

PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA  
DI PASTA, RISO E POMODORI PELATI PER I NIDI D’INFANZIA  
(Aprile/Luglio2021)

COMUNE DI FIRENZE  
DIREZIONE ISTRUZIONE  
SERVIZIO SUPPORTO ALLE ATTIVITA’ EDUCATIVE E SCOLASTICHE  
P.O. Mense e Refezione Scolastica - Trasporti

PROCEDURA DI ACQUISTO AI SENSI DELL’ART. 36 C. 6 DEL D.LGS. N. 50  
DEL 18/04/2016 E ss.mm., PER LA FORNITURA DI PASTA, RISO E POMODORI  
PELATI PER I NIDI D’INFANZIA A GESTIONE DIRETTA  
(APRILE/LUGLIO 2021)

Si invita a presentare offerta per la seguente fornitura:

**CIG Z6E30DA71F**

Importo totale a base di gara Euro 15.900,00= al netto dell’Iva.

Allegare le schede tecniche dei prodotti offerti.

ARTICOLO	UNITA’ DI MISURA	QUANTITA’
Pomodori pelati biologici in lattine da kg 0,400	Nr. lattine	n. 3.000
Pomodori pelati biologici in latte da kg 2,500	Nr. latte	n. 700
Riso biologico varietà Carnaroli in confezioni da kg. 1	chilogrammo	Kg 600
Riso biologico varietà Ribe parboiled in confezioni da kg. 1	chilogrammo	Kg 900
Pasta di semola di grano duro BIO in confezioni da kg. 0,500 (almeno tre diversi formati)	chilogrammo	Kg 3.500
Pasta integrale BIO in confezioni da Kg. 0,500	chilogrammo	Kg 400
Lasagne secche di semola di grano duro	chilogrammo	Kg 70

**Pasta di semola di grano duro:** devono essere prodotte con semola di grano duro di coltivazione biologica (REG. CEE n. 834/2007). Devono essere di colore ambra, perfettamente essiccata, con odore e sapore gradevoli, non devono presentare difetti quali presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, speccature o tagli. Devono risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altro genere di agenti infestanti. Le confezioni, da kg. 0,500, devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione. Non devono trattarsi di prodotti ottenuti da grano transgenico.

Per la preparazione di pasta asciutta deve essere assicurata la varietà (almeno tre diversi formati) tra i seguenti formati: mezze penne, fusilli, sedanini, farfalle, chiocciole, gnocchetti sardi

Per la preparazione di pasta in brodo deve essere assicurata la varietà (almeno tre diversi formati) tra i seguenti formati: ditalini rigati, stelline, semi di cicoria, grattugine.

**Riso biologico varietà Carnaroli e varietà Ribe parboiled:** deve trattarsi di prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione (L.325/58 modificata dalla L.586/1962 e ss.mm.ii). Deve provenire da coltivazioni biologiche (REG. CEE n. 834/2007), indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali o funghi, non essere transgenico. Confezioni da kg. 1

## MODALITA’ DELLA FORNITURA E DI PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA

**Luogo di consegna:** Magazzino delle Mense Scolastiche sito all’interno di Mercafir S.c.p.A. (ingresso da Via dell’Olmattello) previ accordi con il Magazzino stesso che effettuerà i relativi ordini.

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.

All’offerta dovranno essere allegate le schede tecniche dei prodotti offerti.

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).

La fornitura sarà aggiudicata ai sensi dell’art. 95 c. 4 lett. C) – D. Lgs. 50 del 18 aprile 2016 – *offerta al prezzo totale più basso (per singolo lotto) al netto dell’Iva*, sul prezzo posto a base di gara.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di tutte le spese di trasporto, di personale, sosta, imballaggio e consegna presso il magazzino della Refezione scolastica.

Le quantità indicate derivano da una valutazione sul consumo storico nonché da altre variabili al momento non facilmente quantificabili e, pertanto, sono da considerarsi necessariamente indicative e non vincolanti per la stazione appaltante che pagherà esclusivamente quanto effettivamente ordinato.

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.

IL R.U.P. Dott. Valerio Cantafio Casamaggi
---