



**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
COLLETTIVA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER ASP CITTÀ DI PIACENZA,  
AUSL E COMUNE DI PIACENZA**

**PROGETTO TECNICO**

## INDICE

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

## 1. OGGETTO

La presente iniziativa ha come obiettivo l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva a ridotto impatto ambientale per tre amministrazioni presenti nel territorio comunale di Piacenza: **l'Azienda Servizi alla Persona (ASP) Città di Piacenza, l'Azienda USL ed il Comune di Piacenza.**

L'Agenzia Intercent-ER ha già espletato iniziative per l'affidamento di tale servizio tanto per strutture Sanitarie quanto per Comuni e precisamente:

- nel 2015 per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per le scuole del territorio
- nel 2017 per AUSL di Bologna, di Ferrara, di Imola (I.O.R.), l'AO e l'AUSL di Modena, e all'Ospedale di Sassuolo, l'AO e AUSL di Parma, l'istituto IOR, Montecatone Rehabilitation e I.R.S.T.;
- nel 2020 per l'AUSL della Romagna

Delle esperienze già acquisite si è tenuto conto per la realizzazione di tale iniziativa.

Il servizio che s'intende acquisire prevede la gestione comune da parte dell'ASP Città di Piacenza dell'AUSL e del Comune di Piacenza del servizio di ristorazione per i propri utenti utilizzando il centro cotture di La Verza che rappresenta il fulcro del servizio oggetto dell'appalto. Il centro è di proprietà del Comune di Piacenza e sarà dato in comodato d'uso al fornitore oltre che per la produzione di pasti per le scuole sprovviste di cucine e per la produzione di semi lavorati per le scuole dotate di cucine anche per produrre pasti per i degenti dell'AUSL di Piacenza e per la fornitura di derrate all'ASP di Piacenza come meglio specificato nel Capitolato Tecnico.

La scelta di gestire unitariamente il servizio di ristorazione ha come obiettivo quello di conseguire una gestione maggiormente efficiente attraverso la connessione funzionale di più servizi tra i quali:

- miglioramento della produttività del centro cottura La Verza di proprietà del Comune di Piacenza che oltre a produrre pasti per i degenti dell'ospedale di Piacenza, produce semi lavorati per le cucine sparse sul territorio comunale, per la cucina dei dipendenti e pasti caldi per le scuole sprovviste di cucine;
- l'ottimizzazione delle consegne con riduzione del numero di automezzi impiegati per il trasporto delle derrate;
- la disponibilità di tre cucine (La Verza, Bobbio, ed ASP) che possono garantire la produzione dei pasti in caso di temporaneo fermo di una cucina e quindi gestire le emergenze;
- accrescere l'interesse e la competitività da parte di potenziali partecipanti, con l'aspettativa di acquisire prezzi maggiormente vantaggiosi per le Amministrazioni contraenti;
- garantire anche alle Amministrazioni avente ridotto numero di utenti di raggiungere standard qualitativi ottimali;

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.

## 1.1 RIFERIMENTI NORMATIVI

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

- Comma 1, Art. 144 del **Codice dei contratti pubblici** (D.Lgs. 50/2016 s.m.)
- 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)
- Commi 5 e 5 bis, Art. 4 D.L. n. 104/2013 (Convertito con modificazioni dalla L. 128/2013), «**Misure urgenti in materia di istruzione, università e ricerca**»;
- Legge n.166/2016, Disposizioni concernenti la **donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi**.

## 2. GRUPPO DI LAVORO

Nonostante la documentazione di gara sia pervenuta, all'Agenzia, già redatta dall'Azienda Sanitaria di Piacenza, col contributo di un consulente, si è ritenuto necessario revisionare la stessa ed in particolar modo il Capitolato e la parte relativa alla strategia di gara. Per tal motivo il 25 di maggio è stato nominato il gruppo di lavoro composto dagli esperti di seguito indicati:

- Felicia Ilgrande – P.O. Beni e Servizi Logistico Alberghieri – Agenzia Intercent-ER;
- Carolina Bergamaschi, Tecnologa alimentare- AUSL Piacenza;
- Laura Passerini, referente amministrativo gare, per l'U.O. Acquisizione Beni e Servizi- AUSL Piacenza;
- Alfredo Rizzato, referente amministrativo gare e acquisizione Beni e Servizi- ASP Piacenza;
- Elena Contini, Responsabile Servizio di Nutrizione e Dietistica- ASP Piacenza;
- Paola Lamberti - Ufficio Vendita Diritti di Superficie e Sponsorizzazioni - U.O. Acquisti e Gare- Comune di Piacenza;
- Emanuela Gennari- Servizi Educativi e Formativi – Comune di Piacenza.

I lavori del gruppo si sono incentrati su:

- Rivisitazione del Capitolato tecnico,
- supporto alle attività di rilevazione dei fabbisogni
- analisi dei criteri premianti.

### 3. PRINCIPALI ELEMENTI

#### 3.1 SOGGETTI INTERESSATI ALL'APPALTO

Di seguito si evidenziano i soggetti interessati alla presente procedura con riferimento ai propri centri cottura che saranno dati in gestione al fornitore e le utenze da servire.

- a) L'ASP è provvista di un centro cottura in Via Campagna. Tutti i pasti vengono preparati dal Fornitore in tale centro cottura e veicolati nelle sedi distaccate. Gli utenti dell'ASP sono quelli delle seguenti strutture Struttura dedicata agli anziani - Struttura dedicata ai disabili - Centro socio – occupazionale - Residenza Lillà oltre che i Dipendenti della struttura dedicata agli anziani;
- b) L' AUSL oltre che ad usufruire del centro cottura di La Verza ha una cucina per la mensa dipendenti del Presidio Ospedaliero di Piacenza ed una cucina nel presidio di Bobbio. Gli utenti da servire sono i degenti del Presidio Ospedaliero di Piacenza e di Bobbio, i degenti delle Comunità Psichiatriche e Sociali di Piacenza oltre che i dipendenti di entrambi i presidi.
- c) Il Comune è provvisto oltre che del centro cottura di La Verza anche di cucine all'interno di alcune scuole. Sono destinatari del servizio di ristorazione l'utenza scolastica dei:
- Nidi d'infanzia;
  - Scuole statali di infanzia;
  - Scuole primarie;
  - Scuole secondarie di primo grado

Oltre che

- personale insegnante e di assistenza che opera presso le scuole;
- personale dipendente del Servizio "Servizi Educativi e Formativi" presso i plessi scolastici;
- eventuali ospiti autorizzati dal Dirigente del Servizio "Servizi Educativi e Formativi" del Comune

I plessi scolastici in cui erogare il servizio di ristorazione a favore del Comune di Piacenza possono essere suddivisi in tre tipologie

**Plessi tipo A** (con cucine gestite dal Comune)

**Plessi tipo B** (con cucine gestite dal Fornitore)

**Plessi tipo C** con solo locali di consumo dei pasti (con possibilità di cottura della pasta) gestiti dal Fornitore.

#### 3.2 SERVIZI

In questa iniziativa oltre ai servizi che si concretizzano nella produzione dei pasti, confezionamento, somministrazione, trasporto pasti/derrate/semilavorati e consegna sono previsti, a titolo esemplificativo, anche i sottoelencati servizi:

**Per tutte le Amministrazioni:**

- **Pulizia, rigoverno** e sanificazione dei centri cottura, dei refettori/mense e di tutti i locali assegnati al fornitore per l'espletamento del servizio;
- **Fornitura** e reintegro di stoviglie e utensileria;
- **Smaltimento** di macchinari ed attrezzature non più utilizzabili;
- **Fornitura Sistema informativo** per la prenotazione dei pasti unitamente ai dispositivi da utilizzare per la prenotazione dei pasti stessi (il Comune ha in dotazione propri dispositivi);
- **fornitura ed Integrazione** di attrezzature e macchinari nei centri cottura affidati al fornitore;
- **Manutenzione ordinaria e straordinaria** per le attrezzature già esistenti e/o integrate dal fornitore:
- **Manutenzione ordinaria** dei locali dati in comodato d'uso al fornitore
- Formazione del personale

**PER ASP**

- Realizzazione di una zona lavaggio nella cucina con annesse attrezzature (per l'ASP di Piacenza);
- Costituzione di scorte per far fronte a pranzi sbagliati o non arrivati; e conseguente gestione delle stesse.

**PER AUSL:**

- Gestione oltre che del proprio personale, addetto al servizio, anche delle risorse assegnate dall'AUSL per il Presidio Ospedaliero di Piacenza. (remunerate dall'AUSL);
- Fornitura di derrate di conforto già quotate dall'Azienda in gara,;
- Cdei locali della struttura «Mensa Dipendenti» del P.O. di Piacenza;
- Fornitura di arredo per la mensa dipendenti di Bobbio: tavoli e sedie;
- L'installazione nella cucina di Bobbio di due contatori gas e luce;

**PER IL COMUNE :**

- Allestimento con attrezzature del centro cottura di La Verza;
- Servizio di piccola lavanderia per le cucine gestite dal Comune;
- Sostituzione del personale comunale nelle cucine gestite dal Comune, in caso di assenze programmabili (ad esclusione, dell'assenza per maternità) remunerato dal Comune;
- Sostituzione del personale per asenze impreviste (malattie) entro 24 ore dalla comunicazione o nel medesimo giorno se offerto in sede di gara;
- Integrazione, con personale del fornitore, del personale delle cucine gestite dal Comune;
- Costituzione di scorte presso le scuole gestite dal comune.

Durante lo svolgimento del servizio, il Fornitore avrà la possibilità di godere dei seguenti vantaggi:

▪ **ROYALTIES**

Il Fornitore potrà utilizzare le cucine **per utenze diverse da quelle indicate in Capitolato**, previa specifica autorizzazione dell'Amministrazione contraente come disciplinato dal capitolato di gara.

▪ **MENSE SELF – SERVICE**

L'**AUSL** attualmente autorizza il Fornitore a utilizzare la mensa dipendenti del P.O. di Piacenza come self – service aperto al pubblico, in cui sono venduti i pasti a prezzo di mercato.

#### **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 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 procedura avverrà mediante procedura aperta a seguito della quale, con l'aggiudicatario verrà stipulata una Convenzione ai sensi dell'art. 21 della Legge Regionale dell'Emilia-Romagna 24 maggio 2004, n. 11e s.m.

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 12 mesi decorrenti dalla data di sottoscrizione della stessa.

Gli Ordinativi di Fornitura avranno durata di 72 (settantadue) mesi che decorreranno dalla data di effettivo avvio dell'appalto, da intendersi come la data di presa in carico del servizio da parte del Fornitore aggiudicatario, La data di inizio dell'esecuzione effettiva del servizio dovrà essere fissata nell'Atto di Regolamentazione come disciplinato nel Capitolato Tecnico all'Art. 7 “Avvio appalto”.

La Convenzione potrà essere rinnovata fino ad ulteriori 12 mesi, su comunicazione scritta dell'Agenzia, nell'ipotesi in cui alla scadenza del termine, non sia stato esaurito l'importo massimo spendibile.

La durata degli Ordinativi di fornitura in corso di esecuzione potrà essere prorogata di 12 mesi qualora non sia ancora avvenuta l'individuazione del nuovo contraente. 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**

Ai fini di un'analisi dell'offerta, per un'analisi dei requisiti di partecipazione, fatturati e certificazioni attinenti al servizio è stato preso a riferimento il benchmark effettuato dall'Agenzia per la Ristorazione della AUSL della Romagna, mentre, relativamente ai prezzi si è effettuato un benchmark:

- **per la ristorazione ospedaliera** prendendo a riferimento le ultime gare di Intercent-ER e la gara ESTAR essendo la più recente (2020), tenendo conto della tipologia di centro cottura (interno alla struttura da servire o esterno ad essa). L'ASP è stata considerata nell'ospedaliera.
- **per la ristorazione scolastica** prendendo a riferimento altre gare comunali, tra cui: Comune di Bologna, Ravenna, Riccione, Rimini, Roma e Firenze. Si sono, inoltre, presi in considerazione i prezzi già elaborati nella documentazione presentata all'Agenzia.

## **8. ANALISI DELLA DOMANDA**

L'analisi della domanda è stata effettuata col supporto del gruppo di lavoro ed analizzando:

- i contratti in essere;
- i fabbisogni inviati unitamente alla documentazione di gara, per le tre Amministrazioni coinvolte nella presente procedura;
- le specifiche tecniche relative alla modalità di erogazione del servizio (modalità di produzione, confezionamento, somministrazione e consegna dei pasti);
- elenco delle sedi presso le quali dovrà essere erogato il servizio;
- gli ulteriori servizi richiesti, tra cui l'allestimento di alcuni locali.

La sottostante tabella evidenzia i fabbisogni rilevati relativamente ai pasti (colazioni, pranzo e cena)



Amministrazione	Voce	Descrizione	Quantità 72 mesi
AUSL DI PIACENZA	1	colazione degenti AUSL P.O. di Piacenza	1.000.644
	2	pranzo degenti AUSL P.O. di Piacenza	1.041.438
	3	cena degenti AUSL P.O. di Piacenza	991.728
	4	pasto dipendente AUSL di Piacenza	606.534
	5	colazione degenti AUSL P. O. di Bobbio	51.276
	6	pranzo degenti AUSL P. O. di Bobbio	55.008
	7	cena degenti AUSL P. O. di Bobbio	55.008
	8	pasto dipendente AUSL P.O. di Bobbio	23.508
	9	colazione ospiti comunità psichiatriche e sociali	163.656
	10	pranzo ospiti comunità psichiatriche e sociali	175.398
	11	cena ospiti comunità psichiatriche e sociali	163.626
ASP CITTÀ DI PIACENZA	12	colazione degenti ASP Piacenza	567.210
	13	pranzo degenti ASP Piacenza	609.030
	14	cena degenti ASP Piacenza	567.210
	15	pasto dipendente ASP	8.760
COMUNE DI PIACENZA	16	pasto (semilavorati) "a crudo" destinato agli utenti aventi diritto dei nidi d'infanzia;	366.996
	17	pasto (semilavorato) "a crudo" destinato agli utenti aventi diritto delle scuole d'infanzia;	422.604
	18	pasto completo destinato agli utenti aventi diritto del servizio di ristorazione scolastica (infanzia, primaria, secondaria)	5.185.404

## 9. ANALISI DELL'OFFERTA

Al fine di approfondire i principali elementi che contraddistinguono l'iniziativa di gara ed acquisire elementi utili dal mercato per la definizione della documentazione di gara, il 23/06/2022 l'Agenzia ha condotto una **consultazione preliminare di mercato** tramite *conference call* via web con gli operatori economici del settore.

L'invito alla consultazione è stato pubblicato sul sito dell'Agenzia e gli operatori economici hanno fatto pervenire entro il 28/06/2022 le proprie osservazioni in merito a quanto condiviso.

Si riporta di seguito l'elenco degli operatori economici del mercato che hanno partecipato alla consultazione preliminare di mercato:

- GEMOS S.c
- CIRFOOD S.c.
- SERENISSIMA S.p.A.
- CAMST S. c.a r.l.

**Alla consultazione era presenta anche un rappresentante del sindacato CGIL.**

## 10. DIVISIONE IN LOTTI

La gara è costituita da un unico lotto poiché, ai sensi dell'art. 51, comma 1 del Codice, le prestazioni sono funzionalmente connesse da un punto di vista tecnico.

L'utilizzo del centro cottura di La Verza come fulcro operativo del servizio per tutte e tre le amministrazioni contraenti non consente la suddivisione in lotti senza compromettere l'efficienza del servizio stesso.

## 11. BASI D'ASTA

La base di gara è costituita dalla somma dei **prezzi ottenuti moltiplicando i prezzi delle singole voci dell'offerta economica** per le relative quantità richieste da ogni singola Amministrazione. Le quantità fanno riferimento al periodo di durata pari a 72 mesi.

Per l'analisi dei prezzi, volta alla determinazione delle basi d'asta, si è tenuto conto oltre che del benchmark di cui al paragrafo precedente anche ed in prevalenza dei prezzi di riferimento di ANAC per il Servizio di Ristorazione in ambito sanitario e per i dipendenti pubblici dall'ANAC con Delibera n. del 22 febbraio 2022.

n.	Descrizione servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Servizio di ristorazione per ASP Città di Piacenza	55321000-6	P	€ 7.247.608,44

2	Servizio di ristorazione per Azienda USL di Piacenza	55321000-6	P	€ 20.818.131,34
3	Servizio di ristorazione per il Comune di Piacenza	55321000-6	P	€ 32.627.492,86
<b>Importo totale soggetto a ribasso</b>				<b>€ 60.693.232,63</b>

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.

Il valore complessivo dell'appalto, tenuto conto anche delle opzioni di proroga degli Ordinativi di Fornitura è pari a:

Importo complessivo a base di gara	Importo per proroga OdF.	Valore globale di gara
€ 60.693.232,63	€ 10.115.538,77	€ 70.808.771,40

## 12. CALCOLO DEL COSTO DELLA MANODOPERA

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che l'Agenzia ha stimato in un valore annuo di € 4.868.016,71 calcolati sulla base dei servizi richiesti e dei dati relativi al personale utilizzato nei contratti in corso di esecuzione quali: numero di unità, monte ore annuale, CCNL applicati dagli attuali appaltatori (CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo, CCNL Logistica, Trasporto merci e Spedizione e il CCNL Multiservizi), qualifica, livelli retributivi, scatti di anzianità. Il personale attualmente impiegato è riportato nell'Allegato 12 al presente disciplinare "Elenco personale in carico al gestore uscente".

## 13. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Ai fini della partecipazione all'iniziativa sono richiesti i requisiti sotto riportati esplicitati all'interno del disciplinare.

- REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICO PROFESSIONALE,
- REQUISITO DI CAPACITÀ ECONOMICO-FINANZIARIA
- REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

Specificati nel disciplinare di gara.

#### 14. 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 i luoghi indicati è causa di esclusione dalla procedura di gara. non sono oggetto di sopralluogo le cucine delle scuole ed i refettorie saranno affidati in gestione al Fornitore.

#### 15. 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) e quantitativi a latere del quale sarà necessario allegare le prove di quanto dichiarato ove richiesto.

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

#### 16. 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:

Amministrazione	Voce	Descrizione	Quantità 72 mesi	Base D'asta
AUSL PIACENZA	1	colazione degenti AUSL P.O. di Piacenza	1.000.644	0,50 €
	2	pranzo degenti AUSL P.O. di Piacenza	1.041.438	6,92 €
	3	cena degenti AUSL P.O. di Piacenza	991.728	6,49 €
	4	pasto dipendente AUSL di Piacenza	606.534	6,08 €
	5	colazione degenti AUSL P. O. di Bobbio	51.276	0,50 €
	6	pranzo degenti AUSL P. O. di Bobbio	55.008	6,04 €

	7	cena degenti AUSL P. O. di Bobbio	55.008	5,63 €
	8	pasto dipendente AUSL P.O. di Bobbio	23.508	6,08 €
	9	colazione ospiti comunità psichiatriche e sociali	163.656	0,50 €
	10	pranzo ospiti comunità psichiatriche e sociali	175.398	6,26 €
	11	cena ospiti comunità psichiatriche e sociali	163.626	6,04 €
ASP CITTÀ DI PIACENZA	12	colazione degenti ASP Piacenza	567.210	0,50 €
	13	pranzo degenti ASP Piacenza	609.030	6,07 €
	14	cena degenti ASP Piacenza	567.210	5,66 €
	15	pasto dipendente ASP	8.760	6,08 €
COMUNE DI PIACENZA	16	pasto (semilavorati) "a crudo" destinato agli utenti aventi diritto dei nidi d'infanzia;	366.996	3,43 €
	17	pasto (semilavorato) "a crudo" destinato agli utenti aventi diritto delle scuole d'infanzia;	422.604	2,94 €
	18	pasto completo destinato agli utenti aventi diritto del servizio di ristorazione scolastica (infanzia, primaria, secondaria)	5.185.404	5,81 €

Tutti i prezzi offerti di cui sopra 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.

Il concorrente dovrà, inoltre, attenersi per la formulazione dell'offerta economica a quanto previsto al disciplinare di gara.

## 17. 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	80
Offerta economica	<b>20</b>
<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.

## 17.1 MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione riportati nel disciplinare di gara. Nella valutazione dell'offerta sono stati previsti criteri di sostenibilità ambientale e sociale.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di **sbarramento pari a 41 punti su 80**.

## 17.2 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.

$\alpha = 0,3$

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

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi, allegato 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 da ogni singola Amministrazione, 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.

## **19. 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, in materia di cambio appalto dall'art. 226 del CCNL per i Dipendenti da Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo" del 08/02/2018, Parte Speciale, Titolo X, Settore Ristorazione Collettiva.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nell'Allegato 12 "Elenco personale in carico al gestore uscente" allegato al disciplinare di gara.

Si prevede inoltre 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 della clausola sociale di cui al presente punto, il concorrente 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.