

GRUPPO TORINESE TRASPORTI S.p.A.

DELIBERAZIONE APPROVATA
DAL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE DEL 31/01/2018

Oggetto: Appalto 11/2018 - Gestione del servizio di ristorazione aziendale -- Procedura aperta. –
Settori ordinari- Indicenda gara.

P.N. 12/2018 – Proroga tecnica del contratto con ELIOR RISTORAZIONE SpA per la gestione del servizio di ristorazione aziendale dal 1/2/2018 al 30/6/2018.

Il 31 gennaio 2018, con il termine della variante del quinto d'obbligo autorizzata dalla deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 16/3 del 08/09/2017 e resa operativa con determina del Presidente e Amministratore Delegato del 22/11/2017 n.330., scadrà il contratto in corso con ELIOR RISTORAZIONE SpA per la gestione del servizio di ristorazione aziendale che riguarda le mense di:

- MANIN: Via D. Manin 17 – Torino;
- GERBIDO: Via P. Gorini 26 – Torino
- NIZZA: C.so Bramante 66/a- Torino
- SAN PAOLO: Corso Trapani 180 – Torino
- VENARIA: Via Amati 178 – Venaria
- METROPOLITANA: C.so Pastrengo 58/A – Collegno

A seguito dell'approvazione del Piano Industriale 2018 – 2021 con Deliberazione del Consiglio di Amministrazione del 2/1/2018 e della sua autorizzazione da parte dell'Assemblea nella seduta del 12/1/2018 è ora possibile bandire gara per la stipula del nuovo contratto. Il servizio di ristorazione dovrà essere espletato mediante la preparazione e distribuzione di circa 170.000 pasti annui nella modalità "self-service"; il numero dei pasti è stato calcolato secondo le previsioni di impiego del personale coerenti con il Piano industriale GTT 2018/2021.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire secondo la "cucina tradizionale" per i pranzi e le cene feriali, mentre per le cene del sabato, della domenica e dei festivi, che sono erogate per piccoli numeri di utenti in ogni mensa, il concorrente potrà avanzare proposte che gli consentano la migliore organizzazione: non saranno ammessi i precotti, potrà invece essere prevista la tecnica del legume refrigerato (conosciuta anche come "legume freddo" o "cook and chill").

Il fornitore dovrà svolgere servizi accessori e complementari, alla somministrazione dei pasti, quali:

- ✓ la pulizia dei locali e delle attrezzature;
- ✓ i controlli microbiologici per verificare la sanificazione delle attrezzature, degli utensili e delle stoviglie;
- ✓ le attività di igiene ambientale (derattizzazione, deblattizzazione e disinfestazione);
- ✓ gli interventi di manutenzione preventiva e di riparazione per mantenere in efficienza i locali e le attrezzature, che gli saranno affidate in comodato da GTT;
- ✓ gli interventi di manutenzione degli impianti in uso esclusivo collocati all'interno dei locali per la produzione, lo stoccaggio, il consumo dei pasti, e dei locali di servizio;
- ✓ le tinteggiature dei locali.

Il servizio non viene suddiviso in lotti in quanto il numero di pasti giornaliero di ogni singola mensa è piccolo, pertanto per l'impresa appaltatrice sarebbe antieconomico non poter realizzare le sinergie, in particolare nella gestione del personale, che derivano dall'operare su sei sedi.

Si propone una durata contrattuale di cinque anni perché si ritiene che tale periodo consenta alle imprese di recuperare gli investimenti, in termini di innovazioni nelle attrezzature, e pertanto le stimoli maggiormente nello sviluppare proposte migliorative in sede di offerta.

Il prezzo a base di gara è fissato in Euro 7,00 (IVA esclusa), per ciascun pasto, calcolato tenendo conto delle voci che concorrono alla determinazione del costo totale del pasto:

- Costo della mano d'opera impiegata: sono stati considerati gli orari di lavoro svolti effettivamente nel 2017, il numero, le qualifiche degli addetti impiegati e i costi orari del CCNL esercizi pubblici (ristorazione) pubblicati dal Ministero del Lavoro. Costo pari a euro 3,66/pasto.
- Costo delle derrate: è stato calcolato applicando l'incidenza che gli operatori del settore stimano sul totale del costo pasto. Costo pari a euro 2,10/pasto.
- Manutenzione attrezzature: sono state ipotizzate le ore e i costi per la manutenzione accidentale (6 ore a settimana) e per la manutenzione programmata (18 ore a trimestre). Costo pari a euro 0,08/pasto.
- Pulizie: sono state ipotizzate 1.284 ore all'anno comprensive delle pulizie giornaliere, settimanali, mensili e trimestrali. Nel capitolato è stato precisato che le ore destinate alla pulizia devono essere distinte e aggiuntive rispetto a quelle dedicate alla produzione e distribuzione dei pasti. Costo pari a euro 0,13/pasto.
- Derattizzazione/deblattizzazione/disinfestazione: sono stati ipotizzati 4 interventi/anno per ogni mensa. Costo pari a euro 0,04/pasto.
- Analisi microbiologiche: è stata prevista un'analisi quadrimestrale per ogni mensa. Costo pari a euro 0,03/pasto.
- Fornitura nuove attrezzature: nell'ambito del capitolato viene richiesta la fornitura di nuovi macchinari e attrezzature. È ipotizzata una spesa di circa 100.000,00 euro da ammortizzare in 5 anni pari ad euro 0,13/pasto.

- Tinteggiature: nel capitolato sono stati previsti 2 interventi di tinteggiatura nell'arco di validità del contratto. Costo pari ad euro 0,10/pasto.
- Nuovi investimenti da progetto tecnico: nell'ambito del progetto tecnico che devono presentare i concorrenti si è prevista la possibilità di proporre nuovi investimenti limitatamente agli impianti di aspirazione. Costo pari a euro 0,09/pasto.
- Spese generali e utili: sono stati calcolati in una percentuale del 5%, pari a Euro 0,32 ciascuno.

La base di gara, tenuto conto della possibile somministrazione di 170.000 pasti anno per cinque anni ammonta a Euro 5.950.000,00 IVA esclusa. Gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso ammontano a Euro 3.492,00.

Il valore complessivo dell'appalto è Euro 5.953.492,00 (IVA esclusa e oneri della sicurezza compresi) e le condizioni per lo svolgimento del servizio sono contenute nel capitolato GTT - dicembre 2017.

Si intende avviare gara mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del medesimo decreto, con una ripartizione sui complessivi 100 punti da attribuire, pari a 30 punti all'offerta economica e 70 punti all'offerta tecnica che prevede la possibilità di ottimizzare il servizio con una migliore qualità dei pasti, investimenti nelle attrezzature e i servizi complementari di pulizia e manutenzione che garantiscano la piena efficienza e sicurezza dei locali dove il servizio verrà svolto.

Tenuto conto del DM Ambiente 25/7/2011 e del fatto che GTT ha sottoscritto il protocollo ambientale della Città metropolitana di Torino, nell'ambito di questo appalto sono stati recepiti i requisiti previsti dai CAM della ristorazione.

Sono inoltre previste le seguenti varianti ai sensi dall'art. 106 del Dlgs 50/2016 con i relativi impegni economici:

- ✓ tenuto conto che il numero dei pasti erogati può variare anche in modo sensibile, la possibilità di applicare la variante del quinto, in aumento e in diminuzione, per un valore di Euro 1.190.000,00;
- ✓ l'aumento dei prezzi a decorrere dall'inizio del terzo anno conseguente all'applicazione dell'indice Istat FOI per un valore di Euro 36.058,00 IVA esclusa, sulla base di un'ipotesi di aumento dell'indice dell'1% all'anno.

La spesa complessiva preventivata è Euro 7.179.550,00 (IVA esclusa e oneri della sicurezza compresi) e parte di questa spesa nell'ordine del 40% sarà a carico dei lavoratori, in conformità agli accordi sindacali vigenti.

Con lettera prot. n. 32949 del 21 settembre 2017 è stato nominato Responsabile unico del procedimento il Dr. Fulvio Solazzi.

Secondo quanto previsto dalla Legge, il bando di gara sarà trasmesso per via telematica alla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea; sarà pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana serie speciale relativa ai contratti pubblici, sul sito informatico della Regione Piemonte e sul sito di GTT. Verrà inoltre data pubblicità mediante pubblicazione di estratto di

bando su n. 2 quotidiani a rilevanza nazionale e locale e sulla Gazzetta degli Appalti.

