

# **Progetto (ai sensi dell'art. 23 D.Lgs. n. 50/2016) per l'affidamento del servizio di Pasti a domicilio in favore di cittadini del Comune di Firenze utenti dei servizi sociali**

Il presente Progetto contiene i seguenti paragrafi:

1. Relazione tecnico illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserito il Servizio;
2. Indicazioni per la stesura dei documenti di cui al D. Lgs n°81/2008;
3. Calcolo della spesa per l'acquisizione del Servizio;
4. Prospetto economico oneri complessivi per l'acquisizione del servizio;
5. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale;
6. Quadro economico

## **1. Relazione tecnico illustrativa**

### ***Premessa e destinatari***

Il servizio assicura la consegna presso l'abitazione di pasti preparati in centri specializzati e distribuiti tramite idonei mezzi di trasporto, sia per il pranzo che per la cena, in favore di cittadini residenti nel Comune di Firenze, ammessi dai servizi sociali e sociosanitari ad usufruirne, nell'ambito di appositi Progetti Assistenziali Personalizzati (PAP) e tramite procedure proprie del Comune e degli enti eventualmente coinvolti.

Il servizio si pone pertanto come risorsa integrativa della gamma delle prestazioni finalizzate a sostenere la domiciliarità delle persone con limitata autonomia e consiste nella consegna presso l'abitazione dell'utente di pasti preparati in centri specializzati e distribuiti tramite idonei mezzi di trasporto.

### ***Prestazioni previste***

L'impresa aggiudicataria deve garantire tutti i giorni, compresi i festivi, la fornitura, il trasporto e la consegna di pasti ai recapiti domiciliari degli utenti del servizio.

La dimensione media prevista del servizio consiste in una fornitura di **n. 185 pasti** giornalieri (135.050,00 in 24 mesi) e in **n. 130 consegne** giornaliera (94.900 in 24 mesi).

I pasti devono essere composti da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta, pane, acqua, in confezione da 0,5 litri. In presenza di specifiche necessità o patologie e dietro richiesta inoltrata dal Comune devono essere forniti pasti per diete speciali.

L'impresa aggiudicataria deve essere in grado di preparare e fornire i pasti sia secondo il sistema di raffreddamento rapido dopo la cottura, con rigenerazione a cura dell'utente prima del consumo (sistema "cook and chill"), sia secondo il sistema "fresco-caldo". All'avvio dell'esecuzione del servizio è prevista comunque l'adozione del sistema "cook and chill".

Per ogni singolo pasto deve essere previsto l'utilizzo di contenitori termici individuali di piccole dimensioni per ogni singolo pasto - all'interno dei quali sistemare i contenitori monoporzione termosigillati delle singole preparazioni - di caratteristiche tali da garantire un adeguato mantenimento della temperatura dei cibi.

Nel caso in cui sia previsto un doppio pasto giornaliero (pranzo e cena), la consegna è unica e avviene nelle fasce orarie differenziate a seconda del sistema adottato (indicativamente dalle 10,00 e non oltre le 14,00 in caso di sistema "cook and chill" e 11,45 – 14,00 in caso di sistema "fresco-caldo").

L'impresa aggiudicataria cura l'organizzazione dell'intero sistema di preparazione, trasporto e consegna avendo anche particolare cura a che la consegna al recapito domiciliare avvenga di norma nelle mani dell'utente interessato, anche per rendere possibile, mediante il servizio di consegna pasti a domicilio un monitoraggio delle condizioni degli utenti.

L'impresa aggiudicataria dovrà avere la disponibilità, in proprietà o altre forme, di un parco di automezzi di trasporto efficienti e idoneo a garantire comunque le consegne dei pasti. La dotazione è individuabile in almeno 5 (cinque) automezzi per le dimensioni previste del servizio, per un parametro medio di riferimento di almeno 1 mezzo ogni 30 consegne, rappresentato indicativamente nella seguente tabella:

N.ro consegne		n.ro minimo di mezzi
da	a	
90	119	4
120	149	5
150	179	6
180	209	7

Per quantità superiori o inferiori, il numero di mezzi varia in proporzione.

