

DIREZIONE
ISTRUZIONE

Servizio
Supporto alla Scuola

Spett.le
MARZI S.p.A.
Via Pisacane 1
CAMPI BISENZIO

p.c.
Al Servizio Servizi all'Infanzia

OGGETTO: Aggiudicazione fornitura latticini bio e di filiera corta (periodo settembre-dicembre 2018) per i nidi d'infanzia comunali – CIG Z892417EAB

Con la presente si comunica che con Determinazione Dirigenziale n. 5733, esecutiva in data 10/08/2018, si è proceduto all'aggiudicazione "nelle more dei controlli dei requisiti, vista l'urgenza e la tipologia di prestazioni richieste in capo all'operatore economico a partire dal settembre 2018 (inizio anno educativo 2018/2019)" e fino al 31.12.2018 alla società in indirizzo della seguente fornitura:

PRODOTTO	QUANTITA'	EURO/UM	ALIQUOTA IVA
Burro - conf. da gr 250	Kg 70	10,80/kg	4%
Latte fresco pastorizzato, parzialmente scremato e intero – conf. da lt 1	Lt 900	1,27/lt	4%
Latte fresco scremato pastorizzato, no lattosio, ad alta digeribilità – conf. da lt 1	Lt 20	1,95/lt	4%
Latte intero UHT – conf. da lt 1	Lt 500	1,04/lt	4%
Mozzarella fiordilatte – conf. da gr 125	Kg 312,5	9,92/kg	4%
Mozzarella filata – conf. da kg 1	Kg 260	9,08/kg	4%
Ricotta – conf. da gr 250	Kg 335	3,92/kg	4%
Stracchino/crescenza – conf. da gr 100	Kg 350	9,80/kg	4%
Panna fresca – conf. da ml 250	n. 120	1,50/cad.	10%
Yogurt intero alla frutta – conf. da gr 125	n. 3.400	0,43/cad.	10%
Yogurt intero e scremato – conf. da gr 125	n. 670	0,45/cad.	10%

L'importo complessivo pari a **Euro 15.306,33=** (Iva compresa), verrà imputato sul cap. 27298 imp. 18/5986/01.

Si specifica che i suddetti importi potranno non essere raggiunti nei relativi periodi, senza che codesta Ditta possa vantare diritti a compensi, ma non dovranno in alcun modo essere superati senza preventiva autorizzazione scritta.

La fornitura dovrà essere effettuata a tutte le condizioni previste dagli atti di gara e dalla Vs offerta, che qui si intendono formalmente richiamate. Le caratteristiche dei prodotti offerti (come da schede tecniche, laddove richieste) e il prezzo offerto in sede di gara dovranno essere mantenute per tutta la durata contrattuale.

Per qualsiasi informazione inerente l'organizzazione della fornitura dovrà essere contattato il Servizio Servizi all'Infanzia – Ufficio HACCP e Acquisto Beni e Servizi all'indirizzo e-mail: refezione.asilinido@comune.fi.it

La merce dovrà essere consegnata direttamente agli Asili Nido del Comune di Firenze a seguito di ordinativi effettuati a mezzo e-mail o direttamente on-line ove possibile, il tutto secondo quanto meglio specificato, anche per le casistiche e modalità, nella stessa lettera di invito.

Si ricorda che gli ordini delle derrate verranno inoltrati già dal 27 al 31 agosto 2018 al fine di garantire l'inizio della produzione dei pasti dal 3 settembre 2018.

Riguardo la fatturazione si precisa che:

- le fatture dovranno avere formato digitale (tracciato xml) e dovranno pervenire al Servizio Servizi all'Infanzia esclusivamente tramite IO SDI (Sistema di Interscambio); il codice IPA che individua la Direzione Istruzione è il seguente: **LE20FE**;
- sulle fatture dovranno essere riportati i seguenti dati obbligatori previsti dalla normativa vigente e indispensabili per indirizzare le stesse ai corretti responsabili: Impegno e Capitolo sopra indicati, nonché il **CIG Z892417EAB** acquisito in ottemperanza alle disposizioni di cui alla Legge n. 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni, e la specifica che trattasi di fornitura per ASILI NIDO. La mancanza di anche uno solo dei dati richiesti comporterà il rifiuto della fattura;
- dopo le verifiche d'uso, le fatture saranno trasmesse agli uffici competenti per la liquidazione entro i termini di legge dalla data di riferimento delle stesse; eventuali contestazioni sospenderanno detti termini.

Si richiede inoltre, ai fini degli adempimenti previsti dalla Legge n. 136 del 13/08/2010 sulla "Tracciabilità dei flussi finanziari" di compilare il modulo facsimile allegato, e rinviarlo tempestivamente all'indirizzo refezione.asilinido@comune.fi.it allegando copia del documento d'identità del dichiarante.



IL DIRIGENTE
Dott. Valerio Cantafio Casamaggi