



Comune di Firenze  
DIREZIONE ISTRUZIONE  
Servizio Supporto alle attività educative e scolastiche  
E.Q. Mense e refezione scolastica-Trasporti

**CAPITOLATO PER ATTIVITÀ DI CONTROLLO DI QUALITÀ E MONITORAGGIO  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI FIRENZE  
01.01.2024-30.06.2025**

## Capitolato d'Appalto – Indice

PARTE 1 – PRESCRIZIONI GENERALI.....	3
ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO.....	4
ART. 2 DURATA DELL'APPALTO.....	5
ART. 3 VALORE DELL'APPALTO.....	5
ART. 4 STIPULA CONTRATTO, GARANZIE E ONERI FISCALI.....	8
ART. 5 ESECUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO.....	8
ART. 6 FATTURAZIONI, LIQUIDAZIONI, CESSIONI DEL CREDITO.....	8
ART. 7 OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	9
ART. 8 REVISIONE PREZZI.....	9
ART. 9 SUPAPPALTO.....	10
ART. 10 RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE.....	10
ART. 11 POLIZZE ASSICURATIVE.....	10
ART. 12 DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	11
ART. 13 VERIFICHE, INADEMPIENZE E PENALI.....	12
ART. 14 VERIFICA REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA E ASSICURATIVA.....	13
ART. 15 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO E RECESSO.....	13
ART. 16 PRIVACY.....	14
ART. 17 CONDIZIONI GENERALI.....	15
PARTE 2 - PARTE TECNICA.....	16
ART. 18 DISPOSIZIONI GENERALI PARTE TECNICA.....	17
ART. 19 LOTTO 1 – SERVIZIO DI MONITORAGGIO DELL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – SPECIFICHE TECNICHE.....	17
ART. 20 LOTTO 2 SERVIZIO DI CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ E DELL'EFFETTIVA MANUTENZIONE LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE DEI CENTRI COTTURA E DEI TERMINALI AD ESSI COLLEGATI – SPECIFICHE TECNICHE.....	19
ART. 21 LOTTO 3 – SERVIZIO DI MONITORAGGIO DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – SPECIFICHE TECNICHE.....	21

**CAPITOLATO PER ATTIVITÀ DI CONTROLLO DI QUALITÀ E MONITORAGGIO  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI FIRENZE  
01.01.2024-30.06.2025**

**PARTE 1 – PRESCRIZIONI GENERALI**

## **ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente capitolato ha ad oggetto il controllo della qualità e il monitoraggio del servizio di ristorazione scolastica delle scuole dell'infanzia comunali e statali e delle scuole primarie.

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.

Il servizio oggetto dell'appalto è suddiviso in 3 (tre) lotti di fornitura, articolati come segue:

**Lotto 1 – Servizio di monitoraggio dell'erogazione del servizio di refezione scolastica** – Servizio di monitoraggio della 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 01.01.2024-30.06.2025

**Lotto 2 – Servizio di controllo della conformità e dell'effettiva manutenzione locali, impianti ed attrezzature dei Centri Cottura e dei terminali ad essi collegati** – Servizio di rilevazione dello stato di manutenzione dei locali e delle attrezzature concessi in comodato gratuito ai Soggetti gestori individuati con procedura ai sensi del D.Lgs. 50/2016 per il periodo 01.01.2024-30.06.2025 e destinati alla produzione pasti esclusivamente per la refezione scolastica del Comune di Firenze

**Lotto 3 – Servizio di monitoraggio del gradimento del servizio di refezione scolastica** – Servizio di assistenza tecnica per la redazione dei menù, per il monitoraggio del gradimento da parte dell'utenza del Servizio di refezione scolastica, per la valutazione delle istanze dell'utenza e per l'elaborazione di opportune soluzioni in caso di situazioni problematiche legate all'attività

Il servizio e, in generale, le prestazioni contrattuali, dovranno necessariamente essere conformi alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate in dettaglio per lotto nella parte seconda del presente Capitolato.

Le Ditte aggiudicatrici dovranno provvedere in piena autonomia e a loro spese, con propria organizzazione e sotto la propria esclusiva responsabilità, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia, ad effettuare i servizi descritti nel presente Capitolato.

Il servizio si svolge dal lunedì al venerdì per tutta la durata del calendario scolastico, che – di norma - ha avvio dalla metà di settembre e termina la prima settimana di giugno, salvo che per la scuola dell'infanzia, che termina nell'ultima settimana di giugno; sulla base del calendario scolastico regionale sono inoltre previste le interruzioni del servizio per le vacanze di Natale e Pasqua.

Al capitolato di gara per il servizio di controllo e monitoraggio mensa sono allegati i seguenti documenti relativi al servizio di ristorazione scolastica oggetto di controllo:

- Allegato A) Capitolato per la gestione di 15 Centri Cottura del Comune di Firenze - 01.01.2024-30.06.2025 - in conformità ai parametri previsti nei Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (Decreto Ministeriale 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. serie generale n. 90 del 04.04.2020) e relativi allegati da 1 a 12:

- allegato 1 “Menù a.s. 2023/2024”;
- allegato n. 2”Menù grammato a.s. 2023/2024”;
- allegato n. 3 “Caratteristiche delle derrate alimentari”;
- allegato n. 4 “Piano Refezione 2023-24
- allegato n. 5 “Turni e alte note”

- allegato n. 7 Criteri Minimi Ambientali del Ministero dell'ambiente e della tutela del Territori e del Mare del 10.03.2020 pubblicati nella GU n. 90 del 04.04.2020.
  - allegato n. 7 “Strutture, impianti ed attrezzature date in uso e piano dettagliato degli Interventi di manutenzione”;
  - allegato n. 8 “Elenco Attrezzature”
  - allegato n. 9. “Organici Centri Cottura”
  - allegato n. 10 “Costi Utenze e manutenzioni”
  - allegato n. 11 “Planimetrie”
  - allegato n. 12 “Menu diete”
- Allegato B) Elenco Refettori Infanzia Comunale
- Allegato C) Elenco Refettori Infanzia statale e Scuole Primarie
- Allegato D) Linee Guida Commissione Mensa

## **ART. 2 DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto avrà la durata di 16 (mesi) dal 1° gennaio 2024 al 30 giugno 2025 con la sospensione del servizio nei mesi di chiusura delle scuole di ogni ordine e grado prevista – di norma – per i mesi di luglio e agosto. Il servizio di refezione scolastica è regolato dal Calendario scolastico della Regione Toscana che sarà successivamente comunicato alla Ditta Aggiudicataria nel momento in cui la Regione delibererà le vacanze per l'a.s. 2023/2024.

