

RELAZIONE TECNICA
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA PER I DIPENDENTI DELL'ATER
DI VENEZIA MEDIANTE BUONO PASTO CARTACEO

Il servizio sostitutivo di mensa a favore dei dipendenti di ATER di Venezia è stato assicurato da alcuni anni mediante appalto del servizio sostitutivo di mensa, attraverso una vasta rete di ristoranti, self service, mense e tavole calde con cui l'appaltatore ha stipulato convenzioni a tal fine per l'utilizzo nelle stesse del buono pasto.

La tipologia di pasti fornita è di tipo "parametrico" (pasto completo) il cui costo complessivo non superi l'importo di Euro 14,25, di cui 2/3 costituiscono il valore nominale del buono (€ 9,50) e sono assunti a carico dell'ATER, il rimanente terzo è posto a carico del dipendente utilizzatore. È prevista inoltre la possibilità per il dipendente di consumare qualsiasi altro tipo di pasto caldo o freddo pagando direttamente all' esercente la differenza tra il prezzo praticato ed il valore del buono.

La spesa annua dell'ultimo triennio è la seguente:

2008 - €. 107.955,00 9.08

2009 - €. 106.257,00 9.29

2010 - €. 103.006,00 9.31

pari a complessivi €. 317.218,00

La spesa media annua dell'ultimo triennio è pari a €. 105.739,33.

I buoni pasto sono stati forniti con le seguenti quantità:

2008 complessivi n° 11.900

2009 complessivi n° 11.438

2010 complessivi n° 11.065

La fornitura oggetto della presente gara è richiesta per due anni, presumibilmente dal 1.3.2012 al 28.2.2014, per una spesa complessiva stimata di € 247.000,00 (iva 4% esclusa), pari a n. 26.000 buoni pasto da € 9,50 cadauno (valore attualmente previsto, soggetto a revisione periodica in base agli accordi sindacali). I buoni devono soddisfare le esigenze di mensa nelle giornate con rientro pomeridiano ordinario (attualmente tre giorni/settimana) o con orario straordinario e trasferite di n. 108 dipendenti complessivamente, di cui alcuni con orario ridotto.

Con la presente gara si intende realizzare il servizio sostitutivo di mensa mediante buono pasto cartaceo, che offre una maggiore flessibilità di utilizzo e maggiore diffusione rispetto alle carte elettroniche, dovendo essere utilizzato potenzialmente per le trasferite in tutti i Comuni della provincia. Si ritiene comunque di ottenere un miglioramento del servizio, anche sotto l'aspetto informatico, chiedendo ai concorrenti di formulare le loro proposte attraverso il Progetto tecnico da presentare in sede di offerta.

Con l'entrata in vigore della L. 106/2011 di conversione del D.L. 70/2011, e con la relativa introduzione del comma 3 bis dell'art. 81 c.c.p., l'offerta migliore è da determinarsi al netto delle spese relative al costo del personale, valutato sulla base dei minimi salariali definiti dalla contrattazione collettiva nazionale di settore tra le organizzazioni sindacali dei lavoratori e le organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale, e delle misure di adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. Pertanto, ai fini della dovuta applicazione di tale norma, risulterebbe necessaria una determinazione del costo del personale, che sul piano applicativo – vista la tipologia dell'appalto ed i diversi soggetti in esso coinvolti – pone notevoli problemi ai fini operativi nella determinazione del costo della manodopera ex ante, quindi in questa fase di "progettazione" del servizio. Seguendo la linea interpretativa indicata dall'AVCP nel recente documento "Prime indicazioni sui bandi tipo: tassatività delle cause di esclusione e costo del lavoro, Parte III - costo del personale" occorre valutare se la norma non sia interpretabile nel senso che essa impone sempre alle stazioni appaltanti e alle imprese, qualora il tipo di commessa lo consenta come nel caso dei lavori e di alcuni tipi di servizi, di accertare la congruità delle offerte sulla base della verifica della compatibilità delle scelte organizzative e produttive effettuate dal concorrente con la normativa concernente i minimi salariali contrattuali della manodopera. Questa conclusione trova il fondamento proprio nella stessa disposizione in quanto sembra significare proprio che l'offerta dei concorrenti ed in particolare quella del concorrente risultato aggiudicatario non possono essere giustificate sulla base di un mancato rispetto dei livelli e dei minimi contrattuali del personale

necessario, come del resto prevede l'articolo 87, comma 3 del Codice, non modificato; di conseguenza, il ribasso offerto può essere giustificato da un'organizzazione imprenditoriale più efficiente e dall'impiego di attrezzature che rendano il lavoro della manodopera più produttivo, tutelando al contempo il costo del personale.

Quindi, sebbene il servizio sostitutivo mensa dipendenti si caratterizzi per la piccola dimensione degli esercizi e per la parcellizzazione della fornitura, oltre che per l'estrema differenziazione della tipologia degli esercizi considerati, si ritiene che al tempo stesso la percentuale di incidenza di costo del personale possa essere determinata riferendosi alla media del costo del personale per la fornitura di pasti, ed in generale ai servizi di ristorazione collettiva; si stima che tale percentuale d'incidenza sia pari ad almeno il 42%, percentuale che dovrà pertanto essere contemplata e rispettata in fase di ribasso percentuale sul valore nominale del buono pasto.

Trattandosi di servizio da eseguire presso luoghi di lavoro non di competenza della stazione appaltante, i costi relativi alle misure di sicurezza necessarie per la eliminazione e, ove non possibile, alla riduzione al minimo delle interferenze, sono stati valutati pari a Euro 0 (= zero).

Servizio Legale Contratti e Appalti

Approvato dal CdA con delibera 03/11/2011 n. 93