



Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario
CAPITOLATO SPECIALE

FORNITURA DI MATERIALI PER ANALISI DI LABORATORIO DA DESTINARE AI SERVIZI RISTORAZIONE DELL'AZIENDA REGIONALE PER IL D.S.U. TOSCANA SEDI DI FIRENZE, PISA E SIENA

CIG N. Z5D35DEC1B

Articolo 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della fornitura di materiali per analisi di laboratorio da destinare ai Servizi Ristorazione sedi di Firenze, Pisa e Siena dell'Azienda DSU Toscana (di seguito denominata Azienda), nelle quantità e qualità di seguito specificate:

Sacchetti sterili per campionamento n°160 cartoni

Sacchetti per campionamento "Presto Chiuso"

Materiale: miscela di polietilene con le seguenti caratteristiche

- trasparenza per consentire la visione del contenuto
- robustezza ed elasticità

I sacchetti devono essere sterili, e devono poter essere utilizzati per campioni liquidi, semi-solidi e solidi.

Capacità 700 ml circa

Spessore 70 micron circa

Dimensioni 230 x 150 mm circa.

Quantitativi richiesti:

n. 60 cartoni (1*500) sede di Firenze, Mensa Calamandrei - V.le Morgagni 51

n. 70 cartoni (1*500) sede di Pisa, Mensa Martiri - Via Martiri n. 6 zona ZTL

n. 30 cartoni (1*500) sede di Siena, Mensa San Miniato - Via Enrico de Nicola n. 9.

Piastre a contatto sterili in blister n°40 cartoni

Piastre per eseguire in modo semplice il controllo microbiologico d'aria, mani e superfici, le piastre devono essere pronte all'uso in quanto contenenti terreno nutritivo per la crescita di microrganismi.

Diametro: 55 mm circa

Superficie: 24 cm² circa, con fondo centimetrato, contrassegnato da numeri e lettere

Metodo di conservazione: temperatura ambiente (15 - 25°C)

Durata minima: 9 mesi dalla data di produzione

Terreno utilizzato: "Plate Count Agar" per conta totale

In blister con singola piastra

Quantitativi richiesti:

n. 40 cartoni (1*20) sede di Pisa, Mensa Martiri - Via Martiri n. 6 zona ZTL

Indicatori di igiene n° 30 cartoni

La funzione del test è valutare rapidamente (senza la necessità d'utilizzo di strumenti) il livello di residui alimentari contaminanti su apparecchiature e superfici dopo la pulizia.

- Tamponi da bagnare con soluzione umidificante e, dopo il passaggio sulla superficie da testare, da inserire nella soluzione reagente.

- Valutazione del residuo proteico (scelto come indicatore del grado igienico) sulle superfici

- Reazione colorimetrica con valutazione del livello di pulizia della superficie tramite confronto con una scala standard

- Metodo di conservazione: indicativamente 2-25°C per lunghi periodi, 26-35°C per due settimane minimo

Quantitativi richiesti:

n. 30 cartoni (1*50 test) sede di Pisa, Mensa Martiri - Via Martiri n. 6 zona ZTL

La Ditta, partecipando alla gara, riconosce di aver preso completa ed esatta conoscenza di tutti i documenti riguardanti il presente appalto e s'impegna al effettuare la fornitura 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.

L'Azienda non garantisce il raggiungimento dell'importo massimo contrattualizzato, e pagherà solo le forniture effettivamente domandate ed effettuate

L'importo complessivo stimato posto a base di gara ammonta ad Euro 19.500,00 (eurodiciannovemilacinquecento/00) IVA esclusa.

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 alla fornitura di cui trattasi. Sono a completo carico della Ditta aggiudicataria le spese di imballo, trasporto, carico e scarico e collocazione del materiale fornito, ivi compresi oneri derivanti da sinistro riconducibile casualmente allo svolgimento delle citate fasi.

Non sono ammesse offerte in aumento alla pari.

Il contratto avrà durata di 18=(diciotto) mesi, a decorrere dalla data di stipula dello stesso o da altra data stabilita dall'Azienda. La fornitura potrà essere pertanto richiesta entro tale periodo con successivi ordinativi.

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 consegna della fornitura

I beni oggetto della fornitura dovranno essere consegnati entro il termine di n. 15 giorni lavorativi dalla data di comunicazione dei singoli ordinativi di fornitura che avverranno in più tranches nell'arco della durata contrattuale.

Il materiale oggetto della fornitura dovrà essere consegnato direttamente presso le sedi delle Mense Universitarie dell'Azienda di Firenze e Pisa, previo accordo con i responsabili dei Servizi negli orari che verranno successivamente indicati.

La Ditta aggiudicataria è pienamente responsabile degli eventuali danni arrecati, per fatto proprio o dei propri dipendenti, alle sedi od ai beni di proprietà del Azienda.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria i rischi di perdite e danni verificatisi durante il trasporto e la sosta nei locali dell'Azienda, fino alla data della consegna, fatta salva la responsabilità dell'Azienda per perdite e danni ad essa imputabili.

Articolo 4 - Verifica esecuzione del contratto

Eseguita da parte della Ditta aggiudicataria la fornitura, nei termini e nel rispetto delle modalità indicate nel precedente art. 3, il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) provvederà alla presenza dei referenti della Ditta aggiudicataria alla verifica del materiale fornito controllandone la quantità, la qualità e la corrispondenza ai requisiti indicati nel presente Capitolato e all'ordinativo effettuato, emettendo l'attestazione di regolare esecuzione.

Qualora venissero constatate delle irregolarità l'Azienda ne darà comunicazione alla Ditta aggiudicataria la quale entro 5=(cinque) giorni dalla comunicazione dovrà eliminare i vizi accertati, pena l'applicazione delle penali di cui all'articolo 13 del Contratto.

Tutti gli oneri che l'Azienda dovrà sostenere saranno posti a carico della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si assume l'obbligo di effettuare la sostituzione del materiale difettoso a proprie spese sul luogo di destinazione (on-site).

Articolo 5 - 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. Il Azienda è inoltre esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della Ditta aggiudicataria, durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Articolo 6 – 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 sprovvisto di detta tessera sarà allontanato senza indugio dai locali dell'Azienda interessati dall'appalto.

Articolo 7 – 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 8 - 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 9 – Responsabile del procedimento

Ai sensi della L. 241/1990 e ss.mm.i., si comunica che il Responsabile Unico del Procedimento è la Sig.ra Mafalda Viviano Coordinatrice del servizio ristorazione della sede di Firenze del DSU Toscana.