



**Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario
CAPITOLATO SPECIALE**

**SERVIZIO DI CONTROLLO IGIENE AMBIENTALE E DI ANALISI DEGLI ALIMENTI PER LE
MENSE UNIVERSITARIE DELL'AZIENDA DSU TOSCANA SEDI DI FIRENZE, PISA E SIENA
GARA N. 8547025
CIG N. 921139077E**

Articolo 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di controllo igiene ambientale e di analisi degli alimenti per le Mense Universitarie delle sedi di Firenze, Pisa e Siena dell'Azienda DSU Toscana (di seguito denominata Azienda) come di seguito specificato:

1) Controllo della qualità microbiologica, merceologica, chimica e fisica delle materie prime acquistate, delle acque, degli ambienti e delle pietanze prodotte dal Servizio Ristorazione:

- a-Analisi microbiologiche su campioni di materie prime, semilavorati e pietanze pronte;
- b-Analisi microbiologiche, chimico-fisiche sull'acqua utilizzata dal Servizio;
- c-Analisi sull'acqua per Legionella spp.;
- d-Tamponi ambientali su superfici;
- e-Analisi con piastre a contatto su vestiario del personale;
- f-Analisi su parametri e matrici secondo le modalità di cui al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg. CE 1441/07.
- g-Analisi dei parametri merceologici, chimici e fisici:

1a) Parametri microbiologici su campioni di materie prime, semilavorati e pietanze pronte

I parametri adottati per l'analisi dei campioni di materie prime, semilavorati e pietanze pronte sono quelli atti a valutare la sicurezza e l'idoneità igienico-sanitaria degli stessi al fine di controllare e migliorare le procedure operative aziendali e la sicurezza degli utenti del servizio.

Carica batterica mesofila totale; Coliformi totali; Coliformi fecali enterobatteriacee; Salmonella; Stafilococco coag. +; Listeria; Clostridi solfito-riduttori; Escherichia coli β -glucuronidasi +; Bacillus cereus

1b) Analisi microbiologiche, chimico-fisiche sull'acqua utilizzata dal Servizio

I parametri adottati per l'analisi dell'acqua utilizzata dal Servizio mirano a valutare la sicurezza e le caratteristiche della stessa.

Escherichia coli; Enterococchi; Batteri coliformi a 37°C; Cloro residuo libero; Nitriti, nitrati; Durezza; pH; Conducibilità; Torbidità;

1c) Analisi sull'acqua per Legionella spp.

La ricerca di questo parametro ha lo scopo di garantire la salubrità dei locali del Servizio. I campionamenti saranno effettuati negli spogliatoi e docce del personale.

Legionella spp.;

1d) Tamponi ambientali su superfici

I parametri adottati per l'analisi dei tamponi su superfici, attrezzature, utensili e piani di lavoro sono quelli atti a valutare la sicurezza e l'idoneità igienico-sanitaria degli stessi al fine di controllare le modalità di esecuzione della procedura di sanificazione.

Carica batterica mesofila totale; Coliformi totali; Coliformi fecali enterobatteriacee; Salmonella; Stafilococco coag. +; Listeria monocytogenes; Muffe; Lieviti; Clostridi solfito-riduttori; Escherichia coli β -glucuronidasi +;

1e) Analisi con piastre a contatto su vestiario del personale

I parametri adottati per l'analisi delle piastre a contatto sono quelli atti a valutare la corretta gestione del vestiario da parte del personale al fine di controllare le modalità di pulizia degli stessi.

Carica batterica totale; Coliformi totali; Escherichia coli β -glucuronidasi +; Muffe; Lieviti;

1f) Analisi dei parametri e delle matrici secondo le modalità di cui al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg. CE 1441/07.

Le analisi sui parametri e le matrici seguenti sono state scelte per adempiere alla normativa in oggetto dopo analisi del rischio e dopo aver valutato i prodotti utilizzati a maggior rischio.

CATEGORIA	PARAMETRO
1.5/ 1.6/ 1.9/ 1.11/ 1.12/ 1.19	Salmonella
1.21	Enterotossine stafilococciche

1g) Parametri merceologici, chimici e fisici su campioni di materie prime

I parametri merceologici, chimici e fisici da analizzare nelle derrate alimentari sono quelli atti a valutare l'idoneità e la congruità dei prodotti acquistati rispetto alle normative vigenti in materia, per le categorie di appartenenza, e alle schede tecniche di prodotto.

