



ALLEGATO A

PROGETTO
per l'affidamento del servizio
ristorazione collettiva
per strutture residenziali e
semiresidenziali
dell'Asp Reggio Emilia
Città delle persone

RIFERIMENTI NORMATIVI

Di seguito i riferimenti normativi che si sono tenuti presenti nella redazione della documentazione di gara:

- d.lgs. 36/2023
- art. 5, Direttiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo e del Consiglio, sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente;
- art. 6, Legge n. 141/2015, «Disposizioni in materia di agricoltura sociale»
- CAM «Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari» (Decreto Min. Ambiente del 10 marzo 2020 - GU n.90 del 4-4-2020);
- Legge 19 agosto 2016, n. 166 e s.m.i recante disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi;
- Codice Civile e altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato.

RUP – Responsabile Unico del Progetto

Il RUP è il dirigente dell'Area Risorse Umane e Finanziarie, dott. Teodoro Vetrugno

tel. 0522571033 posta elettronica ordinaria tvetrugno@asp.re.it

Per l'espletamento della procedura afferente al contratto d'appalto in oggetto, L'azienda si avvale della Provincia di Reggio Emilia sulla base di apposita convenzione, approvata con la delibera del Consiglio di Amministrazione n.2022/45 del 04.11.2022 “CONVENZIONE CON LA PROVINCIA DI REGGIO EMILIA PER L’AFFIDAMENTO DELLE FUNZIONI DI STAZIONE UNICA APPALTANTE E PER I SERVIZI DI ARCHITETTURA E INGEGNERIA”, valevole per il periodo 01.12.2022/31.12.2027, che permette di fruire delle competenze della Provincia per la fase dell'affidamento nell'ambito del processo acquisitivo

RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI È INSERITO IL SERVIZIO

ASP “REGGIO EMILIA – Città delle Persone” è un ente pubblico non economico locale disciplinato dall'ordinamento regionale, è dotata di personalità giuridica di diritto pubblico, di autonomia statutaria, gestionale, patrimoniale, contabile e finanziaria, e non ha fini di lucro.

Asp è un'Azienda pubblica partecipata i cui soci sono il Comune di Reggio Emilia, la Provincia di Reggio Emilia e soci privati. La finalità di ASP è l'organizzazione ed erogazione di servizi sociali, socio-sanitari, socio-educativi ed educativi rivolti a persone minorenni, a persone adulte in difficoltà, a persone con disabilità, a persone anziane, ed in particolare a quelle in stato di non autosufficienza

fisica e/o psichica. L'intera attività dell'ASP è progettata, organizzata e realizzata secondo le esigenze indicate dalla pianificazione locale

ASP è soggetto gestore dei servizi di seguito riportati in sintesi.

A. Servizi per gli anziani

Servizi residenziali: 7 Case Residenza Anziani per utenti non autosufficienti, ed 1 Casa di Riposo per utenti autosufficienti, 19 Appartamenti Protetti.

Servizi semiresidenziali: 5 Centri Diurni per anziani ultrasessantenni parzialmente autosufficienti o non autosufficienti.

B. Servizi con minorenni e famiglie

Servizi educativi residenziali e semiresidenziali: 1 struttura di Accoglienza straordinaria O.A.S.I. per minori stranieri non accompagnati, 3 comunità educative residenziali, 1 centro educativo pomeridiano e 1 servizio familiare, 1 progetto ministeriale per neo maggiorenni,

C. Servizi con persone disabili

3 servizi residenziali per disabili adulti: 2 gruppi appartamenti ed un Centro socio-riabilitativo residenziale, 2 servizi semi-residenziali: un Centro socio-riabilitativo semiresidenziale ed un Centro Multiservizi.

D. Altri servizi legati al welfare territoriale.

Il modello di servizio applicato nelle strutture per anziani e disabili adulti, e dettagliato nelle Carte dei Servizi comprende un insieme di prestazioni inerenti la cura della persona, assistenza nelle attività di vita quotidiane e di mantenimento delle autonomie, assistenza sanitaria, attività socio riabilitativa, servizio alberghiero.

Analogamente il modello educativo adottato dall'Azienda nei servizi rivolti a minorenni e famiglie e dettagliato nelle Carte dei Servizi comprende oltre al servizio educativo, vitto e alloggio/accoglienza, cura e manutenzione degli ambienti di vita, messa a disposizione e cura di beni ed effetti collettivi e individuali.

Il Servizio oggetto di affidamento si articola nel dettaglio e in relazione ai differenti servizi alla persona gestiti da ASP, come segue:

- a) Produzione pasti, preparazione colazioni e merende, oltre attività alberghiere correlate presso le cucine delle Case Residenza e Casa di Riposo
- b) Produzione pasti e attività alberghiere correlate presso la cucina del Centro Socio Riabilitativo Residenziale "La Cava".

- c) Produzione pasti presso centro di produzione dell'assegnatario con confezionamento e trasporto, presso i centri diurni anziani
- d) Produzione pasti presso centro di produzione dell'assegnatario con confezionamento e trasporto, verso i centri educativi situati presso il Villaggio "Ermanno Dossetti".

ANALISI DELLA DOMANDA

L'analisi della domanda è stata effettuata esaminando:

- i contratti in essere;
- i fabbisogni;
- le specifiche tecniche relative alla modalità di erogazione del servizio (modalità di produzione, confezionamento, somministrazione e consegna dei pasti);
- l'elenco e le caratteristiche delle sedi presso le quali dovrà essere erogato il servizio;
- gli ulteriori servizi richiesti, tra cui la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature.

