



**SERVIZIO DI PULIZIE DEPOSITO FRIGO CARNI E LABORATORIO DI
SEZIONAMENTO
CAPITOLATO SPECIALE**

CIG

Periodo 01/09/2020 – 31/08/2021

RUP Dr. Stefano Ciolli

SEZIONE I – OGGETTO

1. Il servizio di **pulizia ordinaria**, da effettuarsi con orari e modalità previste dal presente capitolato speciale, consiste nella pulizia e sanificazione degli ambienti della Mercafir S.c.p.A. ubicati nel Centro Alimentare Polivalente di Firenze. – Piazza E. Artom, 12 – nei locali contraddistinti nell'unità planimetrica con la sigla Edificio B1 e le aree esterne adiacenti:

- Edificio B1 - Locali adibiti a “*deposito frigorifero carni*” n° CEE 1424/F e “*laboratorio di sezionamento*” n° CEE 1424/S

I locali interessati dal servizio di pulizia sono:

- a) Sala di sezionamento delle carni;
- b) Le celle frigorifere per la conservazione delle carni;
- c) Le sale ingresso acquirenti (lato nord), con annessi spogliatoio e servizi igienici;
- d) Le zone (compreso il sotto delle pensiline) adibite alle operazioni di scarico e ricarico delle carni (lati nord e sud);
- e) Il corridoio centrale e laterale e zona carni bianche;
- f) Il deposito carrelli, il vestibolo e i bagni interni riservati agli operatori.

2. Per il servizio di **pulizie (giornaliere, settimanali e periodiche)** è posto a carico dell'Impresa l'onere di programmare un calendario di svolgimento, che dovrà essere comunque approvato e autorizzato dal RUP.

SEZIONE II – ORARI

DEPOSITO FRIGO CARNI E LABORATORIO DI SEZIONAMENTO

1. Il servizio di pulizia in oggetto dovrà essere articolato nei giorni che vanno da lunedì a sabato, con esclusione dei giorni festivi, in fasce orarie che risultino compatibili con il regolare svolgimento dell'attività lavorativa all'interno di essi.

Gli interventi, sia giornalieri che periodici devono iniziare pertanto dopo ore 10.00 e non possono terminare oltre le ore 20.00.

Mercafir S.c.p.A. si riserva di comunicare vincoli, restrizioni e variazioni agli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia.

Il giorno 24 giugno, festa del patrono di Firenze, per questo appalto, è da considerarsi giorno lavorativo.

2. La rilevazione dell'orario di servizio dovrà risultare dalla firma della marcatura tramite badge o da altro tipo di rilevazione concordata con Mercafir S.c.p.A.

SEZIONE III – SOPRALLUOGHI

E' fatto obbligo alle Ditte partecipanti, prendere visione dei documenti di gara e di effettuare un sopralluogo presso i locali oggetto di gara in orario feriale dalle ore 08.00 alle ore 12.00 dal lunedì al venerdì, previo appuntamento con il RUP Dr. Stefano Ciolli.

Per concordare tale appuntamento va inviata una mail di richiesta al seguente indirizzo: servizio.qualita@pec.mercafir.it.

A seguito della visita e della presa visione, verrà compilato un documento, riportante data e firma del rappresentante dell'Impresa (o un suo delegato munito di delega scritta) e sottoscritto dal Responsabile del Servizio o altro personale del Dipartimento Qualità.

Copia del documento dovrà essere allegato alla documentazione tecnica-amministrativa da presentare per la gara.

SEZIONE IV – CONSEGNA DEL SERVIZIO

1. In seguito alla stipula del contratto un incaricato di Mercafir S.c.p.A. procederà alla consegna degli ambienti in contraddittorio con l'Impresa redigendo relativo verbale, sottoscritto da ambo le parti. A tal fine Mercafir S.c.p.A. comunicherà la data di consegna del servizio per la contestuale redazione del verbale tramite mail o altra modalità. Qualora l'Impresa non si presenti per la consegna del servizio, Mercafir S.c.p.A. rinnoverà l'invito assegnando un ulteriore termine di cinque giorni, decorso infruttuosamente il quale il contratto si risolverà di diritto.

2. Nel caso in cui alla consegna del servizio l'Impresa si presenti inadempiente rispetto a talune delle suddette condizioni, il verbalizzante assegnerà un termine non superiore a cinque giorni affinché l'Impresa possa adeguarsi alle prescrizioni date. Al termine dei cinque giorni si procederà a redigere il verbale definitivo, il cui esito negativo comporterà la risoluzione del contratto.

