

COMUNE DI FIRENZE
DIREZIONE ISTRUZIONE
SERVIZIO SUPPORTO ALLE ATTIVITA' EDUCATIVE E SCOLASTICHE
P.O. Mense e Refezione Scolastica – Trasporti

PROCEDURA NEGOZIATA SENZA PREVIA PUBBLICAZIONE DI UN BANDO DI GARA, AI SENSI DELL'ART. 63 DEL D.LGS 50/2016, MEDIANTE RICORSO AL SISTEMA TELEMATICO ACQUISTI DELLA REGIONE TOSCANA (START), PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI (CARNE, UOVA ED AFFETTATI, LATTICINI, PASTA FRESCA, PARMIGIANO REGGIANO, GENERI VARI) PER I NIDI D'INFANZIA A GESTIONE DIRETTA DEL COMUNE DI FIRENZE –
PERIODO GENNAIO/LUGLIO 2023
CIG 9524568229

LETTERA DI INVITO

Si invita a presentare offerta per la seguente fornitura:

DERRATE ALIMENTARI (CARNE, UOVA ED AFFETTATI, LATTICINI, PASTA FRESCA, PARMIGIANO REGGIANO, GENERI VARI)
CIG 9524568229

Importo per l'affidamento è valutato in massimo **Euro € 221.090,21=** al netto dell'Iva.

GENERE	DESCRIZIONE ARTICOLO	UNITA' DI MISURA	QUANTITÀ 01.01.2023- 31.07.2023
CARNI- SALUMI- UOVA	Fesa di tacchino sottovuoto	kg	721
CARNI- SALUMI- UOVA	Fesa di tacchino sottovuoto conf. 100 gr	kg	128
CARNI- SALUMI- UOVA	Petto di pollo sottovuoto biologico	kg	714
CARNI- SALUMI- UOVA	Petto di pollo sottovuoto biologico conf. 100 gr	kg	128
CARNI- SALUMI- UOVA	Suino "arista" sottovuoto biologico	kg	452
CARNI- SALUMI-	Vitello di latte posteriore sottovuoto	kg	298

UOVA			
CARNI-SALUMI-UOVA	Vitello di latte posteriore sottovuoto conf. 100 gr	kg	55
CARNI-SALUMI-UOVA	Vitellone posteriore sottovuoto biologico	kg	655
CARNI-SALUMI-UOVA	Vitellone posteriore sottovuoto biologico conf. 100 gr	kg	115
CARNI-SALUMI-UOVA	Coniglio disossato	kg	788
CARNI-SALUMI-UOVA	Prosciutto cotto ATP - conf. gr. 100	kg	841
CARNI-SALUMI-UOVA	Prosciutto crudo Parma DOP - conf gr. 80	kg	206
CARNI-SALUMI-UOVA	Uova fresche biologiche - conf. da 6 pezzi	pz	3663
CARNI-SALUMI-UOVA	Uova pastorizzate biologiche - conf. 1 lt.	Conf.	1194
GENERI VARI	Biscotti secchi tipo Marie conf. Gr. 500	Kg	510
GENERI VARI	Cous Cous conf. Kg 1	Conf.	56
GENERI VARI	Crackers non salati in monoporzioni	Conf.	4000
GENERI VARI	Farina zero bio conf. da kg 1	Conf.	1000
GENERI VARI	Farina gialla istantanea conf. 500 gr.	Conf.	728
GENERI VARI	Fette biscottate – Confezioni bi-fette	Conf.	2860
GENERI VARI	Farro perlato bio conf. kg 1	Conf.	212
GENERI VARI	Fecola di patate conf. gr 250	Conf.	70
GENERI VARI	Orzo perlato biologico conf. da kg 1	Conf.	256
GENERI VARI	Pangrattato no grassi aggiunti e conservanti conf. Kg.1	Conf.	261
GENERI VARI	Pasta di semola di grano duro BIO	kg	5003
GENERI VARI	Pasta integrale BIO	kg	498
GENERI VARI	Riso varietà Arborio conf. da kg. 1	kg	760
GENERI	Riso biologico varietà Ribe Parboiled conf. kg 1	kg	1400

