

SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA IN FAVORE POPOLAZIONE STUDENTESCA UNIVERSITARIA DI ALGHERO ISCRITTA ALL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE IN APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI DI CUI AL D.M. AMBIENTE DEL 10/03/2020 PUBBLICATO SULLA GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA – SERIE GENERALE N. 90 DEL 04/04/2020 .

RELAZIONE ILLUSTRATIVA

1. OGGETTO

La procedura ha per oggetto la stipula di un contratto d'appalto per la prestazione del servizio di ristorazione in favore degli studenti frequentanti la sede di Alghero, dell'Università degli Studi di Sassari.

L'ERSU di Sassari, non disponendo di mezzi propri per assicurare il servizio e non essendo disponibili convenzioni attive su centrali di committenza, intende affidare questo servizio ad un operatore economico esterno che risulterà aggiudicatario dell'appalto.

La procedura aperta scelta per lo svolgimento della gara sarà interamente svolta tramite il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto della Regione Autonoma della Sardegna (Sardegna CAT).

Stante l'unitarietà delle prestazioni richieste non si rinviene la possibilità di una suddivisione in lotti.

Trattandosi di un appalto riferito a "Servizi di ristorazione" ricompreso nell'allegato XIV alla Direttiva/2014/14 CE, l'art. 14 del D.lgs. 36 del 2023 prevede una specifica soglia di rilevanza comunitaria pari ad euro 750.000,00 oltre l'IVA di legge al 4%.

Stante l'importo stimato dell'appalto, comprensivo di ogni opzione e somma a disposizione, si farà comunque ricorso ad un procedura aperta di tipo comunitario per assicurare la massima conoscibilità e partecipazione alla procedura.

Nell'elaborazione della documentazione di gara e contrattuale si è tenuto conto dei criteri ambientali minimi di cui al d.m. ambiente del 10/03/2020 pubblicato sulla gazzetta ufficiale della repubblica italiana – serie generale n. 90 del 04/04/2020.

Le clausole essenziali del contratto d'appalto sono contenute nel documento "Capitolato speciale d'appalto".

2. STRUMENTO D'ACQUISTO

L'affidamento del contratto avverrà mediante procedura aperta a seguito della quale, con l'aggiudicatario della stessa, svolti i controlli di legge, verrà stipulato un contratto d'appalto.

L'ERSU Sassari è qualificato per quanto riguarda l'acquisizione de beni e servizi nella fascia ANAC sino ad euro 750.000,00 oltre IVA, pertanto trattandosi di un appalto il cui importo stimato è inferiore a tale soglia è possibile procedere autonomamente all'esperimento della procedura direttamente da parte dell'Ente.

L'intervento è finanziato interamente con fondi di Bilancio dell'Ente sullo strumento di Bilancio per l'anno 2024 e nello strumento di Bilancio pluriennale 2024/2026 attraverso sufficienti risorse stanziare sul capitolo di spesa dedicato ai servizi di ristorazione presso le sedi decentrate.

3. DURATA. OPZIONI DI DURATA E DI QUANTITA'

La durata del contratto, come prassi per i contratti dell'appalto nelle altre sedi decentrate, escluse le eventuali opzioni, è di 36 mesi decorrenti dalla data di sottoscrizione del medesimo contratto d'appalto.

Il contratto d'appalto potrà essere prorogato, alle medesime condizioni, fino ad ulteriori 6 mesi, come da Bando tipo ANAC n.1 ai sensi dell'art. 120 comma 10 del D.lgs. 36 del 2023.

Ai sensi dell'art. 120 comma 11 in casi eccezionali, il contratto può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'art. 120 comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Ai sensi dell'art. 120 comma 9 del D.lgs. 36 del 2023 qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 36 del 2023 è stata prevista una specifica opzione legata alla revisione dei prezzi contrattuali nella misura del 2% dell'importo triennale del contratto d'appalto, salvo il ricorso agli ulteriori metodi prescritti dal citato art. 60 del Codice.

4. QUADRO ECONOMICO

L'importo complessivo stimato dell'appalto, ai sensi dell'art.14 del D.lgs. 36 del 2023 , è il seguente:

A)	Importo annuale appalto	€ 180.000,00
B)	Importo triennale	€ 540.000,00
C)	Opzione di proroga per mesi 6 (art. 120 comma 10 D.lgs. 36/2023)	€ 90.000,00
D)	Quinto d'obbligo in caso di aumento (art. 120 comma 9 D.lgs. 36/2023)	€ 108.000,00
E)	Revisione prezzi (E= 2% di B - art. 60 D.lgs. 36/2023)	€ 10.800,00
F)	Importo complessivo pagabile (F= B+C+D+E)	€ 748.800,00
F)	Somme non soggette a ribasso su "B" (art. 41 c.14 D.lgs. 36/2023)	€ 216.000,00

Il quadro economico generale dell'intervento risulta essere il seguente:

A)	Importo annuale appalto	€ 180.000,00
B)	Importo triennale	€ 540.000,00
C)	Opzione di proroga per mesi 6 (art. 120 comma 10 D.lgs. 36/2023)	€ 90.000,00
D)	Opzione del Quinto d'obbligo in caso di aumento (art. 120 comma 9 D.lgs. 36/2023)	€ 108.000,00
E)	Revisione prezzi (E= 2% di B - art. 60 D.lgs. 36/2023)	€ 10.800,00
F)	Importo complessivo pagabile (F= B+C+D+E)	€ 748.800,0
G)	Somme non soggette a ribasso su "B" (art. 41 c.14 D.lgs. 36/2023)	€ 216.000,00
H)	IVA su F) al 4%	€ 29.952,00
I)	Spese per commissione	€ 2.000,00
L)	Incentivi tecnici art. 45 D.lgs. 36/2023 (2% di F)	€ 14.976,00
M)	Contributo ANAC	€ 410,00
N)	Totale complessivo (N= F+H+I+L+M)	€ 796.138,00

Si specifica che trattandosi di un servizio elencato nell'art. 32 comma 2 dell'allegato II.14 del D.lgs. 36 del 2023 è prevista la nomina di un Direttore dell'esecuzione del Contratto.

5. ANALISI DELL'OFFERTA E PREZZO A BASE D'ASTA

Nella definizione del valore da porre a base d'asta, si è tenuto conto dei seguenti fattori:

- 1) prezzi a base d'asta e di aggiudicazione dei contratti precedenti, richieste di revisione del prezzo nei passati contratti;
- 2) confronto con alcune gare recentemente bandite da altri enti/organismi similari;
- 3) CCNL di riferimento;
- 4) andamento del costo delle materie prime, dei trasporti e dell'energia elettrica nell'ultimo biennio;
- 5) verifica del mercato di riferimento nella Città di Alghero.

Tali attività hanno portato alla conferma del prezzo del singolo pasto posto a base di gara pari ad euro 12,00 oltre IVA tuttavia inserendo specifiche clausole afferenti alla revisione dei prezzi come previsto dall'art. 60 del Codice dei contratti.

I pasti compresi nell'appalto sono stimati sulla base della media dei consumi nel triennio 2021/2023 che risulta essere di 15.000 pasti annui per un totale nel triennio contrattuale di n. 45.000 pasti che al costo unitario di euro 12,00 portano agli importi indicati nel punto precedente.

Trattandosi di un servizio il cui svolgimento in termini di prestazioni (numero pasti erogati) dipende strettamente dal concreto afflusso dell'utenza autorizzata a fruirne , si specifica che la remunerazione del servizio prestato avverrà a misura considerando quale clausola essenziale che l'Ente procederà soltanto al pagamento dei pasti erogati; qualora i pasti erogati superino invece il numero stimato si farà ricorso all'istituto previsto dall'art. 120 comma 9 del D.lgs. 36 del 2023 il c.d. Quinto d'obbligo contrattuale, preventivato nel quadro complessivo generale del presente intervento.

6. COSTO DELLA MANODOPERA

I costi della mano d'opera sono mediamente pari al 40 % dell'importo contrattuale.

Il costo stimato della manodopera per singolo pasto è pari ad euro **4,80** indicato ai sensi dell'art. 41 co. 14 del D.Lgs. 36/2023 per un totale complessivo annuale pari ad euro 72.000,00 e nel triennio pari ad euro 216.000,00.

Il contratto collettivo "leader" nel settore di riferimento del presente appalto, indicato ai sensi dell'art.11 comma 2 del D.lgs. 36 del 2023 é : **CCNL dipendenti di aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo (Codice CNEL H04T).**

I costi della mano d'opera sono stati calcolati sulla base delle risorse potenzialmente necessarie per l'esecuzione del servizio, del relativo inquadramento del personale impiegato, delle condizioni previste dal CCNL di riferimento, il tutto alla luce dei dati raccolti nel corso delle precedenti gare.

I costi della mano d'opera non sono soggetti al ribasso.

Trattandosi di servizio che si svolgerà in locali di esclusiva giuridica disponibilità dell'appaltatore non ricorre l'obbligo di redigere il D.U.V.R.I e pertanto i costi per la sicurezza interferenziale legati all'appalto sono zero.

Ai sensi dell'art. del D.lgs. 36 del 2023 si applica la "Clausola sociale".

7. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Requisiti di idoneità professionale

Iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della procedura di gara.

Requisiti di capacità economica e finanziaria

Non richiesti

Requisiti di capacità tecnica e professionale

Possesso di almeno n. 35 posti a sedere dedicati al servizio svolto per ERSU.

La scelta di non prevedere requisiti capacità economico e finanziaria viene motivata dall'infruttuoso esito di n.2 Procedure selettive per il medesimo servizio una con Procedura aperta ed una Procedura negoziata.

Tale scelta, si ritiene possa ampliare la concorrenzialità limitando gli sbarramenti agli operatori economici potenzialmente interessati a contendersi il servizio.

8. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo come stabilito dall'art. 130 del Codice per i servizi di ristorazione.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi

PUNTEGGIO MASSIMO

Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
TOTALE	100

Il Direttore del Servizio Utenze

Dott. Mauro Deidda

Firmato digitalmente

S.U./Settore Mensa, Magazzino e CQ

Il funzionario dott. Pietro Pisu