



**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE COLLETTIVA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PER L’AZIENDA USL DI REGGIO EMILIA**

PROGETTO TECNICO

INDICE

1. OGGETTO	2
2. GRUPPO DI LAVORO	2
3. PRINCIPALI ELEMENTI	2
4. CRITERI AMBIENTALI	3
5. STRUMENTO D'ACQUISTO	3
6. DURATA DELLA CONVENZIONE, DEGLI ORDINATIVI DI FORNITURA E DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	3
7. BENCHMARK	4
8. ANALISI DELLA DOMANDA	4
9. DIVISIONE IN LOTTI E LIMITE DI AGGIUDICAZIONE	5
10. BASI D'ASTA E OFFERTA ECONOMICA	5
11. CALCOLO DEL COSTO DELLA MANODOPERA	6
12. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE	6
13. SOPRALLUOGO	7
14. OFFERTA TECNICA	7
15. OFFERTA ECONOMICA	8
16. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	10
16.1 MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO	11
16.2 MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO ECONOMICO	12
17. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA (DUVRI)	12
18. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE	13

1. OGGETTO

La presente iniziativa ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva a ridotto impatto ambientale per l'Azienda USL di Reggio Emilia.

L'Agenzia ha già espletato altre tre iniziative per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva a ridotto impatto ambientale per le Aziende Sanitarie.

La prima, nel 2017, di importo pari ad € 190.340.000,00 era destinata a:

- Azienda USL Bologna e Istituto Ortopedico Rizzoli (I.O.R.),
- Azienda Ospedaliera di Modena, Azienda USL di Modena e all'Ospedale di Sassuolo S.p.A.,
- Azienda Ospedaliero Universitaria di Parma e Azienda USL di Parma,
- Azienda USL di Ferrara, all'Azienda USL di Imola, MRI S.p.A. e I.R.S.T. Meldola.

La seconda, indetta nel 2021, di importo pari a € 66.409.162,00, era destinata all'Azienda USL della Romagna;

La terza, indetta nel 2022, di importo pari a € 60.693.232,63, era destinata all'Azienda USL di Piacenza (Lotto dedicato di importo pari a € 20.818.131,34), oltre che all'ASP e al Comune di Piacenza.

Ai sensi del DPCM 24 dicembre 2015, la categoria merceologica della ristorazione ospedaliera per gli enti del Servizio Sanitario Nazionale è stata inserita tra le categorie di beni e servizi per l'acquisto dei quali le Amministrazioni - statali centrali e periferiche – sono tenute a ricorrere ai Soggetti Aggregatori.

2. GRUPPO DI LAVORO

La documentazione di gara è stata redatta con il contributo di un Gruppo di Lavoro composto, oltre che da personale dell'Agenzia, da esperti provenienti dall'AUSL di Reggio Emilia.

3. PRINCIPALI ELEMENTI

L'iniziativa concerne l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera e dei servizi ausiliari per la ristorazione a favore dei degenti e dei dipendenti dell'Azienda USL di Reggio Emilia e comprende, tra gli altri:

- la produzione dei pasti per degenti e dipendenti (acquisto, stoccaggio, lavorazione e cottura);
- il confezionamento dei pasti per i degenti, nelle modalità vassoio personalizzato o multiporzione;
- la produzione e la somministrazione dei pasti per i dipendenti, tramite self-service in sala mensa;

- il trasporto dei pasti presso le sedi/strutture;
- la consegna dei pasti, per i degenti, unicamente a reparto;
- il rigoverno post-consumo dei pasti dei degenti (colazione, pranzo, cena) e dei dipendenti;
- la fornitura di derrate, per integrazione diete;
- l'esecuzione di servizi ausiliari di confezionamento e di trasporto pasti e di rigoverno post-produzione e post-consumo per la cucina interna dell'Arcispedale Santa Maria di Reggio Emilia gestita in amministrazione diretta dall'Azienda Sanitaria.

4. CRITERI AMBIENTALI

Al fine di ridurre gli impatti ambientali derivanti dall'esecuzione dell'appalto, come previsto dal "Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione" di cui al Decreto Interministeriale n°135 dell'11 aprile 2008 (G.U. n. 107 dell'8 maggio 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.

5. STRUMENTO D'ACQUISTO

L'affidamento della presente procedura avverrà mediante procedura aperta a seguito della quale, con l'aggiudicatario di ciascun Lotto, verrà stipulata una Convenzione ai sensi dell'art. 21 della Legge Regionale dell'Emilia-Romagna 24 maggio 2004, n. 11.

