

**Al Coordinatore del Servizio
Approvvigionamenti e Contratti**

**e.p.c. Al Dirigente Area Servizi
Amministrativi**

**Al Dirigente *ad interim* Area
Servizi agli Studenti**

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI SENSI DELL'ART. 57 D.LGS. 36/23 E SS.MM.II. PER GLI STUDENTI UNIVERSITARI ALLOGGIATI PRESSO LA RESIDENZA AZIENDALE "M. HACK" DI CALENZANO NONCHE' PER GLI STUDENTI FREQUENTANTI LA FACOLTA' DI ARCHITETTURA DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FIRENZE – SEDE DIDATTICA DI CALENZANO.

1. STATO DI FATTO

Nel territorio di Calenzano (FI) sono presenti la Residenza Universitaria (RU) del DSU Margherita Hack, in via Sandro Pertini n. 50 che ospita 75 (settantacinque) studenti e la Facoltà di Architettura – Design Campus, in via Sandro Pertini n. 93.

Considerata la particolare collocazione delle strutture, distante dalle altre mense universitarie del territorio fiorentino, al fine di garantire il servizio di ristorazione agli studenti frequentanti il Design Campus e agli assegnatari di posto alloggio presso la Residenza Margherita Hack, si rende necessario procedere attraverso gara pubblica, all'affidamento del servizio in oggetto a operatori economici qualificati, in previsione della prossima scadenza dell'attuale contratto in corso.

2. OBIETTIVI DELL'APPALTO

Il servizio oggetto di appalto è richiesto:

- a pranzo dal lunedì alla domenica, festivi esclusi, dalle 12:00 alle 14:30;
- a cena dal lunedì alla domenica, festivi esclusi, dalle 19:00 alle 21:00;
- pasto da asporto sostitutivo del pasto serale destinato agli studenti borsisti fuori sede, dalle 11:00 alle 19:00

in locali in disponibilità dell'Appaltatore, collocati ad una distanza pedonale a piedi **max di 3 (tre) km** dalle sopracitate sedi, con almeno **35 (trentacinque)** posti a sedere dedicati e con proprie modalità organizzative della prestazione e.

E' richiesta l'erogazione del pasto intero o equivalente.

Per il dettaglio del contenuto della prestazione e delle condizioni contrattuali di esecuzione si rimanda al capitolato speciale di appalto (CSA).

In considerazione dell'oggetto dell'appalto come sopra definito ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/23 e ss.mm.ii. 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 un servizio inscindibilmente svolto a favore della comunità studentesca universitaria che gravita nella sede didattica di Calenzano e nella Residenza Universitaria "Margherita Hack", così da presupporre che debba essere svolto in un'unica sede, oltre a dover 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 considerazione del contenuto della prestazione non assume rilevanza ai fini della presente procedura la clausola sociale di cui all'art. 57 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii. in materia di salvaguardia occupazionale del personale impiegato, e di promozione di misure orientate a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, la stabilità occupazionale del personale impiegato; assume invece rilevanza la clausola sociale in ordine all'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore al personale dipendente dell'Appaltatore impiegato nell'esecuzione del servizio.

Si attesta inoltre che l'affidamento in parola non presenta un interesse transfrontaliero certo a norma dell'art. 48, co. 2 del Codice e che, di conseguenza, esso risulti irrilevante per gli operatori economici provenienti da altri stati, avuto riguardo al valore economico limitato dell'appalto, all'ubicazione del servizio e in considerazione del fatto che pregresse procedure di gara per la stessa tipologia di servizio esperite dall'Azienda negli anni precedenti non hanno mai visto la partecipazione di operatori economici di altri stati membri. Con l'indizione del presente appalto risultano pertanto in coerenza con l'art. 3 del Codice dei contratti pienamente rispettati i principi di concorrenza, imparzialità, non discriminazione, pubblicità, trasparenza e proporzionalità.

3. PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO 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 così come modificato dal D.Lgs. 209/24, 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 **30 punti** per l'offerta economica e **70 punti** per l'offerta tecnica.

Sono stabiliti i seguenti criteri motivazionali per la valutazione delle offerte tecniche:

n°	criteri di valutazione	punti max		sub criteri e parametri di valutazione	punti
1	PROGETTO TECNICO ORGANIZZATIVO	25	1.1	la struttura organizzativa messa a disposizione per l'esecuzione del servizio	7
			1.2	la qualifica delle risorse umane	4
			1.3	l'esperienza lavorativa nel settore e relativa durata	4
			1.4	il monte ore previsto	4
			1.5	il diagramma di Gant della giornata tipo	2
			1.6	la formazione programmata del personale	2
			1.7	i tempi di sostituzione degli addetti assenti	2
2	MENU/OFFERTA ALIMENTARE	25	2.1	applicazione dei principi di corretta nutrizione con particolare riferimento alla stagionalità degli alimenti e ai metodi di cottura più sani	7
			2.2	attenzione alle abitudini, ai gusti e agli stili alimentari diversi che coesistono in una mensa frequentata da studenti universitari	6
			2.3	applicazione delle disposizioni di cui all'All. 1 lettera d) del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020	6
			2.4	promozione di buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari	6
3	PRESENTAZIONE DI ELEMENTI MIGLIORATIVI	15	3.1	Proposte migliorative relative alla comunicazione con l'utenza	9

			3.2	Proposte migliorative relative all'accesso a mensa	4
			3.3	Descrizione delle misure orientate a garantire l'inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate ai sensi dell'art. 57 D.Lgs. 36/2023 mediante la previsione del ricorso all'impiego nell'esecuzione dell'appalto di personale appartenente alle suddette categorie in aggiunta alla dotazione organica descritta in sede di Progetto tecnico-organizzativo del servizio	2
4	PRODUZIONE PASTI PRIVI DI GLUTINE	5	4.1	Proposta una produzione di piatti in legume fresco caldo, anche veicolato, privi di glutine e assimilabili al menù del giorno in termini di varietà ed aspetti nutrizionali.	5
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO					70

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.

