



**Comune di Firenze Direzione Istruzione
Servizio Supporto alle Attività Educative e Scolastiche**

Oggetto: lettera di invito con richiesta di offerta per attività inerenti la gestione del servizio di refezione scolastica del Comune di Firenze – periodo giugno-dicembre 2022 -Mercato elettronico – articolo 25717 - CPV 55512000-2 “Servizio di gestione mensa” CIG Z20364B3C3

In riferimento all'articolo in oggetto abilitato sul Mercato elettronico del Comune di Firenze SIGEME - si richiede la presentazione di un'offerta migliorativa sul prezzo unitario, al netto dell'IVA.

Ad integrazione delle informazioni inserite nelle schede prodotto del mercato elettronico, si specifica quanto segue:

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio ha ad oggetto attività inerenti la gestione del servizio di refezione scolastica del Comune di Firenze tramite Soggetti gestori individuati con procedura ai sensi del D.Lgs. 50/2016 per il periodo giugno-dicembre 2022 e comunque dalla data di esecutività del provvedimento dirigenziale di aggiudicazione.

Il servizio oggetto dell'appalto ha lo scopo di monitorare l'erogazione del servizio di refezione scolastica in riferimento a strutture, attrezzature, derrate alimentari ed altre forniture, metodologie tecnico operative e del relativo menù.

Premesso che il valore stimato del presente appalto è inferiore alla soglia di cui all'art. 35 del D.lgs. 50/2016, la procedura di aggiudicazione e l'esecuzione del contratto sono disciplinati dagli atti della presente procedura dai principi di cui all'art. 30 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 2 - DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ' DA ATTUARE

Il servizio oggetto dell'appalto ha lo scopo di monitorare:

- l'andamento del menù e della sua gradibilità e appropriatezza;
- l'erogazione del servizio di refezione scolastica in riferimento a strutture, attrezzature, derrate alimentari ed altre forniture, metodologie tecnico operative da parte dei Soggetti gestori dei 15 Centri Cottura e dei refettori presenti nelle 68 scuole di cui all'allegato 1 del presente Capitolato,
- provvedere ad elaborare proposte per una sana e corretta alimentazione da divulgare ai bambini e alle loro famiglie.

Nel dettaglio la Ditta aggiudicataria dovrà garantire:

periodo giugno-dicembre 2022:

- a) periodo giugno-luglio 2022: analisi della gradibilità dei pasti attraverso analisi dei report Commissioni Mensa a.s. 2021/2022, analisi della rilevazione sul menù a.s. 2021/2022 che verrà svolta dal Comune di Firenze entro giugno 2022;
- b) attività di revisione menù refezione scolastica per a.s. 2022/2023 (revisione abbinamenti dei piatti, nuove ricette, grammatura, calcoli per il fabbisogno nutritivo a seconda delle fasce di età, composizione bromatologica al fine della validazione del menù da parte della USL Centro Toscana);
- c)

- d) periodo settembre-dicembre 2022: analisi andamento del menù a.s. 2022/2023 attraverso sopralluoghi presso i refettori delle scuole presenti nell'allegato 1;
- e) impostazione campagna alimentare: elaborazione di linee principali da comunicare ai fruitori della refezione scolastica che ispirano la composizione del menù della mensa.

Per tale attività è stato stimato un totale di 304 ore (attività a) e b) ore stimate: 50 complessive; attività c) ore stimate: 204 complessive (1 ora e 30 minuti per controllo refettori periodo settembre-dicembre per 68 refettori); attività d) ore stimate: 50 complessive.

periodo settembre-dicembre 2022 (oltre all'attività di cui ai punti "c" e "d") :

- f) attività di pianificazione, programmazione e controllo presso i 15 Centri Cottura, inclusi attività di analisi della documentazione ed elaborazione reportistica delle visite effettuate
- g) attività di pianificazione, programmazione e controllo presso i refettori dei 68 plessi scolastici del territorio fiorentino, inclusi attività di analisi della documentazione ed elaborazione reportistica delle visite.

Per tale attività è stato stimato un totale di 362 ore; attività e) ore stimate: 90 ore complessive (due controlli per Centro Cottura – 1 di analisi e uno di verifica – per 3 ore a controllo per 15 Centri Cottura); attività f) ore stimate: 272 complessive (2 ore per due controlli periodo settembre-dicembre per 68 refettori);

Redazione materiale (ceck list e ceck list di verifica, redazione strumenti per verifica menù a.s. 2021/2022) redazione report finale: ore stimate 40 ore complessive.

ART. 3 - IMPORTO DELL'APPALTO, PRESENTAZIONE OFFERTA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'importo a base di gara è un costo forfettario orario basato sul costo medio di una consulenza specializzata in materia di sicurezza alimentare, per un costo massimo orario di € 55,00 per un totale di 706 ore, per un costo totale massimo di € 38.830,00+IVA 22%

Gli oneri per la sicurezza sono pari a zero.

I costi della manodopera sono pari a zero in quanto il servizio è da considerarsi a tutti gli effetti di attività ispettiva e quindi da annoverarsi tra quelli di natura intellettuale.

