

A - Progetto ai sensi dell'art. 23 commi 14 e 15 del Codice dei contratti per la servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, ri-volto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai dipendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria

L'iniziativa è una gara di rilevanza comunitaria a procedura aperta

La procedura è finalizzata a favore dei degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai dipendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria .

La procedura è articolata in 4 (quattro) lotti, che verranno di seguito dettagliati.

La centrale acquisti ha già espletato una procedura di gara alla quale questi Enti non avevano aderito, per questi si tratta di una prima indizione.

La gara sarà svolta in forma telematica mediante l'utilizzo della piattaforma SINTEL.

Si descrivono di seguito tutti gli ambiti di studio che la centrale acquisti ha condotto al fine di redigere la strategia di gara che verrà indicata nel seguito.

Si descrivono di seguito le seguenti fasi:

- Contesto di riferimento;
- Analisi del mercato;
- Definizione della documentazione tecnica;
- Strategia di gara.

L'individuazione delle relative linee strategiche è stata redatta in linea con l'attività di benchmark e con quanto dichiarato in sede di richiesta fabbisogni da parte degli Enti che hanno manifestato l'intenzione di volere aderire alla presente procedura.

La definizione della documentazione di gara è stata definita nel rispetto del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e delle Linee Guida adottate da ANAC alla data odierna.

CONTESTO DI RIFERIMENTO

L'Agenzia Sanitaria Regionale svolge le funzioni di Centrale regionale di Acquisto (CRA), ai sensi Legge della Regione Liguria 06/11/2012 n. 34 ed in conformità all'art. 37 del D.Lgs. 18/04/2016, n. 50, già disciplinate dalla L.R. n. 14/2007 e s.m.i. a decorrere dall'01/01/2013.

Ai sensi dell'art. 11 comma 16 della legge Regione Liguria 29/07/2016, n. 17, le funzioni di Centrale Regionale di Acquisto esercitate da ARS sono svolte a far data dal 01/10/2016 da A.Li.Sa. fino alla revisione della normativa regionale in materia di centrale di committenza.

Con Determinazione n. 403 del 15/11/2018, aggiornata con Determinazione n. 23 del 23/01/2019, è stata approvata la programmazione delle procedure di gara 2019-2020, fra le quali rientra il servizio di ristorazione rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai dipendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria.

Normativa su Obbligatorietà delle Convenzioni A.Li.Sa Centrale Regionale di Acquisto e quantitativi di gara

Anche ai fini della determinazione delle quantità oggetto di gara, appare necessario di seguito evidenziare la normativa anche secondaria che stabilisce l'obbligatorietà degli Enti Sanitari all'utilizzo delle Convenzioni poste in essere da A.Li.Sa Centrale Regionale di Acquisto e in particolare:

- *la Legge n. 296/2006 (Finanziaria 2007), la quale stabilisce l'obbligo per gli Enti del Servizio Sanitario Nazionale ad approvvigionarsi mediante le Convenzioni stipulate dalle Centrali Regionali Acquisti di riferimento (cfr.: art. 1, comma 449 "Gli enti del Servizio sanitario nazionale sono in ogni caso tenuti ad approvvigionarsi utilizzando le convenzioni stipulate dalle centrali regionali di riferimento") e, quindi, ad affidarsi esclusivamente ai fornitori aggiudicatari delle procedure centralizzate ai prezzi offerti in fase di gara;*
- *la legge regionale n. 34/2012, la quale stabilisce l'obbligo per gli enti del SSR di utilizzare le convenzioni e gli accordi quadro stipulati da A.Li.Sa Centrale Regionale di Acquisto per l'acquisizione di beni e servizi di importo superiore a € 40.000,00 (IE)*
- *il comma 13, lettera d), dell'articolo 15 del D.L. n. 95/2012 (c.d. Spending Review) il quale stabilisce che gli Enti del SSN (ovvero, per essi, le Regioni e le Province autonome) per acquistare beni e servizi relativi alle categorie merceologiche presenti nella "piattaforma CONSIP" (vale a dire per tutte le categorie merceologiche presenti nelle Convenzioni stipulate dalla Consip S.p.A.), devono avvalersi degli strumenti di acquisto e negoziazione telematici messi a disposizione dalla stessa Consip S.p.A. (cioè SDA e del MePA), ovvero, se disponibili, dalle CRA di riferimento, pena la nullità dei contratti stipulati in violazione di detto obbligo e la conseguenza della responsabilità amministrativa e dell'illecito disciplinare;*