La sottostante tabella evidenzia:

- i fabbisogni rilevati relativamente ai pasti per utenti (colazioni, pranzo, cena, giornata alimentare);
- il fabbisogno complessivo delle derrate alimentari basato sulla spesa annua stimata in ragione del dato storico

SERVIZIO	UNITA' DI MISURA	DATI ANNUI	PER 36 MESI
a) Produzione pasti, preparazione colazioni e merende, oltre attività alberghiere correlate presso le cucine delle Case Residenza, Casa di Riposo e appartamenti protetti per anziani (cucina interna)	Giornata alimentare	219.000	657.000
b) Produzione pasti e attività alberghiere correlate presso la cucina del Centro Socio Riabilitativo Residenziale "La Cava" e Centro Socio Riabilitativo semiresidenziale "La Cava" (cucina interna)	Pranzo	10.800	32.400
	Cena	7.500	22.500
c) Produzione pasti presso centro di produzione dell'assegnatario con confezionamento e	Pranzo	27.000	81.000

trasporto, presso i centri diurni anziani (pasto veicolato)			
d) Produzione pasti presso centro di produzione dell'assegnatario con confezionamento e trasporto, verso i centri educativi situati presso il Villaggio "Ermanno Dossetti" (pasto veicolato)	Pranzo	12.000	36.000

CRITERI AMBIENTALI

Al fine di ridurre gli impatti ambientali derivanti dall'esecuzione dell'appalto, come previsto dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione del 2008, il progetto di gara è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui ai "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 04/04/2020.

I criteri ambientali minimi per la ristorazione collettiva, in definitiva:

- Promuovono l'inserimento nei menù di una maggiore varietà di tagli di carne, di più specie di ortaggi e di frutta, di specie di prodotti ittici meno diffuse. In particolare, per quanto riguarda il pesce, proteggono le specie sovra-sfruttate e a rischio, imponendo la somministrazione esclusiva di specie meno sfruttate per il pescato o, in alternativa, di pesce proveniente da allevamenti certificati.
- Propongono azioni sinergiche e mirate per ridurre gli scarti alimentari a seconda della destinazione del servizio, da attuare attraverso la collaborazione di diversi attori, la revisione di alcune prassi e l'inserimento di mirate clausole contrattuali.
- Mirano alla prevenzione dei rifiuti e di altri impatti lungo il ciclo di vita del servizio, attraverso la previsione dell'uso delle stoviglie riutilizzabili e, ove possibile, attraverso la riduzione del ricorso a prodotti prelaborati e di quinta gamma, alle monodosi e ai prodotti con imballaggi non riciclabili.
- Premiano la riduzione dei consumi energetici e le correlate emissioni di gas climalteranti privilegiando un servizio meno "industrializzato", attraverso il criterio premiante della filiera corta ed imponendo l'efficienza energetica nel caso di acquisto di nuove attrezzature per i centri di cottura interni.

- Sostengono le economie locali ed i piccoli produttori. Per contenere gli impatti ambientali della logistica evitando di allungare la catena di fornitura che causa maggiorazioni dei prezzi generalmente senza beneficio per i produttori, il CAM prevede un criterio premiante dedicato contestualmente al KM 0 e alla filiera corta.
- Affrontano, inoltre, con maggior rigore l'aspetto delle verifiche di conformità prevedendo metodi di verifica più efficaci grazie alla previsione di un flusso informativo tra l'aggiudicatario e la stazione appaltante sui prodotti che verranno somministrati di volta in volta, che consente un più efficiente controllo in situ e su base campionaria delle fatture d'acquisto e dei documenti di trasporto delle materie prime.
- Prevedono la clausola sociale della verifica delle condizioni di lavoro lungo tutta la catena di fornitura e varie azioni di comunicazione sulla qualificazione ambientale dei prodotti offerti anche per contribuire ad accrescere la cultura a riguardo.

PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE SECONDO LE INDICAZIONI PREVISTE DAI CAM) PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE SECONDO LE INDICAZIONI PREVISTE DAI CAM

Devono essere analizzate a cura dell'appaltatore le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale indicato dall'Azienda, nonché dagli utenti. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari e i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

RECUPERO DEI PASTI NON CONSUMATI AI FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

L'Azienda, in linea con la Legge 19 agosto 2016, n. 166 e s.m.i recante disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi, intendono perseguire quanto previsto dalla norma. A tal fine, l'appaltatore si impegna a mettere in atto, nei tempi stabiliti, le attività al fine di consegnare il cibo non somministrato a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, la distribuzione gratuita agli indigenti.

SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché le prestazioni sono funzionalmente connesse da un punto di vista tecnico con correlate ricadute di ottimizzazione in termini di risorse.

In particolare, l'unitarietà gestionale dell'appalto consente di mettere a sistema le risorse strumentali rese disponibili dalla committenza, che si vengono a porre come fattori produttivi al meglio valorizzabili in un contesto di autonomia organizzativa unitaria; al contempo, l'individuazione di un unico appaltatore permette di omogeneizzare le caratteristiche e la qualità del servizio reso, uniformando, pur nelle diverse strutture di esecuzione contrattuale, il target del servizio con particolare riferimento alla metodologia organizzativa dei processi, alle politiche del personale, ai sistemi di monitoraggio e di miglioramento della qualità.

INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI ALLA SICUREZZA DI CUI ALL'ARTICOLO 26, COMMA 3, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 81 DEL 2008

Per quanto attiene agli obblighi previsti dal D.Lgs. 81/2008 art. 26 comma 3, per la natura e le modalità del servizio richiesto, come dettagliato nel Capitolato speciale e prestazionale, sono stati stimati costi triennali per la sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso pari ad € 3.000,00 al netto dell'IVA di legge. Viene allegato il DUVRI (Allegato 3).

DURATA

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 36 mesi, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto.

MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

L'Azienda si riserva di affidare servizi analoghi, ai sensi dell'art. 76, comma 6, del D.Lgs. 36/2023, entro il triennio successivo alla stipula del contratto originale per la durata di 25 mesi e per un importo stimato non superiore a € **6.052.695,83** oltre gli oneri per la sicurezza per € 2.083,33 al netto dell'IVA. Trova altresì applicazione la variazione sino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 9, del D.Lgs. 36/2023.