Ai sensi dell'art. 58 del Codice, l'Agenzia si avvale del Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna (SATER).

6. DURATA DELLA CONVENZIONE, DEGLI ORDINATIVI DI FORNITURA E DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.

La Convenzione avrà una durata di **24 (ventiquattro) mesi**, decorrenti dalla relativa data di sottoscrizione.

Gli Ordinativi di Fornitura avranno durata pari a **72 (settantadue) mesi**, a decorrere dalla loro emissione e potranno essere emessi sino a concorrenza dell'importo massimo spendibile, pari al valore complessivo a base d'asta di ciascun Lotto.

Parimenti, l'esecuzione del contratto avrà durata pari a **72 (settantadue) mesi**, a decorrere dalla data riportata nell'Atto Preliminare di Regolamentazione del servizio di cui all'art. 4 " Adesione

alla Convenzione: richiesta di attivazione del servizio, Atto di regolamentazione, Ordinativo di Fornitura, inizio dell'esecuzione del servizio" del Capitolato tecnico.

La durata degli Ordinativi di Fornitura in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice. In tal caso, il Fornitore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto della Convenzione agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

7. BENCHMARK

Al fine di acquisire una visione d'insieme delle caratteristiche strategiche delle procedure di affidamento dei servizi di ristorazione per le Aziende Sanitarie ed effettuare l'analisi dei prezzi, volta alla determinazione delle basi d'asta, è stata condotta un'analisi di benchmark con le principali iniziative espletate dai Soggetti Aggregatori, che di seguito si riportano:

- CRAV Veneto;
- So.Re.Sa. Campania;
- Umbria Salute;
- EGAS Friuli-Venezia Giulia;
- CRC Sardegna;
- DRC Lazio;
- ESTAR Toscana.

8. ANALISI DELLA DOMANDA

L'analisi della domanda è stata effettuata attraverso le seguenti modalità operative:

- studio dei contratti in essere;
- invio all'Azienda USL di Reggio Emilia di un questionario di rilevazione dei fabbisogni, allo scopo di acquisire:
 - i dati sui consumi relativi all'annualità 2021;
 - le specifiche tecniche relative alla modalità di erogazione del servizio (modalità di produzione, confezionamento e consegna dei pasti);
 - l'elenco delle sedi presso le quali dovrà essere erogato il servizio ed il rispettivo numero di reparti e posti letto.

9. DIVISIONE IN LOTTI E LIMITE DI AGGIUDICAZIONE

La gara è suddivisa nei seguenti due lotti prestazionali:

- Lotto 1 – Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'Azienda USL di Reggio nell'Emilia;
- Lotto 2 – Servizi ausiliari per la ristorazione collettiva presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia.

Non è previsto alcun limite di aggiudicazione.

10. BASI D'ASTA E OFFERTA ECONOMICA

Per l'analisi dei prezzi volta alla determinazione delle basi d'asta, si è tenuto conto del benchmark effettuato con le iniziative di acquisto bandite dagli altri Soggetti Aggregatori e dei prezzi di riferimento ANAC per il servizio di ristorazione in ambito sanitario, pubblicati con Delibera n. 1204 del 23 novembre 2016 (da ultimo aggiornati nel mese di febbraio 2022).

Si riporta, di seguito, il valore complessivo a base d'asta di ciascuno dei due lotti in gara:

Lotto n. 1 - Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'Azienda USL di Reggio nell'Emilia, dettaglio delle prestazioni oggetto del lotto:

n.	Descrizione servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	<i>Servizi di preparazione pasti</i>	55321000-6	P	14.012.432,28
Importo totale a base di gara				14.012.432,28

Lotto n. 2 - Servizi ausiliari per la ristorazione collettiva presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia, dettaglio delle prestazioni oggetto del lotto:

n.	Descrizione servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	<i>Servizi di preparazione pasti</i>	55321000-6	P	11.872.800,00
2	<i>Servizi di distribuzione pasti</i>	55320000-9	S	1.944.000,00
Importo totale a base di gara				13.816.800,00

La base d'asta complessiva della gara, per tutta la durata degli Ordinatori di Fornitura, è pari a **Euro 30.148.334,97** e comprende l'importo determinato per la proroga tecnica - fino a sei mesi - ex art.

106, comma 11 del D.lgs. 50/2016, pari a Euro 2.319.102,69. L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00 al netto di Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e non è soggetto a ribasso.