VARI			
LATTICINI	Burro biologico confezioni da gr. 250	kg	143
LATTICINI	Latte fresco pastorizzato, parzialmente scremato/intero biologico	lt	1600
LATTICINI	Latte fresco scremato, delat. past. ad alta digeribilità	lt	50
LATTICINI	Latte intero/parzialmente scremato UHT biologico	lt	1276
LATTICINI	Mozzarella confezioni da gr. 100	kg	480
LATTICINI	Mozzarella filata confezioni da kg. 1	kg	676
LATTICINI	Ricotta biologica confezioni da gr. 250	kg	573
LATTICINI	Stracchino confezioni da gr. 100	kg	530
LATTICINI	Panna fresca confezioni da ml 500	lt	100
LATTICINI	Yogurt intero alla frutta biologico confezione vasetto gr. 125	Conf.	17771
LATTICINI	Yogurt intero bianco biologico confezione vasetto gr. 125	Conf.	1300
PASTA	Chicche di patate	kg	802
PASTA	Ravioli ricotta e spinaci	kg	502
PASTA	Tortellini di piccolo formato (tipo cappelletti) ripieni di carne	kg	750
PARMIGIANO O	Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	kg	1464

Gli articoli offerti devono corrispondere alla tipologia indicata nelle **SPECIFICHE TECNICHE E GESTIONALI** (All n. 1).

L'operatore economico dovrà allegare all'offerta le schede tecniche dei prodotti, comprovanti i requisiti richiesti e le relative conformità.

Si chiede di far pervenire sulla piattaforma START la propria offerta **entro il giorno 06.12.2022 alle ore 12:00**

1. OGGETTO, DURATA ED IMPORTO DELL'AFFIDAMENTO

L'affidamento ha per oggetto la fornitura di generi alimentari, come da allegato n. 1 **Specifiche tecniche e gestionali**, destinati alle cucine degli Asili Nido a gestione diretta del Comune di Firenze, di cui all'allegato n. 2 ed avrà la durata di 7 (sette) mesi con decorrenza dal 01.01.2023 fino al 31.07.2023.

L'importo totale a base d'asta della fornitura è pari ad **€ 221.090,21 oltre IVA**.

Le quantità indicate derivano da una valutazione sul consumo storico nonché da altre variabili al momento non facilmente quantificabili e, pertanto, sono da considerarsi necessariamente indicative e non vincolanti per la stazione appaltante che pagherà esclusivamente quanto effettivamente ordinato.

La stazione appaltante si riserva di aumentare o diminuire i quantitativi presunti in rapporto alle esigenze effettive fino a concorrenza di un quinto (20%) dell'importo contrattuale.

Il prezzo offerto si intende fisso e invariabile per l'intera durata dell'affidamento.

2. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione alla presente procedura è riservata agli operatori economici in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti minimi di partecipazione di carattere generale e speciale:

2.1 Requisiti di carattere generale:

Insussistenza dei motivi di esclusione specificati all'art.80 del D.Lgs.50/2016.

In tutti i casi la Stazione appaltante escluderà l'operatore economico, in qualunque momento della procedura, qualora risulti di trovarsi, a causa di atti compiuti o omessi, in una delle situazioni come specificato all'art. 80, comma 6, del D.Lgs. 50/2016.

2.2 Requisiti di carattere speciale:

Idoneità professionale ai sensi dell'art. 83, comma 1 lettera a) del D.Lgs. 50/2016): attestazione dell'iscrizione al registro delle imprese per attività inerenti alla somministrazione oggetto di gara ovvero in uno dei registri professionali o commerciali ai sensi dell'art. 83, comma 3 del D.Lgs. 50/2016.

3. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

La Modulistica per la presentazione dell'offerta è costituita da:

- **Domanda di partecipazione "Dichiarazione per la partecipazione" (all n. 3);**
- **Offerta Economica, generata automaticamente dal sistema informatico di START;**
- **Modulo Offerta Economica e bollo (all. n. 4);**
- **Modulo di dichiarazione "DGUE" in formato editabile (all. n. 5);**
- **Modulo Dichiarazioni assenza OGM (all. n. 6);**
- **Modulo Dichiarazione automezzi (all. n. 7);**
- **Modulo Dichiarazione per imballaggi (all. n. 8);**
- **Modulo Dichiarazione presa visione elenco nidi (all. n. 9);**
- **Modulo definizione di spesa editabile (all. n. 10).**

L'offerta deve essere presentata utilizzando il **Dichiarazione per la partecipazione (All n. 3) ed Modulo Offerta Economica e Bollo (All. n. 4)**, che dovrà essere scaricato, compilato e sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante dell'Azienda o firmato allegando un documento di identità.

Si ricorda che deve essere assolto il **Pagamento del Bollo (All. n. 4)** secondo quanto previsto dal comma 1 bis, dell'art. 3 della tariffa (allegato A al DPR 642/72), come aggiunto dalla legge di stabilità per il 2014 (L.147/2013).

L'offerta dovrà riportare i prezzi unitari e il totale dell'intera fornitura, IVA esclusa. Il prezzo offerto si intende comprensivo di tutte le spese di trasporto, di personale, sosta, imballaggio e consegna.

