

**DETERMINA DEL DIRETTORE GENERALE
ASUR
N. DEL**

**Oggetto: [AV3 SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA A FAVORE DEGLI UTENTI
DELLE STRUTTURE SANITARIE DELL'AREA VASTA N. 3 DI MACERATA –
APPROVAZIONE VARIANTE IN AUMENTO]**

**IL DIRETTORE GENERALE
ASUR**

- . . . -

VISTO il documento istruttorio, riportato in calce alla presente determina, dal quale si rileva la necessità di provvedere a quanto in oggetto specificato;

RITENUTO, per i motivi riportati nel predetto documento istruttorio e che vengono condivisi, di adottare il presente atto;

VISTA l'attestazione del Dirigente / Responsabile della Ragioneria / Bilancio in riferimento al bilancio annuale di previsione;

ACQUISITI i pareri favorevoli del Direttore Sanitario e del Direttore amministrativo, ciascuno per quanto di rispettiva competenza;

- D E T E R M I N A -

- 1) Di dare atto che con Determina n.629 del 05/08/2013 veniva autorizzato dalla Direzione Generale ASUR il rinnovo triennale del contratto con la Ditta ELIOR RISTORAZIONE SPA, per il periodo 01/10/2013 – 31/09/2016, per il servizio di ristorazione e mensa a favore degli utenti dell'Area Vasta n. 3 di Macerata per le motivazioni espresse ed alle condizioni in essa stabilite ed a cui si rimanda integralmente;
- 2) Di approvare, per le motivazioni espresse nel documento istruttorio, nonché ai sensi dell'art.11 del R.D. 2440/23 e dell'art.132 del Decreto Legislativo n.163/2006 e s.m.i. una perizia di variante al contratto di cui al punto 1, costituita dagli elaborati e documenti citati in motivazione e conservati agli atti della presente procedura, relativa al trasferimento delle attività del servizio di ristorazione e mensa presso un centro cottura in gestione alla Ditta ELIOR RISTORAZIONE SPA esterno al Presidio Ospedaliero di Macerata;

- 3) Di dare atto che il trasferimento delle attività di ristorazione e mensa ad altro centro cottura costituisce una variante al contratto originario prevista e che *non modifica in maniera sostanziale il progetto e la sua generale funzionalità nell'ambito dell'oggetto dell'appalto*;
- 4) Di dare atto che la Ditta ELIOR RISTORAZIONE SPA svolgerà il servizio di ristorazione e mensa a favore degli utenti dell'Area Vasta n. 3 di Macerata nel rispetto delle condizioni stabilite nel contratto originario ad eccezione del pagamento delle maggiori spese autorizzate con la presente determina;
- 5) Di approvare il nuovo quadro economico come riportato nel documento istruttorio e determinato dalla variante al contratto originario che comporterà una maggiore spesa riferita ad una annualità di € 180.000,00 Iva esclusa (in percentuale pari al + 4,35 % rispetto all'importo contrattuale presunto), a favore della Ditta ELIOR RISTORAZIONE SPA ripartita come esplicitato nell'Allegato A) che è parte integrante della presente determina ;
- 6) Di stabilire che il trasferimento delle attività relative al servizio di ristorazione e mensa verrà effettuato a decorrere dal mese di Novembre 2014, nelle more dell'esecuzione dei lavori di adeguamento dei locali "cucina" alle norme prevenzione incendi come prescritti dalle competenti Autorità, per il termine presunto di un anno come stimato per l'ultimazione delle predette opere strutturali, periodo che si inserisce nel termine di durata naturale del contratto principale;
- 7) Di stabilire che la durata della variante potrà subire modifiche in caso di situazioni impreviste ed imprevedibili e/o dipendenti dai tempi di esecuzione dei lavori di adeguamento dei locali cucina alle normative prevenzione incendi o laddove ricorrano ragioni di pubblico interesse, che verranno adeguatamente motivate e formalizzate con un atto suppletivo ulteriore, alla luce e nel rispetto dell'art.97 della Costituzione, senza che la Ditta possa lamentare lesione di diritti o interessi legittimi o di qualsiasi altra specie;
- 8) Di recepire quale parte integrante della presente determina, anche se non materialmente trascritte, tutte le condizioni relative alla variante al contratto per la gestione del servizio di ristorazione e mensa, stabilite ed accettate dalla Ditta ELIOR RISTORAZIONE che risultano agli atti della procedura espletata;
- 9) Di dare atto che alla maggiore spesa complessiva di € 180.000,00 Iva esclusa si farà fronte con i fondi del Budget assegnato all'Area Vasta n.3 destinati al finanziamento del servizio di ristorazione e mensa per l'anno 2014 (spesa prevista per € 30.000,00 Iva esclusa) e successivamente impegnati per l'anno 2015 (spesa prevista € 150.000,00 Iva esclusa);
- 10) Di stabilire che la maggiore spesa complessiva presunta di € 30.000,00 Iva esclusa, verrà imputata per l'anno 2014 sull'autorizzazione AV3PROV 2014 13 SUB 1 N.D.C. 0509010105 "Servizio di ristorazione e mensa" Bilancio Economico 2014 – Budget Assegnato all'Area Vasta n. 3 di Macerata, ripartita pro quota per € 1,04 Iva esclusa e riferita alla voce *pranzo* delle giornate alimentari di degenza, compresi cestini e mensa, presso le

strutture sanitarie interessate dall'appalto, accertate dall'Ufficio Acquisti e Logistica e gli importi liquidati dai competenti servizi sulla scorta dei documenti giustificativi ;

11) Di dare atto che la presente determina non è sottoposta a controllo ai sensi dell'art. 4 della Legge 412/91 e dell'art. 28 della L.R. 26/96 e s.m.i.;

12) di trasmettere il presente atto al Collegio Sindacale a norma dell'art. 17 della L.R. 26/96 e s.m.i.;

13) Di dare atto, ai fini della repertoriazione nel sistema Atti Web Salute che la presente determina rientra nei casi "altre tipologie"

14) Di trasmettere copia della presente determina al Servizio Acquisti e Logistica dell'Area Vasta n.3 di Macerata, al Servizio Bilancio e Contabilità dell'Area Vasta n. 3 di Macerata ed all'Ufficio Tecnico dell'Area Vasta n. 3 sede di Macerata.

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Gianni Genga

Per i pareri infrascritti:

IL DIRETTORE SANITARIO
Dr. Alessandro Marini

IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO
Avv. Giulietta Capocasa

La presente determina consta di n. 20 pagine di cui n. 2 pagine di allegati che formano parte integrante della stessa.