L'Azienda, ai sensi dell'art. 120, comma 1 lettera a) e tenuto conto di quanto disposto dai commi 5 e 6 del medesimo articolo, prevede di acquisire eventualmente i seguenti servizi e forniture:

a) il servizio di produzione pasti per i dipendenti dell'ASP laddove l'Azienda, nell'ambito delle proprie politiche di sviluppo delle risorse umane e benessere lavorativo, intenda attuare azioni di welfare aziendale;

b) la fornitura di derrate alimentari complementariamente connessa alla gestione del servizio di ristorazione, in quanto ne rappresenta un'opportunità in termini di modalità alternativa di erogazione del pasto, non programmabile ma dettata da esigenze contingenti di tipo progettuale o esigenziale laddove la prestazione del servizio di erogazione del pasto non costituisca la risposta al bisogno individuato dall'Azienda.

OGGETTO E IMPORTO

n.	Descrizione servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Servizio ristorazione	55300000-3	<i>P</i>	€ 8.712.882,00
A) Importo a base di gara				€ 8.712.882,00
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				€ 3.000,00
A) + B) = Importo complessivo				€ 8.715.882,00

La base di gara è costituita dalla somma dei totali parziali ottenuti moltiplicando i prezzi delle unità di misura per le relative quantità richieste. Le quantità fanno riferimento al periodo di durata pari a 36 mesi.

Per l'analisi, volta alla determinazione della base di gara, si è tenuto conto dei prezzi di riferimento di ANAC per il servizio di ristorazione in ambito sanitario di cui alla delibera n. 1204 del 23.11.2016 aggiornata a febbraio 2022 nonché dei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, in G.U. n. 90 del 04/04/2020.

SERVIZIO		PREZZI UNITARI	QUANTITÀ 36 MESI	STIMA TOTALE
a) Produzione pasti, preparazione colazioni e	Giornata alimentare	€ 11,79	657.000	€ 7.746.030,00

merende, oltre attività alberghiere correlate presso le cucine delle Case Residenza, Casa di Riposo e appartamenti protetti per anziani (cucina interna)				
b) Produzione pasti e attività alberghiere correlate presso la cucina del Centro Socio Riabilitativo Residenziale “La Cava” e Centro Socio Riabilitativo semiresidenziale “La Cava” (cucina interna)	pranzo	€ 5,53	32.400	€ 179.172,00
	cena	€ 5,16	22.500	€ 116.100,00
c) Produzione pasti presso centro di produzione dell’assegnatario con confezionamento e trasporto, presso i centri diurni anziani (pasto veicolato)	pranzo	€ 5,74	81.000	€ 464.940,00
d) Produzione pasti presso centro di produzione dell’assegnatario con confezionamento e trasporto, verso i centri educativi situati presso il Villaggio “Ermanno Dossetti” (pasto veicolato)	pranzo	€ 5,74	36.000	€ 206.640,00
STIMA TOTALE				€ 8.712.882,00

Nell’ambito dell’appalto in oggetto, per i servizi descritti alle lettere a) e b), è previsto l’utilizzo continuativo di personale dell’appaltatore all’interno dei locali dell’ASP, ove si svolge l’intero processo produttivo; per i servizi descritti alle lettere c) e d) non è previsto l’utilizzo continuativo di personale dell’appaltatore all’interno dei locali dell’ASP, in quanto il processo si svolge all’esterno delle strutture, con esclusione di alcune fasi inerenti la consegna di pasti e/o derrate ed il ritiro di carrelli e/o contenitori.

L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato in € 3.939.000,00 calcolati nel seguente modo:

- riferimento al personale di diversa qualifica ritenuto adeguato per l'esecuzione dell'appalto;
- costo del lavoro risultante dalle tabelle ministeriali relative al CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione collettiva commercio Turismo 08/02/2018;

I costi della manodopera non sono soggetti al ribasso.

In merito al rapporto tra ribasso dell'offerta e costo della manodopera, si fa riferimento a quanto previsto dal parere del MIT 2154/2023 e del parere ANAC di cui alla delibera n. 528 del 15 novembre 2023.

Il contratto collettivo applicato è "Pubblici Esercizi Ristorazione collettiva commercio Turismo".

Oltre alla base di gara come sopra determinata, sono state stimate le seguenti opzioni:

- affidamento di servizi analoghi di cui all'articolo 76, comma 6, del Codice, entro il triennio successivo alla stipula del contratto originale, la stazione appaltante si riserva la facoltà di affidare all'aggiudicatario nuovi servizi consistenti nella ripetizione dei seguenti servizi oggetto del contratto originario e per la durata di 25 mesi;
- variazioni sino al quinto d'obbligo dell'importo contrattuale;

Alla luce delle precisazioni sopra riportate, il valore stimato dell'appalto risulta essere il seguente, al netto dell'IVA:

Importo complessivo dato dall'importo a base di gara, oltre agli oneri per la sicurezza	€ 8.712.882,00
Importo per servizi analoghi	€ 6.052.695,83
Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento	€ 1.743.176,40
VALORE GLOBALE STIMATO	€ 16.508.754,20

CLAUSOLA SOCIALE

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) Pubblici Esercizi Ristorazione collettiva

commercio Turismo oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'Appaltatore è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale del precedente aggiudicatario, ai sensi dell'art. 57 comma 1 del D.Lgs. 36/2023 garantendo le stesse tutele del CCNL indicato.

Si prevede che, su richiesta scritta delle rappresentanze sindacali o dei sindacati di categoria, l'appaltatore uscente, l'appaltatore entrante, l'Amministrazione contraente, siano tenuti a espletare, prima dell'avvio delle attività, un esame congiunto con i soggetti sindacali richiedenti al fine di garantire il rispetto della clausola sociale, la corretta applicazione contrattuale a tutela dei diritti e della retribuzione dei lavoratori e definire le modalità di ricorso al subappalto.

Ai fini del rispetto della clausola sociale di cui al presente punto, il concorrente è tenuto a presentare, alla Amministrazione contraente, un progetto di assorbimento atto a illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale.