L'offerta dovrà essere presentata entro le ore 10,00 del giorno mercoledì 18 maggio 2022 tramite il Mercato elettronico del Comune di Firenze SIGEME.

L'appalto è aggiudicato ai sensi dell'art. 36 del Dlgs. 50/2016 sulla base del criterio del minor prezzo.

Il programma dettagliato dei controlli – di cui agli artt. 4, 5 e 6 - sarà condiviso con l'aggiudicatario prima dell'inizio del servizio. Per eventi imprevedibili in fase di programmazione, modifiche nel programma potranno essere comunicate all'aggiudicatario anche durante l'effettuazione del servizio richiesto.

L'esecuzione del servizio avverrà per il periodo giugno-dicembre 2022, con decorrenza dalla data di esecutività del provvedimento dirigenziale di affidamento del servizio. Il servizio dovrà essere effettuato secondo le modalità e le condizioni contenute nella presente richiesta e che con la presentazione dell'offerta si ritengono accettati nella loro completezza dalla Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicatrice non dovrà avere nessun rapporto in corso nel Comune di Firenze con le Aziende di Ristorazione che attualmente gestiscono i 15 Centri Cottura del comune di Firenze: Camst srl, Cirfood SC, Euroristorazione.

Di seguito si allega un prospetto per ciascuna prestazione richiesta – dettagliata negli artt. 4, 5 e 6 e al punto 3.1 del presente articolo– corrispondente al costo massimo dei servizi a base d'asta.

Le prestazioni di cui agli articoli sopra citati hanno un valore indicativo di riferimento, le modalità di svolgimento del servizio richiesto potrà subire variazioni e/ o modifiche , ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, in seguito ad eventi al momento non prevedibili (per esempio: intensificare controlli in un centro cottura per problematiche nella produzione dei pasti, ecc.).

L'importo massimo previsto dell'appalto per il servizio di controllo qualità è pari ad € 38.830,00. oltre IVA al 22%, così suddiviso:

SERVIZIO RICHiesto	CIG	ore massime previste per l'attività	Spesa oraria onnicomprensiva	Spesa massima presunta al netto dell'IVA
Revisione menù e impostazione campagna alimentare	Z20364B3C3	304	€ 55,00	16.720,00
Attività di controlli tecnici ispettivi presso i 15 Centri Cottura Comunali	Z20364B3C3	90	€ 55,00	€ 4.950,00
Attività di controlli tecnici ispettivi presso i refettori di 68 plessi scolastici		272	€ 55,00	€ 14.960,00
Redazione materiali vari	Z20364B3C3	40	€ 55,00	€ 2.200,00

Il costo orario onnicomprensivo è stato calcolato in base ad una media dei costi orari di un tecnologo alimentare e/o dietista con aggiunti le spese generali per la gestione dell'attività.

Punto 3.1. La spesa massima presunta prevede le seguenti attività:

1. revisione menù, elaborazione nuove ricette, colloqui con USL Centro Toscana (periodo giugno-luglio 2022); ore massime previste n. 50;
2. analisi menù a.s. 2021/2022, scarti, modifiche, visite nei refettori (periodo settembre-dicembre 2022); ore massime previste n. 204 (2 verifiche per 68 refettori per 1 h e 30 minuti a visita);
3. impostazione campagna alimentare (giugno-dicembre 2022); ore massime previste n. 50;
4. attività di pianificazione, programmazione e controllo presso i 15 Centri Cottura, inclusa attività di analisi della documentazione ed elaborazione reportistica delle visite effettuate; ore massime previste n. 90 (2 verifiche per 15 Centri Cottura per 3 ore a visita);
5. attività di pianificazione, programmazione e controllo presso i refettori dei 68 plessi scolastici del territorio fiorentino, inclusa attività di analisi della documentazione ed elaborazione reportistica delle visite effettuate; ore massime previste n. 272 (2 verifiche per 68 refettori per 2 ore visita);
6. redazione e revisione ceck-list per centri cottura e refettori sia per il primo giro che per i giri successivi di verifica in loco, redazione ulteriori strumenti per rilevazione scarto alimentare, ecc. - report finale; ore massime previste n. 40;
7. Costi generali per la gestione dell'attività richiesta (spostamenti, materiale vario, reperibilità, ecc.).

I prezzi offerti in sede di gara sono fissi ed invariabili. L'ammontare dell'appalto a basa d'asta

è comprensivo di tutte le attività e prestazioni a carico dell'Aggiudicatario del presente Capitolato (spese di viaggio, spostamenti, spese generali – telefono, internet, ecc. – spese di cartoleria, ecc.).