- *l'art. 11, comma 4, del D.L. 31 maggio 2010, n. 78, convertito in Legge 30 luglio 2010, n.122, in materia di controllo della spesa sanitaria, la quale stabilisce che, in conformità con quanto previsto dall'art. 26 della Legge n. 488/1999, gli eventuali acquisti di beni e servizi effettuati dalle Aziende Sanitarie ed Ospedaliere al di fuori delle Convenzioni e per importi superiori ai prezzi di riferimento, sono oggetto di specifica e motivata relazione, sottoposta agli organi di controllo e di revisione delle Aziende Sanitarie ed Ospedaliere;*

ANALISI DEL MERCATO

A.Li.Sa., come elemento di approfondimento, nell'ambito dell'individuazione di possibili opportunità di razionalizzazione della spesa regionale relativa al *servizio* in argomento, ha condotto un'analisi di confronto tra le caratteristiche salienti delle procedure di gara indette per l'acquisizione di quanto in oggetto.

I principali strumenti utilizzati per svolgere la rilevazione e l'analisi delle procedure di gara sono stati i siti di riferimento delle seguenti Stazioni Appaltanti che hanno indetto procedure di pari oggetto nell'ultimo triennio:

<i>stazione appaltante</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Base d'asta unitaria</i>	<i>Importo a base d'asta</i>
Fondazione IRCCS Policlinico San Matteo Pavia anno indizione novembre 2017 durata: sessanta mesi	Pranzo o cena	Singolo pasto	€ 4,84581	19.792.022,90
	Diete speciali pranzo o cena		€ 4,84581	
	Colazioni /merende		€ 0,62957	
	Pazienti esterni pranzo o cena		€ 4,89350	
	Pazienti esterni colazioni		€ 0,67726	
	Pazienti solventi pranzo / cena		€ 8,61371	
	Pazienti solventi colazioni/merende		€ 2,71861	
	Dipendenti - pranzo		€ 4,37000	
Azienda Regionale per l'Innovazione e gli Acquisti S.p.A. Indizione aprile 2016 Durata sessanta mesi	Pranzo o cena	Singolo pasto	€ 5,35	130.240.481,10
	Diete speciali pranzo o cena		€ 5,35	
	Colazioni /merende		€ 0,70	
	Cestino di conforto		€ 5,35	
	Donatori cestino di conforto		€ 2,20	
	Pazienti esterni pranzo o cena		€ 5,40	
	Pazienti esterni colazioni		€ 0,75	
	Pazienti solventi pranzo / cena		€ 9,50	
	Pazienti solventi colazioni/merende		€ 3,00	
	Dipendenti - pranzo		€ 4,60	
	Cestini di conforto		€ 3,90	
SCR Piemonte S.p.A. società di commitment Indizione 2017 Durata ottantaquattro mesi	Colazioni degenti	Singolo pasto	€ 0,48	371.745.339,43
	Pasti: Pranzo e cena, degenti e utenti mensa		€ 6,58	
	Mini pasto		€ 4,55	
	Cestino pasto		€ 3,00	

Dall'analisi della documentazione di gara si riscontra che per le procedure sopra indicate, *ha evidenziato elementi comuni alla presente procedure , con particolare riferimento alla suddivisione in lotti ed alle caratteristiche tecniche del servizio.*

Per la quantificazione della base d'asta si rinvia al paragrafo dedicato all'interno della Strategia di gara.

DEFINIZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE TECNICA

La commissione tecnica, nominata giustiziazioni n° 214 del 15/09/2015, n° 109 del 28/04/2016 e n° 72 del 12/12/2016, si è riunita nelle giornate 18/12/2015, 18/01/2016, 05/02/2016, 09/03/2016, 22/06/2016, 10/01/2017, 24/01/2017, 08/02/2017, 10/04/2017, 13/03/2018, 20/06/2019, 15/07/2019 e 14/11/2019 durante le quali è stato predisposto il capitolato tecnico prestazionale e descrittivo che si allega al presente progetto quale parte integrante e sostanziale.

