

**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 DELLA FORNITURA DI BEVANDE E
IMPIANTI PER LA DISTRIBUZIONE A CONSUMO LIBERO PRESSO LE MENSE A GESTIONE
DIRETTA DI FIRENZE, PISA E SIENA – DURATA 36 MESI.**

1. STATO DI FATTO

L’Azienda DSU Toscana conta tra i propri servizi il Servizio Ristorazione erogato mediante mense gestite direttamente e collocate nelle città di Firenze, Pisa e Siena.

In ottemperanza all’art. 57, co. 2 del D.Lgs. 36/2023 e all’art. 1 bis della L.R.T. 38/2007, alla luce delle previsioni introdotte dalla L. 221/2015, la fornitura delle bevande oggetto del presente affidamento dovrà essere erogata garantendo il rispetto dei “Criteri Ambientali Minimi per la fornitura di derrate alimentari” previsti dal Decreto del Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare, n. 65 del 10 marzo 2020, elaborati nell’ambito del Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

2. OBIETTIVI DELL’APPALTO

La fornitura richiesta consiste nella distribuzione a consumo libero di acqua naturale a temperatura ambiente, acqua naturale refrigerata, acqua gassata microfiltrata, nonché di bevande gassate e naturali, attraverso appositi distributori self service installati all’intero delle sale consumazione delle mense.

Ciascun distributore deve essere dotato di almeno tre erogatori di acqua naturale e gassata microfiltrata e tre erogatori di bevande a scelta tra una bibita gassata (coca cola, aranciata, gassosa, ecc.) e due bibite non gassate (the al limone, succo di mela, the verde, succo di mirtillo, ACE, ecc.) o bibite gassate a basso contenuto calorico (cola light o the light).

I distributori devono essere installati in comodato d’uso gratuito, con oneri di manutenzione a carico del Fornitore.

3. DETERMINAZIONE DEI FABBISOGNI E QUADRO ECONOMICO

Per la determinazione dei fabbisogni funzionali alla determinazione della base d’asta è stato calcolato un numero presunto di pasti consumati negli ultimi anni presso i locali refettorio delle mense a gestione diretta interessate dall’appalto. In tale stima sono stati considerati i pasti da asporto poiché, nella loro composizione, è prevista la fornitura di bevande a consumo libero, ad eccezione di quelli erogati presso la Bottega Mensa Martiri, in cui è prevista l’erogazione di sola acqua tramite impianto a canone. Nella stima della base d’asta è stato anche incluso il costo del canone mensile per il comodato d’uso degli impianti di sola acqua per il periodo di competenza.

Il valore stimato dell’importo dell’appalto per la durata di 36 mesi, determinato ai sensi dell’art. 14, co. 4 del D.Lgs. 36/2023, è pari a **Euro 661.413,50** oltre Iva di legge di cui:

- **Euro 661.291,50** oltre Iva di legge relativo al periodo di durata contrattuale di 36 mesi che costituisce l’importo a base d’asta;
- **Euro 122,00** oltre Iva di legge neri per la sicurezza non soggetti a ribasso

**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



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 36 mesi sono determinati in complessivi **Euro 17.320,00**, per una incidenza del **2,62 %**.

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.

Concorrono a determinare il valore complessivo dell'appalto:

- **Euro 132.282,70** oltre IVA quale corrispettivo massimo previsto per l'opzione dell'incremento del quinto d'obbligo di cui all'art. 120, co. 9 del D.Lgs. 36/2023:
- **Euro 110.235,58** oltre IVA quale corrispettivo massimo per l'opzione di proroga di 6 (sei) mesi attivabile dalla Stazione Appaltante

e così per un importo complessivo massimo di **Euro 903.931,78** comprensivo di oneri di sicurezza da interferenze e al netto di IVA nella misura di legge.

