



## Direzione Servizi Sociali

### Capitolato di Gara

**Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del DLgs n. 50/2016, mediante il sistema telematico acquisti regionale della Toscana (START) per l'appalto del "servizio mense diffuse sul territorio del Comune di Firenze rivolto a persone adulte ed autosufficienti, in stato di marginalità sociale", per la durata di anni 3 (tre).**

**CIG 86750616CD**

**CPV – 555100008 Servizio mensa - 555212000 Fornitura pasti;**

#### **Art. 1 – Oggetto**

Il presente capitolato d'appalto disciplina la gestione del servizio mense diffuse sul territorio del Comune di Firenze rivolto a persone adulte ed autosufficienti, in stato di marginalità e fragilità sociale.

#### **Art. 2 – Destinatari**

Sono destinatari degli interventi di cui alla presente capitolato le persone adulte ed autosufficienti, in stato di povertà, marginalità e fragilità sociale, residenti ovvero presenti (in possesso di regolare documento di permanenza sul territorio nazionale) nel Comune di Firenze (anche senza una dimora abituale), in carico ovvero segnalati dal Servizio Sociale professionale.

#### **Art. 3 – Durata**

La durata dell'appalto è di **anni 3 (tre)**, decorrenti dalla data di affidamento del servizio, con data presunta di avvio 1° giugno 2021 e fino al 31 maggio 2024.

Alla scadenza dell'appalto, salvo quanto previsto nei commi successivi, il rapporto si intende risolto di diritto senza obbligo di disdetta e/o preavviso.

Il Comune qualora i risultati del servizio siano soddisfacenti e sia accertato il pubblico interesse, la convenienza alla prosecuzione del rapporto con l'aggiudicatario e siano verificate le compatibilità di bilancio, si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del d.lgs. 50/2016, di negoziare con lo stesso aggiudicatario, l'affidamento della ripetizione di servizi analoghi a quelli affidati per un ulteriore triennio, previa richiesta inviata entro 5 (cinque) giorni antecedenti la scadenza del contratto originario.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere altresì prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice (opzione di proroga). In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni, per un periodo di quattro mesi.

In caso di cambio di gestione, alla scadenza del rapporto contrattuale, il soggetto aggiudicatario si impegna a collaborare con i nuovi soggetti subentranti al fine di garantire un efficace passaggio di consegne, senza oneri aggiuntivi per il Comune.

#### **Art. 4 – Organizzazione del servizio**

Il servizio di cui al presente capitolato si svolge nel territorio del Comune di Firenze. L'aggiudicatario deve dimostrare di essere nella piena e legittima disponibilità di n. 7 (sette) locali per la gestione del servizio mensa diffusa, idonei ed attrezzati alla somministrazione, consumazione e di almeno n. 1 centro cottura (quest'ultimo può coincidere con i locali mensa) per la preparazione e confezionamento

dei pasti, secondo la normativa vigente in materia, ed autorizzati dall'autorità pubblica competente, garantendo la presenza minima di almeno una mensa in ciascun quartiere della Città. Il soggetto aggiudicatario deve garantire la fornitura complessiva media di n. 200 pasti giornalieri, nonché la somministrazione e la consumazione degli stessi presso le sette mense diffuse in tutto il territorio cittadino, assicurando l'eventuale overbooking fino ad un massimo di n. 40 pasti supplementari al giorno, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale.

Gli interventi di cui al presente capitolato si declinano prevalentemente nelle seguenti prestazioni:

- 1) Preparazione, cottura, suddivisione e confezionamento dei pasti. La preparazione, la cottura e la suddivisione dei pasti devono avvenire presso i centri di cottura della ditta aggiudicataria utilizzati per il servizio oggetto dell'appalto.
- 2) Erogazione pasti. Il pasto deve essere consumato, a pranzo, nella fascia oraria compresa tra le ore 12:00 e le ore 14:00, dal lunedì alla domenica, assicurando l'apertura di n. 5 mense per 6 giorni a settimana e di almeno n. 2 mense per 7 giorni a settimana, compresi i giorni festivi infrasettimanali. Nella giornata della domenica e nei giorni festivi infrasettimanali, le persone beneficiarie del servizio nelle altre mense, se previsto dal progetto stilato dal Servizio Sociale, confluiranno presso le due mense aperte.
- 3) Accoglienza utenti. L'aggiudicatario deve provvedere all'accoglienza delle persone beneficiarie del servizio, in ciascuna mensa, tramite personale addetto. A tal fine deve provvedere:
  - a) alla identificazione delle persone beneficiarie del servizio segnalate dal Servizio Sociale per accertare il loro diritto all'utilizzo del servizio;
  - b) alla rilevazione della presenza delle persone beneficiarie del servizio;
  - c) alla sottoscrizione il regolamento interno al servizio;
  - d) al rilascio di un tesserino di identificazione, da esibire obbligatoriamente agli operatori addetti alla mensa.
- 4) Attività di pulizia e di sanificazione dei locali mensa. L'aggiudicatario deve eseguire la disinfestazione e la sanificazione degli ambienti, degli arredi e delle attrezzature ivi presenti secondo le disposizioni normative vigenti in materia di prevenzione del rischio di contagio da Covid-19 e consentire l'avvio delle attività di accoglienza assicurando l'idoneità igienico - funzionale degli stessi, provvedendo alla sostituzione di suppellettili o attrezzature non idonee all'uso previsto dal presente capitolato. Il soggetto aggiudicatario verifica quotidianamente lo stato di pulizia e di sanificazione dei locali. L'attività di sanificazione degli ambienti e degli arredi deve essere svolta a cadenza giornaliera, successivamente all'uscita degli ospiti dalle mense.

#### **Art. 5 - Modalità di ammissione e rilevazione degli utenti**

L'ammissione degli ospiti al servizio di mensa avverrà su disposizione del Servizio Sociale Professionale della Direzione Servizi Sociali che comunicherà i nominativi al soggetto aggiudicatario nei tempi e con le modalità concordate in sede di esecuzione.