- DOCUMENTO ISTRUTTORIO -

U.O.C. ACQUISTI E LOGISTICA – AREA VASTA N.3 MACERATA

Normativa di riferimento

- Regio Decreto 2440/23 ;
- Decreto legislativo n.163/2006 e successive modifiche ed integrazioni;
- DPR 5/10/2010 N. 207 Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo n.163/2006;

Motivazione:

Premesse:

Con determina n.629 del 05/08/2013 veniva autorizzato dalla Direzione Generale ASUR il rinnovo triennale del contratto con la Ditta ELIOR RISTORAZIONE SPA, stipulato in data 03/09/2010, per il servizio di ristorazione e mensa a favore degli utenti dell'Area Vasta n. 3 di Macerata per le motivazioni espresse ed alle condizioni in essa stabilite ed a cui si rimanda integralmente.

Le attività di preparazione, cottura e distribuzione pasti ed ogni altra funzionale alla gestione del servizio di ristorazione e mensa vengono svolte presso i locali di proprietà dell'Ente e destinati a cucina ubicati presso il Presidio Ospedaliero di Macerata con personale della Ditta ELIOR RISTORAZIONE ed utilizzo delle attrezzature in parte di proprietà dell'Area Vasta n.3 di Macerata ed in parte integrate e/o sostituite da quelle di proprietà dell'Impresa.

Con verbale di accertamento prot.10640 del 20/08/2013, emesso ai sensi dell'art. 20 del D.Lgs. 758/94, il Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di Macerata ha impartito le prescrizioni necessarie per l'adeguamento dello stabile denominato Presidio Ospedaliero di Macerata a norma di prevenzione incendi di cui al DM 18/09/2002.

Con nota prot.3092 del 12/03/2014 il Comando dei Vigili del Fuoco ha concesso una proroga fissando una nuova scadenza per l'adempimento delle prescrizioni impartite con il verbale di cui sopra alla data del 03/09/2014, termine ultimo previsto dal DLgs. n.758/1994.

A seguito del Tavolo Tecnico tenutosi presso gli Uffici della Prefettura della Provincia di Macerata in data 16/06/2014 alla presenza del Prefetto, del Capo del Gabinetto della Prefettura, del Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco, del Sindaco del Comune di Macerata, della Regione Marche, dell'Asur e dell'Area Vasta n.3, la Direzione dell'AV3 ha preso atto delle necessità relative all'esecuzione delle opere di adeguamento e messa a norma delle parti strutturali del Presidio Ospedaliero alle normative di prevenzione incendi, tra cui i "locali destinati a cucine", focalizzando l'attenzione sulla possibilità di avere a disposizione un congruo

periodo temporale indispensabile per l'esecuzione di quanto prescritto in rapporto all'esigenza di mantenere attiva una struttura sanitaria che eroga numerose ed essenziali prestazioni rivolte all'utenza.

Il predetto termine è stato concordato ed individuato nella data del 31/10/2014 quale attivazione di tutte le procedure per la effettiva messa a norma dei locali cucina.

Con nota prot. 58513/18/07/2014 ASURAV3/DIR/P del 18/07/2014 il Direttore dell'Area Vasta n.3 di Macerata, con riferimento agli interventi realizzati ed a quanto da porre in opera, veniva a proporre "le seguenti misure compensative finalizzate a garantire un livello di sicurezza equivalente e da condividere con il Tavolo costituito presso la Prefettura:

1. -----
2. all'interno della struttura saranno adeguate le attività minori presenti e precisamente la centrale termica, i gruppi elettrogeni e la cucina per la quale è in fase di redazione del progetto esecutivo per l'individuazione di tutte le opere necessarie (Determina n.667/AV3 del 16/06/2014 – Avvio progettazione esecutiva).
3. -----”.

Con la citata determina n.667/AV 3 del 16/06/2014 il Dirigente del Servizio Tecnico dell'Area Vasta n. 3 di Macerata dava atto nel documento istruttorio che "...nelle more della consegna presso gli uffici competenti dei VV.F. dell'istanza di valutazione dei progetti di cui sopra, sono stati individuati alcuni interventi minori da porre in essere autonomamente al fine di garantire nello specifico il rispetto di quanto previsto al P.to n. 15 del verbale di prescrizione sopra citato, ove si richiede *...dovranno essere completati gli interventi di adeguamento alle normative di prevenzione incendi relativamente a tutte le attività secondarie presenti nel complesso ospedaliero di seguito elencate....*; in particolare si è valutato di procedere all'adeguamento alla normativa antincendio della "CUCINA" in quanto ai sensi del DPR 151/2011 individuata quale attività secondaria n.74.1.A rispetto all'intero Ospedale (attività 68.5.C)".

Contestualmente proponeva l'adozione da parte della Direzione di Area vasta n.3 della determina a contrarre per l'indizione di una gara per il conferimento del servizio di progettazione, direzione lavori, contabilità e coordinamento per la sicurezza in corso di esecuzione lavori di adeguamento alla normativa antincendio della Cucina dell'ospedale di Macerata.

Considerazioni di fatto:

Come evidenziato nelle premesse, l'Ufficio Acquisti e Logistica prendeva atto della situazione relativa all'imminenza dell'adeguamento degli spazi destinati ad uso cucina, presenti nel complesso ospedaliero, che dovranno essere oggetto di interventi strutturali tali da comportare la chiusura degli stessi e, pertanto, non utilizzabili per le attività oggetto dell'appalto in corso di ristorazione e mensa.

L'immediatezza e urgenza dell'attuazione delle predette opere non risultava prevedibile essendo già in corso la realizzazione di interventi parziali di ristrutturazione ed adeguamento antincendio in alcune aree ospedaliere ed altri in programmazione ed essendo individuati quelli relativi ai locali cucina come attività minori e secondarie.

Inoltre, nella nota 58513 del 18/07/2014 del Direttore dell'AV3 di Macerata inviata al Prefetto di Macerata, si evidenziava che *“il presidio ospedaliero di Macerata, dal punto di vista strutturale ed architettonico, si compone di tre edifici principali, costruiti in varie epoche, dall'inizio del secolo scorso...fino alla fine dello stesso....Nei vari processi edificatori, naturalmente, sono state rispettate le normative esistenti all'epoca, ma quale caratteristica piuttosto comune di ogni fase i finanziamenti sono sempre risultati capienti per il solo lavoro in corso. E' da evidenziare per altro come il sito Ospedaliero per sua natura è un sistema molto complesso e dinamico soggetto a frequenti mutazioni, in particolare nelle destinazioni d'uso degli ambienti ed esigenze impiantistiche; tutto ciò a causa della evoluzione dei sistemi sanitari, delle procedure di cura, delle apparecchiature elettromedicali, delle organizzazioni di supporto, la normativa difficilmente riesce ad evolvere in maniera altrettanto coerente e tempestiva....”*

Nell'ambito delle procedure da adottare per ottemperare alle prescrizioni impartite dai Vigili del Fuoco e nelle more dell'adeguamento strutturale dei locali, questo Ufficio Acquisti e Logistica, prendendo atto dell'urgenza e criticità della situazione di assoluta imprevedibilità e della necessità di trasferire l'attività di ristorazione e mensa, provvedeva ad avviare un iter istruttorio teso ad ottenere le necessarie informazioni in merito ai tempi e modalità della chiusura dei locali cucina al fine di porre in essere tutti gli opportuni adempimenti per consentire il proseguimento di un pubblico servizio essenziale per i degenti ed utenti delle strutture sanitarie dell'Area Vasta 3 (nota prot.60414/McProv del 25/7/2014 indirizzata al Servizio tecnico e per conoscenza alla Ditta ELIOR RISTORAZIONE SPA ed alla Direzione Aziendale).

