quarrata nelle varie strutture indicate nel successivo articolo 4.

Art. 2 - Durata dell'appalto

1) L'appalto avrà decorrenza dal 1° maggio 2020 al 30 aprile 2025

Art. 3 – Importo dell'appalto, pagamenti, criterio di aggiudicazione e requisiti di partecipazione.

1) L'importo complessivo a base d'asta del presente appalto ammonta complessivamente a euro 96.000,00 oltre IVA di legge;

2) Il pagamento avverrà mensilmente dietro presentazione di regolari fatture elettroniche, una intestata a "Servizio ristorazione scolastica" e una intestata a "servizio nido d'infanzia". L'importo complessivo sarà pari all'offerta presentata/il numero di mesi oggetto del presente appalto (60). La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Appaltatore avverrà entro 30 (trenta) giorni dall'acquisizione delle fatture. La liquidazione delle fatture avverrà solo dopo la verifica dei controlli previsti dalle normative vigenti (per es., acquisizione del DURC).

3) L'I.A. assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche, a pena di nullità del contratto stesso. Il CIG da utilizzare a tali fini sarà quello "derivato" che verrà comunicato dall'Amministrazione comunale al momento dell'aggiudicazione definitiva. L'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Pistoia – della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

4) La scelta del contraente sarà fatta con il criterio del minor prezzo, di cui all'art. 95 comma 4 del D. Lgs. 50/2016.

5) L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché sia ritenuta congrua e conveniente

6) Tutte le spese relative all'esecuzione del servizio medesimo, nessuna esclusa, sono interamente a carico della ditta aggiudicataria, restando la Stazione Appaltante completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità a tale titolo.

7) Possono partecipare alle procedure di gara per l'affidamento dei servizi di cui alla presente, le imprese di cui all'art. 45 del D. Lgs. 50/2016 che:

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



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Art. 4 – Modalità, tempi di intervento, esecuzione delle prestazioni e dei controlli

1) Il servizio prevede le seguenti attività:

A) ATTIVITA' DI CONTROLLO QUALITA' 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 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

A1) Il soggetto aggiudicatario del presente appalto dovrà effettuare controlli nella produzione e distribuzione dei pasti nel rispetto della normativa di riferimento e, comunque, nel rispetto delle buone pratiche volte a garantirne la qualità e la sicurezza, stilando, per ogni sopralluogo, apposito verbale dal quale risulti l'attività svolta. Per ogni struttura sopra indicata dovranno essere effettuate almeno 2 controlli per anno scolastico.

A2) Il controllo avviene mediante ispezioni, concordate con il servizio Pubblica Istruzione del Comune, ma non annunciate ai destinatari del controllo, sia nella cucina centrale che nei vari plessi scolastici ove avviene la ristorazione scolastica e dettagliatamente sopra indicati.

A3) I controlli riguarderanno in particolare:

- I. - la qualità delle materie prime consegnate ai centri di produzione pasti gestiti in appalto;
- II. - la conservazione delle merci, con riguardo ai magazzini dove vengono conservate e alle procedure adottate;
- III. - 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);
- IV. - il rispetto delle procedure in materia di tracciabilità degli alimenti;
- V. - il prelievo di tamponi ed alimenti per l'esame in laboratorio, con conseguente lettura dei risultati e proposta di soluzioni; l'effettuazione degli esami presso laboratori terzi non costituisce subappalto;
- VI. - la corretta e costante applicazione del sistema di autocontrollo predisposto dalla ditta fornitrice il servizio, incluse la valutazione della metodologia di preparazione, cottura, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti, sulla base della normativa vigente e del contratto di servizio;
- VII. - la conformità dei locali, degli impianti e delle attrezzature utilizzate;
- VIII. - 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;
- IX. - effettuazione di tamponi ambientali e prelievi per analisi chimiche, fisiche e microbiologiche, finalizzate a valutare la conformità del servizio sotto il profilo della sicurezza igienica e sanitaria;
- X. - incontri con la Commissione Mensa;



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

XI. - supporto all'Ente e assistenza tecnica;

XII. reperibilità e intervento sul posto in caso di urgenze, entro 3 ore dalla richiesta via PEC da parte del Servizio Pubblica Istruzione del Comune.