ART. 4 - MENU' E CAMPAGNA ALIMENTARE

L'attività consiste in:

- 1) revisione del menù a.s. 2021/2022 in base ai report delle Commissioni mense e della rilevazione del gradimento della refezione scolastica;
- 2) elaborazione di nuove piatti e redazione del menù a.s. 2022/2023 con relativi adempimenti previsti dalla Delibera Giunta Regione Toscana n. 898/2016 (fabbisogno nutrizionale, grammature, diete, ecc.) da inoltrare poi alla USL Centro Toscana per la sua validazione;
- 3) analisi andamento menù a.s. 2022/2023 in relazioni ai piatti da modificare a secondo anche dello scarto alimentare rilevato con sopralluoghi nei refettori delle scuole statali (scuole dell'infanzia e primarie);
- 4) impostazione campagna alimentare basata sui principi base di una buona alimentazione (piramide alimentare, campagne in atto del Ministero della Salute, ecc.)

ART. 5 - ATTIVITÀ' DEI CONTROLLI

Controllo della corretta applicazione da parte delle Aziende di ristorazione della gestione del piano di autocontrollo in tutte le fasi del servizio;

- controllo del rispetto del capitolato d'appalto reperibile nel Profilo del Committente ai seguenti link: <https://affidamenti.comune.fi.it/node/8109> che saranno consegnati alla Ditta aggiudicataria in seguito all'affidamento del servizio;
- controllo del rispetto del capitolato di servizio;
- controllo degli aspetti tecnologici;
- controllo dell'arrivo delle derrate, dei loro imballaggi e della loro conservazione;
- controllo della qualità delle derrate alimentari e non alimentari durante il ciclo di produzione mediante verifiche ispettive ed analitiche;
- verifica del rispetto del menù e delle grammature previste nella presente Lettera invito e suoi allegati;
- controllo delle modalità di veicolazione dei pasti e del mantenimento delle temperature;
- controllo dei caratteri organolettici delle preparazioni alimentari in relazione al tipo di utenza, controllo delle norme stabilite sulla modalità di cottura;
- controllo dell'igiene del personale sia nei Centri Cottura che nei refettori;
- controllo dell'igiene ambientale e delle procedure di sanificazione sia nei Centri Cottura che nei refettori;
- controllo dello smaltimento dei rifiuti secondo le linee guida del Comune di Firenze sia per il Centro Cottura che nei refettori.
- controllo confezionamento presso il centro cottura e arrivo ai terminali (refettori): temperature, apertura dei contenitori e loro suddivisione, organizzazione e preparazione per lo sporzionamento;
- procedure di sporzionamento e rispetto delle grammature per l'utenza secondo le fasce di utenza determinate dalla USL Centro;
- controllo dello scarto "a vista" e smaltimento dello stesso.

ART. 6 - ATTIVITÀ' DI REPORTING

L'attività di reporting consiste in:

- check-list dei controlli e delle successive verifiche effettuati presso i centri cottura con evidenziati i problemi, le non conformità, le criticità, gli aspetti positivi, suggerimenti per migliorare le prestazioni, con particolare riguardo ad eventuali innovazioni di macchinari e attrezzature che potrebbero migliorare la produzione dei pasti;
- redazione di ulteriori strumenti per la rilevazione dello scarto alimentare.

- redazione di un report finale dell'attività evidenziando gli aspetti positivi, gli aspetti critici e negativi, le soluzioni per migliorare il servizio.

ART. 7 - PERSONALE

Le attività descritte negli artt. 4, 5 e 6 devono essere garantiti dalla Ditta aggiudicatrice con la presenza stabile di una o più figure professionali con in possesso del diploma di Laurea in Dietistica e/o in Tecnologia alimentare e/o in Biologia con una esperienza lavorativa di almeno 2 anni (comprovata da idoneo curriculum da allegare all'offerta) maturata nell'ambito della ristorazione scolastica.

Tale figura professionale deve svolgere l'attività richiesta entro le fasce orarie di attività dei Centri Cottura (7.00-14.00) e durante le fasce orarie previste per la refezione scolastica dei vari plessi scolastici (11.30-14.30).

In caso di sostituzione della figura professionale sopra evidenziata, questa deve essere autorizzata dal Comune di Firenze previo esame del curriculum vitae che deve avere le stesse caratteristiche sopra descritte.

L'aggiudicatario dovrà inoltre garantire e comunicare le modalità per reperire e contattare tale figura professionale da parte del Comune di Firenze, che dovrà essere dotato di apposito cellulare il cui numero dovrà essere fornito all'Amministrazione Comunale e di una casella di posta elettronica. Dovrà essere inoltre assicurata la partecipazione della medesima figura professionale a riunioni e incontri riguardanti il servizio con la P.O. Mense e refezione scolastica-Trasporti del Comune di Firenze.

La Ditta aggiudicataria dovrà individuare anche il nominativo del Referente/Responsabile del servizio oggetto dell'appalto.

L'impresa aggiudicataria dichiara di impegnarsi ad assumere a proprio carico tutti gli oneri assicurativi e previdenziali di legge, di osservare le norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e di retribuzione dei lavoratori dipendenti, nonché di accettare tutte le condizioni contrattuali e le penalità contenute nella presente lettera di invito.