La ditta fornitrice deve effettuare, **a pena di esclusione**, il **pagamento del contributo** previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 1121 del 29 dicembre 2020 Attuazione dell'articolo 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2021, pubblicata al seguente link <https://www.anticorruzione.it/-/delibera-numero-%201121-del-29-dicembre-2020> o successiva delibera.

Il contributo è dovuto secondo l'importo descritto nella sottostante tabella:

	CIG	Importo contributo ANAC
LOTTO UNICO	9524568229	€ 20,00

L'Offerta deve, inoltre, contenere i seguenti documenti:

- **DGUE (All n. 5)** di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche messo a disposizione fra gli allegati della documentazione;
- **Schede tecniche dei prodotti offerti** (una scheda per ognuna delle derrate richieste); ogni scheda tecnica del produttore del marchio o del prodotto proposto dovrà contenere tutti gli elementi che consentono alla Commissione Giudicatrice di verificare la corrispondenza delle caratteristiche dei prodotti proposti con quelli richieste dalla stazione appaltante.
- **Dichiarazione relativa all'assenza di OGM** nelle merci **(All n. 6)**, al rispetto delle norme relative all'HACCP, alla rintracciabilità di filiera dei prodotti, al possesso dell'autorizzazione sanitaria, alla conformità degli imballaggi al contatto con gli alimenti (normativa MOCA), al rispetto della catena del freddo e delle norme in materia di etichettatura dei prodotti;
- **Dichiarazione relativa al numero e tipologia di automezzi** a ridotto impatto ambientale, utilizzati per la consegna delle merci **(All n. 7)**;
- **Dichiarazione relativa alla tipologia degli imballaggi utilizzati (All n.8)**;
- **Dichiarazione relativa alla presa visione dell'ubicazione degli asili nido** a gestione diretta del Comune di Firenze **(All n. 9)**;
- **Modulo di Definizione di spesa**, con i singoli prezzi per le unità di misura e gli importi complessivi ottenuti moltiplicando i prezzi unitari (IVA esclusa) per le quantità di ciascuno dei prodotti indicati nell'**allegato n.10**.

4. CARATTERISTICHE DELLE FORNITURE

Le caratteristiche delle derrate sono determinate nell'allegato n. 1 "Specifiche tecniche e gestionali".

Il Fornitore dovrà rendere disponibili all'Ufficio Controlli HACCP e Acquisto beni e servizi del Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico della Direzione Istruzione ad inizio della prestazione contrattuale le schede tecniche in lingua italiana di tutti i prodotti, che dovranno obbligatoriamente corrispondere alle caratteristiche qualitative richieste nelle specifiche tecniche e gestionali. Le caratteristiche dei prodotti offerti (da scheda tecnica inviata) e i prezzi offerti in sede di gara dovranno essere mantenute per tutta la durata contrattuale.

Qualora, durante il rapporto di fornitura, l'appaltatore si trovasse nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire, la stessa dovrà richiedere preventiva autorizzazione all'Ufficio Controlli HACCP e Acquisto beni e servizi del Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico, pena l'applicazione di penali, come riportato nel successivo punto 11.

Il Comune di Firenze si riserva di accettare proposte alternative purché abbiano carattere di eccezionalità e previa valutazione qualitativa favorevole del prodotto sostituito, a patto che questo non comporti un aumento del prezzo offerto in sede di gara per il prodotto da sostituire.

Se da un esame sommario, da ispezioni sanitarie, da analisi merceologiche o da altri controlli, la merce consegnata risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore, l'Amministrazione ha il diritto insindacabile a seconda dei casi di applicare a suo esclusivo giudizio penali come specificato nel punto 11, ordinare il rifiuto della merce, di pretenderne la sostituzione con altra idonea, e ove

questo non avvenga o non sia praticabile in relazione ai tempi di preparazione e distribuzione dei pasti, di procedere ad acquisti di merce in danno del fornitore e al risarcimento degli eventuali danni e disservizi da esso causati. Le penali saranno applicate anche nel caso che, per necessità dei nidi, si sia dovuto procedere alla parziale utilizzazione della merce.

Nel corso del periodo contrattuale l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di articoli non ricompresi nell'allegato 1 "Specifiche tecniche e gestionali", in tal caso saranno richieste offerte ed eventualmente campionature dei prodotti in questione.

5. CONDIZIONI DELLA FORNITURA

La ditta garantisce l'esecuzione di tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme di legge e regolamentari vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nella presente documento di affidamento.

Tutti i generi alimentari forniti dovranno essere di ottima qualità e di prima scelta.

Nello svolgimento del servizio di fornitura la ditta appaltatrice si attiene all'osservanza scrupolosa delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna delle derrate alimentari, ed in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella su indicata materia ed in ogni altro ambito interessato dall'attività ricompresa nell'oggetto del presente affidamento.

