



**Al Coordinatore del Servizio
Approvvigionamenti, Contratti e
Patrimonio**

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

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

RELAZIONE DI DETERMINA A CONTRARRE PER L’AFFIDAMENTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL’ARTICOLO 71 DEL D.LGS. 36/2023 E S.M.I. DELL’APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI SENSI DELL’ART. 57 D.LGS. 36/23 E S.M.I. E GESTIONE DELL’ATTIVITA’ DI BAR/CAFFETTERIA PER GLI STUDENTI UNIVERSITARI FREQUENTANTI IL POLO DI SCIENZE SOCIALI DI NOVOLI – FIRENZE. DURATA 36 (TRENTASEI) MESI CON OPZIONE DI PROSECUZIONE DI 24 (VENTIQUATTRO) MESI.

STATO DI FATTO

Con Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 57 del 16 ottobre 2013 è stato approvato l’accordo con l’Università degli Studi di Firenze avente per oggetto la concessione in uso a titolo oneroso per la durata di dodici anni di immobili tra cui il piano terra dell’edificio denominato D14 del Polo di Scienze Sociali di Novoli, per complessivi 396 mq destinati a bar ristoro.

Da parte dell’Ateneo fiorentino è stata in seguito manifestata l’esigenza di modificare il titolo giuridico su cui fondare l’accordo, passando dalla concessione in uso a titolo oneroso al comodato gratuito per la medesima durata fissata con il precedente concordato. Tale accordo è stato approvato con Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 4 del 28 gennaio 2014 ed è stato di recente rinnovato con Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 34 del 16 luglio 2026 per un ulteriore periodo di sei anni con possibilità di rinnovo per ulteriori sei anni.

L’Azienda ha affidato ad operatori economici qualificati, sin dalla stipula dell’accordo di cui sopra e tramite gara ad evidenza pubblica, la gestione del bar caffetteria, nonché l’erogazione di pasti “a supporto” della mensa “Caponnetto” gestita direttamente e sita anch’essa all’interno del Polo di Scienze Sociali di Novoli. evista l’imminente scadenza del contratto in essere, vi è la necessita di procedere mediante apposita procedura concorrenziale all’acquisizione del servizio di ristorazione per gli studenti universitari frequentanti il Polo di Scienze Sociali – Firenze al fine di assicurare continuità nell’erogazione del servizio.

1. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto di affidamento viene espletato in locali messi a disposizione dell’operatore economico aggiudicatario, per tutta la durata dell’appalto, previa redazione di apposito

inventario, unitamente ai macchinari, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi ivi presenti, ed eventualmente integrati dalle proposte migliorative alle prescrizioni di Capitolato presentate in sede di gara e accettate dall'Azienda in sede di valutazione delle offerte e che possono consistere nella sostituzione di attrezzature e/o macchinari attualmente presenti o nell'attuazione di migliorie aggiuntive.

Il servizio di ristorazione è richiesto:

- a pranzo dal lunedì al venerdì dalle 12:00 alle 14:30.

La gestione del bar/caffetteria è richiesta dalle ore 7:30 alle ore 18:00.

L'appalto ha durata di **mesi 36 (trentasei)** dalla data di stipula del contratto o altra data stabilita dall'Azienda con opzione di **prosecuzione** fino ad un **massimo di 24 (ventiquattro) mesi**.

Per la durata contrattuale di mesi trentasei è prevista l'erogazione di **n. 72.000** pasti complessivi, di cui **n. 64.800** pasti **ridotti di tipo B** e **n. 7.200** pasti **ridotti di tipo C**.

L'importo complessivo dell'appalto per la durata di trentasei (36) mesi è stimato di **Euro 464.400,00** (Euro quattrocentosessantaquattromilaquattrocento/00) IVA esclusa.

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, allo schema di contratto, il progetto di servizio di cui all'art. 41, comma 12 D.Lgs. 36/2023 s.m.i. (in seguito denominato Codice).

