

*Procedura per l'affidamento della fornitura di prodotti da forno  
per i Nidi d'Infanzia a gestione diretta  
(Anno 2021)*

COMUNE DI FIRENZE  
DIREZIONE ISTRUZIONE  
SERVIZIO SUPPORTO ALLA SCUOLA  
*P.O. Mense e Trasporti*

PROCEDURA DI ACQUISTO PER LA FORNITURA DI PRODOTTI DA FORNO  
PER I NIDI D'INFANZIA A GESTIONE DIRETTA  
(Anno 2021)

## **CIG Z912F69D3B**

Il processo di acquisto riguarda la fornitura di prodotti da forno per i Nidi d'Infanzia a gestione diretta del Comune di Firenze per l'anno 2021, eventualmente ripetibile. Il servizio aprirà all'utenza il 07/01/2021 e chiuderà il 23/12/2021. Sono da considerarsi chiusure programmate il mese di agosto, le vacanze pasquali, le vacanze natalizie e i giorni festivi infrasettimanali. La fornitura avviene dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

Si invita a presentare offerta per la seguente fornitura:

<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA'</b>
Pane tipo "casalingo" a fette in confezioni da chilogrammi 0,500	Kg 11.000
Basi bianche per pizza da chilogrammi 1, misura cm. 40x60	Kg 1.000
Focaccia all'olio da chilogrammi 1	Kg 1.700

L'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è, al netto dell'Iva, Euro 35.000,00=

### **MODALITA' DELLE FORNITURE, DELLE ORDINAZIONI E CONTROLLI**

I prodotti dovranno essere suddivisi e confezionati nei pesi richiesti da ciascun nido con l'indicazione del nome del nido destinatario, pronti per la distribuzione a partire dalle ore 6.30.

Provvederà al ritiro della merce, direttamente presso la sede dello stabilimento di produzione, soggetto trasportatore appositamente individuato e autorizzato dal Comune di Firenze.

L'Amministrazione si accerterà dell'esatta corrispondenza qualitativa e quantitativa della merce ordinata e del rispetto dei giorni e degli orari di consegna al soggetto trasportatore.

*Procedura per l'affidamento della fornitura di prodotti da forno  
per i Nidi d'Infanzia a gestione diretta  
(Anno 2021)*

Le derrate, fornite al netto, che vengono di volta in volta consegnate devono essere corrispondenti ai pesi e alle pezzature richieste; eventuali eccedenze non autorizzate non saranno riconosciute e pertanto non saranno pagate. Agli effetti della fatturazione saranno valide le quantità riscontrate in contraddittorio con il fornitore. In caso di eccedenze superiori al 20% sarà applicata una penale.

Qualora la Ditta fornitrice non disponesse dei prodotti corrispondenti alle ordinazioni, per consegnare prodotti diversi deve chiedere preventiva autorizzazione all'ufficio centrale del Servizio Asili Nido pena l'applicazione di penali.

Se da un esame sommario, da ispezioni sanitarie, da analisi merceologiche o da altri controlli, la merce risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore, l'Amministrazione ha il diritto insindacabile a seconda dei casi, di applicare a suo esclusivo giudizio penali, ordinare il rifiuto della merce, di pretenderne la sostituzione con altra idonea, e ove ciò non avvenga o non sia praticabile in relazione ai tempi per la preparazione e distribuzione dei pasti, di procedere ad acquisti di merce in danno del fornitore e al risarcimento degli eventuali danni e disservizi causati.

La Ditta fornitrice dovrà disporre di recapito telefonico, di computer e connessione internet per l'inoltro delle ordinazioni via mail oppure di un sito che consenta di fare ordinazioni on-line.

## **MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

L'offerta deve essere presentata utilizzando obbligatoriamente il MODULO OFFERTA ECONOMICA (allegato n. 1) che dovrà essere scaricato, compilato e sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante dell'Azienda o firmato allegando un documento di identità.

Si ricorda che deve essere assolto il pagamento del bollo secondo quanto previsto dal comma 1 bis, dell'art. 3 della tariffa (allegato A al DPR 642/72), come aggiunto dalla legge di stabilità per il 2014 (L.147/2013). All'offerta dovrà essere allegato il MODULO DICHIARAZIONE IMPOSTA DI BOLLO.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di ogni onere espresso e non dalla presente procedura inerente e conseguente la fornitura dei generi alimentari di cui trattasi.

Le quantità indicate derivano da una valutazione sul consumo storico, pertanto sono da considerarsi indicative e non vincolanti per la stazione appaltante che pagherà esclusivamente la merce effettivamente ordinata e consegnata.

La stazione appaltante si riserva di aumentare o diminuire i quantitativi presunti in rapporto alle esigenze effettive fino a concorrenza di un quinto (20%) dell'importo contrattuale.

La Ditta si impegna:

*Procedura per l'affidamento della fornitura di prodotti da forno  
per i Nidi d'Infanzia a gestione diretta  
(Anno 2021)*

- a) a confezionare e suddividere i prodotti a seconda dell'ordine proveniente da ciascun Nido;
- b) a rendere visibile su ciascuna confezione il nome del Nido al quale i prodotti sono destinati;
- c) a curare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte del personale addetto al confezionamento delle derrate;
- d) a provvedere al confezionamento dei prodotti secondo i requisiti stabiliti dalle norme di legge vigenti in materia;
- e) a rendere disponibili, presso la propria sede di produzione, i prodotti da consegnare al trasportatore individuato dal Comune di Firenze a partire dalle ore 6.30;
- f) a consegnare al trasportatore la merce accompagnata da DDT in duplice copia.

Il prezzo offerto deve ritenersi comprensivo di tutte le spese espresse e non dalla presente procedura di acquisto.

**Il fornitore dovrà:**

- inviare mensilmente i Documenti di Trasporto (DDT) di ciascun nido all'indirizzo email: [fatture.asilinido@comune.fi.it](mailto:fatture.asilinido@comune.fi.it);
- presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alle forniture effettuate nel mese precedente, attenendosi alle disposizioni di legge in vigore.

Al fine di poter partecipare alla gara il fornitore dovrà essere in regola con i requisiti di ordine generale ai sensi dell'art. 80 Dlgs 50/2016 e ss.mm.ii.

**ATTENZIONE: SPECIFICHE GENERALI PER LE FORNITURE DI DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari dovranno essere di 1° QUALITA' e rispondenti a tutte le normative vigenti in materia, con particolare riferimento ai Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e ss.mm.ii., ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al Decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Per qualità s'intende: qualità nutrizionale, igienica, organolettica, merceologica.

**Provenienza prevalentemente da produzioni nazionali.**

I criteri generali a cui fare riferimento nell'esecuzione delle forniture sono:

- la corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel presente capitolato
- le derrate non devono contenere Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla Legge del 6/4/2000 n. 53. Non devono contenere tracce di Ocratossine (ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente: Reg.CE n 1881/2006, Reg.CE 1441/2007 e succ.mod. e integrazioni
- le forniture dovranno essere regolari e a peso al netto degli scarti. Non sono previste tolleranze

*Procedura per l'affidamento della fornitura di prodotti da forno  
per i Nidi d'Infanzia a gestione diretta  
(Anno 2021)*

- la completa ed esplicita compilazione dei Documenti Di Trasporto (DDT) e di fatture che devono riportare il lotto di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti consegnati secondo le normative vigenti (Reg. CE 178/2002) e succ. mod. e integrazioni
- l'indicazione della denominazione di vendita del prodotto secondo le norme vigenti
- l'etichettatura in conformità al D.Lgs. n 109/92, al D.Lgs n°.114/2006, al Reg. 1169/2011, e succ.mod. e integrazioni
- il termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni
- gli imballaggi devono essere integri senza alterazioni evidenti
- l'integrità del prodotto consegnato (assenza di muffe, parassiti, odori sgradevoli ecc.)
- la presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento ( aspetto, colore, sapore ecc)
- I mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. n. 327/1980 e ss.mm.ii.e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo ( capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004)
- materiali ed oggetti che vengono messi a contatto con gli alimenti devono essere conformi, secondo quanto stabilito dal Reg CE 1935/2004,Reg CE 2023/2006 e succ.mod. e integrazioni
- le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono le seguenti:
  - Sostanze alimentari congelate e surgelate (temperatura di trasporto (in C°) massima tollerabile +3 ° C per distribuzione frazionata)
  - Prodotti della pesca congelati o surgelati: -18°C/-15°C. I prodotti congelati, la cui scadenza non deve superare i 18 mesi dalla data di produzione e di confezionamento, dovranno avere almeno 12 mesi di validità conservativa dalla data di scadenza. Le altre derrate alimentari surgelate: -18°C/-15°C.
  - Sostanze alimentari refrigerate: temperatura di trasporto (in C°) massima tollerabile per distribuzione frazionata:
    - Prodotti lattiero- caseari freschi, yogurt da 0°C a +4°C/+6°C
    - Carni bovine, suine e pollame da +2°C a +7 °C

