



Comune di Firenze
Direzione Istruzione
Servizio Supporto alle Attività Educative e Scolastiche
EQ Mense e Refezione Scolastica-Trasporti

PROCEDURA DI AFFIDAMENTO AI SENSI DELL'ART 50 COMMA 1 LETTERA B) D.LGS 36/2023, MEDIANTE RICHIESTA DI OFFERTA (RDO) SUL MERCATO ELETTRONICO DELLA REGIONE TOSCANA START, DEL SERVIZIO DI ANALISI MICROBIOLOGICHE PRESSO I REFETTORI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI E PRESSO I CENTRI DI COTTURA DEL COMUNE DI FIRENZE (ANNO 2024) – CIG Z563D2ADC5

ART. 1 INFORMAZIONI GENERALI

Procedura di affidamento ai sensi dell'art. 50 comma 1 lett. b) del D.Lgs. 36/2013, mediante richiesta di offerta (RDO) sul mercato elettronico della Regione Toscana Start, per l'affidamento del servizio di analisi microbiologiche presso i Refettori delle Scuole dell'Infanzia Comunali e presso i Centri Cottura del Comune di Firenze.

Criterio di aggiudicazione: criterio del minor prezzo ai sensi dell'art. 50, comma 4, del D.Lgs. 36/2013.

Amministrazione Procedente: Comune di Firenze – Direzione Istruzione – Servizio Supporto alle attività educative e scolastiche;

Indirizzo: Via Nicolodi - Firenze

Telefono: per informazioni Responsabile Servizio Dr. Alessandro Baroncelli tel. 055 262 5626 e-mail: refezione.scolastica@comune.fi.it PEC: direzione.istruzione@pec.comune.fi.it

Sito Internet: <http://www.comune.fi.it>

Direttore dell'esecuzione: E.Q. Mense e refezione scolastica-Trasporti

Il Responsabile Unico del Progetto (RUP): Dott. Alessandro Baroncelli Dirigente Servizio Supporto alle attività educative e scolastiche;

La gara ed i rapporti contrattuali dalla stessa derivanti sono regolati:

- dalle norme contenute nella Lettera di Invito e in tutti gli atti in essi richiamati;
- dal Decreto legislativo n. 36/2023;
- L. 108/2021;
- dal Codice Civile e dalle altre leggi e regolamenti statali e regionali.

ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio ha ad oggetto attività inerenti la gestione del servizio di analisi microbiologiche presso i Refettori delle Scuole dell'Infanzia Comunali e presso i Centri Cottura del Comune di Firenze con procedura ai sensi del D.Lgs. 36/2023 per il periodo gennaio-dicembre2024.

Il servizio oggetto dell'appalto ha lo scopo di assicurare il servizio di controllo periodico sulla corretta applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP (analisi dei rischi e controllo dei punti critici) presso i refettori delle scuole dell'infanzia comunali e presso i centri di cottura del Comune di Firenze.

ART. 3 - DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ' DA ATTUARE

L'attività consiste nel servizio di analisi micro-biologiche presso i 28 refettori dell'infanzia comunale e i 15 Centri Cottura di proprietà comunale.

Il servizio di analisi prevede:

SERVIZIO DA SVOLGERSI PRESSO I REFETTORI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA A GESTIONE DIRETTA		
TIPOLOGIA ANALISI RICHIESTA	MICROORGANISMI DA RICERCARE	NUMERO DI CONTROLLI DA EFFETTUARE
Analisi micro-biologiche su campioni di acqua di rete	Coliformi totali	56
	Escherichia coli	
	Enterococchi	
	Pseudonoma Auriginosa	
Analisi chimica su campioni di acqua di rete	ricerca metalli pesanti	56
Analisi micro-biologiche su tamponi superficie/ambiente	Enterobatteri	56
	Salmonella	
	Listeria monocytogenes	
	Carica batterica totale	
	Muffe	
Prelievi e analisi straordinarie (solo in caso di eventi urgenti e imprevedibili, su richiesta della EQ Mense e Refezione Scolastica-Trasporti)	a seconda del reperto	28