Ai sensi dell'articolo 120 comma 9 del D.lgs. 36/2023 qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Ai sensi dell'art. 120 comma 10 D.Lgs. 36/2023 la stazione appaltante si riserva di prorogare il contratto per un periodo non superiore a 4 (quattro) mesi, periodo eventualmente estendibile, nei limiti di legge, per il tempo necessario per la conclusione del processo di ridefinizione del modello di gestione del servizio di ristorazione scolastica. In tal caso l'Appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la Stazione Appaltante, salvo la revisione annuale dei prezzi come previsto dall'art. 8 del presente Capitolato.

## **ART. 3 VALORE DELL'APPALTO**

Nel rispetto dei principi di trasparenza, di non discriminazione e di parità di trattamento si è stabilito di procedere con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa effettuata in conformità a quanto previsto dall'art. 12 dell'Avviso.

L'importo a base d'asta è pari ad euro 151.840,00 oltre IVA 22 %, per il periodo 01/01/2024 – 30/06/2025 e così suddiviso per i 3 lotti, al netto di IVA:

<b>Lotto</b>	<b>Importo complessivo del servizio, al netto di IVA, per il periodo del contratto (16 mesi)</b>
Lotto 1	Euro 69.520,00
Lotto 2	Euro 43.920,00
Lotto 3	Euro 38.400,00
<b>Totale</b>	<b>Euro 151.840,00</b>

L'importo a base di gara è un costo forfettario orario basato sul costo medio di una consulenza specializzata, per un costo massimo orario di € 80,00, escluso IVA.

Gli oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso, derivanti da interferenze sono pari a euro 0,00.

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 e i Refettorio, 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.

L'importo complessivo stimato dell'appalto, ai sensi dell'art. 14 comma 4 del Codice, comprensivo dell'opzione di proroga prevista nel presente Capitolato e di eventuali servizi integrativi/aggiuntivi, è di € 191.870,40 al netto di IVA come di seguito indicato per ciascun lotto:

<b>Lotto 1 – Servizio di monitoraggio dell'erogazione del servizio di refezione scolastica</b>						
	<b>Periodo</b>	<b>Attività</b>	<b>Ore per verifica</b>	<b>Costo Orario</b>	<b>Totale</b>	
<b>Anno 2024</b>	Gennaio-marzo 2024	check list 15 centri cottura	4	80	4.800,00	
	Aprile-giugno 2024	verifica finale 15 centri cottura	4	80	4.800,00	
	Settembre-dicembre 2024	check list 15 centri cottura	4	80	4.800,00	
	Gennaio-giugno 2024	check list 68 refettori scuole statali	2	80	10.880,00	
	Settembre-dicembre 2024	verifica 68 refettori scuole statali	2	80	10.880,00	
	<b>Totale 2024</b>					<b>36.160,00</b>
<b>Anno 2025</b>	Gennaio-marzo 2025	verifica 15 centri cottura	3	80	3.600,00	
	Aprile-giugno 2025	verifica finale 15 centri cottura	4	80	4.800,00	
	Gennaio-marzo 2025	check list 68 refettori scuole statali	2	80	10.880,00	
	Aprile-giugno 2025	verifica 68 refettori scuole statali	2	80	10.880,00	
	Giugno 2025	report finale	40	80	3.200,00	
	Totale parziale 2025					33.360,00
	Gennaio-giugno 2025	importo massimo stimato 2% revisione 2° anno				667,20
<b>Totale 2025</b>					<b>34.027,20</b>	
<b>Totale appalto (16 mesi)</b>					<b>70.187,20</b>	
<b>Proroga tecnica 2025</b>	Settembre-dicembre 2025	check list 15 centri cottura	4	80	4.800,00	
	Settembre-dicembre 2025	verifica 68 refettori scuole statali	2	80	10.880,00	
	Totale parziale proroga					15.680,00
	Settembre-dicembre 2025	importo massimo stimato 2% revisione 2° anno				313,60
	<b>Totale proroga</b>					<b>15.993,60</b>
<b>Lotto 1 - Valore globale stimato dell'appalto</b>					<b>86.180,80</b>	

**Lotto 2 – Servizio di controllo della conformità e dell'effettiva manutenzione locali, impianti ed attrezzature dei Centri Cottura e dei terminali ad essi collegati**

	<b>Periodo</b>	<b>Attività</b>	<b>Ore per verifica</b>	<b>Costo Orario</b>	<b>Totale</b>
<b>Anno 2024</b>	Gennaio-giugno 2024	check list 15 centri cottura	4	80	4.800,00