In considerazione dell'oggetto dell'appalto come sopra definito, ai sensi degli artt. 57 e 130 del Codice, 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 ambito circoscritto ai locali messi a disposizione dell'appaltatore, 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 identificativo del servizio 56.29.10.) connotandosi, pertanto, come prestazione necessariamente unitaria sotto i diversi profili che la costituiscono, così da non rendere opportuno ipotizzarne 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 e s.m.i. 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 del già richiamato art. 57 del Codice 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 – individuato in quello del settore del comparto "Ristorazione Collettiva – pubblici esercizi", codice CNEL H05Y ai sensi dell'art. 11, co. 2 del Codice o da quello diverso applicato dall'Aggiudicatario, purché recante condizioni giuridiche ed economiche identiche di tutela per i dipendenti previo accertamento di equivalenza da condurre a cura della Stazione Appaltante prima di procedere all'aggiudicazione della gara.

Viene altresì adottata, sempre ai sensi del citato articolo 57 del Codice, 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 promuove, inoltre, l'adozione di misure orientate a garantire le pari opportunità generazionali, per le persone con disabilità o svantaggiate attraverso l'inserimento di uno specifico criterio di valutazione delle offerte che possa stimolare i concorrenti ad impegnarsi nel senso sopra descritto.

Si attesta, infine, 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.

2. 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 al 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 Codice (livello sf1 = qualificazione avanzata o di terzo livello, senza limiti di importo).

In considerazione dell'importo massimo stimato di appalto, determinato ai sensi dell'art. 14, co. 4 del Codice in € 867.870,00 IVA esclusa per l'affidamento in parola si ricorre alla procedura aperta ai sensi dell'articolo 71 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici" come modificato dal D.Lgs. 31 dicembre 2024, n. 209 "Disposizioni integrative e correttive al Codice dei contratti pubblici di cui al decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36" da svolgersi mediante Sistema Telematico Acquisti Regione Toscana S.T.A.R.T. con aggiudicazione al criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa determinato dal miglior rapporto qualità/prezzo di cui all'art. 50, co. 4 e all'art 108 del Codice, con attribuzione di un punteggio massimo 100, 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, a sua volta articolati in sub elementi da dettagliare in sede di Disciplinare di gara:

Criteri di valutazione	Punti massimi
1. PROGETTO TECNICO-ORGANIZZATIVO	30
2. MENU/OFFERTA ALIMENTARE	15
3. MODALITA' E TEMPI DI REALIZZAZIONE DEI LAVORI DI RIQUALIFICAZIONE	30
4. PRESENTAZIONE DI ELEMENTI	5

MIGLIORATIVI TECNICI	
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.

CUI Intervento: S94164020482202600021.

Ai fini della determinazione del termine di espletamento della procedura si assume il termine massimo fissato dall'art. 17, co. 3 e dall'Allegato I.3 del Codice.

3. DURATA E QUADRO ECONOMICO

L'importo dell'appalto calcolato ai sensi dell'art. 14, comma 4 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. è stimato in **867.790,00 (euro ottocentosessantasettemilasettecentonovanta/00) IVA esclusa**, di cui:

- **Euro 464.400,00** (euro quattrocentosessantaquattromilaquattrocento/00) IVA esclusa, per la durata contrattuale di mesi 36 (trentasei), che costituisce l'importo a base d'asta;
- **Euro 990,00 (euro novecentonovanta/00)** IVA esclusa per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso ;
- **Euro 309.600,00** IVA esclusa (**euro trecentonovemilaseicento/00**) per l'eventuale opzione di prosecuzione di 24 (ventiquattro) mesi;
- **Euro 92.880,00 (euro novantaduemilaottocentottanta)** IVA esclusa per l'eventuale opzione di cui all'art. 120, co. 9 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.

L'importo complessivo dell'appalto posto a base di gara è determinato dal prodotto del numero di pasti stimato per ciascuna delle quattro tipologie sopra indicate per il prezzo a pasto stimato per le medesime tipologie, come riportato nella tabella seguente:

Tipologia	n. pasti all'anno	prezzo unitario (€) base asta	Importo (€) pasti all'anno
ridotti B	21.600	6,50 €	140.400,00 €
ridotti C	2.400	6,00 €	14.400,00 €
TOTALE ANNUO			154.800,00 €
TOTALE 36 MESI			464.400,00 €

L'appalto avrà la durata di **36 (trentasei) mesi**, con opzione di **prosecuzione** fino ad un massimo di **24 (ventiquattro) mesi**.