Al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, l'aggiudicatario si impegna ad assicurare:

- una quota pari al 30% per cento delle assunzioni necessarie di occupazione giovanile
- almeno un progetto di attività socialmente utili
- almeno due istituti a sostegno della conciliazione dei tempi di vita e di lavoro

Allo scopo di consentire ai concorrenti di conoscere i dati del personale da assorbire, la stazione appaltante indica di seguito gli elementi rilevanti per la formulazione dell'offerta nel rispetto della clausola sociale, in particolare i dati relativi al personale utilizzato nel contratto in corso di esecuzione, quali: numero di unità, monte ore, CCNL applicato dall'attuale appaltatore, qualifica, livelli retributivi, scatti di anzianità, sede di lavoro, eventuale indicazione dei lavoratori assunti ai sensi della legge 12 marzo 1999, n. 68, ovvero mediante fruizione di agevolazioni contributive previste dalla legislazione vigente. È fatto salvo il diritto dei concorrenti di richiedere, in modo analitico, alla stazione appaltante i dati ulteriori ritenuti necessari per la formulazione dell'offerta nel rispetto della clausola sociale. Qualora la stazione appaltante non fosse in possesso dei dati richiesti, la stessa provvede a richiederli all'operatore uscente, prestando particolare attenzione all'anonimato delle richieste pervenute, e a renderli noti a tutti i potenziali concorrenti.

data assunz.	Ruolo	CCNL	Livello	Qualifica	Tipo Contratto	PT/FT	Mo nte h	n. sca tti
03/09/2007	Direttore di servizio	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	PRIMO	IMPIEGATO	TEMPO INDETERMINATO	TEMPO PIENO	40	4
05/08/2019	Dietista	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	TERZO	IMPIEGATO	TEMPO INDETERMINATO	TEMPO PIENO	20	1
28/11/1988	Aiuto cuoco	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	QUARTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	30	6
26/09/2005	Autista	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	QUINTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	15	5
18/01/2001	Cuoco	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	QUARTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	25	6
11/10/1999	Impiegata	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	QUARTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	6	6
02/07/1990	Aiuto cuoco	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	QUARTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	25	6
18/09/2006	Addetto Servizi Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	SESTO SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	15	5

01/04/2022	Autista	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	QUINTO	APPRENDISTA OP	APPRENDISTATO	PART-TIME ORIZZONTALE	13	0
29/07/2002	Aiuto cuoco	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	QUARTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	25	6
03/06/2002	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	QUINTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	25	6
01/02/2000	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	QUINTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	8	6
10/10/2023	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	SESTO	OPERAIO	TEMPO DETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	15	0
03/03/2003	Cassiera	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	QUARTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	4	6
15/09/2003	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	SESTO SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	25	5
08/01/2007	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	SESTO SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	15	5

23/04/2015	Cuoco	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	QUARTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	36	2
01/09/2016	Aiuto cuoco	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	QUINTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	20	2
02/11/2022	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	SESTO O SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	20	0
07/02/2017	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	SESTO O SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	20	1
01/12/2011	Cuoco	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	QUARTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	36	3
01/11/2021	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	SESTO O SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	20	0
20/10/2023	Addetto Servizi o Mensa/olly	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	SESTO O	OPERAIO	TEMPO DETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	15	0
21/09/2022	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	SESTO O SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	16	0

23/07/2018	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.com.Turismo 08/02/2018	SESTO SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	20	1
02/07/2012	Cuoco	Pubb.Eserc.Ristor.coll.com.Turismo 08/02/2018	QUARTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	36	3
01/11/2011	Aiuto cuoco	Pubb.Eserc.Ristor.coll.com.Turismo 08/02/2018	QUINTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	25	3
01/06/2021	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.com.Turismo 08/02/2018	SESTO SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	18	0
03/03/1992	Cuoco	Pubb.Eserc.Ristor.coll.com.Turismo 08/02/2018	TERZO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	35	6
24/08/2020	Addetto al lavaggio	Pubb.Eserc.Ristor.coll.com.Turismo 08/02/2018	SESTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	15	0
10/11/2021	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.com.Turismo 08/02/2018	SESTO SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	18	0
01/04/2022	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.com.Turismo 08/02/2018	SESTO SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	15	0

02/03/2020	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.com.Turismo 08/02/2018	SESTO SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	20	0
21/02/2011	Cuoco	Pubb.Eserc.Ristor.coll.com.Turismo 08/02/2018	QUARTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	20	3
09/05/2023	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.com.Turismo 08/02/2018	SESTO SUPER	OPERAIO	TEMPO DETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	20	0
19/09/2022	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.com.Turismo 08/02/2018	SESTO SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	20	0
01/11/2011	Aiuto cuoco	Pubb.Eserc.Ristor.coll.com.Turismo 08/02/2018	QUINTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	20	3
12/08/2020	Aiuto di cucina	Pubb.Eserc.Ristor.coll.com.Turismo 08/02/2018	SESTO SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	25	0
24/01/2017	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.com.Turismo 08/02/2018	SESTO SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	20	1
01/07/2002	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.com.Turismo 08/02/2018	SESTO SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	15	6

01/11/2011	Cuoco	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	TERZO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	36	3
24/08/2020	Addetto al lavaggio	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	SESTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	18	0
24/08/2020	Addetto al lavaggio	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	SESTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	18	0
07/01/2020	Addetto Servizi Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	SESTO SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	20	0
07/01/2019	Addetto Servizi Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	SESTO SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	10	1
01/11/2011	Aiuto cuoco	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	QUINTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	20	3
27/03/2023	Addetto Servizi Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	SESTO SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	20	0
02/05/2023	Addetto Servizi	Pubb.Eserc.Ristor.coll.comm.Turismo 08/02/2018	SESTO	OPERAIO	TEMPO DETERMINATO	PART-TIME	20	0

