



**Azienda Pubblica di Servizi alla Persona
"Ardito Desio"**

Palmanova – Provincia di Udine

D E T E R M I N A Z I O N E

del giorno 07 aprile 2023

OGGETTO

***Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione –
Determina a contrarre e approvazione atti conseguenti – CIG
9759865F5F***

L'anno duemilaventitre addì 07 del mese di aprile, nella sede dell'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona "Ardito Desio" di Palmanova

I L D I R E T T O R E

Con i poteri di cui all'articolo 13 dello Statuto dell'Azienda

- Richiamata la deliberazione n. 28 del 28 giugno 2022 con la quale è stata indetta nuova procedura di gara aperta telematica per l'affidamento del servizio di ristorazione di questa ASP, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii.;
- Dato atto che con la summenzionata deliberazione è stato disposto di aggiudicare la nuova gara con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii. e che è stata effettuata una stima del valore complessivo dell'appalto nel modo seguente, includente anche gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso:
 - a. Costo complessivo stimato del servizio per la durata base di 48 mesi: Euro 1.567.000,00;
 - b. Costo complessivo stimato dell'opzione di rinnovo per ulteriori 36 mesi: Euro 1.175.250,00;
 - c. Costo stimato dell'opzione di proroga tecnica di cui all'art. 106, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.: Euro 195.875,00;
 - d. Costo dell'eventuale incremento del 20% (c.d. Quinto d'obbligo di cui all'art. 106, comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.): Euro 313.400,00;
- Rilevato che con la deliberazione in esordio citata veniva disposto di avvalersi del supporto tecnico a cura di alcuni soggetti specializzati della INSIEL S.p.a. di Trieste gestori della piattaforma eAppaltiFVG, alla luce della circostanza che trattasi di prima gara europea gestita in modalità telematica e della relativa notevole complessità;
- Rilevato che con la citata deliberazione veniva altresì incaricato il sottoscritto Direttore Generale di prendere gli opportuni contatti con i soggetti specializzati della INSIEL Spa per perfezionare al meglio con gli uffici di questa Azienda l'avvio della procedura ad evidenza pubblica per l'affidamento del servizio in oggetto, previa propria determina a contrarre;
- Considerato che gli Uffici di questa Azienda hanno perfezionato tutti gli elaborati di gara secondo le vigenti disposizioni in materia e impostato con il supporto dei citati soggetti specializzati di INSIEL la procedura secondo le obbligatorie modalità telematiche;
- Rilevato che la base d'asta su cui è stato calcolato il valore presunto dell'appalto sopra evidenziato è avvenuto sulla scorta dei prezzi di riferimento ANAC aggiornati al mese di febbraio 2022 e che l'ultimo anno è stato purtroppo caratterizzato da una generalizzata impennata dei prezzi che hanno significativamente inciso, oltre che sulle commodity energetiche, anche sui servizi di ristorazione, in particolare sul costo delle varie derrate alimentari;
- Ritenuto quindi prudenzialmente di stabilire per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti agli ospiti degenti della struttura una base d'asta corrispondente ad 11,00 € per giornata alimentare in luogo di € 10,50;
- Considerato necessario conseguentemente rivedere il valore complessivo dell'appalto come segue, includendo anche gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso:
 - a. Costo complessivo stimato del servizio per la durata base di 48 mesi: Euro 1.640.000,00 ;
 - b. Costo complessivo stimato dell'opzione di rinnovo per ulteriori 36 mesi: Euro 1.230.000,00;
 - c. Costo stimato dell'opzione di proroga tecnica di cui all'art. 106, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.: Euro 205.000,00;

d. Costo dell'eventuale incremento del 20% (c.d. Quinto d'obbligo di cui all'art. 106, comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.): Euro 328.000,00;