	Settembre-dicembre 2024	verifica 15 centri cottura	3	80	3.600,00	
	Gennaio-giugno 2024	check list 68 refettori scuole statali	1	80	5.440,00	
	Settembre-dicembre 2024	verifica 68 refettori scuole statali	1	80	5.440,00	
	1° trimestre 2024	analisi SMO	15	80	1.200,00	
	2° trimestre 2024	analisi SMO	15	80	1.200,00	
	3° trimestre 2024	analisi SMO	15	80	1.200,00	
	4° trimestre 2024	analisi SMO	15	80	1.200,00	
	<b>Totale 2024</b>				<b>24.080,00</b>	
<b>Anno 2025</b>	Gennaio-marzo 2025	check list 15 centri cottura	4	80	4.800,00	
	Aprile-giugno 2025	verifica finale 15 centri cottura	4	80	4.800,00	
	Gennaio-giugno 2025	verifica finale 68 refettori scuole statali	1	80	5.440,00	
	1° trimestre 2025	analisi SMO	15	80	1.200,00	
	2° trimestre 2025	analisi SMO	15	80	1.200,00	
	Giugno 2025	report finale	30	80	2.400,00	
	Totale parziale 2025					19.840,00
	Gennaio-giugno 2025	importo massimo stimato 2% revisione 2° anno				396,80
	<b>Totale 2025</b>				<b>20.236,80</b>	
<b>Totale appalto (16 mesi)</b>					<b>44.316,80</b>	
<b>Proroga tecnica 2025</b>	Settembre-dicembre 2025	check list 15 centri cottura	4	80	4.800,00	
	Settembre-dicembre 2025	verifica 68 refettori scuole statali	1	80	5.440,00	
	3° trimestre 2024	analisi SMO	15	80	1.200,00	
	4° trimestre 2024	analisi SMO	15	80	1.200,00	
	Totale parziale proroga					12.640,00
	Settembre-dicembre 2025	importo massimo stimato 2% revisione 2° anno				252,80
		<b>Totale proroga</b>				<b>12.892,80</b>
<b>Lotto 2 - Valore globale stimato dell'appalto</b>					<b>57.209,60</b>	

<b>Lotto 3 – Servizio di monitoraggio del gradimento del servizio di refezione scolastica</b>						
	Periodo	Attività	ore/mese	Costo Orario	Totale	
<b>Anno 2024</b>	Gennaio-dicembre 2024 (escluso luglio e agosto)	consulenza mensile	30	80	24.000,00	
	<b>Totale 2024</b>				<b>24.000,00</b>	
<b>Anno 2025</b>	Gennaio-giugno 2025	consulenza mensile	30	80	14.400,00	
	Totale parziale 2025					14.400,00
	Gennaio-giugno 2025	importo massimo stimato 2% revisione 2° anno			288,00	
	<b>Totale 2025</b>				<b>14.688,00</b>	
<b>Totale appalto (16 mesi)</b>					<b>38.688,00</b>	
<b>Proroga tecnica 2025</b>	Settembre-dicembre 2025	consulenza mensile	30	80	9.600,00	
	Totale parziale proroga					9.600,00

	Settembre-dicembre 2025	importo massimo stimato 2% revisione 2° anno			192,00
<b>Totale proroga</b>					<b>9.792,00</b>
<b>Lotto 3 - Valore globale stimato dell'appalto</b>					<b>48.480,00</b>

#### **ART. 4 STIPULA CONTRATTO, GARANZIE E ONERI FISCALI**

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a versare una garanzia definitiva ai sensi dell'art. 53 comma 4 del D.Lgs. 36/2023 e con le modalità in esso riportate.

Il contratto sarà stipulato con scrittura privata a cura della Direzione Istruzione del Comune di Firenze.

Il presente Capitolato costituisce parte integrante e sostanziale del contratto d'appalto.

L'aggiudicatario si impegna ad eseguire, a sue spese, tutte le prestazioni previste nel progetto costituente l'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio a disposizioni di legge in materia.

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla fornitura, registrazione e diritti di segreteria, sono a completo carico della Ditta Aggiudicataria, ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto che è a carico del Comune.

#### **ART. 5 ESECUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO**

L'esecuzione d'urgenza del contratto è ammessa ai sensi dall'art. 50 comma 6 del D.Lgs. n. 36/2023.

#### **ART. 6 FATTURAZIONI, LIQUIDAZIONI, CESSIONI DEL CREDITO.**

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato con cadenza mensile, a fronte della regolare emissione di fatture e subordinatamente al riscontro di regolarità nell'esecuzione del servizio e di corrispondenza dei servizi fatturati. A tal fine, mensilmente, contestualmente all'invio della fattura, la Ditta aggiudicataria 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.

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 SOGEL; 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 – EQ Mensa e refezione scolastica-Trasporto 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 nel presente Capitolato 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 D.Lgs 231/2002.

Sono a carico dell'Appaltatore le spese derivanti da specifiche richieste relative a particolari modalità di pagamento, come accrediti in c/c bancari o postali.

L'eventuale cessione del credito derivante dal presente appalto deve essere preventivamente autorizzata dalla EQ Mensa e refezione scolastica-Trasporto, 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 deve essere richiesta una nuova autorizzazione alla cessione del credito.



## **ART. 7 OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

La Ditta Aggiudicataria 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'appalto, anche nei confronti dei propri subappaltatori/subcontraenti.

A tal fine, l'Appaltatore si impegna a comunicare alla Stazione Appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

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 appalto si risolve di diritto ai sensi dell'art. 3, comma 9, della normativa suddetta.

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

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'esecuzione del servizio potrà essere sospeso da parte dell'Appaltatore. Qualora quest'ultimo si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da parte dell'Amministrazione Comunale

## **ART. 8 REVISIONE PREZZI**

Il prezzo del servizio rimarrà invariato per i primi dodici mesi (dal 01.01.2024 al 31.12.2024).

A partire dalla seconda annualità contrattuale, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo dei servizi in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo si attiva la clausola di revisione dei prezzi. La clausola non apporta modifiche che alterino la natura generale del contratto ed opera nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizza l'indice ISTAT nazionale generale medio annuo dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI), registrato con riferimento all'anno precedente.

Quindi il primo eventuale aggiornamento sarà effettuabile a decorrere da gennaio 2025, con riferimento all'ultimo giorno del mese precedente (es: in caso di avvio del servizio il 1 gennaio 2024 la revisione dei prezzi sarà calcolata dal 1 gennaio 2025, prendendo come riferimento la variazione ISTAT decorsa tra il 31/12/2023 e il 31/12/2024).

Qualora si sia verificata una variazione di tale indice l'appaltatore ha la facoltà di richiedere l'avvio di un'istruttoria per una revisione del prezzo con un'istanza indirizzata al R.U.P.

L'aggiornamento dei prezzi potrà essere chiesto solo una volta per ciascun anno solare.