3. Il verbale di consegna recherà indicazione circa il rispetto di quanto indicato nel presente capitolato speciale. L'impresa dovrà fornire il nominativo del proprio **“responsabile incaricato”** del servizio e tutti i dati per l'**immediata reperibilità** dello stesso, ivi compreso il numero di cellulare e la mail. L'impresa dovrà indicare anche il nominativo del **responsabile del servizio prevenzione e protezione** e del **medico competente**.

SEZIONE V – PERSONALE

1. L'Impresa dovrà assicurare il Servizio con personale che dovrà essere di assoluta fiducia, specializzato e comunque idoneo ad un corretto svolgimento delle prestazioni richieste. L'impresa aggiudicataria è tenuta al riassorbimento del personale uscente, con preferenza rispetto ai soggetti terzi, ai sensi dell'art. 50 del Codice dei Contratti pubblici e dell'art. 4 del C.C.N.L. multiservizi attualmente applicato.

2 Il personale dovrà inoltre indossare tutti i necessari dispositivi individuali di sicurezza e, per motivi igienici, tenere ove necessario anche camice e copricapo puliti di colore chiaro. Inoltre deve avere di cartellino di riconoscimento riportante il proprio nominativo, la fotografia ed i principali

dati identificativi dell'impresa.

3. L'Impresa aggiudicataria ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. per il personale dipendente da imprese esercenti servizi di pulizia s servizi integrati / multiservizi e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano la società aggiudicataria anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale dalla struttura o dimensione della società/impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

4. L'impresa deve incaricare del servizio persone in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori.

Il personale dell'impresa è tenuto anche a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

5. E' facoltà di Mercafir S.c.p.A. chiedere all'impresa di allontanare dal servizio i propri dipendenti o soci che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza od abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

6. L'impresa prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto dovrà comunicare a Mercafir S.c.p.A. l'elenco nominativo del personale con esatte generalità, codice fiscale e numero di matricola. Ogni variazione del personale comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata alla Mercafir S.c.p.A prima che il personale non compreso nell'elenco già consegnato sia avviato all'espletamento del servizio. Il mancato invio dell'elenco nei termini temporali sopra indicati comporterà l'applicazione delle penali contrattuali.

7. L'impresa, entro tre giorni dalla stipula del contratto, dovrà comunicare il nominativo del proprio **"incaricato responsabile"** del servizio di pulizia, il quale avrà il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente all'espletamento del servizio e dovrà garantire la propria reperibilità a mezzo cellulare durante le fasce orarie di espletamento del servizio. Allo stesso incaricato saranno inoltrate le richieste di "pulizia straordinaria" o altri interventi non compresi in questo capitolato.

8. La ditta/impresa aggiudicataria solleva Mercafir scpa da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, infortuni. Riconosce che l'Ente appaltante risulta estraneo a qualsiasi vertenza economica e/o giuridica tra ditta/impresa stessa ed il proprio personale, o terzi.

SEZIONE VI - SICUREZZA

Il personale addetto al servizio dovrà essere a conoscenza delle modalità di espletamento dello stesso e dovrà essere consapevole dell'ambiente in cui è tenuto ad operare. L'impresa dovrà formare il personale in merito ai rischi di incendio correlati alla tipologia dell'ambiente presso il quale ciascun addetto opera ai sensi del D.M. 10 marzo 1998. L'appaltatore dovrà dotare il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai lavori svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi.

La ditta/impresa dovrà assicurare l'osservanza di tutte le normative presenti e future relative alla prevenzione degli infortuni, igiene del lavoro, assicurazioni, tutela sociale e previdenziale, prevenzione malattie professionali. Nell'esecuzione del servizio dovrà adottare di sua iniziativa

tutte le cautele e i provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza dei singoli operatori delle norme di sicurezza (D.Lgs. 81) e antinfortunistica.

Ai sensi dell'art. 24 della L.R. Toscana 13 luglio 2007 n. 38, in sede di consegna del servizio la Mercafir S.c.p.A. indirà una riunione di coordinamento con l'Impresa al fine di fornire dettagliate informazioni sui rischi esistenti nell'ambiente in cui la ditta appaltatrice è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione all'attività svolta.

