



DSU TOSCANA
AATI/Approvvigionamenti e Contratti
Servizi tecnici ed informatici
ECAL

**Al Dirigente Area Approvv. nti e
Contratti, Servizi Tecnici e Informatici**

Al Coordinatore Servizio App. nti e Contratti

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI SENSI DELL’ART. 34 D.LGS. 50/2016 PER GLI STUDENTI FREQUENTANTI L’ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA.

1. STATO DI FATTO

L'**Accademia di Belle Arti di Carrara**, denominata con la sigla **ABAC**, è un ateneo pubblico per lo studio delle arti visive, con sede a Carrara in via Roma, n 1.

Fondata nel 1769 con la finalità di promuovere lo sviluppo delle arti sostenendo nel contempo l'industria e il commercio del marmo, attualmente offre corsi di Scultura, di Pittura, di Scenografia e di Decorazione. Tali corsi sono entrati a far parte stabilmente degli studi accademici, in seguito alle nuove disposizioni in materia, stabilite con D.M. 13 aprile 1992, relativo alla ridefinizione didattica degli ex corsi speciali. Secondo l'attuale offerta formativa (MIUR) l'Accademia delle Belle Arti di Carrara, è compresa nel comparto universitario nel settore dell'alta formazione artistica e musicale e rilascia diplomi accademici di I livello (laurea) e di II livello (laurea magistrale).

Nelle vicinanze della struttura ove è collocata la mensa in cui è erogato il servizio di cui alla presente nota, è situata, inoltre, la Residenza Universitaria Sara Bruschi, che ospita 39 posti letto, nonché un distaccamento degli uffici amministrativi dell'Azienda.

Pertanto, al fine di garantire il servizio di ristorazione agli studenti universitari frequentanti il suddetto istituto, si rende necessario procedere, attraverso gara pubblica, all'affidamento del servizio in oggetto a ditte esterne specializzate nel settore, in previsione della scadenza dell'attuale contratto in corso.

2. OBIETTIVI DELL’APPALTO

Il servizio è richiesto:

- Pranzo dal lunedì al sabato dalle 12:00 alle 14:30

in locali di proprietà dell’Azienda posti in Via Cavour, n. 49.

Poiché i locali cucina potrebbero non essere idonei ad assicurare la produzione completa dei pasti è richiesto che l’Aggiudicatario disponga del supporto di un centro cottura esterno da utilizzare in particolare per le preparazioni di sughi, salse, secondi piatti e contorni.



DSU TOSCANA
AATI/Approvvigionamenti e Contratti
Servizi tecnici ed informatici
ECAL

Il trasporto dal centro cottura alla sede di Via Cavour 49 dovrà essere effettuato con automezzi idonei alla veicolazione di alimenti in regime di temperature controllate (coibentati), in numero sufficiente a garantire che i tempi di percorrenza siano ridotti al minimo, al fine di consentire il rispetto del mantenimento delle temperature come previsto dalla normativa vigente e che i pasti conservino le caratteristiche di appetibilità richieste.

E' richiesta l'erogazione del pasto intero o equivalente, del "pasto ridotto con primo" e del "pasto ridotto con secondo".

E' ammessa per gli studenti borsisti la possibilità di prelevare a pranzo un secondo pasto per la cena.

3. PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

Sulla base dell'indagine di mercato effettuata si è rilevato che alla data odierna non vi sono convenzioni CONSIP attive o convenzioni/contratti di altre centrali di committenza regionale o contratti aperti regionali aventi ad oggetto il servizio di cui trattasi, pertanto si procede all'affidamento, attraverso procedura di gara negoziata ai sensi dell' art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs 50/2016 e art. 1, comma 2 lett. b) del D.L. 76/2020 convertito nella Legge 120/2020 modificato dalla Legge n. 108 del 29 luglio 2021, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata dal miglior rapporto qualità prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 3 D.Lgs. 50/16 e ss.mm.ii.

Il presente appalto, per la durata di **24 (ventiquattro)** mesi è previsto nel programma dell'attività contrattuale dell'Azienda.

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

Lotti: Lotto unico.

Si prescinde dalla suddivisione di cui all'art. 51 comma 1 del D.L gs.50/2016, sia per quanto concerne eventuali lotti funzionali, sia per quanto concerne lotti prestazionali, atteso che il servizio che deve essere svolto nei confronti della comunità studentesca sopra individuata si connota come necessariamente unitario sotto i diversi profili che lo costituiscono e non è pertanto ipotizzabile una suddivisione.

CUI: S94164020482202100012

Codice NUTS: ITI11

CPV: 55320000-9

4. QUADRO ECONOMICO

Il numero complessivo presunto dei pasti è basato sull'andamento storico dei pasti somministrati negli ultimi anni per la suddetta sede universitaria ed è stimato in n. 28.000, di cui n. 26.320 pasti interi, n. 840 pasti ridotti con primo e n. 840 pasti ridotti con secondo.

L'importo presunto complessivo è quantificato in **€ 172.096,40 IVA esclusa**.

I prezzi unitari posti a base d'asta sono i seguenti per le sotto elencate tipologie di pasti:

-pasto intero € 6,20 IVA esclusa

-pasto rid. 1 € 5,16 IVA esclusa

-pasto rid. 2 € 5,45 IVA esclusa



DSU TOSCANA
AATI/Approvvigionamenti e Contratti
Servizi tecnici ed informatici
ECAL

Si tratta di un importo massimo, in quanto l'Azienda corrisponderà all'aggiudicatario soltanto l'ammontare corrispondente agli effettivi pasti fruiti dagli studenti, sulla base dell'offerta economica ricevuta.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. l'importo stimato dei costi della manodopera in un anno ricompresi nell'importo massimo di appalto di cui sopra risulta pari a € 35.663,53 per una incidenza del 41,44%.

QUADRO ECONOMICO	
- IMPORTO A BASE D'ASTA	EURO 172.096,40
- IVA SUL SERVIZIO 4%	EURO 6.883,85
- CONTRIBUTO ANAC	EURO 225,00
- APPLICAZIONE ART. 113 D.LGS. 50/2016 (0,8%)	EURO 1.376,77
TOTALE EURO	EURO 180.582,02

5. COPERTURA ECONOMICA DELL'INTERVENTO

- Budget di cui alla Deliberazione del C.d.A. n. 4 del 21/01/2022.

Il sottoscritto RUP dichiara, altresì, ai sensi del D.P.R. 445/2000, che non sussiste conflitto di interesse in relazione alla procedura di cui trattasi

Il Responsabile Unico del Procedimento
Dott.ssa Franca Puntoni