Tale revisione nei limiti e con le modalità sopra indicati sarà riconosciuta a partire dal ricevimento della richiesta di revisione, con riferimento ai servizi non ancora effettuati.

Richieste di rivalutazione inferiori al 5% non potranno essere prese in considerazione, ai sensi dell'art. 60 comma 2 del D.Lgs. 36/2023.

Ai fini della determinazione del valore globale dell'appalto si è stimato un valore massimo della revisione del prezzo pari al 2% e che eventuali variazioni superiori dell'indice ISTAT saranno determinate in fase di istruttoria di revisione del prezzo e impegnate con apposita atto.

## **ART. 9 SUPAPPALTO**

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

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

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

È fatto obbligo all'Affidatario di trasmettere all'Amministrazione Comunale, entro 20 giorni (consecutivi) dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso affidatario corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Qualora l'affidatario non trasmetta le fatture quietanzate del subappaltatore entro il predetto termine, l'Amministrazione sospenderà il successivo pagamento a favore dell'Affidatario. L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto, pena l'immediata risoluzione del contratto, l'incameramento della garanzia fideiussoria ed il risarcimento dei danni.

Per tutto quanto non previsto dal presente articolo si applica l'art. 119 del D. Lgs 36/2023.

## **ART. 10 RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE**

L'Appaltatore garantisce l'esecuzione delle prestazioni contrattuali nel rispetto di ogni normativa vigente in materia e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale e relativi allegati.

L'Appaltatore si impegna inoltre ad osservare tutte le norme tecniche e/o di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla formulazione dell'offerta.

L'Appaltatore si obbliga a consentire all'Amministrazione Comunale di procedere in qualsiasi momento e, anche senza preavviso, alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

## **ART. 11 POLIZZE ASSICURATIVE**

La Ditta Aggiudicataria 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.

La Ditta Aggiudicataria 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.

La Ditta Aggiudicataria 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.

La Ditta Aggiudicataria, 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 la Ditta Aggiudicataria 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:

1. Responsabilità civile verso terzi (RCT) con massimale non inferiore € 3.000.000,00 (tre milioni), unico per sinistro;

2. Responsabilità Civile verso Prestatori di Opera con massimale non inferiore € 1.000.000,00 (un milione), unico per sinistro.

La Ditta Aggiudicataria 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, la Ditta Aggiudicataria 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.

## **ART. 12 DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Gli obblighi di comportamento previsti dal "Regolamento comunale recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici" approvato con Deliberazione della Giunta Comunale n. DG/2021/00012 del 26/01/2021 pubblicato sulla rete civica del Comune di Firenze all'indirizzo: [http://www.comune.fi.it/materiali/trasparenza/CODICE\\_DI\\_COMPORAMENTO.pdf](http://www.comune.fi.it/materiali/trasparenza/CODICE_DI_COMPORAMENTO.pdf), ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 16 aprile 2013, n.62, vengono estesi, per quanto compatibili ai collaboratori a qualsiasi titolo della Ditta Aggiudicataria contraente. Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà in caso di violazione da parte dei collaboratori della Ditta Aggiudicataria contraente del suindicato "Regolamento".

La Ditta Aggiudicataria è tenuta ad utilizzare esclusivamente personale regolarmente assunto ed inquadrato, ed è obbligata, ancorché Cooperativa e nei confronti dei propri soci, a rispettare tutte le condizioni normative e retributive, nessuna esclusa, del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per il settore di riferimento.

Il mancato rispetto da parte della Ditta Aggiudicataria dei minimi salariali e delle altre clausole dei contratti collettivi richiamati, nonché delle norme relative agli oneri previdenziali, assistenziali e assicurativi nei confronti dei propri prestatori di lavoro, potrà comportare la risoluzione del contratto stipulato.

La Ditta Aggiudicataria si obbliga a continuare ad applicare i contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione, anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

Il personale che sarà messo a disposizione dalla Ditta Aggiudicataria deve essere professionalmente capace e fisicamente idoneo, a conoscenza delle modalità di esecuzione del servizio e delle misure di sicurezza previste dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

La Ditta Aggiudicataria, che provvede alla gestione del servizio con risorse umane qualificate, risponde dell'esecuzione dei servizi unitamente all'operato e al contegno dei propri dipendenti e/o preposti, e degli eventuali danni che tale personale può arrecare al Comune o a terzi. Per le verifiche in ordine agli adempimenti obbligatori nei confronti delle risorse umane impiegate, l'Amministrazione può richiedere alla Ditta Aggiudicataria ogni documento utile. Tutti gli oneri inerenti alla gestione del personale impiegato sono in capo alla Ditta Aggiudicataria, così come ogni responsabilità in merito alla corretta attivazione delle procedure relative al reperimento dello stesso.

La Ditta Aggiudicataria deve trasmettere, entro cinque giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, il nominativo del Responsabile dell'Appalto, al quale compete la supervisione sull'esecuzione del servizio oggetto di appalto per conto della Ditta Aggiudicataria; questi garantisce altresì la massima collaborazione possibile al Responsabile Unico del progetto nominato ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. 36/2023.

Il Responsabile dell'Appalto deve essere rintracciabile tramite un numero di telefono mobile attivo nella fascia oraria compresa tra le 8.00 e le 18.00 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.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile dell'Appalto (ferie, malattie, etc.) la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a nominare tempestivamente un sostituto e comunicarne il nominativo al Comune.

È facoltà del Comune chiedere la sostituzione del Responsabile dell'Appalto, previa congrua motivazione.

La Ditta Aggiudicataria garantisce un Coordinatore del team di controllo per una adeguata gestione del servizio. Tale figura dovrà avere esperienza in audit nel settore della ristorazione collettiva o dell'industria alimentare ed essere in possesso di laurea magistrale come meglio specificato per Lotto nella parte 2 del presente Capitolato.

Il Coordinatore del team tecnico di controllo, salvo non corrispondenza dei requisiti richiesti, potrà coincidere con il Responsabile dell'Appalto.

