



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**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**

### **Art.1 - Oggetto**

L'appalto ha per oggetto 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 e dei centri di cottura del Comune, nonché 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**

L'appalto avrà decorrenza dal 1° gennaio 2018 al 31 dicembre 2019.

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

L'importo complessivo a base d'asta del presente appalto ammonta complessivamente a euro 39.500,00 oltre IVA di legge;

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

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

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

Il pagamento avverrà al termine di ogni semestre dietro presentazione di regolare fattura elettronica per un importo pari alla metà dell'importo di aggiudicazione. La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Appaltatore avverrà entro 30 (trenta) giorni dall'acquisizione della fattura.

La liquidazione delle fatture avverrà solo dopo la verifica dei controlli previsti dalle normative vigenti (per es., acquisizione del DURC).

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:

- risultino iscritte al Registro delle Imprese tenuto dalla C.C.I.A.A. con oggetto sociale compatibile con il servizio oggetto della presente procedura;

- *Ogni fase delle analisi, dal prelievamento presso la struttura al trasporto al laboratorio e alla successivi 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.*

- non abbiamo 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, luoghi di esecuzione delle prestazioni e dei controlli**

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 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;
- 5) Eventuale assistenza tecnica nella richiesta di nuove autorizzazioni sanitarie con eventuale predisposizione di piani di autocontrollo haccp;
- 6) Partecipazione agli incontri della Commissione Mensa (2 incontri di circa 2 ore ciascuno);
- 7) 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	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	Nido d'infanzia	Sporzionamento	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

Le date dei sopralluoghi o delle visite ispettive saranno disposte e concordate dal Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione (in qualità di O.S.A., responsabile del sistema HACCP) e saranno comunicate all'Appaltatore tramite PEC, con un preavviso a mezzo PEC, di almeno 5 giorni. Ai sopralluoghi o alle visite ispettive dovrà essere presente anche il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione o un suo delegato.

Per ogni sopralluogo o visita ispettiva effettuata dovrà essere redatto apposito verbale. L'appaltatore dovrà redigere una relazione per ogni sopralluogo, con chiara indicazione degli elementi emersi, delle eventuali anomalie riscontrate con indicate le azioni correttive da attuare per rispondere



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

correttamente ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa, da trasmettere al Servizio Pubblica Istruzione entro 5 giorni lavorativi dall'effettuazione del sopralluogo.

### Art. 5 – Campionamenti e analisi.

Sono previste le seguenti analisi:

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

ANALISI MICROBIOLOGICHE/CHIMICA per i due centri di cottura indicati ai punti 16 e 17 della tabella articolo 4

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

ANALISI CHIMICHE PER CENTRO DI COTTURA indicati ai punti 16 e 17 della tabella articolo 4

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



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

		Nitrati
ANALISI MICROBIOLOGICHE PER LUOGO OVE AVVIENE LO SPORZIONAMENTO (PUNTI DA 1 a 15 ARTICOLO 4)		
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

Le date per l'effettuazione delle analisi previste al presente articolo saranno disposte e concordate dal Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione e saranno comunicate all'Appaltatore con un preavviso di almeno 10 giorni.

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.

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 trasmessi al Servizio Pubblica Istruzione entro 15 giorni dalla data di effettuazione delle stesse.

Su detti certificati, in corrispondenza dei valori determinati e per opportuna comparazione, devono essere riportati anche i limiti prescritti dal Capitolato del servizio di ristorazione, i limiti di legge o, in mancanza di questi, i valori riportati in letteratura relativi ai parametri analizzati.

### Art. 6 – Attività di consulenza, formazione e verifica finale

Il servizio comprende:

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;

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

Alle attività sopramenzionate, l'appaltatore 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;

E) l'organizzazione e realizzazione di un corso di formazione completo o aggiornamento del personale impiegato nelle varie strutture, in materie di igiene alimentare ai sensi della Delibera Regione



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

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 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 in uno dei centri di cottura.

F) la verifica finale attraverso la redazione di una relazione finale entro il mese di dicembre 2017, con la valutazione complessiva del servizio e delle attività relative ai centri di cottura e ai locali di sporzionamento con eventuali indicazioni e osservazioni per una migliore gestione del servizio, da trasmettere al Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione.

### **Art. 7 – Penali**

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 1-2-3-4-5 nelle sedi ove avviene il servizio di ristorazione scolastica o per la mancata partecipazione alla Commissione Mensa o al Tavolo di progettazione educativa secondo le modalità previste allo stesso articolo;
- ii. Euro 1.500,00 per mancata effettuazione delle analisi previste all'articolo 5 commi 1-2-3 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 rispetto ai tempi previsti;
- iv. Euro 300,00 per ogni giorno di ritardo di consegna dei risultati delle analisi di cui all'articolo 5 rispetto ai tempi previsti;
- v. Euro 500,00 per ogni giorno di ritardo, non motivato, delle consulenze richieste all'art. 6 commi A), B) e C) rispetto ai tempi previsti;
- vi. Euro 2.000,00 per mancata realizzazione del corso di formazione richiesto di cui all'articolo 6 Comma 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. 6 punto F);
- viii. Euro 300,00 per la mancata reperibilità del referente del servizio indicato all'articolo 10;
- 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 indicate al precedente articolo 4 e riguardanti attività inerenti la prestazione oggetto del presente appalto e non segnalata da parte dell'appaltatore 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.

L'Amministrazione procederà alla contestazione scritta, tramite PEC, degli addebiti.

L'Appaltatore potrà presentare, entro tre (3) giorni dal ricevimento delle contestazioni, proprie memorie difensive, che verranno valutate discrezionalmente dalla stazione appaltante.

Gli eventuali addebiti saranno trattenuti dai compensi da erogare.

### **Art. 8 - Riservatezza e segretezza**

L'Appaltatore dovrà garantire la riservatezza delle informazioni su fatti o circostanze concernenti gli utenti che fruiscono delle prestazioni oggetto del presente capitolato, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i..



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

---

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

I risultati, anche parziali, dell'opera professionale sono di esclusiva proprietà del Committente.

### **Art. 9 - Norme etiche**

L'Appaltatore nonché i suoi 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. 10 - Referente del servizio**

L'Appaltatore 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 8,00-16,00 dal lunedì al venerdì.

### **Art. 11 – Personale che svolgerà il servizio**

L'appaltatore deve indicare il nominativo/i del personale che sarà/anno impegnato/i nella realizzazione del servizio oggetto del presente appalto, nonché il nome del laboratorio che effettuerà gli analisi previsti dall'articolo 5 del presente capitolato speciale d'appalto.

### **Art. 12 - Controversie**

L'Appaltatore 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.