



ARR/SERVIZIO RISTORAZIONE  
mvi

Al Coordinatore Servizio App. nti e Contratti

p.c. Al Dirigente *ad interim* Area Affari Legali

Al Dirigente Area Servizi Ristorazione e Residenze

## **RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA DEL PROGETTO DI SERVIZIO RELATIVAMENTE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI STUDENTI UNIVERSITARI FREQUENTANTI IL POLO UNIVERSITARIO DI PRATO. DURATA 24 MESI**

### **1. STATO DI FATTO**

Il PIN - "Polo Universitario "Città di Prato" è nato nel 1992 da un accordo programmatico tra l'Università degli Studi di Firenze e il Comune di Prato. E' iscritto all'Anagrafe Nazionale delle Ricerche presso il Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca, all'Albo dei Laboratori di Ricerca del MIUR e gode dello status di Organismo di Ricerca secondo quanto previsto dalla Comunicazione della Commissione Europea n. 2006/C 323/01.

Pertanto, al fine di garantire il servizio di ristorazione ai suddetti studenti e assolvere così compiutamente ad una delle finalità istituzionali dell'Azienda, si rende necessario procedere, attraverso gara pubblica, all'affidamento del servizio in oggetto a ditte esterne specializzate nel settore.

### **2. OBIETTIVI DELL'AFFIDAMENTO**

Il servizio è richiesto:

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

in locali in disponibilità dell'Impresa, posti ad una distanza pedonale a piedi di **max 1,5 Km** dal PIN - Piazza Giovanni Ciardi, n. 25 - Prato con una dotazione di **minimo n. 30 (trenta) posti a sedere**.

E' richiesta l'erogazione di pasti ridotti con primo o ridotti con secondo, così come normato dal Regolamento della Ristorazione Universitaria.

Per il dettaglio del contenuto della prestazione e delle condizioni contrattuali di esecuzione si rimanda al Capitolato speciale di appalto.

### **3. PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

In considerazione dell'oggetto dell'appalto come sopra definito ai sensi dell'art. 57 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 un servizio inscindibilmente svolto a favore della comunità studentesca universitaria che gravita presso il Polo Universitario "Città di Prato" e si connota come necessariamente unitario sotto i diversi profili che lo costituiscono e non è pertanto ipotizzabile una suddivisione.

Inoltre l'importo stimato per la presente acquisizione, comunque contenuto entro la soglia di rilevanza europea, associato alle disposizioni del Codice dei contratti che favoriscono la partecipazione alle procedure di appalto di operatori economici in forma aggregata costituiscono ulteriori argomentazioni utili a ritenere che la mancata suddivisione in lotti non sia idonea a precludere la partecipazione alla procedura di quegli operatori economici (microimprese, piccole e medie imprese), alla cui tutela è preordinato l'articolo 58 del D.Lgs. 36/2023.

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 non estremamente elevato 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.

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 Codice (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 **criteri motivazionali** per la valutazione delle offerte tecniche:

<b>Criteri di valutazione</b>	<b>Punteggio massimo</b>
<b>1. Progetto Tecnico-organizzativo</b>	<b>30</b>
<b>2. Menù/offerta alimentare</b>	<b>30</b>
<b>3. Produzione di pasti privi di glutine</b>	<b>20</b>
<b>TOTALE</b>	<b>80</b>

La procedura di verifica di congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte sarà attivata sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi

agli altri elementi di valutazione e al netto della riparametrazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal disciplinare di gara. Il calcolo di cui al primo periodo è effettuato ove il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre. 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 Codice.

#### 4. QUADRO ECONOMICO

Il numero presunto dei pasti, stimato per la determinazione della base d'asta, è basato sull'andamento dei pasti effettuati negli anni precedenti, ed è quantificato complessivamente in n. 24.000 per l'intera durata contrattuale di 24 (ventiquattro) mesi.

Il prezzo unitario posto a base d'asta per ogni pasto erogato è di **€ 6,50** (euro sei/50) oltre 10% IVA di legge, è un prezzo ritenuto congruo in considerazione dei prezzi di aggiudicazione con cui sono state affidate le ultime gare pertinenti all'oggetto del presente affidamento, nonché del costo stimato per la manodopera che, in relazione all'intero appalto, si evidenzia pari al 40%.

L'importo complessivo è quantificato in **€ 156.000,00 (euro centocinquantaseimila/00) IVA 10% 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.

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

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.

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

Il Quadro economico dell'acquisizione risulta così determinato:

<b>QUADRO ECONOMICO DI APPALTO</b>		
<b>A) IMPORTO FORNITURA/SERVIZIO</b>		
a)	Importo di esecuzione fornitura/servizio	<b>€ 187.200,00</b>
	di cui:	
a.1)	Importo di esecuzione fornitura/servizio soggetto a ribasso	€ 156.000,00
a.2)	Importo costi manodopera non soggetto a ribasso	€ 62.400,00
a.3)	Importo oneri sicurezza non soggetto a ribasso	€
a.4)	Incremento del quinto d'obbligo	€ 31.200,00
a.5)	Opzione di proroga	€
a.6)	Proroga tecnica	€
a.7)	Opzione di rinnovo	€
<b>B) SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE</b>		
b.1)	Imprevisti	€
b.2)	Revisione prezzi (5%)	€ 4.680,00
b.3)	Incentivi art. 45	€ 1.560,00
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	€ 18.720,00
b.9)	I.V.A. ....% ed eventuali altre imposte su altre voci	€
<b>TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE</b>		
<b>IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO (A+B)</b>		<b>€ 212.410,00</b>

## 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 17/01/2024.

Per l'intervento in oggetto è stata predisposta sul gestionale workflow la RDAS n. 136 del 6 giugno 2024.

La presente acquisizione è inserita nel Programma annuale dell'attività contrattuale dell'Azienda anno 2024 e nel Programma triennale 2024-2026 degli acquisti di beni e servizi di cui all'art. 37 del D.Lgs. 36/2023, approvati dal Consiglio di Amministrazione con Deliberazione n. n. 1 del 17/01/2024.

Il Responsabile Unico del Progetto  
Sig.ra Mafalda Viviano