ART. 8 - VARIAZIONE DELLE PRESTAZIONI RICHIESTE

In relazione alle esigenze del servizio il RUP si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio, sempre nei limiti dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016, di modificare l'organizzazione e l'utilizzo del personale nel corso dell'appalto, con conseguente aumento o riduzione dell'importo contrattuale, dandone preavviso alla Ditta almeno dieci giorni prima. Alle ulteriori prestazioni l'appaltatore è obbligato ad assoggettarsi fino alla concorrenza del quinto del prezzo dell'appalto alle stesse condizioni del contratto in essere.

La conclusione anticipata del servizio non dà diritto alla Ditta aggiudicataria ad alcun risarcimento. Il Responsabile Unico del procedimento si riserva inoltre la facoltà, in relazione al mutare di esigenze organizzative e/o al venir meno delle condizioni di svolgimento, di concludere il servizio prima della scadenza contrattuale, dandone preavviso alla ditta appaltatrice almeno dieci giorni prima.

Non potranno comunque essere effettuate da parte della Ditta sospensioni o variazioni del servizio senza la preventiva autorizzazione del Responsabile Unico del procedimento.

ART. 9 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

La Ditta Aggiudicataria si obbliga inoltre:

1. a garantire la continuità operativa del servizio;
2. a garantire l'esecuzione del servizio in stretto contatto con i competenti uffici della Stazione Appaltante e con le Ditte appaltatrici del servizio di ristorazione scolastica;
3. a farsi carico di ogni eventuale spesa ed onere derivante dall'espletamento del servizio presso le strutture previste;
4. a svolgere, senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante, le attività necessarie alla produzione di documenti, atti, relazioni, pubblicazioni, etc. connessi allo svolgimento del servizio;
5. a non modificare l'organizzazione prevista nella presente Lettera invito, fatte salve

richieste motivate del competente Servizio comunale, e a non sostituire i componenti nel corso, dell'esecuzione del servizio, se non per cause di forza maggiore riconducibili a motivazioni oggettive e comunque a seguito di una procedura concordata con la Stazione Appaltante.

La Ditta si obbliga altresì ad applicare il contratto e gli accordi provinciali di lavoro medesimi. Se la ditta ha forma cooperativa si impegna a rispettare i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro anche nei rapporti con i soci.

Gli obblighi di cui sopra vincolano la Ditta anche se la stessa non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da essi, indipendentemente dalla struttura o dimensione della ditta stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica e sindacale.

La Ditta si obbliga a trasmettere al Responsabile Unico del procedimento, prima dell'avvio del servizio, l'avvenuta denuncia agli Enti previdenziali e assicurativi del personale impiegato nell'attività di cui trattasi.

La Ditta si obbliga ad esibire, dietro semplice richiesta ed in qualsiasi momento, i libri-paga, le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali, eventuali contratti di collaborazione coordinata e continuativa esistenti, con i relativi versamenti dovuti quale sostituto d'imposta, relativi al personale adibito ai servizi previsti nel Capitolato.

In caso di inottemperanza a tali obblighi il Responsabile Unico del procedimento si riserva la facoltà di rescindere il contratto senza che l'appaltatore possa sollevare eccezione alcuna.

L'Amministrazione comunale resterà estranea a qualunque controversia che dovesse eventualmente sorgere tra il personale utilizzato e la Ditta aggiudicataria, così come non si potrà porre a carico dell'Amministrazione comunale la prosecuzione di rapporti di lavoro o di incarico con detto personale a conclusione o in caso di sospensione dell'appalto.

La Ditta dovrà comunicare al Responsabile Unico del procedimento un elenco dei nominativi dei propri dipendenti e dei collaboratori impegnati nel servizio, contenente i dati anagrafici, nonché le variazioni successivamente avvenute.

Non verranno ritenute valide le offerte i cui costi non garantiscano l'applicazione del C.C.N.L. del settore.

ART. 10 - CONDIZIONI GENERALI

La Ditta aggiudicataria si intenderà vincolata per sé, i suoi eredi ed aventi causa a qualunque titolo, ferma per il Dirigente del Servizio competente la facoltà di risoluzione del contratto stesso in caso di morte, fallimento od anche per cessione dell'azienda in qualunque modo ed a qualsiasi titolo, salvi il danno e le spese da compensarsi.

In caso di sospensione del servizio per cause di forza maggiore (scioperi, interruzione totale di energia, calamità naturali e quant'altro) la Ditta si impegna ad informare tempestivamente la P.O. Mense e refezione scolastica-Trasporti.

L'attività richiesta si svolgerà dal lunedì al venerdì e nei giorni previsti dal calendario regionale scolastico. In caso di assemblee, Scioperi, eventi imprevedibili, calamità naturali e/ di altra natura, il Comune di Firenze comunicherà la sospensione con 48 ore di preavviso e nessun indennizzo potrà essere pretesa dalla Ditta aggiudicatrice.

