

DIREZIONE ISTRUZIONE

Servizio Infanzia, Attività educative, Ludiche e

AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO CON RICHIESTA DI PREVENTIVO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MONITORAGGIO DELLA CONFORMITA' DEI SERVIZI DEL COMUNE DI FIRENZE RISPETTO AI PIANI DI AUTOCONTROLLO HACCP, FORMAZIONE E ANALISI PER GLI ANNI 2024 E 2025

START ID 019599/2024

ART.1 PREMESSA E MOTIVAZIONI ALLA BASE DELLA PROCEDURA

Il Comune di Firenze gestisce due Centri di Formazione professionale e 27 scuole dell'infanzia articolate su 28 plessi e organizza, inoltre, i centri estivi comunali come di seguito descritto:

A) Gestisce due Centri di Formazione Professionale, di cui uno dedicato alla Ristorazione e al Turismo, in via Assisi n.20.

Il Centro di formazione professionale è dotato di un "PIANO DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE DELLA PRODUZIONE secondo il metodo HACCP (revisione n. 4 del 31/03/2023)".

Nel manuale si prevede, in particolare, annualmente una verifica per il controllo della potabilità dell'acqua, degli alimenti e delle superfici.

B) Gestisce 93 sezioni di scuola dell'infanzia paritarie che accolgono circa 2.000 bambine e bambini di età compresa fra 3 e 6 anni.

Le sezioni sono distribuite in 28 plessi scolastici dislocati nei cinque quartieri cittadini, come da file allegato (All.4 – elenco scuole).

L'amministrazione comunale offre ai propri utenti anche il servizio di refezione, determinante in un'ottica di garanzia di pari opportunità per la effettiva partecipazione di bambini e bambine alle attività educative e didattiche che si sviluppano nel corso di tutta la giornata in conformità con le Linee Guida per la refezione scolastica adottate per ciascun anno scolastico e reperibili alla pagina https://educazione.comune.fi.it/pagina/mensa

Il momento del pasto rappresenta inoltre un importante momento educativo, teso, fra l'altro, a creare nel bambino il miglior rapporto possibile con il cibo.

Il servizio di refezione nelle scuole dell'infanzia comunali è così articolato: la preparazione dei cibi avviene in appositi centri cottura gestiti da soggetti terzi aggiudicatari di specifici appalti, mentre la somministrazione all'interno delle strutture scolastiche avviene ad opera del personale comunale inquadrato nel profilo di Operatore Esperto dei Servizi Educativi (OESE).

Ogni scuola è dotata di un "PIANO DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE DELLA PRODUZIONE secondo il metodo HACCP (revisione n. 3 del 14/07/2023)" ed ottempera alle procedure previste dalle Linee Guida del Servizio Refezione Scolastica aggiornato annualmente e relativi allegati.



C) Organizza i centri estivi comunali nei cinque quartieri presso sedi scolastiche cittadine individuate annualmente. Si allegano le sedi dei centri estivi dell'anno 2024 (All.5 Elenco sedi centri estivi), che potranno essere soggetti a variazione nell'anno 2025.

Il Comune offre, nell'ambito dei centri estivi, un servizio mensa che viene affidato tramite procedura ad evidenza pubblica a un soggetto esterno, che opera presso i propri centri cottura e consegna i pasti presso le sedi dei centri estivi, senza provvedere allo sporzionamento. Il servizio mensa è in fase di affidamento.

Con il presente avviso il Comune di Firenze – Servizio Infanzia, Attività Educative, Ludiche e Formative rende nota l'intenzione di procedere ad affidamento diretto ai sensi dell'art. 50 comma 1 lett. b) del D.Lgs. n.36/2023 (di seguito il Codice) per il monitoraggio della conformità dei servizi in oggetto rispetto alla normativa igienico-sanitaria e al rispetto di quanto previsto nei manuali di autocontrollo. La suddetta indagine, così come la fase successiva di consultazione degli operatori invitati, verrà espletata sulla piattaforma telematica START messa a disposizione dalla Regione Toscana.

