

CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO PASTI A DOMICILIO IN FAVORE DI PERSONE IN CARICO AI SERVIZI SOCIALI

ARTICOLO 1): OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio Pasti a domicilio, nelle forme e configurazioni descritte successivamente, da fornirsi ad utenti dei servizi sociali e sociosanitari di Firenze.

Il servizio è rivolto a cittadini residenti nel Comune di Firenze, ammessi dai servizi sociali e sociosanitari ad usufruirne, nell'ambito di appositi Progetti Assistenziali Personalizzati (PAP) e tramite procedure proprie del Comune e degli enti eventualmente coinvolti.

Il servizio si pone come risorsa integrativa della gamma delle prestazioni finalizzate a sostenere la domiciliarietà delle persone con limitata autonomia e consiste nella consegna presso l'abitazione dell'utente di pasti preparati in centri specializzati e distribuiti tramite idonei mezzi di trasporto.

Il servizio prevede le seguenti prestazioni:

- fornitura di n. 185 pasti giornalieri (135.050,00 in 24 mesi)
- n. 130 interventi di consegna domiciliare giornalieri (94.900 in 24 mesi)
- coordinamento operativo del servizio.

In ogni caso, qualora nel corso della esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o una diminuzione della prestazione, il contraente 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.

ARTICOLO 2): NATURA, CONTENUTO E FORMA DEL SERVIZIO

Il servizio di fornitura e consegna pasti a domicilio si pone come risorsa integrativa della gamma dei servizi finalizzati a sostenere la permanenza delle persone adulte o anziane con limitata autonomia presso il proprio domicilio. Il servizio assicura la consegna di pasti pronti sia per il pranzo che per la cena, a seconda delle necessità. Il servizio è assicurato dall'aggiudicatario alle condizioni di seguito esposte, fermo restando quant'altro stabilito in merito dal presente capitolato.

L'impresa aggiudicataria deve garantire tutti i giorni, compresi i festivi, la fornitura, il trasporto e la consegna di pasti ai recapiti domiciliari degli utenti del servizio.

L'impresa aggiudicataria deve essere in grado di preparare e fornire i pasti sia secondo il sistema di raffreddamento rapido dopo la cottura, con rigenerazione a cura dell'utente prima del consumo (sistema "cook and chill"), sia secondo il sistema del "legame fresco-caldo", con possibilità di cambio da un sistema all'altro da effettuarsi entro 30 giorni dalla richiesta in merito da parte del Comune. All'avvio dell'esecuzione del servizio è prevista l'adozione del sistema "cook and chill". In accordo tra le parti, possono inoltre essere introdotte inoltre modalità miste tra i due sistemi, sia in relazione alla composizione del singolo pasto (alcune preparazioni con sistema del "legame fresco- caldo" e altre con sistema "cook and chill"), sia in termini di differenziazione per gruppi di utenti.

I pasti da asporto devono essere preparati e confezionati presso un centro cottura adeguato allo scopo e autorizzato, utilizzando confezioni monoporzione per ciascuna preparazione, adeguatamente sigillati in conformità ai requisiti previsti dalla legge e idonei al trasporto.

I pasti devono essere prodotti in un centro cottura localizzato non oltre 15 km dal centro di Firenze, identificato in Piazza della Signoria, calcolati utilizzando il sistema Google Maps (o altro sistema equivalente) con riferimento al percorso più breve. Può essere ammessa una distanza superiore laddove adeguatamente dimostrato che il tempo di percorrenza è inferiore o equivalente nella fascia oraria delle consegne a domicilio.

In corso di esecuzione, per esigenze straordinarie, temporanee e motivate, può essere utilizzato un centro cottura localizzato al di fuori della suddetta area territoriale, previa autorizzazione espressa del Comune.

In caso di adozione del sistema “cook and chill”, i pasti devono essere preparati non prima delle ore 15,00 del giorno precedente quello della consegna e adeguatamente conservati fino alla consegna, la quale deve avvenire non prima delle 10,00 e non oltre le 14,00 del giorno stabilito.

In caso di adozione del sistema “fresco-caldo”, i pasti devono essere preparati lo stesso giorno della consegna (compresi i giorni festivi) e la consegna deve avvenire nell’ambito della fascia oraria indicativa 11,45 – 14,00, salvo diverso accordo o autorizzazione del Comune all’adozione di tempi più lunghi, in dipendenza di esigenze straordinarie o problematiche della viabilità.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. La preparazione dei pasti deve avvenire utilizzando prodotti definiti dalla scienza ordinaria e dalle consuetudini del mercato locale di “prima” qualità, nonché nel rispetto di tabelle dietetiche e menù tipo specifici per persone anziane, che costituiscono l’utenza prevalente del servizio, nonché in coerenza con quanto previsto dalle linee guida nazionali e regionali di settore.

I pasti devono essere composti da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta di stagione, pane, acqua in confezione da 0,5 litri, secondo un menu proposto dall’impresa e adeguato alle caratteristiche dell’utenza. In presenza di specifiche necessità o patologie e dietro richiesta inoltrata dal Comune devono essere forniti pasti per diete speciali.

L’impresa deve proporre un menu su base settimanale, con variazioni, tra una settimana e la successiva pari ad almeno il 50% delle preparazioni, con possibilità di riproporre lo stesso menu settimanale non prima della quinta settimana. Il menu settimanale deve essere adeguatamente differenziato e non può prevedere:

- la fornitura di primi o secondi piatti preconfezionati (tonno in scatola, formaggi confezionati, ...) in misura superiore a 2 volte alla settimana;
- la fornitura di primi o secondi piatti da assumere freddi (incluse le preparazioni di cui al punto precedente) in misura superiore a 3 volte alla settimana nel periodo da ottobre ad aprile (inclusi) e superiore a 4 volte alla settimana nel periodo da maggio a settembre (inclusi).

La quantità e la varietà dei pasti devono assicurare una dieta equilibrata dal punto di vista nutritivo adatta per il consumo da parte di persone anziane e disabili; le preparazioni devono essere quindi ben cotte e facilmente assimilabili.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere – motivandone le ragioni – la modifica del menù, secondo proprie valutazioni di opportunità e appropriatezza, anche a seguito di rilievi espressi dagli utenti.

L’impresa aggiudicataria deve effettuare il trasporto e la consegna dei pasti dal centro cottura al domicilio degli utenti.

Per ogni singolo pasto deve essere previsto l’utilizzo di contenitori termici individuali di piccole dimensioni per ogni singolo pasto - all’interno dei quali sistemare i contenitori monoporzionati termosigillati delle singole preparazioni - di caratteristiche tali da garantire un adeguato mantenimento della temperatura dei cibi nel rispetto dei limiti previsti dalle norme e dotati di scomparti interni in grado di tenere separati, in caso di adozione del sistema “fresco-caldo”, i cibi caldi da quelli freddi.