- Rilevato quindi necessario determinare l'importo complessivo stimato dell'appalto con riferimento ai soli 48 mesi base nella misura pari ad € 1.640.000,00, nonché quello stimato complessivo comprendente l'opzione del rinnovo, l'opzione della proroga tecnica e l'eventuale quinto d'obbligo nella misura pari ad € 3.403.000,00;
- Considerato che la presente procedura di gara non è divisa in lotti, in quanto l'appalto è costituito da un unico lotto trattandosi di servizio unitario, constatato che l'interesse prioritario di questa Azienda è quello di individuare un unico fornitore;
- Ritenuto di prevedere tra i requisiti di partecipazione alla procedura di gara, oltre ai requisiti generali di idoneità previsti dall'art. 80 del vigente ed efficace Codice degli Appalti, anche i seguenti requisiti di capacità economica-finanziaria :
 - Avere maturato esperienze analoghe di gestione di servizi di ristorazione in strutture socio-assistenziali residenziali, private e/o pubbliche (es. Casa Residenza, RSA/Casa di Riposo) e/o sanitarie nel triennio 2020 – 2021 - 2022, per un importo annuo non inferiore ad € 400.000,00, IVA esclusa, indicando l'elenco dei committenti, il periodo e l'importo, trattandosi di importo annuo di fatturato specifico che non si discosta dallo stimato importo annuo complessivo di gara;
 - Avere realizzato un fatturato globale complessivo in ogni anno, nel triennio 2020 – 2021 - 2022, non inferiore ad € 800.000,00, al fine di poter garantire l'Ente riguardo il possesso di adeguate caratteristiche di solidità ed affidabilità economica degli operatori economici partecipanti, rispettando il limite massimo del doppio del valore stimato dell'appalto, calcolato in relazione al periodo di riferimento dello stesso, come previsto dall'art. 83, comma 5 del vigente ed efficace Codice degli Appalti e dalla Nota illustrativa del Bando tipo n. 1/2021 approvato e aggiornato dal Consiglio dell'Autorità ANAC con delibera n. 332 del 20 luglio 2022;
 - Presentazione di almeno due referenze bancarie attestanti la capacità economico finanziaria del concorrente;
- Ritenuto inoltre di prevedere tra i requisiti di partecipazione anche il possesso dei seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale:
 - Disporre all'interno del proprio organico di almeno una figura avente la qualifica professionale di cuoco, con esperienza di almeno 3 anni come Responsabile di centro di cottura, oppure fornire l'impegno ad assumere tale figura in caso di aggiudicazione;
 - Possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001: 2015 Sistema di gestione aziendale, rilasciata da un ente di certificazione accreditato da ACCREDIA, o da altro ente di accreditamento, adeguata ai servizi oggetto di gara;
 - Possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 14001: 2015 Sistema di gestione per la sicurezza dell'ambiente, rilasciata da un ente di certificazione accreditato da ACCREDIA, o da altro ente di accreditamento, adeguata ai servizi oggetto di gara;
 - Possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 45001: 2018 sistema di gestione per la sicurezza sul lavoro, rilasciata da un ente di certificazione accreditato da ACCREDIA, o da altro ente di accreditamento, adeguata ai servizi oggetto di gara;
 - Possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 22000: 2018 Sistemi di gestione per la sicurezza degli alimenti, rilasciata da un ente di certificazione accreditato da ACCREDIA, o da altro ente di accreditamento, adeguata ai servizi oggetto di gara.

- Disponibilità, al momento della presentazione dell'offerta, e per tutta la durata dell'affidamento, di almeno un impianto idoneo alla produzione, confezionamento e veicolazione dei pasti (Centro Cottura), oggetto della presente procedura;
- Aver prestato il servizio di ristorazione presso almeno un Ente che gestisce strutture con un minimo di 120 posti letto complessivi in ogni anno del triennio 2020 – 2021 – 2022;
- Ritenuto altresì di prevedere un sopralluogo preventivo obbligatorio al fine di permettere alle ditte concorrenti alla procedura di gara in oggetto di formulare con cognizione di causa l'offerta e di specificare le modalità di esecuzione del servizio, rendendosi a tale scopo necessario che l'operatore economico visioni la struttura, le attrezzature, il materiale esistente presso la residenza protetta di cui è titolare l'ASP ed il relativo stato d'uso;
- Rilevato che, trattandosi di servizio incluso tra quelli presenti nell'allegato IX del Codice "Servizi alberghieri e di ristorazione", trova applicazione il combinato disposto di cui all'art. 142 comma 1) lettera a) e all'art. 72 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii, essendo sufficiente la sola pubblicazione del bando sulla GUCE e sul sito aziendale, non essendo obbligatoria la pubblicazione sui quotidiani e nella GURI;
- Considerato che, per effetto della recente deliberazione ANAC n. 621 del 20/12/2022, il contributo di gara che deve versare questa Stazione appaltante in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione è pari ad € 660,00, mentre quello a carico delle ditte concorrenti è pari ad € 165,00;
- Ritenuto, quindi, sulla scorta degli indirizzi del Consiglio di Amministrazione espressi con deliberazione n. 28 del 28 giugno 2022 e della sopravvenuta necessità di variazione dell'importo posto a base di gara causato dalla repentina lievitazione dei prezzi che si è particolarmente accentuata nel secondo semestre dell'anno 2022, di approvare tutti gli aggiornati elaborati della gara aperta telematica così composti:
 - Bando di gara europeo inviato alla Comunità Europea in data odierna 07.04.2023;
 - Disciplinare di gara;
 - Capitolato Speciale d'appalto;
 - Relazione tecnico-illustrativa;
 - Prospetto economico dell'appalto;
 - N. 17 allegati indicati all'art. 2 del Disciplinare di gara;
- Ritenuto di assegnare il seguente Codice CIG ai fini della tracciabilità finanziaria della presente procedura di affidamento, acquisito per il tramite della piattaforma eAppalti Regione FVG: **9759865F5F**;
- Ritenuto di avviare la procedura telematica di gara aperta in oggetto con il supporto tecnico di alcuni soggetti specializzati della INSIEL S.p.a. di Trieste gestori della Piattaforma eAppalti FVG, provvedendo a tutte le pubblicazioni di rito all'uopo necessarie;
- Ritenuto di prevedere l'avvio dell'esecuzione del servizio in oggetto, una volta espletate tutte le operazioni di gara ed i conseguenti controlli documentali di rito, a far tempo dal 01 settembre 2023;
- Tutto ciò premesso e considerato;
- Visto il punto 3) dell'articolo 13 dello Statuto;