A4) Per ogni sopralluogo il soggetto aggiudicatario dovrà redigere una specifica relazione nella quale darà puntualmente atto dell'attività di controllo effettuata, degli aspetti verificati e degli eventuali rilievi di non conformità emersi, prospettando altresì le opportune azioni da intraprendere e trasmetterla entro due giorni al servizio Pubblica Istruzione del Comune.

A5) Nei casi di riscontro di eventuali anomalie specifiche che pregiudicano la sicurezza alimentare, la relazione dovrà essere preceduta da un'informativa immediata.

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

B1) Il soggetto aggiudicatario del presente appalto dovrà procedere:

- I. alla valutazione, aggiornamento, eventuale revisione ed adeguamento dei piani di autocontrollo e delle loro schede cartacee;
- II. al controllo dell'organizzazione del servizio di ristorazione scolastica;
- III. al monitoraggio e corretta applicazione dei piani di autocontrollo ivi compresa la verifica della corretta compilazione delle schede HACCP;
- IV. ad effettuare sopralluoghi ed ispezioni nelle cucine e nei locali destinati al consumo dei pasti, con eventuale segnalazione delle difformità presenti (anche in merito alla parte strutturale, muraria e alle attrezzature presenti) e le eventuali azioni correttive da adottare per il ripristino delle condizioni ottimali;
- V. eventuale assistenza tecnica nella richiesta di nuove autorizzazioni sanitarie con eventuale predisposizione di piani di autocontrollo haccp;
- VI. partecipazione agli incontri della Commissione Mensa (2 incontri di circa 2 ore ciascuno);
- VII. analisi chimiche/microbiologiche di derrate alimentari.
- VIII. reperibilità e intervento sul posto in caso di urgenze, entro 3 ore dalla richiesta via PEC da parte del Servizio Pubblica Istruzione del Comune.
- IX. Predisposizione, valutazione e aggiornamento annuale del programma alimentare annuale per i nidi d'infanzia comunali, con indicazione delle grammature per la predisposizione delle pietanze.
- X. 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;
- XI. 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.

B2) Le date dei sopralluoghi saranno disposte e concordate dal Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione in qualità di O.S.A., responsabile del sistema HACCP PER I NIDI D'INFANZIA e saranno comunicate alla ditta aggiudicataria con un preavviso di almeno 5 giorni. Ai sopralluoghi o alle visite ispettive dovrà essere presente anche il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione o un suo delegato.

B3) Per ogni sopralluogo effettuato dovrà essere redatto apposito verbale, con eventuale relazione, nella quale siano riportati gli elementi emersi e eventuali anomalie riscontrate con indicate delle azioni correttive da attuare per rispondere ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

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

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

Oggetto del campionamento	Quantità dei campioni	Frequenza interventi	Parametri ricercati
Superfici di lavoro	n.2 superfici ogni intervento	n. 1 intervento ogni 3 mesi, per ogni anno scolastico (n.3 complessivi)	Coliformi totali , Carica microbica totale, Salmonella
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	Coliformi totali Escherichia coli, Salmonella Staphylococchi coagulasi positivi Listeria monocytogenes
Pietanza pronta <i>dieta speciale per celiachia</i>	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	Glutine
Pietanza pronta <i>dieta speciale per patologia</i>	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	Ricerca allergeni (latticini, uova, frutta a guscio ecc....)
Materia prima	n.2 prodotti per ogni intervento	n.1 intervento al mese per ogni mese dell'anno scolastico	Coliformi totali Escherichia coli, Salmonella Staphylococchi coagulasi positivi Listeria monocytogenes
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	Ricerca fitofarmaci
Tonno	n.1 prodotto per ogni intervento	n.1 intervento ogni 3 mesi di ogni anno scolastico (n. 3 complessivi)	Istamina, presenza mercurio
Pesce congelato	n.1 prodotto per ogni intervento	n.1 intervento ogni 2 mesi di ogni anno scolastico.	Istamina, presenza mercurio
Prosciutto cotto	n.1 prodotto per ogni intervento	n. 1 intervento ogni 5 mesi per ogni anno scolastico (n.2 complessivi)	Nitriti, Nitrati
Acqua corrente	n. 1 campione per ogni intervento	n. 1 intervento ogni 3 mesi per ogni anno scolastico (n. 3 complessivi)	CBT 37°, CBT 22°, Enterococchi, Escherichia coli, Coliformi totali, PH, Conduttività elettrica a 25°C, Durezza totale, Solfati, Ammonio, Ferro, Manganese, Cloruri, Nitriti, Nitrati,



