



AAL/Servizio Approvvigionamenti  
E contratti  
ECAL

**Al Coordinatore del Servizio  
Approvvigionamenti e Contratti**

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

**Al Dirigente Area Servizi  
Ristorazione e Residenze**

**RELAZIONE ILLUSTRATIVA DEL PROGETTO DI SERVIZIO  
RELATIVAMENTE AL: SERVIZIO DI RISTORAZIONE DAL LUNEDI' AL  
VENERDI' CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI  
SENSI DELL'ART. 57 D.LGS. 36/23, DESTINATO AGLI STUDENTI  
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SIENA - SEDE DISTACCATA DI  
AREZZO – DURATA 24 MESI.**

**1. QUADRO ESIGENZIALE**

Il Polo Universitario di Arezzo costituisce una sede distaccata dell'Università degli Studi di Siena. Le proposte formative si articolano in Corsi di laurea, Corsi di diploma e Master. L'Azienda inoltre possiede sul territorio aretino una Residenza Universitaria in cui sono presenti n. 25 studenti vincitori di borsa di studio.

Al fine di garantire il servizio di ristorazione agli studenti frequentanti il Polo aretino, nonché agli alloggiati nella Residenza Laschi, si rende necessario procedere attraverso una procedura ad evidenza pubblica, all'affidamento del servizio in oggetto a ditte esterne specializzate nel settore.

Si precisa altresì che in tale area vi è una struttura – l'Ospedale San Donato ubicato in Arezzo, Via Pietro Nenni n. 20 – presso la quale è già attivo un servizio della medesima tipologia di quello oggetto della gara di cui trattasi (servizio ristorazione destinato all'utenza universitaria), in forza di un rapporto convenzionale tra enti pubblici in essere da tempo tra l'Azienda e l'Azienda USL Toscana Sud Est; tuttavia l'Azienda intende affiancare al punto di erogazione del servizio presente nella suddetta struttura ospedaliera ed attivo oramai da diversi anni, un'altra struttura che assicuri un adeguato livello di rispondenza alle esigenze espresse dall'utenza studentesca interessata dal servizio che gravita presso la città di Arezzo.

Sulla scorta delle argomentazioni sopra esposte si rileva quindi la sussistenza dell'interesse pubblico che si va a perseguire con l'acquisizione in parola.

**2. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

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

a PRANZO dal lunedì al venerdì dalle ore 12:00 alle ore 14:30;

a CENA dal lunedì al venerdì dalle ore 19:00 alle ore 21:00.

E' richiesto inoltre SERVIZIO DI PASTO DA ASPORTO dal lunedì al venerdì dalle ore 11:30 alle ore 18:00 destinato agli studenti vincitori di borsa di studio fuori sede.

Il servizio dovrà svolgersi in locali in disponibilità, per l'intera durata dell'appalto, dell'Impresa posti ad una distanza pedonale a piedi di max di 1,5 km sia dalla sede dell'Università degli Studi di Siena - Polo di Arezzo - Campus Universitario il Pionta che dalla Residenza Universitaria Laschi - via Laschi, 24 Arezzo con proprie modalità organizzative della prestazione e con almeno 30 posti a sedere dedicati.

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

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 nella sede didattica di Arezzo e nella Residenza Universitaria "Laschi", 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 comunitaria, 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 quelli 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 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. QUADRO ECONOMICO

L'importo stimato per l'acquisizione in oggetto è pari a € 241.529,90 oltre IVA di legge e ulteriori oneri. Non sono previsti oneri per la sicurezza e non vi è la necessità di predisporre il DUVRI.

Il prezzo unitario a base d'asta è pari ad € 5,75 IVA esclusa per un numero presunto di pasti pari a n. 42.000. 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.

Nell'importo posto a base d'asta sopra indicato sono ricompresi i costi della manodopera, ai sensi dell'art. 41, commi 13 e 14 del D.Lgs. 36/2023, la cui incidenza è stimata nel 50% 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.

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	€ 289.835,88
	di cui	
a.1)	Importo di esecuzione fornitura/servizio soggetto a ribasso	€ 120.764,95
a.2)	Importo costi manodopera non soggetto a ribasso	€ 120.764,95
a.3)	Importo oneri sicurezza non soggetto a ribasso	€
a.4)	Incremento del quinto d'obbligo	€ 48.305,98
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%)	€ 12.076,50
b.3)	Incentivi art. 45	€ 1.932,23
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. 4.% ed eventuali altre imposte sulla fornitura/servizio	€ 9.661,19
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>€ 313.915,80</b>

#### **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 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><u>Criteri di valutazione</u></b>	<b><u>Punteggio massimo</u></b>
<b>1. Progetto Tecnico-organizzativo</b>	<b>30</b>
<b>2. Menù/offerta alimentare</b>	<b>25</b>
<b>3. Sostenibilità ambientale</b>	<b>20</b> - così sotto articolati:
pasta alimentare 100% biologica	8 punti
riso 100% biologico o a lotta integrata	3 punti
olio extra vergine di oliva 100% biologico	4 punti
pelati, polpa e passata di pomodoro 100% biologico	5 punti
<b>4. Produzione di pasti privi di glutine</b>	<b>5</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 bando 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.

## **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. 354 del 11/10/2023.

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.

Il Responsabile Unico del Progetto

Dott.ssa Barbara Capitoni