ART. 11 - ASSICURAZIONI ED OBBLIGO DI RISARCIMENTO DEL DANNO

La Ditta aggiudicataria dovrà stipulare apposite polizze assicurative per infortuni e danni arrecati eventualmente alle persone o alle cose tanto dell'Amministrazione Comunale che di terzi, ivi compresa pertanto la copertura per responsabilità civile verso terzi. Le polizze dovranno essere trasmesse al Comune prima dell'avvio del servizio.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad intervenire in giudizio sollevando il Comune di Firenze da ogni qualsivoglia responsabilità civile e penale, eventualmente derivante da azioni o omissioni, negligenze o imperizie del proprio personale nei confronti degli utenti frequentanti i servizi, nonché nei confronti del personale ivi impiegato.

La Ditta si impegna a rispondere altresì per i danni arrecati alle attrezzature impiegate nello svolgimento del servizio a causa di uso improprio delle medesime o negligenza del proprio personale.

ART. 12 - NORME DI PREVENZIONE SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

È fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81 del 09/04/2008 e sue integrazioni), fermo restando la piena e completa responsabilità dell'Azienda per eventuali inadempienze sollevando in toto il Comune di Firenze.

La Ditta aggiudicatrice dovrà assumere ogni responsabilità ed onere nei confronti del Comune per danni derivati dalla mancata adozione dei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone coinvolte e degli strumenti utilizzati nell'erogazione del servizio.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad utilizzare personale idoneo ed in grado di svolgere l'attività prevista nell'appalto, essendo dotato delle necessarie conoscenze, di mezzi di lavoro adeguati, compresi eventuali DPI; dovrà garantire inoltre che tutto il personale impiegato sia formato sui seguenti argomenti:

- prevenzione dei rischi derivanti dagli ambienti di lavoro in cui si opera;
- modalità di esecuzione del servizio.

La Ditta aggiudicataria si obbliga infine, ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs n. 81/2008, a coordinarsi ed a cooperare con il Dirigente scolastico dei plessi dove sono ubicati i refettori e con le Aziende di Ristorazione che gestiscono i Centri Cottura, dando tutte le informazioni utili ad eliminare i rischi dovuti ad eventuali interferenze della propria attività lavorativa con quella svolta dagli altri soggetti operanti nelle strutture.

Resta a carico della Ditta la dotazione di dispositivi di protezione individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza dei propri dipendenti.

Si fa obbligo all'impresa di formare il proprio personale in merito ai corretti comportamenti da attuarsi come previsto dal sopracitato decreto legislativo.

In seguito all'emergenza epidemiologica in corso fino alla fine dell'a.s. 2021/2022, la Ditta aggiudicatrice dovrà osservare scrupolosamente la normativa vigente in materia di prevenzione del contagio da Covid 19 emanate dalle autorità nazionali e regionali competenti, osservare i Protocollo anticovid delle Aziende di Ristorazione e del Comune di Firenze.

La Ditta aggiudicatrice dovrà dotare il proprio personale fino alla fine dell'emergenza epidemiologica e ogni qualvolta il personale della Ditta aggiudicatrice si rechi presso Centro Cottura o refettorio, dei seguenti dispositivi aggiuntivi di sicurezza: mascherina FFP2, camice monouso, cuffia monouso, sovrascarpe monouso, sacchetto monouso per depositare i propri effetti personali, gel sanificante per le mani.

ART. 13 - POTERE DI CONTROLLO E VIGILANZA

Il Comune potrà eseguire, in qualsiasi momento e senza preavviso, interventi di controllo sulle modalità di erogazione del servizio, per verificare che l'esecuzione delle prestazioni richieste avvenga secondo le norme previste dalla presente Lettera di invito e delle norme di legge.

Eventuali irregolarità od omissioni riscontrate verranno comunicate, verbalmente e per iscritto, all'aggiudicatario.

I controlli svolti e la stessa facoltà di controllo non sollevano l'aggiudicatario dalle proprie responsabilità.

L'Aggiudicatario è tenuto ad assicurare tutta la collaborazione necessaria, fornendo i chiarimenti richiesti e la relativa documentazione.

ART. 14 - PENALITÀ

Il Comune di Firenze, a tutela delle violazioni delle norme contenute nella presente Lettera invito, si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- il comportamento irrispettoso e non conforme alla buona educazione tenuto dal personale

incaricato dei controlli ispettivi nei confronti degli alunni o insegnanti o del personale delle Aziende di Ristorazione comporterà l'applicazione della penale di € 200,00 con facoltà per il Comune di Firenze di chiedere la sostituzione del personale responsabile dell'inadempienza. L'impresa affidataria dovrà provvedere alla sostituzione di detto personale entro 24 ore;

- in caso di mancato rispetto delle normative sanitarie e dei protocolli relativi all'emergenza epidemiologica in corso con quanto previsto all'art.11 comporterà l'applicazione di una penale pari ad € 500,00 per ogni violazione;
- nel caso in cui non sono state effettuate tutte le visite ispettive previste dalla presente lettera invito e concordate con la P.O. Mense e refezione scolastica-Trasporti comporterà l'applicazione di una penale pari ad € 150,00 per ogni violazione;

Nel caso in cui siano commesse altre violazioni della Lettera di invito, la stazione appaltante potrà applicare una penale da un minimo di € 50,00 fino ad un massimo di € 250,00 in correlazione alla gravità della violazione.