	o Mensa					ORIZZON TALE		
16/10/2 023	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.co mm.Turismo 08/02/2018	SEST O	OPERAIO	TEMPO DETERMIN ATO	PART- TIME ORIZZON TALE	20	0
28/06/2 010	Cuoco	Pubb.Eserc.Ristor.coll.co mm.Turismo 08/02/2018	QUIN TO	OPERAIO	TEMPO INDETERMI NATO	PART- TIME ORIZZON TALE	25	4
24/10/2 022	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.co mm.Turismo 08/02/2018	SEST O	OPERAIO	TEMPO INDETERMI NATO	PART- TIME ORIZZON TALE	20	0
03/12/1 990	Cuoco	Pubb.Eserc.Ristor.coll.co mm.Turismo 08/02/2018	TERZ O	OPERAIO	TEMPO INDETERMI NATO	TEMPO PIENO	40	6
01/03/2 021	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.co mm.Turismo 08/02/2018	SEST O SUPE R	OPERAIO	TEMPO INDETERMI NATO	PART- TIME ORIZZON TALE	20	0
28/03/2 023	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.co mm.Turismo 08/02/2018	SEST O SUPE R	OPERAIO	TEMPO DETERMIN ATO	PART- TIME ORIZZON TALE	20	0
24/08/2 020	Addetto al lavaggi o	Pubb.Eserc.Ristor.coll.co mm.Turismo 08/02/2018	SEST O	OPERAIO	TEMPO INDETERMI NATO	PART- TIME ORIZZON TALE	15	0
20/04/2 022	Addetto Servizi o Mensa	Pubb.Eserc.Ristor.coll.co mm.Turismo 08/02/2018	SEST O SUPE R	OPERAIO	TEMPO INDETERMI NATO	PART- TIME ORIZZON TALE	20	0

01/09/2020	Aiuto cuoco	Pubb.Eserc.Ristor.coll.co mm.Turismo 08/02/2018	QUINTO	OPERAI	TEMPO INDETERMI NATO	PART- TIME ORIZZON TALE	30	0
------------	-------------	--	--------	--------	----------------------------	----------------------------------	----	---

QUADRO ECONOMICO

<i>A1</i> <i>prestazioni di servizio</i>		€ 4.773.882,00
<i>A2</i> <i>costi manodopera</i>		€ 3.939.000,00
<i>A3</i> <i>costi per la sicurezza da DUVRI</i>		€ 3.000,00
<i>A - TOTALE IMPORTI PRESTAZIONI</i>		€ 8.715.882,00
<i>B1</i>	Importo per servizi analoghi (2 anni e 1 mese)	€ 6.052.695,83
<i>B2</i>	Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento	€ 1.743.176,40
<i>B - IMPORTO ULTERIORI SOMME</i>		€ 7.795.872,23
<i>VSA [A+B]</i>	<i>VALORE STIMATO DELL'APPALTO (IMPORTO PER CIG)</i>	€ 16.511.754,20
<i>CI</i>	Incentivi ex art. 45, nella percentuale del 1% dell'importo a base delle procedure di affidamento (di cui € 17.431,76, pari al 25% dell'incentivo, da riconoscere al personale della	€ 87.158,82

	Provincia di Reggio Emilia per la fase di affidamento)	
C2	Spese per servizio gestione fase affidamento a favore della Provincia di Reggio Emilia sulla base di apposita convenzione	€ 15.0000,00
C3	Spese per commissione giudicatrice	€ 2.500,00
C4	Contributo Anac	€ 880,00
C5	Spese per pubblicità	€ 4.000,00
C6	Imprevisti stimati nel 10% dell'importo a base di gara, comprensivo dei costi della sicurezza (voce A del presente prospetto)	€ 871.588,20
<i>C - SOMME A DISPOSIZIONE AL NETTO DELLE IMPOSTE</i>		€ 981.127,02
<i>D - IMPOSTE</i>	IVA 10%	€ 1.651.175,42
<i>TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE (C+D)</i>		€ 2.632.302.44
<i>VPE [A+B+C+D]</i> <i>IMPORTO TOTALE PROSPETTO ECONOMICO</i>		€ 19.144.056,60

L'intervento è inserito nel programma biennale di acquisti di beni e servizi 2022 2023 al CUI S01925120352202300004, approvato con deliberazione del CdA n. 53 del 03.08.2023.

Il servizio è finanziato con risorse di bilancio dell'ASP

REQUISITI SPECIALI (art. 100 D.Lgs. 36/2023)

Agli operatori economici è richiesto quale Requisito di capacità economica e finanziaria:

Fatturato globale non inferiore a 1,5 volte il valore stimato dell'appalto, maturato nel triennio precedente a quello di indizione della procedura.

Agli operatori economici è richiesto quali Requisiti di capacità tecnico-professionale:

Aver eseguito nel precedente triennio dalla data di indizione della procedura di gara, l'esecuzione di servizi analoghi a quello di affidamento, anche a favore di soggetti privati, di importo minimo almeno pari al valore stimato dell'appalto con riferimento al servizio di ristorazione.

SUBAPPALTO

La stazione appaltante non individua prestazioni oggetto del contratto la cui esecuzione debba avvenire a cura dell'affidatario. È consentito il subappalto del servizio oggetto del presente contratto in base a termini e modalità previsti nella richiesta presentata in sede di gara e nel rispetto delle disposizioni della normativa vigente. In particolare il subappalto verrà autorizzato solo in presenza delle condizioni e dei presupposti stabiliti dall'art. 119 del D.Lgs 36/2023.

L'affidatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Il concorrente indicherà all'atto dell'offerta le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo; in mancanza di tali indicazioni, il subappalto è vietato.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 119, comma 3 del Codice.

SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Il sopralluogo andrà eseguito presso:

- la Struttura Residenziale Villa Primula
- il Centro Diurno "Enrico e Lorenzo Ferretti"
- il Centro Socio Riabilitativo Residenziale "La Cava"
- il Villaggio Dossetti

in rappresentanza di tutte le restanti strutture.

Il sopralluogo è obbligatorio, in quanto indispensabile alla formulazione dell'offerta. In considerazione della tipologia di prestazioni oggetto di contratto, per le quali è fondamentale

conoscere le strutture ospitanti i servizi oggetto di affidamento ai fini della formulazione di un'offerta congrua, seria, sostenibile e realizzabile, è richiesto il sopralluogo obbligatorio, che consisterà nella visita con accompagnamento da parte del personale dell'ASP.

Il sopralluogo potrà essere effettuato nei soli giorni che verranno comunicati dal committente.