SEZIONE VII – MEZZI E ATTREZZATURE

1. L'impiego dei mezzi e delle attrezzature e le loro caratteristiche tecniche dovranno essere perfettamente compatibili con l'uso degli ambienti, non dovranno essere rumorosi, ai sensi del D. lgs 277/1991, dovranno essere tecnicamente efficienti e mantenuti in perfetto stato, inoltre dovranno essere dotati di tutti quegli accorgimenti e accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni. Tutte le macchine dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.P.R. 24.07.1996 n. 459 e dal D. Lgs. 9/4/2008 n. 81.

Per eseguire le operazioni di pulizia previste dal presente capitolato, la ditta appaltatrice dovrà dotarsi:

- **di una macchina lavasciuga con uomo a bordo per le sale carico/ricarico, l'ingresso acquirenti, i corridoi e il laboratorio sezionamento;**
- **di un'altra lavasciuga più piccola da utilizzare a mano per le pulizie delle celle frigo e gli altri spazi ristretti;**
- **di idropulitrice con produzione autonoma di acqua calda con adeguate prolunghie per raggiungere tutte le sale;** l'uso della macchina sarà approfondito in sede di sopralluogo data l'importanza dell'operazione;
- **nebulizzatore per le operazioni di sanificazione.**

2. All'Impresa verrà concesso uno spazio esterno adeguato con presa elettrica dove poter ricoverare i macchinari, e un box interno per il deposito delle attrezzature e dei materiali. L'impresa sarà responsabile della custodia sia dei mezzi e attrezzature tecniche sia dei prodotti utilizzati. A tutti i mezzi meccanici dovrà essere applicata una targhetta o un adesivo indicante il nominativo o il contrassegno dell'impresa stessa.

3. Il committente non sarà responsabile nel caso di eventuali danni o furti delle macchine, delle attrezzature e dei materiali.

SEZIONE VIII – PRODOTTI DI PULIZIA E ATTREZZATURE

1. È compresa nel servizio, e quindi a carico della ditta appaltatrice, la fornitura di tutti prodotti detergenti e sanificanti necessari per lo svolgimento delle operazioni di pulizia. Tutti i prodotti usati dovranno essere approvati dal Ministero della Sanità e dovranno rispondere alle normative vigenti in Italia e nell'UE relativamente a "biodegradabilità", "dosaggi", "avvertenze di pericolosità".

2. Le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti che l'impresa intende impiegare dovranno essere comunicati a Mercafir prima dell'avvio del servizio.

E' vietato l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi.

4. Nel materiale occorrente per l'esecuzione del servizio, sempre a carico della ditta appaltatrice, sono compresi a titolo esemplificativo e non esaustivo (oltre ai macchinari riportati al punto 1 sez.

VII), scale, scope, secchi, aspirapolveri, spruzzatori, strofinacci, pennelli, piumini, guanti, sacchi per la raccolta dei rifiuti.

SEZIONE IX- GARANZIA DI RISULTATO

Le attività da espletare nel servizio di pulizia ordinaria, sono riportate nella sezione XI – Frequenza prestazioni.

In ogni caso l'Impresa è tenuta ad effettuare un servizio a regola d'arte e con garanzia del risultato. L'Impresa riconosce pertanto che il numero di ore/uomo indicato nel presente capitolato speciale è congruo ed adeguato a garantire il risultato della prestazione a regola d'arte in ogni ambiente.

Andranno compilate da parte del personale della ditta appaltatrice le schede giornaliere, settimanali e periodiche, con l'indicazione del lavoro effettuato; le schede devono riportare data e firma dell'operatore.

A fine mese le schede dovranno essere consegnate complete agli impiegati del Dipartimento Qualità.

SEZIONE X- FORNITURA PRODOTTI IGIENICO SANITARI

1. E' a carico dell'Impresa la **fornitura e la collocazione del materiale igienico sanitario** (carta igienica, sapone liquido per mani, carta asciugamani) negli appositi erogatori ubicati nei vari ambienti, in modo tale che in nessun caso rimangano sprovvisti.

L'Impresa affidataria può continuare ad usare i dispenser attualmente presenti se questi sono in buone condizioni e compatibili con le nuove forniture; in caso contrario sarà cura della medesima di sostituirli con quelli adatti al prodotto che intende usare.

Fa carico all'Impresa appaltatrice la fornitura di:

- Carta igienica;
- Sapone liquido;
- Carta per asciugamani;
- Scovolini;
- Sacchi per la raccolta di rifiuti;
- Prodotti detergenti e sanificanti;
- Attrezzature espressamente richieste per il regolare svolgimento delle operazioni di pulizia.