ART. 15 - MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento del corrispettivo dovuto dall'Amministrazione comunale per lo svolgimento del servizio verrà effettuato dall'Amministrazione comunale a seguito di presentazione di regolari fatture mensile, in formato digitale, tracciato xml. La fattura inviata al Comune di Firenze - Direzione Istruzione - P.O. Mense e refezione scolastica-Trasporti - Via A. Nicolodi 2 - 50131 Firenze (Codice Fiscale 01307110484) dovrà pervenire esclusivamente in formato elettronico tramite il Sistema di Interscambio predisposto dal Sogei.

Dopo la relativa verifica da parte della Direzione Istruzione in merito all'attività svolta previsti negli artt. 4, 5 e 6 la fattura sarà inserita nel programma di contabilità generale del Comune di Firenze per l'ammissione a pagamento che verrà effettuato secondo le norme di legge.

Le prestazioni di mancato servizio o di servizio effettuato con mezzi o personale non idonei, soggette alle penalità indicate al precedente art. 14 non dovranno essere addebitate all'Amministrazione Comunale.

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 esser richiesta una nuova autorizzazione alla cessione del credito.

ART. 16 - RENDICONTAZIONE

Mensilmente, contestualmente all'invio della fattura, la Ditta aggiudicatrice dovrà inviare per PEC: direzione.istruzione@pec.comune.fi.it la rendicontazione delle attività svolta: principali azioni realizzate, data e luoghi delle verifiche sia presso i Centri Cottura che presso i refettori, analisi della documentazione, documentazione prodotta, criticità e punti di forza riscontrate. Allegata alla relazione si richiede attestazione del legale rappresentante dell'Azienda in merito alla regolarità contributiva dei propri dipendenti/collaboratori.

ART. 17 - SUBAPPALTO

E' ammesso il subappalto ai sensi e nei termini consentiti dall'art.105 del codice dei contratti pubblici.

ART. 18 - SPESE

Fatta eccezione per l'I.V.A., che è a carico dell'Amministrazione Comunale, nella misura stabilita dalla legge, qualsiasi altra spesa derivante dal presente appalto sarà ad esclusivo carico della Ditta appaltatrice.

ART. 19 - TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge

del 13 agosto 2010, n. 136;

ART. 20 - GARANZIE PROVVISORIA E DEFINITIVA

In base all'art. 1 comma 4 del DL 76 del 16.07.2020 la garanzia fideiussoria non è richiesta.

ART. 21 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Dirigente del Servizio Supporto alle attività educative e scolastiche competente può chiedere la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- per motivi di pubblico interesse, in qualsiasi momento;
- in caso di fallimento, frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- in caso di abbandono del servizio, anche parzialmente e anche per cause di forza maggiore;
- in caso di cessione del servizio;
- per il permanere di gravi carenze nell'assolvimento dei compiti organizzativi e di gestione, a fronte di motivate contestazioni avanzate dall'Amministrazione;

Oltre a quanto sopra indicato la risoluzione del contratto avrà luogo ogni qualvolta si verificassero situazioni contemplate dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016.

Il Responsabile Unico del procedimento avrà facoltà, previa comunicazione scritta, di risolvere il contratto con tutte le conseguenze di legge e di Capitolato che detta risoluzione comporta, senza pregiudizio all'azione legale di risarcimento dei danni, ivi compresa la facoltà di affidare il servizio a terzi in danno della Ditta.

Alla Ditta potrà essere corrisposto il prezzo del servizio prestato sino al giorno della disposta risoluzione.

Per l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente articolo l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta.

ART. 22 - RECESSO

La Stazione appaltante potrà recedere dal contratto in qualsiasi momento previo pagamento delle prestazioni eseguite oltre al decimo del servizio da eseguire, così come previsto dall'art. 109 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 23 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Firenze, rimanendo espressamente esclusa la clausola compromissoria ai sensi dell'art. 209 co. 2 del Codice degli appalti. La tutela giurisdizionale davanti al giudice amministrativo è disciplinata dal codice del processo amministrativo approvato con il D.Lgs. 104/2010;

ART. 24 - RISERVATEZZA-CONSENSO TRATTAMENTO DATI

La Ditta aggiudicatrice e i suoi dipendenti, collaboratori o consulenti hanno l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso o a conoscenza e di non divulgarli in alcun modo ed in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

La Ditta aggiudicatrice è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori degli obblighi di segretezza sopracitati.

La Ditta aggiudicatrice e i suoi dipendenti, collaboratori o consulenti si impegnano a rispettare quanto previsto dalle normative vigenti in tema di protezione dei dati personali.

