



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

DISCIPLINARE TECNICO

CARATTERISTICHE GENERALI DEGLI ARREDI DA CUCINA ED ELETTRODOMESTICI PER LE CUCINE CENTRALI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI QUARRATA – UBICATE IN VIA LIPPI 9

CIG:Z7624C8538

1) DESCRIZIONE:

La presente gara ha per oggetto la fornitura di arredi da cucina ed elettrodomestici per il Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Quarrata

La quantità e la tipologia degli articoli richiesti sono specificati nell'elenco in calce al presente capitolato.

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando per ciascun prodotto il prezzo unitario e il prezzo totale in base alle quantità richieste, riportate nel relativo prospetto "ALLEGATO A"

La presentazione dell'offerta implica l'accettazione di tutte le condizioni e norme contenute nel presente Capitolato.

L'affidamento di cui sopra si intende come appalto misto di fornitura (arredi ed elettrodomestici) e servizi (installazione/montaggio, garanzia), con prevalenza della fornitura sui servizi.

2) IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo a base di gara del presente appalto ammonta a euro 12.452,82 oltre IVA di legge. L'appalto è finanziato con i mezzi ordinari del bilancio.

3) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile unico del procedimento: Alessandro Landini.

Responsabile Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati 0573771425

Email a.landini@comune.quarrata.pt.it - PEC comune.quarrata@postacert.toscana.it

4) CERTIFICAZIONI DEI PRODOTTI RICHIESTI

Le certificazioni di conformità alle norme igieniche sanitarie per utilizzo a contatto con prodotti alimentari così come tutte le altre certificazioni relative ai prodotti ed ai materiali, dovranno essere prodotte, solo ed esclusivamente in caso di aggiudicazione dell'appalto, in copia conforme ai sensi del D.P.R. 445/2000.

In fase di aggiudicazione provvisoria sarà richiesta al solo aggiudicatario, la presentazione della certificazione; dopo la verifica di congruità con quanto richiesto sarà effettuata l'aggiudicazione definitiva. Se per qualsiasi motivo la certificazione presentata non corrispondesse alle caratteristiche previste, sarà cura di questo servizio richiedere ulteriori delucidazione e/o integrazioni.

In particolare si richiede:

- *Rintracciabilità* prevista dal Regolamento CE 1935/04/CE del 27/10/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- *Dichiarazione di conformità* prevista dal Regolamento CE 1935/04/CE e, in ambito nazionale, il DM 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti e modifiche;
- *Dichiarazione* prevista dal Regolamento 2023/06/CE sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

5) PENALI

L'Amministrazione si riserva di applicare nei confronti dell'appaltatore le penali nei casi in appresso specificati, previa contestazione scritta trasmessa via pec avente valore legale di ricevuta.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

- 1) Qualora anche solo una parte della fornitura risultasse consegnata oltre il termine previsto del 15/10/2018 l'appaltatore sarà tenuto a corrispondere all'Amministrazione una penale pari a € 100,00 (cento/00) per ogni giorno di ritardo;
- 2) In caso di intervento effettuato durante il periodo di garanzia oltre il termine di cui al punto 10) "GARANZIE, ADEMPIMENTI E RESPONSABILITA'" comma 5), verrà applicata una penale pari ad € 70,00 (settanta/00) per ogni giorno di ritardo.
- 3) In caso di consegna di prodotti non conformi alle caratteristiche richieste 500,00 euro per ogni tipologia senza sostituzione con quella idonea.

Per tutti i casi sopra menzionati, l'Amministrazione contesterà gli inadempimenti contrattuali riscontrati e l'appaltatore dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni nel termine di cinque giorni lavorativi decorrenti dalla stessa contestazione. Qualora dette deduzioni non siano ritenute accoglibili ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, ovvero non sia data risposta o la stessa non giunga entro il termine, saranno applicate le penali sopra indicate.

In caso di fornitura difforme da quella ordinata l'appaltatore dovrà ritirare la merce contestata, a propria cura e spese, e sostituirla contestualmente con altra idonea all'uso cui è destinata, secondo quanto indicato nel paragrafo sottostante.