Il fornitore si obbliga a trasportare i prodotti secondo la normativa vigente e nel rispetto di un sistema di autocontrollo HACCP e di mantenere a temperatura ed in condizioni appropriate le derrate durante le fasi di trasporto.

La Ditta si impegna:

- a) alla fornitura e trasporto con personale dipendente e mezzi propri, che possiedono i requisiti previsti dalla normativa vigente dei generi alimentari (D.P.R. 327/80 e ss.mm.);
- b) alla consegna dell'elenco dei prodotti forniti con l'indicazione della quantità e qualità;
- c) a curare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte del personale addetto al confezionamento, al trasporto ed alla consegna delle derrate. Il mezzo di trasporto ed i contenitori dovranno presentare i requisiti stabiliti dalle norme di legge vigenti in materia.

6. EFFETTUAZIONE DEGLI ORDINI E REFERENTE DELLA DITTA

Gli ordini saranno effettuati a mezzo e-mail o direttamente on-line ove possibile, con cadenza settimanale relativamente alla carne, uova ed affettati, latticini, pasta fresca e con cadenza mensile per il parmigiano reggiano ed i generi vari. Solo in caso di necessità ed esigenze particolari gli asili nido potranno effettuare gli ordini contattando telefonicamente i fornitori. La cadenza delle consegne dovrà rispettare quanto indicato nel successivo punto 7.

La Ditta dovrà nominare almeno un Referente del servizio che avrà il compito di mantenere tutti i collegamenti tecnici e operativi con l'Ufficio Controlli HACCP e Acquisto beni e servizi del Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico.

L'Impresa, prima dell'inizio delle prestazioni, dovrà comunicare il nominativo e il recapito telefonico del proprio Referente Unico (supervisore), appositamente delegato del compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente all'espletamento dell'affidamento.

Il referente deve essere reperibile, responsabile dell'organizzazione ed in grado di assicurare il regolare svolgimento del servizio concordato.

Pertanto tutte le comunicazioni e contestazioni di inadempienze fatte in contraddittorio con il referente dell'impresa dovranno intendersi fatte direttamente all'impresa.

7. MODALITÀ DI CONSEGNA

I generi alimentari (carne, uova ed affettati, latticini, pasta fresca) appaltati dovranno essere forniti, nei giorni concordati fra le parti, **necessariamente tra le 07:30 e le 10:00 e/o 12:30-14:00** presso le strutture elencate di cui all'allegato n. 2.

Relativamente, invece, al parmigiano e generi vari la consegna della merce dovrà essere effettuata presso il magazzino della Refezione scolastica sito all'interno di Mercafir S.c.p.A.

A tal fine la Ditta fornitrice, dopo aver preso visione dell'ubicazione delle varie strutture, dovrà redigere un Piano delle consegne da concordare con l'Ufficio Controlli HACCP e Acquisto beni e servizi del Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico.

Dovrà essere garantita la puntualità della consegna e il rispetto delle fasce orarie onde non creare gravi ripercussioni sui programmi di lavoro degli/delle operatori/trici cuccinieri/e.

Ogni rischio o danno derivante dal trasporto e dalla consegna è ad esclusivo carico del fornitore che è pienamente responsabile di ogni conseguenza.

La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità nei luoghi indicati.

Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi, salvo cause di forza maggiore.

Qualora il fornitore non effettuasse, in tutto o in parte o ritardasse la consegna del genere da fornire, la stazione appaltante senza obbligo di darne comunicazione, oltre ad applicare le penali previste e fatto salvo il diritto per l'azione di risarcimento dei danni subiti, si riserva la facoltà di approvvigionarsi presso altra ditta a totale carico della ditta inadempiente che sarà obbligata a rimborsare, oltre alle spese ed oneri vari, il maggior prezzo pagato rispetto alle condizioni dell'affidamento.

I nidi d'infanzia comunali restano chiusi il sabato, il mese di Agosto, per le vacanze di Natale e Pasqua e di ogni altro genere, che verranno comunicate con congruo anticipo dall'Ufficio Controlli HACCP e Acquisto beni e servizi del Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico; durante il mese di luglio potranno essere effettuate chiusure di parte delle strutture per l'intero mese o parte di esso.

In caso di scioperi o eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento della fornitura, l'Amministrazione Comunale e la ditta fornitrice dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le consegne verranno effettuate a cura e spese della Ditta fornitrice direttamente alla cucina degli asili nido di cui all'allegato n. 2, e il fornitore dovrà provvedere allo scarico della merce e al suo trasporto dentro i locali della zona di accettazione delle merci destinataria della fornitura di ciascun nido.

