

	Rep. 65.925	
	COMUNE DI FIRENZE	
	S.TOMMASO D'AQUINO - SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE	
	Procedura aperta con modalità telematica suddivisa in 5	
	lotti per la conclusione di accordi quadro con più	
	operatori economici ex art. 59, comma 4 D.Lgs. 36/2023	
	aventi ad oggetto l'affidamento del servizio di nido	
	mediante acquisto di posti nido presso soggetti gestori	
	di servizi educativi privati accreditati presenti sul	
	territorio del Comune di Firenze conformemente ai CAM	
	di cui al DM 65 del 10/03/2020 (Ristorazione	
	Scolastica) e al DM 51 del 29/01/2021 (Pulizie) -	
	Lotto 4 CIG B496963CBB (Pesciolino Rosso)	
	REPUBBLICA ITALIANA	
	L'anno 2025 (duemilaventicinque) questo giorno 14	
	(quattordici) del mese di maggio, in Firenze e	
	precisamente negli uffici della Segreteria Generale	
	posti in Piazza della Signoria (Palazzo Vecchio).	
	Avanti a me Dott.ssa Gabriella FARSI, Vice Segretaria	
	Generale del Comune di Firenze, autorizzata a ricevere	
	gli atti nei quali il Comune è Parte, si sono	
	presentati e personalmente costituiti:	
	1) Dott.ssa Alba CORTECCI, nata a Firenze il 2 dicembre	
	1958, domiciliata per la carica in Firenze, Piazza	
	della Signoria, la quale dichiara di intervenire al	

	presente atto non in proprio ma in rappresentanza del	
	"COMUNE DI FIRENZE", Codice Fiscale 01307110484, nella	
	sua qualità di Dirigente del Servizio Nidi e	
	Coordinamento Pedagogico della Direzione Istruzione,	
	giusto il disposto dell'art. 58 dello Statuto del	
	Comune di Firenze e dell'art. 25 del Regolamento	
	generale per l'attività contrattuale dello stesso	
	Comune;	
	2) Dott.ssa Lucia ACCARDI, nata a Firenze giorno	
	30/09/1974, domiciliata per la carica ove appresso, la	
	quale interviene al presente atto non in proprio ma in	
	qualità di Presidente del Consiglio di amministrazione	
	e Legale Rappresentante di "S.TOMMASO D'AQUINO -	
	SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE" (di seguito "S.TOMMASO")	
	con sede in Firenze (FI), viale Europa n. 206, C.F. e	
	P.IVA 05056380487 conforme risulta da visura della	
	CCIAA di Firenze del 01/04/2025 e da verbale del	
	Consiglio di Amministrazione del 2 aprile 2025, che in	
	copia conforme informatica di originale cartaceo, si	
	trova allegato al presente atto, per formarne parte	
	integrante e sostanziale.	
	Contraenti della cui identità personale e veste	
	rappresentativa, io Vice Segretaria Generale del Comune	
	di Firenze sono certa.	
	PREMESSO CHE	

	- con determinazione dirigenziale della Direzione	
	Istruzione - E.Q. Servizi Educativi Privati n.	
	DD/2024/09393 del 28 novembre 2024, veniva indetta una	
	gara mediante procedura aperta con modalità telematica	
	sulla piattaforma START della regione Toscana, per la	
	conclusione di accordi quadro con più operatori	
	economici ex art. 59, comma 4 D.Lgs. 36/2023, suddivisa	
	in 5 lotti, aventi ad oggetto l'affidamento del	
	servizio di nido mediante acquisto di posti nido presso	
	soggetti gestori di servizi educativi privati	
	accreditati presenti sul territorio del Comune di	
	Firenze conformemente ai CAM di cui al DM 65 del	
	10/03/2020 (Ristorazione Scolastica) e al DM 51 del	
	29/01/2021 (Pulizie), da aggiudicarsi secondo il	
	criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, e	
	venivano altresì approvati i relativi atti di gara;	
	- con successiva determinazione dirigenziale della	
	Direzione Istruzione - E.Q. Servizi Educativi Privati	
	n. DD/2024/09445 del 30 novembre 2024, venivano	
	segnalati alcuni errori materiali nel prospetto	
	economico dell'intervento relativi alla ripartizione	
	degli importi; pertanto, si procedeva a riportare il	
	prospetto economico dell'intervento corretto e a	
	riapprovare i relativi allegati di gara corretti;	
	- con determinazione dirigenziale della Direzione Gare	

	Appalti - E.Q. Giuridica Amministrativa Beni e Servizi	
	n. DD/2024/09518 del 3 dicembre 2024, veniva approvata	
	la documentazione di gara;	
	- conforme risulta da verbale del 4 febbraio 2025,	
	veniva proposta l'aggiudicazione dell'accordo quadro in	
	oggetto, relativamente al Lotto 4 CIG B496963CBB per il	
	nido d'infanzia Pesciolino Rosso a favore di	
	"S.TOMMASO" che offriva un ribasso dello 0,10% (zero	
	virgola dieci per cento) sull'importo di € 916.545,00	
	(novecentosedicimilacinquecentoquarantacinque virgola	
	zero zero centesimi) posto a base di gara, oltre IVA,	
	di cui € 332.640,00	
	(trecentotrentaduemilaseicentoquaranta virgola zero	
	zero centesimi) per posti fascia piccoli ed €	
	583.905,00 (cinquecentottantatremilanovecentocinque	
	virgola zero zero centesimi) per posti fascia	
	medi-grandi, oltre IVA;	
	- sono stati ultimati con esito positivo i controlli	
	relativi al possesso dei requisiti di ordine generale e	
	dei requisiti di ordine speciale previsti dal D. Lgs n.	
	36/2023, come risulta da nota prot. 129211 del 27 marzo	
	2025 della Direzione Gare Appalti - E.Q. Giuridica	
	Amministrativa Beni e Servizi, che si conserva agli	
	atti dell'Ufficio Contratti Pubblici;	
	- con determinazione dirigenziale della Direzione	

	Istruzione - E.Q. Servizi Educativi Privati n.	
	DD/2025/02139 del 27 marzo 2025, l'Accordo quadro in	
	oggetto veniva aggiudicato, per il Lotto 4 CIG	
	B496963CBB (Nido d'infanzia Pesciolino Rosso), a	
	"S.TOMMASO" e venivano altresì approvati i relativi	
	verbali di gara;	
	- in merito ai controlli antimafia, per "S.TOMMASO" è	
	pervenuta l'informativa antimafia liberatoria in data	
	04/04/2025 con protocollo n.	
	PR_FIUTG_Ingresso_0035070_20250224;	
	- l'aggiudicatario ai sensi di quanto previsto	
	dall'articolo 5 duodecies del Regolamento (UE) n.	
	833/2014 del 31 luglio 2014 (come modificato dal	
	Regolamento (UE) n. 2022/576 dell'8 aprile 2022),	
	concernente misure restrittive in considerazione delle	
	azioni della Russia che destabilizzano la situazione in	
	Ucraina, ha provveduto a dimostrare l'insussistenza	
	delle ipotesi di divieto previste dalla normativa di	
	cui sopra come da nota Prot. n. 153145 del 14 aprile	
	2025;	
	- l'appalto vuol farsi risultare da regolare contratto;	
	TUTTO CIO' PREMESSO	
	per il presente atto, previa approvazione e ratifica ad	
	ogni effetto della suesposta narrativa, le Parti, come	
	sopra costituite, convengono e stipulano quanto di	

	seguito:	
	ART. 1 - OGGETTO DELL'ACCORDO QUADRO E ALLEGATI	
	Il Comune di Firenze, come sopra rappresentato dalla	
	Dirigente del Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico	
	della Direzione Istruzione, Dott.ssa Alba CORTECCI, ed	
	in esecuzione degli atti citati in premessa, affida a	
	"S.TOMMASO", in persona della Dott.ssa Lucia ACCARDI,	
	che accetta e si obbliga, l'Accordo Quadro con più	
	operatori economici ex art. 59, comma 4 D.Lgs. 36/2023,	
	avente ad oggetto l'affidamento del servizio di nido	
	mediante acquisto di posti nido presso soggetti gestori	
	di servizi educativi privati accreditati presenti sul	
	territorio del Comune di Firenze conformemente ai CAM	
	di cui al DM 65 del 10/03/2020 (Ristorazione	
	Scolastica) e al DM 51 del 29/01/2021 (Pulizie), Lotto	
	4 CIG B496963CBB per il nido d'infanzia Pesciolino	
	Rosso, alle condizioni tutte di cui:	
	- al presente contratto;	
	- alle offerte tecnica ed economica presentate in sede	
	di gara e conservate sulla Piattaforma START della	
	Regione Toscana e agli atti della Direzione Istruzione;	
	nonchè al seguente elaborato che, sottoscritto	
	digitalmente dalle Parti, ne costituisce parte	
	integrante e sostanziale:	
	- Capitolato speciale d'appalto.	

	Il documento unico di valutazione dei rischi da	
	interferenze (di cui al D.Lgs. 81/2008) non è stato	
	redatto in quanto nell'esecuzione del servizio non	
	emergono interferenze tra il personale del committente	
	e quello dell'appaltatore.	
	La Dott.ssa Lucia ACCARDI, come sopra identificata,	
	accetta l'esecuzione del servizio oggetto del presente	
	contratto di Accordo Quadro, nonché tutte le condizioni	
	cui viene subordinato che si obbliga ad osservare e	
	fare osservare scrupolosamente; in particolare	
	l'appaltatore si impegna ad eseguire a sue spese tutte	
	le prestazioni necessarie per adeguare il servizio	
	posto dal Comune di Firenze a base di gara, alle	
	variazioni dallo stesso proposte sulla base	
	dell'offerta tecnica. Dichiaro inoltre, di essere	
	edotta degli obblighi derivanti dal codice di	
	comportamento adottato dalla stazione appaltante con	
	Delibera di Giunta Comunale n. 2021/G/00012 del	
	26/01/2021 e si impegna ad osservare e a far osservare	
	ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice	
	sia con riferimento al presente contratto sia con	
	riferimento ad ogni contratto attuativo, pena la	
	risoluzione del contratto di Accordo Quadro.	
	La Dott.ssa Lucia ACCARDI, come sopra identificata, si	
	obbliga ad eseguire le prestazioni di servizi che di	

	volta in volta gli verranno richieste con appositi	
	contratti attuativi, che verranno di volta in volta	
	individuate dall'Amministrazione e che saranno	
	disciplinate con specifici contratti di appalto	
	attuativi il cui importo sarà determinato dalle	
	prestazioni effettivamente richieste nei contratti	
	attuativi stessi. Pertanto, dà atto che la	
	sottoscrizione del contratto di Accordo Quadro non è	
	fonte della corresponsione di alcun corrispettivo,	
	costituendo l'Accordo Quadro unicamente il documento	
	base per la regolamentazione dei contratti attuativi e	
	per l'individuazione dell'operatore economico con il	
	quale concludere gli stessi. L'operatore si impegna	
	conseguentemente ad assumere i servizi che	
	successivamente e progressivamente saranno richiesti	
	dal Comune di Firenze, ai sensi del presente Accordo	
	Quadro entro il periodo di validità ed il tetto di	
	spesa previsti.	
	ART. 2 - CORRISPETTIVI E PAGAMENTO CONTRATTI ATTUATIVI	
	Le Parti concordano che con la conclusione dell'Accordo	
	Quadro, l'affidatario si obbliga ad assumere i servizi	
	che successivamente saranno richiesti ai sensi	
	dell'Accordo Quadro stesso entro il limite massimo di	
	importo previsto di € 916.545,00	
	(novecentosedicimilacinquecentoquarantacinque virgola	

	zero zero centesimi) oltre IVA, di cui € 332.640,00	
	(trecentotrentaduemilaseicentoquaranta virgola zero	
	zero centesimi) per posti fascia piccoli ed €	
	583.905,00 (cinquecentottantatremilanovecentocinque	
	virgola zero zero centesimi) per posti fascia	
	medi-grandi, oltre IVA, entro il periodo di validità	
	indicato all'articolo che segue.	
	Il prezzo effettivo per ciascun lotto è quello	
	derivante dall'applicazione del prezzo mensile a	
	bambino (di € 880 per bambini/e di fascia piccoli o €	
	830 per bambini/e di fascia medio-grande) stabilito	
	dall'Amministrazione per il numero dei posti che	
	risulteranno iscritti alla specifica struttura	
	educativa al termine delle iscrizioni pubbliche	
	comunali moltiplicato per 10,5 (dieci virgola cinque)	
	mesi, risultanti dal contratto attuativo, al cui	
	corrispettivo sarà applicato il ribasso offerto in sede	
	di gara.	
	Qualora alla scadenza del contratto, l'ammontare	
	complessivo della procedura non sia raggiunto, gli	
	aggiudicatari non potranno pretendere alcun indennizzo	
	e/o risarcimento e/o adeguamento di sorta.	
	ART. 3 - DURATA DELL'ACCORDO QUADRO	
	Ai sensi dell'art. 11 del Capitolato speciale	
	d'appalto, la durata dell'Accordo Quadro è di 4 anni a	

	partire dall'anno educativo 2025/2026 (inizio mese di	
	settembre 2025) e fino all'anno educativo 2028/2029	
	(termine mese di luglio 2029) per il solo completamento	
	del percorso dei bambini e delle bambine frequentanti	
	dall'anno educativo precedente.	
	La stipula dei contratti attuativi è subordinata, per	
	ciascun lotto e struttura educativa accreditata, al	
	numero dei bambini e delle bambine che effettivamente	
	risulteranno iscritti/e al termine della fase delle	
	iscrizioni pubbliche comunali, come meglio precisato	
	all'art. 1 del Capitolato speciale d'appalto.	
	L'Ente Committente stipula con gli operatori	
	aggiudicatari contratti attuativi alle condizioni	
	dell'Accordo quadro, per gli anni educativi successivi,	
	sulla base dell'esito delle iscrizioni comunali	
	relative all'anno di riferimento.	
	ART. 4 - GARANZIE	
	Si dà atto che "S.TOMMASO" ha costituito la garanzia	
	definitiva di Euro 4.582,73	
	(quattromilacinquecentottantadue virgola settantatré	
	centesimi) mediante fideiussione n. 204713072 emessa il	
	17 aprile 2025 da Unipol Assicurazioni S.p.A - agenzia	
	Firenze/60158.	
	Si dà atto, inoltre, che "S.TOMMASO" ha provveduto a	
	produrre le polizze assicurative previste dall'art. 7	