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

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

Oggetto del campionamento	Quantità dei campioni	Frequenza interventi	Parametri ricercati
Superfici di lavoro	n.2 superfici ogni intervento	n. 1 intervento ogni 3 mesi, per ogni anno educativo (n.3 complessivi)	Coliformi totali, Carica microbica totale, Salmonella
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	Coliformi totali, Escherichia coli, Salmonella, Staphylococchi coagulasi positivi, Listeria monocytogenes
Pietanza pronta <i>dieta speciale per allergia</i>	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	Ricerca allergeni (a rotazione fra latticini, glutine, uova, frutta a guscio)
Materia prima	n.2 prodotti per ogni intervento	n.1 intervento al mese per ogni mese dell'anno educativo	Coliformi totali, Escherichia coli, Salmonella, Staphylococchi coagulasi positivi, Listeria monocytogenes
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	Ricerca fitofarmaci
Pesce congelato	n.1 prodotto per ogni intervento	n.1 intervento ogni 2 mesi di ogni anno educativo.	Istamina, presenza mercurio
Prosciutto cotto	n.1 prodotto per ogni intervento	n. 1 intervento ogni 5 mesi per ogni anno educativo (n.2 complessivi)	Nitriti, Nitrati
Acqua corrente	n. 1 campione per ogni intervento	n. 1 intervento ogni 2 mesi per ogni anno educativo (n. 5 complessivi)	CBT 37°, CBT 22°, Enterococchi, Escherichia coli, Coliformi totali, PH, Conduttività elettrica a 25°C, Durezza totale, Solfati, Ammonio, Ferro, Manganese, Cloruri, Nitriti, Nitrati, Trialometani

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

Oggetto del campionamento	Quantità dei campioni	Frequenza interventi	Parametri ricercati
Superfici di lavoro	n.2 superfici ogni intervento	n. 1 intervento ogni 3 mesi, per ogni anno scolastico (n.3 complessivi)	Coliformi totali, Carica microbica, Salmonella
Acqua corrente	n. 1 campione per ogni intervento	n. 1 intervento ogni 3 mesi per ogni anno scolastico (n. 3 complessivi)	CBT 37°, CBT 22°, odore, sapore, torbidità, colore, Enterococchi, Escherichia coli, Coliformi totali, Ph, Conduttività elettrica a 25° C, Durezza totale, Solfati, Ammonio, Ferro, Manganese, Cloruri, Nitriti, Nitrati,



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

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

Oggetto del campionamento	Quantità dei campioni	Frequenza interventi	Parametri ricercati
Superfici di lavoro	n.2 superfici ogni intervento	n. 1 intervento ogni 2 mesi, per ogni anno educativo/scolastico (n.5 complessivi)	Coliformi totali, Carica microbica, Salmonella
Acqua corrente	n. 1 campione per ogni intervento	n. 1 intervento ogni 3 mesi per ogni anno scolastico/ educativo (n. 3 complessivi)	CBT 37°, CBT 22°, odore, sapore, torbidità, colore, Enterococchi, Escherichia coli, Coliformi totali, Ph, Conduttività elettrica a 25° C, Durezza totale, Solfati, Ammonio, Ferro, Manganese, Cloruri, Nitriti, Nitrati, Trialometani

C5) I laboratori utilizzati devono essere accreditati ACCREDIA per tutti i tipi di analisi richiesti e operare conformemente ai criteri generali per il funzionamento dei laboratori di prova definiti dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005, nonché alla procedure operative standard previste dalla legislazione italiana.

C6) Ogni fase delle analisi, dal prelevamento presso la struttura al trasporto al laboratorio e alla successiva analisi, dovrà essere svolta da laboratorio accreditato ACCREDIA, organismo nazionale di accreditamento designato dal Governo Italiano, in applicazione del Regolamento Europeo n. 765/2008. L'accREDITAMENTO deve sussistere ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005, per ogni singola prova e gruppo di prove previste dal presente capitolato e comunque necessarie per lo svolgimento dell'incarico.

