

**FORNITURA DI CARNI REFRIGERATE BOVINE, SUINE, OVINE ED AVICUNICULE 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 fornitura periodica di carni refrigerate in vari tagli di varie specie : bovini, suini, ovini ed avicuniculi tutte necessarie alle preparazioni delle pietanze a base di carne erogate dall'Ente presso la mensa universitaria di Via dei Mille a Sassari, quale forma di attuazione di quanto disposto dalla L.R. 37 del 1987 che tra le i servizi erogati dall'Ente enumera quello di ristorazione universitaria quale misura di supporto al pieno successo formativo degli studenti dell'Ateneo di Sassari.

L'ERSU di Sassari, non disponendo di mezzi propri e non essendo disponibili convenzioni attive su centrali di committenza, intende affidare tale fornitura ad un operatore economico esterno che risulterà aggiudicatario della gara d'appalto.

La procedura in argomento 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.

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 GURI – Serie Generale n. 90 del 04/04/2020.

Le clausole essenziali del contratto d'appalto sono contenute nel documento "Capitolato speciale d'appalto" allegato alla presente relazione illustrativa.

**2. STRUMENTO D'ACQUISTO**

La fornitura in oggetto ha un importo stimato complessivo superiore alle soglie di rilevanza comunitaria di cui all'art. 14 del D.lgs. 36 del 2023 (euro 221.000,00 oltre Iva) e pertanto il suo affidamento avverrà tramite la procedura aperta comunitaria normata dall'art. 71 del medesimo decreto legislativo.

L'ERSU Sassari è qualificato per quanto riguarda l'acquisizione de beni e servizi nella fascia sino ad euro 750.000,00 pertanto trattandosi di un appalto il cui importo stimato non supera tale soglia, la procedura sarà svolta dall'Ente con proprio personale, attraverso apposito gruppo di lavoro per le fasi di programmazione, progettazione, affidamento, esecuzione e verifica di conformità incentivato ai sensi dell'art. 45 de D.lgs. 36 del 2023.

L'intervento è finanziato interamente con fondi di Bilancio dell'Ente sullo strumento di Bilancio per l'anno 2025 e nello strumento di Bilancio pluriennale 2025/2027 attraverso sufficienti risorse stanziare sul capitolo di spesa dedicato all'approvvigionamento di derrate alimentari per la mensa universitaria a gestione diretta.

**3. DURATA. OPZIONI DI DURATA E DI QUANTITA'**

La durata del contratto d'appalto viene stabilita in mesi dodici (12) con opzione di proroga per ulteriori mesi 12.

Tale scelta, è motivata dalla circostanza che ben due procedure aperte precedenti alla presente sono andate deserte e pertanto si è intervenuti in sede di progettazione della fornitura cercando di renderla quanto più contendibile possibile tenendo conto del parere Anac prot. 54410/2021 che evidenzia che «in caso di gara nella quale non risulti pervenuta alcuna offerta, la stazione appaltante è tenuta a valutare le motivazioni che hanno condotto all'infruttuosità della procedura, cercando di comprendere i motivi del disinteresse da parte degli operatori economici (ricinducibili ad

esempio alle caratteristiche dell'oggetto dell'affidamento, ai requisiti richiesti per l'accesso alla gara, al prezzo a base d'asta) e riconsiderando, nel rispetto del principio di economicità dell'azione amministrativa, gli obiettivi, la portata e le condizioni tecniche ed economiche del contratto, al fine di renderlo contendibile per il mercato di riferimento»

Il contratto d'appalto potrà essere prorogato, alle medesime condizioni, fino ad ulteriori 12 mesi, nell'ipotesi in cui alla scadenza del termine, come da Bando tipo ANAC n.1 come previsto dall'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 5% dell'importo triennale del contratto d'appalto, salvo il ricorso agli ulteriori metodi prescritti dal citato art. 60 del Codice.

#### 4. QUADRO ECONOMICO, NOMINA RUP e DEC

L'importo complessivo stimato dell'appalto è il seguente:

A)	Importo annuale appalto	€ 326.900,00
B)	Opzione di proroga per mesi 12 ( art. 120 comma 10 D.lgs. 36/2023)	€ 326.900,00
C)	Quinto d'obbligo in caso di aumento – 20% di A ( art. 120 comma 9 D.lgs. 36/2023)	€ 65.380,00
D)	Revisione/adeguamento prezzi (D= 5% di A - art. 60 D.lgs. 36/2023)	€ 16.345,00
E)	Importo complessivo pagabile ( E= A+B+C+D)	€ 735.525,00