Per categoria di alimenti:

Carni: aw; Proteine; Lipidi; Valore energetico; Residuo secco; Ceneri; Nitriti; Nitrati; Ph; Rapporto collagene proteine;

Prodotti a base di carne: aw; Proteine; Carboidrati; Lipidi; Valore energetico; Residuo secco; Ceneri; Nitriti; Nitrati; Ph; rapporto collagene proteine;

Olii: Composizione acidica; Acidità totale (in acido oleico); Perossidi; K232;K270;

Latticini: aw; Proteine; Carboidrati; Di cui zuccheri; Lipidi; Valore energetico; Residuo secco; Ceneri; Ph;

Pane, Pasta e sfarinati: aw; Proteine; Carboidrati; Lipidi; Valore energetico; Residuo secco; Ceneri; Filth test; Aflatossine (B1, B2, G1, G2);

Verdure surgelate: aw; Proteine; Carboidrati; Lipidi; Valore energetico; Residuo secco; Ceneri;

Pesce surgelato: aw; Istamina; Proteine; Carboidrati; Lipidi; Valore energetico; Residuo secco; Ceneri; Glassatura; TMVB; Metalli (Pb, Cd, Hg);

Verdure fresche: Calibro; Categoria (allegare il protocollo del metodo seguito); Analisi multiresiduale di pesticidi residui;

(per l'ultima categoria sopra riportata occorre indicare numero e tipologia di residui analizzati tenuto conto che la matrice prevalente è riferita a ortaggi, frutta e pomacee)

Pasti senza glutine: Glutine.

2) Prestazioni a richiesta dell'Azienda

a-Analisi di parametri microbiologici, chimici e fisici diversi di quelli di cui al punto 1.

L'Azienda richiede il listino delle tariffe praticate dal Fornitore per parametri microbiologici, chimici e fisici diversi da quelli già richiesti, abitualmente fatti dal fornitore, al fine di poter richiedere altre tipologie di analisi qualora si verificano esigenze diverse dalle attuali.

L'Azienda si riserva la facoltà di richiedere, nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'effettuazione di tali campionamenti in base a proprie specifiche esigenze.

Tale listino non costituisce elemento di valutazione ai fini dell'affidamento del presente servizio. Esso impegna, tuttavia, il fornitore al rispetto dei prezzi indicati nel caso di effettuazione di tali prestazioni.

La Ditta, partecipando alla gara, riconosce di aver preso completa ed esatta conoscenza di tutti i documenti riguardanti il presente appalto e s'impegna ad effettuare il servizio in conformità all'offerta presentata in sede di gara.

Articolo 2 –Importo e durata dell'appalto

L'importo dell'appalto è quello risultante dall'offerta economica della Ditta Aggiudicataria.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di tutte le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

L'Azienda non garantisce il raggiungimento dell'importo massimo contrattualizzato, e pagherà solo i servizi effettivamente domandati ed effettuati.

L'importo complessivo dell'appalto posto a base di gara è pari a Euro 33.000,00 (Euro trentatremila/00) IVA esclusa.

Il contratto avrà durata di 24 (ventiquattro) mesi, a decorrere dalla data di stipula dello stesso o da altra data comunicata dall'Azienda.

La Ditta Aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di 3 (tre) mesi. Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente Capitolato Speciale d'Appalto (di seguito denominato Capitolato), l'Azienda ha facoltà di risolvere il contratto, mediante comunicazione a mezzo posta elettronica certificata e provvedere alla prosecuzione del servizio nel modo che riterrà più opportuno.

Il termine concesso all'Azienda per esercitare la facoltà di cui al comma precedente è stabilito entro il trentesimo giorno dalla scadenza del periodo di prova.

Per l'espletamento del presente appalto non sono rilevabili rischi interferenti per i quali sia necessario adottare specifiche misure di sicurezza, e non sussistono di conseguenza costi della sicurezza di cui all'art. 23, comma 15, del D.Lgs. 50/2016.

Articolo 3 – Modalità di esecuzione del servizio

Il servizio oggetto del presente Capitolato deve essere svolto mediante campionature da effettuarsi, con personale e mezzi della Ditta Aggiudicataria, presso i punti mensa indicati al successivo art. 5 secondo un programma periodico che sarà fornito con anticipo dal Servizio Ristorazione dell'Azienda.

I campioni prelevati saranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'Azienda si riserva di non effettuare l'analisi di alcuni parametri per categoria quando ritenuti non necessari per la matrice specifica.

I relativi rapporti di analisi devono essere consegnati al Direttore di Esecuzione del Contratto (DEC) o suo rappresentante sulle singole sedi.

