

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DI CONCESSIONE DI SPAZI AD USO SERVIZIO DISTRIBUZIONE AUTOMATICA BEVANDE E ALIMENTI PRECONFEZIONATI PRESSO LE SEDI DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

PROGETTO TECNICO



Procedura aperta per l'affidamento di concessione di spazi ad uso servizio distribuzione automatica bevande e alimenti preconfezionati presso le sedi della regione Emilia-Romagna

INDICE

1.	CARATTERISTICHE ED OGGETTO DELLA CONCESSIONE	2
2.	OBIETTIVI DELL'APPALTO	2
3.	CRITERI AMBIENTALI	2
4.	CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	3
5.	IMPORTO A BASE DI GARA	3
6.	DURATA E RINNOVI	3
7.	VALORE DELLA CONCESSIONE	3
8.	DIVISIONE IN LOTTI	4
9.	STANDARD QUALITATIVI E DI CONTROLLO	4
10.	QUADRO ECONOMICO	5
11.	STATO DI FATTO	5
12.	COSTO DEL LAVORO	8
13.	DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI	8
14.	PIANO ECONOMICO FINANZIARIO	8



1. CARATTERISTICHE ED OGGETTO DELLA CONCESSIONE

È concesso l'uso di spazi di competenza della Regione Emilia-Romagna ad uso servizio di gestione di distributori automatici di snack e bevande.

Il concessionario ottiene il proprio compenso non già dall'Amministrazione ma dall'esterno, ovvero dal pubblico che fruisce del servizio stesso (in questo caso dai dipendenti), svolto dall'impresa con assetto organizzativo autonomo e con strumenti privatistici, con assunzione del rischio operativo legato alla gestione dei servizi (come definito all'art 3, comma 1, lettera zz) del D.Lgs. 50/2016 e al punto 2.1 Parte I delle Linee guida ANAC n. 9 Approvate con Delibera n. 318 del 28 marzo 2018).

Alla procedura in oggetto si applicano, ai sensi dell'articolo 164 del D. Lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii., per quanto compatibili, le disposizioni contenute nella Parte I e nella parte II del Codice, relativamente ai principi generali, alle esclusioni, alle modalità e alle procedure di affidamento, alle modalità di pubblicazione e redazione dei bandi e degli avvisi, ai requisiti generali e speciali e ai motivi di esclusione, ai criteri di aggiudicazione, alle modalità di comunicazione ai candidati e agli offerenti, ai requisiti di qualificazione degli operatori economici, ai termini di ricezione delle domande di partecipazione alla concessione e delle offerte, alle modalità di esecuzione.

2. OBIETTIVI DELL'APPALTO

L'obbiettivo dell'Ente è quello di offrire servizi appropriati ai propri dipendenti per consumare brevi pause nel corso della giornata lavorativa, anche attraverso la somministrazione di prodotti adeguati a sostenere stili di vita salubri e vicini alla sensibilità sostenibilità sociale e ambientale.

Un secondo obiettivo perseguito è quello di uniformare i livelli di servizio nelle proprie sedi recentemente interessate da un'importate riorganizzazione a seguito dell'acquisizione di uffici decentrati sul territorio per effetto del processo di riordino istituzionale e del Piano di razionalizzazione degli spazi.

L'appalto ha lo scopo di valorizzare adeguatamente la ristorazione automatica, che attualmente riveste un ruolo marginale nell'ambito regionale, consentendo al concessionario di mantenere adeguati livelli remunerativi.

3. CRITERI AMBIENTALI

Ulteriore obiettivo dell'appalto è rivolto alla sostenibilità ambientale.

Progetto tecnico Pag. 2 di 9



La procedura è stata redatta, nell'ambito del green public procurement (gpp) tenendo conto dei criteri ambientali minimi (CAM) "PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI" approvato con DM 25 luglio 2011 e pubblicato nel G.U. n. 220 del 21 settembre 2011 per quanto riguarda, nelle specifiche tecniche di base e nei criteri premianti. Si pone inoltre come obiettivo il controllo dei consumi energetici e dell'uso di prodotti plastic free.

4. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo. La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	punteggio massimo
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
totale	100

5. IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara sarà di € 480,00 (IVA esclusa), equivalente al valore del canone annuale per ogni singolo distributore installato, che il Concessionario dovrà corrispondere a titolo di rimborso spese forfettario per le utilità usufruite (consumi energia elettrica, acqua, disponibilità degli spazi). Sulla base dello stato di fatto attuale, il numero totale di distributori installati nelle sedi della Regione Emilia-Romagna corrisponde a 64 unità.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è stimato pari a € 0,00.

6. DURATA E RINNOVI

La concessione avrà la durata di n. 48 mesi (anni 4) con decorrenza dalla data di avvio dell'esecuzione del servizio.

La Regione Emilia-Romagna si riserva la facoltà di rinnovare il Contratto per due annualità (1+1); la Regione Emilia-Romagna confermerà la volontà di rinnovare il Contratto per ogni anno successivo

7. VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore della Concessione, stimato secondo quanto previsto dall'art. 167 comma 4 lett. a) del Codice, è pari ad € 230.000,00 annuali (IVA ESCLUSA), corrispondenti ad un valore complessivo

Progetto tecnico Pag. 3 di 9



presunto di € 920.000,00 (IVA ESCLUSA) per l'intera durata quadriennale, oltre a due anni di rinnovo della Concessione per un totale di € 1.380.000,00 (IVA ESCLUSA).

8. DIVISIONE IN LOTTI

La gara è costituita da un unico lotto, in quanto la maggiore parte dei distributori è concentrata presso le sedi dell'Ente nella città di Bologna, mentre nelle restanti sedi territoriali è prevista una quantità modesta. Pertanto, si è valutato che il frazionamento dell'appalto in più lotti avrebbe pregiudicato l'omogeneità del servizio e il mantenimento del suo equilibrio economico, stante la asimmetria tra le prestazioni minime del presente capitolato e i ricavi attesi nelle piccole sedi. Né d'altro canto la prestazione è connotata da un requisito di unitarietà, per cui non sono concepibili lotti prestazionali

9. STANDARD QUALITATIVI E DI CONTROLLO

Il Capitolato tecnico costituisce gli standard minimi del servizio per l'intera durata dell'affidamento, fatto salvo eventuali interventi migliorativi, a vantaggio esclusivo dei collaboratori regionali e/o della Regione Emilia-Romagna, che potranno essere apportati in corso di esecuzione del contratto.

La qualità della prestazione e del servizio sarà valutata dando rilievo alle caratteristiche a sostegno dell'ambiente, a favore di un consumo responsabile e alla protezione della salute, in base ai principi di cui all'art. 144 c. 1 del Nuovo Codice degli Appalti e delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 (Criteri di sostenibilità energetica e ambientale) del Nuovo codice dei contratti e specificamente si allinea a quanto prescritto nel Decreto Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011, (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011), criteri ambientali minimi "PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI";

È prevista l'attribuzione di punteggi direttamente proporzionali alla maggiore quota percentuale di alimenti freschi (quali frutta, verdure e ortaggi, formaggio, yogurt) prodotti provenienti da agricoltura biologica o produzione integrata IGP DOP, STG, del commercio Equo e Solidale con le caratteristiche previste nel punto 5.3.1 del citato D.M. del 25/07/2011, che l'offerente si impegna a fornire nel servizio.

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna ad effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi.

Per maggiori dettagli sui punteggi di qualità si rimanda al disciplinare di gara.

