



Relazione tecnico illustrativa gara d'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione per i servizi educativi e socio-assistenziali di Asp Opus Civium

1. PREMESSA

L'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona (Asp) Opus Civium, in virtù di appositi contratti di servizio, gestisce:

- i servizi educativi per conto dei Comuni di Castelnovo di Sotto e di Cadelbosco di Sopra, inclusi i servizi di Scuola Infanzia e relativi servizi di ristorazione, nonché i servizi di refezione scolastica per le scuole primarie dei Comuni di Castelnovo di Sotto e di Cadelbosco di Sopra e per il servizio di doposcuola di Castelnovo di Sotto;
- i servizi di Casa Residenza per Anziani di Castelnovo di Sotto e i Centri Diurni dei Comuni di Castelnovo di Sotto, Cadelbosco di Sopra e Bagnolo in Piano e relativi servizio di ristorazione;

2. OGGETTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento di:

- a) servizio di ristorazione collettiva scolastica nei seguenti servizi educativi e scolastici:
 - Scuola Infanzia P. Varini” – Via Martiri di Cervarolo, 14 - Cadelbosco di Sopra (RE)
 - Scuola Infanzia “Ai Caduti” Via Marconi, 37 – loc. Cadelbosco di Sotto – Comune di Cadelbosco di Sopra (RE);
 - Scuola primaria di Cadelbosco Sopra via Marconi, 24 - loc. Cadelbosco di Sotto – Comune di Cadelbosco di Sopra (RE);
 - Scuola primaria di Castelnovo di Sotto Viale Marconi, 5 - Castelnovo di Sotto (RE);
 - Centro Educativo Pomeridiano (CEP) Piano Seminterrato Locali Istituto Comprensivo Castelnovo di Sotto, Viale Marconi, 5 - Castelnovo di Sotto (RE);
- b) Servizio di ristorazione collettiva per i seguenti servizi socio-sanitari:
 - Casa Residenza per Anziani – Via Conciliazione, 10 – Castelnovo di Sotto (RE)
 - Centro Diurno di Castelnovo di Sotto – Via Fosse Ardeatine, 1 - Castelnovo di Sotto (RE);
 - Centro Diurno di Cadelbosco di Sopra – Via Cavazzoni, 6/B – Cadelbosco di Sopra (RE);
 - Centro Diurno di Bagnolo in Piano – Via Marconi, 14 – Bagnolo in Piano (RE);
- c) servizio mensa per il personale dipendente di ASP
- d) fornitura di pasti a crudo per la Scuola di infanzia comunale “Girasole Palomar” di Castelnovo di Sotto, Via della Costituzione, 18.

In particolare sono messe a disposizione le seguenti cucine da utilizzare per la preparazione dei pasti:

- 1) Cucina sita al Piano Terra della Palazzina Uffici Via Gramsci, 2 – Castelnovo di Sotto;
- 2) Cucina sita nella Scuola Infanzia Varini – Via Martiri di Cervarolo 14 – Cadelbosco di Sopra;

Inoltre, alla Scuola Infanzia Ai Caduti vi è un locale cucina nel quale sarà effettuata la cottura dei primi piatti destinati alla suddetta scuola Infanzia, come meglio specificato nell'art. 9.4 lettera a) del capitolato e nell'Allegato 1 lettera c) al capitolato.



Di seguito una tabella riassuntiva dei servizi, con indicata la sede del servizio, il centro di produzione del pasto, la modalità di erogazione del servizio, la presenza o meno del servizio di trasporto e del servizio di refettorio:

SERVIZIO	COMUNE SEDE	CENTRO DI PRODUZIONE PASTO	MODALITA'	SERVIZIO DI TRASPORTO PASTI	SERVIZIO DI REFETTORIO
Scuola Infanzia Varini	Cadelbosco di Sopra	Cucina interna ubicata presso la medesima Scuola Infanzia Varini	Cucina in loco con pasti multiporzione	NO	Solo apparecchiatura e sparecchiatura/riordino di n. 2 Sezioni (su 6 complessive)
Scuola Infanzia Ai Caduti	Cadelbosco di Sopra (località Cadelbosco Sotto)	In parte cucina ubicata presso Scuola Varini e in parte cucinetta interna presso Scuola Ai Caduti	Parzialmente in asporto (sistema misto) con fornitura pasti in multiporzione e preparazione primi piatti presso cucina in loco	SI	Solo apparecchiatura e sparecchiatura/riordino di n. 1 Sezione (su 2 attivate)
Scuola primaria di Cadelbosco di Sotto	Cadelbosco di Sopra (località Cadelbosco Sotto)	Cucina ubicata presso Scuola Varini	Asporto con multiporzione	SI	SI Distribuzione pasti organizzata su 2 turni. Apparecchiatura, somministrazione pasti, sparecchiatura e riordino/pulizia sala
Scuola primaria di Castelnovo di Sotto	Castelnovo di Sotto	Cucina ubicata al Piano Terra della Palazzina Uffici Asp Via Gramsci, 2 - Castelnovo di Sotto	Asporto con multiporzione	SI	SI Distribuzione pasti organizzata su 2 turni. Apparecchiatura, somministrazione pasti, sparecchiatura e riordino/pulizia sala
Centro Educativo Pomeridiano	Castelnovo di Sotto	Cucina ubicata al Piano Terra della Palazzina Uffici Asp Via Gramsci, 2 - Castelnovo di Sotto	Asporto con monoporzione	SI	NO