La richiesta e/o il pagamento della penale non esonera in alcun caso dall'adempimento dell'obbligazione per la quale l'appaltatore si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

6) REGOLARITA' FORNITURA - GESTIONE DEI RESI

L'accertamento della regolarità della fornitura sarà effettuato al momento della consegna da parte del personale di questo servizio nei plessi dove deve avvenire la consegna.

L'accettazione dei beni si intenderà definitiva qualora entro 30 giorni dalla consegna non siano elevate contestazioni di alcun genere da parte dell'Amministrazione, fatto salvo l'insorgenza di difetti occulti emergenti successivamente.

Qualora dal controllo di corrispondenza tra documento di trasporto, ordinativo e merce, il Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati rilevasse nel termine come sopra prescritto dall'avvenuta consegna difformità di qualità e/o di quantità, attiverà con l'appaltatore le pratiche del reso segnalando via pec allo stesso i vizi rilevati e potrà a suo insindacabile giudizio:

- a) Rifiutare la merce, chiedendone la sostituzione senza alcun compenso aggiuntivo;
- b) Rifiutare la merce senza richiederne la sostituzione e dichiarare risolto il contratto per colpa del fornitore.

L'appaltatore si impegna a ritirare, senza alcun addebito entro 7 giorni solari dall'invio della segnalazione, la merce consegnata difforme o in esubero, concordando con l'ufficio ordinante le modalità di ritiro.

L'appaltatore dovrà procedere all'emissione di nota di credito nel caso in cui la merce, oggetto del reso, sia già stata fatturata.

7) GARANZIE, ADEMPIMENTI E RESPONSABILITA'

1) L'appaltatore si impegna a garantire la conformità di tutti gli articoli consegnati e a produrre tutte le attestazioni e certificazioni richieste ;

2) L'appaltatore garantisce che tutti i beni oggetto della fornitura siano idonei ed esenti da difetti costruttivi e vizi di qualsiasi tipo, nelle normali condizioni d'uso, per un periodo di 24 mesi. La garanzia comprende la prestazione della manodopera e ogni attività necessaria a garantire il ripristino del perfetto funzionamento del bene, compresa la sostituzione dei pezzi di ricambio. Nulla dovrà essere addebitato all'Amministrazione per gli interventi che rientrano nella manutenzione, compresi i costi del viaggio, percorrenza chilometrica, ore di viaggio del tecnico. A seguito dell'intervento l'appaltatore rilascerà all'Amministrazione una nota riportante i dati del bene e l'oggetto dell'intervento.

3) L'appaltatore si impegna a fornire a proprio carico eventuali parti di ricambio per un periodo almeno pari a quello previsto per la garanzia.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

4) L'accertamento della regolarità della fornitura e l'avvenuta presa in carico della merce non esonerano l'appaltatore da eventuali responsabilità per difetti, difformità e vizi occulti accertati successivamente.

5) Nel corso del periodo di garanzia l'appaltatore si obbliga a porre rimedio a proprie spese e senza alcun addebito per l'Amministrazione ad eventuali difformità e difetti di funzionamento riscontrati, mediante riparazione o sostituzione dei componenti difettosi entro 15 giorni lavorativi decorrenti dalla richiesta. (la garanzia non comprende difetti causati da normale usura del tempo e/o uso improprio e scorretto e/o manomissione dei prodotti);

6) L'appaltatore si impegna a mantenere l'Amministrazione sollevata ed indenne contro azioni legali derivanti da eventuali richieste risarcitorie avanzate, nei confronti della stessa Amministrazione da terzi danneggiati, pertanto sarà direttamente responsabile dei danni che dovessero essere arrecati dal proprio personale a persone o cose sia dell'Amministrazione sia di terzi. L'appaltatore dovrà quindi adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie, con l'obbligo di controllo, al fine di garantire condizioni di sicurezza e prevenzione infortuni in tutte le operazioni connesse con il contratto.