ART. 25 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI- INFORMATIVA

Il Comune di Firenze, in qualità di titolare (con sede in Palazzo Vecchio – Piazza della Signoria, IT- 50122 - P.IVA 01307110484; PEC: protocollo@pec.comune.fi.it; Centralino: +39 055055), tratterà i dati personali conferiti, per le finalità previste dal Regolamento (UE) 2016/679 (RGPD), in particolare per l'esecuzione dei propri compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei propri pubblici poteri, ivi incluse le finalità di archiviazione, di ricerca storica e di analisi per scopi statistici, oltre che per l'adempimento ad obblighi di legge cui è soggetto il titolare del trattamento.

Il conferimento dei dati è obbligatorio per le finalità connesse all'espletamento della presente procedura di gara. I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del Regolamento UE 2016/679 - GDPR (General Data Protection Regulation) – e del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.

I dati saranno trattati nei limiti di tempo necessari della procedura di gara e conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa. I dati saranno trattati esclusivamente da personale e da collaboratori del Comune o delle imprese espressamente nominate come responsabili del trattamento. Al di fuori di queste ipotesi i dati non saranno comunicati a terzi né diffusi, se non nei casi specificamente previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea.

Il trattamento sarà effettuato sia con strumenti manuali e/o informatici e telematici con logiche di organizzazione ed elaborazione strettamente correlate alle finalità stesse e comunque in modo da garantire la sicurezza, l'integrità e la riservatezza dei dati stessi nel rispetto delle misure organizzative, fisiche e logiche previste dalle disposizioni vigenti.

Il Sub-Titolare del trattamento è il Dirigente del Servizio Supporto alla Scuola.

Gli interessati hanno il diritto di chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del RGPD). L'apposita istanza è presentata contattando il Responsabile della protezione dei dati presso il Comune (Comune di Firenze - Responsabile della Protezione dei dati personali, Palazzo Medici Riccardi Via Cavour n.1, 50129 Firenze – e-mail: rpddprivacy@comune.fi.it).

Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Comune, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).

Il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) è il Dr. Alessandro Baroncelli, al quale possono essere richieste informazioni riguardanti la presente procedura. tel. 055 2625621– e-mail: refezione.scolastica@comune.fi.it

La referente per i lotti è la dr.ssa Lucia Dallai – e-mail: lucia.dallai@comune.fi.it

Firenze, 09 maggio 2022

Il RUP
Dirigente Servizio Supporto alle attività educative e scolastiche
Dott. Alessandro Baroncelli

	Direzioni Didattiche Istituti Comprensivi	Elenco Scuole Servite	Infanzia		Primaria		Sede della Scuola
CENTRO COTTURA			Alunni	Adulti	Alunni	Adulti	
DON MINZONI - VIA GIULIANI 180 - CIRFODD	I.C. Guicciardini	CADORNA			175	15	Via del Pontormo, 92
	I.C. Guicciardini	DON MINZONI	170	15	345	30	Via R. Giuliani, 180
	I.C. Rosai	MARCONI	130	10	380	20	Via E. Mayer, 5
	I.C. Poliziano	MATTEOTTI	170	15	390	25	V.le Morgagni, 22
MAMELI - VIA CORSALI - CAMST	I.C. Oltrarno	AGNESI			85	10	Via Maffia, 21
	I.C. Calamandrei	FANCIULLI	45	5	110	10	Via Petrocchi, 17
	I.C. Verdi	GALLIANO ROSSINI	120	10	425	25	Via Rossini, 25
	I.C. Calamandrei	MAMELI	135	10	400	25	Via Corsali, 3
	I.C. Oltrarno	NENCIONI	45	5	145	15	Via Montebello, 68
	I.C. Rosai	RODARI			170	10	V.le Corsica, 2/A
	I.C. Oltrarno	TORRIGIANI C.	35	5	190	15	Via della Chiesa, 81
VAMBA-VIA VAL DI SIEVE - EURORISTORAZIONE	I.C. Beato Angelico	VAMBA	105	10	215	15	Via.Torre degli Agli Ang. Via Bizzarria
PAOLO UCCELLO - VIA PISTOIESE 214 - CIRFOOD	I.C. Vespucci	BARACCA			195	15	Via di Peretola, 292
	I.C. Vespucci	BARGELLINI	65	5	205	15	Via di Novoli, 72
	I.C. Vespucci	PADRE BALDUCCI	60	5	200	15	V.zzo Cavalla, 1/a
	I.C. Gandhi	CAPUANA	130	10			Via Campania, 20
	I.C. Beato Angelico	COLOMBO	75	10	325	20	Via Corelli, 11
	I.C. Gandhi	DUCA D'AOSTA			330	20	P.za 1° Maggio, 13
	I.C. Beato Angelico	LEONCAVALLO	80	10			Via di Novoli, 72
	I.C. Vespucci	LORENZINI	55	5			Via de' Bosis, 41
VITTORINO DA FELTRE-VIA CHIANTIGIANA 221 - CIRFOOD	I.C. Galluzzo	SAURO			175	15	Via Massapagani, 26
	I.C. Puccini	VITTORINO DA FELTRE	40	5	100	10	Via Chiantigiana, 221
	I.C. Galluzzo	GALILEI	15	5	60	5	Via S. M. Arcetri, 3
PILATI-LUNGARNO ALDO MORO 14 - CAMST	I.C. Don Milani	PILATI			220	15	Via Minghetti, 2/A
	I.C. Puccini	VILLANI	130	10	390	25	V.le Giannotti, 41
SETTIGNANO-VIA DI SETTIGNANO 20/D-CAMST	I.C. Coverciano	DESIDERIO da SETTIGNANO	60	5	100	10	Via D. da Settignano, 28
	I.C. Coverciano	DIAZ	40	5	95	10	Via D'Annunzio, 172
	I.C. Don Milani	NUCCIO	30	5	115	10	Via della Ripa, 14
LAVAGNINI-VIA LAVAGNINI 35 - CIRFOOD	I.C. Pieraccini	BATTISTI	40	5	115	10	Via IX Febbraio, 18
	I.C. Pieraccini	LAVAGNINI			210	15	V.le S. Lavagnini, 35
VITTORIO VENETO - VIA GIUSEPPE 5 - EURORISTORAZIONE	I.C. Centro Storico/Pestalozzi	CAIROLI	30	5	90	10	inf. Via Farini, 23 prim-V. della Colonna, 1
	I.C. Centro Storico/Pestalozzi	PESTALOZZI			95	10	Via delle Casine, 1
	I.C. Centro Storico/Pestalozzi	SERRISTORI	40	5			Via S. Niccolò, 89/a
	I.C. Centro	V.VENETO					Via S. Giuseppe, 9/11