All'Impresa aggiudicataria, il Comune può richiedere la fornitura e consegna del solo pranzo, della sola cena o di entrambi i pasti. L'impresa aggiudicataria può quindi essere incaricata, in alcuni casi, di provvedere alla consegna di un "doppio pasto" (pranzo e cena) al medesimo utente, nel corso della stessa consegna. In tal caso, la consegna è comunque da considerare come unica, non potendo quindi essere fatturata una doppia consegna.

I pasti devono essere conservabili per il tempo che separa il momento della consegna da quello del consumo nel corso della giornata. A tal proposito, il relativo contenitore individuale deve essere corredato da apposite, semplici istruzioni per la conservazione (es: "conservare in frigorifero") e per la preparazione ai fini del consumo serale. Nei casi in cui lo ritiene opportuno, il Comune si riserva la possibilità di chiedere pasti consistenti in preparazioni da non consumare calde.

Il Comune si riserva, in ogni caso, la possibilità di definire diversamente l'organizzazione del servizio prevedendo le consegne dei pasti serali in orario distinto.

Le consegne devono essere garantite in ogni area del territorio del Comune di Firenze.

In un'ottica di miglioramento continuo, in corso di esecuzione del servizio, salvaguardando il confezionamento individuale, l'impresa può proporre modalità ulteriori di preparazione, confezionamento, conservazione e trasporto dei pasti, sulla base di tecnologie o metodi alternativi e idonei allo scopo, conformi alle normative in materia e attivabili previa autorizzazione del Comune e senza oneri aggiuntivi per il Comune stesso o gli utenti. In assenza dell'autorizzazione deve essere garantita la modalità in essere.

Tutte le fasi del processo, dalla preparazione alla consegna dei pasti, devono avvenire in conformità alla normativa vigente, con particolare riferimento alle necessarie autorizzazioni e alle previste procedure di autocontrollo (HACCP).

L'aggiudicatario dovrà avere la disponibilità, in proprietà o altre forme, di un parco di automezzi di trasporto efficienti e idoneo a garantire comunque le consegne dei pasti.

L'impresa aggiudicataria cura l'organizzazione dell'intero sistema di preparazione, trasporto e consegna avendo anche particolare cura a che la consegna al recapito domiciliare avvenga di norma nelle mani dell'utente interessato, anche per rendere possibile, mediante il servizio di consegna pasti a domicilio un monitoraggio delle condizioni degli utenti. Gli operatori incaricati instaurano pertanto positivi rapporti umani con gli utenti ed evitano il rilascio dei pasti confezionati in assenza dell'utente, a meno di indicazioni diverse fornite dal Comune.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere periodicamente la consegna di pasti aggiuntivi presso proprie sedi, ai fini delle opportune verifiche.

L'impresa aggiudicataria garantisce il rispetto delle specifiche tecniche di base stabilite ai punti 5.3.1 "Produzione degli alimenti e delle bevande", 5.3.2 "Requisiti dei prodotti in cartatessuto", 5.3.3 "Trasporti", 5.3.4 "Consumi energetici", 5.3.5 "Pulizie dei locali", 5.3.6 "Requisiti degli imballaggi", 5.3.7 "Gestione dei rifiuti" e 5.3.8 "Informazione agli utenti" (che qui si intendono integralmente richiamati) dell'allegato 1 al D.M. 25 luglio 2011 "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni". Le verifiche saranno effettuate sul solo aggiudicatario, secondo le modalità indicate per ciascuno dei suddetti punti previsti. L'impresa aggiudicataria garantisce inoltre il rispetto delle condizioni di esecuzione di cui ai punti 5.5.1 "Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari" e 5.5.3 "Formazione del personale" (che qui si intendono integralmente richiamati) dello stesso D.M..

ARTICOLO 3): ATTIVITÀ DI COORDINAMENTO OPERATIVO

L'impresa aggiudicataria deve assicurare un'attività di coordinamento operativo del servizio, nell'ambito della quale garantire i necessari punti di riferimento per gli utenti e per gli operatori comunali in relazione alla gestione del servizio.

L'attività di coordinamento operativo in questione deve garantire quanto segue:

- Mantenimento di rapporti con i competenti uffici del Comune connessi all'esecuzione del servizio;
- Recepimento di nuove richieste di attivazione o modifica del servizio inoltrate dai competenti uffici del Comune, di norma secondo lo scorrere della lista di attesa, in favore degli utenti autorizzati allo scopo;
- Mantenimento dei rapporti organizzativi con l'utenza, con recepimento delle telefonate degli utenti o di operatori del Comune per comunicazioni di assenze o rientri, per disagi o problemi inerenti quantità o qualità del cibo, o altri aspetti attinenti alla gestione del servizio;
- Definizione giornaliera degli elenchi dei pasti da fornire e consegnare, con i presenti e gli assenti del giorno, anche in relazione ai mezzi utilizzati per le consegne;
- Attività finalizzata all'attivazione di nuovi pasti, nell'ambito della quale deve essere garantita:
 - la comunicazione telefonica all'utente del giorno di inizio erogazione;
 - la comunicazione ai competenti uffici comunali, tramite e-mail, del giorno di attivazione previsto e dell'avvenuta attivazione/modifica;
 - l'invio di una comunicazione agli utenti interessati con indicazioni relative all'organizzazione del servizio e alle modalità di fruizione dello stesso (indicazioni generali per la corretta fruizione e conservazione dei pasti, recapiti contattabili per eventuali comunicazioni, comportamento in caso di assenza, altre informazioni ritenute opportune);
- Recepimento di comunicazioni relative a eventuali diete da seguire, per patologie o problemi di masticazione;
- Gestione delle segnalazioni effettuate dagli operatori che distribuiscono i pasti relativamente a eventuali difficoltà nella consegna a causa della mancata risposta da parte dell'utente. In tal caso, prima di liberare l'operatore per le successive consegne occorre telefonare all'utente stesso perché apra e, se non risponde al telefono, occorre provare a chiamare altri riferimenti, se noti. In assenza di riscontri, può essere liberato l'autista affinché proceda con le successive consegne e, nel corso della giornata, occorre provare nuovamente a contattare l'utente, fornendo notizia dell'esito agli uffici del Comune;
- Predisposizione, aggiornamento e invio ai competenti uffici del Comune, prima dell'inizio del mese di riferimento, del programma mensile di fornitura e consegna domiciliare dei pasti, articolato per mezzo utilizzato;
- Rendicontazione al Comune, prima dell'invio della fattura, degli utenti che hanno fruito dei pasti a domicilio nel mese precedente e delle quantità di pasti forniti (suddivisa tra pranzi e cene) e di consegne effettuate per utente.

La rendicontazione deve essere effettuata tramite un sistema di rilevazione e registrazione telematica dei pasti consegnati, messo a disposizione da parte dell'impresa aggiudicataria, entro 60 giorni dall'avvio del servizio, che abbia almeno le seguenti caratteristiche di base:

- rilevazione e registrazione dei pasti consegnati, con riferimento al giorno e all'ora di consegna;
- certezza oggettiva della riconducibilità della registrazione effettuata all'utente interessato e agli orari e giorni rilevati;
- possibilità di inserimento in manuale dei dati qualora in determinati casi non sia possibile l'utilizzo del sistema;
- produzione di report analitici, in formato .xls o equivalente (o esportabile in tale formato), riferiti ai pasti consegnati, in un periodo determinato, in favore dei singoli utenti del servizio, contenenti almeno le seguenti informazioni: nominativo utente, codice fiscale utente, data della

consegna, ora della consegna, numero pasti oggetto della specifica consegna; modalità di inserimento del dato (in automatico o in manuale);

- aggiornamento dei dati inseriti nel sistema (inclusi gli eventuali inserimenti in manuale) con periodicità mensile o inferiore.