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	€ 661.291,50
	di cui Importo costi manodopera non soggetto a ribasso	€ 17.320,00
a.2)	Oneri sicurezza da interferenze non soggetto a ribasso	€ 122,00
a.3)	Incremento del quinto d'obbligo	€ 132.282,70
a.4)	Opzione di proroga	€
a.5)	Proroga tecnica	€ 110.235,58
a.6)	Opzione di rinnovo	€ -
TOTALE IMPORTO STIMATO DELLA FORNITURA		€ 903.931,78
B) SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE		
b.1)	Imprevisti	€ -
b.2)	Revisione prezzi	€ 60.000,00
b.3)	Incentivi art. 45	€ 4.364,52
b.4)	Spese per attività di consulenza o di supporto	€ -
b.5)	Spese per commissione giudicatrici	€ -
b.6)	Spese per pubblicità	€ -
b.7)	Contributo ANAC	€ 410,00
b.8)	I.V.A. 10% ed eventuali altre imposte sulla fornitura	€ -
b.9)	I.V.A. 22% ed eventuali altre imposte su altre voci	€ 198.864,99
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE		€ 263.639,51
IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO (A+B)		€ 1.167.571,29

4. PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA E PREVISIONE DI UN LOTTO UNICO

Al fine di garantire continuità nell'erogazione della fornitura, in previsione della scadenza contrattuale dell'appalto attualmente in corso di esecuzione si rende necessario procedere con l'espletamento di una nuova procedura di gara a evidenza pubblica.

Accertata l'assenza di convenzioni stipulate da CONSIP o da soggetti aggregatori regionali ai sensi

**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



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.

Ai sensi dell'art. 58 del D.Lgs. 36/2023 si precisa che la procedura di gara di cui trattasi dovrà essere espletata prevedendo un unico lotto per le motivazioni di seguito espresse:

- le bevande richieste devono essere omogenee su tutte le mense a gestione diretta del territorio regionale; non è quindi praticabile una divisione per tipologia di prodotti e non sarebbe funzionale sia per motivi logistici sia economici;
- non è inoltre praticabile una divisione dell'appalto in lotti territoriali, in quanto aggiudicazioni a soggetti diversi potrebbero produrre non uniformità dei prodotti e diversificazioni del costo del pasto tra le varie sedi aziendali, mentre obiettivo dell'Azienda è quello di fornire identico servizio presso ogni sede e con lo stesso costo;
- la partecipazione anche alle microimprese di cui all'art. 58 del D.Lgs. 36/2023 viene garantita consentendo la costituzione di raggruppamenti temporanei di impresa e le altre forme aggregative previste dal Codice dei Contratti e non richiedendo particolari requisiti di accesso.

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

n°	Criteri di valutazione	Punti max		Sub criteri e parametri di valutazione	Punti D	Punti Q	Punti T
1	BEVANDE OFFERTE	15	1.1	Qualità dei prodotti offerti e numero complessivo di bevande offerte in aggiunta a quelle indicate nel Capitolato	15		
2	BEVANDE OFFERTE	10	2.1	Numero complessivo di bevande offerte in aggiunta a quelle indicate nel Capitolato			10
3	MENU/OFFERTA ALIMENTARE	20	3.1	Ubicazione dello stabilimento di produzione o stoccaggio dei concentrati	5		
			3.2	Volume metri cubi impianti di stoccaggio		5	
			3.3	Procedura per la gestione delle non conformità, dei reclami, delle emergenze	5		
			3.4	Procedura operativa di gestione ordinativi		5	
4	ELEMENTI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	10	4.1	Utilizzo di veicoli a basso impatto ambientale	4		
			4.2	Imballaggi utilizzati	4		
			4.3	Possesso certificazione ambientale			2
5	PRESENTAZIONE DI		5.1	Fornitura 4.000 bicchieri in			5

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



ELEMENTI MIGLIORATIVI	15		policarbonato trasparenti – criterio ON/OFF			
		5.2	Introduzione di sistemi “ <i>contact /ess</i> ” su tutti i distributori installati - criterio ON/OFF			10
	70			33	10	27
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO (DISCREZIONALE + QUANTITATIVO + TABELLARE)				70		

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

1) Sarà considerata migliore soluzione quella che presenta prodotti con le caratteristiche migliori in merito alla qualità dei prodotti proposti, tenuto conto, a titolo esemplificativo e non esaustivo, degli zuccheri e coloranti contenuti;

2) Numero complessivo di bevande aggiuntive offerte rispetto a quelle indicate nel Capitolato (ad esclusione dell’acqua microfiltrata gassata refrigerata, naturale refrigerata, naturale a temperatura ambiente); si procederà all’attribuzione dei punteggi con il criterio ON/OFF attribuendo n.1 punto per ogni prodotto in più offerto.

