

COMUNE DI FIRENZE
Direzione Istruzione – Servizi Supporto alla Scuola
P.O. Mense Scolastiche ed educazione alimentare

**PROGETTO PER AFFIDAMENTO DI SERVIZI FORNITURA PASTI CENTRI ESTIVI
SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA DELL'OBBLIGO ANNO 2019**

Il servizio di fornitura di cui al presente progetto riguarda la preparazione, il confezionamento, la veicolazione e la consegna dei pasti per i bambini/e e ragazzi/e (fascia di età 3-14 anni) che frequenteranno i Centri Estivi organizzati dal Comune di Firenze nel periodo dal 17 giugno al 30 agosto 2019 con interruzione del servizio il 24 giugno (patrono delle città) e nella settimana dal 12 al 16 agosto 2019.

Al fine di creare pasti nutrizionalmente corretti, in linea con le scelte alimentari della Refezione Scolastica, è proposto un menù differenziato, per garantire sia la stagionalità dei prodotti utilizzati che alimenti provenienti da agricoltura biologica e da filiera corta (non si utilizzano materie prime che contengono OGM) nel pieno rispetto dei Criteri Ambientali Minimi vigenti.

Inoltre il menù per i Centri Estivi, oltre a garantire le diete speciali per coloro che presentano patologie alimentari, prevede anche il “pasto fuori sede” - quando vengono programmate uscite dove vi è disponibilità di usufruire del pasto in luogo organizzato con presenza di tavoli - o il “pranzo a sacco” - quando invece viene programmata una gita dove non si prevede la consumazione del pasto in un luogo organizzato.

Il menù e le tabelle dietetiche sono stati elaborati dalla Servizio Supporto alla Scuola - P.O. Mense Scolastiche ed educazione alimentare in collaborazione con l'U.O. Dietetica Professionale della ASL Toscana Centro e la Federazione Italiana Medici Pediatri, tenendo conto dei parametri nutrizionali indicati dalla SINU (Società italiana di Nutrizione Umana) con i LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - ed. 2014) e delle Linee di Indirizzo Regionali per la Refezione Scolastica (Regione Toscana - sett. 2016).

La procedura di gara verrà svolta mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 utilizzando la procedura telematica fornita dal sistema START della Regione Toscana. e suddivisa in 2 lotti:

LOTTO1 Fornitura pasti ai Centri Estivi ubicati nei Quartieri 1, 4 e 5;

LOTTO 2 Fornitura pasti ai Centri Estivi ubicati nei Quartieri 2 e 3;

Nella “Definizione della spesa” - in allegato - sono riportate le presenze presunte nei vari turni previsti dei Centri Estivi calcolati sullo storico degli ultimi due anni di frequenza dei partecipanti, nonché la ripartizione dei costi sugli esercizi finanziari 2019 e 2020.

Pertanto il costo totale del Lotto 1 sarà € 187.091,43 senza IVA (€ 228.251,54 con IVA 22%) e del Lotto 2 € 94.971,37 senza IVA (€ 115.865,07 con IVA 22%) come descritto nella tabella sotto riportata:

| n. | Descrizione servizi/beni | CPV | P (principale) S (secondaria) | Importo |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------|------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | LOTTO 1 - MENSA CENTRI ESTIVI QUARTIERI 1 - 4 - 5 | 55510000-8 | P | € 5,29 OLTRE iva 22% (importo presunto 18 giugno-31 agosto 2019) € 187.091,43 |
| 2 | LOTTO 2 - MENSA CENTRI ESTIVI QUARTIERI 2 - 3 | 55510000-8 | P | € 5,29 OLTRE iva 22% (importo presunto 18 giugno-27 luglio 2019) 94.971,37 |
| Importo totale a base di gara | | | | € 282.062,80 OLTRE IVA 22% |

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara dei singoli Lotti comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 141.031,40 calcolati sulla base dei seguenti elementi: l'importo a base di gara per l'offerta economica è pari ad € 5,29 (IVA al 22% esclusa) importo per singolo pasto. Il costo del pasto è stato valutato tenendo conto dei tre principali componenti che formano il costo complessivo: 1) costo della manodopera, 2) costo delle materie prime e 3) costo delle spese generali (veicolazione e consegna dei pasti prodotti). Tenuto conto della qualità richiesta delle materie prime, dei costi di veicolazione e consegna, l'incidenza della manodopera è stata quantificata nell'ordine del 50% del costo pari ad € 2,64 tenuto conto del numero di addetti previsti (Responsabile, Dietista, cuoco, aiuto cuoco, magazziniere, addetti al trasporto), del rispettivo livello economico retributivo e delle ore di lavoro dedicate.

L'importo complessivo delle forniture oggetto di acquisizione ammonta per l'anno 2019 pari ad € 282.062,80 senza IVA (€ 344.116,61 con IVA 22%) per un totale nel biennio 2019-2020 di Euro 564.125,60 oltre iva, per complessivi Euro 688.233,22= .

Il Dirigente Servizio Supporto alla Scuola
Dott. Valerio Cantafio Casamaggi