Azienda Servizi alla Persona OPUS CIVIUM

Sede legale e Direzione Generale: Via della Conciliazione, 10 - 42024 Castelnovo di Sotto (RE)

P.I. 01486230350 - C.F. 80010310359

Uffici Amministrativi: Via della Conciliazione, 10 - 42024 Castelnovo di Sotto (RE)
 tel. 0522 682591 - fax 0522 688041- email info@asp-opuscivium.it - pec. asp-opuscivium@pec.net



Casa Residenza per Anziani	Castelnovo di Sotto	Cucina ubicata al Piano Terra della Palazzina Uffici Asp Via Gramsci, 2 – Castelnovo di Sotto	Cucina in loco Con multiporzione, fatti salvi i vassoi personalizzati (la cucina è nel medesimo cortile della Casa Residenza per Anziani)	NO	Solo servizio di lavaggio stoviglie dopo la fruizione di pranzo e cena in apposito locale della Casa Residenza per Anziani, dotato di lavastoviglie
Centro Diurno per Anziani	Castelnovo di Sotto	Cucina ubicata al Piano Terra della Palazzina Uffici Asp Via Gramsci, 2 – Castelnovo di Sotto	Asporto con multiporzione	SI	NO
Centro Diurno per anziani	Cadelbosco di Sopra	Cucina ubicata al Piano Terra della Palazzina Uffici Asp Via Gramsci, 2 – Castelnovo di Sotto	Asporto con multiporzione	SI	NO
Centro Diurno per anziani	Bagnolo in Piano	Cucina ubicata al Piano Terra della Palazzina Uffici Asp Via Gramsci, 2 – Castelnovo di Sotto	Asporto con multiporzione	SI	NO

A ciò si aggiungono i servizi di fornitura a crudo dei pasti per la Scuola Girasole Palomar e il servizio mensa per i dipendenti, secondo le caratteristiche indicate rispettivamente nell' articolo 13 e nell' articolo 2 lettera j) del capitolato d'oneri.

La gara redatta è prevista in unico lotto per:

- il complesso dei servizi oggetto dell'appalto, tra cui la presenza di servizi educativi e di servizi socio-assistenziali, con diversi luoghi di produzione dei pasti, permette momenti di confronto e di sinergia del personale delle cucine, nonché possibilità di integrazione/completamento dell'orario del personale impegnato;
- l'importanza di un coordinamento unitario di tutti i servizi inseriti nell'appalto, di impostazione dei medesimi criteri nella costruzione di menù dei servizi analoghi (refezione e servizi socio-assistenziali), nella gestione delle cucine, nei rapporti con Asp e con la proprietà (Comuni Soci) per la tenuta dei locali e delle attrezzature.



Pertanto, il frazionamento in lotti non consentirebbe all'amministrazione il perseguimento di risultati migliori o analoghi da quelli conseguibili attraverso l'affidamento unitario capace di garantire, attraverso un unico centro decisionale, la gestione dell'intera gamma di servizi che richiede un'azione sinergica e coordinata per l'espletamento ottimale dei medesimi, al fine di garantire efficacia, efficienza ed economicità.

Preliminarmente, all'indizione della gara è stata verificata l'eventuale presenza di Convenzioni delle Centrali di Committenza. Non risultano attive Convenzioni MEPA Consip, né Intercent-ER per tali servizi.

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

Le disposizioni normative specifiche prese a riferimento sono le seguenti:

Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004 e 85/2004, Direttiva 89/2003/CE e s.m.i D.Lgs. n.193/07;
Legge 166/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici"

l'art. 4 comma 3 della Legge 123 del 4/07/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia";
Criteri ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, di cui al DM 10/03/2020 del Ministero dell'Ambiente;

Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN) IV Revisione;

Decreto del Ministero della Salute n. 28/10/2021 "Definizione e aggiornamento delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica"

Legge Regionale n. 29 del 4/11/2002 Emilia Romagna "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva";

Delibera Giunta Regionale Emilia Romagna 418/2012 "Linee guida regionali per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole;

Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna (Servizio Sanitario Regione Emilia Romagna Contributo n. 56/2009);

Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo Ministero della Salute 2017;

Linee di indirizzo regionali per la ristorazione dell'anziano in struttura residenziale (Servizio Sanitario Regione Emilia Romagna Contributo n. 96/2017);

Indicazioni nutrizionali per merende nei Nidi e Scuole Infanzia Asl di Reggio Emilia Prot. 152953 del 07/12/2021.

Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di cui al DM 10/03/2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del mare

4. DURATA CONTRATTUALE

Il contratto avrà durata dal 01 gennaio 2023 e sino al 31 agosto 2026, (mesi 44), con facoltà di rinnovo per ulteriori 2 anni (24 mesi).

L'Azienda, infatti, si riserva la facoltà discrezionale di procedere al rinnovo dell'appalto per ulteriori due anni, da esercitarsi anche in maniera disgiunta, con apposito atto espresso, dandone comunicazione all'aggiudicatario almeno tre mesi prima della scadenza del contratto. Il rinnovo avverrà agli stessi patti e condizioni dell'affidamento oggetto del presente capitolato.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 106 comma 11 del D.lgs 50/2016, Asp si riserva la facoltà di disporre una proroga tecnica nella misura strettamente necessaria all'affidamento del nuovo appalto, per un periodo comunque non superiore a 6 mesi, alle stesse condizioni economiche e contrattuali in essere tra le parti.

Azienda Servizi alla Persona OPUS CIVIUM

Sede legale e Direzione Generale: Via della Conciliazione, 10 - 42024 Castelnovo di Sotto (RE)

P.I. 01486230350 - C.F. 80010310359

Uffici Amministrativi: Via della Conciliazione, 10 - 42024 Castelnovo di Sotto (RE)

tel. 0522 682591 - fax 0522 688041 - email info@asp-opuscivium.it - pec. asp-opuscivium@pec.net



5. QUANTITA' PASTI STIMATI

Le quantità di pasti/giornate alimentari annue sono le seguenti:

SERVIZIO	N.RO PASTI/GIORNATA ALIMENTARE ANNUI
SCUOLA INFANZIA VARINI	23.000
SCUOLA INFANZIA AI CADUTI	9.000
SCUOLA PRIMARIA CADELBOSCO DI SOPRA	20.000
SCUOLA PRIMARIA CASTELNOVO DI SOTTO	13.000
PASTI ADULTI SCUOLE INFANZIA E PRIMARIE	3.000
CENTRO EDUCATIVO POMERIDIANO	3.500
CASA RESIDENZA PER ANZIANI	20.000
CENTRO DIURNO CASTELNOVO DI SOTTO	3.000
CENTRO DIURNO CADELBOSCO DI SOPRA	4.500
CENTRO DIURNO BAGNOLO IN PIANO	3.800
PASTI A CRUDO SCUOLA INFANZIA GIRASOLE PALOMAR	23.000
MENSA DIPENDENTI	500

Si tratta di quantità presunte stimate sulla base dello storico e dei dati di frequenza dei servizi che si prevedono nei prossimi anni. Hanno un valore meramente indicativo.

6. CLAUSOLA SOCIALE

Nel capitolato all'art. 34 è riportata la clausola sociale

Nell'allegato 19 al capitolato è indicato il personale dell'attuale aggiudicatario che applica il CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo

7. CORRISPETTIVI E IMPORTO PRESUNTO APPALTO

A base di gara sono posti i seguenti corrispettivi soggetti a ribasso unico percentuale:

SERVIZIO	IMPORTI A BASE DI GARA
SCUOLA INFANZIA VARINI	5,8
SCUOLA INFANZIA AI CADUTI	5,8
SCUOLA PRIMARIA CADELBOSCO DI SOPRA	6,2
SCUOLA PRIMARIA CASTELNOVO DI SOTTO	6,2
PASTI ADULTI SCUOLE INFANZIA E PRIMARIE	6,4
CENTRO EDUCATIVO POMERIDIANO	6,1
CASA RESIDENZA PER ANZIANI:GIORNATA ALIMENTARE	11,2
CENTRO DIURNO CASTELNOVO DI SOTTO	6,5
CENTRO DIURNO CADELBOSCO DI SOPRA	6,5
CENTRO DIURNO BAGNOLO IN PIANO	6,5
PASTI A CRUDO SCUOLA INFANZIA GIRASOLE PALOMAR	2,3
MENSA DIPENDENTI	6,5

Azienda Servizi alla Persona OPUS CIVIUM

Sede legale e Direzione Generale: Via della Conciliazione, 10 - 42024 Castelnovo di Sotto (RE)

P.I. 01486230350 - C.F. 80010310359

Uffici Amministrativi: Via della Conciliazione, 10 - 42024 Castelnovo di Sotto (RE)
tel. 0522 682591 - fax 0522 688041- email info@asp-opuscivium.it - pec. asp-opuscivium@pec.net



Tali corrispettivi posti a base di gara sono comprensivi di tutti gli oneri diretti e riflessi conseguenti alla gestione e quindi onnicomprensivi di tutto quanto previsto nel capitolato e relativi allegati, con la sola eccezione degli oneri di sicurezza derivanti da interferenza.