11. CALCOLO DEL COSTO DELLA MANODOPERA

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera, che l'Agenzia ha stimato pari a Euro **5.855.545,80** per il **Lotto 1** e a Euro **7.305.981,60** per il **Lotto 2**, calcolati sulla base dei seguenti elementi:

- Personale, CCNL, qualifica, livello, mansione, ore settimanali di impiego, anzianità lavorativa del personale attualmente impiegato nell'esecuzione del servizio;
- Costo medio orario del personale dipendente di cui alle Tabelle del Ministero del lavoro delle Politiche sociali.

Il personale attualmente impiegato è riportato nell'Allegato D "Elenco Personale".

12. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Ai fini della partecipazione all'iniziativa sono richiesti i seguenti requisiti:

- **Requisiti di idoneità:**
 - ✓ **Iscrizione** nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.
- **Requisiti di capacità tecnico professionale:**
 - ✓ **Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi analoghi:** Il concorrente deve aver regolarmente eseguito nell'ultimo triennio (2020, 2021, 2022) antecedente alla data di pubblicazione del bando, i seguenti contratti:
 - nel caso del Lotto 1, almeno tre contratti per il servizio di ristorazione collettiva, di cui almeno due contratti aventi ad oggetto servizi di ristorazione collettiva presso Aziende Sanitarie pubbliche o private;
 - nel caso del Lotto 2, almeno tre contratti per il servizio di ristorazione collettiva e/o per l'esecuzione di servizi ausiliari nell'ambito del servizio di ristorazione che comprendano il confezionamento dei pasti, di cui almeno due contratti aventi ad oggetto servizi di ristorazione collettiva e/o l'esecuzione di servizi ausiliari nell'ambito del servizio di

ristorazione che comprendano il confezionamento dei pasti, presso Aziende Sanitarie pubbliche o private;

- ✓ **Possesso** di una **valutazione di conformità** del proprio sistema di gestione della **qualità** alla norma **UNI EN ISO 9001:2015** nel settore **IAF 30**, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: *servizio di ristorazione e gestione mense aziendali*.
- ✓ **Possesso** di **valutazione di conformità** delle proprie **misure di gestione ambientale** alla norma tecnica UNI EN ISO 14001:2015 o equivalente nel settore dei servizi alimentari ovvero alla EMAS (Regolamento (CE) n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni ad un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), idonee, pertinenti e proporzionate al seguente oggetto: servizio di ristorazione e gestione mense aziendali.
- ✓ **Possesso** di una **valutazione di conformità** del proprio sistema di gestione Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare (SGSA) alla norma tecnica **UNI EN ISO 22000:2005** per il settore dei servizi alimentari, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: *servizio di ristorazione e gestione mense aziendali*. La certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa alla Sicurezza alimentare deve essere riferita anche ai centri di cottura utilizzati per l'espletamento del servizio nella modalità di pasto cd. veicolato.

13. SOPRALLUOGO

In ragione della tipologia, del contenuto e della complessità dell'appalto è previsto l'obbligo per l'operatore economico di procedere alla visita dei luoghi indicati nel Disciplinare di gara, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79, comma 2, del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. La mancata effettuazione del sopralluogo presso ciascuna delle sedi indicate per ciascun lotto è causa di esclusione dalla procedura di gara.

14. OFFERTA TECNICA

La busta "Offerta tecnica" contiene, **a pena di esclusione**, per ciascun lotto, i seguenti documenti, da allegare su SATER secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma SATER accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide>:

- a) relazione tecnica dei servizi offerti, che deve contenere l'illustrazione dei diversi criteri di qualità contrassegnati con la lettera D (discrezionale), vale a dire i criteri nn. 1, 2, 3, 4, 6, 7 nel caso del Lotto 1 e i criteri nn. 1, 2, 3, 4, 5, 6 nel caso del Lotto 2;

- b) Allegato 11, "Questionario offerta tecnica", opportunamente compilato in tutti i suoi fogli per la valutazione dei criteri tabellari nn. 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 nel caso del Lotto 1 e nn. 7, 8, 9, 10 nel caso del Lotto 2, a latere del quale sarà necessario allegare le prove di quanto dichiarato ove richiesto; la documentazione presentata a comprova dei requisiti ove richiesto, dovrà essere caricata su SATER nell'apposito campo "Comprova" dell'offerta tecnica. L'Allegato 11 "Questionario offerta tecnica" contiene la dichiarazione che deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore e deve essere caricato nell'apposito campo di SATER "Allegato 11".