8) RESPONSABILE DESIGNATO DALL'APPALTATORE

L'appaltatore dovrà indicare la persona fisica designata come Responsabile rappresentante dell'Impresa, che si renderà disponibile in qualità di referente nei confronti dell'Amministrazione per tutto quanto attiene allo svolgimento della fornitura oggetto del presente appalto.

9) FORNITURA IN OPERA

L'appaltatore deve garantire al proprio personale, addetto allo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante il lavoro.

10) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI, CONSENSO AL TRATTAMENTO

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, il Comune di Quarrata, quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla procedura di affidamento o comunque raccolti a tale scopo nonché forniti ai fini della conclusione del contratto, informa l'operatore economico aggiudicatario-appaltatore, nella sua qualità di interessato, che tali dati verranno utilizzati unicamente:

- ai fini della conclusione e della esecuzione del contratto di appalto nonché della rendicontazione del contratto, e delle attività ad esse correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avverrà mediante:

- strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare la permanenza, nel corso dell'esecuzione, del possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi, ed avviene sulla base delle disposizioni di legge che autorizzano il trattamento dei dati a carattere giudiziario.

Il conferimento dei dati è necessario per la stipulazione, l'esecuzione la rendicontazione del contratto e, pertanto, il mancato conferimento determina l'impossibilità di dar corso alle suddette attività.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori dal titolare designati per il trattamento dei dati personali (in particolare: dipendenti adibiti alla protocollazione degli atti, alla pubblicazione all'albo pretorio, all'ufficio contratti, all'ufficio ragioneria, e all'ufficio competente per il contratto).

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, quali il direttore della esecuzione/dei lavori, il responsabile per la sicurezza, il verificatore/collaudatore;



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

- soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
- altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- soggetti che facciano richiesta di accesso ai documenti della fase di esecuzione, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;
- ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata del contratto. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con la rendicontazione del contratto, a seguito della quale il titolare procederà all'archiviazione dei dati secondo le vigenti disposizioni in tema di documentazione amministrativa.

I diritti che l'operatore economico interessato può far valere in ordine al trattamento dei dati sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'operatore economico interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettifica; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento.

Con la sottoscrizione del contratto di appalto, l'interessato esprime pertanto il proprio consenso al predetto trattamento.

Con la partecipazione alla procedura di selezione per il conferimento del servizio/fornitura/lavoro, l'operatore economico aggiudicatario/appaltatore viene designato come Responsabile del trattamento dei dati in relazione alla fase di esecuzione e di rendicontazione del contratto medesimo. In ogni caso, in relazione alla fase di esecuzione e di rendicontazione del contratto di appalto, l'operatore economico aggiudicatario-appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese i dati sensibili e giudiziari nonché quelli che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

Il Titolare del trattamento dei dati personali al quale vanno rivolte le istanze per l'esercizio dei diritti sopra indicati, è il Comune di Quarrata, con sede in Via Vittorio Veneto 2.

Il Responsabile della Protezione dei dati è il dott. Lucio Luzzetti tel. 0573771223, mail: dpo@comune.quarrata.pistoia.it.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati
CARATTERISTICHE GENERALI E QUANTITA' DELLE ATTREZZATURE
OGGETTO DELLA FORNITURA.

1) N. 10 CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE ESPANSO CON COPERCHIO A TENUTA

Idoneo al contenimento di bacinelle GN 1/1 caricabili dall'alto Altezza utile non inferiore a 240 mm idonea alla possibilità di sovrapposizione di 2 o più bacinelle 2 manici per permettere il sollevamento da parte degli addetti Impilabile. Sprovvisto di CFC e riciclabile al 100%, Lavabile in lavastoviglie. Conforme alle norme igieniche per utilizzo a contatto con prodotti alimentari.