Il soggetto aggiudicatario si obbliga ad effettuare la registrazione degli ospiti, in ciascuna mensa, con l'utilizzo di applicativi informatici in grado di rilevare le presenze giornaliere degli utenti, nel rispetto della normativa sulla privacy (a titolo esemplificativo tesserino con codice a barre). I dati relativi alle presenze devono essere trasmessi giornalmente all'Amministrazione comunale secondo il report che sarà predisposto dalla Direzione Servizi Sociali, in fase di esecuzione del contratto.

Nel caso in cui, a seguito delle segnalazioni provenienti dal Servizio Sociale Professionale, non si raggiunga la saturazione giornaliera dei posti disponibili in ciascuna mensa, il soggetto aggiudicatario può provvedere, autonomamente, all'inserimento di soggetti in possesso dei requisiti di cui al presente capitolato d'appalto, comunicando, entro 24 ore dall'erogazione del servizio, il nominativo della persona beneficiaria alla Direzione Servizi Sociali secondo modalità concordate e definite in sede di esecuzione. Il Servizio Sociale professionale, entro 30 giorni dalla suddetta comunicazione verifica il fabbisogno per regolarizzare la posizione del beneficiario (presa in carico), a pena di decadenza del servizio stesso.

L'ospite è allontanato dalla struttura in caso di non ottemperanza del regolamento interno o di manifestazione evidente di pericolosità nei confronti di sé stesso e/o degli altri utenti

## **Art. 6 – Caratteristiche strutturali e organizzative dei locali mensa**

Le sedi adibite all'erogazione delle prestazioni inerenti al servizio di mensa diffusa devono essere nella piena e legittima disponibilità, a qualsiasi titolo, dell'aggiudicatario, per l'intera durata del contratto ed essere organizzate in modo da garantire un'ordinata e civile convivenza sia all'interno del servizio sia con la cittadinanza residente. Particolare attenzione dovrà essere posta all'individuazione di locali situati, in ciascun quartiere ben serviti dal trasporto pubblico. L'attenzione deve inoltre rivolta all'innovatività, alla promozione, e all'implementazione degli spazi, nonché all'allestimento, alla cura e all'estetica dei locali e degli ambienti da rendere accoglienti e aperti al territorio. La cucina, ove prevista all'interno della struttura, deve rispondere ai criteri igienico-sanitari stabiliti dalla normativa vigente in materia di preparazione e somministrazione dei pasti e delle bevande. I locali devono possedere i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004; devono essere sufficientemente ampi per evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto; devono essere dotati di areazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe (laddove presente il centro cottura). Essi devono consentire l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento nei tempi e negli spazi dal momento dell'ingresso delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito.

L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme vigenti, nazionali e comunitarie, in materia igienico sanitaria (Regolamento 852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari), attinenti la produzione, preparazione, confezionamento, conservazione e trasporto dei pasti ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria o titolo equipollente, nonché di quanto previsto da ogni altra normativa europea e/o nazionale e regionale vigente in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari; apparecchi per la conservazione, rigenerazione, riscaldamento e raffreddamento degli alimenti, a norma di legge e conformi al sistema HACCP (D. Lgs. 193/2007 e ss.mm.ii.). I locali della mensa devono essere areati, luminosi confortevoli, opportunamente allestiti con un congruo numero di tavoli e sedie in grado di ospitare le persone in relazione al numero degli ospiti previsti giornalmente e/o a seconda dell'articolazione oraria, garantendo le necessarie misure di prevenzione da rischio di contagio da Covid-19. Le suppellettili dovranno essere di materiale pulibile e disinfettabile. Nelle mense devono essere previsti un numero adeguato di bagni e gli stessi non devono essere ubicati direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti. Almeno uno di essi dovrà essere accessibile, in modo da consentire la fruizione da parte di persone disabili. Dovrà essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura.

I centri di produzione pasti devono possedere locali o aree distinte:

1. locale per deposito materie prime non deperibili attrezzato con scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili e con bancali sollevati da terra per consentire adeguato monitoraggio visivo e procedure di sanificazione;
2. celle frigorifere (o stanze refrigerate) sufficienti ad assicurare l'immagazzinamento a temperature adeguate, con rilevatore di temperatura in posizione ben visibile.
3. locali o aree distinte per: preparazione verdure, preparazione pesce, e preparazione carni rosse, carni bianche, cottura, diete speciali, porzionatura e confezionamento pasti, assemblaggio cestini vitto; i locali dovranno essere forniti di arredi e di attrezzature, utili alle specifiche preparazioni da svolgere, che siano facilmente lavabili e disinfettabili e resistenti alla corrosione.

Le attrezzature e gli utensili destinati alla preparazione degli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente. La dislocazione delle attrezzature deve essere tale da poter assicurare agevolmente le procedure di pulizia e sanificazione ed il monitoraggio visivo di queste ultime. La capacità dei depositi frigoriferi (o stanze refrigerate) deve essere sufficiente ad assicurare l'immagazzinamento (temperature negative - temperature positive) della quantità massima della produzione delle materie prime giornaliere consentendo lo stoccaggio differenziato per genere al fine di evitare contaminazioni. Tali condizioni devono essere possedute entro la data di scadenza per la presentazione della candidatura.

Presso le mense dove viene effettuato il servizio dovrà essere assegnato un adeguato numero di operatori addetti allo svolgimento delle seguenti attività: predisposizione dei piani di appoggio; sporzionamento e distribuzione dei pasti; pulizia dei piani di appoggio prima e dopo il consumo con l'uso di mezzi propri, detersivi e materiali di pulizia; gestione differenziata dei rifiuti.

Il soggetto aggiudicatario deve erogare la prestazione sopra riportata nel pieno rispetto delle normative vigenti che disciplinano le misure di contenimento del contagio dal virus Covid-19, avendo cura di predisporre i relativi piani di prevenzione e di protezione ed eventuali protocolli anti-contagio a tutela degli utenti.