Fa carico alla Committente la fornitura di:

- Acqua per le operazioni di pulizia;
- Energia elettrica per l'utilizzo e la ricarica dei macchinari utilizzati dall'Impresa e per l'illuminazione degli ambienti.

SEZIONE XI – FREQUENZA PRESTAZIONI

1. Le operazioni di lavaggio e sgrassaggio dei pavimenti dovranno essere precedute da una accurata pulizia e dalla raccolta delle residue e degli altri rifiuti solidi, che dovranno essere radunati e smaltiti negli appositi contenitori messi a disposizione nei piazzali.
2. Prima di effettuare il lavaggio con le macchine lavasciuga nelle zone operative e con presenza di pozzetti di scarico (corridoi, sale carico/scarico nord e sud, zona carni bianche e

sezionamento), i pavimenti (e le pareti ove necessario) dovranno essere sgrassati con idropulitrice a getto di acqua calda. Tale operazione, preparatoria al lavaggio pavimenti, dovrà essere effettuata tutti i giorni.

3. Nella fase di lavaggio e sgrassaggio, l'impresa dovrà prestare la massima attenzione allo scopo di evitare che, anche accidentalmente, possa verificarsi la immissione di materiale solido nei sanitari dei servizi igienici, nei pozzetti e nella rete fognaria.

Tabella prestazioni

<u>Struttura e servizio</u>	<u>Frequenza</u>	<u>Durata inter-vento</u>
<u>DEPOSITO FRIGO CARNI</u>		
<p>Pulizia, lavaggio e disinfezione dei servizi igienici, con uso di prodotti igienizzanti e sanificanti.</p> <p>Rifornimento nei servizi igienici e ai lavabi, del materiale di consumo (carta igienica, sapone liquido, asciugamani di carta) e vuotatura cestini.</p>	<p>Intervento giornaliero previsto dal lunedì al sabato dopo le ore 10.00</p>	1 h
<p>Pulizia, lavaggio e sgrassaggio dei pavimenti (corridoi, zone ricezione e dimissione, ingresso acquirenti, vestibolo e deposito carrelli) con macchina lavasciuga.</p> <p>Pulizia delle pedane elevatrici per il carico e lo scarico delle carni compreso i vani sotto pedana.</p> <p>La parte superiore della pedana va pulita, come il pavimento, con idropulitrice ad acqua calda</p>	<p>Intervento giornaliero previsto dal lunedì al sabato dopo le ore 10.00</p>	2.5 h
<p>Lavaggio e sgrassaggio di tutte le pareti fino all'altezza di mt 2,00, zoccoli inclusi, delle strisce in plexiglass e l'esterno delle porte delle celle.</p> <p>Raccolta e smaltimento di resiste ed altri rifiuti solidi in ogni box di vendita, pulizia nelle zone sotto tettoia esterne al Deposito Carni.</p> <p>Lavaggio e sgrassaggio di carrelli e gancere in uso agli operatori del mercato, con successivo ricovero dei carrelli puliti nell'apposito locale preposto; pulizia dei lavabi e sterilizzatori.</p> <p>Approvvigionamento del materiale igienico di consumo ai lavabi e sterilizzatore (sapone liquido, asciugamani di carta).</p>	<p>Intervento giornaliero previsto dal lunedì al sabato dopo le ore 10.00</p>	2 h

<p>Pulizia dei pavimenti delle tre celle frigo presenti. Pulizia delle saracinesche di carico e scarico. Disinfezione degli ambienti con prodotti igienizzanti Sanificazione con apposito nebulizzatore. Pulizia esterna dei vetri e della struttura dei box nei locali di accesso acquirenti. Pulizia della faccia interna delle porte delle celle frigorifere. Pulizia dei bracci meccanici elevatori.</p>	<p>Intervento settimanale dal lunedì al sabato dopo le ore 10.00</p>	<p>3 h</p>
<p>Deragnatura di tutte le pareti e dei soffitti, con l'utilizzo di attrezzatura idonea. Pulizia, lavaggio e sgrassaggio delle pareti delle celle frigorifere, compreso pilastri, pareti e strutture divisorie, fino all'altezza di mt 2,00, zoccoli inclusi.</p>	<p>Intervento mensile previsto in orario dopo le ore 10.00</p>	<p>4 h</p>
<p>Pulizia delle guidovie</p>	<p>Intervento annuale</p>	<p>4 h</p>
<u>SALA DI SEZIONAMENTO DELLE CARNI</u>		
<p>Pulizia, lavaggio, sgrassaggio e disinfezione delle porte, delle pareti e dei pavimenti. Lavaggio e sgrassaggio delle bilance, del lavandino e degli sterilizzatori. Lavaggio, sgrassaggio e disinfezione dei tavoli presenti nella sala.</p>	<p>Intervento giornaliero previsto dal lunedì al sabato dopo le ore 10.00</p>	<p>2 h</p>

3. Gli orari e i giorni in cui dovranno essere svolti i servizi sono stabiliti dal RUP e potranno essere variati con preavviso di almeno cinque giorni. Resta comunque da intendere che i vari servizi saranno svolti in orari diurni.