All'offerta deve essere allegato un indice riepilogativo degli elaborati.

Maggiori dettagli sui contenuti dell'offerta tecnica sono contenuti nel Disciplinare di gara.

15. OFFERTA ECONOMICA

La busta "Offerta economica" contiene l'offerta economica, per ciascun lotto ed è predisposta su SATER secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma SATER accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide>.

L'offerta economica, firmata secondo le modalità di cui al paragrafo **Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.** del Disciplinare deve indicare, **a pena di esclusione**, i seguenti elementi in relazione a ciascun Lotto:

Lotto 1

- a) Prezzo unitario offerto, IVA esclusa, per la colazione degenti (per il solo Ospedale "Sant'Anna" di Castelnovo ne' Monti);
- b) Prezzo unitario offerto, IVA esclusa, per il pranzo degenti;
- c) Prezzo unitario offerto, IVA esclusa, per la merenda degenti;
- d) Prezzo unitario offerto, IVA esclusa, per la cena degenti;
- e) Prezzo unitario offerto, IVA esclusa, per il cestino degenti;
- f) Prezzo unitario offerto, IVA esclusa, per il pasto dipendenti;
- g) Prezzo offerto per il "Listino Generi Extra AUSL RE - Lotto 1". L'Allegato 13 – "Listino derrate generi extra", contiene l'elenco dei prodotti (generi extra) che l'Azienda Sanitaria potrà acquistare nell'arco dell'esecuzione del contratto e i prezzi unitari a base d'asta (valorizzati secondo l'unità di misura al chilogrammo o al pezzo). L'operatore economico dovrà inserire nell'apposito campo predisposto sul foglio excel (cella D66) un'unica percentuale di sconto; tale sconto - in caso di aggiudicazione - verrà applicato a ciascuna prezzo a base d'asta. Ai fini del calcolo del punteggio

economico, **il valore risultante nella cella D67 dovrà essere inserito nella Busta Economica su SATER nell'apposito campo** (voce n. 7, identificata dal descrittivo codice regionale "Listino Generi Extra AUSL RE - Lotto 1"), espresso con un numero di decimali non superiore a 2.

Tutti i prezzi offerti di cui sopra - lettere a), b), c), d), e), f), g) - dovranno essere al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. Verranno prese in considerazione fino a 2 cifre decimali.

- h) la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- i) la stima dei costi della manodopera;
- j) all'offerta economica deve, inoltre, essere allegato un documento che illustri le modalità con le quali è stato calcolato il costo della manodopera. In relazione ai "costi medi orari del lavoro per il personale dipendente", il concorrente deve confermare che intende applicare al proprio personale il costo medio orario di cui alle tabelle come determinate dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali, che deve allegare. In caso di costi medi orari inferiori alle stesse tabelle, devono essere fornite opportune giustificazioni a corredo della scelta adottata;
- k) per una più rapida valutazione della congruità dell'offerta presentata, si chiede ai concorrenti di anticipare i giustificativi relativi alle verifiche di anomalia dell'offerta di cui al paragrafo 22 "Verifica di anomalia delle offerte" secondo le modalità indicate nel modello di richiesta (Allegato 14 – "Giustificativo offerta economica_Lotto_1") allegato alla documentazione di gara.

Lotto 2

- A. il canone mensile offerto per l'esecuzione dei servizi ausiliari connessi ai pasti confezionati con vassoio personalizzato;
- B. il canone mensile offerto per l'esecuzione dei servizi ausiliari connessi ai pasti confezionati in multiporzione;
- C. il canone mensile per il trasporto per la consegna dei pasti, dei cestini e delle derrate a reparto presso le sei sedi elencate nell'Allegato A – "Specifiche tecniche Lotto 2".

Tutti i prezzi offerti di cui sopra - lettere A), B) e C) - dovranno essere al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. Verranno prese in considerazione fino a 2 cifre decimali.