Progetto tecnico Pag. 4 di 9



I controlli della Regione Emilia-Romagna saranno concentrati sul rispetto degli standard di gestione del servizio definiti dalla procedura di gara e mirati principalmente a monitorare la corretta e costante esecuzione delle prestazioni oggetto della concessione, soffermandosi principalmente, sulle normative in materia di igiene e di sicurezza alimentare, sul corretto funzionamento dei distributori, sul costante rifornimento dei prodotti e sul rispetto delle date di scadenza indicate sulle singole confezioni.

10. QUADRO ECONOMICO

In assenza di alcuna previsione di pagamento da parte della Regione Emilia-Romagna, il valore della Concessione è costituito unicamente dagli incassi di corrispettivi per la somministrazione dei cibi e delle bevande nei modi e nelle forme indicati nella documentazione di gara per l'affidamento della concessione.

Il valore economico del contratto della durata di quattro anni più un eventuale rinnovo di 1 + 1 è stato stimato, prudenzialmente, sulla base della dichiarazione del fornitore uscente società DAEM.

Il presente documento ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento e intende fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte.

L'offerta ed il contratto devono contenere il piano economico finanziario di copertura degli investimenti e della connessa gestione per tutto l'arco temporale definito, redatto ai sensi dell'art. 165 del Codice, redatto sulla base del modello di massima "Allegato A1 - Bozza di piano economico-finanziario" all'offerta Economica.

11. STATO DI FATTO

La concessione ha per oggetto l'uso di spazi per il servizio di erogazione di bevande calde, fredde, snack ed altri generi alimentari, attraverso n. **64** distributori automatici, da installare all'interno delle sedi Regionali.

Il servizio sarà effettuato, a favore dei dipendenti della Regione Emilia-Romagna in servizio presso le sedi di Bologna elencate nella tabella che segue, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno delle sedi stesse, compreso eventuali dipendenti in servizio presso altre sedi della Regione Emilia-Romagna, decentrate e periferiche.

Per ogni utile riferimento, si fa presente che i dati relativi al numero dei dipendenti della Regione Emilia-Romagna presso le citate sedi e al numero del personale esterno (media giornaliera), dal lunedì al venerdì, sono i seguenti:

Progetto tecnico Pag. 5 di 9



Procedura aperta per l'affidamento di concessione di spazi ad uso servizio distribuzione automatica bevande e alimenti preconfezionati presso le sedi della regione Emilia-Romagna

Indirizzo Esteso	N° DIPENDENTI REGIONE E.R. AL 30 MAGGIO 2018	N.ro personale esterno (media giornaliera)
VIA DEI MILLE, 21 - BOLOGNA (BO)	199	35
VIALE ALDO MORO, 18 - BOLOGNA (BO)	169	5
VIALE ALDO MORO, 21 - BOLOGNA (BO)	494	100
VIALE ALDO MORO, 30 - BOLOGNA (BO)	442	40
VIALE ALDO MORO, 38 - BOLOGNA (BO)	311 (solo torre)	20
VIALE ALDO MORO, 44 - BOLOGNA (BO)	182	15
VIALE ALDO MORO, 52 - BOLOGNA (BO)	324	35
VIALE ALDO MORO, 64 - BOLOGNA (BO)	45 (compreso struttura Sisma)	7
VIALE ALDO MORO, 50 - BOLOGNA (BO)	262	
VIALE FIERA,8 - BOLOGNA (BO)	500	

Si evidenzia che nelle sedi <u>Aldo Moro 21 - Bologna – Aldo Moro 50 - Bologna e Viale Silvani 6</u> <u>Bologna sono presenti servizi di bar e somministrazione alimenti e bevande.</u>

I **64** distributori automatici (62 + due distributori per sedi in corso di nuova acquisizione), dovranno essere collocati all'interno delle sedi della Regione:

Ubicazione (piano,	Tipologia distributori					
scala, ecc.)	1	2	3	4	5	
	Bevande calde	Bevande fredde	Merendine, biscotti e snack, dolci e salati	Bevande energetiche	Gelati	
TALE COMPLESSIVO	19	20	17	2	4	