L'aggiudicatario deve altresì:

- a) essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul sistema HACCP controllo dei punti critici, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.Lgs n. 193/2007 e ss.mm.ii.;
- b) essere in possesso di un sistema che garantisca la rintracciabilità dei prodotti usati in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002; Regolamento CE 853/2004; Regolamento CE 931/2011 e CE 1169/2011;
- c) rispettare i criteri ambientali minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui all'allegato 1 del Decreto 10/03/2020 del Ministro dell'Ambiente e detta tutela del territorio e del mare, al quale si rimanda per le specifiche tecniche.

Il personale del Comune può accedere ai locali di cui trattasi per accertare lo stato degli stessi, effettuare i controlli che riterrà necessari, secondo competenza. L'aggiudicatario risponde in proprio per eventuali incidenti o danni a terzi procurati dall'uso di strumenti, attrezzature e materiali inadeguati messi a disposizione.

#### **Art. 7 – Preparazione, trasporto, erogazione dei pasti e menù**

La preparazione, la cottura e la suddivisione dei pasti devono avvenire presso i centri di cottura della ditta aggiudicataria utilizzati per il servizio oggetto dell'appalto. I pasti appena cucinati devono essere confezionati in appositi contenitori isotermeici multiporzione per alimenti e trasferiti presso le mense per essere distribuiti e consumati. La ditta aggiudicataria è obbligata ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la fase di confezionamento, nonché a mettere in atto le procedure per il mantenimento termico delle pietanze. Detti contenitori dovranno, altresì, essere di dimensioni tali da poter essere direttamente utilizzati nella fase di scodellamento presso il Centro che deve avvenire nel più breve tempo possibile. I contenitori isotermeici devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti relative ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Per le diete differenziate per patologia è necessario prevedere contenitori separati e ad uso esclusivo.

Alla fase di confezionamento deve seguire rapidamente (qualora la mensa sia situata in locali diversi dal centro cottura) quella di trasporto presso i locali mensa con mezzi conformi alle normative vigenti. L'impresa aggiudicataria deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione. Eventuali variazioni andranno tempestivamente comunicate. È fatto obbligo di mantenere gli alimenti alle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi, come previsto dalla normativa vigente in materia. Si deve prevedere la sanificazione dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata. Il tempo di percorrenza del mezzo di trasporto, dal Centro di produzione pasti a ciascuna mensa non deve essere superiore a 60 minuti. Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito l'elenco del numero dei pasti complessivi erogati dalla mensa destinataria, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali. Detto elenco servirà per la verifica, al momento della consegna, della conformità per numero e tipologia dei pasti da parte del referente mensa o suo delegato. Il menù e il relativo piano nutrizionale devono essere valutati e validati da parte dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) delle ASL; deve essere articolato su 4 settimane con periodicità stagionale e possibilmente utilizzando prodotti a Km 0 così da abbattere i costi di fornitura e agevolare la produzione locale. Sarebbe apprezzabile anche, se possibile, la confezione di pasti nel rispetto della

cultura culinaria del territorio e della tradizione. I pasti dovranno essere costituiti da un primo piatto (paste asciutte con condimenti diversi o in bianco, risotti, paste ripiene, gnocchi, lasagne, minestre e minestrone), da un secondo (carne rossa o bianca; pesce cotti con diverse cotture; affettati; formaggi), contorno (freschi o cotti), dessert (frutta fresca o cotta; mousse di frutta in monoporzioni; yogurt; budini HUT in monoporzione); pane e acqua. È richiesta la preparazione e fornitura di diete speciali per far fronte a particolari esigenze dell'utenza (motivi religiosi).

#### **Art. 8 - Corrispettivo dell'appalto e modalità di pagamento**

Il corrispettivo riconosciuto all'aggiudicatario, posto a base di gara, IVA esclusa, è pari a € 5,90 a pasto. Il suddetto importo è riconosciuto a fronte del consumo effettivo dei pasti giornalieri. Nessun importo è corrisposto nel caso in cui l'utente segnalato dal Servizio Sociale Professionale non si presenta al servizio mensa assegnato.

Il valore complessivo massimo del servizio, per l'intera durata dell'appalto, è di € 1.149.969,00 IVA esclusa.

L'impresa aggiudicataria dell'appalto è tenuta a comunicare alla stazione appaltante il proprio regime fiscale, in relazione all'attività oggetto dell'appalto, in sede di presentazione dell'offerta economica. Con tale corrispettivo l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi essendo in tutto e per tutto soddisfatto con il pagamento del corrispettivo pattuito, essendo escluse revisioni durante il periodo di durata naturale del contratto.

Con tale corrispettivo l'aggiudicatario si intende altresì compensato per qualsiasi onere derivante dalla fornitura di materiali e/o dall'acquisizione di tutti gli eventuali servizi strumentali allo svolgimento delle attività programmate per gli operatori impiegati nel servizio (quali, a titolo esemplificativo: materiali di cancelleria, biglietti per mezzi di trasporto), nonché per i costi inerenti l'utilizzo dei locali messi a disposizione dal soggetto aggiudicatario stesso per lo svolgimento delle attività previste. Tale importo si intende fisso, invariabile ed indipendente da qualunque eventualità sopravvenuta o di cui l'impresa aggiudicataria non abbia tenuto presente. 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.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni tecniche e di sicurezza, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico del soggetto aggiudicatario, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale e lo stesso non potrà, pertanto, avanzare pretese di compensi, a tal titolo, nei confronti del Comune di Firenze.

Le fatture o i documenti contabili equipollenti dovranno pervenire alla Direzione Servizi Sociali, Viale De Amicis, 21, Firenze, che, dopo verifica circa il regolare svolgimento del servizio, provvederà alla liquidazione di quanto dovuto entro 30 giorni dalla data di presentazione delle stesse.

Alla fattura, l'aggiudicatario deve allegare, per ciascuna mensa, un prospetto con l'elenco dei beneficiari che nel periodo di riferimento hanno usufruito del pasto.

Il pagamento del corrispettivo avverrà altresì 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).

Le fatture 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”.