A riscontro della richiesta dell'U.O.C. Acquisti e Logistica, il Servizio Tecnico provvedeva, in data 20/07/2014, ad inoltrare le seguenti informazioni riportate in sintesi:

“...dovranno essere sgombrati i locali cucina, il reparto frigoriferi, i magazzini derrate alimentari e gli spogliatoi ubicati al II piano seminterrato della Piastra Servizi coma da planimetria.... L'affidamento lavori a norma di legge e la realizzazione degli interventi richiederanno circa un anno.... Andranno rimosse tutte le attrezzature presenti...”

Il termine ultimo per la cessazione delle attività presso i locali menzionati veniva confermato alla data del 31/10/2014.

Nell'ambito dell'attività istruttoria l'U.O.C Acquisti e Logistica prendeva atto che non sono disponibili presso l'Area Vasta n. 3 sede di Macerata locali e spazi idonei ad essere destinati ad uso cucina.

In merito alla possibilità di attuare una sospensione dell'attuale appalto e conseguente nuova ed autonoma procedura di affidamento del servizio di ristorazione e mensa da svolgersi presso un centro di cottura esterno al P.O. di Macerata coinvolgendo più operatori operanti sul mercato, si sono valutati i presupposti di diritto e, soprattutto, la mancanza dei tempi per l'espletamento e conclusione di una gara, nonché la necessità di garantire prestazioni continuative come attualmente svolte con i medesimi standard qualitativi consistenti nell'erogazione di un pubblico servizio e tutti gli aspetti di opportunità relativi all'interruzione di un rapporto contrattuale attualmente vigente con l'Impresa Aggiudicataria che investono aspetti giuridici, economici e sociali.

Si procedeva, quindi, alla valutazione di ogni aspetto delle criticità sopravvenute attraverso confronti con la Direzione Sanitaria, il Direttore dell'Esecuzione del Contratto, il Servizio Tecnico aziendale e la Ditta attualmente gestore del servizio ristorazione e mensa.

Pertanto, considerata la gestione esternalizzata con regolare gara di appalto e rinnovata per il triennio 2014/2016 e la complessità del servizio di ristorazione e mensa, costituito da un'attività di preparazione pasti, distribuzione, utilizzo di attrezzature ed impianti, e le peculiarità dello svolgimento dello stesso (vassoio personalizzato, utilizzo di carrelli dedicati di proprietà dell'Impresa, distribuzione presso strutture esterne al P.O. di Macerata, impiego di numerosi dipendenti e quanto connesso a tale attività) l'Ufficio Acquisti e Logistica, richiedeva con urgenza alla Ditta ELIOR RISTORAZIONE SPA con nota prot. 68790 del 26/08/2014 la propria disponibilità a concordare una modalità alternativa di gestione del servizio di ristorazione e mensa nelle more dell'adeguamento dei locali cucina della struttura ospedaliera di Macerata alla normativa prevenzione incendi.

A seguito di una serie di colloqui con la Direzione Sanitaria, il Direttore dell'Esecuzione del Contratto e l'U.O.C. Acquisti e Logistica per la valutazione degli aspetti più rilevanti della gestione attuale del servizio, delle necessità rispetto al mantenimento degli standard qualitativi delle prestazioni, delle caratteristiche essenziali non derogabili, delle difficoltà legate al trasferimento di un'attività complessa che andrà a coinvolgere anche la dimensione sociale e lavorativa del personale dipendente della Ditta appaltatrice, l'Impresa ELIOR RISTORAZIONE presentava, con nota del 08/09/2014, le proprie deduzioni in merito a proposte alternative rispetto alle modalità contrattuali di gestione per l'esecuzione delle prestazioni dovute :

“OPZIONE 1

Produzione del pasto in fresco-caldo presso la cucina dell'Ospedale di Matelica: suddetta opzione si è rivelata non percorribile a causa della distanza (60 Km) dall'Ospedale di Macerata, nonché al non sufficiente dimensionamento della cucina per il servizio mediante vassoio personalizzato.

OPZIONE 2

Produzione del pasto in ATP presso nostro centro cottura, veicolazione presso ns. cucina in Macerata, rigenerazione del pasto e allestimento vassoi personalizzati, veicolazione presso Ospedale di Macerata. Rispetto alle modalità contrattuali di gestione del servizio, suddetta opzione presenta i seguenti maggiori costi per un totale di € 178.000 annui che saranno a Vs. carico mediante canone mensile o quota pasto.

.....

OPZIONE 3

Produzione del pasto in legume-fresco caldo presso la cucina dell'ospedale di San Severino (attualmente da Voi gestita), allestimento vassoi personalizzati, veicolazione presso Ospedale di Macerata. Rispetto alle modalità contrattuali di gestione del servizio, suddetta opzione presenta i seguenti maggiori costi per un totale di € 95.000 annui che saranno a Vs. carico mediante canone mensile o quota pasto.

.....”.

La valutazione delle opzioni, nel coinvolgere diversi aspetti di tipo tecnico-sanitario, di legittimità e opportunità, economico e sociale, nonché l'urgenza di addvenire ad una soluzione immediata tale da non comportare disservizi all'utenza ed interruzione di pubblico servizio, veniva demandata al Direttore dell'Esecuzione del Contratto, in coordinamento con la Direzione Sanitaria e l'U.O.C Acquisti e Logica nell'ambito delle proprie competenze, e soggetta ad approvazione da parte della Direzione dell'Area Vasta n.3.

Dall'esame delle soluzioni prospettate emergeva l'impossibilità di aderire all'OPZIONE 3 per il rispetto dei termini impartito dai Vigili del Fuoco per l'adeguamento dei locali cucina e lo sgombero totale degli stessi. Infatti la proposta di trasferire l'attività presso la Cucina di San Severino avrebbe comportato il conseguente adeguamento della stessa al fine di svolgere il servizio di ristorazione e mensa nelle modalità contrattuali attualmente utilizzate allungando pertanto i tempi per liberare gli spazi del P.O. di Macerata.

