



DSU TOSCANA

AATI/Servizio Approvvigionamenti e Contratti
EBA

Al Dirigente Area Approvvigionamenti
e Contratti Servizi Tecnici ed
Informatici

Al Servizio Approvvigionamenti
e Contratti

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CONTROLLO IGIENE AMBIENTALE E ANALISI ALIMENTI PER LE MENSE UNIVERSITARIE DI FIRENZE, PISA E SIENA

1. STATO DI FATTO

L’Azienda DSU Toscana annovera tra i propri servizi il servizio ristorazione presso punti ristoro collocati prevalentemente nelle città di Firenze, Pisa e Siena, ma anche presso sedi distaccate dell’Università degli Studi di Firenze, Pisa e Siena quali Prato, Empoli, Lucca, Livorno, Arezzo e Grosseto.

Al fine di garantire la funzionalità del servizio ristorazione, con particolare riguardo agli aspetti di sicurezza alimentare, ai sensi della direttiva del Consiglio 89/397/CEE, recepita nell’ordinamento nazionale con il D.Lgs. n. 123 del 3 marzo 1993, si rende necessario procedere all’affidamento in oggetto con una nuova gara pubblica, in previsione della scadenza contrattuale dell’attuale affidamento

2. OBIETTIVI DELL’APPALTO

Il servizio richiesto consiste nel:

- controllo della qualità microbiologica, merceologica, chimica e fisica delle materie prime acquistate, delle acque, degli ambienti e delle pietanze prodotte dal Servizio Ristorazione;
- analisi microbiologiche, chimico-fisiche sull’acqua utilizzata dal Servizio;
- analisi sull’acqua per Legionella;
- tamponi ambientali su superfici;
- analisi con piastre a contatto su vestiario del personale;
- analisi dei parametri e delle matrici secondo le modalità di cui al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg. CE 1441/07;
- parametri merceologici, chimici e fisici su campioni di materie prime.

L’Azienda si riserva la facoltà di richiedere, nel corso dell’esecuzione dell’appalto, l’effettuazione di altre tipologie di analisi qualora si verificano esigenze diverse dalle attuali. A tal proposito è richiesto un listino delle tariffe praticate dalla Ditta aggiudicataria per parametri microbiologici, chimici e fisici diversi da quelli già richiesti. Tale listino non costituisce elemento di valutazione ai fini dell’affidamento del presente servizio. Esso impegna, tuttavia, il futuro fornitore al rispetto dei prezzi indicati nel caso di effettuazione di tali prestazioni.

3. PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO E PREVISIONE DI UN LOTTO UNICO

**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

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO



DSU TOSCANA

AATI/Servizio Approvvigionamenti e Contratti
EBA

Dato conto che dall'indagine effettuata si è rilevato che alla data odierna non vi sono convenzioni CONSIP attive o convenzioni/contratti di altre centrali di committenza regionale o contratti aperti regionali o derivanti da gare del Soggetto aggregatore, aventi ad oggetto il servizio di cui trattasi, si richiede di procedere, attraverso procedura di gara negoziata ai sensi dell'art.36, c.2, lett. b del D.Lgs. 50/2016 da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, attribuendo:

- offerta tecnica un punteggio massimo di 70 punti;
- offerta economica un punteggio massimo di 30 punti.

Non è prevista la suddivisione in lotti in quanto vi è la necessità di fornire sulle tre sedi il servizio in oggetto con le medesime caratteristiche e prezzi.

La presente procedura, per una durata di 24 mesi, è prevista nel programma dell'attività contrattuale dell'Azienda per l'anno 2022.

Non sono previsti oneri per la sicurezza e non vi è la necessità di predisporre il DUVRI.

4. DETERMINAZIONE DEI FABBISOGNI

L'importo presunto complessivo è quantificato in Euro 33.000,00 IVA esclusa per lo svolgimento dei sottoelencati servizi:

1) Controllo della qualità microbiologica, merceologica, chimica e fisica delle materie prime acquistate, delle acque, degli ambienti e delle pietanze prodotte dal Servizio Ristorazione

a-Analisi microbiologiche su campioni di materie prime, semilavorati e pietanze pronte;

b-Analisi microbiologiche, chimico-fisiche sull'acqua utilizzata dal Servizio;

c-Analisi sull'acqua per *Legionella* spp.;

d-Tamponi ambientali su superfici;

e-Analisi con piastre a contatto su vestiario del personale;

f-Analisi su parametri e matrici secondo le modalità di cui al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg. CE 1441/07.

g-Analisi dei parametri merceologici, chimici e fisici

1a) Parametri microbiologici su campioni di materie prime, semilavorati e pietanze pronte

I parametri adottati per l'analisi dei campioni di materie prime, semilavorati e pietanze pronte sono quelli atti a valutare la sicurezza e l'idoneità igienico-sanitaria degli stessi al fine di controllare e migliorare le procedure operative aziendali e la sicurezza degli utenti del servizio.

Carica batterica mesofila totale; Coliformi totali; Enterobatteriacee; *Salmonella*; Stafilococco coag. +; *Listeria*; Clostridi solfito-riduttori; *Escherichia coli* β - glucuronidasi +; *Bacillus cereus*

1b) Analisi microbiologiche, chimico-fisiche sull'acqua utilizzata dal Servizio

I parametri adottati per l'analisi dell'acqua utilizzata dal Servizio mirano a valutare la sicurezza e le caratteristiche della stessa.

Escherichia coli; Enterococchi; Batteri coliformi a 37°C; Cloro residuo libero; Nitriti, nitrati; Durezza;

pH; Conducibilità; Torbidità;

1c) Analisi sull'acqua per *Legionella* spp.