Il sistema deve funzionare senza oneri o dotazioni particolari a carico del Comune e dell'utente del servizio e senza l'utilizzo di beni, strumenti e utenze telefoniche e/o di trasmissione dati che debbano essere messi a disposizione dall'utente stesso o dal Comune.

Il suddetto sistema di rilevazione e registrazione può costituire strumento di supporto anche per altre attività di supporto organizzativo e di relazione con il Comune per le quali risulti idoneo in base alle funzionalità di cui dispone.

Nell'ambito dell'attività di coordinamento operativo di cui al presente articolo, deve essere garantita la presenza di almeno un numero di telefono contattabile da parte degli utenti tutti i giorni, inclusi i festivi, almeno nella fascia oraria 11,00 - 14,30.

ARTICOLO 4): PROCEDURE DI ATTIVAZIONE DELLE PRESTAZIONI

Per l'attivazione delle prestazioni previste dal presente capitolato si seguono le seguenti modalità procedurali organizzative:

L'ufficio comunale preposto comunica, prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, apposito elenco nominativo riepilogante gli utenti in carico e il programma di consegne settimanali previsto per ciascuno di essi, fornendo contestualmente le eventuali indicazioni dietetiche e quant'altro necessario al buon funzionamento del servizio stesso. In corso di esecuzione vengono apportati gli aggiornamenti del caso all'elenco, in relazione all'attivazione di nuovi utenti, alla dimissione di utenti in carico e alla modifica di programmi attivi.

L'attivazione dei nuovi utenti deve avvenire entro 7 giorni dal ricevimento della richiesta inoltrata dal Comune. Tale termine è prorogabile di ulteriori 7 giorni solo nei casi in cui l'attivazione del servizio in favore di nuovi utenti richieda una riorganizzazione della distribuzione di pasti tra i vari mezzi addetti alle consegne. Nei casi di urgenza segnalati dal servizio sociale, l'attivazione deve avvenire entro il giorno successivo a quello della richiesta.

Il centro cottura provvede a preparare i pasti, compreso il confezionamento in monoporzione per ciascuna preparazione, predisponendo contenitori termici individuali, in cui inserire le confezioni monoporzione, per ogni singola consegna, curando di contrassegnare ciascun contenitore termico con apposite etichette che permettano di associarlo all'utente destinatario. I contenitori termici sono di norma riconsegnati dall'utente in occasione della consegna del giorno successivo. Il Comune non risponde di eventuali danneggiamenti o smarrimenti dei contenitori.

L'impresa aggiudicataria deve organizzare l'intero sistema di trasporto e consegna, avendo particolare cura a che la consegna al recapito domiciliare avvenga di norma nelle mani dell'utente interessato o di sue figure di riferimento, nonché tenendo conto di eventuali precisazioni e raccomandazioni fornite dal Comune e rese necessarie dalla particolare situazione dei singoli casi.

Solo in casi concordati con il Comune i pasti possono essere consegnati a persone e/o indirizzi diversi dall'utente o eventuali figure di riferimento presenti presso il suo domicilio, oppure essere depositati all'ingresso dell'abitazione, adottando ogni opportuna avvertenza.

In casi eccezionali, concordati con i servizi sociali (utenti privi di contesto familiare, non in grado di alzarsi dal letto per aprire la porta), l'impresa aggiudicataria deve tenere le chiavi dell'abitazione per garantire la consegna del pasto.

L'Impresa aggiudicataria si impegna a comunicare al Comune le informazioni circa l'organizzazione e tutte le fasi del processo di preparazione e consegna pasti utili a una migliore gestione del percorso di attivazione ed erogazione del servizio.

ARTICOLO 5): AUTOVEICOLI

Allo scopo di garantire un efficace servizio di consegna pasti a domicilio, anche in termini di puntualità, l'Impresa aggiudicataria deve poter disporre inoltre di un adeguato numero di autoveicoli adibiti contemporaneamente a tale servizio, individuabile in almeno **5 (cinque)** per le dimensioni del servizio stabilite dal presente capitolato, e variabile secondo la seguente tabella:

N.ro consegne		n.ro minimo di mezzi
da	a	
90	119	4
120	149	5
150	179	6
180	209	7

Per quantità superiori o inferiori rispetto alla suddetta tabella, il numero di mezzi varia in proporzione, per un parametro medio di riferimento di almeno 1 mezzo ogni 30 consegne (con una tolleranza di ± 5 consegne). Tale parametro è riferito alle quantità medie calcolate nel mese precedente e può essere derogato solo in caso di sforamenti delle soglie previsti come temporanei (ad esempio, in caso di inserimento nel servizio di utenti con programma temporaneo in numero tale da determinare quantità complessive ricadenti nella fascia superiore).

Gli automezzi devono essere conformi alle normative in materia e adeguatamente predisposti al trasporto di alimenti e in grado di consentire il mantenimento delle temperature secondo i limiti di legge. I mezzi di trasporto dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Tali mezzi dovranno essere tenuti adeguatamente sanificati e puliti. L'attività di trasporto degli alimenti dovrà inoltre essere conforme a quanto previsto al punto 5.3.3 "Trasporti dell'allegato 1 al D.M. 25 luglio 2011 "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni".

ARTICOLO 6): PERSONALE

L'impresa aggiudicataria deve disporre di una dotazione di personale in quantità e di qualificazione e profilo professionale adeguati a garantire un'efficace gestione delle attività di cui al presente capitolato. Il personale addetto alle consegne domiciliari deve essere in numero tale da garantire il contemporaneo utilizzo del numero di mezzi necessario alla realizzazione del servizio, in conformità a quanto previsto agli articoli precedenti.

Oltre al personale ordinariamente dedicato alle attività di produzione e di consegna dei pasti, a supporto dei rapporti operativi con il Comune e con gli utenti del servizio, anche in riferimento alle attività di cui all'articolo 3, deve essere garantito un monte ore complessivo, nei 24 mesi di durata dell'appalto, di almeno 2.400 ore (per una media di 100 ore/mese) di operatore con compiti di coordinamento operativo dotato della necessaria autonomia esecutiva e di adeguata conoscenza del servizio.

Il personale utilizzato deve osservare diligentemente tutte le norme e disposizioni generali e disciplinari indicate nel presente Capitolato.

L'impresa aggiudicataria deve altresì assicurare l'aggiornamento professionale del proprio personale mediante occasioni di formazione e di riqualificazione.

Il personale impiegato nell'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto deve essere fisicamente idoneo, di provata capacità, onestà e moralità. Esso deve essere sempre dotato di un visibile tesserino "identificativo" contenente generalità, qualifica e nome dell'impresa.