3) Sarà considerata migliore soluzione quella che presenta la migliore struttura organizzativa per l’esecuzione della fornitura in termini di:

- 3.1 Ubicazione dello stabilimento di produzione/stoccaggio, attribuendo il coefficiente di valutazione maggiore al/agli stabilimento/i ubicato/i ad una distanza media minore rispetto alle mense aziendali interessate dall’appalto;
- 3.2 Maggior volume metri cubi degli impianti di stoccaggio con attribuzione del punteggio massimo previsto per l’offerta con impianto di stoccaggio dotato di maggiore volume espresso in metri cubi e attribuzione proporzionale di punteggio decrescente alle altre offerte;
- 3.3 Gestione delle non conformità, dei reclami e delle emergenze relative alle consegne dei prodotti, nonché indicazione delle garanzie di sostituzione dei prodotti, volte a non pregiudicare il regolare svolgimento della fornitura;
- 3.4 Procedura operativa per la gestione degli ordinativi ricevuti dagli stabilimenti produttivi, intesa come giorni di anticipo di invio dell’ordine rispetto a quanto previsto nel Capitolato, con attribuzione del punteggio massimo previsto per l’offerta che prevede il maggiore margine di anticipo espresso in giorni rispetto al termine di Capitolato e attribuzione proporzionale di punteggio decrescente alle altre offerte.

4) Sarà considerata migliore soluzione quella che presenta le migliori caratteristiche di sostenibilità ambientale/energetica in termini di:

- 4.1 Parco automezzi messo a disposizione per l’esecuzione dell’appalto e le caratteristiche ambientali dello stesso;
- 4.2 Imballaggi impiegati in termini di materiali che li compongono e di misure intraprese per ridurne il volume;
- 4.3 Possesso certificazione ambientale con attribuzione del punteggio previsto secondo la modalità ON/OFF in relazione alla presenza o meno di almeno una certificazione ambientale rilevante ai fini dell’attività oggetto dell’appalto.

5) Elementi migliorativi

5.1 Secondo il criterio di attribuzione del punteggio on-off sarà assegnato il punteggio previsto all’Operatore economico che si impegna a fornire con oneri a proprio carico bicchieri in policarbonato trasparente nelle seguenti quantità:

- n. 1.500 per la sede di Firenze;
- n. 2.000 per la sede di Pisa;

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



- n. 500 per la sede di Siena.

Sul bicchiere dovrà essere raffigurato il logo dell'Azienda DSU e quello aggiudicataria del Fornitore. La fornitura dovrà essere compatibile con i carrelli e cesti di lavaggio e stoccaggio presenti su ciascuna sede e avere le seguenti caratteristiche tecniche: h 9,5, diametro max 8,6 per la sede di Firenze e Siena, n. 500 h. 12,2 diametro max 7,1 e n. 500 h 9,5 diametro max 8,6 per la sede di Pisa;

- 5.2 Secondo il criterio di attribuzione del punteggio on-off sarà assegnato il punteggio previsto all'Operatore economico che si impegna a fornire distributori che, in alternativa ai pulsanti tradizionali, hanno applicati sistemi di "contact less" per il prelievo delle bevande, senza il contatto diretto da parte degli utenti.

Nella valutazione delle offerte relativamente ai criteri e sub criteri per i quali è prevista dalla tabella di cui sopra l'attribuzione di un punteggio discrezionale (1, 3.1, 3.3, 4,1 e 4.2), 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.

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 è stata predisposta sul gestionale workflow la RDAS n. 297/R del 11/11/2024.

La presente acquisizione è inserita nel Programma annuale dell'attività contrattuale dell'Azienda anno 2024, approvato dal C.d.A. Deliberazione n. 1/24 del 17/01/2024.

La Responsabile Unica del Progetto

(Dott.ssa Maria Letizia Toncelli)

**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