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

A)	Importo annuale appalto	€ 326.900,00
B)	Opzione di proroga per mesi 12 ( art. 120 comma 10 D.lgs. 36/2023)	€ 326.900,00
C)	Opzione del Quinto d'obbligo in caso di aumento ( art. 120 comma 9 D.lgs. 36/2023)	€ 65.380,00
D)	Revisione/adeguamento prezzi (D= 5% di A - art. 60 D.lgs. 36/2023)	€ 16.345,00
E)	Importo complessivo pagabile ( E= A+B+C+D)	€ 735.525,00
F)	IVA su E) al 10 %	€ 73.552,50
G)	Spese per commissione	€ 1.000,00
H)	Incentivi tecnici art. 45 D.lgs. 36/2023 ( 2% di A)	€ 6.538,00
I)	Contributo Anac	€ 410,00
L)	Totale complessivo ( L= E+F+G+H+I)	€ 817.025,50

La funzione di Responsabile unico del Progetto e di Responsabile del procedimento per le singole fasi di programmazione, progettazione, affidamento, esecuzione, verifica di conformità sarà svolta dal Dott.Mauro Deidda che i requisiti di esperienza prevista dal Codice dei contratti.

Si specifica che trattandosi di una fornitura che per complessità di gestione ed importi richiede ai sensi dell'art. 32 dell'allegato II.14 al D.lgs. 36 del 2023 la nomina di un Direttore dell'esecuzione del Contratto la funzione sarà ricoperta dal Responsabile dell'U.O. Mensa, magazzino e C.d.Q. Dott. Pietro Pisu che possiede i requisiti di esperienza e formazione di legge per svolgere la funzione.

Sarà infine nominato un gruppo di lavoro preposto alle varie fasi del progetto a supporto delle due figure sopra menzionate secondo quanto previsto dall'art. 45 del D.lgs. 36 del 2023.

## **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, mercato di riferimento della Città di Sassari;
- 2) confronto con alcune gare recentemente bandite da altri enti/organismi similari;
- 3) andamento del costo delle materie prime anche verificate tramite banche dati pubbliche quale ISMEA Mercati, dei trasporti e dell'energia elettrica nell'ultimo biennio;
- 4) verifica del mercato di riferimento nella Città di Sassari.

Sono state previste specifiche clausole di revisione del prezzo contrattuale ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 36 del 2023.

Il quadro esigenziale per ogni referenza compresa nel documento "Elenco referenze" è stato elaborato sia facendo riferimento ai consumi dell'ultimo anno che tenendo conto delle esigenze di rispetto delle quantità minime previste dai Criteri ambientali minimi per la specifica categoria di carne di riferimento.

Trattandosi di una fornitura il cui svolgimento in termini di prestazioni (ordinativi di fornitura settimanali) dipende strettamente dal concreto afflusso dell'utenza autorizzata a fruirne, si specifica che la remunerazione dello stesso, avverrà a misura considerando quale clausola essenziale che l'Ente procederà soltanto al pagamento delle consegne di prodotti effettivamente fornite ed regolarmente accettate dal magazzino della mensa universitaria; qualora le quantità superino invece le previsioni poste a base di gara 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**

Secondo quanto previsto dall'articolo 108 comma 9 del D.lgs 36/2023 che prevede che "Nell'offerta economica l'operatore indica, a pena di esclusione, i costi della manodopera e gli oneri aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro eccetto che nelle forniture senza posa in opera e nei servizi di natura intellettuale." non si ritiene di evidenziare costi della manodopera non soggetti a ribasso.

Ai fini della promozione della cooperazione e del coordinamento in materia di sicurezza sul lavoro è stato predisposto il documento unico di valutazione del rischio da interferenze (D.U.V.R.I.), in cui è riportata la valutazione dei rischi dovuti alle interferenze tra l'attività dell'E.R.S.U. e dell'appaltatore e le relative misure di sicurezza tecniche e gestionali adottate e adottabili per eliminare o ridurre tali rischi (art. 26 del D.Lgs n. 81/2008) i relativi costi per la sicurezza interferenziale legati all'appalto sono pari a zero.

## **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 presente procedura di gara (art. 100, comma 3 del Codice).

### **Requisiti di capacità tecnica e professionale (art. 100 comma 1 lett.b del Codice)**

Fatturato globale maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque anni precedenti a quello di indizione della procedura (2020, 2021, 2022, 2023, 2024) per un importo minimo annuale di € 196.140,00.

La Stazione appaltante ha ritenuto opportuno valorizzare l'importo minimo annuale richiesto (fatturato globale maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque anni precedenti a quello di indizione della procedura (2020, 2021, 2022, 2023, 2024)) con una percentuale del 60% dell'importo a base di gara, al fine di favorire la concorrenza e la massima partecipazione degli operatori economici presenti nel mercato e, al contempo, avere una garanzia di capacità funzionale al conseguimento del miglior risultato possibile nell'aggiudicare il presente appalto.

### **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	70
Offerta economica	30
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

**Il Direttore del Servizio UtENZE/RUP**

Dott.Mauro Deidda

Il responsabile del Settore Ristorazione :Pisu