La consegna dei prodotti alimentari dovrà essere effettuata dalla Ditta fornitrice presso ciascun nido, secondo la seguente tempistica:

Latte e Yogurt: consegna settimanale

Latticini e Formaggi: consegna settimanale;

Uova e ovoprodotti: consegna settimanale;

Carni: consegna settimanale;

Affettati e salumi: consegna settimanale;

Pasta fresca: consegna tre volte al mese nel periodo in cui è in vigore il menù invernale e consegna mensile nel periodo in cui è in vigore il menù estivo;

Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi: consegna mensile

Generi alimentari vari: consegna mensile, fatto salvo il caso in cui, per motivi non imputabili all'Amministrazione Comunale dovuti ad eventi imprevisi, necessità e/o emergenze, potranno essere richieste, previo accordo tra l'Ufficio Controlli HACCP e Acquisto beni e servizi e l'azienda fornitrice, consegne aggiuntive per un massimo di 2 consegne ad Asilo Nido per il periodo oggetto dell'affidamento.

8. DERRATE ALIMENTARI E CONTROLLO DEI PRODOTTI IN ARRIVO

L'esecuzione delle consegne e lo stato igienico dei prodotti consegnati devono essere strettamente confacenti alla legislazione vigente, regionale, nazionale e comunitaria, e rispondere alle eventuali garanzie richieste nelle schede tecniche di prodotto.

Le materie prime in arrivo vengono controllate secondo quanto indicato dal Piano di Autocontrollo della stazione appaltante (Reg. CE n. 852/2004); il Piano di autocontrollo è pubblicato sul sito del Comune di Firenze al link:

<https://educazione.comune.fi.it/system/files/2022-02/MANUALE%20HACCP%20gennaio%202022.pdf>

Si riportano, in sintesi, nella tabella seguente, i controlli effettuati in sede di accettazione dei prodotti; tali informazioni sono da ritenersi indicative e non esaustive delle modalità di controllo che l'Amministrazione effettuerà durante l'intera durata del contratto:

Conformità rispetto all'ordine	La conformità deve riguardare: - Genere (tipologia del prodotto consegnato) - Peso per ogni rispettiva tipologia
Documenti accompagnatori	Documento di trasporto o fattura accompagnatoria corrispondente alla merce consegnata per genere e quantità
Etichettatura	Etichettatura secondo la normativa vigente in particolare secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/11 e dal D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.
Controllo visivo a campione sulla totalità della merce consegnata	Integrità delle confezioni e segnali di alterazione Data di scadenza

Condizioni di trasporto	I mezzi impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione. I contenitori devono essere idonei per il trasporto degli alimenti, lavabili; durante le varie fasi di consegna i contenitori devono essere tenuti sollevati da terra
Temperatura	La temperatura deve essere adeguata e conforme rispetto a quanto stabilito dalla normativa vigente

L'accettazione della merce da parte dei nidi d'infanzia e/o da parte del Magazzino non solleva il fornitore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti ed occulti della merce fornita e non immediatamente rilevati o rilevabili all'atto della consegna.

Al di là della verifica quotidiana dei prodotti in accettazione, l'Amministrazione potrà avvalersi di propri esperti e degli Organi sanitari competenti per la verifica igienico-merceologica dei prodotti, sia mediante metodi rapidi di valutazione sia mediante analisi di laboratorio.

L'Amministrazione farà pervenire al fornitore per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali il fornitore dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Il fornitore, inoltre dovrà, ogni qual volta la stazione appaltante lo richieda, mettere a conoscenza il proprio piano di autocontrollo (HACCP) per una maggiore garanzia del rispetto dei requisiti igienico – sanitari.

9. VERIFICHE SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta fornitrice dovrà disporre di recapito telefonico, di computer e connessione internet per l'inoltro delle ordinazioni via mail oppure di un sito che consenta di fare ordinazioni on-line.

L'Amministrazione si accerterà dell'esatta corrispondenza qualitativa e quantitativa della merce ordinata e del rispetto dei giorni e degli orari di consegna.

Le derrate, fornite al netto, che vengono di volta in volta consegnate devono essere corrispondenti ai pesi e alle pezzature richieste; eventuali eccedenze non autorizzate non saranno riconosciute e pertanto non saranno pagate. Agli effetti della fatturazione saranno valide le quantità riscontrate in contraddittorio con il fornitore. In caso di eccedenze superiori al 20% sarà applicata una penale.

Qualora la Ditta fornitrice non disponesse dei prodotti corrispondenti alle ordinazioni, per consegnare prodotti diversi deve chiedere preventiva autorizzazione all'Ufficio Controlli HACCP e Acquisto Beni e Servizi del Servizio Nidi, pena l'applicazione di penali.