Ad ogni piano di campionamento effettuato, deve essere fornito un riepilogo dei risultati delle analisi effettuate con riportato il giudizio sintetico per campione.

Tutti i certificati di analisi dovranno essere firmati da professionisti iscritti ai rispettivi Albi Professionali, in relazione alle specifiche competenze riconosciute da ciascun Ordine Professionale.

Su ogni documento dovrà essere riportato il numero d'iscrizione all'Albo, comprovante l'abilitazione legale dell'estensore all'esercizio della professione.

Tali professionalità, unitamente a quanto richiesto dal presente articolo, dovranno essere indicati in offerta e resteranno invariati per tutta la durata dell'appalto, fatti salvi i casi di forza maggiore.

La Ditta Aggiudicataria consegnerà all'Azienda i risultati delle analisi **entro 7 (sette)** giorni lavorativi dall'effettuazione del campionamento compatibilmente con i tempi tecnici richiesti dalle analisi o dalle elaborazioni, come indicato in fase di offerta.

I dati relativi ai risultati delle analisi di laboratorio dovranno essere riportati sui certificati di analisi in modo tale da consentirne una facile lettura.

A tal fine sui certificati di analisi, in corrispondenza dei valori determinati, dovranno figurare anche i limiti indicati dalla normativa vigente, ove previsti, e dovranno essere accompagnati da un documento riepilogativo riportante la valutazione secondo quanto previsto dal DGR Toscana 528 del 98, dal Reg CE 2073/05 così come modificato dal Reg CE 1441/07, e per le verdure fresche secondo la normativa in vigore e dall'Accordo Stato Regioni 212 – Novembre 2016 e le Linee Guida Ce.I.R.S.A (Centro Interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza Alimentare della Regione Piemonte) per quanto riguarda i limiti microbiologici analizzati su campioni di materie prime, semilavorati e pietanze". Per quanto riguarda le acque ad uso umano, in linea con quanto proposto in sede di offerta tecnica da Codesto Laboratorio, si informa che verranno considerati in primis il D.Lgs. 31/2001 e le Linee guida per la prevenzione ed il controllo della Legionellosi approvate dalla Conferenza Stato - Regioni nel 2015. Per quanto riguarda le analisi effettuate su superfici e oggetti a contatto con gli alimenti, si farà, altresì, riferimento alle linee guida INAIL "La contaminazione microbiologica delle superfici negli ambienti lavorativi" pubblicate nel 2017.

I certificati dovranno essere consegnati in formato cartaceo, tramite posta o consegna a mano, e/o in formato elettronico con firma digitale.

Tutte le analisi devono essere eseguite in base alle normative vigenti in materia e adottando metodiche di analisi appropriate e validate. I macchinari e le attrezzature devono essere idonei allo scopo ed il personale qualificato.

Articolo 4 – Periodicità degli interventi

Il numero presunto di interventi previsti è riportato nelle tabelle seguenti:

TIPO ANALISI	NUMERO CAMPIONI						TOTALE
	FIRENZE		PISA		SIENA		
	DIRETTA	INDIRETTA	DIRETTA	INDIRETTA	DIRETTA	INDIRETTA	
Analisi microbiologiche su campioni di materie prime, semilavorati e pietanze pronte	170	10	170	16	72	10	448
Tamponi ambientali su superfici	170	10	150	16	72	10	428
Analisi microbiologiche, chimico-fisiche sull'acqua	20		22	6	4	2	54
Analisi sull'acqua per Legionella spp.	20		12		4		36

Analisi con piastre da contatto su vestiario	12		12		6		30
Analisi Reg. CE 2073/05 Salmonella	12		22		6		40
Analisi Reg. CE 2073/05 Enterotossine stafilococciche	12		22		6		40

ANALISI DEI PARAMETRI MERCEOLOGICI, CHIMICI E FISICI SU CAMPIONI DI MATERIE PRIME	NUMERO CAMPIONI DI AREA
Carni	18
Oli	6
Prodotti a base di carne	16
Latticini	10
Pane, Pasta e sfarinati	8
Verdure surgelate	8
Pesce surgelato	18
Verdure fresche	12
Pasti senza glutine	18

I prezzi unitari, espressi per tipologia di analisi sono quelli risultanti dal modello Dettaglio Economico presentato dalla Ditta Aggiudicataria in sede di gara.