L'impresa aggiudicataria deve inoltre assicurare un'attività di coordinamento operativo del servizio, con personale dedicato, nell'ambito della quale garantire i necessari punti di riferimento per gli utenti e per gli operatori comunali in relazione alla gestione del servizio.

### ***Criteri minimi ambientali (CAM)***

L'impresa aggiudicataria deve garantire il rispetto delle specifiche tecniche di base stabilite ai punti 5.3.1 "Produzione degli alimenti e delle bevande", 5.3.2 "Requisiti dei prodotti in carta-tessuto", 5.3.3 "Trasporti", 5.3.4 "Consumi energetici", 5.3.5 "Pulizie dei locali", 5.3.6 "Requisiti degli imballaggi", 5.3.7 "Gestione dei rifiuti" e 5.3.8 "Informazione agli utenti" (che qui si intendono integralmente richiamati) dell'allegato 1 al D.M. 25 luglio 2011 "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni". L'impresa aggiudicataria deve fgarantire inoltre il rispetto delle condizioni di esecuzione di cui ai punti 5.5.1 "Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari" e 5.5.3 "Formazione del personale" (che qui si intendono integralmente richiamati) dello stesso D.M..

### ***Personale***

L'impresa aggiudicataria deve disporre di una dotazione di personale in quantità e di qualificazione e profilo professionale adeguati a garantire un'efficace gestione delle attività di cui al presente capitolato. Il personale addetto alle consegne domiciliari deve essere in numero tale da garantire il contemporaneo utilizzo del numero di mezzi necessario alla realizzazione del servizio.

A supporto dei rapporti operativi con il Comune e con gli utenti del servizio, anche in riferimento alle attività di cui all'articolo 3, deve essere garantito un monte ore complessivo, nei 24 mesi di durata dell'appalto, di almeno 2.400 ore (per una media di 100 ore/mese) di operatore con compiti di coordinamento operativo dotato della necessaria autonomia esecutiva e di adeguata conoscenza del servizio.

### ***Durata***

L'appalto del servizio in oggetto deve garantire continuità e prevede una durata di 24 mesi, rinnovabile per un massimo di 24 mesi, oltre a ulteriori 6 mesi di proroga tecnica.

## **2. Indicazioni per la stesura dei documenti di cui al D. Lgs n°81/2008**

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad assicurare che lo svolgimento del servizio avvenga nel rispetto delle norme vigenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro per

quanto disposto anche dal “Nuovo Testo Unico sulla Sicurezza” D.Lgs 81/08 e successive modifiche.

Sono esclusi gli oneri di sicurezza derivanti da rischi di interferenze non essendo presenti rischi di tale natura.

### 3. Calcolo della spesa per l’acquisizione del Servizio

#### Prospetto economico oneri complessivi per l’acquisizione del servizio

L’analisi parte dall’esigenza di mantenimento dei livelli di intervento attuale dei servizi. I prezzi base indicati stati ricavati in considerazione:

- delle dimensioni del servizio;
- di un prezzo ritenuto congruo e in linea con i prezzi finora praticati per la fornitura dei pasti;
- del costo del lavoro del personale,
- esercizi “Ristorazione collettiva”;
- dei costi di ammortamento dei mezzi (tramite costi chilometrici ACI);
- dei costi di coordinamento e generali derivanti dall’autonomia organizzativa dell’impresa e del riferimento agli utili d’impresa.