Il presente avviso è finalizzato esclusivamente all'individuazione degli operatori economici interessati e disponibili a presentare un preventivo informale per le prestazioni meglio descritte all'articolo 2, senza determinare l'instaurazione di posizioni giuridiche o obblighi negoziali e/o vincolare in alcun modo l'Amministrazione procedente che rimarrà libera di sospendere, modificare o annullare in tutto o in parte il presente procedimento in ogni momento senza che i partecipanti possano avanzare, a titolo risarcitorio, pretesa alcuna o diritto di sorta.

Non sussiste la possibilità di suddivisione dell'appalto di cui trattasi in lotti e ciò al fine di garantire l'omogeneità e l'unitarietà della prestazione ed evitare la frammentazione gestionale e organizzativa.

L'eventuale affidamento potrà avvenire a seguito del confronto dei preventivi ricevuti sulla base dei criteri di cui all'art. 7. In caso di affidamento la Stazione Appaltante procederà alla previa verifica del possesso dei requisiti di cui agli artt. 94, 95 e dell'art. 100, comma 1, lett. a) del D. Lgs 36/2023 indicati nel presente avviso.

La Stazione Appaltante si riserva di avviare eventuali negoziazioni con uno o più degli operatori economici che hanno presentato manifestazione di interesse ritenuti idonei all'esecuzione del servizio richiesto, senza alcun vincolo in ordine alla scelta finale.

Non è in ogni caso prevista la formulazione di graduatorie di merito ovvero l'attribuzione di punteggi.

La procedura viene espletata in modalità telematica sulla piattaforma START.

Art.2 Elementi della procedura di selezione e del contratto

Amministrazione procedente:

Comune di Firenze – Direzione istruzione – Servizio Infanzia, Attività Educative, Ludiche e Formative.

Oggetto del contratto:

Il contratto ha per oggetto le seguenti prestazioni:

1. verifica per il controllo periodico della potabilità dell'acqua, degli alimenti e delle superfici secondo i criteri previsti dal Manuale HACCP dei Centri di Formazione Profes-



sionale, che verrà messo a disposizione tramite START su richiesta degli interessati ai fini della presentazione del preventivo.

In particolare l'aggiudicatario dovrà garantire:

- la realizzazione di una verifica l'anno per il controllo degli alimenti con analisi microbiologiche (da consumarsi, cotti e crudi) al fine di verificare l'assenza di germi patogeni, alteranti e sporigeni
- la realizzazione di una verifica l'anno per la verifica della corretta esecuzione delle operazioni di detersione e disinfezione; si eseguono controlli analitici sull'ambiente, ovvero prelievi mediante tamponi sulle attrezzature e sulle superfici per la determinazione di parametri microbiologici
- la realizzazione di una verifica l'anno per il controllo della potabilità dell'acqua: si eseguono analisi microbiologiche ed analisi chimiche al fine di valutare l'idoneità dell'impianto di distribuzione all'interno dei Centri
- 2. realizzazione di un corso annuale di formazione/addestramento per Operatori Esperti Servizi educativi (OESE) operanti presso le scuole dell'infanzia comunali.
 - L'aggiudicatario dovrà garantire la realizzazione di incontri di formazione/addestramento di impronta pratica, a supporto dell'OSA, allo scopo di individuare e diffondere le buone pratiche igieniche e l'acquisizione di competenze pratiche finalizzate alla:
 - individuazione delle criticità e il corretto iter della rilevazione delle Non Conformità, correzione delle Non Conformità
 - compilazione della relativa modulistica
 - efficace comunicazione con i competenti uffici

La formazione/addestramento dovrà svolgersi con modalità a distanza; l'aggiudicatario dovrà registrare le presenze e rilasciare gli attestati finali. Il gruppo degli OESE dovrà annualmente essere ripartito in due gruppi, e ciascuna sessione formativa avrà una durata di due ore in modalità webinar.