C7) I dati relativi al risultato delle analisi devono essere riportati su appositi certificati che, come tali, devono avere valore legale e pertanto devono essere prodotti e intestati a laboratori di analisi aventi le caratteristiche prescritte nei precedenti paragrafi e resi disponibili al Servizio Pubblica Istruzione entro 2 giorni dall'esito delle analisi.

C8) Gli esiti delle analisi espletate dovranno essere illustrati in apposita relazione analitica ed esplicativa in termini di conformità/non conformità, approfondendo gli aspetti legati ai fattori di rischio igienico-sanitario che dovessero eventualmente emergere, specificando il livello di gravità delle non conformità rilevate

Art. 5 – Attività di consulenza, formazione e verifica finale

1) Il servizio comprende inoltre:

A) la 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;

B) la consulenza tecnica in merito all'applicazione e l'attuazione del piano di autocontrollo con un costante e continuo rapporto per tutta la durata dell'appalto con il servizio preposto, prevedendo eventualmente un incontro nel corso dell'anno con i Team dell'HACCP stabiliti nei piani di autocontrollo sull'andamento del servizio per quanto riguarda le strutture di cui all'articolo 4 comma 1 lettera B);

C) la consulenza in materia di igiene alimentare riguardo alle attività legate alla ristorazione scolastica.

Alle attività sopramenzionate, la ditta aggiudicataria dovrà dare risposta al massimo entro due giorni lavorativi dalle richieste presentate da parte dell'Amministrazione Comunale. Se le richieste presentassero carattere di urgenza dovrà essere data risposta entro la stessa giornata. Le richieste saranno trasmesse per PEC.

D) l'assistenza tecnica nel caso di richieste di nuove autorizzazioni sanitarie, compresa la predisposizione di piani di autocontrollo haccp per quanto riguarda le strutture di cui all'articolo 4 comma 1 lettera B);

E) l'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. La durata del corso completo è quella prevista dalla Delibera Regione Toscana n. 559 del 21/07/2008 per addetti con mansione alimentare complessa (esempio: produzione, manipolazione e preparazione di alimenti), all'interno del corso può



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

trovare spazio anche l'eventuale aggiornamento periodico della formazione degli addetti previsto sempre dalla stessa delibera regionale. La data del corso dovrà essere concordata con il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione. La sede del corso sarà presso la struttura del nido d'infanzia di Via Lippi 6 indicata all'articolo 4 lettera B) punto 3.

Art. 6 – Obblighi della ditta appaltatrice

1) La ditta aggiudicataria nonché i suoi tecnici impiegati nel servizio, nel periodo di vigenza dell'appalto, non dovranno intrattenere rapporti di natura professionale con la ditta appaltatrice del servizio di ristorazione scolastica, attualmente "CIRFOOD S.C.", con sede legale in Reggio nell'Emilia (RE), 42124 Via Nobel 19. Tale divieto è esteso anche ai laboratori di analisi utilizzati.

2) La ditta aggiudicataria dovrà produrre, prima dell'avvio del servizio, idonea dichiarazione attestante lo stato di cui sopra, impegnandosi a fornire, prima dell'avvio del servizio l'elenco nominativo del personale impiegato a vario titolo nello svolgimento del servizio;

3) Nel corso dell'esecuzione del servizio di controllo, la ditta aggiudicataria potrà utilizzare strumenti informatici all'esclusivo fine di documentare eventuali circostanze di anomalia comprovabile visivamente in loco, quali a solo titolo di esempio: stato manutentivo di attrezzature, macchine, ecc, verifica di grammature dei piatti, ecc., assicurando, nell'ambito delle proprie procedure, i requisiti della massima riservatezza, in merito alle circostanze, agli esiti delle verifiche e dei controlli di cui verranno a conoscenza nel corso dell'espletamento delle prestazioni richieste.

4) La ditta aggiudicataria in sede di offerta deve indicare il nominativo e la qualifica professionale del referente responsabile per il servizio oggetto del presente capitolato garantendo la reperibilità telefonica dello stesso almeno nella fascia oraria 7,00-17,00 dal lunedì al venerdì.

Art. 7 – Penali

1) Il Servizio Pubblica Istruzione controllerà che il servizio venga svolto come previsto nel presente capitolato e dei suoi allegati.