Il corrispettivo unitario dei **pasti** forniti è determinato in € **4,60** oltre IVA di legge, secondo la stima per componenti di seguito specificata:

Costo personale produzione pasti	€ 1,97
Quota parte costo personale coordinamento operativo	€ 0,21
Prodotti alimentari	€ 2,00
<i>Sub totale</i>	€ 4,18
costi generali e margine per utile d’impresa (10%)	€ 0,42
Oneri per la sicurezza da interferenze	€ 0,00
<b>TOTALE (oltre IVA di legge)</b>	<b>€ 4,60</b>

Il corrispettivo unitario base del servizio di **consegna a domicilio** dei pasti è determinato in € 4,20 oltre IVA di legge, secondo la stima per componenti di seguito specificata:

Costo personale autista	€ 2,61
Quota parte costo personale coordinamento operativo	€ 0,21
Costo ammortamento e uso mezzi	€ 1,00
<i>Sub totale</i>	€ 3,82
costi generali e margine per utile d’impresa (10%)	€ 0,38
Oneri per la sicurezza da interferenze	€ 0,00
<b>TOTALE (oltre IVA di legge)</b>	<b>€ 4,20</b>

I costi del personale sono stati determinati tenendo conto delle tabelle, riferite alla provincia di Firenze, approvate con Decreto del Direttore Generale del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali n. 44/2019, riportanti il costo orario del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo – comparto pubblici esercizi “Ristorazione collettiva”.

In considerazione dei suddetti prezzi base e delle dimensioni del servizio indicate in precedenza, gli oneri complessivi per l’acquisizione del servizio per 24 mesi sono quantificabili in € **1.019.810,00** oltre IVA, così determinati:

- fornitura pasti (€ 4,60 x 185 pasti/giorno x 730 giorni): € 621.230,00 oltre IVA.
- consegna pasti (€ 4,20 x 130 consegne/giorno x 730 giorni): € 398.580,00 oltre IVA

Gli oneri complessivi con IVA al 10% per i pasti e al 22% per le consegne sono pari a € **1.169.620,60**.

#### 4. Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale

Vedi Capitolato allegato parte integrante della Determinazione a contrattare.

#### 5. Quadro economico dell'appalto

A - Importo del servizio			
A	A1	Importo del Servizio	€ 1.019.810,00
	A2	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (Importo del servizio)	ZERO
		<b>TOTALE A1+A2</b>	<b>€ 1.019.810,00</b>
B – Ulteriori importi afferenti al servizio/fornitura			
B	B1	Rinnovo ex art. 35 D.lgs. 50/2016 (bando tipo ANAC n. 1/2017)	€ 1.019.810,00
	B2	Ripetizione del Servizio/fornitura Analogo ex art. 63, comma 5, D.Lgs. 50/2016	ZERO
	B3	Proroga tecnica ex art. 106, comma 11 D.Lgs. 50/2016	€ 254.952,50
	B4	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (Rinnovo/Ripetizione/Proroga tecnica)	ZERO
		<b>Totale (B1+B2+B3+B4)</b>	<b>€ 1.274.762,50</b>
		<b>VALORE COMPLESSIVO APPALTO (A+B)</b>	<b>€ 2.294.572,50</b>
C - Somme a disposizione			
C	C1	Spese di pubblicità	€ 4.700,00
	C2	Contributo ANAC	€ 600,00
	C3	Incentivi ex art. 113 D. Lgs.50/2016 (calcolato sul totale di A)	€ 18.866,49
	C4	Costi commissione giudicatrice	ZERO
	C5	Imprevisti (ex art. 106, comma 1 - lett. b e c – comma 2 D.Lgs. 50/2016)	ZERO
	C6	Verifica di conformità	ZERO
	C7	Servizi strumentali	ZERO
	C8	IVA su A	€ 149.810,60
	C8	IVA su B	€ 187.263,25
		<b>Totale</b>	<b>€ 361.240,34</b>

L'incentivo per funzioni tecniche (punto C3 del quadro economico) di cui all'articolo 113 del D. Lgs. n. 50/2016, è stato quantificato, ai sensi del Regolamento approvato con Deliberazione della Giunta n. 207/2019, in complessivi € 18.866,49, pari all'1,85% dell'importo a base di gara (0,85% secondo la lettera A dell'articolo 9 del suddetto regolamento + 1% secondo la lettera B dello stesso articolo, trattandosi di servizio riconducibile all'allegato IX del D. Lgs. n. 50/2016).