Progetto tecnico Pag. 6 di 9



Procedura aperta per l'affidamento di concessione di spazi ad uso servizio distribuzione automatica bevande e alimenti preconfezionati presso le sedi della regione Emilia-Romagna

Bevande calde	Erogatori Acqua	Alimenti	Snack	Bevande energetiche	Gelati
	Moro 38 - III				
	piano				
	Moro 38 - VI				
	piano				
Moro 38 - IX piano		Moro 38 - IX piano			
Moro 38 - XV piano	Moro 38 - XV piano				
Moro 30 - terra	Moro 30 - terra	Moro 30 -			
		terra			
Moro 30 - V piano	Moro 30 - V piano			Moro 30 - V piano	
Moro 30 - IX piano	Moro 30 - IX	Moro 30 - IX			
	piano	piano			
	Moro 44 - IX				
	piano				
Moro 44 - X piano		Moro 44 - X			
		piano			
Moro 44 - XVI piano	Moro 44 - XVI				
	piano				
Moro 52 - VI piano	Moro 52 - VI	Moro 52 - VI			
	piano	piano			
Moro 64 - V piano	Moro 64 -XII				
	piano				
Moro 21 - IV piano	Moro 21 - IV	Moro 21 - IV	Moro 21 - IV		
	piano	piano	piano		
Mille 21 - mezzan.	Mille 21 -	Mille 21 -			
011 1.6 1	mezzan.	mezzan.	011		
Silvani 6 - terra	Silvani 6 - terra	Silvani 6 - terra	Silvani 6 - terra		
Moro 18 - Ammez.	Moro 18 -	Moro 18 -			Moro 18
	Ammez.	Ammez.			Ammez.
Viale Fiera 8 - Terra	Viale Fiera 8 -	Viale Fiera 8 -			Viale Fiera
	Terra	Terra			- Terra
Viale Fiera 8 - Ammez.	Viale Fiera 8 - Ammez.				

Si evidenzia che nelle sedi <u>Aldo Moro 21 - Bologna – Aldo Moro 50 - Bologna e Viale Silvani 6</u> <u>Bologna sono presenti servizi di bar e somministrazione alimenti e bevande.</u>

Per la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento, la Regione Emilia-Romagna, sulla base delle dichiarazioni effettuate dal fornitore ha ipotizzato fatturato dichiarato dal fornitore: € 230.000,00 al netto di IVA.

Progetto tecnico Pag. 7 di 9



12. COSTO DEL LAVORO

È stata stimata un'incidenza del costo del lavoro pari a circa il 30 % del fatturato.

13. DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI

Le spese per un l'acquisto di un nuovo distributore sono state quantificate in € 5.000,00; pertanto la spesa per 64 distributori ammonta complessivamente in € 320.000,00).

Le spese del programma d'investimento, al netto dell'I.V.A., (sono state determinate come segue:

SPESE INVESTIMENTO	Importi
Descrizione	
Fornitura distributori automatici	320.000,00
Trasporto e manovalanza	6.000,00
Lavori elettrici ed idrici per installazione distributori	6.000,00
TOTALE INVESTIMENTI	332.000,00

14. PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

Il concorrente dovrà elaborare sulla base del modello predisposto dalla Regione Emilia-Romagna un Piano economico finanziario di gestione della concessione uso servizio, secondo il proprio modello di organizzazione di impresa ed ipotesi di gestione del servizio;

In piano economico finanziario, dovrà definire i principali presupposti e le condizioni fondamentali dell'equilibrio economico finanziario posti a base dell'affidamento della Concessione, compresi a titolo esemplificativo:

- 1. l'importo dei ricavi presunti;
- 2. costi di gestione, declinati per singola voce;
- 3. ammortamenti;
- 4. costo del personale;
- 5. utile d'impresa.

Progetto tecnico Pag. 8 di 9