#### **Art. 9 – Regolamento interno al servizio**

Il soggetto aggiudicatario deve predisporre il regolamento per la disciplina interna del servizio mensa erogato nelle strutture individuate, i diritti ed i doveri degli ospiti con particolare riferimento al rispetto delle regole, ai compiti obbligatori e facoltativi che ciascun utente deve rispettare. Il regolamento deve essere tradotto nelle lingue veicolari più diffuse sul territorio fiorentino. La violazione di una delle norme previste nel regolamento comporta la sanzione comminata dal responsabile di struttura. Le sanzioni sono stabilite nel regolamento. In caso di reiterazione della violazione la sanzione è raddoppiata. Il responsabile di struttura a seguito della reiterazione delle violazioni delle norme del regolamento o di gravi condotte aggressive o moleste o minacciose o ingiuriose o comunque lesive dell'onore e della dignità personale, allontana l'utente dalla mensa e ne dà comunicazione al Direttore dell'esecuzione, proponendo l'allontanamento definitivo dal servizio.

#### **Art. 10 - Cartella Personale**

Per ciascun utente deve essere predisposta e costantemente aggiornata una cartella personale, ove dovrà essere raccolta la relativa documentazione. La cartella deve, altresì contenere l'eventuale documentazione sanitaria prodotta dall'utente o dal servizio di riferimento in sede di verifica. Nel periodo di vigenza del contratto, l'aggiudicatario s'impegna a predisporre, nel rispetto delle norme della privacy, tale cartella personale anche in formato elettronico.

#### **Articolo 11 - Debiti informativi**

Per debito informativo si intende l'insieme delle informazioni che l'aggiudicatario deve rendere al Comune come indicato nel presente capitolato e nelle disposizioni (ordini di servizio) impartite dal Direttore dell'esecuzione del contratto. Pertanto, il soggetto aggiudicatario si obbliga a:

- a) informatizzare, con propri applicativi, quanto disposto nei precedenti articoli del presente Capitolato, con particolare riguardo alla rilevazione delle presenze giornaliere degli ospiti in ciascuna mensa, tenendo conto delle eventuali necessità di integrazione con i sistemi informativi del Comune di Firenze qualora richieste da parte della stazione appaltante;
- b) trasmettere le informazioni richieste con cadenza indicata dal Comune;
- c) rendere disponibili i dati raccolti con applicativi propri;
- d) utilizzare, per la raccolta ed il trattamento dei dati, appositi strumenti informatizzati propri;
- e) provvedere a proprie spese alla dotazione informatica, compresa la linea dati, necessaria all'attività di informatizzazione descritta nel presente Capitolato;
- f) predisporre uno spazio di archiviazione "sicuro" per la raccolta dei dati personali descritti nel presente Capitolato.

#### **Art. 12 - Report**

Ai fini del controllo e della verifica delle prestazioni rese, il soggetto aggiudicatario trasmette alla Direzione Servizi Sociali, trimestralmente e comunque ogni qual volta richiesto dal direttore dell'esecuzione, con nota debitamente sottoscritta dal legale rappresentante che attesti la regolarità e veridicità delle informazioni trasmesse, un report dell'attività svolta in cui devono essere riportate le seguenti informazioni:

- 1) i dati relativi agli utenti che hanno usufruito del servizio nel periodo di riferimento (in cui siano riportati: il numero dei pasti erogati in ciascuna mensa, il numero degli utenti che hanno usufruito del servizio in ciascuna mensa, i paesi di provenienza, le presenze per genere e fasce d'età);
- 2) in generale, tutti i dati e le informazioni che permettano la migliore valutazione dell'intervento.

Nel report dovrà essere sviluppata un'analisi approfondita dell'andamento del servizio, con particolare riferimento alla dimensione quantitativa e qualitativa delle prestazioni, alle problematiche e criticità riscontrate ed alle proposte di miglioramento.

#### **Art. 13 – I Controlli dell'Amministrazione comunale**

Sarà cura della Direzione Servizi Sociali far sì che la fornitura venga resa nel rispetto delle norme contrattuali. Fatti salvi i controlli in materia di sicurezza alimentare e i controlli igienico-sanitari e nutrizionali di competenza degli Organismi preposti ed esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la più ampia facoltà di azione per la vigilanza sul servizio mensa, ivi compreso l'opportunità di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale.

La Direzione Servizi Sociali può effettuare sopralluoghi con le modalità che riterrà più opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito dall'aggiudicatario rispetto a quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto, l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro e il rispetto degli elementi qualitativi offerti in gara. In questo caso il soggetto aggiudicatario è obbligato a fornire al personale incaricato della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi, in ogni momento, il libero accesso ai locali d'interesse, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. Per ciascuna verifica è redatto apposito verbale a firma del rappresentante del soggetto gestore e del direttore d'esecuzione. Analogamente la Direzione Servizi Sociali si riserva di effettuare controlli e verifiche presso istituti assicurativi, assistenziali e previdenziali, sulla regolarità di iscrizione e dei versamenti periodici relativamente ai dipendenti che l'aggiudicatario impegnerà nel servizio.

#### **Art. 14 - Modifiche al contratto durante il periodo di efficacia**

Le modifiche alla durata ovvero all'ammontare delle prestazioni previste dal contratto, in corso di validità dello stesso, ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. 50/2016, potranno essere autorizzate dal R.U.P., su richiesta motivata del direttore dell'esecuzione, esclusivamente nei seguenti casi:

- 1) **(opzione di aumento delle prestazioni)** ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del Codice, qualora, in corso di esecuzione, si rendesse necessario **incrementare** il numero dei pasti giornalieri/mensili erogati di cui al presente capitolato, agli stessi patti e condizioni determinate in sede di aggiudicazione e senza altre modifiche sostanziali degli elementi essenziali del contratto, a causa del corrispondente aumento dei beneficiari del servizio, anche su richiesta di altri soggetti pubblici (Prefettura, AUSL, Regione). Il valore dell'incremento delle prestazioni richiesto non potrà in ogni caso eccedere il limite massimo del 30 per cento dell'importo contrattuale iniziale e cioè nella misura di **€ 344.990,70** IVA esclusa. Tale importo è computato ai fini della determinazione del valore globale dell'appalto;
- 2) **(quinto d'obbligo)** qualora, in corso di esecuzione, si rendesse necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni rese, fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale ai sensi dell'art. 106, comma 12. In tal caso l'aggiudicatario è tenuto ad assoggettarsi agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto. A titolo esemplificativo e non esaustivo, le circostanze imprevedibili e sopravvenute che consentono alla stazione appaltante lo "*jus variandi*" ossia il potere di modificare unilateralmente il rapporto contrattuale possono ricondursi all'aumento del numero di beneficiari del servizio mensa in ragione di nuovi eventi (*a titolo esemplificativo: procedure di sgombero ordinate dal Prefetto; procedure esecutive di sfratto accompagnate da Provvedimenti del Giudice dell'esecuzione; emergenze legate a fenomeni climatici e/o pandemici*) che determinano un incremento delle prestazioni non facilmente programmabile. Tale prestazione aggiuntiva non è computata ai fini del calcolo del valore complessivo del contratto sottraendosi, di conseguenza, alla previsione di cui all'art. 35, comma 4 del D. Lgs. 50/2016 (*T.A.R. Lombardia, Milano, Sez. II, Sent. N. 284 del 10/0272020*);
- 3) **(proroga tecnica)** la durata del contratto potrà essere estesa, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11, per un periodo massimo di quattro mesi. In tal caso il contraente è tenuto

all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Sono escluse altre opzioni di rinnovo/prosecuzione del contratto. Sono altresì escluse clausole di revisione dei prezzi per l'intero periodo di validità del contratto.

#### **Art. 15 – Sospensione delle prestazioni**

In tutti i casi in cui ricorrano circostanze speciali e imprevedibili che impediscano in via temporanea che le prestazioni oggetto del presente capitolato procedano utilmente a regola d'arte e che non siano prevedibili al momento della stipulazione del contratto, il R.U.P. può disporre la sospensione dell'esecuzione del contratto, compilando, se possibile con l'intervento del gestore o di un suo legale rappresentante, il verbale di sospensione, con l'indicazione delle ragioni che hanno determinato l'interruzione della prestazione di servizi, nonché dello stato di avanzamento delle prestazioni la cui esecuzione rimane interrotta e delle cautele adottate affinché alla ripresa le stesse possano essere continuate senza eccessivi oneri.

La sospensione può, altresì, essere disposta dal RUP per ragioni di necessità o di pubblico interesse, tra cui l'interruzione di finanziamenti o per esigenze di finanza pubblica, ovvero per disposizioni di legge (a titolo esemplificativo e non esaustivo in caso di blocco totale delle attività determinato da disposizioni governative). Qualora la sospensione, o le sospensioni, durino per un periodo di tempo superiore ad un quarto della durata complessiva del contratto, o comunque quando superino sei mesi complessivi, l'esecutore può chiedere la risoluzione del contratto senza indennità. Se il Comune si oppone, l'esecutore ha diritto alla rifusione dei maggiori oneri derivanti dal prolungamento della sospensione oltre i termini suddetti. Nessun indennizzo è dovuto all'esecutore negli altri casi. La sospensione è disposta per il tempo strettamente necessario. Cessate le cause della sospensione, il RUP dispone la ripresa dell'esecuzione del contratto.

#### **Art. 16 - Obblighi e responsabilità del soggetto aggiudicatario**

Il soggetto aggiudicatario si obbliga:

- a) a tenere indenne il Comune di Firenze da tutte le conseguenze derivanti dalle eventuali inosservanze delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti;
- b) a rispettare gli standard qualitativi del servizio;
- c) ad eseguire i servizi di cui al presente capitolato con diligenza;
- d) a comunicare al comune, su richiesta del responsabile unico del procedimento, con nota sottoscritta dal legale rappresentante, la tipologia dei rapporti di lavoro intercorrenti fra il soggetto aggiudicatario stesso e il personale utilizzato per la gestione del servizio con la relativa documentazione;
- e) ad impiegare personale adeguatamente formato ed aggiornato;
- f) ad adottare, anche attraverso l'azione dei propri operatori, comportamenti atti a garantire il pieno rispetto della dignità e dei diritti degli utenti;

Il soggetto aggiudicatario è direttamente responsabile di eventuali danni di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone, cose e/o materiali che risultassero causati per responsabilità dell'aggiudicatario medesimo o degli utenti beneficiari, anche nel caso di danni prodotti da negligenza e da non corretto espletamento dei servizi di cui al presente capitolato.

#### **Art. 17 - Personale**

Per la realizzazione degli interventi di cui al presente capitolato, l'aggiudicatario metterà a disposizione le figure professionali adeguatamente qualificate e numericamente sufficienti alla corretta esecuzione del contratto di cui al presente capitolato, secondo l'inquadramento contrattuale previsto dai CC.NN.LL. di riferimento dell'aggiudicatario.

Nel rispetto dei principi di parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, nel rispetto dell'autonomia organizzativa dell'impresa nonché per salvaguardare le esigenze sociali di

conservazione del posto di lavoro, l'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 50 del D. Lgs. 50/2016, si impegna, nell'esecuzione del contratto, ad assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento dei servizi, qualora disponibile, il personale attualmente impiegato nell'erogazione del servizio dal precedente appaltatore.

In sede di offerta gli operatori economici dovranno dichiarare di accettare tali condizioni particolari, per l'ipotesi in cui risulteranno aggiudicatari.

L'aggiudicatario è tenuto a fornire all'Amministrazione comunale, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale diviso per qualifica e con orari di lavoro, secondo il progetto gestionale presentato in sede di offerta.

L'aggiudicatario si obbliga inoltre a esibire, in qualsiasi momento e a richiesta, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio, che dovrà risultare iscritto nei libri paga della ditta aggiudicatrice. Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità con gli utenti della refezione. In tal caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con altro personale in tempi brevi.