L'Amministrazione potrà avvalersi di proprio personale per la verifica della conformità del servizio a quanto previsto nel presente documento.

10. GESTIONE DELLE IRREGOLARITÀ NELLE CONSEGNE

Nel caso vengano riscontrate delle non conformità, cioè degli scostamenti qualitativi e quantitativi rispetto a quanto previsto negli atti del presente affidamento o all'ordine (merce non corrispondente e/o piano operativo, per marchio, pezzatura, modalità di confezionamento, etichettatura, freschezza ecc., quantità non corrispondente rispetto a quanto richiesto), ovvero nel caso che una o più partite di generi alimentari siano dichiarate non accettabili per motivi igienico sanitari, i/le responsabili del controllo NON ACCETTERANNO la merce, previa annotazione sul

documento di trasporto, e provvederanno alla compilazione dell'apposito modulo di rilevazione delle "Non Conformità" che verrà tempestivamente comunicato per iscritto alla Ditta aggiudicataria che dovrà provvedere nel più breve tempo possibile alla sostituzione o integrazione della merce.

L'Amministrazione potrà, a suo insindacabile giudizio, provvedere all'acquisto presso altra Ditta addebitando il corrispettivo al fornitore.

L'Amministrazione si riserva di contestare la fornitura anche nel caso in cui la difformità dei prodotti sia evidenziata in fasi successive all'accettazione.

11. CONTESTAZIONI E PENALI

L'impresa dovrà attenersi alle prescrizioni definite e delineate negli atti del presente affidamento.

Nel caso si verificassero inadempimenti alle obbligazioni contrattuali, la stazione appaltante applicherà le seguenti penali, previa contestazione scritta dell'inadempimento via PEC:

- in caso di ritardata o mancata consegna rispetto ai termini contrattuali, dovuta a causa non dipendente da forza maggiore, che interferisca con il regolare svolgimento del servizio, una penale in misura giornaliera pari a **Euro 900,00**;
- in caso di consegna di prodotti non rispondenti all'ordinativo per quantità e tipologia, ovvero non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche (qualità inferiore a quella richiesta), una penale pari **Euro 600,00**;
- in caso di consegna di prodotti con confezioni danneggiate, etichettatura non leggibile, scaduti o visibilmente deteriorati, una penale pari a **Euro 600,00**;
- per altri casi di inadempienze non sopra ricompresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa o della sua rilevanza rispetto alla corretta erogazione del servizio, l'Amministrazione si riserva di applicare ulteriori penalità, a suo giudizio insindacabile, da un minimo di **Euro 600,00** ad un massimo di **Euro 1.800,00**;
- qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'Amministrazione potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto;
- nel caso in cui il prodotto, non controllato all'accettazione in quanto "prodotto non campione", non corrisponda a quanto ordinato e/o presenti difformità nel confezionamento o in termini di qualità, una penale pari a **Euro 600,00** per ciascun prodotto difforme;
- in caso di fatturazione errata per differenze praticate nei prezzi (rispetto a quelli offerti in sede di gara), nelle quantità (rispetto a quelle indicate sui Documenti di Trasporto), una penale pari a **Euro 100,00**.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento di maggiori danni di cui al successivo art. 17. Le penali si intendono per prodotto consegnato in ciascun nido.

La Ditta fornitrice avrà facoltà di presentare giustificazioni e/o controdeduzioni entro 3 giorni dal ricevimento della contestazione da parte dell'Amministrazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili, ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, si procederà all'applicazione delle penalità pecuniarie indicate. L'ammontare delle penalità eventualmente comminate sarà detratto dal corrispettivo dovuto al fornitore, il quale è tenuto, in ogni caso, ad eliminare gli inconvenienti riscontrati.

12. FATTURAZIONE, PAGAMENTI E CESSIONE DEL CREDITO

Il prezzo offerto deve ritenersi comprensivo di tutte le spese di trasporto, sosta, imballaggio e consegna presso i vari nidi.

Il fornitore dovrà:

- consegnare la merce accompagnata da DDT in duplice copia;
- inviare settimanalmente i Documenti di Trasporto (DDT) di ciascun nido all'indirizzo email: fatture.asilinido@comune.fi.it;
- presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alle forniture effettuate nel mese precedente, attenendosi alle disposizioni di legge in vigore.

Tutte le comunicazioni riguardanti la fatturazione dovranno essere inviate all'indirizzo email: fatture.asilinido@comune.fi.it

Ai sensi del D.M. 55/2013 le fatture dovranno essere emesse in formato digitale e pervenire tramite il Sistema di Interscambio IO SDI predisposto da SOGEI; le fatture dovranno riportare il codice CIG, il numero di impegno e il capitolo di spesa, il Codice IPA della Direzione Istruzione: **LE20FE**.