L'adozione dell'Opzione 3 avrebbe inoltre comportato un esame attento sugli aspetti giuridici e di legittimità inerenti le condizioni stabilite nel contratto vigente con la Ditta ELIOR RISTORAZIONE, l'esperibilità dell'estensione dello stesso nel rispetto dei principi sanciti dal Codice dei Contratti, una valutazione scrupolosa nell'ambito della normativa regolante i rapporti di lavoro dei dipendenti.

Pertanto, ai fini della completa e definitiva valutazione in merito alla fattibilità ed opportunità dell'eventuale adozione dell'Opzione 2, l'Ufficio Acquisti e Logistica, con nota prot.76322 del 15/09/2014, chiedeva ulteriori informazioni alla Ditta ELIOR RISTORAZIONE al fine di ottenere completa ed esaustiva documentazione a giustificazione della proposta alternativa di svolgimento del servizio di ristorazione e mensa e dei costi effettivi sostenuti dall'Impresa.

Inoltre, si richiedeva l'indicazione di eventuali economie che possano essere realizzate nell'ambito della proposta come descritta nell'Opzione 2 da tradursi in migliorie sulla spesa da sostenersi a carico dell'Area Vasta n.3 di Macerata.

Nell'ambito di quanto sopra, come convenuto in contraddittorio nell'incontro del 18/09/2014, la Ditta ELIOR RISTORAZIONE veniva a proporre un'ulteriore soluzione per la gestione del servizio di ristorazione e mensa come attualmente svolto, in legame fresco-caldo, senza alcuna variazione di condizioni, utilizzando un proprio centro di cottura esterno al P.O. di Macerata.

Nelle more dell'acquisizione della specifica documentazione e costi a supporto della predetta proposta da produrre a carico della Ditta ELIOR RISTORAZIONE entro il 25/09/2014, al fine di addivenire in tempi brevissimi ad una soluzione che rispondesse alle esigenze di legittimità, nel rispetto dei presupposti di diritto, di opportunità legata al dovere di non interrompere un pubblico servizio, e di congruità a giustificazione dei costi da sostenere a carico dell'Azienda per ottemperare alle prescrizioni dei VVF, l'Ufficio Acquisti e Logistica procedeva alla verifica di ulteriori ipotesi di seguito sintetizzate ed alle relative risultanze la cui istruttoria risulta agli atti della presente procedura:

- possibilità di utilizzo delle cucine situate presso il P.O. di San Severino con gestione del servizio nelle modalità previste dal contratto attuale: la soluzione non è adottabile in quanto vi è la necessità di adeguamenti strutturali dei locali nonché del trasferimento delle attività in essi svolte presso la Struttura di Matelica con prolungamento dei tempi, oltre i termini previsti ed impartiti dai VVF per la chiusura della cucina del P.O. di Macerata;

- possibilità di modificare il regime di alimentazione delle attrezzature utilizzate per la preparazione e cottura dei pasti presso i locali cucina da gas a elettricità mantenendo attivo il centro cottura interno al P.O. di Macerata, riducendo pertanto il rischio associato non avendo più l'attività secondaria specifica: la soluzione non è percorribile in quanto, come da parere espresso del Servizio Tecnico dell'Azienda " *...qualsiasi tipo di intervento che preveda la realizzazione di lavori e/o impianti non ci garantirebbe il rispetto della tempistica imposta..... si ritiene non ci sia una effettiva disponibilità di potenza elettrica tale e sufficiente da poter consentire di cambiare l'alimentazione delle attrezzature della cucina da gas metano a elettrica sia essa parziale o totale.....*".

Con nota prot. 83558 del 02/10/2014 l'Ufficio Acquisti e Logistica, a riscontro di quanto oggetto dell'incontro con la Ditta ELIOR RISTORAZIONE del 29/09/2014 e dell'email dell'Impresa del 02/10/2014, comunicava alla stessa, in merito alle summenzionate ipotesi, la non fattibilità e tornava a richiedere la formalizzazione della proposta relativa all'utilizzo di un centro cottura esterno alla Struttura Ospedaliera di Macerata per la gestione del servizio di ristorazione con le modalità previste dal contratto vigente.

Con nota prot.AG/af/101/2014 del 03/10/2014 l'Impresa ELIOR RISTORAZIONE veniva a confermare la propria disponibilità all'attuazione della variazione della gestione del servizio di ristorazione e mensa consistente nella produzione del pasto presso un centro cottura esterno, veicolazione presso Ospedale di Macerata con le modalità previste dall'attuale contratto. I maggiori costi relativi alla suddetta soluzione ammontano ad € 283.000,00 riferiti ad una annualità.

La Ditta provvedeva ad allegare la documentazione in proprio possesso a giustificazione della spesa effettivamente da sostenersi per la realizzazione della proposta come descritta.

L'Ufficio Acquisti e Logistica procedeva, in data 06/10/2014, ad un contraddittorio con la Ditta ELIOR RISTORAZIONE per la verifica della documentazione prodotta in merito ai costi preventivati, per riscontrare le effettive esigenze e necessità relative alle opere, lavori e servizi nell'attuazione della proposta e convenire eventuali migliorie sulla spesa da impegnare a carico dell'Ente, valutando, nel contempo, l'urgenza e l'inderogabilità nel procedere alla variante nell'improrogabilità dei termini dettati dai VVF per la chiusura dei locali cucina del P.O. di Macerata.

Preso atto delle risultanze dell'incontro avvenuto in data 06/10/2014, nel rispetto delle indicazioni della Direzione Aziendale ed in coordinamento con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto, valutata l'opportunità di adottare la soluzione sopra descritta, l'U.O.C. Acquisti e Logistica provvedeva ad inoltrare alla Ditta ELIOR RISTORAZIONE richiesta di formalizzazione di quanto convenuto, precisando la necessità di ottenere le specifiche di ogni singolo intervento, riconoscibile per le voci sotto indicate con l'eventuale miglioria dei costi relativi alla proposta di cui alla nota prot. AG/af/101/2014 del 03/10/2014:

- a1) allestimento completo del centro cottura presso il locale individuato esterno al P.O. di Macerata; progettazione, opere strutturali, lavori di sistemazione, impianti generali, impianto estrazione cucina e lavaggi, oneri per autorizzazioni generali e/o specifiche e quant'altro necessario relativo all'idoneità dei locali per l'attività da espletarsi; gestione del servizio in modalità fresco – caldo, vassoio personalizzato e come attualmente svolto e previsto da contratto; smontaggio, trasferimento ed installazione attrezzature e/o impianti dalla cucina del P.O. di Macerata funzionali e necessarie presso i locali esterni; ogni altro adempimento indispensabile ai fini della funzionalità del centro cottura esterno;
- a2) smontaggio, trasferimento e stoccaggio delle attrezzature ubicate presso il P.O. di Macerata non utilizzate presso spazi idonei dell'Impresa; successivo ripristino della completa funzionalità della cucina presso il P.O. di Macerata dove dovranno essere riposizionate ed installate tutte le attrezzature trasferite; ogni altro adempimento indispensabile ai fini della funzionalità del centro cottura presso il P.O. di Macerata;
- b) affitto locali (per un periodo di 12 mesi)

c) trasporto pasti (per un periodo di 12 mesi) con mezzo/i idonei provvisto/i delle necessarie autorizzazioni previste per legge, riferiti alla giornata alimentare ed altre voci come stabilite nel contratto vigente, per le strutture dell'Area Vasta n. 3 di Macerata.

