

**Al Coordinatore Servizio
Approvvigionamenti e contratti**

**Al Dirigente ad interim Area Ristorazione e
Residenze**

e.p.c. Al Dirigente ad interim Area Affari Legali

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA, TRASPORTO E CONSEGNA DI CARNI BIANCHE FRESCHE E OLIO EVO NECESSARIE PER LA PRODUZIONE DEI PASTI PRESSO LE MENSE DSU DI FIRENZE, PISA E SIENA.

1. STATO DI FATTO

L'Azienda DSU Toscana conta tra i propri servizi erogati all'utenza studentesca il servizio ristorazione gestito attraverso l'esercizio di mense gestite direttamente e collocate nelle città di Firenze, Pisa e Siena. Da qui la necessità di acquistare derrate alimentari da trasformare poi, all'interno dei propri stabilimenti produttivi, in pasti.

Le derrate da utilizzare devono rispettare lo standard qualitativo e le caratteristiche tecnico-merceologiche previste dal Capitolato Speciale d'Appalto e suoi allegati che costituiscono unitamente alla presente Relazione il progetto di fornitura ai sensi dell'art. 41, comma 12 del D.Lgs. 36/2023, oltre ad essere conformi ai requisiti previsti dalle Leggi e regolamenti vigenti in materia.

Con Determinazione Dirigenziale n. 101 del 20 febbraio 2024 è stata indetta una procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. 36/2023 per l'affidamento a lotti di derrate alimentari necessarie per la produzione dei pasti presso le mense DSU di Firenze, Pisa e Siena per una durata di dodici mesi con eventuale ripetizione di ulteriori dodici mesi.

Tale procedura, tuttavia, ha visto l'esclusione dell'unica Ditta partecipante al lotto 2. "CARNI AVICOLE FRESCHE" per mancato raggiungimento in sede di valutazione dell'offerta tecnica del punteggio di 40 punti, utile al superamento della soglia di ammissione alla fase di offerta economica e non ha visto alcuna partecipazione al lotto 8. "OLIO EVO" e, pertanto, si rende necessario procedere all'indizione di una nuova procedura di gara per l'affidamento in appalto della fornitura delle suddette categorie merceologiche, apportando alcune variazioni alla struttura di gara rispetto alla precedente procedura e all'importo a base d'asta a seguito di nuova verifica in ordine alla stima dei costi.

2. OBIETTIVI DELL'APPALTO

La qualità delle materie prime oggetto di fornitura, compiutamente elencata e descritta nell'allegato "Caratteristiche tecnico-merceologiche" del Capitolato speciale di appalto, è arricchita dall'utilizzo di prodotti biologici, nel rispetto di quanto sancito dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di sostenibilità dei consumi, con particolare riferimento per la Legge 221/2015 e s.m.i che promuove misure di green economy e rende obbligatoria l'adozione dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) nelle forniture e trasporto di derrate alimentari per la ristorazione collettiva, nonché quanto previsto dall'art. 57 del D.Lgs. 36/2023 e dall'art. 1 bis della L.R.T. 38/2007 e s.m.i., mediante applicazione del D.M. 10.03.2020, n. 65 che definisce appunto i vigenti CAM da applicare alla presente acquisizione.

**AZIENDA REGIONALE PER IL
DIRITTO ALLO STUDIO
UNIVERSITARIO**

sede legale
Viale A. Gramsci, 36 – 50132 Firenze
www.dsu.toscana.it
info@dsu.toscana.it
C.F. 94164020482 – P.I. 05913670484

PISA

Piazza dei Cavalieri, 6 – 56126 Pisa
Tel. + 39 050 567111 Fax +39 050 562032



In ottemperanza all'art. 58 del D.Lgs. 36/2023 l'appalto è suddiviso in n° 2 lotti funzionali di seguito elencati:

- Lotto 1 "CARNI AVICOLE FRESCHE"
- Lotto 2 "OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA".

La suddivisione dei lotti è stata effettuata secondo criteri di natura qualitativa basati sull'aggregazione in macro categorie merceologiche coerenti con la struttura del mercato di riferimento e finalizzata ad assicurare un adeguato livello di partecipazione da parte degli operatori economici del settore, anche in considerazione dell'esito delle precedenti procedure di affidamento esperite dall'Azienda nella forma del lotto unico che hanno visto un livello di partecipazione estremamente contenuto, imputabile all'assenza sul mercato di riferimento di un numero adeguato di operatori economici in grado di trattare una fornitura aggregata con una gamma di prodotti così ampia e diversificata come quella di cui trattasi.