SERVIZIO DA SVOLGERSI PRESSO I CENTRI DI COTTURA DEL COMUNE DI FIRENZE		
TIPOLOGIA ANALISI RICHIESTA	MICROORGANISMI DA RICERCARE	NUMERO DI CONTROLLI DA EFFETTUARE
Prelievo e Analisi micro-biologiche su campioni di alimento finito (pasto del giorno)	Escherichia Coli	75
	Listeria Monocytog.	
	Salmonella	
	B. cereus(primi piatti a base di cereali)	
	clostridi solfito riduttori sulle matrici proteiche	
	Stafilococchi coagulasi positivi	
Prelievo e Analisi micro-biologiche slide accessori/utensili	Enterococchi	75
	Enterobatteri	
Prelievo e Analisi micro-biologiche slide piani di lavoro	Carica batterica totale	75
	Muffe	
Prelievo e analisi micro-biologiche su acqua potabile	Coliformi totali	75
	Escherichia coli	
	Pseudonoma Auriginosa	
	Enterococchi	
Analisi chimica	ricerca metalli pesanti	75
Prelievo e analisi micro-biologiche su tamponi palmari	Stafilococchi coagulasi positivi	75
Prelievo di reperti, classificazione e identificazione del materiale repertato e	a seconda del reperto	30

analisi straordinarie (solo in caso di eventi urgenti e imprevedibili, su richiesta della EQ Mense e Refezione Scolastica-Trasporti)		
--	--	--

Il servizio prevede quindi l'effettuazione delle analisi con la seguente periodicità:

- 1 prelievo per Refettorio nel periodo gennaio-giugno 2024
- 2 prelievi per Centro Cottura nel periodo gennaio-giugno 2024
- 1 prelievo per Refettorio nel periodo settembre-dicembre 2024
- 2 prelievi per Centro Cottura nel periodo settembre-dicembre 2024
- 28 prelievi straordinari eventuali a richiesta per i Refettori nel periodo gennaio 2024 – dicembre 2024
- 30 prelievi straordinari eventuali a richiesta per i Centri Cottura nel periodo gennaio 2024 – giugno 2025

ART. 4 - IMPORTO DELL'APPALTO, PRESENTAZIONE OFFERTA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'importo a base di gara è un costo forfettario basato sui costi medi applicati dai laboratori di analisi, per un costo massimo stimato di € 13.800,00+IVA 22%

Gli oneri per la sicurezza sono pari a zero.

L'offerta dovrà essere presentata entro le ore 10.00 del giorno 22 novembre 2023 ore 10.00 tramite il Mercato elettronico della regione Toscana START.

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

- Domanda di partecipazione "Dichiarazione per la partecipazione" (all. n. 1);
- Offerta Economica, generata automaticamente dal sistema informatico di START;
- Modulo Offerta Economica (all. n. 2) con allegato curriculum vitae del Coordinatore del Team di Controllo;
- Modulo di dichiarazione DGUE (all. n. 3);
- Linee guida MIT per la compilazione del DGUE.

L'offerta deve essere presentata utilizzando obbligatoriamente la **DICHIARAZIONE PER LA PARTECIPAZIONE** (allegato 1) **MODULO OFFERTA ECONOMICA** (allegato 2) e **DGUE** (allegato 3) che dovrà essere scaricato, compilato e sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante dell'Azienda o firmato allegando un documento di identità.

L'appalto è aggiudicato in base al criterio del minor prezzo ai sensi dell'art. 50, comma 4, del D.Lgs. 36/2023.

L'esecuzione del servizio avverrà per il periodo gennaio-dicembre 2024, 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 aggiudicataria 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 scrl e Cirfood SC.

I prezzi offerti in sede di gara sono fissi ed invariabili. L'ammontare dell'appalto a base 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. 5 - ATTIVITÀ DI ANALISI

L'attività di prelievo richiesta dovrà essere svolta 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).

Il Servizio di analisi microbiologiche dovrà essere effettuato presso ciascuno dei refettori delle scuole dell'infanzia comunali e dei centri di cottura del comune di Firenze, come da elenco che segue.