In corso di esecuzione del servizio, in casi di temporanea impossibilità del Coordinatore del team tecnico di controllo designato a svolgere il servizio, la Ditta Aggiudicataria potrà richiedere all'Amministrazione di svolgere le prestazioni richieste attraverso un altro tecnico, avente i medesimi requisiti professionali ed abilitativi. Il ricorso a questa procedura dovrà essere autorizzata dalla Stazione Appaltante.

È facoltà del Comune chiedere la sostituzione del Coordinatore del team tecnico di controllo, previa congrua motivazione.

La Stazione Appaltante indicherà all'Appaltatore i referenti degli uffici preposti alla gestione degli aspetti tecnici e amministrativo-contabili del contratto, secondo le competenze assegnate ai diversi settori comunali coinvolti.

### **ART. 13 VERIFICHE, INADEMPIENZE E PENALI**

La Ditta Aggiudicataria deve scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente Capitolato.

Durante l'erogazione del servizio, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere, in qualsiasi momento, anche senza preavviso, a verifiche sull'efficacia in termini di qualità resa e di rispetto delle clausole contrattuali, nonché a controlli volti ad accertare la piena e corretta esecuzione del presente contratto. Tale verifica potrà essere effettuata sia attraverso controlli diretti dei servizi da parte della Stazione Appaltante, sia tramite verifica crociata da parte degli organi pubblici competenti.

La Ditta Aggiudicataria si impegna, altresì, a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

L'esito positivo dei controlli non esonera la Ditta Aggiudicataria da eventuali responsabilità derivanti da difetti, imperfezioni e difformità nell'esecuzione del servizio non facilmente riconoscibili o che comunque non fossero emersi all'atto dei controlli sopra citati.

In caso di controlli di verifica dell'operato negativi, questi verranno verbalizzati e trasmessi alla Ditta Aggiudicataria, comunicando le eventuali azioni da intraprendere, a cui la stessa è tenuta a dar corso, tali verifiche possono inoltre dar luogo all'applicazione di penali così come previsto nel presente Capitolato.

Il Direttore dell'Esecuzione propone l'applicazione delle penali specificandone l'importo.

L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, a firma del Direttore dell'Esecuzione, tramite posta elettronica certificata, avverso la quale la ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della contestazione stessa.

Resta, in ogni caso, ferma la facoltà della stazione appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio alla ditta aggiudicataria e di affidarla anche

provvisoriamente ad altra ditta, con costi a carico della parte inadempiente ed immediata escussione della garanzia definitiva.

La Stazione Appaltante procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta Aggiudicataria.

Per ogni violazione delle disposizioni e degli obblighi di cui al presente Capitolato, ed in particolare di quanto contenuto anche nella parte seconda del presente Capitolato, il Comune potrà stabilire di applicare alla Ditta Aggiudicataria una penalità a seconda della violazione stessa, nello specifico:

1. Nel caso in cui non sia effettuato il numero minimo di visite ispettive (audit) nel singolo anno scolastico o vi sia ritardo sulle scadenze indicate dal presente capitolato, è applicata una penale di Euro 200,00 (duecento) per ogni visita ispettiva/controllo omessa o non effettuata come da scadenziario.

2. Per gestione del servizio qualitativamente insoddisfacente a giudizio della Stazione Appaltante, rilevata sia a seguito di controlli diretti della stessa, che tramite verifica crociata da parte degli organi pubblici competenti, è applicata una penale fino a Euro 2.500,00 (duemilacinquecento).

3. Per iniziative non concordate nello svolgimento del servizio è applicata una penale di Euro 200,00 (duecento).

4. Per comportamento scorretto dei dipendenti o collaboratori della Ditta Aggiudicataria nell'esecuzione del servizio, o verso altri soggetti durante l'orario di prestazione lavorativa, è applicata una penale di Euro 300,00 (trecento).

5. Per ogni altra inadempienza di quanto previsto dal presente Capitolato, o di quanto offerto nel Progetto Tecnico in sede di gara, è applicata una penale nella misura compresa tra un minimo di Euro 200,00 (duecento) ed un massimo di Euro 2.500,00 (duemilacinquecento), da valutarsi in correlazione alla gravità ed alle conseguenze della violazione stessa, raddoppiabile dopo la prima reiterazione in corso d'anno.

6. Per infrazioni di particolare gravità, o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto o applicare una penale fino Euro 5.000,00 (cinquemila). In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.

Tutte le penalità potranno essere tra loro cumulabili a seconda del tipo di inadempienza contestata.

In ogni caso di inadempimento, o di mancato rispetto delle condizioni stabilite, la Stazione Appaltante invierà comunicazione scritta con specifica motivata delle contestazioni, con richiesta di giustificazioni (che dovranno pervenire alla Stazione Appaltante entro 10 giorni dal ricevimento della contestazione) e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente Capitolato.

Nel caso in cui le giustificazioni addotte non fossero ritenute accoglibili dalla Stazione Appaltante, o in caso di mancata risposta o di mancato arrivo nel termine indicato, si procederà all'applicazione delle penali di cui sopra.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento di maggiori danni.

#### **ART. 14 VERIFICA REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA E ASSICURATIVA**

L'Amministrazione Comunale procederà, ai sensi del D.M. del Lavoro e delle Politiche Sociali del 30.01.2015, a verificare la regolarità contributiva e assicurativa della Ditta Aggiudicataria e di tutti i subappaltatori ai fini del pagamento delle prestazioni rese nell'ambito dell'appalto o del subappalto.

#### **ART. 15 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 indicati nel presente capitolo d'appalto o nell'offerta tecnica;
- 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) 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. 124 del D.Lgs. 36/2023.

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, 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.

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Firenze, rimanendo espressamente esclusa la clausola compromissoria ai sensi dell'art. 213 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. 16 PRIVACY**

L'Amministrazione comunale è titolare del trattamento dei dati ai sensi degli artt. 13 e 14 del GDPR 2016/679 e della normativa nazionale vigente.