L'importo presunto annuo dell'appalto è di € 784.350, al netto di IVA e oneri sicurezza, di cui € 352.957,50 pari al 45%, quali costi della manodopera.

L'appalto si compone delle seguenti prestazioni:

- a) un'attività principale, consistente nella preparazione dei pasti e nelle connesse attività ausiliarie il cui contenuto è dettagliato nell'Articolo 9.5 e nell'allegato 1 del capitolato. Tale attività principale ha un valore annuo stimato di € 706.450,00 Valore per 44 mesi € 2.590.316,66;
- b) le seguenti attività secondarie consistenti in:
 - Attività di fornitura pasti a crudo per la scuola Infanzia Girasole Palomar: valore annuo stimato € 52.900,00. Valore per 44 mesi stimato: € 193.966,67
 - Attività di trasporto dei pasti in asporto con mezzi idonei: valore annuo stimato € 25.000,00 Valore per 44 mesi € 91.666,67

IMPORTO PRESUNTO APPALTO: Importo per durata contratto (44 mesi) con opzioni e rinnovi

Importo annuo presunto	€	784.350,00
Importo del contratto (44 mesi)	€	2.875.950,00
Opzione aumento o diminuzione delle prestazioni (30%)	€	862.785,00
Opzione rinnovo del contratto 2 anni (vedi nota 1)	€	2.039.310,00
Opzione proroga tecnica 6 mesi (vedi nota 2)	€	509.827,50
Totale valore massimo stimato dell'appalto, incluso rinnovo e proroga, esclusa Iva e oneri sicurezza	€	6.287.872,50

Note: Nota 1: tale importo tiene conto anche dell'opzione di aumento delle prestazioni di cui alla lettera a) dell'articolo 8 del capitolato d'oneri.

Nota 2: tale importo è stato conteggiato ipotizzando una proroga tecnica di sei mesi, tenendo conto anche dell'opzione di aumento delle prestazioni

Gli oneri relativi alla sicurezza da interferenza, non soggetti a ribasso d'asta, sono a corpo e sono stimati in € 420,00 per ogni annualità contrattuale.

9. ONERI RELATIVI ALLA SICUREZZA DI CUI ALL'ARTICOLO 26, COMMA 3 DEL D.LGS 81/2008

Gli oneri relativi alla sicurezza da interferenza, non soggetti a ribasso di gara, sono stimati in € 420,00 per ogni anno di contratto. I suddetti oneri sono imputabili al costo della riunione di cooperazione e coordinamento ed eventuale coinvolgimento del personale dell'aggiudicatario nelle prove di evacuazione effettuate.



10. QUADRO ECONOMICO:

La spesa a carico del Bilancio di Asp Opus Civium è la seguente, inclusi oneri da sicurezza:

Durata contratto 44 mesi

Importo stimato del contratto per durata 44 mesi	€ 2.875.950,00
Oneri di sicurezza derivanti da interferenza non soggetti a ribasso per durata 44 mesi	€ 1.540,00
Opzione aumento o diminuzione delle prestazioni (30%)	€ 862.785,00
Totale Importo Durata 44 mesi (Iva esclusa)	€ 3.740.275,00

Opzioni rinnovo biennale e proroga 6 mesi

Opzione rinnovo del contratto 2 anni, comprensivo di opzione aumento prestazioni	€ 2.039.310,00
Opzione proroga tecnica 6 mesi con opzione aumento prestazioni	€ 509.827,50
Oneri di sicurezza derivanti da interferenza non soggetti a ribasso per periodo rinnovo e proroga	€ 1.050,00
Totale valore rinnovo e proroga (Iva esclusa)	€ 2.550.187,50

Totale spesa servizio, comprensiva opzioni, rinnovi e proroga

Totale contrattuale (senza Iva e oneri di sicurezza), comprensivo di opzioni, rinnovi e proroghe	€ 6.287.872,50
Oneri di sicurezza derivanti da interferenza non soggetti a ribasso per periodo contrattuale, rinnovo e proroga	€ 2.590,00
Totale complessivo comprensivo di oneri di sicurezza (Iva esclusa)	€ 6.290.462,50

Contributo di gara dovuto all'ANAC che viene anticipato dalla Provincia e a questo rimborsato – Deliberazione ANAC n. 1121 del 29 dicembre 2021	€ 800,00
Spese di pubblicità legale anticipate dalla Provincia e a queste rimborsate	€ 3.000,00
Spese per il servizio di stazione unica appaltante ai sensi Art. 6 Convenzione SUA	€ 11.510,00
Spese per incentivazione delle funzioni tecniche previste dall'art. 113 del D.lgs 50/2016	€ 5.754,98
Totale spese accessorie	€ 21.064,98

Costi complessivi dell'appalto, comprensivi di opzioni, rinnovo, proroga e di spese accessorie (al netto di IVA)	€ 6.311.527,48
---	-----------------------



11. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Vedi allegato n. 1 alla presente relazione

12. MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, previsto all'art. 95 comma 3 del D.lgs 50/2016, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo

L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di una sola offerta valida e ritenuta congrua.

In particolare alla qualità saranno attribuiti 80 punti e al prezzo 20 punti.

Per i criteri di valutazione si rimanda all'Allegato 1 alla presente relazione.

Il Direttore Generale
Dott.ssa Barbara Piazza
Documento firmato digitalmente



Allegato 1 alla relazione tecnico-illustrativa

Requisiti di idoneità professionale:

- iscrizione alla C.C.I.A.A. o analogo registro di stato estero aderente alla U.E. dalla quale risulti che l'impresa è iscritta per attività coerenti con quelle oggetto della presente gara.
Per le Cooperative Sociali o consorzi di Cooperative: iscrizione all'Albo Nazionale o all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali per attività coerenti con quelle oggetto della presente gara.

Requisiti di capacità economico-finanziaria

- Avere regolarmente eseguito, nel triennio antecedente la pubblicazione del bando di gara, **almeno due contratti aventi ad oggetto servizi analoghi per conto di Enti Pubblici**, per un importo complessivo (inteso come somma al massimo di due contratti) **non inferiore per ogni anno, all'importo annuo presunto dell'appalto di € 784.350,00** oneri fiscali esclusi.

Si precisa che per ultimo triennio si intende quello comprensivo degli ultimi tre esercizi finanziari il cui bilancio sia stato approvato al momento della pubblicazione dell'avviso di gara sulla Gazzetta Ufficiale (2019-2021).

- Fatturato globale dell'impresa nel triennio antecedente la pubblicazione del bando di gara non inferiore **per ogni anno** a: € 1.500.000,00
Si precisa che per ultimo triennio si intende quello comprensivo degli ultimi tre esercizi finanziari il cui bilancio sia stato approvato al momento della pubblicazione dell'avviso di gara sulla Gazzetta Ufficiale (2019-2021)

Requisiti di capacità tecnica e professionale

- 1) Centro pasti di riserva: di avere la disponibilità, ovvero di impegnarsi ad attivare e rendere operativo, alla data di avvio del servizio e per tutta la durata dell'appalto, almeno un centro di produzione pasti/cucina di riserva, nel quale produrre e confezionare pasti di riserva con potenzialità residua di almeno 500 pasti/giorno ubicato a una distanza massima di 30 Km da Castelnovo di Sotto, sede dell'Azienda, considerato il ruolo baricentrico della zona dell'appalto, da utilizzare in caso di interruzione delle cucine di Asp ordinariamente previste per la produzione.

La suddetta struttura deve essere in possesso dei seguenti requisiti:

- Conformità alle vigenti disposizioni in materia edilizia (agibilità, destinazione d'uso, regolare accatastamento, sicurezza e regolarità certificata degli impianti e dei dispositivi di sicurezza);
- Possesso di autorizzazione sanitaria specifica per la produzione di pasti in asporto per collettività, intestata direttamente all'operatore economico concorrente;
- Possesso delle sottoelencate certificazioni:
 - Certificazione UNI EN ISO 9001 "Certificazione di qualità" espressamente valida anche per il suddetto centro di produzione: il certificato deve prevedere espressamente l'indicazione di tale cucina, tra le unità produttive oggetto della certificazione;
 - Certificazione UNI EN ISO 14001 "Certificazione ambientale" espressamente valida anche per il suddetto centro di produzione; il certificato deve prevedere espressamente l'indicazione di tale cucina, tra le unità produttive oggetto della certificazione;
 - Certificazione ISO 22000 "Certificazione di sicurezza ambientale" espressamente valida anche per il suddetto centro di produzione: il certificato deve prevedere espressamente l'indicazione di tale cucina, tra le unità produttive oggetto della certificazione;



- 2) Piattaforma di stoccaggio delle materie prime: disponibilità al momento dell'avvio del servizio e per tutta la durata dell'appalto, di una piattaforma di stoccaggio per la gestione centralizzata delle attività di deposito, controllo e trasporto delle derrate alimentari, destinate alle cucine impiegate nell'appalto, ubicate a una distanza massima di 70 Km dalla sede di ASP – Via Conciliazione, 10 – Castelnovo di Sotto, al fine di ridurre l'impatto ambientale del servizio di approvvigionamento, e ottimizzare la logistica per la veicolazione delle derrate alle cucine.

Tale Piattaforma dovrà essere in possesso di :

- EDP (Dichiarazione Ambientale di Prodotto di Tipo III)
- delle medesime certificazione previste per il centro pasti di riserva di cui al punto precedente, ovvero:
 - o Certificazione ISO 9001;
 - o Certificazione ISO 14001
 - o Certificazione ISO 22000

Per la verifica delle distanze prescritte ai punti precedenti sarà utilizzato il sito raggiungibile al seguente link: <https://www.viamichelin.it/>, previa indicazione, da parte del concorrente, dell'indirizzo del centro di produzione pasti di riserva e della piattaforma di stoccaggio dichiarati.

- 3) Possesso delle seguenti certificazioni relative all'Azienda:
- a. Valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 idonea, pertinente e proporzionata all'oggetto dell'appalto;
 - b. Valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla norma UNI EN ISO 14001:2015 idonea, pertinente e proporzionata all'oggetto dell'appalto;
 - c. Valutazione di conformità del proprio sistema di gestione per la sicurezza alimentare alla norma UNI EN ISO 22000.
- 4) Disponibilità di personale in possesso dei requisiti indicati nel capitolato d'oneri (Art.29), alla data di scadenza delle offerte.
- Tale requisito va posseduto solo allorché l'operatore economico non dichiara, in sede di gara, di procedere all'assorbimento integrale del personale attualmente impiegato nell'appalto; in caso di assorbimento parziale, per il personale non assorbito, dovranno essere indicate le risorse disponibili presso il concorrente con le caratteristiche indicate nel capitolato d'oneri.

L'operatore economico partecipante alla gara dovrà presentare nella documentazione di gara (busta amministrativa) un progetto di riassorbimento atto a illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero di lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale e quindi a manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata, pertanto inammissibile e per la quale si impone l'esclusione dalla gara.

SOPRALLUOGO

Il sopralluogo nelle strutture con cucine/terminali di proprietà dei Comuni Soci di Asp è obbligatorio.

Il sopralluogo si rende necessario in ragione dell'attività richiesta (produzione di pasti in loco).

La mancata effettuazione del sopralluogo in caso di partecipazione alla gara è causa di esclusione dalla procedura di gara.

Il sopralluogo è effettuato, accedendo di persona nelle aree oggetto di sopralluogo, qui di seguito riportate, previo appuntamento da concordare con le modalità sottoindicate:

Azienda Servizi alla Persona OPUS CIVIUM

Sede legale e Direzione Generale: Via della Conciliazione, 10 - 42024 Castelnovo di Sotto (RE)

P.I. 01486230350 – C.F. 80010310359

Uffici Amministrativi: Via della Conciliazione, 10 - 42024 Castelnovo di Sotto (RE)

tel. 0522 682591 – fax 0522 688041- email info@asp-opuscivium.it - pec. asp-opuscivium@pec.net



- Cucina situata a Castelnovo di Sotto nei locali adiacenti alla Casa Residenza per Anziani: Via Gramsci, 2 – Castelnovo di Sotto (RE);
- Cucina situata a Cadelbosco di Sopra: Via Martiri di Cervarolo, 14 – Cadelbosco di Sopra (RE);
- Cucinetta situata nel Comune di Cadelbosco di Sopra località Cadelbosco di Sotto Via Marconi, 37 – loc. Cadelbosco di Sotto – Comune di Cadelbosco di Sopra (RE).

La richiesta di sopralluogo deve essere presentata, almeno 7 giorni prima della scadenza del bando, tramite mail avente ad oggetto “Gara del servizio di ristorazione per i servizi educativi e socio-assistenziali: richiesta di sopralluogo” al seguente indirizzo mail: info@asp-opuscivium.it

La richiesta di sopralluogo deve riportare il nominativo e la qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Una volta effettuato il sopralluogo, verrà rilasciata attestazione di avvenuto svolgimento del sopralluogo, la quale dovrà essere allegata, in formato di scansione dell'originale cartaceo, alla documentazione amministrativa dell'offerta.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentate legale/procuratore/direttore tecnico, in possesso del documento di identità o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico, purchè in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di copia del delegante.

Il soggetto delegato a effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In tal caso Asp non rilascerà la relativa documentazione ad alcuno dei soggetti deleganti.

Criteri di aggiudicazione

L'appalto sarà aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa previsto all'art. 95 comma 3 del D.lgs 50/2016, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di una sola offerta valida e ritenuta congrua.

Non sono ammesse offerte parziali.

L'aggiudicazione verrà effettuata a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio più elevato, mediante l'applicazione dei seguenti parametri di valutazione e dei relativi pesi:

OFFERTA TECNICA: Punteggio Massimo 80 punti

Punteggio massimo assegnato per la parte qualitativa Q(i) (punti max 80) è valutato con un metodo multicriteria, applicato secondo la seguente formula:

$$Q(i) = A(i)+B(i)+C(i)+D(i)+E(i)$$

Q(i) = punteggio complessivo assegnato all'offerta i-esima

A(i), B(i), C(i), D(i) E(i) : punteggi assegnati ad ogni offerta per ciascuno dei criteri sotto indicati

Il punteggio verrà attribuito a ciascun dei sub criteri sotto elencati con la seguente formula:

$$X(i) = p \cdot \text{subcrit}(i) / \text{subcrit}(\text{max});$$

X(i): risultato attribuito a ciascun concorrente per ogni sub criterio oggetto di valutazione;

p: punteggio massimo stabilito per ciascuno dei sub criteri sotto indicati;

subcrit(i): punteggio attribuito (media) a ciascun concorrente per ogni sub criterio;

subcrit (max): punteggio massimo (media) fra quelli attribuiti per ciascun sub criterio.

Si procede alla riparametrazione dei soli punteggi attribuiti per ciascun sub criterio.

Per ciascun sub criterio, ogni commissario attribuisce un giudizio, con applicazione del valore numerico, come sotto indicato, indi si procederà a determinare la media dei punteggi:



Eccellente: 1
 Ottimo: 0,9
 Buono: 0,8
 Discreto: 0,7
 Sufficiente: 0,6
 Non del tutto sufficiente: 0,5
 Scarso 0,4
 Molto scarso: 0,3
 Insufficiente: 0,2
 Quasi del tutto assente: 0,1
 Assenza elemento da valutare: 0

Il valore ottenuto (massimo due decimali) verrà inserito nella formula sopra indicata, al fine di procedere all'assegnazione del punteggio, per ciascun sub criterio, a ogni singolo concorrente.

Il risultato di ogni criterio è dato dalla somma algebrica dei punteggi ottenuti per ciascun sub criterio come sopra calcolati.

Il concorrente dovrà presentare un elaborato progettuale che contenga i punti sottodescritti al fine di permettere la valutazione della qualità del servizio.

Si richiede pertanto di sviluppare e illustrare i sotto elencati requisiti (preferibilmente nell'ordine in cui sono esposti nella tabella) che costituiscono elementi necessari per la valutazione qualitativa, mediante presentazione di un'unica relazione max 35 pagine formato A4, carattere Times New Roman 12, interlinea 1,5, margini (dx e sx 2, superiore inferiore 2) Non rientrano nel conteggio delle pagine i menù ed eventuali materiale forniti a mero scopo illustrativo.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) di valutazione dell'offerta tecnica

N.RO	CRITERI VALUTAZIONE	DI	PUNTEGGI O MAX	PUNTEGGIO DISCREZIONAL E MAX	PUNTEGGIO QUANTITATIV O MAX
A)	MODELLO ORGANIZZATIVO, PERSONALE FORMAZIONE	E	22		
A1)	Modello organizzativo del concorrente: organigramma e struttura organizzativa dedicata al servizio oggetto dell'appalto, con particolare attenzione al ruolo, alle attività e alle ore dedicate all'appalto dalle figure previste dall'art. 29 del capitolato punti 1), 2) e 3)		8	8	
A2)	Piano organizzativo e di lavoro della presenza del personale di cucina di cui		8	8	



	all'art.29 del capitolato punti 4) e 5) : cuochi, aiuto cuochi e altro personale operativo (addetti distribuzione e somministrazione, addetti lavaggio e pulizie ecc). Funzioni, orari di servizio giornalieri e settimanali, tabella di distribuzione oraria/presenza per sede di servizio con riferimento a una settimana tipo			
A3)	Modalità di gestione delle assenze e delle sostituzioni: misure organizzative per il contenimento del turn-over e per il miglioramento delle condizioni dei lavoratori	3	3	
A4)	Piano di formazione e aggiornamento per il personale impiegato nel servizio	3	3	
B)	GESTIONE DEL SERVIZIO	19		
B1)	Processo di approvvigionamento delle materie prime, di selezione e qualificazione dei fornitori	5	5	
B2)	Fasi di lavorazione: produzione dei pasti, descrizione delle fasi di lavorazione : dallo stoccaggio al confezionamento dei pasti	5	5	
B3)	Fase di distribuzione dei pasti: soluzioni tecniche per garantire l'ottimale mantenimento delle temperature e delle qualità organolettiche, accortezze nella cottura dei cibi per garantire la gradibilità, la sicurezza e il gusto	4	4	
B4)	Organizzazione del servizio di trasporto: piano dei trasporti dai centri di	3	3	

Azienda Servizi alla Persona OPUS CIVIUM

Sede legale e Direzione Generale: Via della Conciliazione, 10 - 42024 Castelnovo di Sotto (RE)

P.I. 01486230350 – C.F. 80010310359

Uffici Amministrativi: Via della Conciliazione, 10 - 42024 Castelnovo di Sotto (RE)

tel. 0522 682591 – fax 0522 688041- email info@asp-opuscivium.it - pec. asp-opuscivium@pec.net



	produzione pasti ai luoghi di consumo, con riferimento alle tempistiche (tempo dalla fine cottura alla consegna e tempo dalla consegna all'inizio del pasto), modalità di controllo del rispetto del piano			
B5)	Situazioni di emergenza di cui all'art. 43 del capitolato (scioperi, calamità naturali, ecc): descrizione modalità e procedure di esecuzione del servizio	2	2	
C)	Elementi qualitativi	25		
C1)	Progettazione menù stagionali per i vari servizi: modalità per garantire la varietà degli alimenti proposti, flessibilità, per aumentare il gradimento e ridurre la monotonia, anche con riferimenti a giornate speciali o festività	6	6	
C2)	Fornitura di maggiori prodotti biologici rispetto a quelli previsti dal capitolato e relativi allegati Il punteggio verrà assegnato valutando la quantità e la frequenza di somministrazione proposta nell'offerta	6	6	
C3)	Fornitura dei prodotti biologici previsti dai CAM e dall'art. 12 del capitolato a <u>chilometro zero e filiera corta</u> , secondo la definizione di cui al punto 1 lettera b, della parte C dei CAM Il punteggio verrà assegnato valutando la quantità e la frequenza di somministrazione proposta nell'offerta	5	5	



C4)	Fornitura di ulteriori prodotti, oltre a quelli già previsti a capitolato, con le seguenti caratteristiche: a) ulteriori prodotti DOP e IGP b) ulteriori prodotti provenienti dal cd. Commercio equo e solidale Il punteggio verrà assegnato valutando la quantità e la frequenza di somministrazione proposta nell'offerta	5	5 Di cui: a)3 b)2	
C5)	Fornitura per i servizi socio-sanitari di prodotti ortofrutticoli freschi a filiera corta/chilometro zero, secondo la definizione di cui al punto 1 lettera b, della parte C dei CAM Il punteggio verrà assegnato valutando la quantità e la frequenza di somministrazione proposta nell'offerta	3	3	
D)	MISURE DI CONTROLLO E A SUPPORTO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO	10		
D1)	Autocontrollo igienico sanitario: descrizione del piano di autocontrollo e di rintracciabilità, della gestione delle non conformità, piano analitico dei controlli e delle analisi da effettuare	4	4	
D2)	Monitoraggio qualità: descrizione processi e criteri per il monitoraggio della qualità del servizio erogato, degli indicatori qualitativi e quantitativi proposti, con riferimento alle modalità per la rilevazione del gradimento	3	3	



	dei pasti, la valutazione degli scarti e il sistema di monitoraggio delle eccedenze, volto alla predisposizione di azioni correttive/migliorative			
D3)	Progetti di informazione/formazione volti all'educazione alimentare. Ristorazione scolastica: iniziative rivolte a bambini, personale scolastico e genitori Ristorazione socio-assistenziali: iniziative rivolte ai famigliari	3	3	
E)	MIGLIORIE/SOLUZIONI MIGLIORATIVE	4		
E1)	Piani di informazione e comunicazione: proposte per iniziative di comunicazione efficaci all'utenza per incentivare corrette abitudini alimentari, per veicolare informazioni sul servizio	2	2	
E2)	Ulteriori proposte del concorrente per migliorare la sostenibilità ambientale	2	2	

Nel progetto tecnico non deve esservi alcun riferimento di carattere economico.

Si precisa che verranno ammesse all'apertura delle offerte economiche solo le ditte che abbiano raggiunto un punteggio di almeno **50 punti**. Tale punteggio dovrà essere conseguito dalle offerte tecniche prima della riparametrazione dei punteggi.

OFFERTA ECONOMICA: Punteggio Massimo 20 punti

I concorrenti dovranno indicare, il ribasso unico in percentuale che verrà applicato ai corrispettivi di gara indicati all'articolo 5 del capitolato d'oneri.

Per la valutazione delle offerte si applicherà le seguente formula:

$$V(i) = (R/R_{max})^{\wedge}$$

V(i) = coefficiente attribuito

R= ribasso offerto da ciascun concorrente

Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente

$\wedge = 0,5$

Il coefficiente calcolato per ogni offerta utilizzando la sopraccitata formula verrà quindi moltiplicato per i 20 punti attribuiti all'offerta economica.