d e t e r m i n a

1. **DI PROCEDERE**, alla luce delle motivazioni di cui in narrativa, alla seguente revisione del valore complessivo dell'appalto per il servizio di ristorazione di questa ASP da affidare mediante nuova procedura di gara aperta telematica, includendo anche gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso:
 - e. Costo complessivo stimato del servizio per la durata base di 48 mesi: Euro 1.640.000,00 ;
 - f. Costo complessivo stimato dell'opzione di rinnovo per ulteriori 36 mesi: Euro 1.230.000,00;
 - g. Costo stimato dell'opzione di proroga tecnica di cui all'art. 106, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.: Euro 205.000,00;
 - h. Costo dell'eventuale incremento del 20% (c.d. Quinto d'obbligo di cui all'art. 106, comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.): Euro 328.000,00;
2. **DI DETERMINARE** conseguentemente l'importo complessivo stimato dell'appalto con riferimento ai soli 48 mesi base nella misura pari ad € 1.640.000,00, nonché quello stimato complessivo comprendente l'opzione del rinnovo, l'opzione della proroga tecnica e l'eventuale quinto d'obbligo nella misura totale pari ad € 3.403.000,00;
3. **DI PREVEDERE** i requisiti di partecipazione alla procedura di gara telematica in oggetto meglio evidenziati in premessa;
4. **DI DARE ATTO** che trova applicazione il combinato disposto di cui all'art. 142 comma 1) lettera a) e all'art. 72 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii, essendo sufficiente la sola pubblicazione del bando sulla GUCE e sul sito aziendale, non essendo obbligatoria la pubblicazione sui quotidiani e nella GURI;
5. **DI APPROVARE** tutti gli aggiornati elaborati della gara aperta telematica così composti:
 - Bando di gara europeo inviato alla Comunità Europea in data odierna 07.04.2023;
 - Disciplinare di gara;
 - Capitolato Speciale d'appalto;
 - Relazione tecnico-illustrativa;
 - Prospetto economico dell'appalto;
 - N. 17 allegati indicati all'art. 2 del Disciplinare di gara;
6. **DI AVVIARE** la procedura telematica di gara aperta in oggetto con il supporto tecnico di alcuni soggetti specializzati della INSIEL S.p.a. di Trieste gestori della Piattaforma eAppalti FVG, provvedendo a tutte le pubblicazioni di rito all'uopo necessarie;
7. **DI PREVEDERE** l'avvio dell'esecuzione del servizio in oggetto, una volta espletate tutte le operazioni di gara ed i conseguenti controlli documentali di rito, a far tempo dal 01 settembre 2023;
8. **DI PROCEDERE** al successivo pagamento del contributo di gara dovuta in forza della delibera ANAC n. 621 del 20/12/2022 avente ad oggetto: "Attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2023", nella misura di € 660,00 imputando la relativa spesa al conto reddituale 3.20.80.10.110 del Conto economico previsionale per l'anno 2023 denominato "Altre imposte e tasse".

Visto per la regolarità contabile attestante la copertura finanziaria

F.to

Il Direttore Generale
dottor Flavio Cosatto

Attestato di pubblicazione

La presente determinazione, immediatamente eseguibile, è in pubblicazione sul sito aziendale, a norma dell'articolo 32 della Legge n. 69/2009 e dell'articolo 13 punto 3) dello Statuto, per sette giorni consecutivi a far tempo dal 07 aprile 2023.

Palmanova, 07 aprile 2023

F.to

Il Direttore Generale
dottor Flavio Cosatto