La Ditta ELIOR RISTORAZIONE con nota prot.AG/af/103/2014 del 09/10/2014, riscontrando la richiesta prot.86090 ASURAV3 del 08/10/2014, ha espressamente accettato la variazione al contratto originario nei termini pattuiti, facendosi carico dell'importo pari ad € 103.000,00 Iva esclusa relativo alla quota parte di cui alle voci a1) e a2) come sopra esplicitate, **con un residuo di maggiori oneri pari ad € 180.000,00 Iva esclusa a carico dell'Area Vasta n. 3 di Macerata.**

L'Impresa si impegna espressamente a liberare i locali cucina entro i termini stabiliti per ottemperare alle prescrizioni dei VVF con contestuale inizio del servizio di ristorazione e mensa con le modalità alternative concordate, salva la possibilità di convenire, in caso di fattibilità, con la Direzione Aziendale un tempo ulteriore ma strettamente necessario al trasferimento completo delle attività.

La Ditta ELIOR RISTORAZIONE, nel confermare il rispetto delle condizioni di svolgimento del servizio contenute nel contratto originario, si obbliga ad adoperare tutte le misure necessarie prescritte da norme di legge, regolamenti e/o altra normativa specifica di settore, nell'eseguire le prestazioni occorrenti al trasferimento delle attività di ristorazione nonché a garantire che i locali che verranno utilizzati siano rispondenti alle disposizioni legislative e/o regolamentari che regolano la destinazione d'uso specifica degli stessi come centro cottura.

La stessa Impresa si impegna a produrre la documentazione a giustificazione degli interventi da realizzare nonché i documenti inerenti l'attività di trasporto dei pasti che saranno acquisiti agli atti della procedura.

L'Impresa, riscontrando la nota prot.86090 ASURAV3 del 08/10/2014, ha preso atto che:

- l'Area vasta n. 3 di Macerata si riserva di procedere a tutte le verifiche e controlli relative alle condizioni oggetto di variante, inerenti l'allestimento del centro cottura esterno, l'espletamento del servizio come previsto dell'attuale contratto, la documentazione prodotta dall'Impresa a giustificazione degli interventi e costi e quant'altro l'Azienda appaltante ritenga necessario a garanzia del rispetto degli adempimenti a carico della Ditta ELIOR RISTORAZIONE.
- l'Area Vasta 3 di Macerata si riserva di recedere dalla variante trascorsi almeno 6 mesi dall'inizio delle attività presso il centro cottura esterno, per ragioni di opportunità e/o pubblico interesse motivate dall'Azienda, senza che l'Impresa possa vantare diritti risarcitori o interessi di altra natura.
- l'Azienda si riserva di procedere, nel corso del periodo di validità della variante, alla rivalutazione in riduzione delle condizioni economiche applicate per singole voci, in contraddittorio con la Ditta, a seguito di valutazioni di congruità dei prezzi.

La proposta di variante sottoposta al Direttore dell'Esecuzione del Contratto, alla Direzione Sanitaria ed alla Direzione di Area vasta n. 3, rispettando tutte le condizioni già stabilite nel contratto attualmente vigente, veniva condivisa e ritenuta, anche dal punto di vista tecnico- sanitario, rispondente alle stringenti necessità dell'Amministrazione per consentire una risposta immediata alla situazione di criticità ed adeguata alle finalità che si intendono conseguire, nel rispetto dei presupposti di legittimità ed opportunità nonché economicamente sostenibile e giustificabile dai documenti prodotti dall'Impresa.

Presupposti di legittimità:

Con Determina n.629 del 05/08/2013 veniva autorizzato dalla Direzione Generale ASUR il rinnovo triennale del contratto con la Ditta ELIOR RISTORAZIONE SPA per il servizio di ristorazione e mensa a favore degli utenti dell'Area Vasta n. 3 di Macerata per le motivazioni espresse ed alle condizioni in essa stabilite ed a cui si rimanda integralmente.

Il contratto stipulato in data 03/09/2013, con effetti a far data dal 30/09/2013, che recepisce integralmente le condizioni di esecuzione del servizio di ristorazione e mensa stabilite nel capitolato speciale dell'appalto originario e nel progetto presentato dalla Ditta aggiudicataria, stabilisce che le attività in cui si espleta la prestazione di cui trattasi vengano svolte con utilizzo dei locali ed attrezzature di proprietà dell'Ente Appaltante. Tuttavia, si dispone che, qualora eventuali circostanze particolari e/straordinarie determinassero l'indisponibilità delle cucine per il regolare svolgimento del servizio, lo stesso dovrà essere svolto in altro centro di cottura messo a disposizione della Ditta appaltatrice. E' pertanto espressamente previsto che in tali circostanze, di lunga o breve durata, il contratto possa subire delle variazioni relative al luogo di svolgimento della prestazione di preparazione, cottura, distribuzione e altre attività connesse e funzionali al fine di assicurare la gestione continuativa della ristorazione e mensa per gli utenti e degenti delle strutture dell'Area Vasta n. 3 di Macerata interessate dall'Appalto.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, preso atto dei verbali di accertamento redatti dal Comando dei Vigili del Fuoco e delle prescrizioni impartite per la messa a norma dei locali cucina del P.O. di Macerata nonché dei provvedimenti adottati dal Servizio Tecnico indicati nelle premesse del presente atto, in coordinamento con la Direzione Sanitaria e l'U.O.C. Acquisti e Logistica, ha ritenuto necessaria una variante al contratto attualmente vigente per fronteggiare la situazione intervenuta relativa all'imminente necessità di sospendere ogni attività lavorativa presso i locali cucina e sgombero delle attrezzature ivi collocate.

La predetta variante riguarda la necessità di trasferire le prestazioni svolte presso il centro cottura del P.O. di Macerata ad altro alternativo, al fine di garantire la continuità di un pubblico servizio.

Nell'attuale situazione di criticità, data da circostanze impreviste ed imprevedibili e dovuta alla temporanea indisponibilità dei locali cucina ove deve essere svolta la prestazione, il trasferimento delle attività di ristorazione e mensa ad altro centro cottura costituisce una variante al contratto originario prevista e che *non modifica in maniera sostanziale il progetto e la sua generale funzionalità nell'ambito dell'oggetto dell'appalto*.