Annualmente la formazione dovrà interessare i seguenti argomenti:

- Manutenzione ed uso termometro a sonda per la misurazione della temperatura degli alimenti (pulizia e igienizzazione, alimentazione a batteria, scala termometrica Celsius o centigrada)
- Tecnica di misurazione nei diversi alimenti
- Temperatura conservazione diversi alimenti e range tolleranza (alimenti freddi caldi/crudi-cotti/frutta – verdura)
- Richiamo buone pratiche igiene personale (abbigliamento, capelli, gioielli, ferite) e ambienti anche con riferimento a situazioni contingenti, ad esempio doppio turno in refettorio; uso dei guanti; quando necessario e quando è preferibile igiene mani
- Elenco non conformità da segnalare con richiamo al Piano di autocontrollo in uso alle scuole dell'infanzia e alle Linee guida Refezione
- Gestione delle Non Conformità
- Procedura rilevazione
- Azione di correzione delle Non Conformità
- Segnalazione e registrazione della Non Conformità: modulistica e indirizzario



- Cenni sui rischi della contaminazione: pasti speciali- alimenti introdotti dall'esterno (anche per eventi speciali)
- Frigoriferi (disciplina e manutenzione)
- Infestanti riconoscimento e comportamento
- Sanificazione e igienizzazione
- 3. realizzazione di controlli annuali in loco presso ciascuna delle 28 scuole dell'infanzia comunali con verifica dell'attuale conformità con le norme igienico sanitarie vigenti e delle attrezzature e impianti, con indicazione delle criticità e dei necessari interventi risolutivi in uno specifico report per ogni struttura;
- 4. monitoraggio dell'erogazione del servizio di fornitura pasti nei centri estivi. Nel dettaglio l' aggiudicatario dovrà garantire:
 - l'esecuzione di due controlli l'anno presso ciascun Centro Cottura, inclusi attività di analisi della documentazione ed elaborazione reportistica delle visite effettuate, con riferimento al Manuale HACCP del soggetto gestore del servizio mensa in corso di individuazione
 - l'esecuzione di due controlli l'anno presso i punti di consegna, con particolare attenzione alle temperature, alla integrità dei materiali di trasporto e all'igiene degli stessi, ed elaborazione reportistica delle visite effettuate
 - la realizzazione di una verifica l'anno per il controllo di un alimento a campione con analisi microbiologiche (da consumarsi, cotti e crudi) al fine di verificare l'assenza di germi patogeni, alteranti e sporigeni presso i centri cottura
 - la realizzazione di una verifica l'anno per il controllo della potabilità dell'acqua: si eseguono analisi microbiologiche ed analisi chimiche presso i centri cottura
- 5. revisione di sezioni dei Manuali HACCP in dotazione presso il Servizio Infanzia, Attività Educative, Ludiche e Formative (uno in totale)

Art.3 - Luogo e modalità di svolgimento del servizio

Il servizio sarà svolto nel comune di Firenze ed in particolare presso:

- a) i Centri di formazione professionale di via Assisi n.20 e, in via residuale, di via Pisana n.148
- b) le Scuole dell'Infanzia come da allegato 4
- c) le sedi dei Centri Estivi come da allegato 5
- d) le sedi dei centri cottura che saranno comunicati in corso di esecuzione

Il servizio si svolgerà nelle seguenti fasce orarie:

- 1. presso i CFP in orario da concordare
- 2. i corsi di formazione/addestramento dalle 17:00 alle 19
- 3. presso le scuole dell'infanzia in orario 11:00-14:00
- 4. presso le sedi dei centri estivi e dei centri cottura in orario 11:00-14:00

Art.4 - Modalità di esecuzione del servizio - personale

A - CCNL di riferimento



Ai sensi dell'articolo 11 del Codice, il Contratto Collettivo Nazionale di settore di riferimento è il CCNL per il commercio (codice alfanumerico H012) attualmente vigente. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla stazione appaltante.

B - Clausola sociale

Trattandosi di servizio di prestazione d'opera intellettuale e, in conformità al parere MIT n. 2083 del 27/6/2023 non si applica l'art. 57 comma 1 del Codice relativo alla clausola sociale.

C - Subappalto

I soggetti affidatari dei contratti eseguono in proprio le opere o i lavori, i servizi, e le forniture compresi nel contratto. Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d) del Codice, la cessione del contratto è nulla. È altresì nullo l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni appaltate. È ammesso il subappalto secondo le disposizioni dell'articolo 119 del Codice.

Art.5 - Durata, importo dell'appalto e opzioni

Il valore stimato del servizio è di € 20.000,00 oltre IVA di legge.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante possa imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Il contratto avrà durata dalla data della sua sottoscrizione, salvo esecuzione d'urgenza nei casi previsti dall'art. 17, comma 8 e 9 del D.Lgs. 36/2023, e si svolgerà da giugno 2024 a dicembre 2025.

Il compenso riconosciuto all'aggiudicatario è omnicomprensivo e a titolo di corrispettivo per tutti i servizi, i materiali, e le forniture accessorie richieste e sarà liquidato in funzione del servizio effettivamente reso.

Il corrispettivo della prestazione sarà pagato trimestralmente sulla base di una relazione attestante i servizi effettivamente resi.

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

Per quanto riguarda l'Iva si fa espresso rinvio a disposizioni di legge in materia.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio, superiore al cinque per cento i prezzi sono aggiornati nella misura dell'ottanta per cento della variazione dell'indice FOI del mese di aprile, con il coefficiente a tre decimali di cui al sito I-STAT: https://rivaluta.istat.it/.

Il valore complessivo dell'appalto è pari ad € 25.000 di cui € 1.000 relativi alla clausola di revisione dei prezzi e 4.000 di quinto d'obbligo.

Non sono previste altre opzioni.

L'Amministrazione si riserva di recedere dal contratto qualora accerti la disponibilità di Convenzioni o Accordi quadro di Consip o di altri Soggetti Aggregatori aventi condizioni



migliorative rispetto al contratto stipulato. In tal caso, verranno pagate all'Aggiudicatario esclusivamente le prestazioni già eseguite.

Trattandosi di servizio di natura intellettuale non sono previsti rischi da interferenze di cui al D. Lgs. 81/2008 e non si redige DUVRI. I costi per la sicurezza sono pertanto pari a € 0,00.

Art.6 - Requisiti di partecipazione

Possono partecipare alla presente procedura di selezione gli operatori economici in possesso dei seguenti requisiti:

- 1. insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 94 e 95 del D. Lgs. 36/2023 e comunque che non siano incorsi in divieti di contrattare con la Pubblica Amministrazione: le circostanze di cui all'articolo 94 del Codice sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del Codice è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico;
- 2. insussistenza delle cause di esclusione di cui all'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165;
- 3. requisito di idoneità professionale di cui all'art. 100 comma 3 del Codice consistente nell'iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o ovvero nel registro delle attività economiche per un'attività pertinente anche se non coincidente con l'oggetto dell'appalto;
- 4. requisito di capacità tecnica e professionale di cui all'art. 100 comma 1 lett. c) del Codice: aver eseguito servizi nel settore oggetto dell'appalto negli ultimi tre anni dalla data di pubblicazione dell'avviso, pari ad almeno € 10.000 complessivi da contratti pubblici o privati. Il requisito deve essere attestato nel punto 4) del facsimile dichiarazione semplificata (Allegato 3).-

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente procedura in forma singola o associata. Sono ammessi a partecipare i soggetti di cui all'art. 65 del D.Lgs 36/2023. È ammessa la manifestazione di interesse congiunta di più imprese che si obblighino, in caso di affidamento, a costituire un raggruppamento nelle forme di legge, ai sensi dell'art. 68 del D.Lgs. 36/2023.