4. L'Impresa è tenuta alla compilazione delle schede operative relative agli interventi effettuati (vedi sez. IX). Queste andranno poi consegnate periodicamente agli addetti del Dipartimento Qualità

SEZIONE XII – PENALITA'

In caso di inosservanza degli obblighi stabiliti nel contratto, nonché prescritti nel presente capitolato, o comunque nel caso in cui il servizio non risulti prestato a regola d'arte e in modo soddisfacente, l'esecutore del contratto sarà invitato dal Responsabile incaricato o da un suo delegato ad effettuare un sopralluogo volto a chiarire e/o rimuovere l'inadempimento nei tempi da concordare.

Tuttavia MERCAFIR si riserva la facoltà di applicare, previa comunicazione scritta, in caso di violazione di quanto sopra, le seguenti penalità:

- detrazione di € 300,00 per il mancato invio nei termini dell'elenco nominativo del personale; qualora l'inadempienza dovesse persistere sarà motivo di risoluzione contrattuale;
- detrazione di € 300,00 per uso di prodotti difformi da quelli dichiarati e non rispondenti ai requisiti richiesti;
- detrazione di € 150,00 in caso di mancate esecuzioni ovvero, incomplete o non conformi alle prescrizioni del presente capitolato delle prestazioni previste nei servizi giornalieri;
- detrazione di € 200,00 in caso di mancate esecuzioni ovvero incomplete o non conformi alle prescrizioni del presente capitolato delle prestazioni previste nei servizi settimanali;
- detrazione di € 300,00 in caso di mancate esecuzioni ovvero incomplete o non conformi alle prescrizioni del presente capitolato nei servizi con tutte le altre cadenze;
- detrazione di € 100,00, rapportato ad ora, in caso di mancato rispetto dell'orario di lavoro da parte di ogni operatore.
- detrazione di € 200,00 per ogni mese, in caso di mancata compilazione delle schede delle pulizie.

A seguito dell'applicazione di cinque penali, MERCAFIR, potrà avvalersi della facoltà di rescindere il contratto, addebitando all'esecutore del servizio il risarcimento dei danni e spese conseguenti.

SEZIONE XIII – ACCERTAMENTO DANNI E ASSICURAZIONI

L'Impresa sarà esclusiva responsabile per danni a persone, animali e cose a qualsiasi causa dovuti, sempreché imputabili alla stessa, che si verifichino nell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato per tutto il periodo dell'affidamento, ivi compresi quelli cagionati a terzi in ragione della mancata e imperfetta pulizia o igienizzazione dei locali.

L'Impresa è tenuta a mantenere per tutto il periodo dell'appalto una polizza assicurativa a garanzia dei suddetti danni con massimali adeguati alla tipologia ed entità del servizio affidato. L'impresa appaltatrice dovrà produrre copia della Polizza assicurativa.

Eventuali danni che non dovessero essere coperti dalla suddetta polizza assicurativa resteranno ad integrale carico dell'impresa e il Committente sarà autorizzato a trattenere il relativo importo sulle successive fatture in scadenza.

SEZIONE XIV – IMPORTO DELL'APPALTO E DURATA

La durata dell'appalto va dal 01/09/2020 al 31/08/2021.

Il servizio ha la durata di 365 giorni di cui 305 lavorativi pari a n. 2.495,5 ore di servizio.

L'importo dell'appalto a base d'asta è così stabilito in € 49.971,39 (quarantanovemilanovecentosettantuno/39) (+ IVA) a cui vanno aggiunti gli oneri di sicurezza stabiliti in € 200,00 (duecento/00) (+ IVA) non soggetti a ribasso d'asta.

