



AAL/Servizio Approvvigionamenti
E contratti
ECAL

**Al Coordinatore del Servizio
Approvvigionamenti e Contratti**

**E, p.c. Al Dirigente ad interim Area Affari
legali**

**Al Dirigente ad interim Area
Servizi Ristorazione e Residenze**

**RELAZIONE ILLUSTRATIVA DEL PROGETTO DI SERVIZIO
RELATIVAMENTE ALL'APPALTO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON
APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI, AI SENSI DELL'ART.
57 D. LGS. 36/2023, PRESSO IL COMPLESSO S. APOLLONIA VIA SANTA
REPARATA N. 12 FIRENZE – DURATA 36 MESI.**

1. QUADRO ESIGENZIALE

Il complesso Monumentale di Santa Apollonia è ubicato nel centro storico di Firenze ed è un ex-convento del XIV secolo dalle peculiari caratteristiche architettoniche e storico-artistiche. Gli edifici in oggetto occupano una vasta superficie edificata a cavallo di due importanti vie storiche del quartiere di San Lorenzo, via San Gallo e via S. Reparata. La porzione del Complesso Monumentale interessata dall'appalto, identificata al Catasto N.C.E.U di Firenze al Foglio n. 159, particella n. 491, sub 501 (si allegano le planimetrie riferite alla mensa di cui trattasi), è di proprietà di Regione Toscana ed è concessa in uso all'Azienda per l'esercizio delle finalità del diritto allo studio universitario che si concretizzano nel caso in parola nella gestione dei locali destinati fin dall'origine a mensa universitaria, a cui si sono aggiunte nel corso degli anni altre funzioni (gestione locali auditorium e Sala Poccetti). L'edificio in questione è vincolato ai sensi del D. Lgs. 42/2004 (immobile riconosciuto di interesse storico artistico ai sensi dell'art. 10, comma 1 del D.Lgs. 22 gennaio 2004 n. 42 e ss.mm.ii., giusto Decreto del Direttore Regionale MIBAC n. 574 del 2 ottobre 2012).

Nell'ambito di un programma di recupero e riqualificazione della porzione del Complesso in parola, promosso dalla Regione Toscana in attuazione dell'accordo con il Demanio dello Stato in forza del quale essa ne ha acquisito la proprietà, lo stesso sarà interessato da lavori finalizzati a dare attuazione al predetto programma. Alla data odierna è in corso di espletamento la progettazione di fattibilità tecnica ed economica di tali lavori; non è quindi possibile fornire indicazioni anche di massima in merito alla data in cui tali lavori saranno attivati; tuttavia nel corso dell'esecuzione dell'appalto di cui al presente Capitolato potrebbe rendersi necessaria, nell'ambito dell'attività di progettazione di cui sopra, l'effettuazione di attività di verifica (saggi, ecc.) anche nell'area in cui sono ubicati i locali interessati dal servizio oggetto di affidamento. Qualora tali attività fossero

incompatibili con l'ordinaria erogazione del servizio, l'eventuale rimodulazione dello stesso sarà valutata congiuntamente tra l'Operatore economico aggiudicatario, il Direttore di Esecuzione del Contratto e il Responsabile Unico del Progetto.

In considerazione dell'approssimarsi della scadenza del contratto di appalto in essere questa Amministrazione deve procedere all'affidamento del Servizio di Ristorazione e gestione del corner bar di cui trattasi mediante gara pubblica finalizzata ad individuare un operatore economico esterno qualificato e specializzato in tale settore con lo scopo di soddisfare le esigenze comunità studentesca universitaria che gravita nel centro storico cittadino.

2. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

L'appalto di cui si promuove l'avvio della procedura di acquisizione consiste nel Servizio di ristorazione come sotto articolato:

ORARIO SERVIZIO RISTORAZIONE (dal lunedì alla domenica festivi compresi)

- Pranzo dalle 12:00 alle 14:30
- Cena dalle 19:00 alle 21:00.

Per le tipologie di pietanze presentate deve essere prevista anche la possibilità di asportare e consumare il pasto in altro luogo.

E' ammessa per gli studenti vincitori di borsa di studio fuori sede la possibilità di prelevare un secondo pasto da asporto.

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, al Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.) e allo schema di contratto, il progetto di servizio di cui all'art. 41, comma 12 D.Lgs. 36/2023.