La vita commerciale residua dei prodotti (**SHELF LIFE**) al momento della consegna deve essere almeno la seguente:

- Latte UHT, ricotta, formaggi molli, stracchino, crescenza - vita commerciale residua del 70%
- Mozzarella almeno 12 giorni prima della scadenza
- Burro vita commerciale residua del 60%
- Yogurt almeno 25 giorni prima della scadenza
- Carni fresche vita commerciale residua del 80%

*Procedura per l'affidamento della fornitura di prodotti da forno  
per i Nidi d'Infanzia a gestione diretta  
(Anno 2021)*

- Salumi vita commerciale residua del 60%
- Uova e ovo prodotti vita commerciale residua del 80%

La vita residua del Prodotto (SHELF LIFE) viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

ove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il tmc è sostituito dalla data di scadenza.

Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra tmc e data di produzione.

#### **TRACCIABILITA' - RINTRACCIABILITA'**

Ai sensi dell'art.18 del Reg. CE 178/2002, i fornitori di derrate, su richiesta dell'Amministrazione, dovranno produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari consegnati, al fine di garantire la tracciabilità e rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

#### **SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI.**

Come alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate secondo il Reg. CE n. 834 /2007 e Reg. CE 889/2008.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono essere quindi:

- provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, conservanti, ecc.) nel rispetto del Reg. CE n. 834 /2007 e del Reg. CE n. 889/2008;
- caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti del Reg. CE n.834/2007 e del Reg. CE n. 889/2008 ed ai controlli da parte di uno degli enti autorizzati. .

*Procedura per l'affidamento della fornitura di prodotti da forno  
per i Nidi d'Infanzia a gestione diretta  
(Anno 2021)*

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità alla normativa comunitaria sulla produzione biologica ed è in ogni modo richiesto la certificazione con marchio riconosciuto CEE. Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile: ad esempio per ortofrutta devono essere previste cassette di legno o cartone alimenti.

Tutti i prodotti devono essere etichettati.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE n. 834 /2007 e del Reg. n. 889/2008. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo, anche sotto forma di sigla di tre lettere, il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

### **Trattamento dei dati personali: Informativa**

In ossequio a quanto previsto dal regolamento UE 2016/679 (cosiddetto GDPR) si informa che i dati personali forniti dalle ditte saranno raccolti presso la Direzione Istruzione – Servizio Supporto alla Scuola (Via Nicolodi 2 – Firenze) per le finalità correlate alla scelta del contraente, all'instaurazione del rapporto contrattuale e per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo, all'adempimento di obblighi previsti da leggi, regolamenti, normativa comunitaria, nonché da disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate dalla legge e da organi di vigilanza e controllo. Il conferimento di dati ha natura obbligatoria connessa alla inderogabilità degli adempimenti da svolgere; il trattamento dei dati avverrà con l'ausilio di supporti cartacei, informatici e telematici secondo i principi di correttezza e massima riservatezza previsti dalla legge.

I dati potranno essere comunicati:

- ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, nei limiti consentiti dalla normativa in materia;
- agli Enti pubblici per lo svolgimento dei controlli e degli adempimenti conseguenti le procedure
- di appalto pubbliche (controlli sulle dichiarazioni sostitutive D.P.R. n. 445/2000, in materia di lotta alla criminalità mafiosa L. n. 575/'65 e adempimenti fiscali L. n. 633/'72);
- alla Prefettura competente per gli accertamenti "antimafia" (se dovuti);
- alla competente Agenzia delle Entrate per gli accertamenti fiscali.

Il nominativo dell'aggiudicataria e il prezzo di aggiudicazione saranno diffusi tramite il sito internet [www.comune.fi.it](http://www.comune.fi.it) nella sezione Profilo del Committente.

I trattamenti dei dati saranno ispirati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza, e nel rispetto delle misure di sicurezza.

Il trattamento dei dati verrà effettuato dall'appaltante in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attestato mediante strumenti manuali e informatici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla legge.

Al concorrente, in qualità di interessato, spettano i diritti di cui al Capo III del GDPR 2016/679, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di far rettificare, aggiornare, completare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Titolare del trattamento è il Comune di Firenze – Palazzo Vecchio – Piazza della Signoria – Firenze.

Con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra indicato.

*Procedura per l'affidamento della fornitura di prodotti da forno  
per i Nidi d'Infanzia a gestione diretta  
(Anno 2021)*