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 **Euro 208.980,00** per una incidenza pari al **45%**.

Il presente appalto non prevede prestazioni scorporabili, accessorie o sussidiarie, di incidenza pari o superiore al 30% del totale del contratto, e 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 del CCNL "Turismo, Pubblici esercizi, Ristorazione collettiva e commerciale, alberghi" – codice univoco ID CNEL H05Y che viene assunto quale contratto collettivo di riferimento, ai sensi dell'art. 11, co. 2 del Codice.

Il Codice ATECO identificativo del servizio è 56.22.02.

Il Quadro economico di appalto risulta così determinato:

QUADRO ECONOMICO DI APPALTO		
A) IMPORTO FORNITURA/SERVIZIO		
a.1)	Importo di esecuzione fornitura/servizio per la durata di 36 mesi	€ 464.400,00
	di cui	
a.1.1)	Importo di esecuzione fornitura/servizio soggetto a ribasso	€ 255.420,00
a.1.2)	Importo costi manodopera non soggetto a ribasso	€ 208.980,00
a.2)	Importo oneri sicurezza non soggetto a ribasso	€ 990,00
a.43	Incremento del quinto d'obbligo	€ 92.880,00
a.4)	Opzione di proroga	€
a.5)	Proroga tecnica	€ 309.600,00
a.6)	Opzione di rinnovo	€
TOTALE QUADRO A		€ 867.870,00
B) SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE		
b.1)	Imprevisti	€
b.2)	Revisione prezzi (5%)	€ 23.220,00
b.3)	Incentivi art. 45	€ 4.644,00
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	€ 410,00
b.8)	I.V.A. 10% ed eventuali altre imposte sulla fornitura/servizio	€ 89.010,00
b.9)	I.V.A.% ed eventuali altre imposte su altre voci	€
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE		€ 117.284,00
IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO (A+B)		€ 985.154,00

4. COPERTURA ECONOMICA DELL'INTERVENTO

La presente acquisizione è prevista nel Programma triennale degli acquisti di beni e servizi di cui all'art. 37 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. approvato con Deliberazione del C.d.A. n. 8/26 del 12/02/2026 e variato in seconda variazione con Deliberazione del C.d.A. n. 36/26 del 16/07/2026.

La copertura economica della presente acquisizione quale risultante dal Quadro economico di cui al punto 4 è prevista nel budget previsionale 2026-2028 adottato con Deliberazione del C.d.A. n.5 del 12/02/2026 come variato con Deliberazione del C.d.A. n. 23/26 del 11/05/2026 e sarà imputata sui seguenti conti e centri di costo:

- Conto di generale **70660** "Mense in appalto e convenzione"
- Centro di costo **FI6012** "Mensa Novoli"
 - Annualità 2026: € 48.614,00 IVA 10% compresa,
 - Annualità 2027: € 171.876,38 IVA 10% compresa,
 - Annualità 2028: € 202.207,50 IVA 10% compresa,

mentre la quota rimanente di € 562.456,12 IVA 10% compresa sarà imputata nei budget previsionali futuri, secondo la seguente articolazione:

- Annualità 2029: € 253.291,50 nel budget triennale 2027/2029;
- Annualità 2030: € 176.665,50 nel budget triennale 2028/2030;
- Annualità 2031: € 132.499,13 nel budget triennale 2029/2031.

Per l'intervento in oggetto è stata caricata dal Servizio Ristorazione, sul gestionale workflow, apposita Richiesta di Approvvigionamento Servizio - RDAS n° 117 del 03 giugno 2026 per l'importo di affidamento e la stessa è stata autorizzata dal Dirigente competente per materia.

Il Responsabile unico del progetto

Dr. Luigi Vella