La determinazione dei fabbisogni delle analisi è basata su quanto effettuato negli anni precedenti per i periodi corrispondenti alla durata della gara. Tali fabbisogni sono da considerarsi puramente indicativi e validi ai soli fini della determinazione dell'importo a base di gara. Di conseguenza essi non costituiscono alcuna garanzia sui quantitativi delle analisi che saranno effettivamente richieste nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

Per quanto riguarda le analisi ai sensi Reg. CE 2073/05 per *Salmonella* ed Enterotossine stafilococciche i singoli campionamenti sono da considerarsi composti ciascuno da 5 unità campionarie.

Articolo 5 – Ubicazione delle strutture

Le strutture dell'Azienda, alle quali la stessa si impegna a garantire l'accesso ai tecnici incaricati del controllo nei giorni e negli orari prefissati dal programma, presso le quali dovrà essere svolto il servizio di cui al presente capitolato sono:

MENSE A GESTIONE DIRETTA		
SEDE FIRENZE	SEDE PISA	SEDE SIENA
Mensa Caponnetto – Via Piovani ang. Via Forlanini – Firenze	Mensa Martiri Via Martiri 7 - Pisa	Self Service e Bar Tavola Calda San Miniato – via E. de Nicola, 9 loc. San Miniato – Siena
Mensa Calamandrei – V.le Morgagni, 51 - Firenze	Mensa Cammeo Via Cammeo 51 - Pisa	
	Mensa Betti c/o Complesso "Concetto Marchesini" – Via Betti - Pisa	
	Mensa Rosellini Via Rosellini 6 - Pisa	

MENSE A GESTIONE INDIRETTA		
SEDE FIRENZE	SEDE PISA	SEDE SIENA
Mensa S. Apollonia – Via Santa Reparata 12 - Firenze	Mensa I Praticelli – Via Berchet, 1 San Giuliano Terme - Pisa	Mensa S. Agata – via S. Agata,1 - Siena
Mensa S. Marta – Via di S. Marta, 3 - Firenze	Bar Caffetteria Polo Piagge, Via G. Matteotti - Pisa	
	Bar Caffetteria Dipartimento di	

	Economia e Management, Via Cosimo Ridolfi - Pisa	
--	---	--

L'Azienda si riserva la facoltà di richiedere le analisi oggetto del presente appalto anche per altri punti ristoro convenzionati ed ubicati nel territorio fiorentino, pisano e senese, e nei comuni e province limitrofi.

Articolo 6 – Oneri a carico dell'Impresa

Tutte le spese relative all'esecuzione del servizio medesimo, nessuna esclusa, (tamponi, sacchetti sterili e quant'altro sia necessario) sono interamente a carico della Ditta Aggiudicataria, restando l'Azienda completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità a tale titolo.

La Ditta Aggiudicataria si impegna inoltre a:

- Garantire la reperibilità telefonica del referente del servizio di controllo e assistenza nell'arco di un'ora;
- Garantire in caso di emergenza, il tempestivo intervento dei propri tecnici. Il tempo disponibile per l'intervento è di 4-24 ore in funzione della gravità dell'emergenza riscontrata. Le eventuali analisi che dovessero rendersi necessarie in tali circostanze seguiranno un iter di urgenza, assicurando la consegna dei risultati con la massima tempestività, compatibilmente con il tipo di analisi di laboratorio da effettuare;
- Comunicare tempestivamente al Servizio Ristorazione dell'Azienda eventuali situazioni anomale di possibile pericolo per la salute dell'utenza e riscontrate sui parametri analizzati, sia durante la fase di campionamento sia durante l'esecuzione delle analisi stesse.

Articolo 7 – Controlli da parte dell'Azienda

E' facoltà dell'Azienda effettuare, sia prima dell'aggiudicazione definitiva dell'appalto che durante l'esecuzione del contratto, controlli e verifiche presso il laboratorio di analisi della Ditta Aggiudicataria, allo scopo di accertarne l'idoneità allo svolgimento delle prestazioni richieste, con riferimento alle modalità di conservazione dei campioni, alle apparecchiature, strumenti analitici, qualità di reagenti e personale specializzato impiegati, nonché la corretta applicazione delle metodiche analitiche necessarie per la determinazione di risultati analitici corretti e precisi.

Ove venisse accertata, a giudizio insindacabile dell'Azienda, la non idoneità, non si darà corso all'aggiudicazione definitiva, ovvero, nel caso di appalto già operante, si procederà alla risoluzione del contratto.

L'Azienda si riserva inoltre la facoltà di effettuare, con le proprie strutture o attraverso altri laboratori, controlli paralleli e di confronto sui campioni prelevati ed analizzati dalla Ditta Aggiudicataria.

