

**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 ILLUSTRATIVA DEL PROGETTO DI SERVIZIO RELATIVAMENTE AL:
SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI
MINIMI AI SENSI DELL'ART. 57 D.LGS. 36/2023 PER GLI STUDENTI FREQUENTANTI
L'ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA - DURATA 24 MESI.**

1. STATO DI FATTO

L'Azienda DSU Toscana dispone di locali adibiti a Mensa Universitaria posti in Via Cavour n.49 a Carrara.

L'Accademia di Belle Arti di Carrara, denominata con la sigla **ABAC**, è un ateneo pubblico per lo studio delle arti visive, con sede a Carrara in via Roma n 1. Fondata nel 1769 con la finalità di promuovere lo sviluppo delle arti sostenendo nel contempo l'industria e il commercio del marmo, attualmente offre corsi di Scultura, di Pittura, di Scenografia e di Decorazione. Tali corsi sono entrati a far parte stabilmente degli studi accademici, in seguito alle nuove disposizioni in materia, stabilite con D.M. 13 aprile 1992, relativo alla ridefinizione didattica degli ex corsi speciali. Secondo l'attuale offerta formativa (MIUR) l' **ABAC** è compresa nel comparto universitario nel settore dell'alta formazione artistica e musicale e rilascia diplomi accademici di I livello (laurea) e di II livello (laurea magistrale).

Nelle vicinanze della struttura ove è collocata la mensa in cui è erogato il servizio di cui alla presente nota, è situata, inoltre, la Residenza Universitaria Sara Bruschi, che ospita 39 posti letto, nonché un distaccamento degli uffici amministrativi dell'Azienda.

Pertanto, al fine di garantire il servizio di ristorazione agli studenti universitari frequentanti il suddetto istituto con sede a Carrara, si rende necessario procedere, attraverso gara pubblica, all'affidamento del servizio in oggetto a ditte esterne specializzate nel settore, in previsione della scadenza dell'attuale contratto in corso.

2. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio richiesto deve essere eseguito in locali di proprietà dell'Azienda posti in Via Cavour, n. 49, nei giorni ed orari di seguito indicati:

- Pranzo dal lunedì al sabato dalle 12:00 alle 14:30.

Poiché i locali cucina disponibili nella struttura in esame potrebbero non essere idonei ad assicurare la produzione completa dei pasti è richiesto che l'Aggiudicatario disponga del supporto

di un centro cottura esterno da utilizzare in particolare per le preparazioni di sughi, salse, secondi piatti e contorni.

Il trasporto dal centro cottura alla sede di Via Cavour n.49 dovrà essere effettuato con automezzi idonei alla veicolazione di alimenti in regime di temperature controllate (coibentati), in numero sufficiente a garantire che i tempi di percorrenza siano ridotti al minimo, al fine di consentire il rispetto del mantenimento delle temperature come previsto dalla normativa vigente e che i pasti conservino le caratteristiche di appetibilità richieste.

E' richiesta l'erogazione del pasto intero o equivalente, del "pasto ridotto con primo" e del "pasto ridotto con secondo".

E' ammessa per gli studenti borsisti la possibilità di prelevare a pranzo un secondo pasto per la cena.

Per il dettaglio del contenuto della prestazione e delle condizioni contrattuali di esecuzione si rimanda al Capitolato speciale di appalto con i relativi allegati che costituiscono, unitamente alla presente Relazione e allo schema di contratto, il progetto di servizio di cui all'art. 41, comma 12 D.Lgs. 36/2023.

In considerazione dell'oggetto dell'appalto come sopra definito ai sensi degli artt. 57 e 130 del D.Lgs. 36/2023 si attesta che il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (CAM) 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).