	del Capitolato speciale d'appalto, come da nota prot. n	
	154214 del 15/04/2025 della Direzione Istruzione.	
	ART. 5 - ADEMPIMENTI AI SENSI DELL'ART.3 DELLA L.136	
	DEL 13/08/2010 E MODALITA' DI RISCOSSIONE DEI	
	CORRISPETTIVI DELL'APPALTO	
	Con nota di trasmissione recepita al Prot. n. 153145	
	del 14 aprile 2025, che si conserva agli atti	
	dell'Ufficio Contratti Pubblici, l'aggiudicatario ha	
	provveduto a comunicare al Comune di Firenze gli	
	estremi del proprio conto corrente dedicato alle	
	commesse pubbliche e la generalità delle persone	
	delegate ad operare su di esso. Pertanto, ai sensi e	
	per gli effetti dell'art. 3 della L. n.136/2010, i	
	pagamenti verranno effettuati mediante bonifico	
	bancario sul conto corrente dedicato indicato nel	
	documento che si allega al presente atto a formarne	
	parte integrante e sostanziale.	
	Nel caso in cui la suddetta impresa effettui, in	
	conseguenza del presente atto, transazioni senza	
	avvalersi del suddetto conto corrente dedicato, il	
	presente contratto si risolverà di diritto, ai sensi	
	dell'art. 3, comma 9 bis, della L.136/2010.	
	"S.TOMMASO" ha dichiarato in sede di gara che non si	
	avvarrà nel corso dell'appalto di contratti	
	continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura	

	sottoscritti in epoca anteriore alla data di	
	pubblicazione del bando della presente procedura, di	
	cui all'art. 119, comma 3, lett. d) del D.Lgs. 36/2023.	
	ART. 6 - SUBAPPALTO	
	L'impresa affidataria ha dichiarato in sede di gara	
	di non avvalersi della facoltà di subappaltare.	
	ART. 7 - TUTELA DELLA RISERVATEZZA	
	"S.TOMMASO" dichiara di operare nel rispetto della	
	normativa sulla Privacy ed in particolare di essere	
	adempiente in riferimento agli obblighi imposti dal	
	D.Lgs. 196/2003 come modificato dal D.Lgs. 101/2018, in	
	attuazione del Regolamento UE n. 2016/679.	
	"S.TOMMASO" ha individuato quale Responsabile del	
	Trattamento Dati la Dott.ssa Lucia ACCARDI, C.F.	
	CCRLCU74P70D612D come da nota prot. n. 154214 del	
	15/04/2025 indirizzata alla Direzione Istruzione, e il	
	Comune di Firenze ha formalizzato detta nomina con	
	separato atto, come da nota prot. n. 157315 del	
	16/04/2025, che si conserva agli atti della Direzione	
	Istruzione.	
	"S.TOMMASO", nella persona della Dott.ssa Lucia ACCARDI	
	è responsabile della correttezza e della riservatezza	
	del proprio personale che è tenuto a non divulgare	
	informazioni o notizie relative al contratto in oggetto.	
	ART. 8 - DICHIARAZIONI RELATIVE AL PROTOCOLLO DI	

	LEGALITA'	
	L'aggiudicatario dichiara di essere a conoscenza di	
	tutte le norme pattizie di cui al protocollo di	
	legalità, approvato con Deliberazione di Giunta	
	Comunale n. 347/G/2019, sottoscritto dai comuni della	
	Città Metropolitana di Firenze con la Prefettura -	
	Ufficio territoriale del Governo di Firenze il 10	
	ottobre 2019 e di accettarne incondizionatamente il	
	contenuto e gli effetti. Le dichiarazioni d'impegno e	
	le obbligazioni assunte dall'odierno appaltatore, che	
	formano il contenuto di tale Protocollo, si allegano al	
	presente contratto per formarne parte integrante e	
	sostanziale, e si intendono accettate con la	
	sottoscrizione del medesimo.	
	ART. 9 - RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE	
	In caso di controversie sarà competente a giudicare il	
	Foro di Firenze.	
	ART. 10 - SPESE DEL CONTRATTO	
	Tutte le spese di questo atto (i diritti di segreteria,	
	imposta di registro) e consequenziali sono a carico	
	dell'aggiudicataria che, a tutti gli effetti, elegge	
	domicilio digitale, ai sensi degli artt. 3 bis, 6 e 6	
	bis del D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82, presso l'indirizzo	
	di posta elettronica certificata risultante dall'Indice	
	Nazionale dei domicili digitali (INI- PEC).	

[illegible]



Comune di Firenze
Direzione Istruzione
Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico

Capitolato d'appalto

PROCEDURA APERTA CON MODALITÀ TELEMATICA SUDDIVISA IN 5 LOTTI PER LA CONCLUSIONE DI ACCORDI QUADRO CON PIÙ OPERATORI ECONOMICI AI SENSI DELL'ART. 59, C. 4 D.LGS. 36/2023 AVENTI AD OGGETTO L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI NIDO MEDIANTE ACQUISTO DI POSTI NIDO PRESSO SOGGETTI GESTORI DI SERVIZI EDUCATIVI PRIVATI ACCREDITATI PRESENTI SUL TERRITORIO DEL COMUNE DI FIRENZE CONFORMEMENTE AI CAM DI CUI AL DM 65 DEL 10/03/2020 (RISTORAZIONE SCOLASTICA) E AL DM 51 DEL 29/01/2021 (PULIZIE).

Art. 1 – Oggetto degli Accordi Quadro	3
Art. 2 - Descrizione del servizio	4
Art. 3 - Tipologia delle attività a carico dell'aggiudicatario	5
Art. 4 – Personale	7
Art 5 – Tirocini	9
Art. 6 - Volontariato e Servizio Civile Volontario	9
Art. 7 - Obblighi e responsabilità dell'aggiudicatario	9
Art. 7 BIS - Obblighi a carico dell'aggiudicatario in tema di criteri ambientali minimi sulla ristorazione - CAM Ristorazione Scolastica	14
Art. 7 TER - Obblighi a carico dell'aggiudicatario in tema di criteri ambientali minimi sulle pulizie -CAM Pulizie	19
Art. 8 – Scioperi	23
Art. 9 - Verifiche da parte dell'A.C.	24
Art. 10 – Attività a carico dell'A. C.	24
Art. 11 - Durata degli Accordi Quadro	24
Art. 12 - Costo del servizio	25
Art. 13 - Modalità di pagamento - Cessione del credito	25
Art. 14 - Aggiornamento dei prezzi	26

Art. 15 - Variazioni del contratto	26
Art. 16 - Assoggettamenti fiscali	26
Art. 17 – Garanzia definitiva	27
Art. 18 – Penali	27
Art. 19 - Risoluzione del contratto	28
Art. 20 - Modalità ed effetti della risoluzione	29
Art. 21 – Subappalto e cessione del contratto	30
Art. 22 - Costituzione in mora	30
Art. 23 - Estensione degli obblighi di comportamento	31
Art 23 BIS - Intesa per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata negli appalti pubblici	31
Art. 24 - Osservanza delle norme in materia di lavoro	31
Art. 25 - Clausola risolutiva espressa	32
Art. 26 – Risoluzione delle controversie	32
Art. 27 – Trattamento dei dati personali	33
Art. 28 - Norme finali	33

ART. 1

OGGETTO DEGLI ACCORDI QUADRO

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di nido presso soggetti gestori di servizi educativi privati accreditati presenti sul territorio del Comune di Firenze conformemente ai CAM di cui al DM 65 del 10/03/2020 (Ristorazione) e al DM 51 del 29/01/2021 (Pulizie), mediante l'acquisizione, da parte dell'Amministrazione comunale di un numero massimo di 1158 posti nei nidi d'infanzia per bambini/e inseriti/e nelle graduatorie comunali a partire dall'anno educativo 2025/2026 (inizio mese di settembre 2025) e fino all'anno educativo 2028/2029 (termine mese di luglio 2029) per il solo completamento del percorso dei bambini e delle bambine frequentanti dall'anno educativo precedente.

La stima suddetta tiene conto dei seguenti criteri:

- dell'analisi della distribuzione della lista d'attesa relativa alle iscrizioni ai servizi educativi comunali dell'anno educativo 2024/2025;
- della proiezione dei dati statistici dei nuovi nati nei vari ambiti territoriali;
- dell'attuale livello di copertura della domanda attraverso i servizi privati accreditati oggetto delle precedenti procedure di affidamento, all'interno delle quali è necessario assicurare con apposito provvedimento dirigenziale il completamento del percorso educativo avviato nell'anno educativo 2024/2025 per circa n. 168 bambini/e;
- dell'incremento di alcuni posti nido per bambini/e di fascia piccoli e medio/grande per venire incontro alle esigenze dell'Amministrazione di far fronte a lavori di ristrutturazione di alcune strutture a titolarità comunale;
- della distribuzione sul territorio comunale di strutture educative gestite direttamente o in appalto dall'Amministrazione e di quelle gestite privatamente in regime di autorizzazione ed accreditamento.

L'acquisizione dei posti, nei 5 lotti corrispondenti ai Quartieri in cui è suddivisa la città di Firenze, prevede uno sviluppo stimato come da tabella:

Lotto	Tipologia posti	Numero posti 25-26	Numero posti 26-27	Numero posti 27-28	Numero posti 28/29 Continuità	Totale posti
1	medi grandi	7	17	17	8	49
2	medi grandi	36	61	61	31	189
3	medi grandi	16	20	20	10	66
4	piccoli	21	21	21	0	63
	medi grandi	60	130	130	65	385
5	piccoli	43	43	43	0	129
	medi grandi	37	96	96	48	277
TOTALI		220	388	388	162	1158

Saranno considerati aggiudicatari e pertanto firmatari degli Accordi quadro gli operatori economici che, con il proprio numero di posti nido offerti, esauriranno, in ordine di graduatoria, il numero di posti nido richiesti dalla SA per ciascun lotto. Ciascun operatore aggiudicatario potrà pertanto essere chiamato a stipulare il

contratto quadro per il numero di posti nido offerti in gara o per un numero inferiore nel caso in cui si sia posizionato in ultimo posto fra gli operatori aggiudicatari del lotto ed abbia offerto un numero di posti eccedente quello dei posti residui richiesti dalla SA.

Nel caso in cui le offerte valide presentate nel lotto di riferimento non esauriscano il numero complessivo dei posti messi a gara per quel lotto, la Stazione Appaltante si riserva di riaprire il confronto competitivo tra gli operatori economici posizionati validamente in graduatoria al fine di aggiudicare i posti non ancora assegnati. Il confronto avverrà richiedendo la disponibilità di posti ulteriori alle stesse condizioni delle offerte tecniche ed economiche già presentate. L'aggiudicazione dei posti originariamente non assegnati avverrà seguendo l'ordine della originale graduatoria, a favore del primo classificato per il numero di posti di cui ha dichiarato l'ulteriore disponibilità e, qualora residuino ancora posti da assegnare, a favore del secondo classificato e così via.

Una volta espletata, per ogni anno educativo, la fase di iscrizioni pubbliche comunali negli asili nido basate sulle domande pervenute nei termini, il Comune, in relazione a ciascun lotto, prima dell'inizio dell'anno educativo, stipulerà, con tutti gli operatori aggiudicatari, un contratto attuativo per il numero di posti effettivamente oggetto di richiesta di iscrizione. Ciò significa che, se nessun utente ha espresso la richiesta di iscrizione per il nido di un operatore aggiudicatario dell'accordo quadro, nessun contratto attuativo verrà stipulato in questa fase. Allo stesso modo, qualora il numero di richieste di iscrizione sia inferiore al numero di posti nido offerti dall'aggiudicatario, il contratto attuativo verrà stipulato in relazione al numero di posti effettivamente richiesti senza che l'operatore economico nulla possa opporre o pretendere.

Il primo contratto attuativo stipulato potrà essere modificato, sulla base del numero di bambini/e che effettivamente risulteranno iscritti/e alla specifica struttura privata accreditata a conclusione della fase di iscrizioni fuori termine nel limite dei posti aggiudicati e risultanti dall'accordo quadro generale riferito a ciascun anno educativo.

Successivamente, dall'anno educativo 2028/2029, fermo restando il completamento del percorso educativo dei bambini e delle bambine inseriti negli anni precedenti, l'Amministrazione Comunale attiverà una nuova procedura.

ART. 2

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Finalità dei servizi

I nidi d'infanzia oggetto della selezione rientrano fra le tipologie di servizi educativi alla prima infanzia disciplinati dalla Legge Regionale n 32/2002 e ss.mm.ii. e relativo Regolamento di attuazione n 41/2013 e ss.mm.ii.

Sono organizzati in modo da rispondere efficacemente alle esigenze di educazione e cura dei bambini e delle bambine e, nel contempo, aiutare le famiglie a conciliare tempi di vita e tempi di lavoro.

L'obiettivo dei servizi è di tutelare, all'interno del proprio progetto educativo, le caratteristiche individuali consentendo ad ogni bambino/a di sviluppare le competenze necessarie ad una crescita armonica, valorizzare le differenze culturali, favorire il buon ambientamento dei/delle bambini/e e dei genitori e la partecipazione delle famiglie alla vita del nido.

Orario di funzionamento e calendario

I servizi accolgono bambini/e di età 3/36 mesi (3/12 mesi per il gruppo piccoli; 12/24 mesi per il gruppo medi; 24/36 mesi per il gruppo grandi).

L'apertura dei servizi avviene indicativamente entro i primi dieci giorni di settembre mentre la chiusura è prevista nel corso del mese di luglio.

Si svolgono con le seguenti modalità:

- apertura 5 giorni la settimana dal lunedì al venerdì, con orario dalle ore 7,30 alle ore 16,30; è prevista una flessibilità oraria in entrata fino alle ore 9,30 e le seguenti opzioni orarie di uscita: 13,30, 15,30, 16,30;

L'aggiudicatario s'impegna a rilevare le presenze dei bambini e delle bambine secondo le modalità operative indicate dall'Amministrazione Comunale, segnalando il protrarsi di assenze non giustificate. A tal fine dovrà dotarsi di apposito Tablet per la rilevazione delle presenze e delle assenze da comunicare all'A.C.

ART. 3

TIPOLOGIA DELLE ATTIVITÀ A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

L'Aggiudicatario mette a disposizione dell'Amministrazione Comunale, in cambio del compenso pattuito, posti presso le proprie strutture educative accreditate per bambini/e inseriti/e nelle graduatorie comunali. L'aggiudicatario deve garantire l'accoglienza al proprio interno anche di bambini/e in situazioni di disabilità e/o con bisogni educativi speciali che saranno indicati dal Comune di Firenze. La somma corrisposta è comprensiva di ogni spesa connessa all'erogazione del servizio, non essendo prevedibile alcun ulteriore onere a carico dell'Amministrazione o degli utenti iscritti.

Nel caso in cui tra i frequentanti il servizio vi siano bambini/e in situazione di disabilità e/o con bisogni educativi speciali tali da richiedere un'integrazione delle ore di presenza del personale, l'aggiudicatario, di comune accordo con l'Ente Pubblico, provvederà ad integrare il proprio personale per le ore necessarie in relazione alla frequenza e alla tipologia del disagio. Il costo aggiuntivo sarà a carico dell'Amministrazione comunale.