In ragione della compresenza di più soggetti che operano sull'edificio, è necessario prevedere una serie di misure volte a ridurre i rischi interferenziali e a gestire in maniera coordinata eventuali situazioni di emergenza, secondo le prescrizioni contenute nel D.U.V.R.I. predisposto dal Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale.

In considerazione dell'oggetto dell'appalto come sopra definito ai sensi dell'art. 57 e dell'art. 130 del D.Lgs. 36/23 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 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 allegato, 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 o della concessione e alle prestazioni da eseguire anche in maniera prevalente, 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 o della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente, 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. QUADRO ECONOMICO

Il servizio oggetto del presente appalto prevede l'erogazione del pasto completo o equivalente, del "pasto ridotto con primo" e "pasto ridotto con secondo". Il numero complessivo presunto dei pasti stimato per l'affidamento in questione è pari a n. 840.000, di cui n. 804.000 pasti completi, n. 27.900 pasti ridotti con primo e n. 8.100 pasti ridotti con secondo.

Il prezzo unitario posto a base d'asta per ciascuna tipologia di pasto è il seguente:

- pasto completo o equivalente € 6,20 oltre IVA

- pasto ridotto con primo € 4,90 oltre IVA
- pasto ridotto con secondo € 5,50 oltre IVA.

L'importo stimato per l'acquisizione in oggetto è pari a **€ 5.166.060,00** oltre IVA di legge e ulteriori oneri.

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 del prezzo posto a base d'asta in considerazione della scelta di procedere ai sensi dell'art. 108, co. 5 D.Lgs. 36/2023 (elemento prezzo assunto come costo fisso).

Nell'importo posto a base d'asta sopra indicato sono ricompresi i costi della manodopera, determinati ai sensi dell'art. 41, commi 13 e 14 del D.Lgs. 36/2023, la cui incidenza è stimata in **€ 1.771.060,27** corrispondente al 34 % di tale importo.

Il contratto collettivo di riferimento, ai sensi dell'art. 11, co. 2 D.Lgs. 36/2023, è il CCNL per i dipendenti del comparto "Ristorazione collettiva – pubblici esercizi".

L'importo degli oneri di sicurezza determinati dal D.U.V.R.I. è di € 572,81 oltre IVA di legge.

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

E' stato inoltre considerato il costo stimato conseguente all'attivazione delle opzioni previste nel Capitolato speciale di appalto.

Il Quadro economico dell'acquisizione risulta così determinato:

QUADRO ECONOMICO DI APPALTO		
A) IMPORTO FORNITURA/SERVIZIO		
a)	Importo di esecuzione servizio	€ 7.970.905,08
	di cui:	
a.1)	Importo di esecuzione servizio soggetto a ribasso	€ 5.166.060,00
a.2)	Importo costi manodopera non soggetto a ribasso	€ 1.771.060,27
a.3)	Importo oneri sicurezza non soggetto a ribasso	€
a.4)	Incremento del quinto d'obbligo	€ 1.033.212,00
a.5)	Opzione di proroga	€
a.6)	Proroga tecnica	€
a.7)	Opzione di rinnovo	€
a.8)	Oneri sicurezza da DUVRI	€ 572,81
B) SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE		
b.1)	Imprevisti	€
b.2)	Revisione prezzi (5% per secondo e terzo anno di esecuzione)	€ 172.202,00
b.3)	Incentivi art. 45	€ 34.095,99
b.4)	Spese per attività di consulenza o di supporto	€ 0

b.5)	Spese per commissione giudicatrici	€ 0
b.6)	Spese per pubblicità	€ 3.000,00
b.7)	Contributo ANAC	€ 880,00
b.8)	I.V.A. 4.% ed eventuali altre imposte sulla fornitura/servizio	€ 206.642,40
b.9)	I.V.A. 22 % ed eventuali altre imposte su altre voci	€ 660,00
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE		
IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO (A+B)		€ 8.388.385,47

4. 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 posto a base di gara si ricorre alla procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. n. 36 del 31.03.2023, con aggiudicazione al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo di cui all'art. 108, co. 2 lett. a) del D.lgs. 36/2023 ove l'elemento prezzo, così come previsto al comma 5 dell'art. 108 del Codice, assume la forma di un costo fisso.