Il presente appalto viene aggiudicato in un lotto unico in quanto trattasi di servizio caratterizzato da omogeneità e uniformità delle prestazioni poiché, oltre ad essere svolto in un'unica sede, deve essere eseguito sulla scorta di un consolidato modello organizzativo che si articola in una serie di attività e prestazioni tra di loro necessariamente connesse e consequenziali nel rispettivo espletamento, come confermano anche le definizioni rinvenibili sia nel sistema di classificazione unico degli appalti pubblici (codice CPV), che nel sistema di classificazione delle attività economiche (codice ATECO) connotandosi, pertanto, come prestazione necessariamente unitaria sotto i diversi profili che la costituiscono, così da non rendere praticabile una qualsiasi suddivisione.

La decisione di non suddividere in lotti l'appalto di cui trattasi, per le motivazioni sopra esposte, è coerente con il bilanciato complesso degli interessi pubblici e privati coinvolti dal procedimento di appalto stesso e non va a nuocere il principio volto a garantire la più ampia concorrenzialità e partecipazione anche da parte di piccole e medie imprese, che deve in ogni caso essere mediato con la rilevanza del servizio oggetto di affidamento e della conseguente necessità che i soggetti potenzialmente affidatari di questo siano in possesso di requisiti minimi di qualificazione che ne assicurino la capacità ad eseguire correttamente la prestazione di natura pubblica quale quella in esame. Si rileva in ogni caso che le possibilità offerte dal D.Lgs. 36/2023 di partecipazione alle procedure di aggiudicazione in forma aggregata e/o mediante ricorso all'istituto dell'avvalimento siano idonee a garantire in termini adeguati la massima partecipazione agli operatori economici del settore di riferimento.

In attuazione dell'art. 57 D. Lgs. 36/2023 e in considerazione della tipologia del servizio oggetto di affidamento si adotta la clausola sociale volta ad assicurare la stabilità occupazionale del personale impiegato dall'appaltatore uscente, come individuato nell'elenco che sarà pubblicato sulla Piattaforma START unitamente alla documentazione di gara, con applicazione delle garanzie e tutele previste dal CCNL di riferimento o quello diverso applicato dall'Aggiudicatario, purché recante condizioni identiche di tutela per i dipendenti.

Viene altresì adottata la clausola sociale volta ad assicurare l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto, in relazione all'oggetto dell'appalto, di quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e di quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto, nonché a garantire le stesse tutele economiche e

normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare.

Si attesta inoltre che con l'indizione del presente appalto risultano, in coerenza con l'art. 3 del Codice dei contratti, pienamente rispettati i principi di concorrenza, imparzialità, non discriminazione, pubblicità, trasparenza e proporzionalità, funzionali al perseguimento del principio del risultato di cui all'art. 1 dello stesso Codice.

3. PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

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/servizio 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 e dell'accertata insussistenza di un interesse transfrontaliero certo per l'affidamento in parola si ricorre alla procedura negoziata senza bando prevista dall'art. 50, co. 1, lett. e) del D.Lgs. 36/2023, con aggiudicazione al criterio del miglior rapporto qualità/prezzo di cui all'art. 50, co. 4 e all'art 108 del D.Lgs. 36/2023, con attribuzione di un punteggio massimo di 100 punti, di cui 20 punti per l'offerta economica e 80 per l'offerta tecnica.

Sono stabiliti i seguenti parametri per la valutazione delle offerte tecniche:

Criteri di valutazione	Punti massimi
1. STRUTTURA ORGANIZZATIVA	20
2. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	25
3. MENU'	30
4. SISTEMA DI PRENOTAZIONE PASTI	5
TOTALE	80

La procedura di verifica di congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte sarà attivata sulle offerte che evidenziano uno scostamento, rispetto al corrispettivo stimato di appalto, inclusi i costi dichiarati ai sensi dell'articolo 108, comma 9 del Codice, tale da apparire non in linea con le condizioni del mercato di riferimento.