L'aggiudicatario è tenuto al rispetto di tutti gli obblighi verso i propri dipendenti e collaboratori risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, di assicurazioni sociali, antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali e assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'aggiudicatario è obbligato altresì ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del capitolato, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo di lavoro applicabile e ogni altro adempimento sul rapporto di lavoro secondo le leggi e i contratti di categoria in vigore.

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.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente impiegato nell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento invita per iscritto l'aggiudicatario 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.

#### **Art. 18 – Trattamento dei dati personali**

Il soggetto 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 nel Regolamento europeo in materia di protezione dei dati personali 2016/679 del 27 aprile 2016 (G.D.P.R.) nonché del decreto legislativo del 30 giugno 2003, n. 196 (*“Codice in materia di protezione dei dati personali”*), con particolare riferimento ai dati personali relativi agli utenti seguiti, affinché se stesso e il proprio personale non diffonda/comunichi/ceda informazioni inerenti gli utenti di cui possano venire in possesso nel corso del servizio nel rispetto dei principi deontologici e professionali propri delle professioni di aiuto alla persona, e delle norme in materia di segreto professionale.

Si impegna altresì a rispettare e ad attenersi scrupolosamente alle disposizioni che il comune 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.

In esecuzione del presente capitolato e del relativo atto di nomina a responsabile, l’aggiudicatario e gli altri soggetti eventualmente individuati si impegnano a osservare le disposizioni in esse indicate. In conseguenza di quanto sopra l’aggiudicatario diviene, per gli effetti delle normative sopra citate, responsabile esterno del trattamento dei dati personali connessi all’attività svolta e ne acquisisce le derivanti responsabilità.

#### **Art. 19 – Responsabilità in materia di 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. L’aggiudicatario 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’Aggiudicatario. 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 dovesse accadere al personale dei soggetti gestori per qualsiasi causa nell’esecuzione del servizio;
- ✓ da ogni e qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro dovesse 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.

## **Art. 20 - Polizze assicurative**

Il soggetto aggiudicatario deve garantire la regolare copertura assicurativa per il personale dipendente contro gli infortuni e le malattie connesse allo svolgimento delle prestazioni inerenti il servizio, nonché per la responsabilità civile verso i terzi, che sono a totale carico del gestore con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune di Firenze e di ogni indennizzo.

In particolare, l'aggiudicatario è tenuto ad attivare una polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi dedicata ai rischi derivanti dalla gestione del presente servizio, di durata non inferiore alla durata dell'appalto, ovvero a stipulare uno o più atti aggiuntivi a polizze esistenti finalizzati a garantire la copertura del servizio di cui al presente capitolato. Tale polizza (se non presente in polizze esistenti):

1. deve prevedere massimali RCT per sinistro non inferiori a € 2.000.000,00 “unico”; max RCO con € 2.000.000,00 per sinistro con il limite di € 500.000,00 per ogni dipendente infortunato;
2. deve coprire anche danni cagionati a terzi compresi gli utenti del servizio, con dolo e colpa grave del proprio personale dipendente e delle persone di cui deve rispondere, compresi eventuali volontari impiegati nell'attività;
3. deve essere estesa alla RC personale di tutti i dipendenti e/o di coloro che partecipano all'attività, compresi eventuali volontari impiegati nell'attività;
4. deve prevedere l'estensione di garanzia alle malattie professionali, tabellari e non tabellari;
5. devono essere considerati terzi tutti coloro che partecipano all'attività compresi eventuali volontari, con esclusione dei dipendenti iscritti all'Inail, perché già assicurati nell'ambito della garanzia RCO, e del legale rappresentante;
6. deve essere considerato terzo il Comune di Firenze, i suoi amministratori e dipendenti/collaboratori;
7. deve essere inserita l'estensione di garanzia relativa alla responsabilità del gestore e dei suoi dipendenti in relazione alla qualifica di responsabili del servizio protezione e sicurezza di cui al decreto legislativo n. 81/08 – e alla responsabilità derivante da violazione delle disposizioni di cui al Regolamento UE 2016/679 (G.D.P.R.) e decreto legislativo n. 196/03 e ss.mm.ii.;
8. deve essere inserita l'estensione di garanzia relativamente alla somministrazione di cibi e bevande;

Nel caso tale polizza preveda scoperti e/o franchigie per sinistro, queste non possono essere in alcun modo opposte al comune o al terzo danneggiato e devono rimanere esclusivamente a carico del gestore. L'aggiudicatario deve, inoltre, segnalare immediatamente al Comune di Firenze, con nota scritta e protocollata, tutte le situazioni che possano ingenerare pericolo all'incolumità di terzi che si siano verificate durante lo svolgimento delle attività, nonché qualsiasi tipo di infortunio verificatosi.

L'aggiudicatario deve stipulare le polizze assicurative, per un periodo pari alla durata del contratto stesso, provvedendo al rinnovo nel caso di proroga, fornendo copia della quietanza di rinnovo.

Nella polizza deve essere prevista espressamente la rinuncia all'azione di rivalsa da parte della compagnia assicuratrice nei confronti del Comune di Firenze, dei suoi amministratori e dei dipendenti per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dalla realizzazione delle attività del presente contratto.

L'aggiudicatario dovrà inoltre dichiarare la propria disponibilità ad attivare per tutta la durata dell'appalto e su semplice richiesta scritta del Comune, apposita polizza assicurativa per infortuni a favore degli utenti del servizio per causa dipendente dall'attività del gestore con massimali non inferiori a € 100.000,00 per morte, € 150.000,00 per invalidità permanente, € 5.000,00 per spese mediche e € 35,00 €/gg per diaria per ricovero ospedaliero.