Pertanto, relativamente a quanto sopra, in quanto trattasi di fattispecie "variante", trovano applicazione (anche per analogia art.310 e art.311 del DPR 207/2010):

- l'art.11 del Regio Decreto 2440/23 che prevede "...qualora nel corso di esecuzione di un contratto occorra un aumento o una diminuzione nelle opere, lavori o forniture, l'appaltatore è obbligato ad assogettarvisi, alle stesse condizioni, fino a concorrenza del quinto del prezzo di appalto. Al di là di questo limite egli ha diritto alla risoluzione del contratto.....";
- l'art.132 del DLgs. 163/2006 e l'art.114 del DLgs. 163/2006 che rimanda al regolamento di attuazione la disciplina delle ipotesi di varianti in corso di esecuzione anche per i contratti di servizi e forniture, nel rispetto del citato art. 132 in quanto compatibile;
- l'art.310 del D.P.R. 207/2010 che disciplina le c.c.d.d. "varianti in corso di esecuzione" dei contratti di appalto di servizi e forniture ed in particolare sancisce il divieto generale ed assoluto per l'appaltatore di apportare variazioni e modifiche al contratto se non "approvate dall'amministrazione, ricorrendone i presupposti di cui al successivo art.311 e disposte dal direttore dell'esecuzione";
- l'art. 311 del D.P.R. 207/2010 che dispone nei confronti dell'amministrazione il divieto (relativo) di apportare variazioni o modifiche al contratto, **salvo che ricorra una delle seguenti tassative ipotesi:**
 - *esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;*
 - *cause impreviste ed imprevedibili accertate dal responsabile del procedimento;*
 - *intervenuta possibilità di utilizzare materiali, componenti e tecnologie non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del contraente, che possono determinare, senza aumenti di costo, significativi miglioramenti nella qualità delle prestazioni eseguite;*
 - *presenza di eventi inerenti alla natura ed alla specificità dei beni o dei luoghi sui quali si interviene, verificatesi nel corso di esecuzione del contratto.*

Inoltre, in applicazione dell'art. 311 del DPR 207/2010, comma 2 e comma 4, come da corrispondenza intervenuta tra l'Ente e la Ditta ELIOR RISTORAZIONE SPA, la stessa Impresa ha dimostrato la volontà espressa di accettare l'esecuzione delle prestazioni dovute e previste nel contratto di appalto sulla base di quanto convenuto tra le parti e nella perizia di variante e suppletiva avente ad oggetto il trasferimento delle

attività di ristorazione presso un proprio centro cottura, che si ritiene integrata nel presente atto e contestualmente approvata, alle condizioni economiche maggiorative pattuite.

Stima economica della variante :

Richiamato quanto espresso nelle premesse e preso atto delle condizioni di fatto che hanno esplicitato l'opportunità della soluzione condivisa dall'Amministrazione e dalla Ditta ELIOR RISTORAZIONE, consistente nell'utilizzo di un centro cottura messo a disposizione dall'Impresa per la gestione del servizio di ristorazione come attualmente svolto, si espongono le considerazioni in merito alla stima e valutazione economica dei maggiori oneri derivanti dall'adozione della perizia di variante suppletiva.

I costi riferiti, di cui è stata prodotta documentazione giustificativa conservata agli atti, ammontano ad € 283.000,00 esclusa Iva.

A seguito di negoziazione con l'Impresa ELIOR RISTORAZIONE, al fine di ottenere soluzioni che avrebbero consentito delle economie da tradursi in migliorie rispetto alle condizioni economiche prospettate, l'Impresa stessa ha accettato di farsi carico della quota parte di € 103.000,00 esclusa Iva, riferita alle attività di seguito elencate:

a1) allestimento completo del centro cottura presso il locale individuato esterno al P.O. di Macerata; progettazione, opere strutturali, lavori di sistemazione, impianti generali, impianto estrazione cucina e lavaggi, oneri per autorizzazioni generali e/o specifiche e quant'altro necessario relativo all'idoneità dei locali per l'attività da espletarsi; gestione del servizio in modalità fresco – caldo, vassoio personalizzato e come attualmente svolto e previsto da contratto; smontaggio, trasferimento ed installazione attrezzature e/o impianti dalla cucina del P.O. di Macerata funzionali e necessarie presso i locali esterni; ogni altro adempimento indispensabile ai fini della funzionalità del centro cottura esterno;

a2) smontaggio, trasferimento e stoccaggio delle attrezzature ubicate presso il P.O. di Macerata non utilizzate presso spazi idonei dell'Impresa; successivo ripristino della completa funzionalità della cucina presso il P.O. di Macerata dove dovranno essere riposizionate ed installate tutte le attrezzature trasferite; ogni altro adempimento indispensabile ai fini della funzionalità del centro cottura presso il P.O. di Macerata;

La spesa residua risultante di € 180.000,00 esclusa IVA, come sopra esposto, è, tuttavia, motivata dalle finalità che si intendono conseguire ed occorrente per la realizzazione delle attività strettamente necessarie a garantire:

- la continuità del servizio di ristorazione e mensa per gli utenti del P.O. di Macerata e per tutte le strutture esterne interessate;

- il rispetto dei termini indicati per l'avvio dei lavori di adeguamento alla normativa prevenzione incendi dei locali cucina del P.O. di Macerata;
- il mantenimento degli stessi standard qualitativi del vitto e modalità di preparazione pasti (fresco-caldo);
- l'adozione della medesima tipologia di prestazione (vassoio personalizzato e distribuzione con carrelli dedicati);
- tutto quanto previsto, ed accettato dall'Impresa, nella nota prot.86090 ASURAV3 del 08/10/2014 e come descritto nelle considerazioni di fatto.