Dimensioni esterne indicative mm 600x400x300 h

2) N. 01 IMPASTATRICE PLANETARIA/Kitchen machine

con le seguenti caratteristiche :

- acciaio inox, norma CE, potenza kw 900
- recipiente da 4,3 l.
- n. 3 attrezzature di miscelazione, (frusta K, gancio, frusta filo)
- accessori inclusi : Frullatore in vetro, tritatutto, tritacarne, tagliaverdure

3) N. 01 MACCHINA DEL PANE

con le seguenti caratteristiche minime :

- norma CE, potenza non inferiore ai kw 900 con due pale impastatrici
- 10 programmi, di cui almeno 3 per farine senza glutine
- accessori per realizzare almeno 3 diverse forme di pane
- accensione programmabile anticipata

4) N. 01 MACCHINA PER SOTTOVUOTO a CAMPANA

con le seguenti caratteristiche :

- acciaio inox, norma CE, potenza non inferiore a kw 570
- lunghezza barra saldante : compresa tra 280 mm e 320 mm
- dimensioni indicative camera a campana : 350x300x120 mm
- potenza pompa a vuoto : non inferiore a 7,5 mc/h

5) N. 02 SUPPORTI CARRELLATI con ruote per macchina sottovuoto

- acciaio inox Aisi 304 ,

dimensioni indicative : circa L500xP600xH800 mm

6) n. 2000 SACCHETTI per macchina sottovuoto

- n. 500 misure 350x450 mm, n. 700 misure 250x350mm, n. 800- misure 200x300mm

7) N. 02 FRULLATORI AD IMMERSIONE,

- Piede da immersione e lame : acciaio inox, lavabile in lavastoviglie,
- potenza : non inferiore a kw. 600
- almeno 8 velocità regolabili e modalità TURBO
- accessori compresi : almeno il tritatutto ed il bicchiere contenitore

8) N. 02 TRITATUTTO elettrici,

- volume circa 500/600 ml
- ingombro max L220xP220xH300
- lame in acciaio inox, bicchiere e lame lavabili in lavastoviglie

9) N. 20 TAGLIERI da cucina, in pvc per alimenti

- misure indicative +/- L300xP400xH25 mm

10) N. 14 COLTELLI per PANE

- lama seghettata, acciaio inox, cm 24
- manico ergonomico in materiale antiscivolo
- lavabili in lavastoviglie

11) N. 2 COLTELLI per PANE

- lama seghettata, acciaio inox, cm 32
- manico ergonomico in materiale antiscivolo



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

- lavabili in lavastoviglie

12) N. 4 COLTELLI TRINCIANTI (per trito verdure)

- lama alta acciaio inox, cm 21

- manico ergonomico in materiale antiscivolo

- n. 2 con manico colore nero, n. 2 con manico colore verde (*norme HACCP*)

- lavabili in lavastoviglie

13) N. 2 COLTELLI FRANCESI (per carne)

- lama acciaio inox, cm 18

- manico ergonomico in materiale antiscivolo

- n. 1 con manico colore rosso, n. 1 con manico colore giallo, (*norme HACCP*)

14) N. 2 COLTELLI FRANCESI (per carne)

- lama acciaio inox, cm 22

- manico ergonomico in materiale antiscivolo

15) N. 12 Posate /CUCCHIAI cucina

- acciaio inox 18/10, con **manico colorato** resistente in lavastoviglie

16) N. 12 Posate /FORCHETTE cucina

- acciaio inox 18/10, con **manico colorato** resistente in lavastoviglie

17) N. 12 Posate /COLTELLI cucina

- lama dentata, acciaio inox 18/10, con **manico colorato** resistente in lavastoviglie

18) N. 10 RAMAIOLI da cucina

- acciaio inox, dimensioni circa 300x100 mm, **spessore 2,5 mm**, con **manico colorato** resistente in lavastoviglie

19) N. 10 SCHIUMAROLE da cucina

- acciaio inox, dimensioni circa 300x150 mm, spessore 2,5 mm, con manico colorato resistente in lavastoviglie

20) N. 4 SPATOLE SILICONE da cucina

- colorate, resistente in lavastoviglie

21) N. 2 PENTOLE da pasta

- acciaio inox 18/10, **240 mm**, con coperchio fondo doppio o triplo sandwich rinforzato