La Direzione Istruzione – Servizio Supporto alle Attività Educative e Scolastiche provvederà ai sensi dell'art. 184 del D.Lgs. 267/2000 al riscontro sulla regolarità della prestazione e della rispondenza della stessa ai requisiti quantitativi e qualitativi, ai termini ed alle condizioni indicati negli atti del presente affidamento e curerà i successivi adempimenti per la liquidazione.

Le fatture verranno liquidate entro 30 gg. dalla conclusione dell'effettuazione delle suddette verifiche nei termini di cui all' art. 4 del DLgs 231/2002 e ss.mm.ii.

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

13. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

La Ditta fornitrice è tenuta 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'affidamento, anche nei confronti dei propri subappaltatori/subcontraenti, mediante l'indicazione di conti correnti dedicati. In particolare, l'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura-Ufficio del Governo territorialmente competente della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

In caso di inosservanza degli obblighi di cui alla L. 136/2010, il presente affidamento si risolve di diritto ai sensi dell'art. 3, comma 9, della normativa suddetta.

L'Amministrazione Comunale verificherà, in occasione di ogni pagamento nei confronti della Ditta appaltatrice e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento da parte della stessa degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

14. RESPONSABILITÀ E COPERTURA ASSICURATIVA

L'impresa è direttamente responsabile dei danni arrecati sia a persone che a cose, tanto dell'amministrazione che di terzi, causate in esecuzione del servizio, derivanti da cause ad essa

imputabili di qualsiasi natura o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

L'impresa si impegna e si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione da ogni e qualsiasi onere o responsabilità verso terzi verificatasi in dipendenza e/o nell'esecuzione dei servizi che formano oggetto del presente affidamento, da qualsivoglia causa determinati.

L'impresa esonera l'Amministrazione da ogni responsabilità per danni che potessero ad essa derivare direttamente o indirettamente da fatto doloso o colposo dei propri dipendenti e/o collaboratori.

L'impresa, in ogni caso, si impegna alla pronta riparazione e/o sostituzione di qualsiasi danno a beni mobili e immobili derivanti all'amministrazione e causati dal proprio personale nell'espletamento dell'affidamento.

A tale scopo il fornitore si obbliga, a sua cura e spese, a stipulare e a mantenere in vigore per tutta la durata dell'affidamento, presso primaria compagnia assicurativa, idonee polizze di assicurazione a copertura dei seguenti rischi:

- Responsabilità civile verso terzi (RCT) con massimale non inferiore € 3.000.000,00 (tre milioni), unico per sinistro;
- Responsabilità Civile verso Prestatori di Opera con massimale non inferiore € 1.000.000,00 (un milione), unico per sinistro.

L'impresa dovrà presentare, prima della sottoscrizione del contratto, copia conforme delle polizze assicurative sottoscritte, impegnandosi a mantenere in vigore e non modificare il contenuto di tali polizze per tutta la durata del contratto.

In alternativa alla stipulazione delle polizze che precedono, l'impresa potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate.

In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copra anche il servizio svolto per conto dell'Amministrazione.

15. AUTOTUTELA

La presentazione dell'offerta, la richiesta di documentazione e l'aggiudicazione della procedura non vincolano la Stazione Appaltante né sono costitutive di diritti in capo agli operatori economici a cui non spetterà alcun rimborso per la partecipazione alla procedura. In virtù dei poteri di autotutela, la Stazione Appaltante si riserva di sospendere, revocare, annullare l'intera procedura in qualsiasi fase della stessa, anche successiva all'aggiudicazione; in tali casi agli Operatori economici non spetterà alcun risarcimento o indennizzo, neanche ai sensi degli artt. 1337 e 1338 del codice civile.

16. DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

A garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi contrattuali il fornitore dovrà costituire, una garanzia definitiva secondo le modalità, le clausole e gli importi di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

La garanzia definitiva copre l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto ed il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

La garanzia definitiva dovrà essere valida per tutta la durata del contratto.

17. SOSPENSIONE DELLA FORNITURA

Il fornitore non può sospendere la fornitura in seguito a decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione

L'eventuale sospensione dei servizi per decisione unilaterale del fornitore costituisce inadempienza contrattuale e conseguente causa di risoluzione del contratto per colpa.

In tal caso l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti del fornitore per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

18. RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO E RECESSO

La grave e/o ripetuta inosservanza degli obblighi contrattuali assunti dal fornitore consentirà la risoluzione del contratto.