La Ditta Aggiudicataria, con la sottoscrizione del contratto, assume un ruolo di Responsabile del trattamento dei dati personali e sensibili e si impegna ad ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali oltre che alle disposizioni vigenti in materia di tutela della riservatezza. La Ditta Aggiudicataria si obbliga a trattare i dati, di cui entra legittimamente in possesso, per i soli fini dedotti dal contratto e limitatamente al periodo contrattuale, esclusa ogni altra finalità; è vietata la diffusione e/o qualsiasi uso diverso e/o non strettamente connesso con lo svolgimento del servizio stesso.

I dati personali relativi all'Appaltatore saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte del Comune, nel rispetto di quanto previsto dal GDPR 2016/679 e della normativa

nazionale vigente, per i soli fini inerenti la procedura di gara e l'esecuzione del contratto. 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'Appaltatore si obbliga a non portare a conoscenza di terzi, informazioni, dati tecnici, documenti e notizie di carattere riservato, di cui vengano a conoscenza in forza del presente impegno garantendo l'adempimento dello stesso obbligo da parte di tutto il proprio personale.

L'Appaltatore è tenuto ad accettare la nomina quale Responsabile Privacy.

#### **ART. 17 CONDIZIONI GENERALI**

La sottoscrizione del Capitolato e dei suoi allegati da parte dell'Appaltatore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza degli stessi oltre che delle leggi, dei regolamenti e della normativa richiamata in materia di appalti.

L'Appaltatore con la firma del contratto e del presente capitolato accetta espressamente tutte le clausole previste nel presente Capitolato.

L'interpretazione delle clausole contrattuali e delle disposizioni del presente capitolato deve essere fatta tenendo conto delle finalità perseguite con il contratto, secondo quanto previsto dal Codice Civile.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di appalto, normative speciali relative allo specifico servizio oggetto dell'appalto e le norme del Codice Civile.

**CAPITOLATO PER ATTIVITÀ DI CONTROLLO DI QUALITÀ E MONITORAGGIO  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI FIRENZE  
01.01.2024-30.06.2025  
PARTE 2 - PARTE TECNICA**



## **ART. 18 DISPOSIZIONI GENERALI PARTE TECNICA**

L'espletamento delle attività affidate comprende, oltre quanto già espresso nella parte prima del presente Capitolato, specifiche tecniche a garanzia delle prestazioni da svolgere per singolo lotto e qui di seguito trattate.

La Ditta Appaltatrice si obbliga inoltre a:

- garantire la continuità operativa del servizio;
- 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;
- Farsi carico di ogni eventuale spesa ed onere derivante dall'espletamento del servizio presso le strutture previste oltre che di eventuali nuove strutture, sempre nella misura consentita e definita nel presente Capitolato;
- Svolgere, senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante, le attività necessarie alla produzione di documenti, atti, relazioni, pubblicazioni, supporti informatici etc. connessi allo svolgimento del servizio e di quanto altro disposto nel presente Capitolato, o che dovessero successivamente rendersi necessarie, sempre nella misura consentita e definita nel presente Capitolato;
- Non modificare l'organizzazione presentata nell'offerta tecnica in sede di gara, fatte salve richieste motivate della EQ Mense e Refezione Scolastica - Trasporti, e non sostituire i componenti del gruppo di lavoro 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.

Si conviene definire causa di forza maggiore anche l'interruzione totale del servizio di ristorazione scolastica e dei lavori di programmazione e predisposizione ad esso collegati, dovute a molteplici cause, incluse le calamità naturali gravi e le epidemie.

In ogni caso di inadempimento contrattuale, la Stazione Appaltante ha facoltà di procedere all'acquisto, presso terzi, delle prestazioni inserite nel presente Capitolato, senza alcuna formalità ed indipendentemente dall'applicazione delle penalità e dalla eventuale risoluzione del contratto, previsti dal presente Capitolato.

L'eventuale maggior onere economico derivante dal ricorso a terzi sarà addebitato al soggetto aggiudicatario.

## **ART. 19 LOTTO 1 – SERVIZIO DI MONITORAGGIO DELL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – SPECIFICHE TECNICHE**

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 da parte dei Soggetti gestori dei 15 Centri Cottura e dei refettori presenti nelle 68 scuole di cui all'allegato C) del presente Capitolato d'Appalto.

Nel dettaglio la Ditta aggiudicataria dovrà garantire:

1) attività di pianificazione, programmazione e controllo presso i 15 Centri Cottura, inclusi attività di analisi della documentazione ed elaborazione reportistica delle visite effettuate così articolate:

- periodo gennaio-giugno 2024: 1 controllo presso i Centri Cottura con invio del report al Comune di Firenze con evidenziate le problematiche da risolvere e 1 verifica dopo 30 giorni dall'invio da parte della EQ Mense e refezione scolastica all'Azienda di Ristorazione della check list con richiesta di risoluzione delle criticità riscontrate;
- periodo settembre-dicembre 2024: 1 controllo presso i Centri Cottura con invio del report al Comune di Firenze con evidenziate le problematiche da risolvere;
- periodo gennaio-giugno 2025: 1 verifiche dopo 30 giorni dall'invio da parte della EQ Mense e refezione scolastica all'Azienda di Ristorazione della check list di cui al periodo precedente (settembre-dicembre 2024) con richiesta di risoluzione delle criticità riscontrate e 1 controllo

finale prima della conclusione della chiusura delle scuole primarie (10 giugno) e scuole dell'infanzia (30 giugno).

Per la redazione della check list sono previste 4 ore per Centro Cottura e per la verifica sono previste 3 ore per Centro Cottura.

2) 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 così articolate:

- periodo gennaio-giugno 2024: 1 controllo presso i refettori con invio del report al Comune di Firenze con evidenziate le problematiche da risolvere.

- periodo settembre-dicembre 2024: 1 verifica di effettuazione degli interventi alle Aziende di Ristorazione

- periodo gennaio-giugno 2025: 1 controllo presso i Refettori con invio del report al Comune di Firenze con evidenziate le problematiche da risolvere e 1 verifica dopo 30 giorni dall'invio da parte della EQ Mense e refezione scolastica all'Azienda di Ristorazione della check list con richiesta di risoluzione delle criticità riscontrate.