L'esperienza del contraente unico ha inoltre evidenziato come i vantaggi che un tale schema apporta in termini di semplificazione nella gestione amministrativa e contabile della commessa finiscono spesso per essere vanificati dalle problematiche intercorse in sede di esecuzione e imputabili alla difficoltà per gli appaltatori selezionati a seguito delle relative procedure ad evidenza pubblica ad assicurare per tutta l'ampia gamma di prodotti di cui l'Azienda necessita un livello prestazionale corrispondente alle esigenze espresse dalla Stazione Appaltante, difficoltà che rischiano di compromettere la stessa capacità per l'Azienda di erogare con regolarità il servizio ristorativo agli studenti che accedono alle proprie mense a gestione diretta.

Le richiamate esigenze in ordine al perseguimento della massima partecipazione alla procedura di scelta del contraente di cui al presente documento inducono a non avvalersi della facoltà di limitazione alla partecipazione prevista per le gare suddivise in lotti dal citato art. 58 del D.Lgs. 36/2023.

3. DETERMINAZIONE DEI FABBISOGNI E QUADRO ECONOMICO

La determinazione dei fabbisogni delle derrate oggetto di fornitura ha tenuto conto di alcuni principali elementi tra cui:

- L'analisi dei consumi negli anni precedenti per i periodi corrispondenti alla durata dell'appalto;
- La tipologia di menù attualmente erogato nelle strutture interessate dall'appalto.

I dati stimati dei consumi sono correlati all'offerta alimentare delle mense, al numero di utenti ma anche alla tipologia e alle abitudini alimentari degli stessi.

Tale determinazione è ovviamente suscettibile di variazioni in funzione del numero di pasti erogabili nei periodi di validità contrattuale, nonché delle preferenze dell'utenza e delle variazioni dell'offerta alimentare in conseguenza delle esigenze dell'utenza stessa, oltre che alle modifiche organizzative del servizio al momento non preventivabili.

In considerazione dell'andamento dei prezzi dei mercati di riferimento che continuano ad essere influenzati, seppur in una forma meno deflagrante, da eventi di portata internazionale idonei ad alterarne in termini estremamente rapidi i parametri di equilibrio, con possibili ricadute sulla stabilità del rapporto contrattuale, si rileva l'opportunità di prevedere una durata contrattuale dell'affidamento che si andrà a disporre limitata ad un arco temporale contenuto in dodici mesi, quale soluzione che proprio in ragione dell'impegno limitato richiesto all'appaltatore appare in grado di superare l'ostacolo alla partecipazione alla procedura di gara che può produrre la previsione di un impegno a più lunga durata in un contesto complessivo che rimane comunque incerto, oltre a fornire alla Stazione Appaltante uno schema gestionale del rapporto negoziale più agile nella gestione delle problematiche che eventualmente dovessero manifestarsi in corso di esecuzione.

Il valore stimato dell'importo dell'appalto, determinato ai sensi dell'art. 14, co. 4 del D.Lgs. 36/2023, è pari a **Euro 2.295.000,00** oltre Iva di legge di cui:

- **Euro 850.000,00** oltre Iva di legge relativo al periodo di durata contrattuale di dodici mesi che costituisce l'importo a base d'asta, di cui **Euro 34.000,00** oltre Iva di legge quali costi della

**AZIENDA REGIONALE PER IL
DIRITTO ALLO STUDIO
UNIVERSITARIO**

sede legale
Viale A. Gramsci, 36 – 50132 Firenze
www.dsu.toscana.it
info@dsu.toscana.it
C.F. 94164020482 – P.I. 05913670484

PISA

Piazza dei Cavalieri, 6 – 56126 Pisa
Tel. + 39 050 567111 Fax +39 050 562032



manodopera non soggetti a ribasso, determinati ai sensi dell'art. 41, commi 13 e 14 del D.Lgs. 36/2023;

- **Euro 850.000,00** oltre Iva di legge relativo all'opzione di prosecuzione di ulteriori dodici mesi;
- **Euro 425.000,00** oltre Iva di legge relativo all'opzione di proroga tecnica per un periodo massimo di 6 (sei) mesi;
- **Euro 170.000,00** oltre Iva di legge relativo all'opzione di incremento entro il quinto dell'importo contrattuale.