	Storico/Pestalozzi				300	20	
BIBBIENA - VIA BIBBIENA - CAMST	I.C. Pirandello	AMBROSOLI			195	15	V. Mantignano,154
	I.C. Ghiberti	ANNA FRANK			165	10	V. Baldovinetti,1
	I.C. Barsanti	ARGINGROSSO	75	10			V. S. Ussi,5
	IC P.della Francesca	BECHI			275	20	V. Bugiardini,25
	I.C. Pirandello	CALVINO			170	15	V. del Saletto, 18
	IC P.della Francesca	CIARI	115	10			P.zza Dolci, 3
	I.C. Ghiberti	DADDI	85	5			V. Daddi, 23
	I.C. Barsanti	DE FILIPPO "B" e"A"	35	5	215	15	V. de' Bassi, 3
	IC P.della Francesca	DON MILANI			195	15	P.zza Dolci, 1
	I.C. Pirandello	LAURA POLI	90	10			V. Argingrosso,135
	I.C. Pirandello	LOCCHI			150	10	V. del Saletto, 18
	I.C. Barsanti	M.L. KING			240	15	Via Canova, 2
	IC Montagnola/Gramsci	MONTAGNOLA	120	10	335	20	V. di Montorsoli, 1/B
	I.C. Ghiberti	NICCOLINI			380	20	V. di Scandicci, 42
	IC Montagnola/Gramsci	PETRARCA	55	5	140	10	V. F. Cavallotti, 6/8
	IC P. della Francesca	RODARI	70	5			V. Siena, 30
	IC Montagnola/Gramsci	SANSOVINO	65	10			V. del Sasovino
DONATELLO - VIA DEI BRUNI 8 - CIRFOOD	I.C. Le Cure	BOCCACCIO	45	5	110	10	V.lo del Cionfo, 3
	I.C. Le Cure	COLLODI			165	10	Via Maffei, 44/46
	I.C. Le Cure	GARIBALDI	90	10			Via Goito, 20
	I.C. Le Cure	LA PIRA	110	10	200	15	Via dei Bruni, 21
	I.C. Le Cure	PASCOLI	20	5			Via L. Giordano, 24
	I.C. Pieraccini	SALVIATI	35	5	90	10	Via Bolognese, 168
	I.C. Masaccio	CAPPONI			195	15	V.le Matteotti, 22
DAMIANO CHIESA - VIA TOZZOLI 21 - CAMST	I.C. Galluzzo	DAMIANO CHIESA	40	5	85	10	Via di Tozzoli, 21
CARDUCCI - VIALE BASSI 24 - EURORISTORAZIONE	I.C. Don Milani	BENEDETTO da ROVEZZANO	55	5	125	10	Via del Guarlone, 54/n
	I.C. D.Compagni	CARDUCCI	240	15	525	30	V.le Ugo Bassi, 24
	I.C. Coverciano	S.MARIA A COVERCIANO	200	15	315	25	Via Martini, 29
	I.C. Masaccio	A. DEL SARTO			170	10	Via di San Salvi, 12
	I.C. Masaccio	GIOTTO	160	10	395	20	Via Landucci, 50
PERTINI - VIA B. CROCE 51 - CIRFOOD	I.C. Botticelli	KASSEL	115	10	400	25	Via Svizzera, 7/9
	I.C. Botticelli	PERTINI	50	10	90	70	Via Isonzo,21
XIMENES - VIA XIMENES 67 - CAMST	I.C. Galluzzo	ACCIAIUOLI	20	5	185	15	Via Senese, 109
	I.C. Galluzzo	XIMENES	90	10			Via Ximenes, 68