Sono perciò a carico dell'aggiudicatario, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

a) la predisposizione e attuazione del progetto educativo in coerenza con la Carta dei Servizi del Comune di Firenze.

Le proposte educative sono rivolte a bambini/e della fascia di età specifica del servizio considerato.

La progettazione delle attività prevede proposte ludico-educative e momenti di cura, con particolare attenzione al rispetto dei ritmi e dei bisogni individuali dei/delle bambini/e, in relazione all'età.

Il Progetto dovrà esplicitare tempi, attività e strategie educative, tenendo presenti i seguenti presupposti essenziali:

- attenzione ai bisogni di sicurezza e di autonomia relativi all'età;
- suddivisione dei bambini e delle bambine in sezioni omogenee o miste in base all'età garantendo piccoli gruppi con un educatore/educatrice di riferimento;
- stabilità del personale educativo, per dare continuità di relazione a bambini/e e instaurare rapporti di fiducia e collaborazione con le famiglie;
- valorizzazione delle routine (accoglienza/spuntino del mattino/cambio/pranzo/sonno/merenda/uscita) quali momenti strutturanti in grado di contribuire all'armonico sviluppo dei/delle bambini/e;
- coinvolgimento delle famiglie nella vita del nido, ai fini anche dell'integrazione e valorizzazione delle differenze culturali, con organizzazione di attività specifiche, anche laboratoriali, rivolte agli adulti in spazi e tempi ad essi dedicati;
- attuazione di percorsi atti a facilitare il passaggio dei/delle bambini/e alla scuola dell'infanzia, nell'ottica della continuità educativa.

Le attività educative previste nel Progetto presentato in sede di gara verranno attuate, in coerenza con la Carta dei Servizi del Comune di Firenze, dal personale e dalla/dal coordinatrice/coordinatore individuata/o dal soggetto gestore e verificate in incontri congiunti con il Coordinamento Pedagogico Comunale.

b) l'organizzazione del servizio, con la presenza di un numero congruo di educatori/educatrici ed operatori/operatrici secondo i parametri previsti dal Regolamento regionale n. 41/R/2013 e successive modifiche ed integrazioni.

La dotazione organica, ai sensi dell'art. 27 del succitato Regolamento, dovrà essere definita in base al rapporto numerico tra educatori/educatrici e bambini/e iscritti/e calcolato per le diverse fasce di età. Il sistema dei turni degli educatori/educatrici dovrà essere strutturato in modo da garantire: il rapporto numerico educatore/educatrice bambino/a nelle diverse fasce orarie di funzionamento del servizio in relazione alla

frequenza dei bambini e delle bambine; il massimo grado di compresenza fra educatori/educatrici per la continuità di relazione con i bambini e le bambine nell'arco della giornata. Il personale ausiliario operante nel nido d'infanzia dovrà essere numericamente adeguato ai diversi compiti da svolgere tenendo conto anche della superficie della struttura. Dovrà inoltre collaborare con il personale educativo.

Dovrà essere inoltre garantita la massima continuità possibile della presenza degli stessi (personale titolare che supplente), quale elemento di qualità per l'esperienza che verrà offerta.

c) l'organizzazione delle attività e programmazione settimanale delle stesse, nell'ambito delle tipologie e degli interventi previsti, garantendo la qualità delle attività educative proposte e il positivo ambientamento di tutti i bambini/e;

d) il raccordo costante con il Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico ed in particolare con il Coordinamento pedagogico comunale;

e) la formazione del personale sia attraverso la partecipazione all'attività formativa organizzata dal Comune di Firenze, sia attraverso iniziative specifiche promosse dal soggetto aggiudicatario mirate al consolidamento dell'equipe di lavoro ed all'autoformazione;

f) l'erogazione del servizio di refezione, nel rispetto della normativa vigente;

L'acquisto degli alimenti per la preparazione e somministrazione del pranzo, dello spuntino mattutino e della merenda pomeridiana è a carico del soggetto aggiudicatario. I pasti preparati e/o somministrati all'interno delle strutture dovranno garantire il rispetto dei principi nutrizionali espressi nelle tabelle dietetiche in vigore per il Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico del Comune di Firenze reperibili all'indirizzo <https://educazione.comune.fi.it/pagina/0-6-anni/0-3-anni/info-le-famiglie> adottando i menù presenti nelle stesse tabelle o menù alternativi che dovranno essere comunicati al Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico per le opportune verifiche ed autorizzazioni.

g) la definizione in apposito manuale del proprio piano di autocontrollo dell'igiene della manipolazione e distribuzione degli alimenti ai sensi del REG (CE) 852/2004;

h) la messa a disposizione per la realizzazione del servizio di giochi, di materiale didattico, anche innovativo, con riferimento in particolare alla Media Education (specificando che devono essere a norma di legge, adatti a bambini/e in questa fascia di età e in relazione alle scelte pedagogiche del servizio), di cancelleria e di consumo compresi i materiali e prodotti necessari all'igiene personale, inclusa la necessaria dotazione di pannolini;

i) la messa a disposizione di biancheria pulita da tavola, compresi i bavagli, della biancheria per il sonno e per l'igiene personale, per la realizzazione del servizio, nel rispetto dell'attuale normativa;

l) la messa a disposizione di locali, in condizioni igienico-sanitarie necessarie per la realizzazione del servizio durante e al termine dell'orario quotidiano di apertura, opportunamente sorvegliati e custoditi; tutti i prodotti chimici e non, utilizzati dal Gestore dovranno essere rispondenti alla normativa vigente per quanto riguarda etichettatura, dosaggi, pericolosità, biodegradabilità e modalità d'uso;

m) la messa a disposizione degli arredi, che dovranno essere a norma, idonei alla realizzazione del progetto educativo ed in buono stato di conservazione, la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile, degli arredi, e degli spazi esterni

n) il pagamento delle utenze e di tutte le spese connesse agli adempimenti previsti dalla normativa in materia di sicurezza

L'attività complessiva e la qualità del servizio saranno oggetto di monitoraggio e valutazione da parte dell'Amministrazione Comunale ai sensi del presente Capitolato, del Regolamento regionale n. 41/r/2013 e ss.mm.ii., e della Carta dei Servizi del Comune di Firenze.

Il soggetto aggiudicatario dovrà dotarsi, anche autonomamente, d'idei strumenti di valutazione per il costante monitoraggio della qualità del servizio, percepita ed erogata.

I locali, gli impianti, le attrezzature dovranno essere accessibili in qualunque momento ai rappresentanti della Direzione Istruzione – Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico - per l'opportuna sorveglianza ed i controlli del caso.

All'ente gestore è lasciata facoltà di gestire direttamente, con onere aggiuntivo per le famiglie che lo richiedono, prolungamento orario, attività integrative nei periodi di chiusura del servizio, sabato e altre giornate che il calendario educativo comunale indica come giornate di chiusura ordinaria del servizio.

ART. 4 **PERSONALE**

Le attività inerenti i servizi oggetto dell'affidamento, dovranno essere realizzate dal soggetto aggiudicatario con personale, che, fermo restando l'obbligo di collaborazione con l'Amministrazione Comunale, opererà senza vincoli di subordinazione nei confronti della stessa e risponderà del proprio operato al responsabile del soggetto aggiudicatario.

Il personale individuato dal soggetto concorrente deve essere in possesso dei requisiti richiesti dalle leggi statali, regionali e dalle vigenti normative in materia per quanto concerne i titoli di studio posseduti, nonché dei necessari requisiti professionali ed esperienziali idonei a garantire un elevato livello di prestazione.

Il personale dovrà essere in possesso dei requisiti di legge in materia igienico-sanitaria, dovrà essere a conoscenza di quanto previsto dal D.lgs. 196/2003, dal D.lgs. n. 101/2018 e dal Regolamento UE n. 2016/679 in materia di tutela della riservatezza nel trattamento dei dati personali e applicarlo per quanto di propria competenza. Dovrà inoltre essere informato e formato in base a quanto previsto dal D.lgs.81/08 e ss.mm.ii. "Normativa in materia di sicurezza sul lavoro".

Il personale educativo in dotazione dovrà essere in possesso, all'inizio del servizio, dei titoli previsti dall'art.13 del Regolamento Regionale n. 41/2013 e ss.mm.ii., e in numero tale da garantire il rispetto del rapporto numerico educatore-educatrice/bambino/a, come risulta definito dai parametri previsti dalla normativa vigente.

Le dotazioni e gli orari di servizio del personale ausiliario dovranno tenere conto di tutti gli elementi di cui al comma precedente, nonché delle superfici delle strutture e delle funzioni da svolgere.

Il personale ausiliario in dotazione al servizio dovrà essere in possesso dei titoli previsti dall'art 14 del Regolamento regionale n. 41/2013 e ss.mm.ii.

Tutto il personale dovrà essere idoneo dal punto di vista fisico, morale e professionale e dovrà essere in possesso dei requisiti di onorabilità di cui all'art. 16 del Regolamento Regionale 41/R/2013 e ss.mm.ii.

Il personale dovrà essere in regola ai sensi di quanto previsto dal D.lgs. n. 39/2014 e ss.mm.ii. in materia di lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile.

In particolare, s'individuano come necessarie le seguenti tipologie di figure:

- educatrice/educatore;
- operatrice/operatore;
- operatrice/operatore cuciniere nei servizi ove è presente la cucina interna;
- coordinatrice/coordinatore pedagogica/o.

Le funzioni di coordinamento pedagogico dovranno essere assicurate da una specifica figura professionale che ha un ruolo di sostegno/accompagnamento al gruppo nella stesura del piano di lavoro annuale e nel monitoraggio/verifica/valutazione del progetto educativo del servizio e di raccordo con l'Amministrazione Comunale.

Tale figura dovrà essere in possesso del titolo di studio previsto dalla normativa regionale per lo svolgimento dell'attività e di comprovata esperienza di gestione di servizi educativi per la prima infanzia risultante da curriculum.

Nel caso di sostituzione dello stesso rispetto a quello indicato in sede di gara il nuovo coordinatore dovrà essere in possesso dei medesimi requisiti di esperienza e di studio.

L'aggiudicatario provvede ad indicare un/una responsabile, che può coincidere con la figura della/del coordinatrice/coordinatore pedagogica/o, che risponda dei rapporti contrattuali con l'Amministrazione comunale; dovrà essere designato inoltre un/una responsabile dei servizi presso la struttura, scelta fra il personale, che risulti referente di utenti, operatori/operatrici e il Comune per i problemi di ordinaria gestione che possano giornalmente insorgere. Tale figura è pure incaricata della tenuta della documentazione che norme e contratto prevedano dover essere reperibile nella struttura.

Per consentire l'integrazione fra le diverse figure professionali, valorizzando il lavoro collegiale, durante l'anno educativo dovranno essere previsti incontri di condivisione e programmazione, finalizzati al costante confronto e scambio nel gruppo. A tale scopo deve essere stabilito, oltre al numero delle ore da svolgere nell'orario di apertura del servizio (ore frontali), un monte ore non frontale individuale da utilizzare per la programmazione, la gestione sociale, la documentazione, la formazione, la verifica e la valutazione dell'efficacia delle proposte educative anche in relazione alle diverse funzioni/ruoli. Tale monte ore dovrà essere non inferiore all'8 per cento del complessivo tempo di lavoro individuale per educatori/educatrici e non inferiore al 3 per cento del complessivo tempo di lavoro individuale per il personale ausiliario.

Il Progetto educativo, organizzativo e gestionale dei servizi presso i quali sono collocati i posti oggetto di riserva, deve contenere l'indicazione di tutto il personale utilizzato per la gestione degli stessi, delle ore frontali e non frontali assegnate a ciascun soggetto, della qualifica attribuita, del livello d'inquadramento contrattuale.

Il personale del soggetto aggiudicatario, costituitosi in apposito gruppo di lavoro, avrà la responsabilità del corretto svolgimento delle mansioni assegnate in stretta connessione alla tipologia di attività in oggetto.

Sono previste riunioni periodiche tra i referenti individuati dall'Aggiudicatario e quelli del Comune per il necessario scambio di esperienze e coordinamento (programmazione educativa e didattica, valutazione delle attività e delle esperienze realizzate).

L'Amministrazione Comunale esercita periodicamente le proprie funzioni di controllo dei risultati conseguiti nell'ambito della gestione del servizio da parte dell'Aggiudicatario; tali controlli hanno inoltre lo scopo di verificare il rispetto degli standard di qualità nel campo della cura e dell'educazione della prima infanzia e di confrontare la rispondenza dell'attività svolta quotidianamente al progetto educativo, organizzativo e gestionale presentato in sede di gara.

L'Affidatario ha l'obbligo di presentare entro il 31 agosto di ogni anno una relazione dettagliata in formato elettronico concernente i dati sull'attività svolta e sugli interventi attuati e documentati, con una valutazione dei risultati raggiunti nell'anno educativo di riferimento.

Al fine di garantire la migliore qualità dei servizi prestati, l'Aggiudicatario assicura, di norma, la stabilità del personale educativo salvo gravi casi e comunque con criteri e modalità precedentemente comunicati all'Amministrazione in merito a sostituzioni per ferie, malattie, permessi, congedi per maternità, ecc.

L'Affidatario garantisce la permanenza del rapporto educatrice/educatore bambina/o indipendentemente dal verificarsi di uno degli eventi di cui al comma precedente; ha inoltre l'obbligo di comunicare anticipatamente e comunque tempestivamente le variazioni di personale che interverranno durante l'espletamento dei servizi.

L'Aggiudicatario, prima dell'inizio di ciascun anno educativo, è tenuto a fornire i nominativi del personale incaricato del servizio, nonché del personale eventualmente impiegato per le sostituzioni (almeno tre nominativi). Tale elenco dovrà includere anche i relativi curricula, dai quali risulti il possesso dei requisiti richiesti per lo svolgimento delle mansioni e dei servizi oggetto della presente procedura.

ART 5

TIROCINI

Compatibilmente con il regolare andamento del servizio, l'Amministrazione Comunale si riserva di inserire a scopo di tirocinio formativo - didattico (in maniera non sostitutiva rispetto all'organico previsto) allievi frequentanti Istituti superiori, Università o corsi di formazione per il conseguimento di uno dei titoli di studio riconosciuti dalla Regione Toscana per le figure professionali operanti nei servizi alla prima infanzia. I tirocini di cui sopra potranno essere attivati direttamente dal soggetto aggiudicatario, nel rispetto delle procedure assicurative previste dagli accordi. Tali figure non potranno in ogni caso svolgere funzioni educative con presa in carico dei bambini e delle bambine.

Le modalità, ed i tempi di svolgimento dei tirocini suddetti, saranno concordati tra il Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico del Comune di Firenze ed il soggetto aggiudicatario, senza oneri per l'Amministrazione comunale.