Per la redazione della check list e delle verifiche sono previste 2 ore per refettorio.

Per tale attività è stato stimato un totale di 869 ore:

- 285 per attività di controllo e verifica presso i Centri Cottura;

- 544 per attività di controllo e verifica presso i refettori;

- 40 ore per redazione materiale e relazione finale.

I controlli avvengono mediante ispezioni, concordate o approvate dalla Stazione Appaltante, ma non annunciate ai destinatari del controllo ed altri.

Durante i sopralluoghi verranno controllati molteplici aspetti, tra cui:

- il rispetto e la conformità delle modalità di gestione ed erogazione dell'intero servizio con quanto previsto dalla normativa vigente e dal contratto di d'appalto di cui allegato A) per la gestione di 15 Centri Cottura del Comune di Firenze - 01.01.2024-30.06.2025 - in conformità ai parametri previsti nei Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (Decreto Ministeriale 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. serie generale n. 90 del 04.04.2020) e relativi allegati da 1 a 12;

- il rispetto delle norme igieniche, ovvero la conformità delle azioni e dei comportamenti attuati durante tutte le fasi lavorative;

- la corretta e costante applicazione del sistema di autocontrollo predisposto dalle ditte fornitrici del servizio di ristorazione, incluse la valutazione della metodologia di preparazione, cottura, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti, sulla base della normativa vigente e del contratto di servizio;

- il controllo dell'arrivo delle derrate, dei loro imballaggi e della loro conservazione;

- il controllo della qualità delle derrate alimentari e non alimentari durante il ciclo di produzione mediante verifiche ispettive ed analitiche;

- la verifica dei tempi, dei modi di consegna dei pasti e del mantenimento delle temperature, oltre che l'adeguatezza dei mezzi con i quali i pasti vengono consegnate;

- il rispetto e l'ottemperanza delle prescrizioni degli organi ufficiali di controllo e delle disposizioni del Comune di Firenze;

- il rispetto dei menù e delle grammature previste dal Capitolato d'Appalto per la gestione nel contratto di servizio,

- la corretta gestione della preparazione e somministrazione delle diete speciali.

- il corretto smaltimento dei rifiuti secondo le linee guida del Comune di Firenze sia per il Centro Cottura che nei refettori;

- il corretto confezionamento presso il centro cottura e arrivo ai terminali (refettori): temperature, apertura dei contenitori e loro suddivisione, organizzazione e preparazione per lo sporzionamento;
- le procedure di sporzionamento e rispetto delle grammature per l'utenza secondo le fasce di utenza determinate dalla ASL Toscana Centro;
- lo scarto "a vista" e smaltimento dello stesso.

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

Il Coordinatore del team di controllo dovrà essere 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).

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 EQ Mense e refezione scolastica-Trasporti del Comune di Firenze.

## **ART. 20 LOTTO 2 SERVIZIO DI CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ E DELL'EFFETTIVA MANUTENZIONE LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE DEI CENTRI COTTURA E DEI TERMINALI AD ESSI COLLEGATI – SPECIFICHE TECNICHE**

Il servizio oggetto dell'appalto ha lo scopo di monitorare lo stato di manutenzione dei locali e delle attrezzature concessi in comodato gratuito ai Soggetti gestori dei 15 Centri Cottura e dei refettori presenti nelle 68 scuole di cui all'allegato C) del presente Capitolato d'Appalto, individuati con procedura ai sensi del D.Lgs. 50/2016 per il periodo 01.01.2024-30.06.2025 e destinati alla produzione pasti esclusivamente per la refezione scolastica del Comune di Firenze.

Nel dettaglio la Ditta aggiudicataria dovrà garantire:

1) attività trimestrale di controllo delle schede di manutenzione delle attrezzature inviate dai Soggetti Gestori dei Centri Cottura di proprietà del Comune di Firenze: l'attività consiste nella verifica della completezza delle schede trasmesse secondo le tempistiche indicate nel Capitolato d'Appalto per la gestione dei Centri Cottura comunali e/o dalle offerte tecniche presentate dalle Aziende Appaltatrici.

2) attività di pianificazione, programmazione e controllo presso i 15 Centri Cottura, inclusi attività di analisi della documentazione ed elaborazione reportistica delle visite effettuate così articolate:

- periodo gennaio-giugno 2024: 1 controllo presso i Centri Cottura con invio del report al Comune di Firenze con evidenziate le problematiche da risolvere;

- periodo settembre-dicembre 2024: 1 verifica della check list con richiesta di risoluzione delle criticità riscontrate;

- periodo gennaio-giugno 2025: 1 controllo presso i Centri Cottura con invio del report al Comune di Firenze con evidenziate le problematiche da risolvere e 1 verifica finale dopo 30 giorni dall'invio da parte della EQ Mense e refezione scolastica all'Azienda di Ristorazione della check list con richiesta di risoluzione delle criticità riscontrate.

Per la redazione della check list e la verifica finale sono previste 4 ore per Centro Cottura e per la verifica sono previste 3 ore per Centro Cottura.

2) 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 così articolate:

- periodo gennaio-giugno 2024: 1 controllo presso i refettori con invio del report al Comune di Firenze con evidenziate le problematiche da risolvere.

- periodo settembre-dicembre 2024: 1 verifica di effettuazione degli interventi alle Aziende di Ristorazione

- periodo gennaio-giugno 2025: 1 verifica finale prima della conclusione della chiusura delle scuole primarie (10 giugno) e scuole dell'infanzia (30 giugno).

Per la redazione della check list e delle verifiche sono previste 1 ore per refettorio.

Per tale attività è stato stimato un totale di 549 ore:

- 90 per attività di controllo delle schede di manutenzione ordinaria (15 ore a trimestre)

- 225 per attività di controllo e verifica presso i Centri Cottura;

- 204 per attività di controllo e verifica presso i refettori;

- 30 ore per redazione materiale e relazione finale.