L'impresa aggiudicataria si impegna inoltre a fornire al Comune, prima dell'inizio dell'appalto, l'elenco nominativo del personale impiegato nelle attività con la relativa qualifica.

L'impresa aggiudicataria deve altresì provvedere all'aggiornamento di detti elenchi in caso di sostituzioni provvisorie e/o definitive.

L'impresa aggiudicataria è tenuta inoltre ad adottare, anche attraverso l'azione dei propri operatori, comportamenti atti a garantire il pieno rispetto della dignità e dei diritti degli utenti.

Il Comune si riserva il diritto di contestare all'aggiudicatario l'inidoneità e/o l'operato di uno o più operatori addetti alle consegne domiciliari. In tal caso lo stesso dovrà garantire i dovuti interventi, se del caso anche mediante la sostituzione dell'operatore/i contestati.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, anche in relazione al mantenimento di un corretto rapporto e buona disponibilità nei confronti degli utenti.

L'impresa aggiudicataria garantisce altresì la pronta e immediata disponibilità di un proprio responsabile di servizio per qualsiasi problema dovesse subentrare nell'arco orario dei servizi di cui al presente capitolato.

L'impresa aggiudicataria predispone e mette in atto un piano di formazione rivolto al proprio personale coerente, per quanto applicabile, con quanto previsto al punto 5.5.3 del D.M. 25 luglio 2011 "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni"

ARTICOLO 7): PROGETTO DI GESTIONE

Lo svolgimento del servizio riprende quanto previsto nel progetto di gestione elaborato dall'impresa affidataria e allegato alla sua offerta. Il progetto deve essere coerente con le finalità dei servizi e rispettoso delle indicazioni e dei criteri organizzativi e gestionali riportati nel presente capitolato.

Il progetto proposto dall'impresa affidataria in sede di gara rappresenta parte integrante, insieme al presente capitolato e al contratto, degli atti disciplinanti il servizio e i rapporti tra Comune e impresa, che si obbliga pertanto a dare piena esecuzione sia a quanto previsto in capitolato che a quanto specificato nel progetto.

ARTICOLO 8): ULTERIORI OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ' DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

a) Esecuzione del servizio

L'impresa aggiudicataria si impegna a eseguire i servizi commissionati in rispondenza a quanto previsto dal presente capitolato e dal progetto di gestione presentato.

Qualora gli operatori dell'impresa aggiudicataria dovessero riscontrare situazioni che richiedono o suggeriscono l'opportunità di modifiche del progetto assistenziale dell'utente, l'impresa stessa è tenuta a comunicare tali rilievi al Comune e agli altri eventuali soggetti preposti al coordinamento del servizio.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a informare sempre e in tempo utile gli utenti su eventuali cambiamenti organizzativi, cambiamenti di orario di consegna e ritardi significativi rispetto all'orario previsto per la consegna.

Qualora un intervento programmato non possa essere effettuato per la non comunicata assenza dell'utente, l'impresa aggiudicataria deve informarne tempestivamente il Comune.

b) Adempimenti di carattere generale per il personale

L'Impresa aggiudicataria si obbliga:

- a fornire l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative generalità e ruolo di appartenenza, sotto forma di autocertificazione validamente costituita, dalla quale venga data dimostrazione del completo assolvimento degli obblighi competenti per legge;
- indicare il personale riassorbito dalla precedente gestione;
- a segnalare tempestivamente agli uffici comunali competenti tutte le eventuali variazioni di personale (nuovi ingressi e dimissioni).

L'Impresa aggiudicataria si impegna, con l'accettazione del presente Capitolato, all'osservanza e all'assunzione di tutti gli oneri relativi alla previdenza ed all'assistenza dei prestatori di lavoro previsti dalle vigenti disposizioni di legge, nonché a impegnarsi al rispetto della retribuzione e di quanto previsto nei Contratti Collettivi di categoria, sottoscritti dalle Organizzazioni Sindacali maggiormente rappresentative a livello nazionale - anche se la Impresa non fosse formalmente iscritta alle stesse - e dagli accordi integrativi decentrati.

L'Impresa aggiudicataria, anche per il personale in sostituzione temporanea, è tenuta ad applicare il vigente CCNL del comparto d'appartenenza, relativamente al trattamento salariale, normativo, previdenziale, assicurativo e a tutte le modifiche introdotte durante il periodo dell'appalto. Inoltre, è tenuta ad osservare le vigenti leggi ed ogni altra normativa in materia di assicurazioni, di igiene, medicina del lavoro e prevenzione degli infortuni. A tale riguardo l'aggiudicatario è tenuto a fornire al Comune di Firenze la documentazione relativa al rapporto di lavoro degli operatori impiegati nei compiti del presente capitolato.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta ad osservare scrupolosamente quanto previsto in ordine alla regolarità, tempestività ed integrità dei versamenti contributivi.

In linea con quanto previsto dalla "Guida alla considerazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici" della Commissione europea - Direzione generale per l'Occupazione, gli affari sociali e le pari opportunità e Direzione generale del Mercato interno e dei servizi pubblicata nell'ottobre 2010, il mancato rispetto dei minimi salariali ovvero il pagamento da parte del gestore dei compensi agli operatori mensilmente ovvero secondo le modalità previste dal CCNL di riferimento per più di tre volte in un anno o un ritardo nel pagamento degli emolumenti da parte del gestore può comportare la risoluzione di diritto del contratto, secondo quanto previsto dal successivo art. 15.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente impiegato nell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento invita per iscritto il gestore a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Decorso infruttuosamente il suddetto termine, l'amministrazione comunale provvederà al pagamento, anche in corso d'opera, direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute al gestore. I pagamenti eseguiti sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dagli interessati.

Il responsabile del procedimento provvede all'inoltro delle richieste e delle contestazioni alla direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

In caso di ottenimento da parte del responsabile del procedimento del documento unico di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, sono trattenute dal certificato di pagamento l'importo

corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate è disposto direttamente a favore degli enti previdenziali e assicurativi.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte del RUP della conformità delle prestazioni a quanto pattuito nel presente contratto, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

L'appaltatore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli Infortuni sul Lavoro, in materia di igiene sul lavoro, assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Le prestazioni svolte dal personale utilizzato dall'impresa per le attività di cui al presente capitolato non costituiscono rapporto d'impiego con il Comune di Firenze, né possono rappresentare titolo per avanzare pretese di alcun genere nei confronti del Comune.

c) Personale uscente

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

d) Osservanza degli obblighi a tutela dei lavoratori e della sicurezza

L'aggiudicatario, nella persona del presidente o comunque del legale rappresentante, ha la funzione e la qualifica di datore di lavoro del personale che utilizza. A tal fine, ai sensi e per gli effetti del d.lgs. 81/08, dovrà adottare tutte le misure necessarie previste dall'art. 26 del medesimo decreto legislativo (Obblighi connessi ai contratti d'appalto), senza che alcuna carenza o mancanza possa essere addebitata al Comune appaltante a qualsiasi titolo. Il gestore sarà responsabile pertanto della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale ivi compresi eventuali volontari e figure assimilabili e dei danni causati a terzi in dipendenza del servizio affidato con esonero di ogni responsabilità e rivalsa nei confronti del comune.

