



IL DIRETTORE GENERALE

VISTA la delibera del Consiglio di Amministrazione n. 50 del 18/03/2016 con la quale si approva l'espletamento della procedura di gara aperta sopra soglia comunitaria, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per l'affidamento del servizio di ristorazione interna della Scuola Superiore Sant'Anna;

TENUTO CONTO che l'entrata in vigore del nuovo Codice Appalti (dal 20/04/2016), ha richiesto la reimpostazione totale degli atti di gara all'epoca già in corso di predisposizione, in quanto non è stato previsto alcun regime transitorio tra la normativa attuale e quella previgente e la definizione delle procedure operative da parte delle Autorità nazionali competenti è stata molto lenta e frammentata;

VISTA la conseguente delibera del Consiglio di Amministrazione n. 120 del 20/05/2016 relativa alla concessione di una proroga tecnica di validità del contratto in corso dal 01/08/2016 per il tempo strettamente necessario all'espletamento della procedura di gara per l'affidamento del nuovo appalto;

VISTO che nella suddetta delibera del 18 marzo il Consiglio di Amministrazione ha stabilito a base di gara i seguenti prezzi unitari: prima colazione € 3,60 (tre/60), pranzo e cena € 7,00 (sette/00), pranzo e cena ridotti € 4,70 (quattro/70);

VISTO inoltre, che nella stessa delibera è stata prevista una durata del contratto d'appalto di tre anni con facoltà della Scuola di rinnovare il servizio fino ad un massimo di ulteriori tre anni, ai sensi dell'art. 57, comma 5, lett. b) del D.Lgs. 163/2006 (ad oggi abrogato) o comunque ai sensi del nuovo Codice degli appalti (art. 63, comma 5, D.Lgs. 50/2016);

VISTA la scheda di progetto redatta ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15, D.Lgs. 50/2016 e l'allegato "Prospetto economico degli oneri complessivi per appalto del servizio di ristorazione collettiva della Scuola";

CONSIDERATO che a fronte di quanto sopra la base d'asta risulta essere pari ad Euro 6.206.463,00, includente l'opzione di ripetizione del servizio ai sensi dell'art. 63, comma 5, del nuovo Codice Appalti, D.Lgs. 50/2016, oltre gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a Euro 9.246,00 sui complessivi sei anni, come rilevabile dal relativo DUVRI, e oltre IVA di legge;

CONSIDERATO che tutte le prestazioni richieste per l'esecuzione dell'appalto di ristorazione collettiva in parola sono strettamente integrate, come risulta dal Capitolato di gestione, e che, pertanto, non è possibile ritenerlo frazionabile in lotti funzionali o prestazionali ai sensi dell'art. 51, comma 1, del D.Lgs. 50/2016;

CONSIDERATA, altresì, la centralità del servizio in parola nell'offerta formativa istituzionale della Scuola, fondata sulla collegialità dei suoi allievi, e la conseguente necessità di definire requisiti minimi di qualificazione dei concorrenti, tali da rilevare un adeguato livello



sogettivo di garanzia sotto il profilo della idoneità professionale, dell'esperienza, della capacità organizzativa e continuità del servizio, nonché della solidità, anche economica, da parte di operatori economici che basino l'esercizio della propria imprenditorialità ed il consolidamento della propria professionalità su una più ampia rete di committenti;

VISTO, per quanto sopra, che negli atti di gara sono stabiliti criteri minimi di partecipazione tanto per i requisiti di idoneità e capacità tecnica e professionale, quanto per i requisiti di capacità economico-finanziaria, ai sensi dell'art. 83, commi 3, 4 e 5, D.Lgs. 50/2016, e fermo restando che tali criteri sono comunque tali da non escludere le micro, piccole e medie imprese, ai sensi dell'art. 30, comma 7, del medesimo Codice;

ESAMINATI i seguenti documenti di gara predisposti dai competenti uffici della Scuola:

- Bando di gara;
- Capitolato di gestione, comprensivo degli allegati;
- Disciplinare di gara, che illustra le modalità di presentazione e selezione delle offerte, con relativi allegati;
- DUVRI e relativo allegato;

RITENUTO opportuno effettuare la procedura di gara, come di consueto per la Scuola, con modalità telematica per mezzo del portale della Regione Toscana denominato "START";

CONSTATATO che il valore dell'appalto posto a base di gara è compatibile con il budget triennale già elaborato 2016-2018 e che è altrettanto compatibile con quello triennale 2017-2019 in via di approvazione, con riferimento diretto almeno al primo periodo contrattuale di tre anni e tenuto conto dell'indirizzo comunque espresso dal Consiglio di Amministrazione, con le succitate delibere, per il mantenimento del servizio di ristorazione, di possibile durata fino a sei anni, entro l'ordine di spesa suddetto;

ACCERTATO che le previsioni di spesa inerenti alla gara e alla stipula del contratto trovano idonea copertura come segue:

- per quanto concerne la pubblicazione del bando, sul budget 2016, U.A. SA.05ATEG.01TGP, Voce Coan A.C.1.11.01.10 "Spese di pubblicazione bandi";
- per quanto concerne la pubblicazione dell'avviso di aggiudicazione, il compenso ai membri esterni della Commissione giudicatrice e le spese per la stipula del contratto, tutte da imputarsi per competenza sul budget del prossimo anno, sono previste sulle relative Voci Coan ("Spese di pubblicazione bandi", "Compensi e rimborsi spese componenti commissioni concorsi, gare e comitati" e "Imposta di bollo") del budget autorizzatorio 2017 in via di approvazione;

VISTO l'art. 73, comma 3, tabella 16, del Manuale di Amministrazione che indica nel Responsabile dell'U.O. Provveditorato il Responsabile unico del procedimento per l'acquisizione di servizi e forniture della Scuola di importo pari o superiore a Euro 40.000,00, se non diversamente indicato negli atti della specifica gara;

VISTO il Decreto Legislativo n. 50 del 18/04/2016;

VISTA la Legge istitutiva della Scuola n. 41 del 14/02/1987;



VISTO lo Statuto della Scuola emanato con D.D. n. 770 del 09/12/2011 recentemente modificato ed integrato con D.R. n. 94 del 09/03/2015 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 69 del 24/03/2015;

VISTO il Regolamento per l'Amministrazione, la contabilità e la finanza della Scuola, emanato con D.R. n. 330 del 30/10/2013;

VISTO il Manuale di Amministrazione emanato con D.R. n. 426 del 28/09/2015, modificato ed integrato con D.R. n. 242 del 10/05/2016, entrato in vigore il 1 giugno 2016;

DISPONE

Art. 1 l'approvazione, ai fini della pubblicazione di rilievo comunitario, secondo quanto sopra premesso, dei seguenti documenti di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione interna della Scuola Superiore Sant'Anna:

- Bando di gara;
- Capitolato di gestione, comprensivo degli allegati;
- Disciplinare di gara, che illustra le modalità di presentazione e selezione delle offerte, con relativi allegati;
- DUVRI e relativo allegato;

Art. 2 che l'espletamento della gara sia effettuato in via telematica tramite il portale "START" della Regione Toscana;

Art. 3 che il Responsabile unico del procedimento in oggetto è il Responsabile dell'U.O. Provveditorato, Dott. Mario Toscano.

Pisa, lì 7 dicembre 2016

IL DIRETTORE GENERALE

(Dott. Luca Bardi)

(Riproduzione di documento sottoscritto digitalmente
ai sensi degli artt. 20 e 22 del D.Lgs. n. 82/2005)