

**PROGETTO PER AFFIDAMENTO FORNITURE GENERI ALIMENTARI VARI
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 generi alimentari necessari per la preparazione dei pasti e merende da somministrare agli alunni/e degli Asili Nido a gestione diretta del Comune di Firenze per il periodo 01.09.2023-31.07.2024 (escluso il mese di Agosto), con possibilità di rinnovo per ulteriori 11 mesi.

Al fine di creare pasti nutrizionalmente corretti è 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

In considerazione dell'importo e dell'oggetto della fornitura si intende procedere all'individuazione del contraente, mediante:

- procedura aperta, ai sensi dell'art. del D. Lgs. 50/2016, utilizzando le modalità telematiche fornite dal sistema START della Regione Toscana;
- il criterio di scelta del contraente, è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 c. 2 e 3 del medesimo D. Lgs. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni.

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 nel Disciplinare. Saranno oggetto di valutazione dell'offerta tecnica il livello organizzativo del servizio di fornitura derrate inserendo punteggi premiali per l'inserimento di maggiori percentuali di materie prime biologiche, prodotti a filiera corta e l'uso di mezzi a ridotto impatto ambientale per il trasporto e la veicolazione delle derrate necessarie agli asili nido a gestione diretta.

In relazione alle caratteristiche dei servizi si ritiene opportuno suddividere le forniture in n. 7 lotti, di seguito elencati:

LOTTO 1 – Latticini e formaggi – CIG 97856974A0

LOTTO 2 – Pasta fresca – CIG 9785730FD8

LOTTO 3 – Carni fresche, uova ed affettati – CIG 97857429C1

LOTTO 4 – Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi – CIG 978575547D

LOTTO 5 – Olio extravergine di oliva biologico italiano – CIG 97857711B2

LOTTO 6 – Generi alimentari vari ed acqua – CIG 9785785D3C

LOTTO 7 – Fornitura e consegna di prodotti da forno di filiera corta – CIG 97857933D9

Le caratteristiche, le funzioni e l'organizzazione specifica delle forniture 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 gli importi posti a base di gara della presente procedura, l'Amministrazione Comunale ha proceduto ad una analisi dei costi, considerando i consumi storici delle derrate alimentari negli anni educativi 2020-2021 e 2021-2022, i prezzi attualmente applicati alle specifiche

forniture ed i recenti e significativi aumenti delle materie prime e dei costi di produzione e di trasporto su terra in seguito al rincaro dei mezzi combustibili.

Nell'allegato "Previsioni di spesa" sono stati riportati i quantitativi presunti delle derrate da acquistare per il periodo di 11 mesi (01.09.2023-31.07.2024) ed i relativi prezzi unitari presunti.

L'importo complessivo delle forniture oggetto di acquisizione comprensivo dei primi undici mesi del contratto (01.09.2023-31.07.2024 per € 502.241,25, IVA esclusa), dell'eventuale rinnovo per ulteriori 11 mesi – con esclusione del mese di Agosto in cui le strutture sono chiuse – (01.09.2024-31.07.2025 per € 512.286,07, IVA esclusa) e dei 4 mesi di proroga tecnica (01.09.2025- 31.12.2025 per € 186.285,84, IVA esclusa) ammonta ad € 1.200.813,16 oltre IVA, per complessivi € 1.280.871,73 compresa IVA.

Firenze, 3 Maggio 2023

Il Dirigente
Dott. Alessandro Baroncelli