ART. 6

VOLONTARIATO E SERVIZIO CIVILE VOLONTARIO

Il soggetto aggiudicatario potrà inserire nel servizio volontari del Servizio Civile in maniera non sostitutiva rispetto all'organico previsto, previo accordo/autorizzazione del Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico del Comune di Firenze e verifica del loro congruo utilizzo, senza oneri per l'Amministrazione comunale.

ART. 7

OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIO

In merito ai punti elencati di seguito il soggetto aggiudicatario dovrà:

A) Con riferimento al personale impiegato

- garantire che il personale inserito sia in possesso dei titoli di studio e professionali previsti dalla normativa regionale, per lo svolgimento dei servizi. Tutto il personale in servizio deve essere maggiorenne, fisicamente idoneo, di provata capacità, onestà e moralità e dovrà mantenere un comportamento corretto e appropriato;
- munire tutto il personale di un visibile tesserino identificativo contenente generalità, qualifica del dipendente e nome dell'Impresa/Cooperativa aggiudicataria;
- comunicare all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio di ciascun anno educativo i seguenti dati:
 - nominativo del/della Responsabile dell'Attività per conto dell'Impresa/Cooperativa;
 - elenchi nominativi del personale impiegato (compreso la/il Coordinatrice/Coordinatore) con indicazione dei titoli di studio e professionali;
 - nominativo del/della Responsabile referente del servizio presso la struttura;
 - attestati relativi alla formazione effettuata ai sensi del Decreto Legislativo n. 81/2008 e del REG (CE) 852/2004 e/o programmazione della formazione per il personale neoassunto.

Qualora, nel corso delle attività, vi siano delle variazioni rispetto agli elenchi nominativi forniti, il soggetto aggiudicatario è tenuto a comunicare tempestivamente all'Amministrazione Comunale, Direzione Istruzione, Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico, l'aggiornamento di detti elenchi, sia in caso di sostituzioni definitive che provvisorie.

Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere, in caso di assenze improvvise del personale in servizio anche temporanee o di breve durata, alla sua sostituzione con personale idoneo, di pari professionalità e qualifica, in modo da garantire il mantenimento del rapporto numerico fra il personale educativo ed i bambini come indicato al precedente art. 4. Dovrà altresì provvedere all'immediata sostituzione di quei dipendenti che l'Amministrazione Comunale, a suo insindacabile giudizio, ritenesse non idonei allo svolgimento dei servizi oggetto della presente procedura.

L'Amministrazione si riserva ogni e qualsiasi facoltà di verificare, presso gli istituti assicurativi, assistenziali e previdenziali, la regolarità di iscrizione e dei versamenti periodici relativamente al personale impiegato nei servizi.

B) Con riferimento al rapporto di lavoro

Garantire l'inquadramento di tutto il personale impiegato nel rispetto delle norme contenute nel contratto collettivo nazionale per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio-sanitario-assistenziale, educativo e di inserimento lavorativo del 26.01.2024, codice CNEL T151, ritenuto per sua natura il più pertinente ai servizi in oggetto (ovvero il CCNL indicato dall'operatore economico nella propria offerta che garantisca ai dipendenti le stesse o equivalenti tutele economiche e normative di quello indicato dalla Stazione Appaltante).

Tutto il personale impiegato nelle attività oggetto del presente capitolato svolge i propri compiti senza vincoli di subordinazione nei confronti del Comune di Firenze.

Clausola sociale e disposizioni inerenti il personale

La clausola sociale relativa alla stabilità occupazionale del personale impiegato non è applicabile in considerazione delle particolari peculiarità della procedura e del mercato e delle dichiarazioni degli operatori uscenti, acquisite dalla S.A., relative alla mancanza di personale da riassorbire nell'eventualità di mancata aggiudicazione di posti.

Al fine di garantire le pari opportunità di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, l'aggiudicatario si impegna a:

- **(per gli operatori economici che occupano oltre cinquanta dipendenti)** consegnare, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, una copia dell'ultimo rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile redatto ai sensi dell'articolo 46, decreto legislativo n. 198 del 2006, unitamente all'attestazione di conformità a quello già trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e ai consiglieri regionali di parità ovvero, in mancanza di tale precedente trasmissione, unitamente all'attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità. La mancata produzione della relazione comporta l'applicazione delle penali, come dettagliato all'art. 18 del Capitolato, da commisurarsi in base alla gravità della violazione e proporzionali rispetto all'importo del contratto o alla prestazione dello stesso.

- **(per gli operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti e non superiore a cinquanta**, non tenuti alla redazione del rapporto sulla situazione del personale, ai sensi dell'articolo 46 del decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198) consegnare, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni ed in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. L'operatore economico è, altresì, tenuto a trasmettere la relazione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità. La mancata produzione della relazione comporta l'applicazione delle penali, come dettagliato all'art. 18 del Capitolato, da commisurarsi in base alla gravità della violazione e proporzionali rispetto all'importo del contratto o alla prestazione dello stesso.

- **(per gli operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti)** consegnare, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, alla Stazione Appaltante una relazione che chiarisca l'avvenuto assolvimento degli obblighi previsti a carico delle imprese dalla legge 12 marzo 1999, n. 68, e illustri eventuali sanzioni e provvedimenti imposti a carico delle imprese nel triennio precedente la data di scadenza della presentazione delle offerte. L'operatore economico è, altresì, tenuto a trasmettere la relazione alle rappresentanze sindacali aziendali. La mancata produzione della relazione comporta l'applicazione delle penali di cui all'art. 18 del Capitolato, da commisurarsi in base alla gravità della violazione e proporzionali rispetto all'importo del contratto o alla prestazione dello stesso.

C) Con riferimento agli obblighi assicurativi e alle responsabilità

L'aggiudicatario sarà responsabile della sicurezza e incolumità del personale, nonché dei danni procurati a terzi (persone e/o cose) in dipendenza del servizio prestato, esonerando il Comune da ogni responsabilità conseguente, restando a completo ed esclusivo carico del soggetto aggiudicatario qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

Il Comune è pertanto esonerato:

- da ogni e qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro dovesse accadere al personale dell'aggiudicatario per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio o a soggetti terzi;
- da ogni e qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro dovesse accadere ai bambini ed alle bambine e ai loro accompagnatori durante il periodo di svolgimento dei servizi di cui sono destinatari, all'interno e all'esterno della struttura educativa.

Pertanto, l'aggiudicatario dovrà attivare, prima dell'inizio di ciascun anno educativo, al fine di rispondere dei danni di cui sopra, una specifica polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi dedicata ai rischi derivanti dalla gestione del presente servizio di durata non inferiore alla durata dell'affidamento, ovvero a stipulare uno o più atti aggiuntivi a polizze esistenti finalizzati a rendere i massimali per sinistro dedicati esclusivamente al servizio ed adeguati al presente capitolato.

Tale polizza dovrà:

- coprire danni cagionati a terzi con dolo e colpa grave del proprio personale dipendente;
- prevedere massimali RCT per ciascun sinistro non inferiori a € 5.000.000,00 con un sotto limite per RCO a € 2.500.000,00 a persona;
- essere estesa alla RC personale di tutti i dipendenti e/o di coloro che partecipano all'attività;
- essere estesa alla copertura di eventi dannosi dovuti alla somministrazione di cibi e bevande.

Nel caso tale polizza preveda scoperti e/o franchigie per sinistro, queste non potranno essere in alcun modo opposte al Comune di Firenze o al terzo danneggiato e dovranno rimanere esclusivamente a carico della ditta assicurata.

L'aggiudicatario dovrà inoltre dichiarare la propria disponibilità ad attivare, a proprie spese, per tutta la durata dell'affidamento e su semplice richiesta scritta della stazione appaltante, apposita polizza assicurativa per infortuni a favore degli utenti del servizio con massimali non inferiori a € 100.000,00 per morte, € 200.000,00 per invalidità permanente, € 2.500,00 per spese mediche e farmaceutiche da infortunio.

Il numero dei bambini e delle bambine da assicurare è almeno quello relativo ai posti oggetto di affidamento.

Le copie conformi all'originale delle suddette polizze o delle eventuali estensioni dovranno essere consegnate all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

L'Amministrazione Comunale sarà tenuta indenne dei danni eventualmente non coperti, in tutto o in parte, dalle coperture assicurative.

D) Sicurezza sul luogo di lavoro

L'aggiudicatario è tenuto a garantire il pieno rispetto della vigente normativa in materia di prevenzione, protezione e sicurezza sul luogo di lavoro, per quanto disposto dal D.lgs. 81/08. e ss.mm.ii., prestando particolare attenzione alla specificità dei servizi oggetto dell'affidamento.

Il soggetto aggiudicatario, nella persona del Presidente o comunque del Legale rappresentante, ha la funzione e la qualifica di datore di lavoro del personale che utilizzerà ai sensi e per gli effetti del D.lgs. 81/08, dovrà adottare tutte le misure necessarie previste dall'art. 26, senza che alcuna carenza o mancanza possa essere addebitata al Comune a qualsiasi titolo.

L'aggiudicatario è tenuto a:

- elaborare e trasmettere il "documento di valutazione dei rischi" prima dell'avvio del servizio. Tale documento dovrà recepire e calare, nella specifica realtà lavorativa, in relazione alle peculiarità di ogni servizio educativo, le disposizioni normative, amministrative e sanitarie, vigenti, inerenti allo svolgimento delle attività in presenza dei servizi educativi 0-3;

- predisporre il “piano di evacuazione” ed il “piano di emergenza” della struttura;
- informare e formare adeguatamente il proprio personale relativamente al punto precedente, nonché sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui è destinato ad operare e sull'utilizzo in sicurezza delle attrezzature e dei mezzi utilizzati nel servizio;
- sostituire gli operatori in servizio, ove necessario, con personale in possesso di un grado di formazione non inferiore a quello degli operatori sostituiti
- organizzare la gestione delle emergenze e provvedere alle nomine ed alla relativa formazione dei responsabili e degli addetti alle emergenze, nonché dei responsabili dell'osservanza del divieto di fumo;
- garantire nella struttura la presenza costante di almeno un coordinatore dell'emergenza, nonché dei responsabili del primo soccorso e dell'antincendio.
- comunicare i nominativi dei responsabili della sicurezza e dell'addetto alla vigilanza antifumo;
- dotare il personale dei necessari Dispositivi di Protezione Individuale (DPI), in quantità e qualità adatta alle esigenze nonché fornire la cassetta di pronto soccorso o il pacchetto di medicazione;
- dotare la struttura di presidi e di impianti antincendio (estintori, idranti, rilevazione fumi, allarme ecc.) e provvedere ai loro collaudi periodici;
- provvedere al mantenimento della segnaletica di sicurezza che deve essere presente nella struttura.

In caso di inottemperanza grave e reiterata agli obblighi precisati nel presente articolo è facoltà dell'Amministrazione risolvere unilateralmente il rapporto contrattuale.

E) Monitoraggio e controllo della qualità

Il gestore della struttura è tenuto a monitorare costantemente la qualità percepita ed erogata dal servizio, nonché a fornire all'A.C. o a altri soggetti competenti per il controllo (ad es. Regione o soggetti da essa incaricati) tutti i dati necessari alla verifica dell'erogazione del servizio e alle sue caratteristiche, nei tempi, nelle modalità e con gli strumenti richiesti dall'Amministrazione.

F) In riferimento alla preparazione/somministrazione dei pasti

È importante precisare che il momento del pranzo con tutte le attività ad esso correlate ha un rilevante valore educativo nella vita del nido e tutto il personale indipendentemente dal proprio specifico ruolo deve collaborare in modo tale da garantirne questa caratteristica.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui s'intendono tutte richiamate.

I pasti preparati e/o somministrati all'interno delle strutture dovranno garantire il rispetto dei principi nutrizionali espressi nelle tabelle dietetiche in vigore per il Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico del Comune di Firenze reperibili nella pubblicazione **“Un menù per tutti”** all'indirizzo <https://educazione.comune.fi.it/pagina/0-6-anni/0-3-anni/info-le-famiglie>

Potranno essere adottati i menù presenti nelle stesse tabelle o menù alternativi che dovranno essere comunicati al Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico e rispettare i medesimi principi nutrizionali. Dovranno essere anche previsti menù vegetariani (del tipo lacto-ovo vegetariano).

Le operazioni di preparazione e cottura devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, che rappresentano lo standard igienico minimo cui la Ditta dovrà attenersi:

- tutti gli alimenti devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la somministrazione;
- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in frigoriferi a temperatura 0°C - 4°C il giorno precedente alla somministrazione;
- la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo;

- gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC;
- devono essere usati piani e utensili separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, che al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati;
- devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi;
- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- i copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
- i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio;
- i prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori;
- ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto e i termini di conservazione/scadenza;
- la protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicole idonee al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti;
- i prodotti cotti non si conservano e vanno consumati nello stesso giorno in cui vengono cotti;
- i prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni originali chiuse. Le confezioni aperte dovranno essere conservate in appositi contenitori provvisti di coperchio.

In adesione a quanto indicato dalla ASL è necessario che tutto il personale eviti di indossare spille, collane, braccialetti, orecchini, orologi ecc. ecc. perché rappresentano un veicolo per i microorganismi e piccole parti dei predetti oggetti possono finire negli alimenti ed essere inghiottiti.

Il soggetto aggiudicatario dovrà predisporre uno specifico **piano di autocontrollo**, anche avvalendosi del **Manuale HACCP del Comune di Firenze** reperibile al link <https://educazione.comune.fi.it/system/files/2022-02/MANUALE%20HACCP%20gennaio%202022.pdf> e provvedere alla formazione del personale impiegato nel servizio, ai sensi del REG (CE) 852/2004 e successive modificazioni ed integrazioni e del D.lgs. 193/2007. È fatto obbligo all'aggiudicatario di conseguire un'autorizzazione sanitaria propria per la gestione della cucina nei lotti in cui la stessa è presente.

Nel caso in cui i pasti siano forniti dall'esterno, i centri cottura che li produrranno dovranno essere localizzati nell'ambito del Comune di Firenze o, al massimo, dei Comuni contermini e in possesso della prevista autorizzazione sanitaria.

La Ditta dovrà essere dotata o dotarsi di un sistema di monitoraggio da infestanti.

G) Trattamento dei dati personali

In applicazione del D.lgs. 30/06/2003 n. 196 e ss. mm. ii., e del D.lgs. n. 101/2018, l'aggiudicatario è tenuto a mantenere la riservatezza delle informazioni relative agli utenti del servizio da qualsiasi fonte provengano e ad assumere per conto del Comune la qualifica di Responsabile del Trattamento dati inerente agli iscritti.