## **Art. 21 - Comunicazioni**

Il soggetto aggiudicatario ha l'obbligo di comunicare al Comune di Firenze ogni variazione della propria ragione sociale o trasformazione della medesima, e ogni mutamento inerente all'Amministrazione e/o rappresentanza della stessa, fermo restando la facoltà del Comune di Firenze di risolvere in tale ipotesi il contratto. Qualora l'erogazione del servizio non sia possibile nei termini previsti dal capitolato, per documentate cause di forza maggiore o eccezionali non imputabili al soggetto aggiudicatario,

quest'ultimo deve sempre darne preventiva e tempestiva comunicazione al Comune di Firenze mettendo a disposizione tutti gli elementi necessari al fine dell'accertamento dell'effettiva impossibilità materiale di dare corso all'esecuzione dell'appalto e per le valutazioni del caso e le conseguenti decisioni, anche in merito all'applicazione delle eventuali penalità. L'aggiudicatario deve tempestivamente comunicare ogni e qualsiasi evento che ritardi e/o impedisca parzialmente o totalmente l'esecuzione dei compiti previsti nel presente capitolato.

#### **Art. 22 – Rischi da interferenze inerenti alla sicurezza nei luoghi di lavoro.**

Nel presente appalto non sussiste l'esistenza di "interferenza", da intendersi come circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Comune e quello del gestore ovvero tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. Ne consegue, pertanto, l'inesistenza dell'obbligo, a carico del Comune di Firenze, di redazione del DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze).

#### **Art. 23 – Esecuzione anticipata del contratto.**

Nelle more della verifica dei requisiti di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016 e della relativa stipula del contratto, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere, ai sensi della disciplina transitoria di cui all'art. 8, comma 1, lett. a) del D. L. 76/2020 come modificato dalla legge di conversione 11/09/2020 n. 120, l'esecuzione anticipata del contratto. Costituisce clausola risolutiva espressa del contratto l'avvenuto annullamento da parte del TAR dell'affidamento del servizio. L'aggiudicatario non ha da pretendere nel caso in cui l'aggiudicazione sia annullata dal competente TAR, fatto salvo il diritto alla remunerazione delle prestazioni effettuate.

Nel caso in cui il Comune decida di affidare al gestore l'esecuzione anticipata del contratto ed intervenga l'annullamento da parte del TAR dell'aggiudicazione definitiva e la stessa sentenza preveda, direttamente o indirettamente, la necessità di procedere alla stipula di contratto con nuovo soggetto, la durata del contratto con quest'ultimo decorrerà dalla notifica della sentenza del TAR e, quindi, dalla risoluzione del contratto di esecuzione anticipata. Il nuovo contratto avrà in ogni caso durata di 36 mesi. Il nuovo contratto sarà approvato con apposita determinazione del RUP, previa verifica della effettiva disponibilità finanziaria e parere del responsabile dei servizi finanziari che attesti la relativa copertura finanziaria del maggior onere.

#### **Art. 24 - Dipendenti delle P.A. – Divieti.**

Ai sensi dell'art. 53, comma 16 - ter del decreto legislativo n. 165/2001, l'aggiudicatario – sottoscrivendo il presente capitolato - 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".

#### **Art. 25 – Protocollo di legalità. Dichiarazioni del Gestore**

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'aggiudicatario 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. 26 - Estensione degli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento.**

Gli obblighi di comportamento previsti dal Regolamento comunale recante il "codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Firenze" approvato con Deliberazione della Giunta Comunale n. 12 del 26/01/2021 pubblicato sulla rete civica del Comune di Firenze all'indirizzo: <https://www.comune.fi.it/pagina/amministrazione-trasparente-disposizioni-general/atti-general>, 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".

#### **Art. 27 – Procedimento di contestazione dell'inadempimento – penali**

I servizi oggetto del contratto devono essere eseguiti secondo le modalità nella stessa indicate. In caso di divergenza fra le modalità di svolgimento dei servizi e le modalità specificate nel presente contratto, il comune provvederà alla formale contestazione per iscritto, con PEC indirizzata al legale rappresentante del gestore che ha commesso l'inadempienza. Questo potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni lavorativi dalla data di ricevimento della contestazione stessa. Qualora le predette deduzioni non pervengano al comune nel termine sopra indicato ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano idonee a giustificare l'inadempienza, saranno applicate al gestore inadempiente, le seguenti penali:

#### **Tabella: Casi di inadempienza**

<b>INADEMPIENZA</b>	<b>PENALITÀ in euro</b>
Interruzione del servizio senza giustificato motivo (per ogni giorno di interruzione)	€ 500,00
Violazione di una delle disposizioni in materia di igiene dei prodotti alimentari (per ogni violazione accertata dall'autorità sanitaria)	€ 1.000,00
Violazione di una delle disposizioni previste in materia di personale (per ogni violazione)	€ 500,00
Violazione di una delle disposizioni previste in materia di privacy (per ogni violazione)	€ 500,00
Violazione di una delle disposizioni previste in materia di sicurezza ai sensi del D.	€ 500,00

Lgs. 81/2008 (per ogni violazione)	
Mancato adeguamento delle anomalie riscontrate dal DEC e dal RUP sull'esecuzione del servizio e delle prestazioni di cui all'art. 3 (per ogni settimana di ritardo)	€ 200,00

Nel caso in cui nell'arco di 30 giorni la stessa tipologia di inadempienza dovesse verificarsi più di una volta, a partire dalla seconda sanzione gli importi previsti nella sopra riportata tabella saranno raddoppiati.

Il comune, oltre all'applicazione della penale, potrà richiedere il rimborso delle eventuali spese sostenute a causa del disservizio. È fatta salva in ogni caso la facoltà di risolvere il contratto, oltre alla richiesta di risarcimento danni.

Gli importi addebitati a titolo di penale o per il risarcimento di danni e spese saranno recuperati mediante ritenuta diretta sui corrispettivi maturati.