Si rilevano, inoltre, i seguenti aspetti:

- l'importo triennale di spesa presunto per lo svolgimento del servizio di ristorazione e mensa ammonta ad € 4.128.501,75 IVA esclusa, come da contratto attualmente in corso;
- i maggiori oneri derivanti dall'adozione della variante al contratto ammontano complessivamente, per una annualità, ad € 180.000,00 IVA esclusa;
- l'espletamento del servizio di ristorazione e mensa, come da variante suppletiva, comporta un aumento dell'importo contrattuale presunto, al netto, pari ad € 4.308.501,75 corrispondente ad un aumento dell'importo contrattuale originario del + 4,35%;
- per effetto delle nuove previsioni e modifiche introdotte con la variante, la "proiezione" dei maggiori costi a carico dell'Azienda per lo svolgimento del servizio di ristorazione e mensa, a base annuale, sulle voci di spesa *per singola giornata alimentare* riferita all'utenza presunta di tutte le strutture servite dal contratto, verrebbe ad essere di € 1,04 esclusa Iva rispetto alle attuali tariffe;
- applicando la maggiorazione di € 1,04 esclusa Iva alla tariffa più alta praticata a giornata alimentare per i degenti del P.O. di Macerata, pari ad € 9,37, il costo sostenuto dall'Ente verrebbe ad essere pari ad € 10,41 esclusa Iva e, pertanto, ancora al di sotto dei prezzi di riferimento indicati dall'ANAC per il servizio di ristorazione (€ 12,12 Iva esclusa al netto di eventuali oneri per la ristrutturazione/ammortamento macchinari);
- con riferimento alla *proiezione* di cui sopra, è stata effettuata, a campione, una rilevazione dei prezzi applicati per lo svolgimento del servizio di ristorazione assimilabile a quello oggetto dell'appalto attualmente in corso presso l'Area vasta n. 3 sede di Macerata, presso vari Enti Pubblici:
 - a livello nazionale emerge che il costo medio della ristorazione per una giornata alimentare con vassoio personalizzato risulta essere maggiore rispetto a quello che verrà sostenuto da questa Azienda a seguito di variante (costo medio giornata alimentare vassoio personalizzato circa € 14,00 IVA esclusa)

- la stima dell'Angem nell'anno 2014 (Associazione Nazionale delle Aziende per la ristorazione collettiva) riporta un costo medio a giornata alimentare dai 12 ai 18 € variabile a secondo dei bandi redatti dalle singole Aziende Sanitarie;
- nell'ambito dell'Area Vasta n.3 per il servizio di ristorazione presso i PP.OO. di Civitanova Marche e Recanati, per quanto comparabile, è applicato il prezzo a giornata alimentare pari ad € 10,44450 Iva esclusa.

Per le espone considerazioni, per i presupposti di fatto e di diritto, si ritiene di dare corso alla di procedura di variante del contratto attualmente in corso sostenendo i maggiori oneri derivanti dalla modalità alternativa di espletamento del servizio di ristorazione e mensa con un ulteriore impegno di spesa di € 180.000,00 Iva esclusa (in percentuale pari al + 4,35 % rispetto all'importo contrattuale presunto) che appare adeguato rispetto alle finalità per cui la stessa variante viene proposta.

Il corrispettivo relativo alla modalità di gestione del servizio di ristorazione e mensa in forma di variante sarà distribuito, in quota parte, sui prezzi applicati attualmente alla voce *Pranzo* della giornata alimentare (compresi cestini e mensa) per la degenza ed utenza presunta riferita a tutte le strutture sanitarie dell'Area Vasta n. 3 interessate dall'Appalto per gli anni di competenza 2014/2015, salvi effettivi conguagli, come da prospetto allegato.

□ Esito dell'istruttoria:

Per le motivazioni espresse e sopra esplicitate, che si intendono interamente riportate,

SI PROPONE

alla Direzione Generale l'adozione del presente schema di determina:

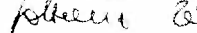
- 1) Di dare atto che con Determina n.629 del 05/08/2013 veniva autorizzato dalla Direzione Generale ASUR il rinnovo triennale del contratto con la Ditta ELIOR RISTORAZIONE SPA, per il periodo 01/10/2013 – 31/09/2016, per il servizio di ristorazione e mensa a favore degli utenti dell'Area Vasta n. 3 di Macerata per le motivazioni espresse ed alle condizioni in essa stabilite ed a cui si rimanda integralmente;
- 2) Di approvare, per le motivazioni espresse nel documento istruttorio, nonché ai sensi dell'art.11 del R.D. 2440/23 e dell'art.132 del Decreto Legislativo n.163/2006 e s.m.i. una perizia di variante al contratto di cui al punto 1, costituita dagli elaborati e documenti citati in motivazione e conservati agli atti della presente procedura, relativa al trasferimento delle attività del servizio di ristorazione e mensa presso un centro cottura in gestione alla Ditta ELIOR RISTORAZIONE SPA esterno al Presidio Ospedaliero di Macerata;

- 3) Di dare atto che il trasferimento delle attività di ristorazione e mensa ad altro centro cottura costituisce una variante al contratto originario prevista e che *non modifica in maniera sostanziale il progetto e la sua generale funzionalità nell'ambito dell'oggetto dell'appalto*;
- 4) Di dare atto che la Ditta ELIOR RISTORAZIONE SPA svolgerà il servizio di ristorazione e mensa a favore degli utenti dell'Area Vasta n. 3 di Macerata nel rispetto delle condizioni stabilite nel contratto originario ad eccezione del pagamento delle maggiori spese autorizzate con la presente determina;
- 5) Di approvare il nuovo quadro economico come riportato nel documento istruttorio e determinato dalla variante al contratto originario che comporterà una maggiore spesa riferita ad una annualità di € 180.000,00 Iva esclusa (in percentuale pari al + 4,35 % rispetto all'importo contrattuale presunto), a favore della Ditta ELIOR RISTORAZIONE SPA, ripartita come esplicitato nell'Allegato A) che è parte integrante della presente determina ;
- 6) Di stabilire che il trasferimento delle attività relative al servizio di ristorazione e mensa verrà effettuato a decorrere dal mese di Novembre 2014, nelle more dell'esecuzione dei lavori di adeguamento dei locali "cucina" alle norme prevenzione incendi come prescritti dalle competenti Autorità, per il termine presunto di un anno come stimato per l'ultimazione delle predette opere strutturali, periodo che si inserisce nel termine di durata naturale del contratto principale;
- 7) Di stabilire che la durata della variante potrà subire modifiche in caso di situazioni impreviste ed imprevedibili e/o dipendenti dai tempi di esecuzione dei lavori di adeguamento dei locali cucina alle normative prevenzione incendi o laddove ricorrano ragioni di pubblico interesse, che verranno adeguatamente motivate e formalizzate con un atto suppletivo ulteriore, alla luce e nel rispetto dell'art.97 della Costituzione, senza che la Ditta possa lamentare lesione di diritti o interessi legittimi o di qualsiasi altra specie;
- 8) Di recepire quale parte integrante della presente determina, anche se non materialmente trascritte, tutte le condizioni relative alla variante al contratto per la gestione del servizio di ristorazione e mensa, stabilite ed accettate dalla Ditta ELIOR RISTORAZIONE che risultano agli atti della procedura espletata;
- 9) Di dare atto che alla maggiore spesa complessiva di € 180.000,00 Iva esclusa si farà fronte con i fondi del Budget assegnato all'Area Vasta n.3 destinati al finanziamento del servizio di ristorazione e mensa per l'Anno 2014 (spesa prevista per € 30.000,00 Iva esclusa) e successivamente impegnati per l'anno 2015 (spesa prevista € 150.000,00 Iva esclusa);
- 10) Di stabilire che la maggiore spesa complessiva presunta di € 30.000,00 Iva esclusa, verrà imputata per l'anno 2014 sull'autorizzazione AV3PROV 2014 13 SUB 1 N.D.C. 0509010105 "Servizio di ristorazione e mensa" Bilancio Economico 2014 – Budget Assegnato all'Area Vasta n. 3 di Macerata, ripartita pro