- D. la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- E. la stima dei costi della manodopera;

- F. all'offerta economica deve, inoltre, essere allegato un documento che illustri le modalità con le quali è stato calcolato il costo della manodopera. In relazione ai "costi medi orari del lavoro per il personale dipendente", il concorrente deve confermare che intende applicare al proprio personale il costo medio orario di cui alle tabelle come determinate dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali, che deve allegare. In caso di costi medi orari inferiori alle stesse tabelle, devono essere fornite opportune giustificazioni a corredo della scelta adottata;
- G. per una più rapida valutazione della congruità dell'offerta presentata, si chiede ai concorrenti di anticipare i giustificativi relativi alle verifiche di anomalia dell'offerta di cui al paragrafo 22 del Disciplinare "Verifica di anomalia delle offerte" secondo le modalità indicate nel modello di richiesta (Allegato 14 – "Giustificativo offerta economica_Lotto_2") allegato alla documentazione di gara.

Si precisa che per entrambi i Lotti 1 e 2:

- il prezzo unitario offerto non può essere pari a 0 (zero);
- il valore complessivo offerto per ciascun lotto di partecipazione è calcolato automaticamente da SATER;
- i quantitativi per 6 (sei) anni indicati nella tabella hanno valore indicativo e concorrono unicamente alla determinazione del valore complessivo dell'offerta.
- il campo "Importo Opzioni" (2 decimali), presente nella Busta Economica di SATER, non è da compilare;
- il campo "Importo per attuazione sicurezza" (2 decimali), presente nella Busta economica SATER non è da compilare.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta unitario e complessivo di cui al precedente paragrafo 3.

16. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del Codice, secondo la ripartizione di seguito riportata:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

Il punteggio totale (P_{TOT}) attribuito a ciascuna offerta è uguale a $P_T + P_E$ dove:

P_T = somma dei punti attribuiti all'offerta tecnica;

P_E = somma dei punti attribuiti all'offerta economica.

16.1 MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla Commissione Giudicatrice.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Il dettaglio dei punteggi tecnici è riportato nel paragrafo 17.1 Disciplinare di gara.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di **sbarramento pari a 36 punti su 70**.

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, per la determinazione del coefficiente C_{ai} variabile da zero a uno, la commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari a ciascun elemento qualitativo dell'offerta secondo la seguente scala:

Giudizio	Ottimo	Più che adeguato	Adeguato	Parzialmente adeguato	Scarsamente adeguato	Non adeguato
Coefficiente C_{ai} assegnato	1,00	0,80	0,60	0,40	0,20	0,00

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La c.d. "riparametrazione" si applica ai criteri di natura qualitativa, la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La commissione procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

16.2 MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO ECONOMICO

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente formula del ribasso massimo non lineare:

$$C_i = (R_a/R_{max})^\alpha$$

Dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo;

R_a = ribasso dell'offerta del concorrente *i*-esimo;

R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente.

$\alpha = 0,3$

17. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA (DUVRI)

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi, (Allegato 10 al Disciplinare di gara), contiene una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione oggetto della presente gara, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione dei singoli contratti, così come previsto dall'art. 26, comma 3-ter del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

Sulla base dei rischi standard da interferenza individuati, si ritiene che l'attuazione delle relative misure da adottare comporti oneri per la sicurezza pari ad € 0,00.

Tale documento sarà integrato dall'Azienda USL di Reggio Emilia, prima dell'inizio dell'esecuzione, riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto e quantificando gli eventuali oneri correlati; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dal Fornitore, è allegata all'Ordinativo di Fornitura prima dell'inizio dell'attività.

Resta comunque onere di ciascun Fornitore elaborare, relativamente ai costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività, il documento di valutazione dei rischi e provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta dallo stesso.

18. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

Ai sensi dell'art. 50 e dell'art. 100 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i., al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si applicano le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale, con particolare riferimento a quanto previsto dal CCNL per i Dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in materia di cambio appalto. In particolare, il Fornitore si impegna ad assumere, il personale regolarmente e continuativamente impiegato dalla precedente gestione alle condizioni non inferiori a quelle già riconosciute, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dal Fornitore subentrante. A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nell' "Allegato D - Elenco Personale", al Capitolato Tecnico.

Si prevede che, su richiesta scritta delle rappresentanze sindacali o dei sindacati di categoria, l'appaltatore uscente, l'appaltatore entrante, l'Amministrazione contraente, con l'eventuale coinvolgimento della stazione appaltante, siano tenuti ad 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, l'appaltatore entrante è tenuto a presentare, alle Amministrazioni contraenti, un progetto di assorbimento (i cui contenuti devono essere conformi a quanto previsto dalla Delibera ANAC n. 114 del 2019 contenente le Linee Guida n. 13 recanti "La disciplina delle clausole sociali") atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale preliminarmente all'emissione dell'Ordinativo di Fornitura.