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata con il seguente indirizzo mail: asp.re@pcert.postecert.it e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

ASP Reggio Emilia Città delle persone rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

- Offerta tecnica punti 80
- Offerta economica punti 20

OFFERTA TECNICA

CRITERI DI VALUTAZIONE

soglia di sbarramento: 41/80

<i>id.</i>	<i>criterio</i>	<i>punteggi o massimo</i>	<i>subcriterio</i>	<i>tipologi a D/Q/T</i>	<i>descrizione e modalità attributiva punteggio</i>	<i>punteggi o massimo</i>
A 1	A MODELLO ORGANIZZATIV O	20	Modello organizzativo del concorrente per la gestione del servizio oggetto dell'appalto	D	Saranno valutate esaustività, chiarezza, della proposta nella quale emerge la capacità dell'appaltatore, nell'ambito della propria autonomia organizzativa, di	7

				efficientare i processi di lavoro con obiettivi di risultato misurabili	
A 2		Piano organizzativo e di lavoro della presenza del personale di cucina, funzioni, orari di servizio giornalieri e settimanali, presenza per sede di servizio con riferimento a una settimana tipo. (per i Servizi A e B di cui al capitolato art. 1)	D	Saranno valutate esaustività, chiarezza, efficacia della proposta in termini di ottimizzazione delle risorse umane e di produttività	7
A 3		Modalità di gestione delle assenze e delle sostituzioni: misure organizzative per il contenimento del turn-over e per il miglioramento delle condizioni dei lavoratori	D	Saranno valutate esaustività, chiarezza, efficacia della proposta in termini di: <ul style="list-style-type: none"> • soluzioni organizzative aziendali volte a gestire efficientemente e le sostituzioni; • azioni tese a contenere l'avvicendamento del personale; 	6

					<ul style="list-style-type: none"> • progetti, interventi e azioni che si pongano l'obiettivo di promuovere il benessere organizzativo 	
B 1	B GESTIONE DEL SERVIZIO	19	<p>Processo di approvvigionamento delle materie prime, di selezione e qualificazione dei fornitori, di stoccaggio e confezionamento dei pasti.</p> <p>Soluzioni tecniche per garantire il mantenimento delle temperature qualità organolettiche dei cibi e per garantirne la gradibilità, la sicurezza e il gusto</p>	D	Saranno valutate esaustività, chiarezza, efficacia della proposta di organizzazione di tutte le attività previste dal capitolato	4
B 2			<p>Situazioni di emergenza (scioperi, calamità naturali, ecc): descrizione</p>	D	Saranno valutate l'esaustività (analisi delle fattispecie possibili), la chiarezza, la	4

		modalità e procedure di esecuzione del servizio		concretezza, la fattibilità e l'efficacia delle misure proposte per garantire la continuità del servizio al verificarsi di cause di interruzione quali: guasti, malfunzionamenti, compresi guasti al sistema informatico di prenotazione dei pasti, scioperi del personale, oltre a quanto previsto dal capitolato	
B 3		Progettazione menù stagionali per i vari servizi	D	Saranno valutate le modalità individuate per garantire la varietà degli alimenti proposti, per aumentare il gradimento e ridurre la monotonia e ripetitività dei menu oltre a quanto già richiesto nel capitolato. Offerta di un maggior numero di piatti del giorno e/o piatti alternativi rispetto a quelli previsti nel capitolato tecnico	4
B		Organizzazione	D	Sarà valutato, in	3

4			del servizio di trasporto		termini di efficienza, efficacia e qualità, il piano dei trasporti dai centri di produzione pasti ai luoghi di consumo, con riferimento alle tempistiche (tempo dalla fine cottura alla consegna e tempo dalla consegna all'inizio del pasto), alle modalità di controllo del rispetto del piano	
B 5			Piano di manutenzione delle attrezzature	D	Sarà valutato il piano di manutenzione proposto con riferimento alle modalità attuative, alle tempistiche d'intervento, agli strumenti di monitoraggio e di controllo, al miglioramento qualitativo delle dotazioni	4
C 1	C CAM PREMIANTI	17	Verifiche di conformità in fase di esecuzione del contratto, in relazione ai prodotti	D	Le modalità con cui l'offerente intende garantire la verifica del rispetto della conformità ai Criteri Ambientali Minimi	4

		<p>somministrati e all'applicazione dei CAM</p>		<p>dei prodotti alimentari somministrati in fase di esecuzione del servizio, descrivendo tutti gli impegni, le misure gestionali e i mezzi prova documentali con i quali assicurerà tale impegno</p> <p>I punti tecnici verranno assegnati laddove le misure, gli impegni e le procedure descritte siano ritenuti coerenti ed adeguati.</p> <p>Verifica: descrizione degli impegni e delle procedure per assicurare la conformità del servizio ai CAM e per rendere efficienti ed efficaci le verifiche di conformità in sede di esecuzione del contratto</p>	
C 2		<p>Qualità delle derrate - Fornitura di prodotti biologici in più</p>	Q	<p>Inserimento delle percentuali incrementali offerte per le seguenti</p>	4

rispetto alla
percentuale
prescritta dai CAM

tipologie di derrate:
frutta; ortaggi;
legumi; cereali; carne
bovina; carne suina;
carne avicola; salumi;
formaggi; olio extra
vergine d'oliva; pelati
polpa e passata di
pomodoro.