SCUOLE INFANZIA COMUNALI			
QUARTIERE 1			
Scuola	Indirizzo	Telefono	IC Statale di riferimento territoriale
AGNESI	VIA MAFFIA 21	055 2650665	OLTRARNO
FIORETTA MAZZEI	P.ZZA DEL CARMINE 9	055 211116	OLTRARNO
GIOACCHINO ROSSINI	VIA SPONTINI 89	055 364594	VERDI
INNOCENTI	P.ZZA SS. ANNUNZIATA 12	055 2346483	CENTRO STORICO
LAVAGNINI	VIALE LAVAGNINI 35	055 4564173	PIERACCINI
RUCELLAI	VIA PALAZZUOLO 35	055 2381941	OLTRARNO
S. AMBROGIO	VIA CARDUCCI 8	055 2345655	CENTRO STORICO
VITTORIO VENETO	VIA SAN GIUSEPPE 11	055 2340575	CENTRO STORICO
VITTORIO VENETO	VIA DELLE CASINE 3	055 2340826	CENTRO STORICO
QUARTIERE 2			
ANDREA DEL SARTO	VIA DI SAN SALVI 12	055 6695 30	MASACCIO
CAPPONI	VIALE MATTEOTTI 22	055 574350	MASACCIO
FAUSTO DIONISI	VIA CAMBRAY DIGNY 9	055 690887	DON MILANI
PILATI	VIA MINGHETTI 4	055 678831	DON MILANI
QUARTIERE 3			
FORTINI	VIA FORTINI 16/B	055 685215	BOTTICELLI
GRIFEO	VIA DELLE LAME 8	055 6530012	BOTTICELLI
STEFANI	VIA DEGLI STEFANI 1	055 2049758	GALLUZZO
QUARTIERE 4			
AMBROSOLI	VIA DI MANTIGNANO 154	055 7877882	PIRANDELLO
BECHI	VIA PISANA 771	055 7321971/7321997	PIERO DELLA FRANCESCA
LOCCHI	VIA DEL SALETTO 18	055 783877	PIRANDELO
NICCOLINI	VIA DI SCANDICCI 42	055 716306	GHIBERTI
PIO FEDI	VIA PIO FEDI 2	055 786852	BARSANTI
VIANI	VIA TORCICODA 82	055 7330436	BARSANTI

QUARTIERE 5			
ALLORI	VIA VECCHI 113	055 411849	VESPUCCI
AMENDOLA	VIA DEI CABOTO 38	055 411016	CALAMANDREI
CADORNA	VIA DEL PONTORMO 92	055 456321	GUICCIARDINI
RODARI	VIALE CORSICA 2/A	055 350498	ROSAI
IL PESCIOLINO	VIA DEL PESCIOLINO	055 3436202	GANDHI
VILLA RAMBERG	VIA V. EMANUELE II 259	055 4221369	POLIZIANO

CENTRI DI COTTURA DEL COMUNE DI FIRENZE	INDIRIZZO
Bibbiena	Via Bibbiena 23/25/27
Carducci	Viale Ugo Bassi 22
Damiano Chiesa	Via di Tozzoli 21
Don Minzoni	Via Reginaldo Giuliani 180
Donatello	Via dei Brunni 8
Lavagnini	Viale Lavagnini 35
Mameli	Via Corsali
Paolo Uccello	Via Pistoiese 214
Pertini	Via Benedetto Croce 51
Pilati	Lungarno Aldo Moro 14
Settignano	Via Desiderio da Settignano 20/d
Vamba	Via Val di Sieve
Vittorino da Feltre	Via Chiantigiana 221
Vittorio Veneto	Via San Giuseppe 5
Ximenes	Via Ximenes 68

Tutte le attività analitiche di laboratorio dovranno essere eseguite presso la sede o le sedi indicate dall'Appaltatore.

L'Appaltatore deve possedere adeguate strutture ed ambienti di lavoro idonei allo svolgimento delle prestazioni richieste dalla presente procedura e deve inoltre essere in possesso di tutte le autorizzazioni e certificazioni di legge per lo svolgimento delle attività richieste.

Tutte le apparecchiature utilizzate, indipendentemente dall'accreditamento delle prove stesse, devono sottostare ai requisiti previsti dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, essere sottoposte a manutenzione preventiva e ad interventi di taratura programmata. In sede di gara dovrà essere presentato un elenco delle attrezzature in dotazione nel quale dovranno essere riportate le seguenti informazioni: tipologia, marca, modello, data di acquisto, data di installazione, sede in cui è installata e operativa.