I dati di cui verranno in possesso nella esecuzione del servizio dovranno essere trattati secondo le disposizioni del Regolamento (UE) 2016/679 del 27 aprile 2016 e delle altre disposizioni comunitarie e nazionali vigenti in materia; è vietata la diffusione e/o qualsiasi uso diverso e/o non strettamente connesso con lo svolgimento del servizio stesso.

I dati personali relativi all'aggiudicatario saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte del Comune, nel rispetto di quanto dalla suddetta normativa per i soli fini inerenti la procedura di gara e l'esecuzione del contratto. In ogni caso, in relazione ai dati forniti, l'aggiudicatario potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.lgs. 196/2003 e ss.mm.ii.

Gli aggiudicatari si obbligano a non portare a conoscenza di terzi, informazioni, dati tecnici, documenti e notizie di carattere riservato, di cui vengano a conoscenza in forza del presente impegno garantendo l'adempimento dello stesso obbligo da parte di tutto il proprio personale.

L'aggiudicatario è tenuto ad accettare la nomina quale Responsabile del Trattamento dei dati.

H) Reperibilità

L'Aggiudicatario dovrà assicurare, durante tutte le ore di servizio, la possibilità di un immediato contatto via telefono ed e-mail.

I) Requisiti strutturali

L'Aggiudicatario dovrà garantire il mantenimento dei requisiti di regolarità impiantistica e strutturale previsti da autorizzazione e accreditamento. Ai sensi del D.P.R. 151 del 1-8-2011, l'Aggiudicatario, qualora la struttura rientri fra quelle soggette al rilascio del certificato di prevenzione incendi, dovrà avere presentato la SCIA antincendio oppure l'attestazione di rinnovo periodico di conformità antincendio per le attività di cui all'Allegato 1 del DPR suddetto, categoria A e B, o altrimenti, nel caso di categoria C, avere ottenuto il Certificato Prevenzione Incendi (CPI).

I) Ulteriori obblighi

Il soggetto aggiudicatario:

- è tenuto a far rispettare il divieto di fumo in tutti gli ambienti interni ed esterni della struttura assegnata;
- è tenuto a dotarsi di apposito Tablet per la rilevazione quotidiana delle presenze.

ART. 7 BIS - Obblighi a carico dell'aggiudicatario in tema di criteri ambientali minimi sulla ristorazione

CAM Ristorazione Scolastica

In applicazione dei **criteri ambientali minimi** previsti per l'affidamento di servizi di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado e secondo grado) di cui al paragrafo C del DM n. 65 del 10/03/2020, gli aggiudicatari sono tenuti, inoltre, al rispetto delle seguenti clausole contrattuali:

1. Requisiti degli alimenti.

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione

secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (4) relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

- le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b) , punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;

Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze, tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Verifica: le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

2. Flussi informativi.

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

i. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutarì.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile). Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale

trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Verifica: oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.

5. Prevenzione e gestione dei rifiuti.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

6. Tovaglie, tovaglioli.

(La stazione appaltante, se utilizza tovaglie, può eseguire una scelta tra le opzioni previste).

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata. Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia,

primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 7 TER - Obblighi a carico dell'aggiudicatario in tema di criteri ambientali minimi sulle pulizie

CAM Pulizie

In applicazione dei criteri ambientali minimi previsti per l'affidamento di servizi di pulizia di edifici di cui al paragrafo C del DM n. 51 del 29/01/2021, gli aggiudicatari sono tenuti, inoltre, al rispetto delle seguenti specifiche tecniche e clausole contrattuali:

SPECIFICHE TECNICHE

1 Detergenti utilizzati nelle pulizie ordinarie (detergenti multiuso, per finestre)

I detergenti usati nelle pulizie ordinarie che rientrano nel campo di applicazione della Decisione (UE) 2017/1217 del 23 giugno 2017 che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea Ecolabel (UE) ai prodotti per la pulizia di superfici dure, vale a dire:

- i detergenti multiuso, che comprendono i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale di superfici dure quali pareti, pavimenti e altre superfici fisse;
- i detergenti per cucine, che comprendono i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale e allo sgrassamento delle superfici delle cucine, quali piani di lavoro, piani cottura, acquai e superfici di elettrodomestici da cucina;
- i detergenti per finestre, che comprendono i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale di finestre, vetro e altre superfici lucide;

oltre a rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o di una equivalente etichetta ambientale conforme alla norma tecnica UNI EN ISO 14024, quale, ad esempio, la Nordic Ecolabel, la Der Blauer Engel o la Österreichisches Umweltzeichen.

Possono essere utilizzati anche prodotti privi delle suddette etichette, qualora tali prodotti siano concentrati (vale a dire prodotti da diluire prima dell'uso e con tasso di diluizione minimo di 1:100 (1%) per le pulizie a bagnato, oppure prodotti concentrati, con tasso di diluizione fino a 1:2, per la preparazione di prodotti pronti all'uso da vaporizzare anche con trigger) e almeno conformi ai Criteri Ambientali Minimi per i prodotti detergenti concentrati utilizzati nelle pulizie ordinarie sub D, lett. a) punto 2, in possesso dei rapporti di prova rilasciati da un laboratorio accreditato UNI EN ISO 17025 operante sul settore chimico.

I detergenti devono essere usati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitino che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio.

Verifica: Presentare la lista completa dei detergenti che saranno utilizzati che riporti: la denominazione o la ragione sociale del fabbricante, del responsabile all'immissione al commercio se diverso, la denominazione commerciale di ciascun prodotto, l'eventuale possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel (UE) o di altre etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024. Nel caso di utilizzo di prodotti concentrati allegare i rapporti di prova redatti in conformità a quanto previsto nella sezione verifiche dei CAM detergenti concentrati per le pulizie ordinarie sub D, lett. a) punto 2. In fase di esecuzione contrattuale il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far eseguire specifiche analisi di laboratorio, prelevando un campione dei prodotti utilizzati e di verificare le corrette diluizioni sulla base di un piano di monitoraggio.

2 Detergenti per impieghi specifici per le pulizie periodiche e straordinarie

Per le pulizie periodiche e straordinarie, i detergenti per gli impieghi specifici (ceranti, agenti impregnanti e protettivi, deceranti, decappanti, i prodotti per moquette e tappeti, i detergenti acidi forti, detergenti sgrassanti forti; i prodotti per la manutenzione dei mobili; i prodotti per la manutenzione del cuoio e della pelle, i prodotti per la manutenzione dell'acciaio inox, i disincrostanti per la cucina e le lavastoviglie, i detersolventi, gli smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti) oltre a rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, devono essere almeno conformi ai CAM dei detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie delle superfici sub E, lett. a), da punto 1 a punto 8 ed in possesso del rapporto di prova rilasciato da un laboratorio accreditato UNI EN ISO 17025 operante sul settore chimico o dei mezzi di prova alternativi, ove non siano in possesso di etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, come previsto sub E, lett. a) punto 9.

Verifica: Presentare la lista completa dei prodotti per le pulizie periodiche e straordinarie conformi ai CAM che verranno utilizzati che riporti: la denominazione o la ragione sociale del fabbricante o, se diverso, del responsabile all'immissione al commercio; il nome commerciale di ciascun prodotto; la funzione d'uso; le etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 eventualmente possedute. In assenza di etichette, i prodotti devono essere in possesso di rapporti di prova rilasciati da laboratori accreditati a norma del regolamento (CE) n. 765/2008, redatti in conformità a quanto previsto nella sezione verifiche dei CAM dei detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie sub E, lett. a) punto 9. Il direttore dell'esecuzione del contratto, per i prodotti privi di etichette conformi alla UNI EN ISO 14024, richiede la presentazione dei citati rapporti di prova in fase di esecuzione contrattuale che, pertanto, devono essere preventivamente acquisiti dall'impresa esecutrice del servizio. In mancanza di tali rapporti di prova devono essere acquisite, per ciascun detergente per le pulizie periodiche o straordinarie, le schede di dati di sicurezza unitamente alle dichiarazioni di conformità ai CAM adottati con il presente decreto, sottoscritte dal produttore del detergente. In fase di esecuzione contrattuale il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far eseguire specifiche analisi di laboratorio sui prodotti privi dei citati rapporti di prova e, se previsto dal capitolato, con costi a carico dell'aggiudicatario.

3 Macchine

Le lavasciuga, le idropulitrici e le altre macchine per la pulizia eventualmente usate debbono essere ad alimentazione elettrica via cavo o a batteria, con uomo o senza uomo a bordo a seconda delle caratteristiche dei locali in cui i servizi devono essere resi e del tipo di sporco da trattare tipico dei locali di destinazione del servizio.

Tali macchine devono essere progettate e realizzate in modo tale da favorire la maggiore durata della loro vita utile ed il riciclaggio dei diversi materiali di cui sono composte a fine vita. I materiali devono essere tutti riciclabili, anche se alcune parti del macchinario, per la specifica funzione di uso, dovranno essere smaltiti come rifiuti speciali. I materiali diversi devono essere facilmente separabili. Le parti soggette ad usura, danneggiamenti o malfunzionamenti devono essere rimovibili e sostituibili. Le parti in plastica devono essere marcate con la codifica della tipologia di polimero di cui sono composte in base alla DIN 7728 e 16780 e la UNI EN ISO 1043/1.

Le macchine eventualmente impiegate per le attività di pulizia devono essere munite di scheda tecnica redatta dal produttore che indichi denominazione sociale del produttore, la relativa sede legale e il luogo di fabbricazione del tipo e modello di macchina, le emissioni acustiche espresse in pressione sonora e se, nelle parti di plastica, sia usata plastica riciclata e in quale percentuale rispetto al peso della plastica complessivamente presente nella macchina.

In sede di esecuzione del contratto l'impresa aggiudicataria esecutrice del servizio rende disponibile in cantiere il manuale d'uso e manutenzione delle macchine che riporti le modalità operative previste nelle diverse tipologie di cantiere, le indicazioni per l'operatore per garantire l'utilizzo in sicurezza e per la rimozione dello sporco solido e/o liquido a fine lavoro, la descrizione delle operazioni di pulizia della macchina e le attività previste per il ripristino delle parti soggette ad usura e le informazioni su come reperire la documentazione per il corretto disassemblaggio della macchina a fine vita per avviare i componenti all'attività di riciclaggio e smaltimento da parte del personale tecnico addetto alle attività di manutenzione straordinaria.

L'impresa aggiudicataria esecutrice del servizio effettua inoltre le manutenzioni delle macchine come suggerito dal produttore al fine di garantirne la massima durata ed efficienza in uso e deve tenere aggiornato e a disposizione anche del Direttore dell'esecuzione del contratto, un registro delle manutenzioni siglato dal soggetto autorizzato alle manutenzioni.

Verifica: Dichiarare se si intenderà o meno far uso di macchine ed, in caso affermativo, indicare il numero ed il tipo di macchine che si intendono impiegare, la denominazione sociale del produttore, il relativo modello ed allegare le schede tecniche o altra documentazione tecnica da cui si possa evincere la conformità al criterio

ambientale. La conformità a quanto previsto nel criterio ambientale relativo alle macchine è verificata anche in sede di esecuzione contrattuale.

CLAUSOLE CONTRATTUALI

1 Formazione del personale addetto al servizio

Il personale addetto al servizio deve essere adeguatamente formato ai sensi di quanto previsto dal D. Lgs. 81/08 e, nelle iniziative di formazione attuate ai sensi della richiamata normativa, assicura che siano stati trattati anche i seguenti argomenti:

Differenze tra detersione e disinfezione;

Proprietà e condizioni di utilizzo dei prodotti detergenti, dei disinfettanti, dei prodotti ad azione combinata detergente-disinfettante, con particolare riferimento al loro dosaggio e ai tempi minimi di azione meccanica da dedicare alle varie azioni di pulizia e disinfezione;

Modalità di conservazione dei prodotti;

Precauzioni d'uso, con particolare riferimento a: divieto di mescolare, manipolazione dei prodotti, modalità di intervento in caso di sversamenti o di contatti accidentali, lettura delle schede dati di sicurezza;

Corretto utilizzo e corretta gestione delle macchine al fine di ottimizzarne le prestazioni, di garantire un'adeguata pulizia senza comprometterne il corretto funzionamento e di preservare la sicurezza dei luoghi di lavoro;

Corretta gestione dei cicli di ricarica delle batterie delle macchine;

Caratteristiche dei prodotti per la pulizia, inclusi quelli ausiliari, a minori impatti ambientali, requisiti ambientali delle etichette ecologiche conformi alla UNI EN ISO 14024 e di altre certificazioni ambientali richiamati nei CAM, lettura e comprensione delle informazioni riportate nelle etichette dei prodotti detergenti;

Gestione del vestiario, incluso il lavaggio al fine di estenderne la vita utile e promuovere l'uso di detergenti per lavaggio con etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e ridurre il consumo di energia per la stiratura;

Classificazione dei rifiuti prodotti nei locali in cui si rende il servizio e procedure per la gestione dei rifiuti urbani prodotti;

Modalità di impregnazione, modalità di impiego e di lavaggio dei prodotti e degli elementi tessili costituiti da microfibra, per consentire di mantenerne le caratteristiche funzionali e per estendere la durata della vita utile. Procedure di impiego delle differenti tipologie di elementi tessili.

Le attività di formazione devono essere eseguite in modo da agevolare l'apprendimento e la memorizzazione delle informazioni, ad esempio attraverso la proiezione di filmati o altri supporti visivi esemplificativi, per lo meno delle seguenti attività: corrette modalità di esecuzione delle operazioni di pulizia o sanificazione, della gestione delle macchine e delle attrezzature di lavoro, del processo di lavaggio, a minori impatti ambientali, degli elementi tessili, della gestione degli indumenti utilizzati. Tale formazione può essere erogata a distanza, attraverso piattaforme di e-learning, che includano anche la verifica del livello di apprendimento.

Al personale dedicato alle operazioni di pulizia devono essere erogate almeno 16 ore di formazione e 8 ore di affiancamento in cantiere, in relazione agli argomenti sopra indicati. Per tematiche specifiche (eventuali protocolli specifici condivisi con la stazione appaltante o con la struttura destinataria del servizio, per i relativi aggiornamenti, per il mancato raggiungimento delle prestazioni minime rilevato sulla base degli audit interni o esterni, anche di parte seconda) deve essere previsto un aggiornamento formativo in corso di esecuzione contrattuale.

Il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale dovrà essere formato prima di essere immesso in servizio.

L'aggiudicatario potrà verificare i contenuti formativi impartiti al personale già operante nella precedente gestione al fine di adeguare i propri interventi formativi.

