



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, PER GLI STUDENTI FREQUENTANTI LA SCUOLA
IMT ALTI STUDI LUCCA – DURATA 36 MESI CON FACOLTA' DI
PROROGA TECNICA DELLA DURATA DI 6 MESI**

1. QUADRO ESIGENZIALE

La Scuola IMT Alti Studi è un'istituzione universitaria, di ricerca e alta formazione situata nel Campus residenziale del Complesso di San Francesco a Lucca.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del Servizio di Ristorazione per gli studenti frequentanti la suddetta Scuola IMT Alti Studi Lucca, studenti universitari o altri soggetti convenzionati autorizzati dalla Stazione Appaltante o su espressa richiesta della Scuola IMT, con applicazione di criteri ambientali minimi, ai sensi dall'art. 57 del D.Lgs. 36/2023, in locali attrezzati destinati a mensa posti presso il complesso immobiliare denominato "San Francesco" in Lucca (LU) alla Via della Quarquonia, per una durata di 36 (trentasei) mesi.

I suddetti locali (comprensivi di arredi, attrezzature e impianti pertinenti) sono concessi in comodato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca (di seguito denominata FCRLU) alla Scuola IMT Alti Studi Lucca e posti presso il complesso immobiliare denominato "San Francesco" in Lucca (LU) alla Via della Quarquonia, messi a disposizione dalla scuola IMT Alti Studi Lucca in forza della Convenzione il cui schema è stato approvato con Delibera del C.d.A. n. 44 del 30/11/2023 per l'espletamento da parte dell'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario, mediante appalto, del servizio di Ristorazione di cui trattasi. Tali locali saranno concessi in uso a titolo gratuito dalla Scuola IMT Alti Studi Lucca all' Operatore economico che risulterà aggiudicatario all'esito della procedura che si

intende indire, mediante apposita scrittura privata con la Ditta suddetta prima della sottoscrizione del contratto di appalto con l'Azienda.

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio di cui trattasi dovrà rispettare il seguente orario minimo come di seguito specificato:

ORARIO SERVIZIO RISTORAZIONE (dal lunedì alla domenica festivi compresi)

- Pranzo dalle 12:00 alle 14:30

- Cena dalle 19:00 alle 21:30.

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.

L'appalto ha inoltre per oggetto il servizio di produzione e consegna di pasti confezionati in legume refrigerato (modalità delivery) per gli studenti universitari frequentanti il CORSO DI LAUREA IN SCIENZE DEL TURISMO E PROGETTAZIONE E GESTIONE DEI SISTEMI TURISTICI MEDITERRANEI, Lucca (pranzo dal lunedì al venerdì giorni feriali). I pasti, che saranno preventivamente prenotati dagli studenti, dovranno essere prodotti nei locali sopra indicati e consegnati in Via del Seminario I 79, Lucca, presso la Fondazione Campus, sede accademica dei corsi suddetti.

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 per quanto concerne la fase della preparazione dei pasti, 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 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 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 prevede inoltre la possibilità per i concorrenti di ricorso all'impiego nell'esecuzione dell'appalto di personale appartenente alle persone con disabilità o svantaggiate, quale misura orientata a garantire l'inclusione lavorativa ai sensi dell'art. 57 D.Lgs. 36/2023, in aggiunta alla dotazione organica descritta in sede di Progetto tecnico-organizzativo del servizio.

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.

2. QUADRO ECONOMICO

Nel rispetto dei principi di trasparenza, di non discriminazione e di parità di trattamento la Stazione Appaltante stabilisce di procedere all'aggiudicazione dell'appalto con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, così come previsto al comma 4 dell'art. 108 del D.Lgs. 36/2023.

Il costo unitario di ciascun pasto, risultante dal ribasso offerto dall'Operatore aggiudicatario in sede di offerta, si intende comprensivo di tutte le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non di cui al Capitolato e dalla documentazione allegata a quest'ultimo, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il numero complessivo presunto dei pasti stimato per l'espletamento del servizio in questione è pari a n. 207.000, così suddivisi:

- n. 182.400 pasti completi;
- n. 15.000 pasti completi destinati al servizio delivery;
- n. 5.760 pasti ridotti con primo;
- n. 3.840 pasti ridotti con secondo.

L'importo a base d'asta è determinato in **€ 1.257.708,00** (Euro unmilione duecentocinquantesette milasettecentotto/00) oneri di sicurezza e IVA esclusi.