L'Appaltatore deve possedere un'adeguata struttura organizzativa in grado di svolgere in modo adeguato le attività richieste nel rispetto dei tempi previsti dal contratto d'appalto. Tutto il personale tecnico impiegato nelle attività esterne di campionamento o di laboratorio deve essere sottoposto ad aggiornamento continuo opportunamente documentato dal laboratorio.

Tutte le attività dovranno essere svolte nel rispetto delle norme di legge per quanto riguarda gli aspetti della sicurezza nei luoghi di lavoro sia per le attività di campo che per le attività che l'Appaltatore svolgerà presso i propri locali.

L'Aggiudicatario dovrà assicurare per ogni attività di trasporto del campione e analisi una

corretta custodia che garantisca l'integrità del campione e la sua conservazione in tutto il percorso dalla consegna del campione fino all'emissione del Rapporto di prova finale, conservazione del campione post analisi e smaltimento.

L'onere della predisposizione e compilazione della catena di custodia è in capo all'Appaltatore che dovrà essere sempre in grado di esibire alla Committente idonea documentazione sulla corretta gestione della catena di custodia per ogni singolo campione prelevato.

L'Aggiudicatario deve rispettare i tempi massimi di analisi previsti dal metodo di prova indicato e deve in qualsiasi momento essere in grado di darne evidenza dell'applicazione alla Committente.

L'Aggiudicatario deve utilizzare metodi di prova normalizzati o ufficiali, garantiti da rigorosi criteri di assicurazione della qualità dei dati e dovrà essere in grado di raggiungere i limiti richiesti, in termini di limiti di rilevabilità e di quantificazione.

L'utilizzo di metodi interni dovrà essere preventivamente concordato e autorizzato dalla Stazione Appaltante la quale si riserva la facoltà di richiederne una copia in visione prima dell'inizio attività.

I metodi di prova devono essere sempre rispettati dall'Appaltatore per quanto attiene i requisiti di qualità.

Per ogni risultato analitico dovrà essere sempre riportata la corrispondente incertezza di misura estesa.

In fase di esecuzione del servizio la Ditta Aggiudicataria dovrà informare tempestivamente la Stazione Appaltante a mezzo telefonata e/o e-mail, nel caso rilevi valori fuori dai valori soglia che saranno indicati dalla Committente.

I rapporti di prova, firmati dal Direttore Tecnico del Laboratorio o altro professionista abilitato, dovranno essere inoltrati alla EQ Mense e refezione scolastica-trasporti (refezione.scolastica@comune.fi.it) entro e non oltre 15 giorni dal prelievo. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà, in condizioni particolari, di poter richiedere all'Appaltatore la consegna dei Rapporti di Prova con tempistiche più restrittive.

Gli esiti delle analisi espletate dovranno essere illustrati in apposita relazione analitica ed esplicativa in termini di conformità/non conformità, approfondendo gli aspetti legati ai fattori di rischio igienico-sanitario che dovessero eventualmente emergere, specificando il livello di gravità delle non conformità rilevate.

Il Rapporto di Prova deve riportare sempre le seguenti informazioni:

- nome, indirizzo del laboratorio e luogo dove sono state eseguite le singole prove;
- indicazione univoca del rapporto di prova (es. numero di serie);
- nome e indirizzo della Stazione Appaltante e l'unità operativa a cui deve essere attribuito il campione;
- descrizione chiara del campione sottoposto ad analisi;
- matrice del campione (ad es. acqua superficiale, refluo, etc.);
- data di consegna del campione al laboratorio;
- data di riferimento del campione e numero del verbale di campionamento;
- descrizione del punto di campionamento;
- parametro determinato;
- identificazione del metodo utilizzato e stato di revisione;
- data di esecuzione (inizio e fine) della singola prova;
- risultato e corrispondente unità di misura;
- per ogni parametro determinato indicazione dell'incertezza di misura (non percentuale) e del fattore di copertura applicato;
- il numero di pagine nel formato "pagina x di y" che compongono l'intero Rapporto di Prova;
- nome, funzione e firma del Direttore Tecnico del Laboratorio o di un suo delegato comunque iscritto all'albo.

Il programma dettagliato delle analisi di cui all'art. 3 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.