#### **Art. 28 – Risoluzione di diritto – clausola risolutiva espressa**

Il Comune di Firenze intenderà risolto di diritto il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile e dell'art. 108 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, escludendo qualsiasi pretesa di indennizzo sia da parte del gestore che dai suoi eventuali aventi diritto, nei seguenti casi:

- a) Violazione da parte dei collaboratori del soggetto contraente del Regolamento comunale recante il codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Firenze approvato con Deliberazione della Giunta Comunale n. 12 del 26/01/2021.
- b) Attribuzione di incarichi per il triennio successivo alla cessazione del rapporto a ex dipendenti del Comune di Firenze o dei Comuni in cui hanno sede le strutture, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle Pubbliche Amministrazioni nei propri confronti.
- c) Qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Firenze le informazioni interdittive di cui all'art. 91 d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159.
- d) 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 considerano in ogni caso inadempimenti gravi:
  1. la violazione di norme che hanno comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'Autorità Giudiziaria;
  2. l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi;
  3. l'impiego di personale non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 15% del totale dei lavoratori regolarmente occupati;
- e) Mancata comunicazione tempestiva al Comune e alla Prefettura di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti.
- f) Mancato rispetto delle clausole contenute nel protocollo di legalità siglato fra la Prefettura di Firenze e i Comuni della Provincia di Firenze.
- g) L'aggiudicatario si è trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto in una delle situazioni di cui all'articolo 80, comma 1 del Codice; e l'aggiudicatario avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla procedura di appalto;
- h) Il contratto non doveva essere stipulato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE o di una sentenza passata in giudicato per violazione del presente codice;
- i) Nei confronti del gestore sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci.
- j) Nei confronti del gestore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al Codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del Codice.

- k) Qualora l'aggiudicatario non assolva gli obblighi previsti dall'art. 3 della L. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari.
- l) Il mancato rispetto degli importi minimi salariali corrisposti al personale dipendente ovvero il mancato pagamento degli stipendi o altri emolumenti agli operatori del presente contratto entro 90 giorni o ritardi superiori a 30 giorni ripetuti per più di tre volte.
- m) Quando l'ammontare delle penali contestate e applicate al gestore abbia superato il 15% dell'importo complessivo del contratto.
- n) Cessione dell'azienda o del contratto, non ottemperando a quanto previsto dall'art. 106 del Codice.
- o) Mancato rispetto delle norme in materia di lavoro o previdenziale.
- p) Affidamento di subappalto in violazione del divieto imposto dall'art. 105 del Codice;
- q) Perdita dei requisiti soggettivi e oggettivi che consentano il regolare svolgimento del contratto;
- r) Liquidazione, fallimento e avvio di procedure concorsuali.
- s) La perdita d'iscrizione all'Albo delle associazioni di volontariato e di promozione Sociale.

Quando il direttore dell'esecuzione del contratto, se nominato, accerta un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte del gestore, tale da comprometterne la buona riuscita delle prestazioni, invia al RUP una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima delle prestazioni eseguite regolarmente, il cui importo può essere riconosciuto al gestore. Egli formula, altresì, la contestazione degli addebiti al gestore, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al RUP. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza che l'aggiudicatario abbia risposto, il comune su proposta del RUP dichiara risolto il contratto.

Qualora, l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza del gestore rispetto alle previsioni del contratto, il direttore dell'esecuzione del contratto, se nominato, gli assegna un termine, che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a dieci giorni, entro i quali l'aggiudicatario deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato e redatto processo verbale in contraddittorio con l'aggiudicatario, qualora l'inadempimento permanga, il comune risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

Nel caso in cui non sia stato nominato il responsabile dell'esecuzione agli adempimenti di cui ai precedenti due commi provvede il Responsabile Unico del Procedimento.

Nel caso di risoluzione del contratto, l'aggiudicatario ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto. L'aggiudicatario rinuncia a ogni richiesta di danni indiretti e conseguenti e di mancato guadagno.

#### **Art. 29 – Recesso dal contratto da parte del Comune di Firenze**

Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter e 92, comma 4, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 (Codice Antimafia), il comune può recedere dal contratto in qualunque tempo previo il pagamento delle prestazioni eseguite.

L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da una formale comunicazione al gestore da darsi con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali il comune prende in consegna i servizi e verifica la regolarità dei servizi effettuati.

#### **Art. 30 – Recesso dal contratto da parte dell'aggiudicatario.**

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

Il Comune conserva piene ed intere le sue ragioni di indennizzo o risarcimento danni per qualsiasi titolo sulla garanzia definitiva depositata a garanzia del contratto.

**Art. 31 – Procedure di affidamento in caso di fallimento dell'esecutore o di risoluzione del contratto e misure straordinarie di gestione**

Il Comune di Firenze, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione del gestore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108 ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'articoli 88, comma 4-ter, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 (Codice Antimafia), ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, dichiara risolta di pieno diritto il contratto.

**Art. 32 – Assoggettamenti fiscali**

I corrispettivi stabiliti saranno soggetti alle disposizioni di cui alle norme fiscali vigenti. Ogni onere fiscale resterà a carico del gestore. Le spese del contratto e consequenziali sono a carico del gestore.

**Art. 33 - 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 richiesta una nuova autorizzazione alla cessione del credito.

**Art. 34 - Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari**

L'appaltatore è tenuto ad assolvere tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto. In caso contrario il presente appalto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 art. 3 della normativa suddetta. L'Amministrazione comunale verificherà, in occasione di ogni pagamento nei confronti del soggetto aggiudicatario e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento da parte della stessa degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

**Art. 35 - Definizione delle controversie**

La tutela giurisdizionale davanti al giudice amministrativo è disciplinata dal Codice del Processo Amministrativo approvato dal D. Lgs. 104/2010. Eventuali ricorsi potranno essere proposti al TAR Toscana, sede di Firenze, Via Ricasoli 40, tel. 055 267301, nei termini indicati dall'art.120 del citato D. Lgs. Ai sensi dell'art. 209 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 articolo è vietato in ogni caso il compromesso.

**Art. 36 - Norme transitorie e finali**

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa esplicito rinvio alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia, alle disposizioni contenute nel Codice civile e nei regolamenti dell'Ente. L'Amministrazione comunale, con il presente affidamento, si ritiene comunque esonerata da qualsiasi responsabilità connessa con l'espletamento del servizio.

Il Dirigente  
del Servizio Sociale Professionale  
Dott. Alessandro Licitra