La valutazione dell'offerta tecnica sarà effettuata in base al seguente punteggio:

PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA 100

Sono stabiliti, in coerenza con l'art. 130 D.Lgs. 36/2023, i seguenti **criteri motivazionali** per la valutazione delle offerte tecniche:

n°	criteri di valutazione	punti max		sub criteri e parametri di valutazione	punti D	punti T
1	PROGETTO TECNICO ORGANIZZATIVO	30	1.1	La struttura organizzativa messa a disposizione per l'esecuzione del servizio	6	
			1.2	La formazione programmata del personale	2	
			1.3	Il cronoprogramma della giornata lavorativa tipo, in termine di fasce orarie di intervento e attività da svolgere	3	
			1.4	I tempi di sostituzione degli addetti assenti	2	
			1.5	Gli accorgimenti proposti per garantire una veloce fruizione del servizio con particolare riguardo alla preparazione e	6	

				distribuzione delle pietanze da asporto, nonché all'allestimento del punto di distribuzione		
			1.6	Il piano di risoluzione delle emergenze	2	
			1.7	Il programma di manutenzione delle attrezzature e degli impianti	4	
			1.8	La rilevazione degli sprechi alimentari e gli interventi per la loro risoluzione	2	
			1.9	Le attività di interazione e comunicazione con i referenti DSU per la gestione dell'appalto	3	
2	MENU/OFFERTA ALIMENTARE	30	2.1	Varietà delle ricette presentate	15	
			2.2	Descrizione delle proposte migliorative relative alla comunicazione con l'utenza, con particolare riguardo a informazioni nutrizionali relative a: menù, ingredienti, allergeni da visualizzare attraverso sistemi video (smart-TV, tablet ecc.) presenti presso la struttura, tramite App su smart-phone, ecc.	5	
			2.3	La descrizione delle modalità di estrazione di Report statistici riguardanti l'applicazione delle disposizioni relative ai CAM da mettere a disposizione della Stazione appaltante in occasione dei controlli sulla regolare esecuzione del servizio	5	
			2.4	Le modalità di produzione e la varietà dei piatti senza glutine, secondo una produzione di piatti privi di glutine in legume fresco-caldo assimilabili al menù del giorno in termini di varietà ed aspetti nutrizionali	5	
3	SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	20	3.1	Pasta alimentare 100% biologica		6
			3.2	Riso 100% biologico o a lotta integrata		4
			3.3	Olio extra vergine oliva 100% biologico		4
			3.4	Pelati, polpa e passata di pomodoro 100% biologico		6
4	PRESENTAZIONE DI ELEMENTI MIGLIORATIVI	20	4.1	Descrizione delle proposte migliorative relative alla sostituzione/integrazione di attrezzature, macchinari, arredi con indicazione degli interventi rispetto alla dotazione di attrezzature, macchinari, arredi, spazi esterni ed annessi attualmente esistenti nella struttura in cui sarà eseguito l'appalto, corredata di attinenti schede tecniche, e/o modifiche degli arredi esistenti associate a immagini corrispondenti tali da migliorare efficienza e qualità di distribuzione dei pasti	15	
			4.2	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	5	

			tecnico-organizzativo del servizio		
		100		80	20
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO (DISCREZIONALE + TABELLARE)				100	

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. Parimenti la procedura di verifica sarà attivata nei confronti dell'offerta dell'operatore economico che ha dichiarato di applicare al personale impiegato nell'appalto un contratto collettivo differente da quello di riferimento di cui sopra, attestandone l'equivalenza con questo in termini di tutele per i dipendenti.

Ai fini della determinazione del termine di espletamento della procedura si assume il termine massimo fissato dall'Allegato I.3 al Codice.

5. COPERTURA ECONOMICA

La copertura economica della presente acquisizione quale risultante dal Quadro economico di cui al punto 3 è prevista nel budget approvato con Deliberazione del CdA n. 2/23 del 31/01/2023.

Per l'intervento in oggetto è stata predisposta sul gestionale workflow la RDAS n. 378/R del 14/11/2023.

La presente acquisizione è inserita nel Programma annuale dell'attività contrattuale dell'Azienda anno 2023, approvato dal Consiglio di Amministrazione con Deliberazione n. 2/23 del 31/01/2023 e variato con Deliberazione n. 19/23 del 8/05/2023.

II RUP
(Responsabile Unico del Progetto)
Dott. Luigi Vella