Al fine di ripartire il suddetto incentivo nei vari esercizi d'interesse della gara, si propone la seguente suddivisione, tra le varie fasi della procedura, delle percentuali previste all'articolo 10 del Regolamento per le varie figure professionali:

Figura professionale	Suddivisione tra figure professionali (art. 10)	di cui:	
		Fase precedente all'esecuzione	Fase dell'esecuzione e della verifica
a) responsabile unico del procedimento	20%	5%	15%
b) personale di supporto coinvolto nell'attività di programmazione degli investimenti di beni e servizi e nella supervisione e controllo delle procedure di gara	5%	5%	0%
c) collaboratori tecnici e amministrativi del responsabile unico del procedimento (anche per la fase di esecuzione del contratto)	22%	5%	17%
d) personale coinvolto (anche appartenente ad altre Direzioni) nell'attività di predisposizione e di controllo delle procedure di gara (compresa la predisposizione e l'invio di richieste di preventivo e/o di offerta) e nell'esecuzione del contratto	8%	8%	0%
e) direttore dell'esecuzione	20%	0%	20%
f) collaboratori del direttore dell'esecuzione	10%	0%	10%
g) personale coinvolto (anche appartenente ad altre Direzioni) nell'attività di verifica di conformità del servizio o della fornitura	15%	0%	15%

Conseguentemente, imputando la quota relativa alla fase precedente all'esecuzione all'esercizio 2020 e ripartendo tra gli esercizi 2020, 2021 e 2022 la quota relativa alla fase dell'esecuzione e della verifica secondo l'incidenza, in termini di mensilità sugli esercizi stessi della durata del servizio (8 mesi su 24 nell'esercizio 2020, 12 mesi su 24 nell'esercizio 2021 e 4 mesi su 24 nell'esercizio 2022), ne deriva la seguente articolazione per esercizio dell'importo complessivo dell'incentivo (€ 18.866,49):

	Pre-esecuzione	Esecuzione	2020		2021	2022
			Pre-esecuzione	Incidenza : 8/24	Incidenza : 12/24	Incidenza : 4/24
a) responsabile unico del procedimento	5%	15%	943,32	943,330	1.414,990	471,660
b) personale di supporto coinvolto nell'attività di programmazione degli investimenti di beni e servizi e nella supervisione e controllo delle procedure di gara	5%	0%	943,32	-	-	-
c) collaboratori tecnici e amministrativi del responsabile unico del procedimento (anche per la fase di esecuzione del contratto)	5%	17%	943,32	1.069,100	1.603,650	534,550
d) personale coinvolto (anche appartenente ad altre Direzioni) nell'attività di predisposizione e di controllo delle procedure di	8%	0%	1.509,32	-	-	-

gara (compresa la predisposizione e l'invio di richieste di preventivo e/o di offerta) e nell'esecuzione del contratto						
e) direttore dell'esecuzione	0%	20%	-	1.257,770	1.886,650	628,880
f) collaboratori del direttore dell'esecuzione	0%	10%	-	628,880	943,320	314,450
g) personale coinvolto (anche appartenente ad altre Direzioni) nell'attività di verifica di conformità del servizio o della fornitura	0%	15%	-	943,330	1.414,990	471,660
Totale			4.905,28	4.653,74	6.980,60	2.326,87
<b>Esercizi</b>				<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>
<b>Totale per esercizio</b>				<b>9.559,02</b>	<b>6.980,60</b>	<b>2.326,87</b>

Il Responsabile P.O.  
Attività amministrativa anziani e disabili