Il punteggio verrà
assegnato secondo la
seguente formula, da
calcolare per ogni
prodotto-percentuale
offerta:

$$P_{bai} = P_{bmaxi} \times \% \text{ inc } a/\% \text{ inc max}$$

inc a/% inc max

P_{bai} è il punteggio
attribuito al

concorrente a per
singola tipologia di
derrata alimentare e
di ristorazione

P_{bmaxi} il punteggio
massimo previsto per
singola tipologia di
derrata alimentare e
di ristorazione

riportato

nell'Allegato 2; % inc

a è la percentuale
incrementale offerta

concorrente a per
ciascuna tipologia di

				<p>derrata, indicata nell'apposito campo dell'Allegato 2; % inc max è la percentuale massima offerta tra i concorrenti. Il punteggio totale attribuito è determinato dalla sommatoria dei punteggi conseguiti da ogni concorrente per ciascuna tipologia di derrata alimentare. Per la comprova il concorrente dovrà presentare una dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante, nella quale attesti l'impegno assunto per la fornitura della quantità di prodotto offerto nella durata contrattuale nonché la periodicità/ stagionalità annua di fornitura da inserire su SATER nel campo "Comprova" dell'offerta tecnica</p>	
C 3		Caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti	Q	Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai	6

		<p>alimentari - Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta</p>	<p>trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostrì il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie: percentuale di frutta da KM 0/filiera corta offerta – massimo 1 punto; percentuale di verdure e ortaggi da KM 0/filiera corta offerta – massimo 1 punto; percentuale di legumi da KM 0/filiera corta offerta – massimo 0,5 punto; percentuale di cereali e derivati, pane, pasta, farine da KM 0/filiera corta offerta – massimo 1 punto; percentuale di carne bovina da KM 0/filiera corta offerta – massimo 0,5 punto; percentuale di carne suina da KM 0/filiera corta offerta – massimo 0,5 punto; percentuale di carne</p>	
--	--	--	---	--

				<p>avicola da KM 0/filiera corta offerta – massimo 0,5 punto; percentuale di salumi da KM 0/filiera corta offerta – massimo 0,5 punto; percentuale di formaggi da KM 0/filiera corta offerta – massimo 0,5 punto. I valori offerti dovranno essere espressi in valore percentuale tra 0 e 100 (senza decimali, es. 90%). La percentuale massima offribile è data dalla somma della % minima di prodotti biologici e dal valore incrementale offerto per criterio precedente. La percentuale offerta è da intendersi sul totale della fornitura. Per ogni tipologia di derrata sarà assegnato il punteggio previsto per il range in cui rientra la percentuale offerta. Il punteggio totale è determinato dalla sommatoria dei</p>
--	--	--	--	---

				<p>punteggi conseguiti dal concorrente, per ciascuna tipologia di derrata alimentare. I range stabiliti ed i punteggi relativi sono presenti nell'Allegato 2. Per la comprova del requisito dovrà essere presentata una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei «produttori» e quanto altro previsto dai CAM sezione C lettera b) punto 1 sub criterio a) da inserire su SATER nel campo "Comprova" dell'offerta tecnica</p>	
C 4		<p>Sostenibilità ambientale - Impatti ambientali della logistica: mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale</p>	Q	<p>Utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma</p>	3

				<p>gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL). Utilizzo di mezzi per il trasporto a basso impatto ambientale per: oltre il 95% del parco mezzi effettivamente utilizzato = 3 punti; oltre il 75 % e fino al 95 % del parco mezzi effettivamente utilizzato = 2 punti; tra il 50 % e il 75 % del parco mezzi effettivamente utilizzato = 1 punto; inferiore al 50 % = 0 punti. Il concorrente dovrà riportare nell'Allegato 2. Il rapporto tra i mezzi offerti nel piano trasporti e i mezzi offerti a ridotto impatto ambientale determinerà la % per l'assegnazione del punteggio. Per la comprova del requisito dovrà essere</p>
--	--	--	--	--

				<p>presentata copia delle carte di circolazione degli automezzi a ridotto impatto ambientale offerti; in alternativa dichiarazione di impegno da parte del concorrente a rendere disponibili i mezzi indicati in sede di offerta tecnica, relativi a tale criterio, per l'esecuzione del servizio. La comprova deve essere inserita su SATER nel campo "Comprova" dell'offerta tecnica. Resta fermo che, in caso di presentazione della dichiarazione di impegno, prima dell'avvio dell'esecuzione contrattuale, l'aggiudicatario dovrà presentare idonea documentazione a comprova della disponibilità dei mezzi indicati in sede di offerta</p>		
D	D	4		D	<p>Sarà valutata</p>	4

	DIETA MEDITERRANE A PER MINORI				<p>positivamente la proposta per i minori di servizi e forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato «dieta mediterranea», consistente in un'alimentazione in cui prevalgano i prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali e semintegrali, frutta fresca e secca, verdure crude e cotte e legumi, nonché pesce, olio extravergine d'oliva, uova, latte e yogurt, con una limitazione nel consumo di carni rosse e zuccheri semplici nonché prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia</p>	
E 1	E CERTIFICAZIO NI	4	Possesso di certificazioni - ISO 22005:2007	T	<p>Il punteggio verrà attribuito in caso di possesso della certificazione. Occorre presentare copia della</p>	1

				<p>certificazione. Per la comprova del requisito dovrà essere presentata copia del certificato, da inserire su SATER nel campo “Comprova” dell’offerta tecnica. In caso di RTI o consorzio ordinario il punteggio verrà attribuito sulla base delle percentuali di esecuzione dei componenti del RTI/Consorzio in possesso della certificazione. In caso di consorzi stabili o consorzi di cooperative il punteggio verrà attribuito se il consorzio è in possesso della certificazione ovvero se tutte le consorziate esecutrici possiedono la certificazione</p>	
E 2		Possesso di certificazioni - ISO 45001:2018	T	<p>Il punteggio verrà attribuito in caso di possesso della certificazione. Occorre presentare copia della</p>	1

				<p>certificazione. Per la comprova del requisito dovrà essere presentata copia del certificato, da inserire su SATER nel campo “Comprova” dell’offerta tecnica. In caso di RTI o consorzio ordinario il punteggio verrà attribuito sulla base delle percentuali di esecuzione dei componenti del RTI/Consorzio in possesso della certificazione. In caso di consorzi stabili o consorzi di cooperative il punteggio verrà attribuito se il consorzio è in possesso della certificazione ovvero se tutte le consorziate esecutrici possiedono la certificazione</p>	
E 3		Possesso di certificazioni - SA8000:2008	T	<p>Il punteggio verrà attribuito in caso di possesso della certificazione. Occorre presentare copia della</p>	1