La ricerca di questo parametro ha lo scopo di garantire la salubrità dei locali del Servizio. I campionamenti saranno effettuati negli spogliatoi e docce del personale.

Legionella spp.;

1d) Tamponi ambientali su superfici

**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

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO



DSU TOSCANA

AATI/Servizio Approvvigionamenti e Contratti
EBA

I parametri adottati per l'analisi dei tamponi su superfici, attrezzature, utensili e piani di lavoro sono quelli atti a valutare la sicurezza e l'idoneità igienico-sanitaria degli stessi al fine di controllare le modalità di esecuzione della procedura di sanificazione.

Carica batterica mesofila totale; Coliformi totali; Coliformi fecali enterobatteriacee; *Salmonella*; Stafilococco coag. +; *Listeria monocytogenes*; Muffe; Lieviti; Clostridi solfito-riduttori; *Escherichia coli* β -glucuronidasi +;

1e) Analisi con piastre a contatto su vestiario del personale

I parametri adottati per l'analisi delle piastre a contatto sono quelli atti a valutare la corretta gestione del vestiario da parte del personale al fine di controllare le modalità di pulizia degli stessi.

Carica batterica totale; Coliformi totali; *Escherichia coli* β -glucuronidasi +; Muffe; Lieviti;

1f) Analisi dei parametri e delle matrici secondo le modalità di cui al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg. CE 1441/07

Le analisi sui parametri e le matrici seguenti sono state scelte per adempiere alla normativa in oggetto dopo analisi del rischio e dopo aver valutato i prodotti utilizzati a maggior rischio.

CATEGORIA	PARAMETRO
1.5/ 1.6/ 1.9/ 1.11/ 1.12/ 1.19	Salmonella
1.21	Enterotossine stafilococciche

1g) Parametri merceologici, chimici e fisici su campioni di materie prime

I parametri merceologici, chimici e fisici da analizzare nelle derrate alimentari sono quelli atti a valutare l'idoneità e la congruità dei prodotti acquistati rispetto alle normative vigenti in materia, per le categorie di appartenenza, e alle schede tecniche di prodotto.

Per categoria di alimenti:

Carni: aw; Proteine; Lipidi; Valore energetico; Residuo secco; Ceneri; Nitriti; Nitrati; Ph; Rapporto collagene proteine;

Prodotti a base di carne: aw; Proteine; Carboidrati; Lipidi; Valore energetico; Residuo secco; Ceneri; Nitriti; Nitrati; Ph; rapporto collagene proteine;

Olii: Composizione acidica; Acidità totale (in acido oleico); Perossidi; K232; K270;

Latticini: aw; Proteine; Carboidrati; Di cui zuccheri; Lipidi; Valore energetico; Residuo secco; Ceneri; Ph;

Pane, Pasta e sfarinati: aw; Proteine; Carboidrati; Lipidi; Valore energetico; Residuo secco; Ceneri; Filth test; Aflatossine (B1, B2, G1, G2);

Verdure surgelate: aw; Proteine; Carboidrati; Lipidi; Valore energetico; Residuo secco; Ceneri;

Pesce surgelato: aw; Istamina; Proteine; Carboidrati; Lipidi; Valore energetico; Residuo secco; Ceneri; Glassatura; TMVB; Metalli (Pb, Cd, Hg);

Verdure fresche: Calibro; Categoria (allegare il protocollo del metodo seguito); Analisi multiresiduale di pesticidi residui;

(per l'ultima categoria sopra riportata occorre indicare numero e tipologia di residui analizzati tenuto conto che la matrice prevalente è riferita a ortaggi, frutta e pomacee)

Pasti senza glutine: Glutine.

2) Prestazioni a richiesta dell'Azienda

a-Analisi di parametri microbiologici, chimici e fisici diversi di quelli di cui al punto 1.

**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

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO



DSU TOSCANA

AATI/Servizio Approvvigionamenti e Contratti
EBA

L'Azienda richiede il listino delle tariffe praticate dal Fornitore per parametri microbiologici, chimici e fisici diversi da quelli già richiesti, abitualmente fatti dal fornitore al fine di poter richiedere altre tipologie di analisi qualora si verificano esigenze diverse dalle attuali.

L'Azienda si riserva la facoltà di richiedere, nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'effettuazione di tali campionamenti in base a proprie specifiche esigenze.

Tale listino non costituisce elemento di valutazione ai fini dell'affidamento del presente servizio. Esso impegna, tuttavia, il fornitore al rispetto dei prezzi indicati nel caso di effettuazione di tali prestazioni

Si tratta di un importo massimo stimato, l'Azienda corrisponderà all'aggiudicatario soltanto l'importo corrispondente agli effettivi servizi espletati, sulla base dell'offerta economica ricevuta.

5. COPERTURA ECONOMICA DELL'INTERVENTO

Budget di cui alla Deliberazione del C.d.A. n. 4 del 21/01/2022.

QUADRO ECONOMICO:

Importo a base di gara al netto dell'IVA	Euro 33.000,00
Importo oneri sicurezza (non soggetti a ribasso)	0
Spese per pubblicità al netto dell'IVA	0
Applicazione art. 113 D. Lgs. 50/2016	Euro 0
Contributo ANAC	Euro 0
Iva (valore 22 %)	Euro 7.260,00
Compenso commissari commissioni giudicatrici (in caso di attivazione Albo)	Euro 0
TOTALE	Euro 40.260,00

Il Responsabile Unico del Procedimento
(Franca Puntoni)

**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

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO