



**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA
MEDIANTE BUONO PASTO ELETTRONICO 2**

PROGETTO TECNICO

INDICE

PREMESSE	3
QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO DEL SERVIZIO	3
DESTINATARI DELLA CONVENZIONE	4
FABBISOGNO RILEVATO E VALORE FACCIALE ATTUALE	5
SUDDIVISIONE IN LOTTI	6
DISPOSIZIONI SUL BUONO ELETTRONICO.....	7
STRUMENTO D'ACQUISTO.....	7
CRITERI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE	8
REQUISITI DI PARTECIPAZIONE.....	9
CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.....	9
CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA E DELL'OFFERTA ECONOMICA	9
DURATA DELLA CONVENZIONE E DEGLI ORDINATIVI DI FORNITURA.....	13
CALCOLO DEL VALORE DI GARA - BASI D'ASTA.....	13
COSTO DEL LAVORO - DELLA SICUREZZA E DUVRI	14
ATTIVITA' DI PROGETTO.....	14

PREMESSE

L'Agenzia Intercent-ER ha inserito nel Piano di attività per l'anno 2021/2022 la "Procedura aperta per l'affidamento del servizio sostitutivo di mensa mediante buono pasto elettronico" per le aziende del Servizio sanitario Regionale, in particolare: ASL della Romagna; ASL e AO di Bologna; ASL e AO di Modena; ASL e AO di Parma; ASL di Reggio Emilia.

La procedura di gara è giunta alla sua seconda edizione. La precedente edizione aveva interessato le seguenti Aziende Sanitarie: l'allora Area Vasta Romagna, l'Azienda USL di Bologna, le Azienda USL di Modena e Parma ed il Policlinico di Modena.

Il Servizio sostitutivo di mensa è erogato mediante buono pasto elettronico, ossia attraverso una tessera magnetica o una app. Il buono pasto può essere "a valore nominale" o "parametrico", di qualsiasi valore facciale ed utilizzabile presso i locali convenzionati con il fornitore.

Per Buono pasto a valore nominale si intende che il Fornitore, presso gli esercizi convenzionati, che dovrà garantire la fruizione fino al **valore facciale** del Buono pasto;

Per Buono pasto parametrico si intende che il Fornitore presso gli esercizi convenzionati, che dovrà garantire la **fruizione di un pasto** che potrà essere:

1. **completo** (pane, un primo, un secondo, un contorno o frutta, acqua);
2. **ridotto** a scelta fra:
 - a) pane, un primo, contorno, dolce o frutta e acqua oppure;
 - b) pane, un secondo, un contorno o dolce o frutta, acqua;
 - c) una consumazione composta da una pizza farcita o piatto unico bar-paninoteca, dolce o frutta, caffè o the e acqua).

QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio sostitutivo di mensa mediante buono pasto è espressamente disciplinato a livello normativo dal decreto del Ministero dello Sviluppo Economico del 7 giugno 2017, n. 122 - "Regolamento recante disposizioni in materia di servizi sostitutivi di mensa, in attuazione dell'articolo 144, comma 5, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50" nonché dai regolamenti interni delle singole Aziende Sanitarie destinatarie del servizio.

Con detto decreto sono individuati i soggetti legittimati ad esercitare il servizio sostitutivo di mensa reso a mezzo dei buoni pasto, le caratteristiche dei buoni pasto e il contenuto degli accordi stipulati tra le società di emissione di buoni pasto e i titolari degli esercizi convenzionabili. In particolare, secondo quanto previsto dall'articolo 5 del decreto, sarà vietato «*pattuire con gli esercizi*

Procedura aperta per l'affidamento del servizio sostitutivo di mensa mediante buono pasto elettronico 2

convenzionati uno sconto incondizionato più elevato di quello stabilito dalla società emittente in sede di offerta ai fini dell'aggiudicazione o in sede di conclusione del contratto con il cliente».

Lo stesso decreto ha altresì introdotto importanti novità per quanto riguarda le regole di fruizione da parte degli aventi diritto, tra cui la cumulabilità fino a 8 buoni e la fruibilità anche qualora l'orario di lavoro non preveda la pausa per il pasto, regole la cui applicazione esula dalle condizioni di gara e che sarà invece demandata alle decisioni delle Aziende Sanitarie contraenti.

Il lavoratore a favore del quale è stato emesso il buono non potrà cederlo a terzi, anche se si tratta di familiari o parenti e potrà acquistarvi alimentari e bevande e non beni differenti da quelli commestibili.

I buoni – il cui valore sarà comprensivo dell'Iva prevista per le somministrazioni al pubblico di alimenti e bevande – potranno essere utilizzati **non solo presso le mense aziendali ed interaziendali, i supermercati o i bar, ma anche in agriturismi, nei mercati e negli ittiturismi**. Gli stessi dovranno essere utilizzati esclusivamente per «l'intero valore facciale»; in altri termini, non daranno diritto al resto.

Anche l'art. 144 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 è stato di recente oggetto di modifica legislativa. Infatti, il DL. N. 120/2020 (cd. Decreto semplificazioni) ha aggiunto il comma 6 bis, che prevede che *“in caso di buoni pasto in forma elettronica previsti dall'articolo 4, comma 3, del regolamento di cui al decreto del Ministro dello sviluppo economico 7 giugno 2017, n. 122, è garantito agli esercizi convenzionati un unico terminale di pagamento”*. L'attuazione di tale disposizione è rimandata a decreto del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti, sentita l'ANAC, tuttora non emanato. Si tratta di un'importante misura di semplificazione che imporrà un adeguamento da parte delle società emittitrici e degli esercenti e di cui si è tenuto conto nell'impostazione del capitolato tecnico.

DESTINATARI DELLA CONVENZIONE

Con l'aggiudicatario della procedura verrà stipulata una convenzione quadro per il servizio in questione destina **esclusivamente** al personale, avente diritto e appartenente alle seguenti Aziende Sanitarie:

1. AZIENDA USL DI MODENA
2. AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI MODENA
3. AZIENDA USL DELLA ROMAGNA
4. AZIENDA USL DI PARMA
5. AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI PARMA

6. AZIENDA USL DI REGGIO EMILIA
7. AZIENDA USL DI BOLOGNA
8. AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI BOLOGNA

FABBISOGNO RILEVATO E VALORE FACCIALE ATTUALE

Per progettare un servizio quantitativamente e qualitativamente in linea con le esigenze normative e delle Aziende Sanitarie del territorio regionale, sono stati redatti e inviati i questionari per la rilevazione dei fabbisogni a tutte le Aziende Sanitarie del territorio della Regione.

Alla richiesta di detti fabbisogni sono pervenute le risposte e i dati da parte delle sole Aziende Sanitarie indicate nel precedente articolo che saranno le sole Aziende destinatarie del servizio.

È stato pertanto raccolto e aggregato il dettaglio relativo alle risposte pervenute che ha evidenziato il fabbisogno indicato, per ciascuna delle Aziende nelle seguenti tabelle:

BUONO PASTO A “VALORE NOMINALE” E A “VALORE PARAMETRALE”

Ente	FABBISOGNO PREVISTO PER 5 ANNI	VALORE FACCIALE =Valore a base di gara singolo buono
AZIENDA USL DI MODENA	3.315.000,00	€ 6,0288
AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI MODENA	2.072.665,00	€ 6,2200
AZIENDA USL DI PARMA	650.000,00	€ 6,2500
AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI PARMA	125.000,00	€ 6,2500
AZIENDA USL DI REGGIO EMILIA	620.000,00	€ 7,0000

BUONO PASTO A “VALORE NOMINALE”

Ente	FABBISOGNO PREVISTO PER 5 ANNI	VALORE FACCIALE =Valore a base di gara singolo buono
AZIENDA USL DELLA ROMAGNA	1.200.000,00	€ 5,1600
AZIENDA USL DI BOLOGNA	575.000,00	€ 5,1600

AZIENDA OSPEDALIERA- UNIVERSITARIA DI BOLOGNA	7.500,00 €	5,1600
--	------------	--------

SUDDIVISIONE IN LOTTI

La gara è suddivisa nei seguenti n. 3 lotti territoriali, in ragione di:

- omogeneità del servizio richiesto;
- contiguità territoriale delle Aziende destinatarie del servizio, che nel caso dei lotti 1 e 3 hanno messo in comune l'esercizio di alcune funzione attraverso la creazione di dipartimenti interaziendali, condividendo diverse categorie di dipendenti che sono soliti transitare da un'Azienda all'altra,
- valore economico dei lotti.

LOTTO	Ente	FABBISOGNO PREVISTO PER 5 ANNI		
		QUANTITA'	valore facciale al netto dell'IVA 4%	Importo a base d'asta per lotto IVA 4% ESCLUSA
1	AZIENDA USL DI MODENA	3.315.000,00	5,7969 €	€ 31.612.931,0577
	AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI MODENA	2.072.665,00	5,9808 €	
2	AZIENDA USL DELLA ROMAGNA	1.200.000,00	4,9615 €	€ 8.843.942,3077
	AZIENDA USL DI BOLOGNA	575.000,00	4,9615 €	
	AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI BOLOGNA	7.500,00	4,9615 €	
3	AZIENDA USL DI PARMA	650.000,00	6,0096 €	€ 8.830.528,8462
	AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI PARMA	125.000,00	6,0096 €	
	AZIENDA USL DI REGGIO EMILIA	620.000,00	6,7308 €	

Procedura aperta per l'affidamento del servizio sostitutivo di mensa mediante buono pasto elettronico 2

			Totale IVA 4% ESCLUSA	49.287.402,2116 €
--	--	--	----------------------------------	--------------------------

L'importo a base di gara ammonta complessivamente ad € 49.287.402,2116. Le Convenzioni saranno stipulate per l'intero valore a base di gara di ciascun lotto.

DISPOSIZIONI SUL BUONO ELETTRONICO

Trattandosi di erogazione del servizio mediante buoni elettronici, la documentazione di gara dedica una significativa attenzione alle disposizioni che riguardano:

- le caratteristiche dei badge, che dovranno essere messi a disposizione dalle Amministrazioni contraenti;
- i sistemi di abilitazione delle carte, da parte delle Aziende Sanitarie o del Fornitore;
- gli elementi che caratterizzano le transazioni e le rendicontazioni e a tal fine i tracciati record delle transazioni sono specificato in un apposito Allegato;
- l'integrazione con il sistema unico di gestione delle risorse umane WhrTime in dotazione a tutte le Aziende Sanitarie secondo formati e modalità unitarie;
- la proposta di utilizzo di una APP in funzione dell'utilizzo dello smartphone personale o aziendale del dipendente.

STRUMENTO D'ACQUISTO

Ai sensi dell'art. 58 del Codice degli appalti, la gara è interamente svolta attraverso la piattaforma telematica di negoziazione per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna (SATER).

L'aggiudicazione avverrà mediante l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo 95, commi 2 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici.

La precedente iniziativa, impostata su 2 lotti, aveva visto la partecipazione di 4 imprese rispettivamente:

1. Lotto 1: N. 3 operatori economici: EDENRED S.r.l., DAY RISTOSERVICE S.p.A. e QUI! GROUP S.p.A.;
2. Lotto 2: N. 4 operatori economici: CIR FOOD S.C, EDENRED S.r.l., DAY RISTOSERVICE S.p.A. e QUI! GROUP S.p.A.

E l'aggiudicazione era stata disposta a favore di:

- DAY RISTOSERVICE S.p.A per il Lotto 1;

- CIR FOOD S.C. per il Lotto 2.

Per la presente edizione è stata svolta un'analisi di mercato, finalizzata all'acquisizione di informazioni circa le Società operanti ed in grado di offrire il Servizio, utilizzando prevalentemente il canale internet. Da tale analisi risultano presenti sul mercato diversi operatori economici tra i quali, a titolo esemplificativo: UP DAY, CIR food, EDENRED, SODEXO, REPAS, PELLEGRINI, EP, YES TICKET.

CRITERI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE

L'Agenzia intende perseguire finalità di tipo ambientale e di tipo sociale, prevedendo criteri di qualità che premino gli operatori con maggior sensibilità verso temi di sostenibilità ambientale e sociale.

L'ambiente, la tutela sociale e della salute hanno acquisito negli ultimi anni un ruolo sempre più importante anche nelle scelte della ristorazione, intercettando i gusti e le abitudini di consumatori sempre più esigenti ed informati. Per questo acquisisce un valore significativo anche il pasto "sostenibile", consumato durante la pausa lavorativa. Sono molteplici gli aspetti che impattano sulla domanda di ristoranti eco-compatibili, oltre a quelli legati alla qualità e alla sicurezza, ad esempio: provenienza delle materie prime (produzioni biologiche; a filiera corta; a km zero; tipiche e locali; da agricoltura sociale; ecc.); riduzione della produzione di rifiuti; riduzione del consumo energetico e del consumo idrico; riduzione dell'uso dei prodotti chimici o uso di prodotti chimici a ridotto impatto ambientale; attenzione allo spreco alimentare, tutti elementi di cui si è tenuto conto nella valorizzazione degli aspetti qualitativi delle proposte dei vari operatori economici.

Nell'ambito dei criteri sociali assume un forte rilievo la valorizzazione di strumenti volti a favorire una reale parità di genere tra uomini e donne e l'empowerment femminile, per quanto riguarda ad esempio: ruoli ricoperti dalle donne; % di presenza delle donne all'interno dei massimi organi decisionali; eliminazione del gap salariale a parità di mansioni tra uomini e donne. Il tema è parso, non solo adeguato ad una tipologia di appalto che prevede un basso tasso di manodopera e apparentemente un tipo di attività "neutro" rispetto ad una tradizionale classificazione dei settori caratterizzati da un'ampia manovalanza femminile (come ad esempio i servizi di pulizia, di ristorazione, di lavanderia), ma anche di strettissima attualità, se si considerano gli effetti negativi che la pandemia da Covid-19 ha provocato proprio e soprattutto sull'occupazione delle donne. E' poi altrettanto importante l'attenzione che è stata dedicata al tema della legalità, attribuendo fino a 4 punti alle imprese dotate un rating di legalità, che comprova il rispetto di elevati standard di legalità nello svolgimento del business aziendale.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

- 1) 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.
- 2) Possesso dei 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..
- 3) Possesso dei requisiti previsti dal comma 3 dell'art. 144 D.Lgs. 50/2016.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato 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. 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

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.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA E DELL'OFFERTA ECONOMICA

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

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX
1	Convenzioni con locali Tipo 1 specifici per celiaci .	Nell'apposito Allegato "Schema offerta tecnica_punteggio Q-T" deve essere specificato: numero di esercizi, sede dell'Azienda Sanitaria di riferimento e se ubicati all'interno o oltre la distanza massima prevista per il lotto. Gli esercizi devono essere convenzionati prima della stipulazione della Convenzione. <ul style="list-style-type: none"> • 1 punto per ogni esercizio se ubicato all'interno della distanza massima prevista per il Lotto nell'allegato A) al capitolato; 		4

Procedura aperta per l'affidamento del servizio sostitutivo di mensa mediante buono pasto elettronico 2

		<ul style="list-style-type: none"> • 0,5 punti per ogni esercizio se ubicato oltre la distanza massima prevista per il Lotto nell'allegato A) al capitolato purchè non oltre i 3 Km 		
2	<p>Convenzioni con locali Tipo 2 specifici per celiaci</p>	<p>Nell'apposito Allegato "Schema offerta tecnica_punteggio Q-T" deve essere specificato: numero di esercizi, sede dell'Azienda Sanitaria di riferimento e se ubicati all'interno o oltre la distanza massima prevista per il lotto. Gli esercizi devono essere convenzionati prima della stipulazione della Convenzione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 punto per ogni esercizio se ubicato all'interno della distanza massima prevista per il Lotto nell'allegato A) al capitolato; • 0,5 punti per ogni esercizio se ubicato oltre la distanza massima prevista per il Lotto nell'allegato A) al capitolato purchè non oltre i 3 Km 		4
3	<p>Convenzioni con locali che offrono ristorazione sostenibile, soddisfacendo uno o più dei seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizzo di prodotti esotici, quali ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, e caffè da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale¹⁵, elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization – WFTO; prodotti; • utilizzo di prodotti da agricoltura/allevamento biologici; • utilizzo di prodotti a filiera corta e Km zero (*); • utilizzo di prodotti da agricoltura sociale (*); <p>(*) Riferimento alla definizione prevista dai CAM di cui al DECRETO 10 marzo 2020. Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.</p>	<p>Nella relazione deve essere specificato l'impegno a convenzionare: xx numero di esercizi; se ubicati all'interno o oltre la distanza massima prevista per il lotto; sede dell'Azienda Sanitaria di riferimento; i requisiti che soddisfano il presente criterio e come essi verranno comunicati alla clientela. Gli esercizi devono essere convenzionati prima della stipulazione della Convenzione. Non saranno considerati esercizi ad una distanza superiore a 3 Km dalla sede di riferimento.</p>		6
4	<p>Convenzioni con locali che adottano sistemi di gestione</p>	<p>Nella relazione deve essere specificato l'impegno a convenzionare: xx numero di esercizi; se ubicati</p>		6

Procedura aperta per l'affidamento del servizio sostitutivo di mensa mediante buono pasto elettronico 2

	<p>ambientale, soddisfacendo uno o più dei seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • riduzione della produzione di rifiuti; • riduzione del consumo energetico; • riduzione del consumo idrico; • riduzione dell'uso dei prodotti chimici o uso di prodotti chimici a ridotto impatto ambientale; • uso di materiali di carta a ridotto impatto ambientale; • eliminazione del monouso o utilizzo di prodotti monouso eco-compatibili; ecc.. 	<p>all'interno o oltre la distanza massima prevista per il lotto; sede dell'Azienda Sanitaria di riferimento; i requisiti che soddisfano il presente criterio e come essi verranno comunicati alla clientela. Gli esercizi devono essere convenzionati prima della stipulazione della Convenzione. Non saranno considerati esercizi ad una distanza superiore a 3 Km dalla sede di riferimento</p>		
5	<p>Convenzioni con locali che adottano iniziative per contrastare lo spreco del cibo</p>	<p>Nella relazione deve essere specificato l'impegno a convenzionare: xx numero di esercizi; se ubicati all'interno o oltre la distanza massima prevista per il lotto; sede dell'Azienda Sanitaria di riferimento; i requisiti che soddisfano il presente criterio e come essi verranno comunicati alla clientela. Gli esercizi devono essere convenzionati prima della stipulazione della Convenzione. Non saranno considerati esercizi ad una distanza superiore a 3 Km dalla sede di riferimento</p>	6	
6	<p>Funzionalità dell'app a disposizione degli utenti aventi diritto al servizio sul sito web dell'operatore economico</p>	<p>Nella relazione deve essere specificata la modalità d'uso da parte dell'utenza nel momento della prima abilitazione e al momento dell'utilizzo del buono, descrizione delle funzioni di monitoraggio dell'utilizzo dei buoni pasto</p>	2	
7	<p>Termini di pagamento agli esercizi convenzionati: Termini entro i quali il concorrente si impegna ad effettuare il pagamento dei Buoni pasto agli Esercizi convenzionati non superiore a 30 gg solari. I termini devono essere espressi in giorni e non in ore. Frazioni di 1 giorno verranno sempre ricondotte all'unità superiore.</p>	<p>Nell'apposito Allegato "Schema offerta tecnica punteggio Q-T" devono essere specificati i termini di pagamento per tutta la durata degli OdF:</p> <ul style="list-style-type: none"> • da 10 a 15 gg: 10 punti • da 16 a 20 gg: 6 punti • da 21 a 25 gg: 3 punti • da 26 a 29 gg: 1 punto • 30 gg o oltre: 0 punti 		10
8	<p>Sconto incondizionato verso gli esercenti (commissione). Deve essere uguale o superiore allo sconto offerto sul valore dei buoni pasto</p>	<p>Nell'apposito Allegato "Schema offerta tecnica_punteggio Q-T" deve essere specificato se lo sconto incondizionato verso gli esercenti sarà uguale al ribasso offerto sul valore del/dei buoni pasto per tutta la durata degli ODF:</p> <p>SI=10 punti NO= 0 punti</p>		10

9	<p>Tempi di ripristino in ore in caso di guasti tecnici al sistema software-hardware-telematico di rilevazione delle transazioni in dotazione ai locali convenzionati non imputabili alle Amministrazioni Contraenti. Tempi di ripristino massimo 3 giorni feriali.</p>	<p>Nell'apposito Allegato "Schema offerta tecnica_punteggio Q-T" devono essere specificati i termini di ripristino in ore in caso di guasti per tutta la durata degli ODF:</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in base alla riduzione del numero di ore per il ripristino di guasti tecnici al sistema rispetto al tempo massimo di 72 ore indicato nel Capitolato tecnico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • riduzione dello 0%: 0 punti • riduzione del 25%: 1 punto • riduzione del 50%: 1,5 punti • riduzione del 75%: 2 punti 		2
10	<p>Tempi di intervento tecnico per assistenza hardware e software presso le Amministrazioni Contraenti Tempo di intervento massimo entro 24 ore dalla richiesta di intervento</p>	<p>Nell'apposito Allegato "Schema offerta tecnica_punteggio Q-T" devono essere specificati i tempi di intervento tecnico per assistenza per tutta la durata degli ODF:</p> <p>Il punteggio verrà attribuito alla riduzione del numero di ore per intervento tecnico per assistenza hardware e software presso le Amministrazioni Contraenti per il ripristino a seguito di guasti tecnici al sistema rispetto al tempo massimo di 24 ore indicato nel Capitolato tecnico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • riduzione dello 0%: 0 punti • riduzione del 25%: 1 punto • riduzione del 50%: 2 punti 		2
11	<p>Utilizzo dell'APP proposta in sostituzione della rilevazione cartacea in caso di guasto del POS</p>	<p>Nell'apposito Allegato "Schema offerta tecnica_punteggio Q-T" deve essere specificata la presenza o meno del requisito. Sì = 2 No = 0</p>		2
12(*)	<p>Certificazione SA 8000</p>	<p>Copia del certificato in corso di validità. Il punteggio verrà attribuito al concorrente in possesso di certificazione SA 8000 come di seguito riportato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Possesso: 4 punti • Mancato possesso: 0 punti <p>Il punteggio sarà inoltre assegnato secondo quanto specificato a fine tabella relativamente alle forme di aggregazione di imprese e all'oggetto della certificazione*</p>		4
13(*)	<p>Certificazione ISO/IEC 27001:2013</p>	<p>Copia del certificato in corso di validità. Il punteggio verrà attribuito al concorrente in possesso di certificazione ISO/IEC 27001:2013 come di seguito riportato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Possesso: 4 punti • Mancato possesso: 0 punti 		4

Procedura aperta per l'affidamento del servizio sostitutivo di mensa mediante buono pasto elettronico 2

		Il punteggio sarà inoltre assegnato secondo quanto specificato a fine tabella relativamente alle forme di aggregazione di imprese e all'oggetto della certificazione*		
14	Strumenti volti a favorire parità di genere ed empowerment delle donne	Nella relazione devono essere descritti eventuali strumenti adottati per favorire una reale parità di genere tra uomini e donne, per quanto concerne, a titolo non esaustivo: ruoli ricoperti dalle donne; % di presenza delle donne all'interno dei massimi organi decisionali; eliminazione del gap salariale a parità di mansioni tra uomini e donne; strumenti volti a favorire la genitorialità; programmi di inclusione/valorizzazione delle diversità.	4	
15	Rating di legalità (in caso di RTI/ConSORZI ordinari/RETI il punteggio è assegnato in base al requisito posseduto dalla mandataria; in mancanza, in base al requisito più alto, posseduto da una o più mandanti. In caso di Consorzi stabili il punteggio è assegnato se posseduto dal consorzio; in mancanza in base al requisito più alto posseduto da una o più consorziate esecutrici)	La relazione deve contenere apposita dichiarazione. Il punteggio verrà attribuito come di seguito riportato: <ul style="list-style-type: none"> • 1 stella: 2 punto • 2 stelle: 3 punti • 3 stelle: 4 punti • ogni +: 0,25 punti 		4
	Totale		24	46

DURATA DELLA CONVENZIONE E DEGLI ORDINATIVI DI FORNITURA

La durata della/delle Convenzione/i e degli Ordinativi di fornitura è stata definita per garantire a tutte le Aziende Sanitarie destinatarie del servizio di aderire alla Convenzione e di sottoscrivere contratti di congrua durata vista la particolarità del servizio.

Pertanto:

- la Convenzione avrà una durata di 24 mesi, a decorrere dalla data della sua sottoscrizione, con la possibilità di essere rinnovata per ulteriori 12 mesi, qualora non sia esaurito l'importo massimo spendibile, eventualmente incrementato del suo quinto;
- gli Ordinativi di fornitura avranno una durata pari a 5 anni (60 mesi) dalla emissione dell'ordinativo di fornitura.

CALCOLO DEL VALORE DI GARA - BASI D'ASTA

L' Importo a base di gara è stato calcolato sulla base dei dati comunicati dalle Aziende Sanitarie interessate al servizio ossia moltiplicando l'attuale valore nominale del Buono pasto (al netto di IVA 4%) di ogni singola Azienda sanitaria per la quantità di buoni pasto annualmente utilizzati per il

numero di anni di durata degli ordinativi (5 anni). Nella tabella sotto-riportata è messo in evidenza anche il fabbisogno annuo di ogni Lotto.

LOTTO	Ente	FABBISOGNO PREVISTO PER 1 ANNO "Q"	VALORE FACCIALE singolo buono IVA COMPRESA 4%	VALORE FACCIALE Base di gara singolo buono IVA ESCLUSA 4%	Importo complessivo ANNUO IVA ESCLUSA 4%
1	AZIENDA USL DI MODENA	663.000	€ 6,0288	5,7969	3.843.360,0000 €
	AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI MODENA	414.533	€ 6,2200	5,9808	2.479.226,2115 €
2	AZIENDA USL DELLA ROMAGNA	240.000	€ 5,1600	4,9615	1.190.769,2308 €
	AZIENDA USL DI BOLOGNA	115.000	€ 5,1600	4,9615	570.576,9231 €
	AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI BOLOGNA	1.500	€ 5,1600	4,9615	7.442,3077 €
3	AZIENDA USL DI PARMA	130.000	€ 6,2500	6,0096	781.250,0000 €
	AZIENDA OSPEDALIERA-UNIVERSITARIA DI PARMA	25.000	€ 6,2500	6,0096	150.240,3846 €
	AZIENDA USL DI REGGIO EMILIA	124.000	€ 7,0000	6,7308	834.615,3846 €
Fabbisogno annuo IVA esclusa					9.857.480,4423 €

COSTO DEL LAVORO - DELLA SICUREZZA E DUVRI

La procedura ha ad oggetto servizi che non comportano posa in opera, pertanto, ai sensi dell'art. 95, comma 10, d.lgs. 50/2016, il soggetto concorrente non dovrà indicare i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

La presente procedura di gara ha ad oggetto servizi che non comportano rischi da interferenza, pertanto, ai sensi del comma 3-bis dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m..

Resta inteso che qualora l'Amministrazione ritenga che, con specifico riferimento ai luoghi in cui si svolge la singola prestazione, possano sussistere rischi da interferenza (ad esempio nel caso di eventuali servizi relativi ai dispositivi di somministrazione previsti in gara), procederà alla redazione del documento che, sottoscritto per accettazione dal Fornitore, integrerà l'Ordinativo di fornitura.

ATTIVITA' DI PROGETTO

Le attività di gestione del progetto consistono in:

- ✓ analisi della domanda;
- ✓ analisi dell'offerta;

- ✓ elaborazione della documentazione di gara;
- ✓ elaborazione della strategia di gara;
- ✓ svolgimento della gara;
- ✓ aggiudicazione;
- ✓ stipulazione della convenzione.

La documentazione di gara risulta essere la seguente:

1. Progetto ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15, del Codice;
 2. Bando di gara;
 3. Disciplinare di gara;
- Allegato 1_DGUE (operatore economico/mandataria e mandante – DA COMPILARE SUL SATER);
 - Allegato 1a_Domanda di partecipazione;
 - Allegato 2_DGUE (ausiliaria – DA COMPILARE SUL SATER);
 - Allegato 3_Patto di integrità, approvato dalla Regione Emilia-Romagna con delibera della giunta del 30 giugno 2014 n. 966;
 - Allegato 4_Schema dichiarazioni concordato preventivo;
 - Allegato 5_Capitolato tecnico e suoi allegati (Allegato A, B e C);
 - Allegato 6_Schema di Convenzione quadro;
 - Allegato 7_Modulo per attestazione pagamento imposta di bollo
 - Allegato 8_Modulo Giustificativi offerta
 - Allegato 9.1_Offerta Tecnica_Lotto1_AUSL e AO MODENA
 - Allegato 9.2_Offerta Tecnica_Lotto2_AUSL ROMAGNA, AUSL e AO BOLOGNA
 - Allegato 9.3_Offerta Tecnica_Lotto3_AUSL PARMA_AO PARMA_ AUSL REGGIO EMILIA
 - Allegato 10_Schema Offerta tecnica_punti Q-T
 - Allegato 11_Schema dichiarazioni avvalimento