



Al Dirigente Area Approvv. nti e  
Contratti, Servizi Tecnici e Informatici

Al Coordinatore Servizio App. nti e  
Contratti

E p.c. Al Dirigente Area Ristorazione e  
Residenze

Servizio Ristorazione – sede di Pisa –  
Coordinatrice Dott.ssa Letizia Toncelli

Servizio Ristorazione – sede di Firenze  
– Coordinatore dott. Luigi Vella

LORO SEDI

## **AII. 1**

### **RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORMAZIONE PER I DIPENDENTI ADDETTI ALLA RISTORAZIONE.**

#### **1. STATO DI FATTO**

L’ARDSU Toscana, tra le sue finalità ha l’erogazione del servizio mensa agli studenti universitari. Le mense sono ubicate presso le principali sedi aziendali a Firenze, Pisa e Siena.

I dipendenti addetti alla ristorazione ricevono periodicamente la formazione obbligatoria (corsi HACCP, corsi sicurezza del lavoro, ...), come da normativa vigente, ed è opportuno provvedere ad organizzare e somministrare corsi formativi per l’aggiornamento professionale e per il mantenimento delle competenze sul versante della produzione e somministrazione pasti.

Il rilevante processo di esternalizzazione delle attività connesse alla refezione scolastica ed universitaria che ha caratterizzato il sistema del lavoro pubblico negli ultimi anni non consente di fruire del progetto “Valore P.A.” allestito da INPS per l’apprestamento di servizi di formazione professionale, a cui l’Azienda aderisce ormai da qualche anno senza sostenere oneri. Il catalogo dell’ultima edizione di “Valore P.A.” non riporta alcun corso che si attagli alle esigenze formative da reperire per i servizi di ristorazione dell’Azienda.

Pertanto, d’intesa con gli uffici competenti dell’Area Ristorazione, è stato deciso – sulla base delle esigenze formative evidenziate nel corso del corrente anno - di predisporre un piano formativo che preveda l’approfondimento di alcune tematiche riguardanti in particolare la preparazione di pietanze salutari, alimenti senza glutine, pizza e cucina sottovuoto.

La modalità di organizzazione che più si attaglia alle esigenze formative di cui trattasi è quella di apprestare i corsi *in house*, prevedendo anche esercitazioni pratiche, per contestualizzare l’intervento rispetto all’ambito lavorativo nel quale i dipendenti operano quotidianamente; l’apprestamento dell’attività formativa *in house* si rende altresì necessaria al fine di organizzare le giornate formative con minor disagio per l’organizzazione del servizio ristorazione e contenere le spese.

L’Azienda negli anni ha affidato alcuni servizi di formazione attraverso procedure di gara e anche in questo caso si rende necessario procedere all’attivazione di una nuova procedura per l’individuazione dell’operatore economico a cui affidare l’esecuzione della prestazione in oggetto.

## **2. OBIETTIVI DELL'APPALTO**

Il piano formativo è articolato in quattro tipologie di corsi, così denominate: cucina della salute, cucina sottovuoto, cucina pizza, cucina senza glutine.

L'Azienda DSU Toscana mette a disposizione dell'Impresa aggiudicataria, per tutta la durata dell'appalto, i locali ove espletare il servizio di formazione, unitamente ai macchinari e alle attrezzature per le esercitazioni pratiche.

Le sedi dei corsi sono site in Firenze, Pisa e Siena.

La durata di ogni corso è di 8 ore.

Ogni corso deve articolarsi in due moduli (da effettuarsi in due distinte giornate) ognuno dei quali è di 4 ore di formazione.

E' possibile organizzare due differenti moduli nella stessa giornata.

Circa 10 dipendenti da formare per ogni modulo.

Il piano prevede complessivamente:

Sede di Firenze: n. 5 corsi

Sede di Pisa: n. 9 corsi

Sede di Siena : n. 3 corsi

Periodi di effettuazione prevalenti:

da 16 a 30 settembre 2021

da 16 a 31 gennaio 2022

febbraio 2022

giugno e luglio 2022 (residuale)

Potranno eventualmente essere individuate altre date, concordandole prevalentemente con i servizi operativi.

Si allega alla presente prospetto dettagliato del piano formativo.

L'Azienda, inoltre, mette a disposizione dell'Impresa aggiudicataria, per il docente che seguirà la formazione, la possibilità di fruire gratuitamente di vitto e alloggio presso le proprie strutture, qualora si renda necessario per motivi organizzativi ed esclusivamente nelle giornate di formazione effettiva.

Si richiede che il docente che svolgerà i suddetti corsi di formazione abbia già maturato esperienza nelle suddette tematiche.

## **3. PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO**

Sulla base dell'indagine di mercato effettuata si è rilevato che alla data odierna non vi sono convenzioni CONSIP attive o convenzioni/contratti di altre centrali di committenza regionale o contratti aperti regionali aventi ad oggetto il servizio di cui trattasi, pertanto si procede all'affidamento, attraverso procedura di gara ai sensi dell'art 36 del D. Lgs. 50/2016.

Non sono previsti oneri per la sicurezza e non vi è la necessità di predisporre il DUVRI trattandosi di mera attività intellettuale, così come previsto dall'art. 26 D. Lgs. n. 81/2008. Ciò nondimeno qualora per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche sia necessario utilizzare attrezzature o macchinari messi a disposizione dell'Azienda, ciò dovrà avvenire sotto la costante supervisione del personale che svolge attività di preposto. In ogni caso il personale incaricato della docenza dovrà possedere le competenze necessarie e adeguata formazione per l'utilizzo di tali attrezzature e macchinari. Nessun ulteriore macchinario potrà essere introdotto negli ambienti di lavoro senza preventiva valutazione da parte dei referenti dell'Azienda DSU Toscana.

Prima dell'avvio dell'attività formativa svolta internamente all'Azienda, i docenti dovranno prendere visione dei Piani di Emergenza relativi alle strutture interessate e del Protocollo

Anticontagio Covid, a cui dovranno attenersi per l'accesso agli ambienti di lavoro e l'erogazione della prestazione.

#### **4. QUADRO ECONOMICO**

Si ritiene di stimare i seguenti costi:

tariffa oraria presunta per la docenza: € 80,00 x n. 136 ore di formazione	€ 10.880,00
progettazione corsi e materiale didattico	€ 1.000,00
Spese generali	€ 1.000,00
Utile di impresa	€ 1.000,00
Totale	€ 13.880,00

La formazione resa nei confronti degli enti pubblici è esente IVA, ai sensi del combinato disposto di cui agli artt. 14 comma 10 L. 537/1993 e 10 DPR 633/1972.

Per la determinazione della tariffa oraria presunta per la docenza si è tenuto conto di analoga offerta di mercato.

#### **5. COPERTURA ECONOMICA DELL'INTERVENTO**

- Budget di cui alla Deliberazione del C.d.A. n. 58 del 29/12/2020

Il Responsabile Unico del Procedimento  
Dott. Francesco Stori