



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

**PROGETTO TECNICO**

## INDICE

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

## **1. OGGETTO**

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

L'Agenzia ha già espletato nel 2017 un'iniziativa per l'affidamento di tale servizio destinata all'Azienda USL Bologna e all'Istituto Ortopedico Rizzoli (I.O.R.), all'Azienda Ospedaliera di Modena, Azienda USL di Modena e all'Ospedale di Sassuolo S.p.A., all'Azienda Ospedaliero Universitaria di Parma e all'Azienda USL di Parma, all'Azienda USL di Ferrara, all'Azienda USL di Imola, al Montecatone Rehabilitation Institute S.p.A. e all'Istituto Scientifico Romagnolo per lo Studio e la Cura dei Tumori (I.R.S.T.).

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 dovranno ricorrere ai Soggetti Aggregatori.

## **2. GRUPPO DI LAVORO**

La documentazione di gara è stata redatta col contributo di un gruppo di lavoro composto, oltre che da personale dell'Agenzia, da esperti provenienti dagli ambiti territoriali dell'AUSL della Romagna.

## **3. PRINCIPALI ELEMENTI**

L'iniziativa riguarda l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera con preparazione pasti per degenti e dipendenti e comprende, tra gli altri:

- la produzione dei pasti per degenti e dipendenti (acquisto, stoccaggio, lavorazione e cottura)
- il confezionamento dei pasti per degenti nelle modalità vassoio personalizzato o multiporzione
- la produzione e somministrazione dei pasti per dipendenti in vassoio personalizzato o tramite self-service in sala mensa
- il trasporto presso le sedi/strutture
- la consegna dei pasti per degenti a reparto o testa letto
- il rigoverno post-consumo dei pasti per degenti (colazione, pranzo, cena) e per dipendenti
- la fornitura di derrate per integrazione diete.

## **4. 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 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 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 E DEGLI ORDINATIVI DI FORNITURA**

La Convenzione avrà una durata di 24 mesi decorrenti dalla data di sottoscrizione della stessa.

Gli Ordinativi di fornitura avranno una durata di 72 mesi e decorreranno dalla data della loro emissione.

Gli ordinativi di fornitura potranno essere emessi fino a concorrenza dell’importo massimo spendibile pari al valore complessivo a base d’asta della gara.

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 contraente 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 complessiva relativamente alle caratteristiche strategiche delle gare aventi ad oggetto i servizi di ristorazione per le Aziende sanitarie e di 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;
- DRCA Lazio;
- ESTAR Toscana.

## 8. ANALISI DELLA DOMANDA

L'analisi della domanda è stata effettuata attraverso:

- studio dei contratti in essere;
- invio di un questionario di rilevazione dei fabbisogni al fine di acquisire:
  - dati sui consumi relativi all'ultimo anno di riferimento di esecuzione del servizio, precedente alla riorganizzazione straordinaria e temporanea, indotta dall'emergenza Covid -19 corredati di alcuni indicatori riferiti anche al 2020;
  - specifiche tecniche relative alla modalità di erogazione del servizio (modalità di produzione, confezionamento e consegna dei pasti);
  - elenco delle sedi presso le quali dovrà essere erogato il servizio e del rispettivo numero di reparti e posti letto.

## 9. DIVISIONE IN LOTTI E LIMITE DI AGGIUDICAZIONE

Al fine di favorire un'ampia partecipazione, anche da parte delle PMI, la gara è stata suddivisa nei seguenti 2 lotti territoriali:

- Lotto 1 – Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'ambito di Ravenna e Forlì (Os.Co. Modigliana);
- Lotto 2 – Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'ambito di Cesena e di Rimini.

È stato inoltre previsto un limite di aggiudicazione che prevede che, nel caso in cui un concorrente risulti primo in graduatoria per entrambi i lotti, al medesimo potrà essere aggiudicato un solo lotto, che sarà individuato sulla base del criterio dell'importanza economica dei lotti, inteso come maggior valore a base di gara del lotto medesimo. Il limite di aggiudicazione sopra descritto non si applica qualora la sua applicazione comporterebbe la non aggiudicazione del lotto (ad esempio nel caso in cui il concorrente risulti il solo ad aver presentato offerta per ulteriori lotti oltre quelli allo stesso aggiudicati, oppure nel caso in cui l'offerta del concorrente risulti essere l'unica offerta valida per ulteriori lotti oltre quelli allo stesso aggiudicati).

## 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 di ANAC per il Servizio di Ristorazione in ambito sanitario pubblicati dall'ANAC con Delibera n. 1204 del 23 novembre 2016.

Si riporta di seguito il valore complessivo a base d'asta per i due lotti oggetto di gara:

**Lotto n. 1 - Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'Ambito di Ravenna e di Forlì (Os.Co. Modigliana), dettaglio delle prestazioni oggetto del lotto:**

| n.                                   | Descrizione servizi           | CPV        | P (principale)<br>S (secondaria) | Importo              |
|--------------------------------------|-------------------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| 1                                    | Servizi di preparazione pasti | 55321000-6 | P                                | 40.333.273,00        |
| <b>Importo totale a base di gara</b> |                               |            |                                  | <b>40.333.273,00</b> |

**Lotto n. 2 - Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'Ambito di Cesena e di Rimini, dettaglio delle prestazioni oggetto del lotto:**

| n.                                   | Descrizione servizi           | CPV        | P (principale)<br>S (secondaria) | Importo              |
|--------------------------------------|-------------------------------|------------|----------------------------------|----------------------|
| 1                                    | Servizi di preparazione pasti | 55321000-6 | P                                | 26.075.889,00        |
| <b>Importo totale a base di gara</b> |                               |            |                                  | <b>26.075.889,00</b> |

La base d'asta complessiva della gara, per tutta la durata degli ordinativi di fornitura, è pari ad euro **€ 66.409.162,00**. 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 del singolo lotto comprende i **costi della manodopera** che l'Agenzia ha stimato **pari ad € 2.752.016,80, per il Lotto 1 e pari ad € 1.189.965,02, 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.

## 12. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

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

- **Requisiti di idoneità:**

- ✓ Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara;
- ✓ Requisiti di idoneità tecnico professionale necessari per la corretta esecuzione del servizio, di cui all'art. 26, comma 1, lettera a), punto 2, del d.lgs. n. 81/2008 e s.m.i..

- **Requisiti di capacità tecnico professionale:**

- ✓ Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi analoghi: Il concorrente deve aver regolarmente eseguito nell'ultimo triennio (2018, 2019, 2020) antecedente alla data di pubblicazione del bando 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;
- ✓ Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore dei servizi, 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 a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), idonee, pertinenti e proporzionare al seguente ambito di attività: 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.

## 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**

L'Offerta tecnica dei concorrenti dovrà contenere i seguenti documenti:

- a) Relazione tecnica dei servizi offerti che deve contenere l'illustrazione dei vari criteri di qualità contrassegnati con la lettera D (discrezionali);
- b) Questionario offerta tecnica, opportunamente compilato in tutti i suoi fogli per la valutazione dei criteri tabellari (T), a latere del quale sarà necessario allegare le prove di quanto dichiarato ove richiesto.

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

#### **15. OFFERTA ECONOMICA**

Per la formulazione dell'offerta economica ciascun concorrente dovrà esprimere un prezzo unitario, IVA esclusa, per ciascuna delle voci di costo di seguito riportate:

- a) colazione degenti;
- b) pranzo degenti;
- c) merenda degenti;
- d) cena degenti;
- e) cestino degenti;
- f) pasto dipendenti;

L'offerta economica dovrà contenere inoltre:

- g) Allegato 13 – “Listino derrate generi extra” (DA COMPILARE SU EXCEL E CARICARE SU SATER) nel quale - per ciascun prodotto in elenco – sia valorizzato il prezzo al litro, al chilogrammo o al pezzo di ciascun prodotto, secondo l'unità di misura indicata nel medesimo allegato; i prezzi indicati dovranno essere al netto di IVA. Verranno prese in considerazione fino a 5 cifre decimali; questo listino non concorre all'attribuzione del punteggio dell'offerta economica ma al solo fine della fatturazione dei generi extra forniti all'Azienda USL Romagna in fase di esecuzione del servizio.
- h) Stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10, del Codice. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto.
- i) Stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del Codice. 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.

- j) Per una più rapida valutazione della congruità dell'offerta presentata si chiede ai fornitori di anticipare i giustificativi relativi alle verifiche di anomalia dell'offerta di cui al paragrafo 21 secondo le modalità indicate nel modello di richiesta (Allegato 14 – Giustificativo offerta economica) allegato alla documentazione di gara.

## 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                |
| <b>TOTALE</b>     | <b>100</b>        |

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 19.1 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. "riparametrizzazione" 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.

Tutti i punteggi verranno arrotondati alla seconda cifra decimale.

## 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 della Romagna, 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**

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 nella nuova Convenzione, l'aggiudicatario della Convenzione è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.