In caso di ripetute discordanze, ovvero in caso di inosservanza delle presenti prescrizioni a giudizio insindacabile dell'Azienda, il contratto si intenderà immediatamente risolto senza che la Ditta Aggiudicataria abbia a pretendere compensi o indennizzi di alcun genere, riservandosi l'Azienda ogni eventuale azione di risarcimento danni. Tale risoluzione verrà comunicata a mezzo lettera A.R., ed avrà effetto dalla data di ricevimento.

Articolo 8 - Verifica esecuzione del contratto

La verifica di conformità delle prestazioni si realizza attraverso:

- Verifica di conformità in corso di esecuzione, trattandosi di servizio con prestazioni continuative;
- Verifica di conformità definitiva.

La verifica di conformità è effettuata direttamente dal DEC o tramite suo assistente direttamente incaricato; tale attività è diretta a certificare che le prestazioni contrattuali siano eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico-funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto e dal presente Capitolato.

Qualora venissero constatate delle irregolarità l'Azienda ne darà comunicazione alla Ditta Aggiudicataria la quale entro 10=(dieci) giorni lavorativi dalla comunicazione dovrà procedere all'espletamento delle attività non eseguite, o eseguite in maniera non soddisfacente, pena l'applicazione delle penali di cui all'articolo 13 dello schema di contratto.

Articolo 9 – Referente del servizio

La Ditta Aggiudicataria, prima dell'inizio del contratto, deve comunicare all'Azienda il nominativo e la professionalità del referente per il servizio oggetto del presente Capitolato e il nominativo e la professionalità del responsabile del laboratorio di analisi.

Articolo 10 – Rispetto della normativa

La Ditta Aggiudicataria, nell'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato, deve:

- garantire il rispetto della normativa vigente in materia sanitaria;
- essere iscritta nell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari, ai sensi del Decreto del Presidente della Giunta della Regione Toscana del 25/10/2006 n.49/R, regolamento di attuazione della legge regionale 9/03/2006 n.9.

Articolo 11 – Riservatezza e segretezza

La Ditta Aggiudicataria è tenuta al riserbo assoluto su quanto potrà apprendere durante l'esecuzione del presente servizio.

I risultati, anche parziali, delle prestazioni rese dalla Ditta Aggiudicataria sono di esclusiva proprietà dell'Azienda, senza che la Ditta Aggiudicataria possa avanzare al riguardo alcuna pretesa.

Articolo 12 - Deposito cauzionale

Al momento della stipulazione del contratto la Ditta Aggiudicataria dovrà presentare cauzione definitiva, in una delle forme previste dalla legge, nella misura stabilita dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

La mancata presentazione della cauzione nei termini indicati dal Azienda comporta la revoca dell'aggiudicazione, con ulteriore azione in danno della Ditta Aggiudicataria.

Articolo 13 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora la Ditta Aggiudicataria rinunci all'aggiudicazione l'Azienda provvederà ad escutere la cauzione, a darne comunicazione all'ANAC (Autorità nazionale Anticorruzione) e richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Articolo 14 – Disposizioni sul personale

Il personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia e contenente le generalità del lavoratore, l'indicazione del datore di lavoro, la data di assunzione e, in caso di subappalto, gli estremi dell'autorizzazione.

Il personale delle ditte appaltatrici e subappaltatrici sprovvisto di detta tessera sarà allontanato senza indugio dai locali dell'Azienda interessati dall'appalto.

Articolo 15 – Revisione Prezzi

Il corrispettivo contrattuale rimane fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto fatta salva, decorso il primo anno, la revisione dei prezzi da operarsi sulla base del 75% della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi per la famiglie di operai e impiegati (FOI) rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

Articolo 16 - Responsabilità

La Ditta Aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale conseguente ai sensi di legge, all'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato. L'Azienda è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della Ditta Aggiudicataria, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Articolo 17 – Norma di rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato si rinvia allo schema di contratto allegato alla documentazione di gara, con particolare riferimento alla disciplina della fatturazione e pagamenti (Articolo 6), tracciabilità dei flussi finanziari (Articolo 7), subappalto (Articolo 9), penali e risoluzione del contratto (Articolo 13), recesso (Articolo 15).

Articolo 18 – Responsabile del procedimento

Ai sensi della L. 241/1990 e ss.mm.i., si comunica che il Responsabile Unico del Procedimento è la Dott.ssa Franca Puntoni, Coordinatrice del Servizio Ristorazione della sede di Pisa dell'Azienda DSU Toscana.