L'aggiudicatario si obbliga all'osservanza delle norme in materia di sicurezza e tutela dei lavoratori e nello specifico si impegna:

- a) ad assolvere a tutti gli adempimenti previsti dal d.lgs. n. 81/2008, in materia di sicurezza e igiene del lavoro diretta alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali e ad esigere dal proprio personale il rispetto di tale normativa;
- b) a predisporre il Documento di Valutazione dei Rischi, ove previsto;
- c) ad assicurare durante tutto lo svolgimento del servizio la presenza contemporanea di personale con formazione specifica in tema di antincendio, di rischio e di pronto soccorso, attestata da idonea documentazione da custodire in loco ed esibire in caso di controllo da parte del Comune;
- d) a provvedere alla informazione, formazione e addestramento di tutto il personale sull'utilizzo in sicurezza delle attrezzature e dei mezzi utilizzati nel servizio;
- e) ad essere in regola con tutti gli adempimenti e le norme previste dal d.lgs. 81/2008 se e quando obbligatorie e di aver effettuato le comunicazioni agli Istituti, previste dal decreto stesso, dell'avvenuta nomina del Responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione, della nomina dei Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza, se esercitata.

L'aggiudicatario e il personale da esso dipendente devono attenersi al rispetto di tutte le disposizioni, procedure e direttive di carattere generale e speciale emanate dal Comune di Firenze, rese note attraverso comunicazioni scritte, ovvero quelle appositamente emesse per il proprio personale dall'Affidatario. Si conviene al riguardo che qualsiasi eventuale onere è compreso nel corrispettivo.

Il Comune è pertanto esonerato:

- ✓ da ogni e qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro dovessero accadere al personale dei soggetti gestori per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio;
- ✓ da ogni e qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro dovessero accadere agli utenti del servizio e a terzi durante il periodo di svolgimento dei servizi di cui sono destinatari, all'interno e all'esterno delle strutture messe a disposizione del progetto dai soggetti attuatori.

Trattandosi di servizi per i quali non è prevista l'esecuzione all'interno della Stazione Appaltante – intendendosi per “interno” tutti i locali/luoghi messi a disposizione dalla stessa per l'espletamento del servizio – ed essendo pertanto i suddetti locali/luoghi sottratti alla giuridica disponibilità della Stazione Appaltante, resta escluso per il committente, ai sensi dell'art.26 del D.Lgs. 81/08, l'obbligo di redazione del D.U.V.R.I..

e) Assicurazioni infortuni - danni

L'aggiudicatario è responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale ivi compresi eventuali volontari e figure assimilabili, nonché dei danni, infortuni o altro procurati al personale dipendente ai volontari o a terzi (personale comunale, utenti e terzi in genere) in dipendenza del servizio prestato esonerando il Comune di Firenze da ogni responsabilità conseguente. Si conviene al riguardo che qualsiasi eventuale onere è compreso nel corrispettivo.

Il soggetto affidatario deve stipulare, per ciascun lotto, idonee polizze assicurative, per un periodo pari alla durata del contratto stesso, provvedendo al rinnovo in caso di rinnovo o proroga dell'appalto, fornendo copia della quietanza di rinnovo e precisamente:

- a) Polizza RCT, nella quale il Comune di Firenze deve essere espressamente considerato fra il novero dei Terzi, riferita alle attività e alle prestazioni di cui al presente appalto. Il massimale non deve essere inferiore a euro € 3.000.000,00.
- b) Polizza RCO riferita alle attività ed alle prestazioni di cui al presente appalto. Il massimale non deve essere inferiore a euro € 1.000.000,00.

Le predette polizze assicurative devono esplicitamente prevedere fra i soggetti assicurati il personale a qualsiasi titolo dipendente o collegato con il soggetto affidatario per le attività del presente capitolato di appalto.

Nel caso tali polizze prevedano 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 dell'impresa assicurata.

f) Effettuazione del servizio in caso di sciopero

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 gestore per le mancate prestazioni, qualunque ne sia il motivo. In caso di sciopero, l'aggiudicatario è tenuto ad effettuare i servizi essenziali secondo quanto stabilito dalle norme vigenti e dal CCNL di categoria.

g) Tutela della privacy

L'aggiudicatario è responsabile esclusivo del proprio personale ed è tenuto ad attivare modalità e forme di controllo adeguate a garantire il rispetto della normativa sulla privacy.

Si impegna, secondo le regole e modalità previste dal Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e dal d.lgs. 196 del 30.6.2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali", con particolare riferimento ai dati personali relativi agli utenti seguiti, affinché sé stesso e il proprio personale non diffonda/comunichi/ceda informazioni inerenti agli utenti di cui possano venire in possesso nel corso del servizio.

L'aggiudicatario si impegna altresì a rispettare e ad attenersi scrupolosamente alle disposizioni che l'Amministrazione Comunale impartirà in ordine alla citata normativa per garantire la protezione dei dati. Prima dell'inizio del servizio, l'aggiudicatario dovrà fornire il nominativo del responsabile della tenuta dei dati personali di cui sopra. In mancanza dell'indicazione di tale nominativo si intenderà responsabile privacy il rappresentante legale del gestore.

L'aggiudicatario, con la sottoscrizione del contratto, assume un ruolo di Responsabile del trattamento dei dati ai sensi dell'articolo 28 Regolamento UE 2016/679 (GDPR).

h) Debito informativo

L'aggiudicatario si impegna a:

- a) informatizzare, anche con propri strumenti hardware e software, quanto disposto nei precedenti articoli del presente Capitolato;
- b) trasmettere le informazioni richieste con cadenza specificata dal Comune;
- c) rendere disponibili i dati raccolti con applicativi propri nel Sistema Informativo della Stazione Appaltante, anche a mezzo di servizi web da realizzare congiuntamente, qualora il Comune ne ravvisi la necessità;
- d) inserire dati connessi alla gestione del servizio in programmi specifici del Comune predisposti e messi disposizione allo scopo, ogni qual volta se ne ravvisi l'esigenza e comunque a totale discrezione del Comune stesso;
- e) aggiornare, qualora necessario, i propri sistemi operativi per la compatibilità con i sistemi software in uso presso il Comune;
- f) predisporre uno spazio di storage "sicuro" per la raccolta dei dati personali e sensibili raccolti ai fini dell'attuazione del servizio di cui al presente Capitolato, da concordare con il Comune.

ARTICOLO 9): DURATA DELL'APPALTO

L'appalto oggetto del presente capitolato prevede una durata di 24 mesi ed è rinnovabile per un massimo di ulteriori 24 mesi.

Allo scopo di garantire la continuità dei servizi, l'impresa aggiudicataria è obbligata inoltre, alla scadenza del contratto, a prorogare l'esecuzione dei servizi stessi agli stessi prezzi, patti e condizioni, dietro semplice richiesta del Comune, per un periodo fino a 6 mesi, ai sensi dell'articolo 106, comma 11, del d.lgs. 50/2016.