L'attività di cui al punto 1) avviene mediante il controllo della documentazione trasmessa ogni trimestre dalle Aziende Appaltatrici dei Centri Cottura comunali indicativamente nei mesi di aprile, luglio, ottobre, gennaio e consiste nella verifica della completezza delle schede trasmesse secondo le tempistiche indicate nel Capitolato d'Appalto per la gestione dei Centri Cottura comunali e/o dalle offerte tecniche presentate dalle Aziende Appaltatrici.

A seguito dei controlli la Ditta Aggiudicataria attesterà la correttezza della documentazione trasmessa o segnalerà la necessità di integrazioni che la Stazione Appaltante dovrà richiedere alle Aziende Aggiudicatrici, supportando gli uffici della Stazione Appaltante nella verifica dei documenti integrativi richiesti e trasmessi dalle Aziende Aggiudicatrici.

I controlli di cui ai punti 2) e 3) avvengono mediante ispezioni, concordate o approvate dalla Stazione Appaltante, ma non annunciate ai destinatari del controllo ed altri.

Durante i sopralluoghi verrà controllata la conformità e dell'effettiva manutenzione locali, impianti ed attrezzature tramite rilevazione dello stato di manutenzione dei locali e delle attrezzature, secondo i documenti condivisi dalla EQ Mense e Refezione Scolastica-Trasporti rispetto alle prescrizioni previste nell'allegato 7 al Capitolato d'Appalto per la gestione dei Centri Cottura Comunali, dalla Azienda Sanitaria o altre figure o ditte incaricate, pertanto monitorando l'effettiva effettuazione degli interventi nei tempi indicati dagli enti preposti.

L'attività di reporting consiste in:

- check-list dei controlli e delle successive verifiche effettuati presso i centri cottura e i refettori con evidenziati i problemi, le non conformità, le criticità, i suggerimenti per la risoluzione dei problemi e/o per migliorare le prestazioni e le eventuali innovazioni di macchinari e attrezzature che potrebbero migliorare il servizio di produzione dei pasti;

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

Il Coordinatore del team di controllo dovrà essere in possesso del diploma di Laurea in Ingegneria Civile o diploma di Geometra con una esperienza lavorativa di almeno 2 anni (comprovata da idoneo curriculum da allegare all'offerta) maturata nell'ambito dell'edilizia industriale.

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).

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 EQ Mense e Refezione scolastica-Trasporti del Comune di Firenze.

### **ART. 21 LOTTO 3 – SERVIZIO DI MONITORAGGIO DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – SPECIFICHE TECNICHE**

Il servizio oggetto dell'appalto ha lo scopo di assistere la EQ Mense e refezione scolastica – Trasporti del Comune di Firenze nella redazione dei menù, nel monitoraggio del gradimento da parte dell'utenza del Servizio di refezione scolastica, nella valutazione delle istanze dell'utenza e nella elaborazione di opportune soluzioni in caso di situazioni problematiche legate all'attività.

In particolare l'attività comprende:

- supporto alla EQ Mense e Refezione scolastica - Trasporti nelle eventuali modifiche al menù e alle grammature previsti per l'anno scolastico 2023/2024;
- supporto alla EQ Mense e Refezione scolastica – Trasporti nella predisposizione dei menù per le giornate speciali (indicativamente due volte al mese);
- supporto alla EQ Mense e Refezione scolastica - Trasporti nella predisposizione del menù per l'anno scolastico 2024/2025;
- analisi e reportistica trimestrale delle schede delle Commissioni Mensa redatte e consegnate alla EQ Mense e Refezione scolastica-Trasporti come da Linee Guida (allegato D);
- su richiesta della EQ Mense e Refezione Scolastica-Trasporti sopralluoghi nei Refettori di cui all'allegato B) e all'allegato C) per l'assaggio delle preparazioni (massimo due richieste al mese);
- su richiesta dalla EQ Mense e Refezione Scolastica-Trasporti l'eventuale verifica del gradimento da parte dell'utenza, della quantità degli scarti, di eventuali problematiche di accettazione effettuando sopralluoghi nei Refettori di cui all'allegato B) e all'allegato C);
- interlocuzione con il comitato mensa dei genitori, partecipando agli incontri con la Commissione Mensa Cittadina (indicativamente 4/5 volte per anno scolastico);
- valutazione delle istanze dell'utenza e proposta di opportune soluzioni in caso di situazioni problematiche legate all'attività;
- supporto all'elaborazione di procedure di sicurezza nel caso di emergenze epidemiologiche;
- collaborazione ove richiesto nelle attività di progettazione educativa e di redazione di materiali informativi in materia di educazione alimentare e corretti stili di vita, convegni e formazioni promosse dalla Stazione Appaltante;
- partecipazione ove richiesto alle attività, convegni e formazioni di cui al punto precedente;
- collaborazione ove richiesto per tutte le attività effettuate dagli uffici della Stazione Appaltante o chi per esso per la pubblicazione dei dati sul sito del Comune di Firenze, dei menù previsti dalla refezione scolastica, delle linee guida sulla refezione, dei risultati dei sopralluoghi delle Commissioni mensa e dell'andamento del servizio refezione;

- redazione di fine anno scolastico (2023/2024 e 2024/2025) sull'andamento del servizio sulla base delle schede delle Commissioni Mensa, degli incontri con la Commissione Mensa Cittadina, di eventuali istanze e problematiche emerse nel corso dell'anno scolastico, delle attività educative realizzate ed elaborazione di proposte sul miglioramento del servizio.

Per tale attività è stato stimato un totale di 480 ore, pari a 30 ore mensili.

Il Coordinatore del team di controllo dovrà essere in possesso del diploma laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dietistica e/o Biologia con esperienza in formulazioni alimentari, nutrizione umana, analisi su matrici alimentari, 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.

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 EQ Mense e refezione scolastica-Trasporti del Comune di Firenze.

Firenze, 03.11.2023

IL RUP  
Dott. Alessandro Baroncelli