Non si rileva la necessità di ricorrere alla limitazione del numero degli operatori economici da invitare alla fase di gara di cui all'art. 50, co 2.del D.Lgs. 36/2023

Ai fini della determinazione del termine di espletamento della procedura si assume il termine massimo fissato dall'art. 17, co. 3 del D.Lgs. 36/2023.

4. QUADRO ECONOMICO

Il numero complessivo presunto dei pasti, per la durata contrattuale di 24 (ventiquattro) mesi, è basato sull'andamento storico dei pasti somministrati negli ultimi anni per la suddetta sede universitaria ed è stimato in: n. 36.000, di cui:

- n. 30.000 pasti interi
- n. 2.500 pasti ridotti con primo (R1);
- n. 3.500 pasti ridotti con secondo (R2).

L'importo presunto complessivo è quantificato in Euro 233.165,00 IVA esclusa.

I prezzi unitari posti a base d'asta sono i seguenti per le sotto elencate tipologie di pasti:

- Pasto intero Euro 6,63 IVA esclusa;
- Pasto ridotto con primo (R1) Euro 5,53 IVA esclusa;
- Pasto ridotto con secondo (R2) Euro 5,84 IVA esclusa.

Si tratta di un importo massimo, in quanto l'Azienda corrisponderà all'aggiudicatario soltanto

l'ammontare corrispondente agli effettivi pasti fruiti dagli studenti, sulla base dell'offerta economica ricevuta.

Nell'importo posto a base d'asta sopra indicato sono ricompresi i costi della manodopera pari ad Euro 93.266,00, ai sensi dell'art. 41, commi 13 e 14 del D.Lgs. 36/2023, la cui incidenza è stimata nel 40% di tale importo.

Il contratto collettivo di riferimento è il CCNL per i dipendenti del comparto "Ristorazione collettiva – pubblici esercizi".

Il costo della manodopera e quello degli oneri di sicurezza è scomputato dall'importo assoggettato al ribasso ai sensi dell'art. 41, co. 14 del D.Lgs. 36/2023.

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

Il Quadro economico dell'acquisizione risulta così determinato:

QUADRO ECONOMICO DI APPALTO		
A) IMPORTO SERVIZIO		
a)	Importo di esecuzione servizio	€ 338.089,25
	di cui	
a.1)	Importo di esecuzione servizio soggetto a ribasso	€ 233.165,00
a.2)	Importo costi manodopera non soggetto a ribasso	€ 93.266,00
a.3)	Importo oneri sicurezza non soggetto a ribasso	€ 0
a.4)	Incremento del quinto d'obbligo	€ 46.633,00
a.5)	Opzione di proroga	€ 0
a.6)	Proroga tecnica	€ 58.291,25
a.7)	Opzione di rinnovo	€ 0
B) SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE		
b.1)	Imprevisti	€ 0
b.2)	Revisione prezzi (5%)	€ 28.129,00
b.3)	Incentivi art. 45	€ 2.051,85
b.4)	Spese per attività di consulenza o di supporto	€ 0
b.5)	Spese per commissione giudicatrici	€ 0
b.6)	Spese per pubblicità	€ 0
b.7)	Contributo ANAC	€ 250,00
b.8)	I.V.A. 4 % ed eventuali altre imposte sul servizio	€ 13.523,57
b.9)	I.V.A.% ed eventuali altre imposte su altre voci	€ 0
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE		€ 43.954,42
IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO (A+B)		€ 382.043,67

5. COPERTURA ECONOMICA DELL'INTERVENTO

La copertura economica della presente acquisizione quale risultante dal Quadro economico di cui al punto 4 è prevista nel budget approvato con Deliberazione del C.d.A. n.1 del 17 gennaio 2024.

Per l'intervento in oggetto sarà caricata dal Servizio Ristorazione, sul gestionale workflow, apposita Richiesta di Approvvigionamento Servizio - RDAS per l'importo di affidamento biennale.

Il Responsabile Unico del Progetto
(Dott. Danilo Landolfi)