Alla scadenza del periodo di affidamento, così come determinato da eventuali rinnovi o proroghe, il rapporto si intende risolto di diritto, senza obbligo di disdetta.

Nel caso di cambio di gestione, alla scadenza del contratto, l'aggiudicatario si impegna, per almeno i 30 giorni successivi, a collaborare con i nuovi soggetti subentranti, al fine di garantire un efficace passaggio di consegne, senza onere aggiuntivo per il Comune.

ARTICOLO 10): VALORE DELL'APPALTO E PREZZI BASE

I prezzi base (al netto dell'IVA) unitari riferiti a ciascuno dei servizi oggetto d'appalto sono i seguenti:

- servizio di fornitura pasti: € **4,60** a pasto esclusa IVA;
- servizio di consegna a domicilio: € **4,20** per consegna (la consegna contemporanea di due pasti allo stesso utente è considerata consegna unica), esclusa IVA;

I prezzi (unitari e fisso) di aggiudicazione saranno determinati la percentuale di ribasso praticata dall'impresa aggiudicataria.

Nel caso in cui l'affidatario si avvalga di subappaltatori o di cottimisti, si applicano le disposizioni dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016; in tal caso l'Amministrazione **non** corrisponderà direttamente al subappaltatore o al cottimista l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite.

L'importo totale presunto per il servizio di cui al presente Capitolato è quindi di € 1.019.810,00 oltre IVA, al netto di eventuali rinnovi o proroghe.

I prezzi di aggiudicazione saranno determinati applicando la percentuale di ribasso praticata dall'impresa aggiudicataria ai prezzi base sopra indicati. Con tali corrispettivi l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere connesso o conseguente ai servizi affidati, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo in tutto e per tutto soddisfatto con il pagamento dei corrispettivi pattuiti.

Tali importi sono da intendersi fissi, invariabili e indipendenti da qualunque eventualità sopravvenuta o di cui l'impresa aggiudicataria non abbia tenuto conto e comprensivi di tutti i costi diretti e indiretti sostenuti dall'aggiudicatario per lo svolgimento del servizio. Sono compresi, altresì, tutti gli oneri e tutte le prestazioni previste e precisate nel presente Capitolato, niente escluso ed eccettuato.

L'impresa aggiudicataria non avrà perciò ragione di pretendere sovrapprezzi ed indennità speciali di nessun genere per l'aumento dei costi o per costi non previsti.

ARTICOLO 11): COMPENSI E MODALITÀ' DI PAGAMENTO

Il corrispettivo da erogare all'impresa aggiudicataria in base ai prezzi stabiliti con l'aggiudicazione viene corrisposto a cadenza mensile dietro presentazione di fatture in ragione della quantità di servizio effettuata nel mese di riferimento ed è così determinato:

- fornitura pasti: quantità di pasti forniti nel mese per prezzo unitario stabilito con l'aggiudicazione;
- consegna pasti: quantità di consegne effettuate nel mese per prezzo unitario stabilito con l'aggiudicazione.

Le verifiche circa la regolarità delle prestazioni effettuate potranno essere effettuate anche tramite il sistema di rilevazione e registrazione telematica dei pasti consegnati di cui all'articolo 3.

Per le consegne richieste che non è stato possibile effettuare a causa dell'assenza dell'utente non comunicata all'impresa entro le ore 14,30 del giorno precedente o del rifiuto da parte dell'utente stesso sarà riconosciuto il corrispettivo stabilito. A tal scopo, il verificarsi delle suddette circostanze deve essere tempestivamente comunicato all'ufficio competente del Comune (o altro Ente delegato) tramite e-mail o altro mezzo informatico condiviso. Tali eventi vanno registrati sul sistema di cui al comma precedente, se messo a disposizione dall'impresa aggiudicataria, specificando se si tratta di assenza dell'utente o di rifiuto del pasto da parte dell'utente stesso.

Con tali importi l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere connesso o conseguente al servizio medesimo, nonché per qualsiasi onere derivante dallo svolgimento delle attività oggetto del presente Capitolato, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi essendo in tutto e per tutto soddisfatto con il pagamento del corrispettivo e delle somme pattuite.

Tali importi sono da intendersi fissi, invariabili ed indipendenti da qualunque eventualità sopravvenuta o di cui l'impresa aggiudicataria non abbia tenuto presente e comprensivi di tutti i costi diretti e indiretti sostenuti dall'aggiudicatario per lo svolgimento del servizio (quali a titolo meramente esemplificativo, i costi per lo spostamento necessario per il raggiungimento del luogo di svolgimento del servizio, per l'aggiornamento del personale, per lo svolgimento di riunioni di monitoraggio e coordinamento e di riunioni operative con i referenti del Comune, nonché i costi di organizzazione). Sono compresi, altresì, tutti gli oneri e tutte le prestazioni previste e precisate nel presente Capitolato, niente escluso ed eccettuato.

L'impresa aggiudicataria non avrà perciò ragione di pretendere sovrapprezzi ed indennità speciali di nessun genere per l'aumento dei costi o per costi non previsti.

Le fatture, se in formato elettronico, dovranno obbligatoriamente contenere le seguenti indicazioni:

- Codice IPA: W3UPXG (per fatture intestate alla Direzione Servizi Sociali);
- Firma elettronica qualificata o digitale da parte del fornitore o di un terzo soggetto delegato
- Codice Cig;
- Numero dell'impegno o degli impegni;
- Numero della Determina Dirigenziale di assunzione dell'impegno;
- Dizione "Scissione dei pagamenti" di cui all' art. 17 ter DPR 633/72, introdotta dalla Legge di stabilità 2015, nel caso di corrispettivi soggetti ad IVA fatturati dal 1.1.2015 e non rientranti nella tipologia del "Reverse Charge" per servizi commerciali relativi a servizi di pulizia, demolizione, installazione impianti e completamento di edifici".

Il pagamento del corrispettivo avverrà previa verifica della regolarità relativa agli adempimenti previdenziali, assicurativi e assistenziali effettuata dall'Amministrazione Comunale attraverso la richiesta del Documento Unico di Regolarità Contributiva /DURC).

Nel caso di Raggruppamenti Temporanei di Impresa, le fatture dovranno essere emesse separatamente da ciascun soggetto costituente il Raggruppamento, per la parte di relativa competenza.

ARTICOLO 12): AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

L'aggiornamento dei prezzi è effettuabile con cadenza annuale, dietro richiesta dell'impresa aggiudicataria e sulla base di apposita istruttoria condotta dai competenti uffici del Comune.

L'aggiornamento dei prezzi verrà effettuato considerando le eventuali variazioni del costo del lavoro per le voci di costo relative al personale addetto alla consegna e la variazione percentuale media annua dell'indice ISTAT-FOI, con riferimento all'annualità precedente, per gli altri prezzi o le altre voci di costo.

ARTICOLO 13): SUBAPPALTO

Il subappalto è consentito nei limiti del 40% dell'importo complessivo del contratto d'appalto, ai sensi dell'art. 105, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016.