Verifica: Qualora il servizio venga reso da una divisione, un dipartimento o un ramo d'azienda o da un'azienda che abbia ottenuto la licenza di uso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE), la conformità è presunta in base al possesso di tale licenza, che deve essere allegata in offerta. Negli altri casi, l'impresa o le imprese che eseguono il servizio, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovranno presentare il proprio progetto e programma di formazione del personale erogato, con l'indicazione di: ore di formazione (minimo 16), docenti dei corsi con sintetico profilo curriculare, modalità di valutazione dell'apprendimento dei partecipanti, date e

sedi dei corsi, nominativi dei partecipanti (suddivisi per sedi di destinazione del servizio, se il servizio affidato prevede più cantieri), test di verifica effettuati e i risultati conseguiti. Analoghe evidenze debbono essere fornite entro 30 giorni per le attività formative svolte in corso di esecuzione contrattuale nonché per il personale neoassunto o successivamente immesso in servizio presso le sedi oggetto del servizio affidato.

2 Prodotti ausiliari per l'igiene

Nei cantieri oggetto del presente contratto non possono essere utilizzati:

- prodotti con funzione esclusivamente deodorante o profumante;
- piumini di origine animale, ad eccezione esclusivamente della spolveratura a secco di opere artistiche ed in ogni caso, su specifica richiesta della stazione appaltante e la segatura del legno;
- attrezzature e prodotti non riparabili, se nel mercato vi sono alternative con pezzi di ricambio;
- elementi tessili a frange (spaghetti) per le pulizie a bagnato;
- elementi tessili e carta tessuto monouso, fatto salvo documentati motivi di sicurezza, stabiliti e condivisi con la struttura di destinazione. Gli elementi tessili impiegati per le pulizie ordinarie a bagnato di pavimenti, altre superfici, vetri, specchi e schermi devono essere riutilizzabili, piatti (lavaggio a piatto) ed in microfibra, con titolo o denaturatura dTex 1. Tali elementi tessili e le attrezzature con elementi tessili devono essere provvisti di schede tecniche indicanti il titolo o denaturatura espressa in dTex della microfibra utilizzata e le modalità di lavaggio idonee a preservarne più a lungo le caratteristiche prestazionali.

Per almeno il 30% tali prodotti in microfibra devono essere in possesso di un'etichetta conforme alla UNI EN ISO 14024, quale l'Ecolabel (UE), o altra etichetta equivalente (Nordic Ecolabel, Der Blauer Engel etc.). Per le operazioni di spolveratura devono essere usati elementi tessili riciclati.

Gli elementi tessili riutilizzabili usurati (ovvero che hanno perso parte delle loro proprietà funzionali) non possono essere impiegati.

L'impregnazione degli elementi tessili per il lavaggio dei pavimenti, anche quelli monouso (usa e getta), con soluzioni detergenti e/o disinfettanti è condotta sulla base di procedure e sistemi che evitino la discrezionalità degli operatori in merito al grado di impregnazione dei tessili e che siano efficienti sotto il profilo dell'uso delle risorse idriche e il consumo di prodotti chimici. A tal fine devono pertanto essere usati elementi tessili impregnati prima dello svolgimento del servizio o direttamente sul carrello. Fanno eccezione esigenze specifiche, come lo sporco bagnato e di grossa pezzatura (ad esempio negli ingressi di edifici nei giorni di pioggia), oppure lo sporco grasso o incrostato dove è previsto il risciacquo (ad esempio nelle cucine) per le quali è appropriato, e dunque consentito, l'uso di carrelli con strizzatore a due secchi o a secchio con doppia vasca, per tenere separata l'acqua pulita dall'acqua sporca. L'acqua di risciacquo deve essere cambiata con l'appropriata frequenza.

Qualora inoltre, per documentati motivi di sicurezza, stabiliti e condivisi con la stazione appaltante, dovesse essere necessario l'uso di prodotti monouso in carta, tali prodotti devono essere costituiti da carta in possesso del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification Schemes (PEFC) o equivalenti, o dell'etichetta Remade in Italy, che attesti che il prodotto sia in classe A o A+, o del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024.

Le attrezzature per le pulizie manuali usate devono essere costituite da carrelli con secchi e altri eventuali contenitori di plastica riciclata almeno al 50% in peso, con colori diversi a seconda della destinazione d'uso (risciacquo degli elementi tessili in acqua pulita; impregnazione con la soluzione detergente/disinfettante o ad azione combinata diluita secondo i dosaggi raccomandati dal produttore).

Verifica: Le verifiche sono effettuate in situ e su base documentale. Le verifiche in situ sono finalizzate ad assicurarsi che i prodotti impiegati siano conformi ai rispettivi criteri ambientali ed in possesso dei mezzi di dimostrazione della conformità pertinenti. Le verifiche documentali riguardano, a titolo esemplificativo: le informazioni contenute nelle schede tecniche; le certificazioni o le licenze d'uso delle etichettature; le fatture di acquisto dei prodotti ciò per accertare se la quantità dei prodotti con le caratteristiche ambientali richieste corrisponda a quanto previsto dal presente criterio ambientale o dal contratto, se più restrittivo. Nel caso di servizi resi con un dipartimento, una divisione, un ramo di impresa od un'impresa in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE), si potranno evitare le verifiche sul requisito relativo all'uso degli elementi tessili in microfibra, dimostrando che per l'ottenimento della licenza Ecolabel (UE) è stato sottoscritto il requisito opzionale che prevede l'utilizzo di almeno il 95% degli articoli tessili quali stracci, mops e frange lavapavimenti in microfibra. Per quanto riguarda il contenuto di materiale riciclato nei secchi o in eventuali altri contenitori in plastica nei carrelli, i prodotti che l'offerente si impegna a fornire sono ritenuti conformi se

muniti di una certificazione quali Plastica Seconda Vita, o Remade in Italy, che attesti almeno tale contenuto di riciclato, secondo quanto previsto all art. 69 del D.lgs. 50/2016.

3 Prodotti disinfettanti e protocollo per favorirne un uso sostenibile

I prodotti disinfettanti utilizzati devono essere conformi al regolamento (CE) n. 528/2012 del Parlamento e del Consiglio del 22 maggio 2012 relativo alla messa a disposizione sul mercato e all'uso dei biocidi, così come modificato dal Regolamento (UE) n. 334/2014 autorizzati:

- dal Ministero della Salute come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: Presidio medico-chirurgico e Registrazione del Ministero della salute n. ,

- come prodotti biocidi, ai sensi del regolamento (CE) n. 528/2012. In tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: Prodotto biocida e Autorizzazione/Registrazione del Ministero della Salute n. . , oppure devono essere in possesso dell'autorizzazione dell'Unione Europea, prevista ai sensi del capo VIII sezione 1, del citato Regolamento.

Gli addetti al servizio devono usare i disinfettanti in maniera ambientalmente responsabile, secondo le appropriate modalità d'uso, in termini di frequenza, dosaggi, formulati ed esposizione nonché attraverso la scelta dei prodotti più idonei a garantire la sicurezza e la tutela dell'ambiente per aree di utilizzo, nell'ambito di uno specifico protocollo per l'uso sostenibile dei disinfettanti specifico per il cantiere di destinazione del servizio. Ove l'uso dei disinfettanti non sia già indicato nel capitolato d'appalto, tale protocollo, che deve altresì riportare le misure che si attueranno per minimizzare l'uso dei disinfettanti e per garantire un uso ambientalmente sostenibile degli stessi, deve essere redatto in condivisione con la stazione appaltante, entro tre mesi dalla decorrenza contrattuale. Le formulazioni concentrate devono essere utilizzate con appositi sistemi di misurazione della dose.

Verifica: Il direttore dell'esecuzione del contratto verifica l'attuazione del protocollo per l'uso sostenibile dei disinfettanti, incluse le relative soluzioni da effettuare secondo le indicazioni del fabbricante, sulla base di un piano di monitoraggio

4 Gestione rifiuti

I rifiuti prodotti durante l'esecuzione del servizio devono essere raccolti in maniera differenziata secondo le modalità la raccolta stabilite dal Comune della struttura servita. Tali rifiuti, inclusi quelli urbani prodotti nell'edificio, devono essere conferiti secondo le modalità di conferimento stabilite dal Comune della struttura servita o, nel caso di treni, navi e assimilati, secondo le modalità di raccolta stabilite dal Comune in cui detti rifiuti dovranno essere conferiti. Qualora sia stato adottato un servizio di raccolta porta a porta dei rifiuti urbani, devono essere messi a disposizione, laddove specificatamente richiesto dalla stazione appaltante, operatori dedicati al fine di conferire le frazioni differenziate nelle modalità e nei giorni stabiliti nel programma Comunale.

5 Rapporto sui prodotti consumati

A cadenza annuale deve essere redatto ed inviato un rapporto in formato elettronico sui prodotti detergenti ed ausiliari di microfibra acquistati e consumati per l'esecuzione del servizio durante il periodo di riferimento, indicando per ciascuna tipologia di prodotto: produttore e denominazione commerciale del prodotto; quantità consumata (litri di prodotto, se trattasi di detergenti o disinfettanti; numero di pezzi se trattasi di elementi tessili); funzione d'uso; caratteristiche ambientali possedute (vale a dire se trattasi di un prodotto conforme ai CAM o con un etichetta ambientale conforme alla UNI EN ISO 14024, se trattasi o meno, ad esempio, di un detergente con un imballaggio con contenuto di riciclato, con o senza fragranze). Le fatture e i documenti di trasporto, che devono essere prontamente trasmesse su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, riportano l'indicazione della stazione appaltante cui è destinato il servizio.

ART. 8

SCIOPERI

Le vertenze sindacali devono avvenire nel pieno rispetto della Legge 146/90 e Legge 83/2000 ed eventuali successivi protocolli applicativi, con particolare riguardo all'obbligo di congruo preavviso. Nulla è dovuto al soggetto aggiudicatario per le mancate prestazioni, qualunque ne sia il motivo.

ART. 9

VERIFICHE DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, in qualsiasi momento essa lo ritenga necessario, senza preavviso e con le modalità ritenute opportune, di effettuare controlli per verificare la rispondenza del servizio offerto alle prescrizioni del vigente Capitolato, nonché al Progetto presentato in sede di gara.

L'attività complessiva e la qualità del servizio erogato saranno oggetto di monitoraggio e valutazione da parte dell'Amministrazione Comunale ai sensi del presente Capitolato, del Regolamento regionale n. 41/r/2013 e ss.mm.ii., delle Linee Guida per i servizi educativi alla prima infanzia e della Carta dei Servizi del Comune di Firenze.

A tal fine l'A.C. potrà prendere visione dei registri e dei documenti ritenuti utili e potrà effettuare controlli in merito al rispetto di tutte le normative inerenti la sicurezza, la privacy, il contratto di lavoro dei/delle dipendenti e la verifica delle effettive presenze del personale utilizzato.

ART. 10

ATTIVITÀ A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale si impegna a fornire ai soggetti aggiudicatari i dati e le informazioni necessarie allo svolgimento dei servizi.

Sono a carico dell'AC:

- le iscrizioni degli utenti aventi diritto presso i propri uffici;
- le procedure di ammissione e eventuale dimissione degli utenti
- la riscossione delle rette
- le funzioni di indirizzo e controllo;
- l'organizzazione di occasioni informative/formative, finalizzate al consolidamento del sistema integrato dei servizi educativi attraverso la condivisione dei presupposti e fondamenti pedagogici enunciati nella Carta dei Servizi e l'adozione di metodologie comuni, rivolte preferibilmente ai/alle responsabili e ai/alle coordinatori/trici pedagogici individuati dal soggetto gestore dei servizi, in alcuni casi, estendibili, a discrezione dell'Amministrazione, anche alle altre figure professionali che operano nei servizi.

ART. 11

DURATA DEGLI ACCORDI QUADRO

La durata degli Accordi Quadro è di 4 anni a partire dall'anno educativo 2025/2026 (inizio mese di settembre 2025) e fino all'anno educativo 2028/2029 (termine mese di luglio 2029) per il solo completamento del percorso dei bambini e delle bambine frequentanti dall'anno educativo precedente.

La stipula dei contratti attuativi è subordinata, per ciascun lotto e struttura educativa accreditata, al numero dei bambini e delle bambine che effettivamente risulteranno iscritti/e al termine della fase delle iscrizioni pubbliche comunali, come meglio precisato all'art. 1 del presente capitolato.

L'Ente Committente stipula con gli operatori aggiudicatari contratti attuativi alle condizioni dell'Accordo quadro, per gli anni educativi successivi, sulla base dell'esito delle iscrizioni comunali relative all'anno di riferimento.

In tal caso, le modalità del servizio dovranno essere le stesse previste dal progetto di base presentato per la partecipazione alla selezione.

Le condizioni di esecuzione dei contratti dovranno essere uguali a quelle di cui al presente Capitolato, salvo riguardo al corrispettivo che potrà essere aggiornato con le modalità di cui al successivo art. 12.

Il soggetto aggiudicatario, dopo la comunicazione dell'aggiudicazione da parte dell'Amministrazione Comunale, dovrà garantire l'inizio dell'attività a favore dell'utenza secondo il calendario stabilito dall'Amministrazione Comunale ai sensi del Regolamento Regionale n. 41/2013 e ss.mm.ii., indicativamente nella prima metà del mese di settembre 2025.

Ai fini dell'esecuzione del contratto gli operatori economici devono essere gestori di un nido privato accreditato con provvedimento del Comune di Firenze.

ART. 12

COSTO DEL SERVIZIO

L'importo massimo complessivo presunto per i servizi di cui alla presente procedura per gli anni educativi 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028, inclusa la somma relativa all'anno 2028/2029 necessaria al completamento del percorso educativo per circa il 50% dei bambini e delle bambine iscritti/e nell'anno 2027/2028, è indicativamente pari ad **€ 10.192.770,00** escluso IVA.

L'importo massimo complessivo da destinare al finanziamento dei posti da acquisire per l'anno educativo 2025/2026 è indicativamente pari ad **€ 1.950.900,00** escluso IVA.

L'importo massimo del singolo affidamento per ciascun lotto e struttura accreditata sarà quello derivante dall'applicazione del prezzo a bambino/a risultante dal ribasso di gara in relazione al numero dei posti offerti dall'Aggiudicatario e risultanti dal contratto attuativo.

Il numero di posti oggetto del contratto sarà rivisto sulla base del numero di bambini/e che effettivamente risulteranno iscritti/e alla specifica struttura privata accreditata a conclusione della fase di iscrizione comunale nei termini e fuori termine.

Sono a carico del soggetto affidatario tutte le spese relative al contratto.

Con il corrispettivo pattuito i soggetti aggiudicatari s'intenderanno compensati di qualsiasi avere connesso o conseguente al servizio svolto.

ART. 13

MODALITÀ DI PAGAMENTO - CESSIONE DEL CREDITO

Il prezzo di aggiudicazione del servizio dovrà essere mantenuto fermo per tutta la durata dell'affidamento indicata all'art. 11 tenuto conto di quanto risultante nei contratti attuativi e di quanto previsto al successivo art. 14.