- quota per € 1,04 Iva esclusa e riferita alla voce *pranzo* delle giornate alimentari di degenza, compresi cestini e mensa, presso le strutture sanitarie interessate dall'appalto, accertate dall'Ufficio Acquisti e Logistica e gli importi liquidati dai competenti servizi sulla scorta dei documenti giustificativi ;
- 11) Di dare atto che la presente determina non è sottoposta a controllo ai sensi dell'art. 4 della Legge 412/91 e dell'art. 28 della L.R. 26/96 e s.m.i.;
 - 12) di trasmettere il presente atto al Collegio Sindacale a norma dell'art. 17 della L.R. 26/96 e s.m.i.;
 - 13) Di dare atto, ai fini della repertoriazione nel sistema Atti Web Salute che la presente determina rientra nei casi "altre tipologie"
 - 14) Di trasmettere copia della presente determina al Servizio Acquisti e Logistica dell'Area Vasta n.3 di Macerata, al Servizio Bilancio e Contabilità dell'Area Vasta n. 3 di Macerata ed all'Ufficio Tecnico dell'Area Vasta n. 3 sede di Macerata.

Il Responsabile del Procedimento

Dott.ssa Meri Lattanzi



IL RESPONSABILE U.O.C. ACQUISTI E LOGISTICA

Il sottoscritto esprime parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica e sotto il profilo di legittimità del presente provvedimento e ne propone l'adozione al Direttore Generale.

IL RESPONSABILE

U.O.C. ACQUISTI E LOGISTICA

Dott. Massimiliano Carpinetti



Per il parere infrascritto:

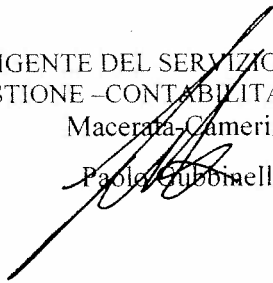
SERVIZIO CONTROLLO DI GESTIONE E SERVIZIO CONTABILITÀ' E BILANCIO

Si attesta che la spesa derivante dal presente atto ha l'effettiva disponibilità economica all'interno del budget per come assegnato con Determina ASUR/DG 103 del 26/02/2014 in esecuzione della DGR 1750 del 27/12/2013. Per l'anno 2015 sarà coerente ed economicamente compatibile con il budget che verrà negoziato ed assegnato. Si attesta, altresì, la corretta imputazione della spesa derivante dall'adozione del presente atto.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO CONTROLLO
DI GESTIONE -CONTABILITÀ' E BILANCIO

Macerata-Camerino

Paolo Gubbinielli



- ALLEGATI -

- 1) Allegato A) Condizioni economiche variante suppletiva

ALLEGATO A) CONDIZIONI ECONOMICHE VARIANTE SUPPLETIVA

Il corrispettivo relativo alla modalità di gestione del servizio di ristorazione e mensa in forma di variante sarà distribuito, in quota parte, sui prezzi applicati attualmente alla voce *Pranzo* delle giornate alimentari in quantità presunta riferite a tutte le strutture sanitarie dell'Area Vasta n. 3 interessate dall'Appalto per gli anni di competenza 2014/2015, salvi effettivi conguagli, come da prospetto allegato. L'incremento è pari ad € 1,04 Iva esclusa attribuito alla voce pranzo, cestini e mensa per tutte le strutture interessate dall'appalto.

Le quote aggiuntive alle tariffe attualmente vigenti saranno applicate dalla data dell'inizio effettivo della gestione del servizio ristorazione e mensa come stabilito nella presente determina, purchè siano state validate tutte le condizioni di regolarità delle prestazioni effettuate dalla Ditta dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

La validità delle condizioni economiche come sotto riportate si riferisce ad una annualità, a copertura dell'importo complessivo di € 180.000,00 Iva esclusa, salvo conguagli.

Si precisa che le quantità annuali indicate sono presunte e, pertanto, l'importo di variante imputato alle singole voci verrà liquidato in quanto siano state effettivamente erogate le relative prestazioni. Il periodo di validità della variante rimane, comunque, stabilito in un anno e, pertanto, alla scadenza temporale della stessa verranno effettuati i dovuti conguagli per la liquidazione delle competenze.

Utenti	Prestazioni	Q.tà annuale presunta n.	Costo unitario € (Iva esclusa)	Costo per giornata o per alimentare o per singolo pasto per il triennio 2013-2016 (Iva esclusa) €	Incremento costo variante annuale ripartito pro quota sulla voce pranzo per la durata annuale della variante (Iva esclusa) €	Incremento Costo per giornata o per alimentare o per singolo pasto per la durata annuale della variante (Iva esclusa) €
Degenti ospedale di Macerata	Giornata alimentare (colazione, pranzo e cena tutti i giorni compresi i festivi)	96.000	Colaz. 0,59 Pranzo 4,39 Cena 4,39	9,37	Colaz. 0,59 Pranzo 5,43 Cena 4,39	10,41
	Cestini dialisi tipo A	12.000		3,39		4,43
	Cestini oncologia tipo B	11.000		3,39		4,43
	Mensa dipendenti Osp. MC (solo pranzo dal lunedì al venerdì esclusi i festivi)	16.000		4,63		5,67

RSA Corridonia	Giornata alimentare (colazione, pranzo e cena)	4.700	Colaz. 0,59 Pranzo 4,35 Cena 4,35	9,29	Colaz. 0,59 Pranzo 5,39 Cena 4,35	10,33
Comunità Protetta Corridonia	Giornata alimentare (colazione, pranzo e cena)	13.000	Colaz. 0,59 Pranzo 4,35 Cena 4,35	9,29	Colaz. 0,59 Pranzo 5,39 Cena 4,35	10,33
Centro diurno	Solo pranzo dal lunedì al sabato (esclusi i festivi)	4.300		4,36		5,40
SRR Via Verga Mc	Giornata alimentare (colazione, pranzo e cena tutti i giorni compresi i festivi)	3.300	Colaz. 0,59 Pranzo 4,35 Cena 4,35	9,29	Colaz. 0,59 Pranzo 5,39 Cena 4,35	10,33
Struttura Sanitaria di Treia (Lungod.-Medicina Fisica e Riabilit.)	Giornata alimentare (colazione, pranzo e cena tutti i giorni compresi i festivi)	12.775		8,67		9,71