Il numero dei pasti di cui sopra è da considerarsi puramente indicativo e valido ai soli fini della determinazione dell'importo a base di gara. Di conseguenza esso non costituisce alcuna garanzia sul numero di pasti che saranno effettivamente erogati nel corso dell'esecuzione dell'appalto e, in quanto tale, non legittima l'Appaltatore a avanzare richieste di alcun genere in ordine a detta stima.

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 € 375.000,00, per una incidenza del 29,8%. Il calcolo 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.

Per le attività congressistiche svolte all'interno del Complesso può rendersi necessario un servizio di banqueting, la cui organizzazione e gestione è in capo alla Ditta

aggiudicataria. Tale attività di catering potrà essere richiesta anche dalla stessa Azienda che ne autorizza l'esecuzione e l'accesso tramite i propri uffici competenti. 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 € 1.509,62 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 SERVIZIO		
a.1)	Importo di esecuzione servizio a base d'asta	€ 1.257.708,00
	di cui:	
	Importo costi manodopera non soggetto a ribasso	€ 375.000,00
a.2)	Importo oneri sicurezza da interferenze non soggetto a ribasso	€ 1.509,62
a.3)	Incremento del quinto d'obbligo	€ 251.541,60
a.4)	Opzione di proroga	€ 0,00
a.5)	Opzione di proroga tecnica	€ 209.618,00
a.6)	Opzione di rinnovo	€ 0,00
TOTALE A - VALORE GLOBALE STIMATO DELL'APPALTO		€ 1.720.377,20
B) SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE		
b.1)	Imprevisti	€ 0,00
b.2)	Revisione prezzi	€ 50.308,32
b.3)	Incentivi art. 45	€ 11.354,50
b.4)	Spese per attività di consulenza o di supporto	€ 0,00
b.5)	Spese per commissione giudicatrici	€ 0,00
b.6)	Spese per pubblicità	€ 0,00
b.7)	Contributo ANAC	€ 660,00
b.8)	I.V.A. 4% ed eventuali altre imposte sul servizio	€ 70.827,41
b.9)	I.V.A. 22% ed eventuali altre imposte su altre voci	€ 0,00
TOTALE B - SOMME A DISPOSIZIONE		€ 133.150,23
IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO (A+B)		€ 1.853.527,43

3. 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.

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

PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA 80

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	20	1.1	la struttura organizzativa messa a disposizione per l'esecuzione del servizio	4	
			1.2	la qualifica delle risorse umane	2	
			1.3	l'esperienza lavorativa nel settore e relativa durata	2	
			1.4	il monte ore previsto	3	
			1.5	il diagramma di Gant della giornata tipo	3	
			1.6	la formazione programmata del personale	3	
			1.7	i tempi di sostituzione degli addetti assenti	3	
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	SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	15	3.1	Pasta alimentare 100% biologica		5
			3.2	Riso 100% biologico o a lotta integrata		2
			3.3	Olio extra vergine oliva 100% biologico		3
			3.4	Pelati, polpa e passata di pomodoro 100% biologico		5
4	PRESENTAZIONE DI ELEMENTI MIGLIORATIVI	17	4.1	Imbiancatura e personalizzazioni grafiche per il punto ristoro c/o la Scuola IMT.	4	
			4.2	Messa a disposizione di un software per la gestione delle prenotazioni dei pasti	5	
			4.3	Proposte migliorative relative alla sostituzione/integrazione di attrezzature, macchinari, lay-out di distribuzione esistenti c/o la Scuola IMT	5	
			4.4	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	3	
5	PRODUZIONE PASTI PRIVI DI GLUTINE	3	5.1	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.	3	
		80			65	15
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO (DISCREZIONALE + TABELLARE)					80	

LA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA E DELL'OFFERTA ECONOMICA SARÀ EFFETTUATA IN BASE AI SEGUENTI PUNTEGGI:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	<i>Punteggio massimo 80</i>
Offerta economica	<i>Punteggio massimo 20</i>
TOTALE	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.

4. COPERTURA ECONOMICA

La copertura economica della presente acquisizione quale risultante dal Quadro economico di cui al punto 2 è prevista nel budget approvato con Deliberazione del CdA n. 1 del 17/01/2024.

Per l'intervento in oggetto è stata predisposta sul gestionale workflow la RDAS n. 409 del 18/12/23.

CUI S94164020482202200023

La presente acquisizione è inserita nel Programma annuale dell'attività contrattuale dell'Azienda anno 2024, approvato dal Consiglio di Amministrazione con Deliberazione n. n. 1 del 17/01/2024.

Il RUP
(Responsabile Unico del Progetto)
Dott.ssa Franca Puntoni