2) Le violazioni riscontrate in un qualsiasi modo, sono contestate entro 48 ore da parte del Servizio Pubblica Istruzione e le penali saranno applicate direttamente senza possibilità di contestazione da parte della ditta affidataria. La notifica avverrà esclusivamente a mezzo di PEC (che dovrà essere obbligatoriamente comunicata in sede di gara). La penalità applicata dovrà essere pagata entro 30 giorni, trascorsi i quali si potrà procedere alla riscossione incamerando l'importo dalla cauzione definitiva o, previo accordo, anche tramite compensazione con i crediti della ditta affidataria.

3) In caso di violazione degli obblighi previsti dal presente capitolato speciale l'Amministrazione Comunale applicherà le penali di seguito indicate:

- I. Euro 1.500,00 per mancata effettuazione di una qualsiasi attività prevista all'art. 4 commi 1 lettera A, lettera B e lettera C;
- II. Euro 1.500,00 per mancata effettuazione delle analisi previste all'articolo 4 comma 1 lettera C secondo le modalità previste allo stesso articolo;
- III. Euro 300,00 per ogni giorno di ritardo di consegna delle relazioni di cui all'articolo 4 comma 1 lettera A4 rispetto ai tempi previsti;
- IV. Euro 300,00 per ogni giorno di ritardo di consegna dei risultati delle analisi di cui all'articolo 4 comma 1 lettera C1, C2, C3, rispetto ai tempi previsti;
- V. Euro 500,00 per ogni giorno di ritardo, non motivato, delle consulenze richieste all'art. 5 commi 1) lettera A, B, C e D rispetto ai tempi previsti;
- VI. Euro 2.000,00 per mancata realizzazione del corso di formazione richiesto di cui all'articolo 5 Comma 1 lettera E) rispetto ai tempi previsti;
- VII. Euro 500,00 per ritardata e/o mancata presentazione, nei termini prescritti dal presente capitolato, della verifica finale prevista all'art. 5 comma 1 lettera F);
- VIII. Euro 300,00 per la mancata reperibilità del referente del servizio indicato all'articolo 6;
- IX. Da euro € 750,00 a € 3.000,00 nel caso di osservazioni, prescrizioni o altre criticità/anomalie riscontrate da parte di organi pubblici soggetti ai controlli igienico-sanitari (ASL, NAS, ecc) in una qualsiasi delle sedi



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

indicate al precedente articolo 4 comma 1 Lettera B) e riguardanti attività inerenti la prestazione oggetto del presente appalto e non segnalata da parte della ditta aggiudicataria nei vari sopralluoghi effettuati. L'ammontare della penale sarà stabilito in base alla gravità della problematica/anomalia contestate/rilevate ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale.

X. Euro 2.000,00 per mancata reperibilità e intervento sul posto entro il termine stabilito dall'articolo 4 Comma A3 lettera XIII e comma B1 lettera VIII;

2) L'Amministrazione procederà alla contestazione scritta, tramite PEC, degli addebiti. Gli eventuali addebiti saranno trattenuti dai compensi da erogare.

3) Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano la ditta aggiudicataria dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi per i quali l'Amministrazione comunale è libera di intentare qualunque azione a tutela dell'immagine e di risarcimento del danno causato;

4) La ditta aggiudicataria per qualsiasi questione inerente il servizio prestato si rapporta unicamente con l'Amministrazione comunale.

Art. 8 - Riservatezza e segretezza

1) La ditta appaltatrice, con la sottoscrizione del contratto, si impegna altresì a non utilizzare ai fini propri o comunque non connessi con l'espletamento dell'appalto, i dati personali e sensibili venuti in suo possesso nel corso dell'esecuzione del contratto. La ditta appaltatrice tratterà i dati personali e sensibili di cui verrà a conoscenza nell'esecuzione del contratto in qualità di "titolare" ai sensi del suddetto decreto, assicurandone il rispetto di tutte le prescrizioni con gli obblighi civili e penali conseguenti.

Art. 9 - Garanzia definitiva

1) L'affidatario, prima della stipulazione del contratto, deve costituire la "garanzia definitiva" di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

2) La polizza fideiussoria costituita a garanzia, dovrà essere stipulata con primaria compagnia assicurativa istituto bancario e con la clausola "prima chiamata" senza previa escussione del debitore principale.

3) Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'affidatario dovrà mantenere l'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto e dovrà reintegrarla mano a mano che su di essa l'Amministrazione comunale operi prelievi per fatti connessi con l'esecuzione del contratto stesso. Ove ciò non avvenga entro il termine di quindici giorni dalla lettera di comunicazione al riguardo da parte dell'Amministrazione Comunale, sorgerà in quest'ultima la facoltà di risolvere il contratto, con le conseguenze previste per i casi di risoluzione dello stesso.

Art. 10 - Osservanza di leggi e regolamenti

1) La partecipazione all'appalto de quo, oggetto del presente capitolato, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste nei regolamenti e nelle disposizioni cui sopra nonché delle norme in esso riportate. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 11 - Contratto di appalto

1) L'I.A si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo le modalità che verranno comunicate con apposita nota. Il contratto verrà stipulato in forma di atto pubblico.

2) La stazione appaltante si riserva, nei casi di motivata urgenza e/o necessità, di dare avvio al servizio con l'emissione di apposito ordine anche in pendenza della sottoscrizione del contratto (art. 32 comma 8 del D. Lgs. 50/2016).

3) In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto, potrà comunque darsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla ditta affidataria, purché questa abbia già costituito o presentato la cauzione definitiva;



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

4) La stipula del contratto dovrà avvenire al massimo entro 150 (centocinquanta) giorni dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

5) Ove tale termine non venga rispettato senza giustificati motivi, potrà essere dichiarata, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, fatto salvo ogni danno subito.

6) Nel caso di cui al comma precedente, il Comune di Quarrata procederà all'aggiudicazione a favore dell'impresa seconda classificata, previa verifica dei requisiti necessari; restano, inoltre, a carico dell'aggiudicatario inadempiente tutte le spese relative alla procedura di affidamento e di gara per cui si è dichiarata la decadenza dall'aggiudicazione.

7) Il foro competente in ordine a qualsiasi controversia che dovesse insorgere relativamente al contratto di appalto di cui trattasi è esclusivamente quello di Pistoia.

8) Sono a carico dell'affidatario tutte le imposte e tasse e le spese relative e conseguenti al contratto, nessuna esclusa od eccettuata, comprese quelle per la sua registrazione.

Art. 12 - Risoluzione del contratto per inadempimento

1) L'Amministrazione comunale potrà richiedere la risoluzione del contratto nei termini e modalità indicate nell'art. 108 del D. Leg.vo n. 50/2016 fatto salvo quanto previsto ai commi 1, 2 e 4 dell'art.107 del D. Leg.vo n. 50/2016 in materia di sospensione dell'esecuzione del contratto.

2) Inoltre ai sensi dell'art. 1456 C.C. .ha facoltà di risolvere anticipatamente in qualsiasi momento il rapporto contrattuale, previa costituzione in mora, in caso di apertura di procedure concorsuali a carico della impresa appaltatrice, nonché in caso di inadempienza di una delle seguenti condizioni:

a) interruzione del servizio salvi i casi di forza maggiore comunque imprevisi ed imprevedibili per i quali, le giustificazioni addotte dall'affidatario, non siano state ritenute valide dalla stazione appaltante;

b) apertura di una procedura concorsuale a carico del prestatore di servizio o a carico della ditta capogruppo nel caso di raggruppamento di imprese;

c) mancata richiesta anticipata di subingresso di altra ditta in caso di cessione o affitto d'azienda;

d) cessazione dell'attività del prestatore del servizio, mancata osservanza delle norme relative al subappalto;

e) mancato rispetto dell'inizio delle attività nei termini previsti, sospensione ingiustificata del servizio;

f) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;

g) reiterate e gravi disfunzioni nell'effettuazione del servizio;

h) mancato reintegro della cauzione definitiva di cui all'articolo 24;

i) ogni altro caso espressamente previsto nel CSA.

l) violazione delle disposizioni di cui agli articoli 440, 441, 442 del codice penale e della L. 30/4/1962 n. 283 art. 5 in particolare in tutti i casi in cui è prevista l'applicazione delle penalità di cui all'art. 38 di quarto livello e cioè "inadempienze molto gravi";

m) Qualora fosse accertata, in capo all'affidatario del presente servizio, la contemporanea presenza di rapporti professionali in corso con la ditta concessionaria del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Quarrata (attualmente CIRFOOD) e/o con ditte ad essa collegate e/o con ditte che dovessero subentrare nella gestione del servizio di ristorazione, il rapporto si intenderà risolto di diritto

Art. 13 Recesso dal contratto

1) E' sempre facoltà dell'Ente appaltante procedere al recesso dal contratto nei casi in cui, a suo giudizio, vengano meno ragioni di interesse pubblico che determinano l'attivazione del servizio.