Considerato che attualmente il servizio di ristorazione aziendale è espletato da ELIOR RISTORAZIONE SpA con un contratto che scadrà il 31/1/2018 e lo svolgimento della gara richiede non meno di cinque mesi, è necessario attivare una proroga tecnica al fine di garantire la continuità del servizio sino alla conclusione della procedura di appalto.

E' stato richiesto a ELIOR RISTORAZIONE SpA di proseguire nell'esecuzione del servizio alle attuali condizioni tecniche ed economiche dal 1 febbraio 2018 sino al 30 giugno 2018; ELIOR RISTORAZIONE SpA ha subordinato la sottoscrizione del contratto ad una revisione del prezzo del pasto.

La trattativa condotta ha permesso di mantenere il prezzo attuale, pari a Euro 5,10/pasto fino al 28/2/2018 e identificato il nuovo prezzo dal 1/3/2018 al 30/6/2018 in Euro 5,60/ pasto. Si ritiene tale revisione congrua e conveniente, rapportata ai costi di tutte le componenti incisive dettagliate in narrativa con riferimento al calcolo della nuova base di gara. Per il periodo di affidamento si preventiva pertanto una spesa di Euro 451.200,00 IVA esclusa, ipotizzando l'erogazione di 82.000 pasti, con un incremento di Euro 33.000,00.

Visto quanto sopra, si propone al Consiglio di Amministrazione, di:

- approvare l'indizione della gara per la gestione del servizio di ristorazione aziendale, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa e la spesa complessiva presunta di Euro 7.179.550,00 (Iva esclusa), di cui Euro 1.226.058,00 di riserva per le varianti e Euro 3.492,00 per oneri della sicurezza derivanti da interferenze, con una quota a carico dei lavoratori dell'ordine del 40%, in conformità agli accordi sindacali vigenti, come dettagliato in narrativa;
- dare mandato al Presidente e Amministratore Delegato ed al Responsabile Unico del Procedimento, ciascuno per quanto di propria competenza, di predisporre ed approvare gli atti di gara in conformità ai contenuti della presente deliberazione, avviare, gestire e portare a compimento la procedura fino alla sottoscrizione del contratto compresa;
- approvare la proroga tecnica del contratto in corso con ELIOR RISTORAZIONE SpA dal 1/2/2018 al 30/6/2018 e la relativa spesa presunta di Euro 451.200,00 IVA esclusa, con una quota a carico dei lavoratori dell'ordine del 40%, in conformità agli accordi sindacali vigenti.

- Il proponente, accertata la regolarità amministrativa e contabile: il Direttore Risorse Umane, Organizzazione e Relazioni industriali, Gianni Godino;
- Il Responsabile unico del procedimento: Fulvio Solazzi;
- Accertata la congruenza e la regolarità amministrativa: il Responsabile Acquisti, Gian Piero Aliverti;
- Accertata la regolarità legale: il Direttore Legale Societario e Partecipate, Gabriele Bonfanti;
- Accertata la compatibilità finanziaria: il Direttore Amministrazione, Finanza e Controllo, Claudio Conforti.

Appalto 11/2018 - Gestione del servizio di ristorazione aziendale -- Procedura aperta. – Settori ordinari - Indicenda gara. (RDA 130005854)

P.N. 12/2018 – Proroga tecnica del contratto con ELIOR RISTORAZIONE SpA per la gestione del servizio di ristorazione aziendale dal 1/2/2018 al 30/6/2018. (RDA 130006150)

IMPUTAZIONE CONTABILE

Spesa complessiva presunta: € 7.630.750,00 =(Oneri derivanti da interferenze compresi ed IVA esclusa)

- Conto economico : “Costi della Produzione – Per servizi – Oneri diversi di gestione”
 - (60 – 23 – 22 Servizio mensa – gruppo merce 8320 per € 7.627.258,00)=
 - (Cod. 70 – 11 – 09 Oneri da interferenze – gruppo merce 8640 per € 3.492,00)=

Recupero a carico del personale :

Conto economico: “Valore della Produzione – Altri ricavi e proventi – diversi”

- (Cod. 86 -13- 06 – Rimborso mensa dal personale per € 3.050.903,20=