I prelievi per analisi straordinarie, da effettuarsi solo in caso di eventi urgenti e imprevedibili, su richiesta della EQ Mense e Refezione Scolastica-Trasporti, dovranno essere effettuati entro il giorno feriale successivo alla richiesta ricevuta via mail dall'Ufficio Refezione Scolastica (refezione.scolastica@comune.fi.it).

ART. 6 - PERSONALE

La Ditta Aggiudicataria garantisce un Coordinatore del team di controllo per una adeguata gestione del servizio.

Il Coordinatore del team di controllo dovrà essere in possesso del diploma laurea magistrale in Biologia o Chimica, con esperienza in audit nel settore della ristorazione collettiva o dell'industria alimentare e pregressa esperienza di almeno 2 anni nel medesimo ruolo.

Tale figura professionale deve svolgere l'attività richiesta nella fascia oraria compresa tra le 8.00 e le 17.00 in tutti i giorni lavorativi esclusi sabato, domeniche e festivi ed eventuali chiusure degli uffici del Stazione Appaltante, salvo eventuali variazioni, emergenze o anomalie dell'esecuzione dei servizi per le quali la Stazione Appaltante potrà richiedere la reperibilità aggiuntiva.

Il Coordinatore del team di controllo avrà in fase di esecuzione dell'Appalto il compito di:

- valutare gli aspetti tecnico-professionali relativamente ai servizi offerti;
- organizzare tutte le attività operative;
- gestire il rapporto tecnico in seguito a variazioni/anomalie di presentazione;
- verificare lo stato di avanzamento delle analisi in corso di esecuzione presso il laboratorio;
- effettuare una prima valutazione sui risultati del laboratorio;
- trasmettere le comunicazioni provvisorie dei dati;
- assicurarsi che vengano regolarmente consegnati i Rapporti di prova;
- elaborare i rendiconti sulle prestazioni eseguite;
- assicurarsi che vengano emesse regolarmente le fatture.

L'aggiudicatario dovrà 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 EQ Mense e refezione scolastica-Trasporti del Comune di Firenze.

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'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. 7 - VARIAZIONE DELLE PRESTAZIONI RICHIESTE

In relazione alle esigenze del servizio il RUP si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio 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 Progetto 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 Progetto.

ART. 8 - 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 il Coordinatore del team di controllo 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 Progetto, 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 Progetto 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 Progetto 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. 9 - 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 EQ 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 aggiudicataria.

ART. 10- 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. 11 - 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 aggiudicataria 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 sopraccitato decreto legislativo.

ART. 12 - POTERE DI CONTROLLO E VIGILANZA

Il Comune potrà eseguire, in qualsiasi momento e senza preavviso, interventi di controllo sulle modalità di effettuazione 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 delle analisi 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 comporterà l'applicazione di una penale pari ad € 500,00 per ogni violazione;

- nel caso in cui non siano state effettuate tutte le analisi previste dalla presente lettera invito e concordate con la EQ 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. 14 - 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 - EQ 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 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. 15 – RENDICONTAZIONE

Mensilmente, contestualmente all'invio della fattura, la Ditta aggiudicataria dovrà inviare per mail a refezione.scolastica@comune.fi.it l'elenco dell'attività svolta (data e orario delle analisi dettagliate per tipologia e luogo di prelievo).

ART. 16 - SUBAPPALTO

E' ammesso il subappalto ai sensi e nei termini consentiti dall'art. 119 del codice dei contratti pubblici.

ART. 17 - 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. 18 - 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. 19 - GARANZIE PROVVISORIA E DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 53 c. 1 del D.Lgs n. 36/2023 non è richiesta la garanzia provvisoria.

Ai sensi dell'art. 53 c. 4 del D.Lgs n. 36/2023, tenuto presente che l'operatore ha portato a termine positivamente i precedenti rapporti contrattuali per la medesima fornitura, non si

richiede la cauzione definitiva.

ART. 20 - 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. 122 del D.Lgs. 36/2023.

Il Responsabile Unico del Progetto avrà facoltà, previa comunicazione scritta, di risolvere il contratto con tutte le conseguenze di legge 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. 21 - 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. 123 del D.Lgs. 36/2023.

ART. 22 - 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. 213 c. 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. 23 - RISERVATEZZA-CONSENSO TRATTAMENTO DATI

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

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

ART. 24 - 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: rpdprivacy@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 RUP

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