Il pagamento dei corrispettivi dovuti avverrà a seguito di emissione di fattura in formato digitale secondo le modalità stabilite nel contratto. Il pagamento della fattura avverrà entro 30 giorni dalla data di accertamento della corretta fornitura del servizio, attestata dall'Ufficio ricevente.

L'aggiudicatario provvederà mensilmente all'invio delle relative fatture alla Direzione Istruzione, con le modalità previste dalle norme vigenti sulla fatturazione elettronica, che curerà le procedure per la loro liquidazione, previa verifica della regolare esecuzione del servizio.

L'eventuale cessione del credito, derivante dal presente appalto, dovrà essere preventivamente autorizzata dagli Uffici comunali competenti, ai sensi di quanto disposto dall'art. 120 comma 12 del D.lgs. n. 36/2023 e dal Regolamento di Contabilità dell'Ente. L'autorizzazione alla cessione è comunque limitata alla durata del contratto relativo al presente appalto.

L'affidatario è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi necessari a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari conformemente a quanto previsto dalla legge n. 136/2010. In particolare:

- si impegna, ai sensi dell'art. 3 della medesima legge, ad aprire o comunque a fornire gli estremi di un conto corrente bancario o postale, appositamente dedicato, anche in via non esclusiva, sul quale ricevere

i pagamenti per il presente fornitura, e a comunicare i nominativi della/delle persona/persone delegata/e ad operare su di esso. Nel caso in cui il soggetto aggiudicatario effettui transazioni senza avvalersi del suddetto conto corrente dedicato, il contratto si risolverà di diritto. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto/fornitura devono essere effettuati con lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità dell'operazione;

- assume pertanto l'obbligo di comunicare all'Amministrazione gli estremi identificativi del suddetto conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione o, nel caso di conto corrente già esistente, dalla prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso;
- nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate all'appalto/fornitura, inserirà apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume l'obbligo di rispettare gli adempimenti inerenti la tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010, a pena di nullità assoluta dei medesimi contratti. L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente, nel caso in cui abbia notizia dell'inadempimento della propria controparte in ordine agli obblighi di tracciabilità finanziaria, è obbligato a darne comunicazione immediata alla stazione appaltante ed alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo della Provincia dove ha sede la stazione appaltante.

ART. 14

AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

L'aggiornamento dei prezzi è effettuabile solo a partire dall'anno educativo 2026-2027.

Ai sensi dell'articolo 60 del D. Lgs. n. 36/2023, 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 dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. La revisione dei prezzi in aumento dell'appalto è disposta previa richiesta dell'impresa aggiudicataria, a seguito di apposita istruttoria condotta dai competenti uffici del Comune di Firenze. La revisione dei prezzi in diminuzione è disposta previa richiesta da parte della stazione appaltante; può essere richiesta esclusivamente la revisione dei prezzi per i costi diversi dal costo della manodopera al fine del calcolo della variazione del prezzo si utilizza l'indice ISTAT dei prezzi al consumo.

I prezzi potranno essere inoltre adeguati in conseguenza di successivi rinnovi del CCNL applicato, nei limiti dell'incremento del costo del lavoro che ne deriva, determinato sulla base delle relative tabelle ministeriali, se disponibili. La modifica sarà applicata alle prestazioni da eseguire.

ART. 15

VARIAZIONI DEL CONTRATTO

Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o una diminuzione della prestazione, l'Aggiudicatario è tenuto ad assoggettarvisi agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto, sempre che le relative variazioni siano complessivamente contenute entro il quinto dell'importo contrattuale e non siano tali da alterare la natura della prestazione originaria.

In tal caso, l'Amministrazione Comunale procederà dandone preventiva comunicazione scritta all'aggiudicatario. In caso di riduzione, il corrispettivo dell'appalto subirà una proporzionale diminuzione a decorrere dalla data indicata nella relativa comunicazione; in tal caso, nessuna indennità o rimborso sono dovuti a qualsiasi titolo. In caso di integrazione, il corrispettivo sarà proporzionalmente aumentato.

ART. 16

ASSOGGETTAMENTI FISCALI

I corrispettivi stabiliti sono soggetti alle disposizioni di cui alle norme fiscali vigenti. Le spese del contratto e consequenziali sono a carico del soggetto aggiudicatario. Le spese di eventuale registrazione del contratto sono a carico del soggetto che ne fa richiesta.

Ogni onere fiscale resterà a carico del soggetto aggiudicatario con la sola eccezione dell'IVA, che sarà a carico dell'A.C.

ART. 17

GARANZIA DEFINITIVA

A copertura degli oneri per il mancato od inesatto adempimento degli obblighi derivanti dall'affidamento del servizio, tutti i soggetti aggiudicatari sono tenuti a fornire con le modalità di cui all'art. 106 del Codice:

- 1) una garanzia definitiva relativa al contratto di accordo quadro del lotto di cui si risulta aggiudicatari pari al 1% del suo valore stimato, ai sensi dell'art. 117 comma 1 del Codice. La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria di cui all'art.106 da parte di questa SA, che procederà all'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.
- 2) la garanzia definitiva relativa ad ogni singolo contratto attuativo dell'accordo quadro ai sensi dell'art. 117 comma 1, ultimo periodo, pari ad un importo del 10% dell'importo del singolo contratto attuativo. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti la predetta percentuale di ribasso; ove il ribasso sia superiore al 20% la garanzia fideiussoria è aumentata di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.

Dette garanzie dovranno coprire l'intero periodo di durata dell'accordo quadro/contratto attuativo, essere rinnovabili in caso di proroga tecnica, e saranno svincolate dal Comune solamente alla conclusione del rapporto, dopo la verifica della regolare esecuzione del servizio.

Per le sanzioni di cui al presente Capitolato, il Comune potrà rivalersi sulla garanzia prestata la cui entità dovrà essere ripristinata nel suo ammontare originario entro dieci giorni o sulle fatture in corso di liquidazione.

Le fideiussioni di cui al presente articolo, nonché le polizze di cui al precedente art. 7 dovranno contenere l'assunzione dell'obbligo da parte del garante di pagare l'importo della garanzia entro 15 giorni a semplice richiesta dell'Ente, con rinuncia espressa al diritto di opporre a quest'ultimo qualsiasi eccezione.

Dovranno, inoltre:

- contenere l'espressa rinuncia del garante al beneficio della preventiva escussione del debitore principale prevista dall'art. 1944 del c.c.;
- contenere l'espressa rinuncia del garante ai diritti ed alle tutele di cui all'art. 1957 comma 2 del c.c.;
- prevedere l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante

Il mancato rinnovo della fideiussione e/o delle polizze assicurative, per l'ulteriore periodo di affidamento in caso di proroga tecnica, al momento della scadenza, costituisce inadempimento contrattuale dell'affidatario e comporta la revoca dell'affidamento.

ART. 18

PENALI

Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto dell'Amministrazione a pretendere il risarcimento dell'eventuale ulteriore danno, al verificarsi di inadempienze e violazioni delle norme contrattuali, qualora l'aggiudicatario non ottemperasse agli obblighi assunti, sia per quanto inerente alla puntualità ed alla qualità, sia alla perfetta esecuzione del servizio, obblighi tutti che dovranno essere conformi al Progetto presentato dall'aggiudicatario in sede di offerta, saranno applicate, ai sensi dell'art. 126 del D.lgs. n. 36/2023, previa contestazione, penali nella seguente misura:

- €3.000,00 per trascuratezze nei confronti dell'utenza tali da ingenerare rilevanti situazioni di pericolo;
- €1.000,00 per ogni giorno di mancato rispetto degli orari di apertura del servizio;
- € 1.000,00 per ogni giorno di infrazione nell'ipotesi di mancato rispetto della dotazione del personale;
- 50% del valore giornaliero dell'appalto per mancata sostituzione entro 5 giorni di personale ritenuto inidoneo dall'A.C.
- € 1.500,00 per ogni violazione delle modalità di distribuzione dei pasti e dei prodotti alimentari;
- € 1.000,00 per ogni infrazione in caso di mancato rispetto delle norme di pulizia ed igiene dei locali;

- € 500,00 ogni volta che sia verificato l'utilizzo di prodotti alimentari diversi da quelli dichiarati in sede di gara (per quanto concerne le caratteristiche bio/lotta integrata e provenienza da filiera corta provinciale o regionale).

Nel caso di ritardo rispetto al termine indicato dall'art. 7 lett. B) nella produzione, se dovuta, della relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile, si applicherà una sanzione giornaliera pari allo 0,6 per mille dell'ammontare netto contrattuale del contratto.

Nel caso di ritardo rispetto al termine indicato dall'art. 7 lett. B) nella produzione, se dovuta, del rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile redatto ai sensi dell'articolo 46, decreto legislativo n. 198 del 2006, unitamente all'attestazione di conformità, si applicherà una sanzione giornaliera pari allo 0,6 per mille dell'ammontare netto contrattuale del contratto.

Nel caso di ritardo rispetto al termine indicato dall'art. 7 lett. B) nella produzione della certificazione relativa all'assolvimento delle norme che disciplinano il diritto al lavoro delle persone con disabilità e/o della relazione relativa a tale assolvimento e alle eventuali sanzioni e provvedimenti nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte, si applicherà una sanzione giornaliera pari allo 0,6 per mille dell'ammontare netto contrattuale del contratto fino al massimo del 10% del corrispettivo mensile per ogni violazione degli impegni assunti in sede di offerta o per violazioni di norme di legge, in ragione della gravità dell'infrazione, in termini di prestazioni non eseguite o non esattamente eseguite, e delle ripercussioni sulla qualità e sicurezza del servizio.

Le penali vengono applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell'inadempienza al soggetto aggiudicatario, da comunicarsi via *PEC* con termine, salvo diversa e motivata indicazione della stazione appaltante, di dieci giorni dalla data di ricevimento per la regolarizzazione dell'inadempienza contestata ovvero per eventuali difese scritte.

Il Dirigente competente, inoltre valutata la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dall'aggiudicatario potrà discrezionalmente graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia accertato che l'inadempimento risulti di lieve entità, non abbia comportato danni per l'Amministrazione e non abbia causato alcun disservizio all'utenza.

Le penali saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture e/o sulle polizze.

Nei casi previsti dal presente articolo, salvo il diritto alla risoluzione del contratto di cui all'articolo 19 l'Amministrazione ha facoltà di affidare a terzi l'esecuzione del servizio in danno dell'Aggiudicatario con addebito ad esso del maggior costo sostenuto rispetto a quello previsto nel contratto.

In caso di recidiva o di inadempienze più gravi accertate, il Comune si riserva la facoltà di adottare più severe misure da determinarsi di volta in volta fino ad addivenire alla risoluzione dell'affidamento, incamerando la cauzione e salvo l'ulteriore risarcimento del danno.

ART. 19

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Tutte le clausole del presente Capitolato, comprese quelle poste a favore del personale e dei terzi nei precedenti articoli, sono comunque essenziali e pertanto ogni eventuale inadempienza può produrre un'immediata risoluzione del contratto stesso, di diritto e di fatto, con esclusione di ogni formalità legale o di pronuncia di arbitri o di magistrati.

Le inadempienze dell'aggiudicatario devono essere contestate per iscritto dall'Amministrazione comunale con fissazione di un termine per la relativa regolarizzazione e daranno luogo alla risoluzione contrattuale in caso di persistente inottemperanza nel termine stabilito.

In tal caso l'Amministrazione comunale potrà procedere nei confronti dell'aggiudicatario alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo per il risarcimento completo dei danni subiti.

In caso di cessazione, per la quale sarà dato preavviso di almeno 15 giorni, sarà dovuto il compenso per il servizio svolto fino al momento dell'interruzione.

In ogni caso, pur in presenza di disdetta, il soggetto aggiudicatario sarà tenuto ad effettuare le prestazioni richieste fino alla data di scadenza naturale dell'appalto medesimo, qualora non possa essere assicurato il subentro di un altro aggiudicatario per l'espletamento del servizio.

L'Amministrazione comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge, sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, anche nelle seguenti ipotesi:

- a) revoca dell'accreditamento;
- b) ripetuto mancato rispetto dei requisiti professionali richiesti per le diverse figure richieste dal presente capitolato;
- c) violazione dell'obbligo di permettere la vigilanza ed i controlli sull'espletamento dei servizi assegnati;
- d) inosservanza ripetuta delle prescrizioni dell'Amministrazione Comunale volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali, la sicurezza degli utenti ed il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
- e) comportamenti dolosi o gravemente colposi che possano cagionare danno ai minori;
- f) cessione del contratto, dell'attività, atti di pignoramento e sequestro a carico dell'impresa, fallimento o altre procedure concorsuali a carico dell'impresa;
- g) inosservanza delle norme di legge in materia di personale, mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro nazionali e dei contratti integrativi locali;
- h) mancato pagamento degli stipendi al personale dipendente entro le scadenze contrattualmente previste; e laddove, ai sensi dell'art. 5 del DPR 207/2010, avendo il responsabile del procedimento invitato per iscritto l'affidatario inadempiente a provvedervi entro i successivi quindici giorni, il suddetto termine sia decorso infruttuosamente e non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato;
- i) violazione delle norme di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro di cui al D.lgs. n. 81/2008;
- j) mancata presentazione al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco competente per territorio della SCIA antincendio oppure dell'attestazione di rinnovo periodico di conformità antincendio per le attività di cui all'Allegato 1 del DPR 151/2011, categoria A e B, o altrimenti, nel caso di categoria C, mancato ottenimento del Certificato Prevenzione Incendi (CPI);
- k) fallimento dell'impresa o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio, salvo il recupero dei maggiori danni sulla cauzione;
- l) ritardo nell'avvio del servizio prolungato per cause non imputabili al Comune per oltre 2 settimane;
- m) avvenuta attribuzione di penali di cui al precedente articolo per la stessa infrazione, ripetuta in corso d'anno educativo per un numero di volte pari o superiore a tre;
- n) ottenimento del documento unico di regolarità contributiva irregolare per due volte consecutive previa contestazione degli addebiti e assegnazione di un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle controdeduzioni;
- o) negli altri casi previsti dalla vigente normativa.

ART. 20

MODALITA' ED EFFETTI DELLA RISOLUZIONE

La risoluzione e recesso del contratto vengono disposti con atto dell'organo competente da notificare all'aggiudicatario.

L'avvio e la conclusione del procedimento di cui al comma 1 sono comunicati all'aggiudicatario con PEC, indirizzata al domicilio legale indicato in contratto. Nella comunicazione di avvio viene assegnato il termine per presentare le proprie controdeduzioni. Dell'eventuale mancato accoglimento delle osservazioni è data ragione nella motivazione del provvedimento finale.

Nei soli casi di risoluzione del contratto per fatto dell'aggiudicatario, l'Amministrazione ha la facoltà di affidare a terzi la parte rimanente del servizio, in danno dell'Impresa inadempiente.