Il Comune corrisponde direttamente al subappaltatore, al cottimista, al prestatore di servizi e al fornitore di beni o lavori, l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite nei casi previsti dall'art. 105 co. 13 del Codice. Ove non ricorrano tali condizioni, il Comune non provvede al pagamento diretto del/degli subappaltatore/i e i pagamenti vengono effettuati, nel rispetto delle prescrizioni dell'art. 105 del Codice, all'appaltatore, che deve trasmettere al Comune stesso, entro

venti giorni dal relativo pagamento, copia delle fatture quietanzate, emesse dal/dagli subappaltatore/i.

ARTICOLO 14): PENALITA'

Qualora vengano rilevate delle inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, il Comune si riserva di procedere alla contestazione scritta delle stesse all'aggiudicatario, con fissazione di un termine per le eventuali controdeduzioni. Nel caso in cui gli elementi giustificativi non vengano forniti nei termini previsti o non siano ritenuti validi, per ogni inadempienza ritenuta grave a suo insindacabile giudizio, sono applicate le seguenti penali:

INADEMPIENZA	PENALE
Mancato adeguamento alle anomalie riscontrate dal personale del Comune e riferite al servizio (per ogni settimana di ritardo)	€ 100,00
Mancata o parziale consegna di pasti per motivazioni non addebitabili al Comune o a terzi, in misura superiore allo 0,5% e inferiore o uguale al 2,0% dei pasti con consegna programmata nel mese	€ 250,00
Mancata o parziale consegna di pasti per motivazioni non addebitabili al Comune o a terzi, in misura superiore al 2,0% dei pasti con consegna programmata nel mese	€ 500,00
Violazione di una delle disposizioni previste dall'articolo 8 in materia di personale e di sicurezza sul luogo di lavoro (per ogni violazione)	€ 200,00
Mancato rinnovo delle polizze assicurative (per ogni giorno di ritardo)	€ 200,00
Mancata comunicazione della variazione delle proprie ragioni sociali	€ 200,00
Violazione della normativa sulla privacy	€ 1.000,00
Altre inadempienze (secondo valutazione del Comune)	da € 50,00 a € 1.000,00

Le penali vengono applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell'inadempienza al soggetto aggiudicatario, da comunicarsi tramite posta elettronica certificata (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 Comune compensa i crediti derivanti dall'applicazione delle penali con quanto dovuto all'appaltatore a qualsiasi titolo, quindi anche con i corrispettivi maturati, ovvero, in difetto, si avvale della cauzione di cui all'articolo 20 senza necessità di diffida o di ulteriore accertamento o procedimento giudiziario. Resta salva la risarcibilità di ulteriori danni subiti dalla Stazione appaltante.

ARTICOLO 15): RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO

Risoluzione

Fatti i salvi i casi di risoluzione previsti dall'art. 108, comma 2, del Dlgs. 50/2016 e ss.mm.ii. e gli altri casi previsti dalla legge, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto nei casi previsti all'art. 108 – comma 1 del Dlgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

In caso di reiterata o grave inosservanza da parte dell'appaltatore degli obblighi e condizioni di cui al presente capitolato, nonché all'offerta tecnica e all'offerta economica presentate in sede di gara, la stazione appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1453 c.c.,

previa diffida ad adempiere ai sensi dell'art 1454 c.c., fatta salva l'azione di risarcimento dei danni e l'eventuale incameramento della garanzia definitiva. La stessa facoltà dell'Amministrazione opera per l'applicazione di penali per un importo complessivo pari al 10% del valore del contratto.

Fermo quanto al comma precedente, l'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di risolvere il Contratto, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 C.C. e previa diffida scritta e motivata, senza che da tale risoluzione possano conseguire all'appaltatore diritti o pretese di sorta, nei seguenti casi:

- interruzione, abbandono o mancata effettuazione continuativa del servizio senza giustificato motivo;
- mancata reintegrazione, entro i termini richiesti dall'Amministrazione Comunale, della cauzione definitiva escussa;
- qualora, per qualsiasi causa, venga meno la copertura assicurativa di cui alle polizze previste all'articolo 16 del presente capitolato, e le stesse non vengano ripristinate;
- cessione, anche parziale, del contratto a terzi o esecuzione di prestazioni in subappalto non autorizzato o in ulteriore subappalto;
- frode o grave negligenza nell'esecuzione degli obblighi e delle prestazioni contrattuali;
- casi di cui all'articolo 17 comma 2 del presente capitolato;
- perdita dei requisiti per poter contrarre con la Pubblica Amministrazione di cui all'art. 80 del Dlgs. 50/2016, in conseguenza delle accertate situazioni di esclusione così come declinate nei vari commi del medesimo articolo;
- violazioni degli obblighi di cui alla Legge 136/2010 per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del servizio ai termini dell'art. 1453 C.C.;
- grave inosservanza degli obblighi di comportamento e violazioni al Protocollo di Legalità di cui al successivo articolo 21;
- reiterate inosservanza degli obblighi di riservatezza di cui all'articolo 8, lettera g);
- per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del servizio ai termini dell'art. 1453 c.c.;
- negli altri casi previsti dal presente capitolato.

Nelle ipotesi sopra elencate, ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata dal RUP a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata via PEC al domicilio eletto dall'appaltatore. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni lavorativi per la presentazione di eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine, l'Amministrazione, in mancanza di osservazioni o qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, ha facoltà di risolvere il contratto.

In tutti i casi di risoluzione l'appaltatore ha diritto unicamente al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtate degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto e quant'altro disposto dall'art.108 comma 8 del Codice degli Appalti Pubblici, fermo restando il risarcimento degli eventuali danni subiti dall'Amministrazione Comunale a seguito della risoluzione contrattuale con rivalsa sulla cauzione definitiva prestata sul contratto.

In ogni caso, pur in presenza di risoluzione contrattuale, l'Impresa aggiudicataria è tenuta ad effettuare le prestazioni richieste fino alla data di subentro di altro soggetto subentrante per l'espletamento del servizio.

Recesso

L'amministrazione, ai sensi dell'art.109 del Codice, si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico e senza che da parte dell'appaltatore possano essere vantate pretese, salvo che per le prestazioni già eseguite o in corso d'esecuzione, di recedere in ogni

momento dal contratto, con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari da notificarsi all'appaltatore tramite PEC.

In caso di recesso l'appaltatore ha diritto al pagamento da parte dell'Amministrazione con le modalità di cui all'art. 109 comma 3 del Codice delle sole prestazioni eseguite, secondo il corrispettivo e le condizioni previste in contratto. L'appaltatore ha diritto altresì al pagamento del valore dei materiali utili esistenti in magazzino oltre al decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei 4/5 del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

Nel caso in cui sia l'appaltatore a recedere anticipatamente dal contratto prima della scadenza prevista per cause non imputabili all'Amministrazione Comunale la medesima, oltre all'escussione della cauzione definitiva, potrà richiedere il risarcimento dei maggiori danni subiti, con addebito delle spese derivanti all'Amministrazione Comunale dalla riassegnazione del servizio, secondo quanto indicato all'art. 110 del vigente Codice dei Contratti Pubblici.