Il presente appalto, per la durata di 12 (dodici) mesi più eventuale ripetizione di ulteriori 12 (dodici) mesi è previsto nel programma triennale 2025/2027 delle acquisizioni di beni e servizi di cui all'art. 37 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.

Per l'intervento in oggetto è stata predisposta sul gestionale workflow la RDAS n. 1 del 03/01/2025.

In considerazione del contenuto della prestazione oggetto di affidamento, con particolare riguardo per la prescrizione che impone che lo stesso sia espletato in località in disponibilità dell'Appaltatore non sono previsti oneri per la sicurezza e non vi è la necessità di predisporre il DUVRI.

CPV 55300000-3

Codice NUTS: ITI14

Codice ATECO : 56.29.10

4. QUADRO ECONOMICO

Il numero complessivo presunto dei pasti stimato per l'affidamento in questione, determinato sulla scorta del dato storico relativo all'andamento del servizio negli ultimi anni, è pari a n. 20.000 (ventimila) pasti annui.

L'importo presunto complessivo per la durata contrattuale di **12 (dodici) mesi è pari ad € 144.000,00 IVA esclusa**, mentre se si considera anche l'eventuale prosecuzione di ulteriori 12 (dodici) mesi è quantificato in complessivi € 288.000,00 (euro duecentottantottomila/00) IVA esclusa.

Si tratta di un importo stimato massimo, in quanto l'Azienda corrisponderà all'aggiudicatario soltanto l'importo corrispondente agli effettivi pasti fruiti dagli studenti, sulla base dell'offerta economica ricevuta.

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 sono determinati in **€ 115.200,00 (euro centoquindicimiladuecento/00)** per una incidenza del **40%**.

Il contratto collettivo di riferimento è il CCNL per i dipendenti del comparto **"Ristorazione collettiva – pubblici esercizi"**. **Il Codice ATECO identificativo del servizio è 56.29.10**

Il presente appalto non prevede prestazioni scorporabili, accessorie o sussidiarie, di incidenza pari o superiore al 30% del totale del contratto, pertanto non si individuano ulteriori CCNL, applicabili a tali prestazioni come previsto dall'art. 11 comma 2-bis del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.

Il calcolo del costo della manodopera deriva dalla moltiplicazione del costo orario delle diverse figure che si prevede debbano essere impiegate nell'esecuzione dell'appalto per il numero di ore presunto di servizio durante il periodo di durata dell'appalto, mediante utilizzo delle vigenti tabelle "Costo orario del lavoro per i dipendenti da Aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo" del CCNL Turismo e Pubblici Esercizi che viene assunto quale contratto collettivo di riferimento, ai sensi dell'art. 11, co. 2 D.Lgs. 36/2023.

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 e ss.mm.ii.

Nel quadro economico di appalto è prevista l'opzione di attivazione del cd. quinto d'obbligo di cui all'art. 120, co. 9 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.

E' inoltre prevista l'opzione di proroga tecnica per una durata massima di 6 (sei) mesi.

Il Quadro economico dell'acquisizione risulta così determinato:

QUADRO ECONOMICO DI APPALTO		
A) IMPORTO FORNITURA/SERVIZIO		
a.1)	Importo di esecuzione fornitura/servizio per la durata di 12 mesi + eventuali ulteriori 12 mesi	€ 288.000,00
	di cui	
a.1.1)	Importo di esecuzione fornitura/servizio soggetto a ribasso	€ 172.800,00
a.1.2)	Importo costi manodopera non soggetto a ribasso	€ 115.200,00
a.2)	Importo oneri sicurezza non soggetto a ribasso	€ 0
a.43	Incremento del quinto d'obbligo	€ 57.600,00
a.4)	Opzione di proroga	€ 0
a.5)	Proroga tecnica	€ 72.000,00
a.6)	Opzione di rinnovo	€ 0
TOTALE QUADRO A		€ 417.600,00
B) SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE		
b.1)	Imprevisti	€
b.2)	Revisione prezzi (5%)	€ 17.280,00

b.3)	Incentivi art. 45	€ 2.304,00
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	€ 250,00
b.8)	I.V.A. 10% ed eventuali altre imposte sulla fornitura/servizio	€ 28.800,00
b.9)	I.V.A.% ed eventuali altre imposte su altre voci	€
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE		€ 48.634,00
IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO (A+B)		€ 466.234,00

5. COPERTURA ECONOMICA DELL'INTERVENTO

La presente acquisizione è inserita nel Programma triennale 2025/2027 delle acquisizioni di beni e servizi di cui all'art. 37 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm. approvato dal Consiglio di Amministrazione con Deliberazione n. 1 del 19/02/2025.

Il Responsabile Unico di progetto
Mafalda Viviano