Art. 14 - Tutela della riservatezza dei dati personali

1) L'I.A. assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a terzi alcunché e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dalla stazione appaltante se non per gli scopi connessi con l'incarico. In tal senso la ditta aggiudicataria è conseguentemente nominata Responsabile esterno del trattamento ai sensi e con gli obblighi riportati all'art. 28 par. 3) del Regolamento UE 2016/679. La stazione appaltante, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dalla ditta aggiudicataria.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Art. 15 - Clausola Consip

1) Al momento della redazione del presente atto, non sono attive convenzioni Consip per l'erogazione del predetto servizio. Tuttavia, ai sensi dell'art. 1 del DL 95/2012, convertito in Legge 135/2012, laddove nel corso della durata del presente appalto, la società Consip dovesse attivare convenzioni per l'erogazione del servizio con corrispettivi inferiori a quelli risultanti dalla presente gara, l'aggiudicatario dovrà adeguare i prezzi a quelli praticati dalle convenzioni Consip a pena di risoluzione immediata del contratto stipulato.

Art. 16 - Struttura organizzativa competente

1) 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.

2) Trovano applicazione le disposizioni contenute nel D.Lgs. n. 50/2016 e nel DPR 207/2010 in ordine alle competenze del Responsabile del Procedimento e del Direttore dell'Esecuzione del Contratto, come incaricati dalla stazione appaltante a norma degli artt. 272 e 300 del DPR 207/2010. A tale fine, il Direttore dell'esecuzione del contratto svolge tutte le attività allo stesso espressamente demandate dal D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. e dalle emanande Linee Guida Anac di cui all'articolo 111.

Art. 17 - Subappalto

1) E' ammesso il subappalto ai sensi e con le modalità di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016, previa autorizzazione della stazione appaltante purché, ai sensi del comma 4 del medesimo articolo:

- a) l'affidatario del subappalto non abbia partecipato alla procedura per l'affidamento dell'appalto;
- b) il subappaltatore sia qualificato per le prestazioni da eseguire;
- c) all'atto dell'offerta siano stati indicati i servizi e le forniture o parti di servizi e forniture che si intende subappaltare;
- d) il concorrente dimostri l'assenza in capo ai subappaltatori dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80.

2) I lavori, forniture e servizi affidati in subappalto non potranno essere oggetto di ulteriore subappalto pertanto il subappaltatore non potrà subappaltare a sua volta i servizi.

3) La ditta aggiudicataria resterà, in ogni caso, responsabile nei confronti della Stazione Appaltante per tutti i ritardi, gli inadempimenti e/o le mancanze in genere nell'esecuzione del contratto che possano direttamente o indirettamente essere dovuti a ritardi o inadempimenti dei propri subappaltatori o subfornitori per l'esecuzione delle opere oggetto di subappalto. Alla stessa maniera, l'a ditta aggiudicataria solleverà la Stazione Appaltante da ogni pretesa dei subappaltatori o da richieste di risarcimento danni avanzate da terzi in conseguenza all'esecuzione delle attività subappaltate.

4) In caso di subappalto regolarmente autorizzato, la Stazione Appaltante rimarrà comunque estranea ai rapporti intercorrenti tra l'Impresa Subappaltatrice e la ditta aggiudicataria, la quale rimarrà unico e diretto responsabile della qualità e della corretta esecuzione dei lavori nonché del rispetto dei programmi.

5) Il subappalto non autorizzato comporterà le sanzioni previste dalle norme cogenti nonché la risoluzione dal contratto ai sensi della normativa vigente.

Art. 18 - Norme etiche

1) La ditta aggiudicataria nonché i tecnici impiegati nel servizio, come dichiarato in sede di gara, non potranno avere alcun tipo di rapporto professionale o di consulenza con gli erogatori del servizio di ristorazione del Committente.

Art. 19 - Controversie

1) La ditta aggiudicataria non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di eseguire disposizioni dall'amministrazione comunale per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti. Per ogni controversia è competente esclusivo ed inderogabile il Foro di Pistoia.