				<p>certificazione. Per la comprova del requisito dovrà essere presentata copia del certificato, da inserire su SATER nel campo “Comprova” dell’offerta tecnica. In caso di RTI o consorzio ordinario il punteggio verrà attribuito sulla base delle percentuali di esecuzione dei componenti del RTI/Consorzio in possesso della certificazione. In caso di consorzi stabili o consorzi di cooperative il punteggio verrà attribuito se il consorzio è in possesso della certificazione ovvero se tutte le consorziate esecutrici possiedono la certificazione</p>	
E 4		<p>Sostenibilità sociale - Possesso di certificazioni parità di genere <i>ex</i> art. 108 del d.lgs 36/2023, comma 7</p>	T	<p>Il punteggio verrà attribuito in caso di possesso della certificazione. Occorre presentare copia della</p>	1

				<p>certificazione. Per la comprova del requisito dovrà essere presentata copia del certificato, da inserire su SATER nel campo “Comprova” dell’offerta tecnica. In caso di RTI o consorzio ordinario il punteggio verrà attribuito sulla base delle percentuali di esecuzione dei componenti del RTI/Consorzio in possesso della certificazione. In caso di consorzi stabili o consorzi di cooperative il punteggio verrà attribuito se il consorzio è in possesso della certificazione ovvero se tutte le consorziate esecutrici possiedono la certificazione</p>	
F1	F QUALIFICAZIO NE DEL SERVIZIO	8	Monitoraggio qualità	<p>Saranno valutate esaustività, chiarezza ed efficacia della proposta, che dovrà illustrare i processi e i criteri per il</p>	4

					monitoraggio della qualità del servizio erogato, gli indicatori qualitativi e quantitativi per la rilevazione del gradimento dei pasti	
F2			Piani di informazione e comunicazione		Saranno valutate esaustività e chiarezza della proposta in termini di promozione di iniziative di comunicazione efficace all'utenza, ai familiari e al personale per incentivare corrette abitudini alimentari e veicolare informazioni sul servizio	4
G	G SOLIDARIETÀ SOCIALE E PER LA LIMITAZIONE DEGLI SPRECHI	4		D	Saranno valutate esaustività, chiarezza e efficacia della proposta in coerenza con le finalità indicate dalla Legge 19 agosto 2016, n. 166 e s.m.i	4
H	H MIGLIORIE	4		D	Saranno valutate proposte che vadano a migliorare la gestione del servizio a vantaggio dell'ASP e/o degli utenti che fruiscono del servizio.	4

					Sarà, apprezzata la proposta di un servizio che aumenti la qualità dell'aspetto alberghiero della ristorazione, l'offerta di menù tematici (oltre a quelli richiesti nel capitolato tecnico) o altre proposte, anche all'interno di eventi di aggregazione sociale o manifestazioni a scopo ricreativo e di educazione alimentare	
TOTALE						80

- Attribuzione coefficienti da 0 a 1 per i criteri/subcriteri discrezionali da parte di ogni componente e calcolo della media, prendendo in considerazione i primi due decimali senza arrotondamenti
- Riparametrazione dei singoli criteri/subcriteri discrezionali e quantitativi che non consentono necessariamente il raggiungimento del punteggio massimo attribuibile
- Applicazione del metodo aggregativo compensatore

Documenti offerta tecnica:

a) relazione (illustrare gli elementi di cui ai subcriteri/criteri di valutazione indicati nella tabella. La Relazione Tecnica deve essere contenuta in un massimo 30 facciate formato A4, carattere Times New Roman 12, interlinea 1, margini (dx e sx 2, superiore inferiore 2);

b) modello predisposto da ASP per i subcriteri C2, C3, C4, E1, E2, E3 ed E4

c) ai fini del rispetto della clausola sociale *ex art. 57 del d.lgs. 36/2023*, il concorrente presenta un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale

d) ai fini del rispetto della clausola sociale per le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate di cui al paragrafo CLAUSOLA SOCIALE, il concorrente, *ex art. 57 del d.lgs. 36/2023*, illustra le azioni proposte (massimo 6 facciate formato A4, carattere Times New Roman 12, interlinea 1, margini (dx e sx 2, superiore inferiore 2)

OFFERTA ECONOMICA

1. servizio: per la formulazione dell'offerta, il concorrente dovrà indicare i prezzi unitari per pietanza/giornata alimentare, che verranno moltiplicati per le quantità indicate dalla stazione appaltante alla voce ANALISI DELLA DOMANDA e sommati; il punteggio (massimo 16) sarà calcolato in ragione del prezzo complessivamente offerto (risultante dalla somma degli importi totali parziali), pari o inferiore all'importo a base di gara, sulla base della formula di interpolazione non lineare con coefficiente alfa 0,3, con la precisazione che i prezzi unitari non potranno essere superiori a quelli indicati dall'Azienda e presi a riferimento per la definizione dell'importo a base di gara
2. rimodulazione del pasto con riferimento al pranzo/cena, nel caso in cui vengano ordinati pasti nei quali manchi il primo o il secondo piatto relativamente ai servizi di cui alle lettere b) e d) della tabella riportata alla voce **OGGETTO E IMPORTO**: per la formulazione dell'offerta, il concorrente dovrà indicare il ribasso percentuale da applicare sui prezzi unitari offerti al precedente punto 1.; il punteggio (massimo 4) sarà calcolato in ragione del maggior ribasso offerto sulla base della formula di interpolazione non lineare con coefficiente alfa 0,3.

VERIFICA DI ANOMALIA DELL'OFFERTA

Ai sensi dell'art. 110, comma 1, del d.lgs. 36/2023, la stazione appaltante stabilisce che sono considerate anormalmente basse e, pertanto soggette a verifica, le offerte rispondenti:

ai seguenti parametri:

- sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, risultino entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara, laddove le offerte ammesse siano almeno tre.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di sottoporre a verifica un'offerta che, in base anche ad altri elementi oltre i costi della manodopera, appaia anormalmente bassa.

Il RUP si avvale della commissione giudicatrice per valutare la congruità, la serietà, la sostenibilità e la realizzabilità dell'offerta o delle offerte sottoposte a verifica.