È ammesso l'avvalimento ai sensi dell'articolo 104 del Codice.

Art.7 - Modalità di selezione degli operatori economici

La presente indagine di mercato è effettuata senza porre limiti al numero di operatori economici in possesso dei requisiti richiesti da consultare, pertanto, ai sensi dell'art. 49 comma 5 del D.Lgs. n. 36/23, il principio della rotazione non si applica.

L'eventuale affidamento potrà avvenire a seguito del confronto dei preventivi ricevuti sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutata sulla base del criterio del miglior rapporto qualità/prezzo sulla base dei seguenti criteri:

- maggiore esperienza professionale dell'operatore economico, risultante dal curriculum aziendale allegato alla proposta di servizio
- maggiore esperienza nell'ambito del settore di riferimento del personale da impiegare, come da curriculum allegati alla proposta di servizio



- proposta di servizio in relazione alla attività didattica con indicazione delle materie oggetto di intervento e articolazione della didattica (materiali, strumenti, obiettivi, metodologie etc) e alle modalità di svolgimento dei controlli in loco
- minor prezzo unitario medio

A parità di preventivi, si terrà conto della territorialità dell'operatore economico.

Art.8 - Sottoscrizione del contratto

Il contratto sarà stipulato mediante scrittura privata in formato digitale.

Prima della stipula del contratto l'operatore economico è tenuto a presentare:

- dichiarazione relativa alla tracciabilità dei pagamenti di cui alla L. 136/2010;
- nominativo del referente del trattamento dei dati personali;
- quant'altro necessario per addivenire alla stipula del contratto.

In fase di esecuzione dell'appalto potranno essere richieste rimodulazioni, nei limiti del valore complessivo dell'appalto, tra le tipologie di prestazioni.

Art. 9 - Termine e modalità di presentazione della manifestazione di interesse

Il termine per la presentazione della manifestazione di interesse e la documentazione richiesta è fissato per il giorno <u>21/05/2024 entro le ore 12:00</u>. Eventuali richieste di partecipazione pervenute oltre il sopracitato termine o con altre modalità di comunicazione non verranno ammesse.

Gli operatori economici che intendono manifestare il proprio interesse dovranno registrarsi sulla piattaforma START. Le istruzioni dettagliate sulle modalità di registrazione sono disponibili all'indirizzo https://start.toscana.it/.

Per supporto nell'utilizzo della piattaforma è possibile contattare il seguente numero telefonico 0810084010 e/o scrivere all'indirizzo mail Start.OE@PA.i-faber.com

Sulla piattaforma, negli spazi previsti, dovranno essere inseriti:

- **Istanza manifestazione di interesse** redatta secondo il modello Allegato 1 allegato al presente avviso, compilato e sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa o suo procuratore: in relazione al punto 6.4 della lettera di partecipazione, compilare il punto 4 della dichiarazione;
- **Modello sul possesso dei requisiti di partecipazione** modello Allegato 3 da compilare e sottoscrivere digitalmente. Nel modello l'operatore economico è altresì tenuto a dichiarare l'eventuale volontà di ricorrere al subappalto indicando la quota e i servizi oggetto di subappalto;
- **Preventivo di spesa redatto secondo il modello 2** allegato al presente avviso compilato e sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa o suo procuratore. Nel modello 2) l'operatore economico è tenuto a dichiarare i costi della manodopera e i costi per la sicurezza, nonché il costo orario del personale;
- **Proposta di servizio** della lunghezza massima di 8 pagine, con allegati curriculum professionale dell'operatore economico e del personale coinvolto, oltre al contenuto e l'articolazione dell'attività formativa realizzata; ai fini della formulazione della proposta di servizio possono essere richiesti prima della scadenza i manuali HACCP.