Inoltre, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) ingiustificata interruzione o sospensione della fornitura da parte dell'appaltatore;
- b) ripetuti ritardi dei termini di consegna, tali da provocare disagi nella preparazione dei pasti;
- c) ripetute violazioni degli obblighi contrattuali, non risolte dalla ditta neanche in seguito a diffida, tali da compromettere la regolarità della fornitura;
- d) perdita, da parte del fornitore, dei requisiti per l'esecuzione della fornitura, quali il fallimento, l'irrogazione di misure sanzionatorie o cautelari che inibiscono la capacità di contrattare con la Pubblica Amministrazione;
- e) subappalto non autorizzato e cessione anche parziale del contratto;
- f) reiterate applicazioni di penalità il cui ammontare complessivo superi il 10% dell'importo dell'affidamento;
- g) fornitura di prodotti inquinati o contaminati, causa di intossicazioni alimentari;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;

In tutti i casi di risoluzione del contratto l'Amministrazione avrà diritto di ritenere definitivamente la cauzione prestata, fermo restando il diritto al risarcimento del maggior danno.

In caso di risoluzione anticipata del contratto l'Amministrazione si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti partecipanti all'originale procedura di gara con le modalità di cui all'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà di recedere dal contratto, in qualunque momento, per sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse, con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni da comunicarsi all'impresa tramite pec.

In tal caso l'Amministrazione sarà tenuta al pagamento delle sole prestazioni regolarmente eseguite ai prezzi di contratto, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, di natura risarcitoria, e ad ogni ulteriore compenso e/o indennizzo anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 c.c..

Dalla data di comunicazione del recesso, l'aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando, tuttavia, che tale cessazione non comporti alcun danno all'Amministrazione.

19. SUBAPPALTO

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti della fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

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

20. STIPULA DEL CONTRATTO

L'affidamento avverrà in pendenza dei controlli e sotto la condizione risolutiva laddove all'esito degli stessi dovessero emergere irregolarità che impediscano all'operatore economico aggiudicatario di contrarre con una Pubblica Amministrazione.

A tal fine, il contratto in oggetto sarà stipulato con scrittura privata a cura della Direzione Istruzione del Comune di Firenze.

Tutte le spese inerenti alla stipulazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

La stipula del contratto è subordinata alla produzione, nei termini assegnati della cauzione definitiva.

La mancata presentazione della cauzione definitiva determinerà la decadenza automatica dall'aggiudicazione, l'escussione della cauzione provvisoria e l'eventuale facoltà per l'Amministrazione di procedere allo scorrimento della graduatoria per una nuova aggiudicazione.

21. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI: INFORMATIVA

In ossequio a quanto previsto dal regolamento UE 2016/679 (cosiddetto GDPR) si informa che i dati personali forniti dalle ditte saranno raccolti presso la Direzione Istruzione – Servizio Supporto alle Attività Educative e Scolastiche (Via Nicolodi 2 – Firenze) per le finalità correlate alla scelta del contraente, all'instaurazione del rapporto contrattuale e per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo, all'adempimento di obblighi previsti da leggi, regolamenti, normativa comunitaria, nonché da disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate dalla legge e da organi di vigilanza e controllo. Il conferimento di dati ha natura obbligatoria connessa alla inderogabilità degli adempimenti da svolgere; il trattamento dei dati avverrà con l'ausilio di supporti cartacei, informatici e telematici secondo i principi di correttezza e massima riservatezza previsti dalla legge.

I dati potranno essere comunicati:

- ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, nei limiti consentiti dalla normativa in materia;
- agli Enti pubblici per lo svolgimento dei controlli e degli adempimenti conseguenti le procedure
- di appalto pubbliche (controlli sulle dichiarazioni sostitutive D.P.R. n. 445/2000, in materia di lotta alla criminalità mafiosa L. n. 575/'65 e adempimenti fiscali L. n. 633/'72);
- alla Prefettura competente per gli accertamenti "antimafia" (se dovuti);
- alla competente Agenzia delle Entrate per gli accertamenti fiscali.

Il nominativo dell'aggiudicatario e il prezzo di aggiudicazione saranno diffusi tramite il sito internet www.comune.fi.it nella sezione Profilo del Committente.

I trattamenti dei dati saranno ispirati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza, e nel rispetto delle misure di sicurezza.

Il trattamento dei dati verrà effettuato dall'appaltante in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attestato mediante strumenti manuali e informatici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla legge.

Al concorrente, in qualità di interessato, spettano i diritti di cui al Capo III del GDPR 2016/679 , tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di far rettificare, aggiornare, completare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Titolare del trattamento è il Comune di Firenze – Palazzo Vecchio – Piazza della Signoria – Firenze. Con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra indicato.

IL R.U.P. Dott. Alessandro Baroncelli
--