All'aggiudicatario inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Amministrazione comunale rispetto a quelle previste dal contratto risolto, nonché quelle legali. Esse sono prelevate dalla cauzione incamerata e, ove questa non sia sufficiente, da eventuali crediti dell'aggiudicatario inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime l'aggiudicatario dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Nei casi di risoluzione del contratto per inadempimento dell'aggiudicatario la stazione appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio all'impresa che segue in graduatoria alle condizioni ed al ribasso offerti in sede di gara. L'affidamento può avvenire con procedura negoziata ad affidamento diretto, stante l'esigenza di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto.

ART. 21

SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

L'Appaltatore esegue in proprio le prestazioni educative oggetto del presente contratto. Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio non riguardanti le prestazioni educative dirette a minori di fascia 0/3 anni (quali ad esempio refezione) che intende subappaltare o concedere in cottimo, in conformità a quanto previsto dall'art. 119 del Codice, fermo restando che, trattandosi di servizio ad alta intensità di manodopera, la prevalente esecuzione del servizio, deve essere svolta dall'appaltatore.

Fra le parti del servizio non riguardanti strettamente le prestazioni educative si individuano ad esempio la refezione e le pulizie.

Nel caso in cui sia subappaltata la refezione, il subappaltatore deve essere in possesso di white list.

In mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato. Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 119, co. 3 del Codice.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

È fatto assoluto divieto di cedere il contratto dei servizi di cui trattasi, a qualsiasi titolo e sotto qualunque forma, anche temporanea, se non regolarmente approvata dalla Stazione Appaltante, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causati alla Stazione Appaltante. Sono fatti salvi i casi di trasformazione, fusione e scissione di impresa per i quali la cessione del contratto è consentita, ai sensi dell'art. 1406 e seguenti del c.c., a condizione che il cessionario, oppure il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, provveda a documentare il possesso dei requisiti previsti per la gestione del servizio.

Nel caso di contravvenzione a tale divieto, la cessione si intenderà come nulla e di nessun effetto per l'Amministrazione comunale, salva alla stessa la facoltà di ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo, con diritto alla refusione non solo di ogni eventuale danno, e con la conseguente perdita della cauzione, previo semplice accertamento del fatto.

In caso di trasgressione alle norme del presente Capitolato, commessa dall'eventuale subappaltatore occulto, unico responsabile verso l'Amministrazione s'intenderà l'aggiudicatario.

ART. 22

COSTITUZIONE IN MORA

I termini e le comminatorie contenute nel presente capitolato operano di pieno diritto, senza obbligo per l'Amministrazione comunale della costituzione in mora dell'Aggiudicatario, il quale a tutti gli effetti elegge domicilio a Firenze.

ART. 23

ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DI COMPORTAMENTO PREVISTI DAL “REGOLAMENTO COMUNALE RECANTE IL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

Gli obblighi di comportamento previsti dal “Regolamento comunale recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici” approvato con Deliberazione della Giunta Comunale n. 12 del 26/1/2021 pubblicato sulla rete civica del Comune di Firenze all’indirizzo:

<https://www.comune.fi.it/system/files/2021-02/Codice-comportamento-dipendenti-Comune-Firenze2021.pdf>

ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 16 aprile 2013, n.62, vengono estesi, per quanto compatibili ai collaboratori a qualsiasi titolo dell’impresa contraente. Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà in caso di violazione da parte dei collaboratori dell’impresa contraente del suindicato “Regolamento”.

ART. 23 BIS

INTESA PER LA PREVENZIONE DEI TENTATIVI DI INFILTRAZIONE DELLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA NEGLI APPALTI PUBBLICI

In virtù dell’Intesa per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata negli appalti pubblici, il cui schema è stato approvato dalla Giunta Comunale di Firenze con Deliberazione n. 347 del 16/07/2019 e sottoscritta in data 10/10/2019 dal Comune e dalla Prefettura di Firenze, il contratto di cui al presente appalto conterrà le seguenti clausole obbligatorie, alla cui accettazione l’affidatario si impegna:

Clausola n. 1

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui all’intesa per la legalità sottoscritta il 10/10/2019 dalla stazione appaltante con la Prefettura – Ufficio territoriale del Governo di Firenze e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

Clausola n. 2

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto ovvero la revoca dell’autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura - Ufficio territoriale del Governo competente le informazioni interdittive di cui all’art. 91 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159. Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell’acquisizione delle informazioni del Prefetto, sarà applicata, a carico dell’impresa oggetto dell’informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 15% del valore del contratto ovvero, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; la stazione appaltante potrà detrarre automaticamente l’importo delle predette penali dalle somme dovute, ai sensi dell’art. 94, comma 2, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, in occasione della prima erogazione utile.

Clausola n. 3

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto ovvero la revoca dell’autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave o reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale. A tal fine si considera, in ogni caso, inadempimento grave: I. la violazione di norme che ha comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall’autorità giudiziaria; II. l’inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi; III. l’impiego di personale della singola impresa non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 15% del totale dei lavoratori regolarmente occupati nel cantiere o nell’opificio;

ART. 24

OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

L’aggiudicatario è tenuto all’osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, delle norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali e deve adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l’incolumità e la

sicurezza delle persone addette e dei terzi con scrupolosa osservanza delle norme antinfortunistiche e di tutela della salute dei lavoratori in vigore nel periodo contrattuale.

ART. 25

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

In caso di comunicazione da parte della Prefettura – Ufficio territoriale del Governo di Firenze di informazioni interdittive di cui all'art. 91 del D.lgs. n. 159 del 2011, si procederà alla risoluzione immediata o automatica del contratto ovvero alla revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto. In tal caso, a carico dell'impresa nei cui confronti siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo, dovrà essere applicata una penale a titolo di liquidazione del danno – salvo comunque il maggior danno – nella misura comunque del 15% del valore del contratto ovvero, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; l'Amministrazione potrà detrarre automaticamente l'importo delle predette penali dalle somme dovute, ai sensi dell'art. 90, comma 2, del D.lgs. 159/2011, in occasione della prima erogazione utile. Tale penale sarà applicata anche qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del Prefetto.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e sicurezza, di cui all'articolo 25, determina in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, la risoluzione immediata e automatica del contratto.

A tal fine, si considera in ogni caso inadempimento grave:

- la violazione di norme che ha comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'autorità giudiziaria;
- inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi;
- l'impiego di personale della singola impresa non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 15% del totale dei lavoratori regolarmente occupati nel cantiere o nell'opificio.

La stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa prevista, di cui all'art. 1456 cc, ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli art. 317 c.p., 318 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p., 353-bis c.p.

ART. 26

RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

In caso di controversie sarà competente a giudicare il Foro di Firenze. Ai sensi dell'art. 213 comma 2 D.Lgs. 36/2023 si dà atto che il contratto di appalto non conterrà la clausola compromissoria. È pertanto escluso il ricorso all'arbitrato per la definizione delle controversie nascenti dal presente appalto. Ai sensi dello stesso comma 2 è vietato in ogni caso il compromesso.

Con riferimento ai Lotti 2, 4 e 5 trova applicazione la disciplina di cui all'articolo 215 del Codice relativamente al collegio consultivo tecnico formato secondo le modalità di cui all'allegato V.2 del Codice, al fine di prevenire le controversie o consentire la rapida risoluzione delle stesse o delle dispute tecniche di ogni natura che possano insorgere nell'esecuzione del contratto. I costi sono ripartiti tra le parti nella misura del 50%.

Il collegio è costituito da n. 3 membri. La stazione appaltante e l'aggiudicatario nomineranno ciascuna un componente del collegio, individuato anche tra il proprio personale dipendente ovvero tra persone a esse legate da rapporto di lavoro autonomo o di collaborazione anche continuativa in possesso dei requisiti previsti, mentre il terzo componente, con funzioni di presidente, sarà scelto dai componenti di nomina di parte.

ART. 27

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'Amministrazione comunale è titolare del trattamento dei dati ai sensi del Reg. UE 679/2016 (GDPR) e del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii.

L'aggiudicatario con la sottoscrizione del contratto assume il ruolo di Responsabile esterno del trattamento dei dati personali e sensibili e si impegna ad ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali, oltre che alle disposizioni vigenti in materia di tutela della riservatezza. L'aggiudicatario si obbliga a trattare i dati, di cui entra legittimamente in possesso, per i soli fini dedotti dal contratto e limitatamente al periodo contrattuale, esclusa ogni altra finalità; è vietata la diffusione e/o qualsiasi uso diverso e/o non strettamente connesso con lo svolgimento del servizio stesso.

L'Appaltatore è tenuto ad accettare la nomina quale 'Responsabile esterno del trattamento dei dati personali', comunicando in sede di gara gli estremi della persona fisica o giuridica da nominare.

I dati personali relativi all'Appaltatore saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte del Comune, nel rispetto di quanto previsto dal Reg. UE 679/2016 e dal D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii., per i soli fini inerenti la procedura di gara e l'esecuzione del contratto. In ogni caso, in relazione ai dati forniti, l'Appaltatore potrà esercitare i diritti di cui all'art. 15 e ss del Regolamento sopra citato.

L'Appaltatore si obbliga a non portare a conoscenza di terzi, informazioni, dati tecnici, documenti e notizie di carattere riservato, di cui vengano a conoscenza in forza del servizio di cui trattasi garantendo l'adempimento dello stesso obbligo da parte di tutto il proprio personale.

ART. 28

NORME FINALI

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante del Comune di Firenze e sottoscritto mediante firma digitale. Il presente capitolato costituisce parte integrante e sostanziale del contratto d'appalto. L'aggiudicatario si impegna ad eseguire, a sue spese, tutte le prestazioni previste nel progetto costituente l'offerta tecnica presentata in sede di gara. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto sono a carico dell'aggiudicatario. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio a disposizioni di legge in materia.

Il presente Capitolato si compone di 28 articoli.

COMUNICAZIONE CONTO CORRENTE DEDICATO

Spett.le COMUNE DI FIRENZE – SERVIZIO CONTRATTI E APPALTI

OGGETTO: Accordo quadro avente ad oggetto l'individuazione di soggetti titolari/gestori di servizi educativi privati accreditati presenti sul territorio del Comune di Firenze presso cui acquisire posti di nido d'infanzia .

Comunicazione delle coordinate (IBAN) del conto corrente bancario/postale previsto dall'Art.3 della L.136 del 13/08/10.

IBAN IT57To873602801000000400490

ISTITUTO BANCARIO O POSTALE: BCC PONTASSIEVE

FILIALE/SEDE DI: AGENZIA PIAZZA BECCARIA FIRENZE

GENERALITA' E CODICE FISCALE DELLA/E PERSONA/E DELEGATA/E AD OPERARE SUL CC.

- ACCARDI LUCIA, nata a Firenze il 30/09/1974, CF: CCRLCU74P70D612D
- ELENA GASPARELLA, nata ad ARZIGNANO il 30/07/1981, CF: GSPLNE81L70A459I

Per l'Impresa

DATA 14/04/2025

**F.to Il Legale Rappresentante
Lucia Accardi**

Cooperativa Sociale
Tommaso D'Aquino coop. s.r.l.
Viale Europa, 206 - Tel. 055 6533710
50126 FIRENZE
Cod. Fis. - P.Iva - R.I. - 05056380487
Reg. Imp. FI - 2006 - 61374
Albo Naz. Coop. A111963

SI ALLEGA FOTOCOPIA DEI DOCUMENTI D' IDENTITA'.

Informazione resa ai sensi del D.lgs. 101/2018 per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016.

	DICHIARAZIONI RELATIVE AL PROTOCOLLO DI LEGALITA'	
	1) Il contraente appaltatore dichiara di essere a	
	conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al	
	protocollo di legalità, approvato con Deliberazione di	
	Giunta Comunale n. 347/G/2019, sottoscritto dai comuni	
	della Città Metropolitana di Firenze con la Prefettura	
	- Ufficio territoriale del Governo di Firenze il 10	
	ottobre 2019 e inviato al Comune di Firenze dalla	
	Prefettura medesima il giorno 8 novembre 2019, e di	
	accettarne incondizionatamente il contenuto e gli	
	effetti.	
	2) Il contraente appaltatore dichiara di conoscere e di	
	accettare la clausola espressa che prevede la	
	risoluzione immediata ed automatica del contratto	
	ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o	
	subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla	
	Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di	
	Firenze le informazioni interdittive di cui all'art. 91	
	decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159.	
	Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more	
	dell'acquisizione delle informazioni del Prefetto, sarà	
	applicata, a carico dell'impresa oggetto	
	dell'informativa interdittiva successiva, anche una	
	penale nella misura del 15% del valore del contratto	
	ovvero, quando lo stesso non sia determinato o	

	determinabile, una penale pari al valore delle	
	prestazioni al momento eseguite; la stazione appaltante	
	potrà detrarre automaticamente l'importo delle predette	
	penali dalle somme dovute, ai sensi dell'art. 94, comma	
	2, del D.lgs n. 159/2011, in occasione della prima	
	erogazione utile.	
	3) Il contraente appaltatore dichiara di conoscere e	
	di accettare la clausola risolutiva espressa che	
	prevede la risoluzione immediata ed automatica del	
	contratto ovvero la revoca dell'autorizzazione al	
	subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato	
	inadempimento delle disposizioni in materia di	
	collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con	
	riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e	
	di tutela dei lavoratori in materia contrattuale.	
	A tal fine si considera, in ogni caso, inadempimento	
	grave:	
	I. la violazione di norme che ha comportato il	
	sequestro del luogo di lavoro, convalidato	
	dall'autorità giudiziaria;	
	II. l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli	
	organi ispettivi;	
	III. l'impiego di personale della singola impresa non	
	risultante dalle scritture o da altra documentazione	
	obbligatoria in misura pari o superiore al 15% del	

	totale dei lavoratori regolarmente occupati nel	
	cantiere o nell'opificio.	
	4) Il contraente appaltatore si impegna a denunciare	
	immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità	
	Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione	
	o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti	
	dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine	
	sociale o dei rispettivi familiari, quali ad esempio ogni	
	richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare	
	l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni,	
	forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti,	
	furti di beni personali o di cantiere, oltre ad ogni fatto	
	penalmente rilevante. Il contraente appaltatore si impegna	
	a segnalare, immediatamente, alla Prefettura competente	
	l'avvenuta formalizzazione della suddetta denuncia e ciò	
	al fine di consentire eventuali e doverose iniziative di	
	competenza. I predetti adempimenti hanno natura	
	essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e il	
	relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione	
	espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456	
	del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici	
	amministratori che abbiano esercitato funzioni relative	
	alla stipula ed esecuzione del contratto o di altri	
	soggetti che abbiano effettuato richieste illecite di cui	
	al primo periodo sia stata disposta misura cautelare o	