L'Amministrazione non prenderà in considerazione le manifestazioni d'interesse presentate nel caso in cui il modello "Manifestazione di interesse" manchi o sia inviato oltre il termine di presentazione.

Nei casi in cui le dichiarazioni e i documenti richiesti:

- non siano firmati digitalmente;
- siano firmati digitalmente da una persona che non risulti dal modello stesso munita del potere di rappresentare il soggetto che presenta la manifestazione di interesse;
- siano firmati digitalmente da persona diversa rispetto alla persona dichiarante, anche se entrambi muniti del potere di rappresentare il soggetto che presenta la manifestazione di interesse;
- risultino privi anche di una sola delle dichiarazioni contenute nell'apposito modello.

Successivamente alla scadenza del termine di presentazione della manifestazione di interesse l'Amministrazione assegnerà all'operatore economico un termine non superiore a giorni tre (3), per la regolarizzazione. Se tali mancanze non saranno sanate nei tempi indicati, l'Amministrazione non prenderà in considerazione le manifestazioni d'interesse in questione (si precisa che questa procedura non è riferita al procedimento del soccorso istruttorio di cui all'art. 101 del Codice).

Si fa presente che l'operatore economico che ha fatto pervenire la manifestazione di interesse a seguito del presente avviso avrà la facoltà, ove invitato dalla stazione appaltante, di presentare un'offerta secondo le modalità che saranno indicate nella lettera di invito.

Nel caso in cui pervenga anche una sola manifestazione di interesse, l'Amministrazione potrà comunque procedere alla negoziazione con l'operatore economico interessato, se in possesso dei requisiti di partecipazione richiesti.

I titolari o legali rappresentanti o procuratori degli operatori economici che intendono partecipare alla presente procedura e alla fase di negoziazione successiva all'invito da parte dell'Amministrazione, dovranno essere in possesso di un certificato qualificato di firma elettronica che, al momento della sottoscrizione, non risulti scaduto ovvero non risulti revocato o sospeso.

Attenzione: Il sistema telematico di acquisti START utilizza la casella denominata noreply@start.toscana.it per inviare tutti i messaggi di posta elettronica. I partecipanti sono tenuti a controllare che le mail inviate dal sistema non vengano respinte né trattate come Spam dal proprio sistema di posta elettronica e, in ogni caso, a verificare costantemente sul sistema la presenza di comunicazioni.

Art. 10 - Chiarimenti

Le eventuali richieste di chiarimenti relative alla procedura in oggetto dovranno essere formulate entro le ore 12:00 del giorno 10/05/2024 che precede la scadenza, attraverso l'apposita sezione "comunicazioni – invio mail", nell'area riservata alla presente manifestazione d'interesse, all'indirizzo https://start.toscana.it/. Attraverso lo stesso mezzo la Stazione Appaltante provvederà a fornire le risposte.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.



Art. 11 - Responsabile unico del progetto

Simona Boboli – Dirigente Servizio Infanzia, Attività Educative, Ludiche e Formative – e-mail simona.boboli@comune.fi.it

Art. 12- Informativa sul trattamento dei dati personali

Informativa ai sensi del Reg. UE 679/2016 e della normativa nazionale Privacy

I dati personali forniti dagli Operatori economici ai fini della partecipazione alla presente procedura sono raccolti e trattati in conformità a quanto previsto nell'informativa privacy del Comune di Firenze, pubblicata sul sito https://www.comune.fi.it/pagina/privacy
Per tutto quanto non ivi previsto si fa espresso rinvio al Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e al D. Lgs. n. 196/2003 (cd. "Codice in materia di protezione dei dati personali") e ss.mm.ii.

Costituiscono allegati parte integrante del presente avviso:

- 1. Modello 1 Manifestazione di interesse
- 2. Modello 2 Fac-simile preventivo di spesa
- 3. Facsimile dichiarazione_semplificata
- 4. Elenco scuole
- 5. Elenco sedi centri estivi

La Responsabile Unica del Progetto Simona Boboli