Il dettaglio economico dei lotti è il seguente:

- ✓ **Lotto 1 "CARNI AVICOLE FRESCHE"**: Euro 380.000,00 oltre Iva di legge per il periodo di durata contrattuale di 12 (dodici) mesi, Euro 380.000,00 oltre Iva di legge per l'opzione di prosecuzione ulteriori 12 (dodici) mesi, Euro 190.000,00 oltre Iva di legge per l'opzione di proroga tecnica per un periodo massimo di 6 (sei) mesi e Euro 76.000,00 oltre Iva di legge per l'opzione di incremento entro il quinto dell'importo contrattuale, per un valore massimo stimato di Euro 1.026.000,00 oltre Iva di legge;
- ✓ **Lotto 2 "OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA"**: Euro 470.000,00 oltre Iva di legge per il periodo di durata contrattuale di 12 (dodici) mesi, Euro 470.000 oltre Iva di legge per l'opzione di prosecuzione ulteriori 12 (dodici) mesi, Euro 235.000,00 oltre Iva di legge per l'opzione di proroga tecnica per un periodo massimo di 6 (sei) mesi e Euro 94.000,00 oltre Iva di legge per l'opzione di incremento entro il quinto dell'importo contrattuale, per un valore massimo stimato di Euro 1.269.000,00 oltre Iva di legge

Ai sensi dell'art. 41, comma 14 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. i costi della manodopera ricompresi nell'importo a base d'asta riferito alla durata contrattuale di 12 (dodici) mesi sono determinati in complessivi Euro 34.000,00, così articolati:

- Lotto 1 "CARNI AVICOLE FRESCHE": Euro 15.200,00 oltre Iva di legge;
- Lotto 2 "OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA": Euro 18.800,00 oltre Iva di legge,

per una incidenza del **4%**.

Il calcolo del costo della manodopera è stato effettuato mediante utilizzo delle vigenti tabelle del CCNL "Commercio" per i dipendenti delle aziende del terziario, commercio, distribuzione e servizi che viene assunto quale contratto collettivo di riferimento, ai sensi dell'art. 11, co. 2 D.Lgs. 36/2023.

Il Quadro economico dell'appalto risulta così determinato:

QUADRO ECONOMICO DI APPALTO		
A) IMPORTO STIMATO DELLA FORNITURA		
a.1)	Importo di esecuzione fornitura a base d'asta	€ 850.000,00
	di cui Importo costi manodopera non soggetto a ribasso	€ 34.000,00
a.2)	Oneri sicurezza da interferenze non soggetto a ribasso	€ 0,00
a.3)	Incremento del quinto d'obbligo	€ 170.000,00
a.4)	Opzione di proroga	€ 850.000,00
a.5)	Proroga tecnica	€ 425.000,00
a.6)	Opzione di rinnovo	€ 0,00
TOTALE IMPORTO STIMATO DELLA FORNITURA		€ 2.295.000,00
B) SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE		
b.1)	Imprevisti	€ 0,00
b.2)	Revisione prezzi	€ 34.000,00
b.3)	Incentivi art. 45	€ 11.220,00
b.4)	Spese per attività di consulenza o di supporto	€ 0,00
b.5)	Spese per commissione giudicatrici	€ 0,00

**AZIENDA REGIONALE PER IL
DIRITTO ALLO STUDIO
UNIVERSITARIO**

sede legale
Viale A. Gramsci, 36 – 50132 Firenze
www.dsu.toscana.it
info@dsu.toscana.it
C.F. 94164020482 – P.I. 05913670484

PISA

Piazza dei Cavalieri, 6 – 56126 Pisa
Tel. + 39 050 567111 Fax +39 050 562032



b.6)	Spese per pubblicità	€	0,00
b.7)	Contributo ANAC	€	660,00
b.8)	I.V.A. 10% ed eventuali altre imposte sulla fornitura	€	229.500,00
b.9)	I.V.A. 22% ed eventuali altre imposte su altre voci	€	0,00
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE		€	275.380,00
IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO (A+B)		€	2.570.380,00

4. PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA

In considerazione della imminente scadenza contrattuale dell'affidamento in essere e dell'esito infruttuoso della procedura di gara indetta con la sopra richiamata Determinazione Dirigenziale n. 101/2024, si rende necessario procedere con una nuova gara ad evidenza pubblica per giungere ad individuare i nuovi fornitori senza soluzione di continuità rispetto all'attuale gestione contrattuale. Le variazioni rispetto alla precedente gara giustificano la scelta di attivare una nuova procedura di gara aperta, in quanto il ricorso alle procedure previste dalla norma a seguito dell'esito infruttuoso di un precedente esperimento di gara presuppone appunto la conferma di termini e condizioni del suddetto precedente tentativo.

Accertata l'assenza di convenzioni stipulate da CONSIP o da soggetti aggregatori regionali ai sensi dell'articolo 26 della legge 23 dicembre 1999, n. 488, relative alla fornitura di cui trattasi e che l'oggetto del presente affidamento non ricade tra le categorie merceologiche per le quali l'Azienda è obbligata ad utilizzare le convenzioni CONSIP, o degli altri soggetti aggregatori (art. 1, comma 7, del D.L. 95/2012, art. 9, comma 3, del D.L. 66/2014, come individuate dai D.P.C.M. del 2016 e del 2018) si procede in autonomia all'affidamento dell'appalto, anche in considerazione della qualificazione conseguita dall'Azienda ai sensi dell'art. 63 del D.Lgs. 36/2023 (livello sf1 = qualificazione avanzata o di terzo livello, senza limiti di importo).

In considerazione dell'importo posto a base di gara si ricorre alla procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 36/2023, con aggiudicazione al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo di cui all'art. 108, co. 2 del D.Lgs. 36/2023.

La valutazione delle offerte sarà effettuata in base al seguente punteggio:

- OFFERTA ECONOMICA: PT. 30
- OFFERTA TECNICA: PT. 70.

Sono stabiliti, in coerenza con l'art. 108 D.Lgs. 36/2023, i seguenti criteri motivazionali per la valutazione delle offerte tecniche:

CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA QUALITATIVI LOTTO 1

n°	Criteri di valutazione	Punti max	Sub criteri e parametri di valutazione		Punti D	Punti Q	Punti T
a	STRUTTURA ORGANIZZATIVA PER L'ESECUZIONE DELLE FORNITURE	20	a.1	Ubicazione piattaforma di stoccaggio	8		
			a.2	Procedura per la ricezione, il trattamento e la gestione degli ordinativi	6		
			a.3	Procedura per la gestione delle non conformità, dei reclami e delle emergenze	4		
			a.4	Organizzazione delle professionalità dedicate	2		
b	ELEMENTI MIGLIORATIVI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	10	b.1	Utilizzo di veicoli con caratteristiche di impatto ambientale migliorative di quelle minime richieste	5		
			b.2	Utilizzo di imballaggi con	2		

**AZIENDA REGIONALE PER IL
DIRITTO ALLO STUDIO
UNIVERSITARIO**

sede legale
Viale A. Gramsci, 36 – 50132 Firenze
www.dsu.toscana.it
info@dsu.toscana.it
C.F. 94164020482 – P.I. 05913670484

PISA

Piazza dei Cavalieri, 6 – 56126 Pisa
Tel. + 39 050 567111 Fax +39 050 562032



				caratteristiche di impatto ambientale migliorative di quelle minime richieste			
			b.3	Possesso certificazioni ambientali			3
c	ELEMENTI MIGLIORATIVI IN AMBITO INFORMATICO	10	c.1	Interfaccia con il sistema operativo informatico dell'Azienda			10
d	ELEMENTI MIGLIORATIVI DI PRODOTTO	30	d.1	Quantitativo dei prodotti biologici/SQNPI/no antibiotici, a certificazione volontaria che il concorrente intende fornire di provenienza italiana		14	
			d.2	Numero di prodotti tra quelli offerti dal concorrente inseriti nell'Allegato A Lista dei fabbisogni			16
		70			27	14	29
					70		

La **commissione giudicatrice** dovrà tener conto dei seguenti **criteri motivazionali** per la valutazione delle offerte tecniche:

- a)** Si Considererà migliore la soluzione che presenta la migliore struttura organizzativa, ovvero il possesso dei migliori requisiti in merito a:
- ✓ Ubicazione piattaforma di stoccaggio, intesa come centro di distribuzione da cui parte la merce che viene consegnata all'Azienda e non inteso come magazzino di supporto logistico e/o punto di smistamento;
 - ✓ Gestione degli ordinativi ricevuti dagli stabilimenti produttivi intesa come giorni di anticipo di invio dell'ordine rispetto alla consegna;
 - ✓ Gestione delle non conformità, dei reclami e delle emergenze;
 - ✓ Professionalità dedicate all'appalto e loro formazione.

La relazione dovrà descrivere l'ubicazione della piattaforma dedicata all'appalto con l'indicazione degli impianti, delle attrezzature disponibili, della superficie dei locali utilizzati per lo stoccaggio delle derrate non deperibili e del volume delle celle frigorifero utilizzate per i prodotti deperibili.

Dovrà essere dettagliata la gestione degli ordinativi dai vari stabilimenti produttivi dell'Azienda con particolare riferimento ai giorni necessari di anticipo di invio ordine.

Dovrà, inoltre, essere descritta una procedura operativa per la risoluzione delle eventuali problematiche (non conformità, reclami, emergenze), in particolare le garanzie di sostituzione dei prodotti, specificando modalità e tempi, per non pregiudicare la produzione e l'erogazione del servizio.

Dovrà, infine, contenere la descrizione delle professionalità dedicate all'esecuzione del presente appalto con indicazione del numero di persone, titoli di studio, esperienze professionali ed eventuali specializzazioni, in particolare il personale dedicato agli aspetti afferenti la sicurezza alimentare, la qualità e gli aspetti igienico-sanitari.

Il punteggio massimo per ogni sub punteggio sarà attribuito alla Ditta che dimostrerà per ogni categoria il possesso dei migliori requisiti.

- b)** Si considererà migliore la soluzione che presenta i più rilevanti contenuti di sostenibilità ambientale ulteriori rispetto a quelli definiti dagli atti di gara ed espressi in termini di:

- b.1) utilizzo di un parco automezzi con un impatto ambientale migliorativo rispetto alle indicazioni minime di Capitolato speciale di appalto;
- b.2) utilizzo di imballaggi in materiali coerenti con gli obiettivi di riduzione dell'impatto ambientale perseguiti dalla Stazione Appaltante con il presente appalto;
- b.3) possesso di almeno una delle certificazioni ambientali UNI EN ISO 14001 e EMAS assunte come rilevanti per il presente, con attribuzione del punteggio previsto secondo la modalità ON/OFF in relazione alla presenza o meno dell'elemento richiesto.

**AZIENDA REGIONALE PER IL
DIRITTO ALLO STUDIO
UNIVERSITARIO**

sede legale
Viale A. Gramsci, 36 – 50132 Firenze
www.dsu.toscana.it
info@dsu.toscana.it
C.F. 94164020482 – P.I. 05913670484

PISA

Piazza dei Cavalieri, 6 – 56126 Pisa
Tel. + 39 050 567111 Fax +39 050 562032



c) Il punteggio verrà attribuito a tutti gli operatori che produrranno la descrizione delle modalità di acquisizione dei flussi dell'applicativo "ADHOC Enterprise" (Zucchetti S.p.a.). Dovranno essere descritte le modalità di acquisizione degli ordini (flussi di testo in formato ASCII) che la stazione appaltante, quotidianamente, trasmetterà via SFTP.

d) Si considererà migliore la soluzione che propone la maggior varietà di prodotti biologici/SQNPI/no antibiotici, a certificazione volontaria che il concorrente offre, specificando denominazione e quantitativi di ciascun prodotto offerto, che devono corrispondere nel totale complessivo ai quantitativi indicati per le tipologie di tali prodotti nell'ALLEGATO A "lista fabbisogni", che devono possedere le caratteristiche generiche di cui all'ALLEGATO B "caratteristiche tecnico-merceologiche" e avere proprietà e peso per porzione degli omologhi prodotti del sopra richiamato allegato. E' richiesto l'invio delle schede tecniche dei prodotti offerti.