22) N. 3 CASSERUOLE

- acciaio inox 18/10, diametro 180 mm, con coperchio fondo doppio o triplo sandwich rinforzato manico lungo

23) N. 4 CASSERUOLE

- acciaio inox 18/10, diametro 160 mm, h 100/120 mm, con coperchio fondo doppio o triplo sandwich rinforzato, a manico lungo

24) N. 4 CASSERUOLE

- acciaio inox 18/10, diametro 140 mm, h 100/120 mm, con coperchio fondo doppio o triplo sandwich rinforzato, a manico lungo

25) N. 2 PADELLE

- acciaio inox 18/10, diametro 240 mm, h 50/80 mm fondo doppio o triplo sandwich rinforzato,

26) N. 4 PADELLE

- acciaio inox 18/10, diametro 180mm, fondo doppio o triplo sandwich rinforzato, rivestimento anti-aderente

27) N. 5 TEGLIE da FORNO

- dimensioni circa mm 350x450xH25, antiaderente,

28) N. 10 MALINETTES

- contenitori isotermeici, 4 scomparti, 340x340x170 mm plastica colore BLUE

29) N. 20 PIETANZIERE PYREX,

- compatibili con malinnettes, rotonde 125x69 mm, con coperchio plastica,

30) N. 30 PIETANZIERE ACCIAIO inox 18/10

- compatibili con malinnettes, rotonde 125x69mm, con coperchio e chiusura



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

- 31) N. 1 TAVOLO** acciaio inox AISI304, aperto, con un ripiano aperto intermedio dimensioni circa 450x700 x H880 mm, [non più profondo di 700 mm né più largo di 450 mm]
- 32) N. 2 TAVOLI** acciaio inox AISI304, aperto con due cassetti laterali e piano intermedio dimensioni circa 1400x650 x H880 mm,
- 33) N. 1 SCAFFALATURA METALLICA** a 3 ripiani intermedi aperti dimensioni circa 1000x400xH1500mm,
- 34) N. 5 CARRELLI** di servizio cucina in acciaio inox aisi304 struttura tubolare, 25x25mm, portata minima 100Kg, ruote piroettanti con paracolpi dimensioni indicative L1000xP500xH850 mm
- 35) N. 2 PATTUMIERA in ACCIAIO con COPERCHIO e apertura a PEDALE** Capacità 80 litri Dimensioni indicative diametro 450xH750mm
- 36) N. 1 BILANCIA ELETTRONICA** per grandi confezioni portata fino a 30Kg; precisione +/- 5 g; display lcd e piatto separato di pesatura in acciaio di circa 300x300x150 mm
- 37) N. 2 FORNO A MICROONDE** - combinato con Grill ,potenza microne non inferiore a 800 W, potenza grill non inferiore a 1000W, capacità circa 23 lt, pannello comandi elettronico, almeno 5 programmi di cottura
- 38) N. 16 bacinelle inox gastronom** 1/1 h100 mm, comprensivo di coperchio standard in acciaio
- 39) N. 3 ARMADIETTI SPOGLIATOIO IN LAMIERA DI ACCIAIO inox AISI304 (2 posti)**
Provvisto di tramezzo verticale sporco/pulito e pianetto orizzontale (inferiore o superiore), feritoie di areazione, chiusura con serratura e chiave.
Dimensioni +/- 5%: mm 850x500xH180

LE CERTIFICAZIONI ATTESTANTI LA CORRISPONDENZA ALLE CARATTERISTICHE TECNICHE RICHIESTE DOVRANNO ESSERE PRESENTATE SOLO DALLA DITTA CHE SI AGGIUDICHERA' LA FORNITURA

I PREZZI OFFERTI INCLUDONO LE SPESE DI TRASPORTO E DI EVENTUALE POSA IN OPERA e di quanto espressamente indicato nei punti all'inizio del presente disciplinare tecnico per TUTTI GLI ARTICOLI RICHIESTI

Quarrata _____

Il Responsabile del Servizio
Alessandro Landini