

**PROGETTO PER AFFIDAMENTO FORNITURA E CONSEGNA
PRODOTTI DA FORNO PER IL SERVIZIO MENSA NEI NIDI D'INFANZIA**

1. Contesto in cui è inserita la fornitura

Le forniture di cui al presente progetto riguardano l'acquisto di prodotti da forno di filiera corta per gli Asili Nido a gestione diretta del Comune di Firenze per il periodo 01.05.2022-30.05.2024 (esclusi i mesi di Agosto), con possibilità di rinnovo per ulteriori 22 mesi.

Al fine di creare pasti nutrizionalmente corretti é proposto un menu differenziato, per garantire la stagionalità dei prodotti utilizzati, in quattro settimane invernali (da ottobre a marzo) e quattro settimane estive (da aprile a settembre), ispirato al modello di alimentazione mediterranea, in cui vengono privilegiati i cereali, i legumi, la frutta e la verdura di stagione, integrandoli con alimenti proteici come carne, pesce, uova e formaggi.

Sono presenti alimenti provenienti da agricoltura biologica e da filiera corta e non si utilizzano materie prime che contengono OGM (Organiser Geneticamente Modificati), nel pieno rispetto delle previsioni contenute nei Criteri Ambientali Minimi vigenti, approvati con D.M. n. 65 del 10.03.2020, G.U. n. 90 del 04.04.2020.

Le menu e le tabelle dietetiche sono stati elaborati dall'Ufficio Controlli HACCP e Acquisto Beni e Servizi del Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico della Direzione Istruzione in collaborazione con l'U.O. Dietetica Professionale della ASL Toscana Centro, tenendo conto dei parametri nutrizionali indicate dalla SINU (Società italiana di Nutrizione Umana) con i LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrients ed energia per la popolazione italiana – ed. 2014) e delle Linee di Indirizzo Regionali per la Refezione Scolastica (Regione Toscana - sett. 2016).

2. Finalità e obiettivi dell'Amministrazione

Il servizio di fornitura derrate alimentari oggetto di appalto riveste particolare interesse e valore sia per l'Amministrazione comunale che per gli utenti (e le loro famiglie) e comprende una serie di interventi atti a perseguire le seguenti finalità:

- garantire qualità e sicurezza dalla fase di approvvigionamento delle derrate alimentari, alla fase di somministrazione del pasto;
- promuovere l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP);
- recepire i principi della sostenibilità ambientale, mediante il rispetto dei CAM (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. (20A01905) D.M. 10/03/2020 (GU n.90 del 4-4-2020) che contribuisce quindi a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti; nella stesura del capitolato sono state infatti recepite le specifiche tecniche di base e le condizioni di esecuzione contrattuali previste dal citato DM;
- prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti.

3. Procedura d'Appalto

L'importo dell'appalto risulta inferiore alla soglia di rilevanza europea e viene aggiudicato con procedura negoziata concorrenziale, previa selezione dei soggetti da invitare tramite avviso di manifestazione di interesse, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata sulla base dei seguenti punteggi:

Valutazione Offerte	Punteggio Massimo
OFFERTA TECNICA	70
OFFERTA ECONOMICA	30
TOTALE	100

I criteri base su cui si sviluppa la valutazione qualitativa (offerta tecnica) sono previsti dal Disciplinare. Saranno oggetto di valutazione dell'offerta tecnica il livello organizzativo del servizio di fornitura e consegna dei prodotti da forno inserendo punteggi premiali per l'inserimento di maggiori percentuali di prodotti a filiera corta e l'uso di mezzi a ridotto impatto ambientale per il trasporto e la veicolazione dei prodotti da forno necessarie agli asili nido a gestione diretta.

Le caratteristiche, le funzioni e l'organizzazione specifica della fornitura in oggetto sono dettagliatamente descritte nel Capitolato Speciale d'Appalto e nell'Allegato denominato "Specifiche Tecniche e Gestionali".

Trattandosi di appalto avente ad oggetto una mera fornitura di materiali, ai sensi del comma 3-bis dell'art. 26 del D.Lgs n. 81/08 non sussiste l'obbligo di redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI).

4. Prospetto economico

Al fine di determinare l'importo a base di gara della presente procedura, l'Amministrazione Comunale ha proceduto ad una analisi dei costi, considerando i consumi storici della fornitura e consegna dei prodotti da forno negli anni educativi 2019-2020 e 2020-2021 ed i prezzi attualmente applicati alla specifica fornitura, nonché il costo relativo al servizio di consegna e trasporto dei prodotti da forno in vigore, che attualmente viene svolto da un soggetto trasportatore terzo.

Nell'allegato "Previsione di spesa prodotti da forno" è stato riportato il quantitativo presunto della fornitura e consegna dei prodotti da forno per il periodo di 22 mesi (01.05.2022-30.04.2024- con esclusione del mese di agosto 2022 e 2023 per chiusura asili nido) ed i relativi prezzi unitari presunti, nonché i costi di consegna.

L'importo complessivo delle forniture oggetto di acquisizione per gli anni 2022-2024 (totale 22 mesi) ammonta ad Euro 146.882,00 € oltre iva.

Firenze, 16/03/2022