ARTICOLO 16): RECESSO DAL CONTRATTO DA PARTE DELL'AGGIUDICATARIO

In caso in cui il soggetto affidatario receda anticipatamente dal contratto, il Comune di Firenze, chiederà il risarcimento dei danni subiti con addebito della maggiore spesa derivante dalla riassegnazione del servizio.

ARTICOLO 17): ASSOGGETTAMENTI FISCALI

I corrispettivi stabiliti sono soggetti alle disposizioni di cui alle normative fiscali vigenti.

Ogni onere fiscale resterà a carico dell'aggiudicatario, con la sola eccezione dell'IVA, che è a carico del Comune.

Le spese del contratto e consequenziali sono da considerarsi a carico dell'impresa aggiudicataria.

ARTICOLO 18): CESSIONE DEL CREDITO

L'eventuale cessione del credito derivante dal presente appalto dovrà essere preventivamente autorizzata dagli uffici comunali competenti, ai sensi di quanto disposto dal Regolamento di Contabilità dell'Ente.

L'autorizzazione alla cessione è comunque limitata alla durata del contratto relativo al presente appalto. Per eventuali proroghe o rinnovi contrattuali dovrà essere richieste una nuova autorizzazione alla cessione del credito.

ARTICOLO 19): ESECUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

L'esecuzione d'urgenza del contratto è ammessa esclusivamente nei casi previsti dall'art. 32 del d. lgs. n. 50/2016. Se si è dato avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, l'appaltatore ha diritto al rimborso delle spese sostenute per le prestazioni espletate su ordine del RUP.

ARTICOLO 20): DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dall'affidamento della gestione, il soggetto aggiudicatario dovrà costituire un deposito cauzionale calcolato sull'importo contrattuale ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs 50/2016. Lo svincolo della cauzione definitiva avverrà sempre secondo le modalità di cui allo stesso art. 103 D.Lgs 50/2016. Il deposito cauzionale verrà depositato o costituito mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni, e resterà vincolato a favore dell'Amministrazione Comunale fino al termine del periodo contrattuale.

Ove non sussistano contestazioni formali tra le parti la cauzione prestata sarà svincolata alla conclusione del rapporto, dopo la verifica della regolare esecuzione dei servizi.

ARTICOLO 21): ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DI CONDOTTA PREVISTI DAL CODICE DI COMPORTAMENTO E PROTOCOLLO DI LEGALITA'

Gli obblighi di comportamento previsti dal "Regolamento comunale recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici" consultabile nella sezione Amministrazione trasparente del sito istituzionale del Comune di Firenze, 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 del gestore. Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà in caso di violazione da parte dei collaboratori del contraente del suindicato "Regolamento".

Al presente appalto si applicano le disposizioni contenute nel Protocollo di Legalità per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore degli appalti pubblici sottoscritto in data 10 ottobre 2019 tra il Comune di Firenze e la Prefettura Ufficio territoriale del Governo di Firenze ed approvato con Deliberazione della Giunta Comunale n. 347/2019 (art. 1, comma 17, della l. 6 novembre 2012, n. 190); pertanto l'affidatario, già dalla fase della procedura di gara, conosce, accetta e si impegna per tutta la durata dell'appalto alla rigorosa osservanza di tutte le norme pattizie di cui al citato Protocollo.

ARTICOLO 22): DIPENDENTI DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE - DIVIETI

Ai sensi dell'art. 53, comma 16 - ter del decreto legislativo n. 165/2001, l'aggiudicatario – sottoscrivendo il contratto - attesta e dichiara di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto, ad ex dipendenti del comune committente, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della pubblica amministrazione nei propri confronti".

ARTICOLO 23): DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

In caso di controversie sarà competente a giudicare il Foro di Firenze.

Ai sensi dell'art. 209, comma 2 del D.Lgs. 50/2016, 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.

ARTICOLO 24): OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il soggetto aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010 n.136 e .s.m.i.

L'aggiudicatario deve comunicare al Comune gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui all'a.3 comma 1 della legge 136/2010 e s.m.i. entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro 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 essi. In caso di successive variazioni, le generalità ed il codice fiscale delle nuove persone delegate, così come le generalità di quelle cessate dalla delega, sono comunicate entro sette giorni da quello in cui la variazione è intervenuta. Tutte le comunicazioni previste nel presente comma sono fatte mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, ai sensi dell'art.21 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n.445.

Il Comune non esegue alcun pagamento all'aggiudicatario in pendenza della comunicazione dei dati di cui al comma precedente. Di conseguenza i termini di pagamento si intendono sospesi.

Ai fini della verifica del rispetto di quanto disposto dall'art.3 del la L.136/2010, il contratto di subappalto deve prevedere espressamente, a pena di nullità, per l'aggiudicatario e i subappaltatori, l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari relativi al suddetto contratto.

ARTICOLO 25): MODIFICHE DEL CAPITOLATO/CONTRATTO

Le modifiche, nonché le varianti, del presente capitolato possono essere autorizzate dal responsabile unico del procedimento, senza una nuova procedura di affidamento nei casi seguenti, ove siano soddisfatte tutte le seguenti condizioni:

- a) la necessità di modifica è determinata da circostanze impreviste e imprevedibili per il Comune. In tali casi le modifiche all'oggetto del capitolato assumono la denominazione di varianti in corso d'opera. Tra le predette circostanze può rientrare anche la sopravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità od enti preposti alla tutela di interessi rilevanti;
- b) la modifica non altera la natura generale del contratto;
- c) la modifica non eccede il 50% del contratto originario.

Al soggetto affidatario può succedere, per causa di morte o per contratto, anche a seguito di ristrutturazioni societarie, comprese rilevazioni, fusioni, scissioni, acquisizione o insolvenza, un altro operatore economico che soddisfi i criteri di selezione qualitativa stabiliti nel bando e disciplinare che hanno indetto la procedura, purché ciò non implichi altre modifiche sostanziali al contratto.

ARTICOLO 26): COMUNICAZIONI

Le comunicazioni tra il Comune e l'impresa aggiudicataria attinenti alla gestione operativa del servizio saranno effettuate tramite posta elettronica ordinaria, utilizzando l'indirizzo email fornito allo scopo dall'impresa stessa.

Le comunicazioni formali attinenti all'esecuzione del contratto avverranno a mezzo posta elettronica certificata (PEC) utilizzando l'indirizzo PEC indicato allo scopo dall'impresa aggiudicataria nella documentazione di partecipazione alla gara. In assenza di indicazioni, sarà utilizzato l'indirizzo PEC comunicato nella documentazione presentata ai fini della partecipazione alla gara di appalto.

ARTICOLO 27): RINVIO

Per quanto non specificato nel presente Capitolato o nel Bando di gara, si rinvia alle disposizioni previste dalla normativa europea, nazionale e regionale in vigore e ai regolamenti comunali in materia.

La Dirigente
D.ssa Laura Achenza