



Al Dirigente Area Approvvigionamenti e
Contratti
Servizi Tecnici ed Informatici

Al Coordinatore Servizio
Approvvigionamenti e Contratti

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.

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. 34 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 recante “Criteri di sostenibilità energetica e ambientale” recepito dal Decreto Ministeriale 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”, l’erogazione di bevande presso le sopradette mense aziendali avviene utilizzando acqua e bevande sfuse, distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e/o bevande alla spina naturali e/o gassate (da concentrato).

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. 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.

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 la fornitura di cui trattasi, si richiede di procedere all’acquisizione della fornitura sopra descritta, attraverso procedura di gara aperta 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.

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



Ai sensi dell'art. 51 del D.Lgs. 50/2016, 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. 3 del D.Lgs. 50/2016 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.

4. DETERMINAZIONE DEI FABBISOGNI E QUADRO ECONOMICO

Per la determinazione dei fabbisogni funzionali al calcolo 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 non sono stati considerati i pasti da asporto poiché, nella loro composizione, è prevista la fornitura della bottiglietta di acqua da cl 500.

La base d'asta complessiva, per la durata di 24 (ventiquattro) mesi è stimata in Euro 429.638,93 (Euro quattrocentoventinovemilaseicentotrentotto/93), così composta:

- a) Euro 429.492,93 (Euro quattrocentoventinovemilaquattrocentonovantadue/93) oltre IVA di legge, quale importo soggetto a ribasso;
- b) Euro 146,00 (Euro centoquarantasei/00) oltre IVA di legge, quale importo degli oneri per la sicurezza da interferenze non è soggetto a ribasso.

Di seguito il quadro economico dell'intervento:

QUADRO ECONOMICO:	
Importo appalto soggetto a ribasso al netto d'IVA	Euro 429.492,93
Oneri per la sicurezza	Euro 146,00
Spese per pubblicità al netto dell'IVA	Euro 2.000,00
Applicazione art. 113 D.Lgs. 50/2016	Euro 2.749,68
Contributo ANAC	Euro 225,00
Iva	Euro 42.963,89
Iva su spese pubblicità	Euro 440,00
TOTALE COSTI PER L'AZIENDA	Euro 478.017,50

5. COPERTURA ECONOMICA DELL'INTERVENTO

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

Il Responsabile Unico del Procedimento
(Sig.ra Mafalda Viviano)