L'attribuzione dei punteggi sarà effettuata:

d.1) in relazione al quantitativo corrispondente espresso in kg dei prodotti offerti e valutati come ammissibili dalla Commissione giudicatrice, attribuendo il massimo punteggio previsto all'offerta con il maggior volume espresso in kg e assegnando un punteggio proporzionale decrescente alle altre offerte.

d.2) in relazione alla varietà di prodotti offerti e valutati come ammissibili dalla Commissione giudicatrice questa procederà all'attribuzione dei punteggi con il criterio ON/OFF, attribuendo 2 punti per ogni prodotto offerto inserito nell'ALLEGATO A "lista fabbisogni". Qualora il numero di prodotti offerti e valutati come ammissibili sia superiore a 8 all'offerta sarà comunque attribuito il punteggio massimo previsto di 16 punti.

Nella valutazione delle offerte relativamente ai criteri a) e b) e relativi sub criteri, con esclusione del sub criterio b.3), ogni commissario, sulla base del metodo di attribuzione discrezionale, assegnerà un coefficiente variabile da zero ad uno, secondo la seguente scala di giudizio:

Giudizio	Valore del coefficiente
Ottimo	Da 0,90 a 1
Buono	Da 0,80 a 0,89
Più che adeguato	Da 0,70 a 0,79
Adeguato	Da 0,60 a 0,69
Mediocre	Da 0,50 a 0,59
Scarso	Da 0,40 a 0,49
Molto scarso	Da 0,10 a 0,39
Inadeguato	0.

La Commissione calcolerà la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione a ciascuno dei sub-criteri al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare ai medesimi, dopodiché procederà a trasformare i coefficienti medi attribuiti in coefficienti definitivi riportando ad 1 il coefficiente più alto attribuito e proporzionando a quello i coefficienti attribuiti alle altre offerte e infine moltiplicando il risultato così ottenuto per il punteggio massimo corrispondente, in modo da individuare il singolo punteggio attribuito.

Al fine di non alterare l'equilibrio tra i criteri di valutazione tecnica qualora nessuna offerta abbia conseguito relativamente ai criteri di natura discrezionale (a e b) il punteggio complessivo massimo previsto per ciascuno di essi, si procederà alla riparametrizzazione dei punteggi complessivi conseguiti da ciascuna offerta, attribuendo il punteggio massimo previsto per detti criteri all'offerta che ha conseguito in ciascuno di essi il punteggio più elevato e rideterminando proporzionalmente i punteggi conseguiti dalle altre offerte ammesse.

CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA QUALITATIVI LOTTO 2

n°	Criteri di valutazione	Punti max	Sub criteri e parametri di valutazione	Punti D	Punti D	Punti T
a	STRUTTURA ORGANIZZATIVA PER	30	a.1 Ubicazione laboratorio di produzione	15		

AZIENDA REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO

sede legale
Viale A. Gramsci, 36 – 50132 Firenze
www.dsu.toscana.it
info@dsu.toscana.it
C.F. 94164020482 – P.I. 05913670484

PISA

Piazza dei Cavalieri, 6 – 56126 Pisa
Tel. + 39 050 567111 Fax +39 050 562032



	L'ESECUZIONE DELLE FORNITURE		a.2	Procedura per la ricezione, il trattamento e la gestione degli ordinativi ricevuti	8		
			a.3	Procedura per la gestione delle non conformità, dei reclami e delle emergenze	5		
			a.4	Organizzazione delle professionalità dedicate	2		
b	ELEMENTI MIGLIORATIVI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	10	b.1	Utilizzo di veicoli con caratteristiche di impatto ambientale migliorative a quelle minime richieste	5		
			b.2	Utilizzo di imballaggi utilizzati con caratteristiche di impatto ambientale migliorative a quelle minime richieste	3		
			b.3	Possesso certificazioni ambientali			2
c	ELEMENTI MIGLIORATIVI IN AMBITO INFORMATICO	10	c.1	Interfaccia con il sistema operativo informatico dell'Azienda			10
d	VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE TECNICHE DEI PRODOTTI	20	d.1	Valutazione dei prodotti in base a quanto indicato nelle Schede Tecniche di riferimento		20	
		70			38	20	12
70							

La **commissione giudicatrice** dovrà tener conto dei seguenti **criteri motivazionali** per la valutazione delle offerte tecniche:

a) Si considererà migliore la soluzione che presenta la migliore struttura organizzativa, ovvero il possesso dei migliori requisiti in merito a:

a.1) Ubicazione piattaforma di stoccaggio, intesa come centro di distribuzione da cui parte la merce che viene consegnata all'Azienda e non inteso come magazzino di supporto logistico e/o punto di smistamento;

a.2) Gestione degli ordinativi ricevuti dagli stabilimenti produttivi intesa come giorni di anticipo di invio dell'ordine rispetto alla consegna;

a.3) Gestione delle non conformità, dei reclami e delle emergenze;

a.4) Professionalità dedicate all'appalto e loro formazione.

La relazione dovrà descrivere l'ubicazione fisica della piattaforma dedicata all'appalto con l'indicazione degli impianti, delle attrezzature disponibili, della superficie dei locali utilizzati.

Dovrà essere dettagliata la gestione degli ordinativi dai vari stabilimenti produttivi dell'Azienda con particolare riferimento ai giorni necessari di anticipo di invio ordine.

Dovrà, inoltre, essere descritta una procedura operativa per la risoluzione delle eventuali problematiche (non conformità, reclami, emergenze), in particolare le garanzie di sostituzione dei prodotti, specificando modalità e tempi, per non pregiudicare la produzione e l'erogazione del servizio.

Dovrà, infine, contenere la descrizione delle professionalità dedicate all'esecuzione del presente appalto con indicazione del numero di persone, titoli di studio, esperienze professionali ed eventuali specializzazioni, in particolare il personale dedicato agli aspetti afferenti la sicurezza alimentare, la qualità e gli aspetti igienico-sanitari.

Il punteggio massimo per ogni sub punteggio sarà attribuito alla Ditta che dimostrerà per ogni categoria il possesso dei migliori requisiti.

b) Si considererà migliore la soluzione che presenta i più rilevanti contenuti di sostenibilità ambientale ulteriori rispetto a quelli definiti dagli atti di gara ed espressi in termini di:

b.1) utilizzo di un parco automezzi con un impatto ambientale migliorativo rispetto alle indicazioni minime

**AZIENDA REGIONALE PER IL
DIRITTO ALLO STUDIO
UNIVERSITARIO**

sede legale
Viale A. Gramsci, 36 – 50132 Firenze
www.dsu.toscana.it
info@dsu.toscana.it
C.F. 94164020482 – P.I. 05913670484

PISA

Piazza dei Cavalieri, 6 – 56126 Pisa
Tel. + 39 050 567111 Fax +39 050 562032



di Capitolato speciale di appalto;

b.2) utilizzo di imballaggi in materiali coerenti con gli obiettivi di riduzione dell'impatto ambientale perseguiti dalla Stazione Appaltante con il presente appalto;

b.3) possesso di almeno una delle certificazioni ambientali UNI EN ISO 14001 e EMAS assunte come rilevanti per il presente, con attribuzione del punteggio previsto secondo la modalità ON/OFF in relazione alla presenza o meno dell'elemento richiesto.

c) Il punteggio verrà attribuito a tutti gli operatori che produrranno la descrizione delle modalità di acquisizione dei flussi dell'applicativo "ADHOC Enterprise" (Zucchetti S.p.a.). Dovranno essere descritte le modalità di acquisizione degli ordini (flussi di testo in formato ASCII) che la stazione appaltante, quotidianamente, trasmetterà via SFTP.

d) La Ditta dovrà produrre la scheda tecnica dei prodotti che intende fornire. La valutazione avverrà particolarmente con riferimento a: denominazione di vendita e origine, quantità netta, modalità e tempi di conservazione, produttore e lotto, informazioni nutrizionali, informazioni non regolamentate.

Si considererà migliore la soluzione che raggiunge il punteggio maggiore a seguito della valutazione delle caratteristiche indicate nelle schede tecniche, attraverso il seguente sistema di valutazione:

ad ogni prodotto verrà attribuito un punteggio (**p**) da 1 a 5 in funzione delle caratteristiche qualitative rilevate.

Per ogni offerta sarà determinato il punteggio totale (**ptot**) mediante la somma semplice dei punteggi conseguiti per ciascuno dei prodotti presentati.

Il punteggio di ogni offerta (**pf**) è ottenuto con la seguente formula:

$$pf = ptot * (pq / pmax)$$

dove

ptot = punteggio totale conseguito nella valutazione

pmax = 5 (massimo punteggio attribuibile ad ogni scheda tecnica) moltiplicato per il n. di schede (2)

pq = 20 (punteggio massimo previsto per il criterio).

Nella valutazione delle offerte relativamente ai criteri a) e b) e relativi sub criteri, con esclusione del sub criterio b.3), ogni commissario, sulla base del metodo di attribuzione discrezionale, assegnerà un coefficiente variabile da zero ad uno, secondo la seguente scala di giudizio:

Giudizio	Valore del coefficiente
Ottimo	Da 0,90 a 1
Buono	Da 0,80 a 0,89
Più che adeguato	Da 0,70 a 0,79
Adeguito	Da 0,60 a 0,69
Mediocre	Da 0,50 a 0,59
Scarso	Da 0,40 a 0,49
Molto scarso	Da 0,10 a 0,39
Inadeguato	0.

La Commissione calcolerà la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione a ciascuno dei sub-criteri al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare ai medesimi, dopodiché procederà a trasformare i coefficienti medi attribuiti in coefficienti definitivi riportando ad 1 il coefficiente più alto attribuito e proporzionando a quello i coefficienti attribuiti alle altre offerte e infine moltiplicando il risultato così ottenuto per il punteggio massimo corrispondente, in modo da individuare il singolo punteggio attribuito.

Al fine di non alterare l'equilibrio tra i criteri di valutazione tecnica qualora nessuna offerta abbia conseguito relativamente ai criteri di natura discrezionale (a e b) il punteggio complessivo massimo previsto per ciascuno di essi, si procederà alla riparametrazione dei punteggi complessivi conseguiti da ciascuna offerta, attribuendo il punteggio massimo previsto per detti criteri all'offerta che ha conseguito

**AZIENDA REGIONALE PER IL
DIRITTO ALLO STUDIO
UNIVERSITARIO**

sede legale
Viale A. Gramsci, 36 – 50132 Firenze
www.dsu.toscana.it
info@dsu.toscana.it
C.F. 94164020482 – P.I. 05913670484

PISA

Piazza dei Cavalieri, 6 – 56126 Pisa
Tel. + 39 050 567111 Fax +39 050 562032



in ciascuno di essi il punteggio più elevato e rideterminando proporzionalmente i punteggi conseguiti dalle altre offerte ammesse.

Non sono previsti oneri per la sicurezza da interferenza come risulta dal Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze – DUVRI, predisposto dal Servizio Qualità e Sicurezza –RSPP e allegato alla documentazione costituente il progetto di fornitura.

Ai fini della determinazione del termine di espletamento della procedura si assume il termine massimo fissato dall'Allegato I.3 al D.Lgs. 36/2023.

5. COPERTURA ECONOMICA DELL'INTERVENTO

La copertura economica della presente acquisizione quale risultante dal Quadro economico di cui al punto 3 è prevista nel budget approvato con Deliberazione del C.d.A. n.1/24 del 17/01/2024.

Per l'intervento in oggetto sono state predisposte sul gestionale workflow le RDAS n. 152 e n. 153 del 19/06/2024.

La presente acquisizione è inserita nel Programma annuale dell'attività contrattuale dell'Azienda anno 2023, approvato dal Consiglio di Amministrazione con Deliberazione n. 2/23 del 31/01/2023, variato con Deliberazione n. 19/23 del 8/05/2023 e n.40/23 del 30/11/2023 e riproposta nel Programma triennale degli acquisti di beni e servizi 2024-2026 approvato con approvato dal Consiglio di Amministrazione con Deliberazione n. 1/24 del 17/01/2024.

Il Responsabile Unico del Progetto

(Sig.ra Mafalda Viviano)

**AZIENDA REGIONALE PER IL
DIRITTO ALLO STUDIO
UNIVERSITARIO**

sede legale
Viale A. Gramsci, 36 – 50132 Firenze
www.dsu.toscana.it
info@dsu.toscana.it
C.F. 94164020482 – P.I. 05913670484

PISA

Piazza dei Cavalieri, 6 – 56126 Pisa
Tel. + 39 050 567111 Fax +39 050 562032

