

Al Dirigente Gestione Area Servizi
alle Residenze e al Patrimonio

Al Servizio
Approvvigionamenti e Contratti
Forniture e Servizi

E, p.c. Al Direttore

Oggetto: PROCEDURA APERTA AI SENSI ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016 SVOLTA CON MODALITA' TELEMATICA PER L' AFFIDAMENTO DEI SERVIZI AUSILIARI, INCLUSO IL SERVIZIO DI PULIZIA, AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE MENSE DEL DSU TOSCANA - GARA N. 7685631 - CIG N. 82056550B9

Con Determinazione dirigenziale n. 152/20 del 27/2/2020 l'Azienda provvedeva ad indire una gara a procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento dei servizi ausiliari, incluso il servizio di pulizia, al Servizio Ristorazione, per un periodo di 51 mesi ed un importo a base d'asta stimato in Euro 11.866.304,73 al netto dell'IVA, da affidarsi con il criterio di cui al comma 2 dell'art. 95 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i. (criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa).

La gara in questione veniva indetta sulla scorta di un progetto predisposto dall'Area Ristorazione che, in virtù della natura specifica di accessorietà dei servizi oggetto di appalto rispetto all'attività di gestione del servizio ristorazione aziendale, era stato redatto proprio in funzione delle caratteristiche e esigenze connesse all'espletamento del suddetto servizio principale, tanto in sede di individuazione delle prestazioni da acquisire e della loro configurazione in tre categorie (Servizi di pulizie e sanificazione, servizi di governo e servizi aggiuntivi), quanto nella determinazione degli importi stimati per l'acquisizione dei suddetti servizi, rilevante ai fini del calcolo della base d'asta e, con esso, dei termini di partecipazione alla procedura di cui trattasi.

Tale attività di costruzione della gara è stata condotta nel periodo a cavallo tra la fine del 2019 e l'inizio del corrente anno, un periodo caratterizzato tra l'altro da un trend costante di crescita del numero dei pasti prodotti dalle strutture produttive aziendali, di cui evidentemente si è dovuto tener conto in sede di determinazione dei fabbisogni funzionali ed economici da porre a base della gara di appalto in esame.

A seguito dell'emergenza sanitaria in atto nel paese l'Area Ristorazione dell'Azienda è stata chiamata ad assicurare la continuità del servizio di erogazione pasti, nonostante la sospensione delle attività didattiche da parte degli atenei presenti sul territorio regionale, in ragione del fatto che le residenze aziendali sono rimaste aperte e, quindi, occorreva assicurare il pasto a tutti quegli studenti che non avevano lasciato la residenza in cui erano alloggiati.

In tale ambito, in ragione della necessità di dare applicazione alle disposizioni di rango nazionale e regionali impartite per il contenimento del contagio da COVID-19, il servizio ristorazione erogato dall'Azienda ha subito una profonda rimodulazione di natura organizzativa conseguente al fatto che la sola modalità utilizzabile per mantenere in esercizio una tale attività era ed è a tutt'oggi quella della produzione di pasti da asporto, con contestuale chiusura degli spazi adibiti alla somministrazione e consumazione del pasto.

Questa modifica ha evidentemente un impatto dirimente sull'organizzazione dell'attività di gestione delle strutture produttive e, come tale, esplica i suoi effetti anche su quei servizi di natura ausiliaria affidati in appalto, proprio in ragione del rapporto di accessorietà diretta che lega questi al servizio principale.

Già nel corso di questo primo periodo di "gestione emergenziale" del servizio ristorativo si è determinata una riduzione del fabbisogno dei suddetti servizi ausiliari che ha indotto il Direttore dell'esecuzione dell'appalto in essere, in accordo con il sottoscritto Rup, a richiedere all'appaltatore la sospensione di quelle prestazioni non più necessarie, avvalendosi dell'istituto della sospensione parziale dell'esecuzione di un contratto di appalto prevista dall'art. 107, del D. Lgs. 50/2016 e s.m. .

Quanto fin qui descritto evidenzia come lo stato di fatto (l'organizzazione complessiva del servizio ristorazione a gestione diretta) rilevato al momento della predisposizione della gara in oggetto sia radicalmente mutato, a causa di un fatto del tutto imprevisto ed imprevedibile (l'emergenza sanitaria in atto) e che, pertanto, le previsioni in termini di quantità e qualità delle prestazioni da affidare in appalto poste a fondamento della suddetta procedura non hanno più in larga parte corrispondenza con le esigenze effettive da soddisfare con l'affidamento del nuovo appalto indetto con la menzionata Determinazione n. 152/2020.

A questa considerazione di ordine generale va aggiunta la difficoltà nell'elaborare previsioni dotate di un minimo di attendibilità, non solo in ordine al momento in cui sarà possibile tornare ad erogare il pasto direttamente nei refettori, ma anche e soprattutto in merito al momento in cui si realizzeranno quelle condizioni che agevolino il ripristino di un bacino di utenza studentesca con un minimo di stabilità, così da permettere all'Azienda di programmare con certezza le proprie attività ed esigenze. A tal riguardo è doveroso sottolineare che l'elemento determinante sul punto ora evidenziato è rappresentato dal momento in cui gli Atenei saranno in grado di riprendere l'attività didattica nella modalità ordinaria, in quanto solo con ciò gli studenti saranno indotti a riprendere la frequentazione delle sedi di studio e, quindi, anche ad usufruire dei servizi erogati dall'Azienda.

Alla data odierna non vi è alcuna certezza sul fatto che già dal mese di settembre l'attività didattica riprenderà a pieno titolo nella modalità in presenza, così come non è ancora possibile prevedere gli effetti che l'emergenza Covid produrrà sul prossimo bando per la concessione di borsa di studio e alloggio, il cui esito impatta in termini rilevanti anche sull'attività del servizio ristorazione.

Appare quindi chiaro che da un lato la procedura di gara in oggetto non è più rispondente alle esigenze specifiche dell'Azienda e, quindi, all'interesse pubblico che con la stessa si deve perseguire e dall'altro che presumibilmente solo dal mese di settembre sarà possibile iniziare a disporre di dati e informazioni utili per una rimodulazione dei servizi ausiliari al servizio ristorazione in termini congrui ed attendibili.

In ragione di quanto fin qui esposto si ritiene che sussistano i presupposti per agire in via di autotutela alla revoca della procedura di gara in parola, avvalendosi oltre tutto della facoltà espressamente prevista dal paragrafo 27) del Disciplinare di gara che riconosce all'Amministrazione la facoltà appunto di non dare luogo alla gara ove lo richiedano motivate esigenze, senza che i concorrenti possano avanzare pretese al riguardo.

Il Responsabile Unico del Procedimento
(Dott. Enrico Carpitelli)