Alla scadenza l'affidamento cesserà automaticamente senza necessità di disdetta e con espressa esclusione di tacito rinnovo.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà eventualmente essere modificata per il tempo strettamente necessario (pari ad un mese) alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni. Ai fini della determinazione delle soglie di cui all'art. 35, comma 4 del d.lgs. 50/2016, il valore massimo stimato della modifica è quantificabile in € 4.225,19 (quattromiladuecentoventicinque/19) per un totale di ore 211.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto è pari ad € 54.196,58 (cinquantaquattromilacentonovantasei/58) al netto di IVA a cui vanno aggiunti gli oneri di sicurezza stabiliti in € 200,00 al netto di IVA

L'appalto va considerato nel suo complesso, cioè non sono ammesse offerte parziali.

SEZIONE XV - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 comma 3 "lettera a" del D.lgs. 50/2016 s.m.i.

La Stazione Appaltante procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida.

La Stazione Appaltante verificherà la congruità delle offerte ai sensi dell'articolo 97, comma 3, del D. Lgs. 50/2016.

Le valutazioni verranno effettuate sulla base dei seguenti elementi:

<u>A) OFFERTA TECNICA</u>	<u>75</u>
<u>B) OFFERTA ECONOMICA</u>	<u>25</u>
<u>TOTALE</u>	<u>100</u>

L'aggiudicazione dell'appalto sarà disposta a favore del concorrente che avrà conseguito il maggior punteggio ottenuto sommando i punti assegnati all'offerta tecnica ed all'offerta economica.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

All'offerta tecnica verranno complessivamente **attribuiti 75 punti**.

Il punteggio è attribuito sulla base dei criteri e sub-criteri di valutazione indicati nell'allegato al presente capitolato.

Relativamente a tali criteri e sub-criteri la Commissione attribuirà un coefficiente variabile da 0 a 1.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE

COEFFICIENTE

RISPONDENZA

1	OTTIMO
0,8	BUONO
0,7	DISCRETO
0,6	ADEGUATO
0,4	PARZIALMENTE ADEGUATO
0	INADEGUATO

La Commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli Commissari per ciascun criterio e sub-criterio; il coefficiente medio così calcolato verrà moltiplicato per il relativo valore massimo attribuibile.

All'esito delle valutazioni si calcherà il punteggio tecnico sommando tutti i punteggi ottenuti per ciascun criterio/sotto criterio.

La Commissione procederà quindi a riparametrare a 75 punti l'offerta che ha ottenuto il miglior punteggio complessivo come sopra determinato e, proporzionalmente, le altre offerte.

La Commissione di gara può far richiesta di chiarimenti in merito alle offerte tecniche presentate.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

I 25 punti a disposizione dell'offerta economica saranno assegnati dalla piattaforma Digital PA attraverso l'applicazione della formula di proporzionalità inversa sul ribasso % di seguito indicata:

$$P_i = 25 \times (R_i/R_{max})$$

Dove: P_i = punteggio economico del singolo partecipante

R_i = è il ribasso percentuale offerto dal partecipante di cui viene calcolato il punteggio

R_{max} = è il ribasso percentuale più alto offerto.

PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà all'offerta economicamente più vantaggiosa e sarà disposta in favore dell'offerente che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto (inteso quale sommatoria del punteggio attribuito all'offerta Tecnica e quello attribuito all'offerta Economica).

In caso di parità di punteggio complessivo, si procederà a pubblico sorteggio.

Non sono ammesse offerte di importo pari alla base di gara e non sono ammessi varianti al capitolato.

Una volta completata la fase della valutazione si procederà all'aggiudicazione tramite la piattaforma Digital PA.

SEZIONE XVI – REQUISITI TECNICI ORGANIZZATIVI

La ditta che intende partecipare alla gara di appalto deve essere in possesso dei seguenti requisiti tecnici amministrativi:

- 1) perfezionamento e regolare esecuzione negli ultimi tre anni di almeno n. 2 (due) contratti aventi ad oggetto servizi di pulizia per un importo complessivo almeno pari o superiore a quello posto a base d'asta;
- 2) essere in possesso di certificazione qualità UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 14001

SEZIONE XVII – CONDIZIONI DI PAGAMENTO

L'importo di aggiudicazione sarà soggetto a fatturazione mensile posticipata.

La fattura dovrà obbligatoriamente essere emessa con split payment.

Il pagamento della fattura, rispetto alle quali non siano sorte contestazioni, avverrà con bonifico bancario a 60 giorni dalla presentazione della stessa

Allegati:

- Allegato A – Criterio attribuzione punteggi
- planimetria del deposito frigo carni

Firenze, luglio 2020

Il Responsabile Unico del Procedimento
Dott. Stefano Ciolli