All'esito dei lavori del tavolo tecnico si è provveduto a sottoporre la bozza del capitolato tecnico/prestazionale agli operatori economici del settore, attraverso lo svolgimento di Consultazioni preliminari di mercato ex artt. 66 e 67 D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. effettuate tramite l'utilizzo della piattaforma telematica Sintel. La consultazione è stata pubblicata in data 26/08/2019 sulla piattaforma Sintel (www.arca.regione.lombardia.it), sul sito web istituzionale www.acquistiliguria.it e spedita per informazione alla GUUE nella stessa data. Agli operatori economici, ai fini della partecipazione alla consultazione è stato fissato il termine ultimo per la presentazione della documentazione alle ore 14:30 del 23/09/2019.

Sulla scorta delle osservazioni pervenute da parte degli OO.EE. il tavolo tecnico si è nuovamente riunito, in data 14/11/2019, per esaminare i riscontri pervenuti, rispondere ai quesiti e perfezionare il capitolato tecnico prestazionale sottoposto alla consultazione, come si evince dal capitolato tecnico prestazionale, allegato al presente progetto quale parte integrante e sostanziale.

Gli esiti della consultazione vengono pubblicati sulla piattaforma Sintel e sul sito web istituzionale www.acquistiliguria.it.

La documentazione di cui sopra è stata valutata, altresì, sulla base del codice degli appalti – come corretto dal D.Lgs. 56/2017 – e delle ultime linee guida dell'ANAC.

In considerazione di quanto sopra esposto si propone la seguente

STRATEGIA DI GARA

▪ ***Definizione dei Lotti***

La gara sarà composta da *n° 4 lotti* in applicazione di quanto disposto dall'art. 51 D.Lgs. 50/2016.

La procedura di gara è stata suddivisa in quattro lotti funzionali su base istituzionale in quanto il servizio è rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai dipendenti delle Aziende Socio Sanitarie del S.S. R. della Regione Liguria e dell'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole.

▪ ***Durata della Convenzione e dei contratti di fornitura***

La durata della Convenzione è pari a novantasei mesi.

Detta durata potrà essere prorogata, su comunicazione scritta di A.Li.Sa., fino ad ulteriori dodici mesi, al fine di consentire, il passaggio di consegne fino a quando non sarà concluso un nuovo contratto. In tal caso il Fornitore ha l'obbligo di continuare la fornitura, alle condizioni economiche pattuite o a condizioni più favorevoli per la stazione appaltante..

I singoli Contratti di Fornitura, attuativi della Convenzione, stipulati dalle Amministrazioni Contraenti mediante Ordinativi di Fornitura hanno *una durata di centotto mesi*.

È escluso ogni tacito rinnovo della Convenzione, ovvero dei singoli Contratti di Fornitura.

▪ ***Enti nel perimetro***

Alla presente procedura di gara hanno formalizzato, attraverso la trasmissione via pec, agli atti di A.Li.Sa, dei propri fabbisogni i seguenti Enti: *Ospedale Policlinico San Martino, Azienda Socio Sanitaria n° 2 "Savonese", Azienda Socio Sanitaria n° 5 "Spezzina" ed Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole.*

▪ **Quantitativi e Basi d'asta.**

Ai fini della quantificazione della base d'asta si sono presi a riferimento gli importi indicati in sede di trasmissione dei fabbisogni da parte degli Enti sulla base dei costi sostenuti annualmente per l'esecuzione dei servizi, dei prezzi di riferimento ANAC (deliberazione n° 1204 del 23/11/2016). Dato atto che i prezzi di riferimento di ANAC, di cui alla sopracitata deliberazione, sono al netto degli eventuali oneri per la ristrutturazione/manutenzione della cucina e per la manutenzione/ammortamento dei macchinari, pertanto al fine della definizione della base d'asta si è ritenuto opportuno, data la complessità dei lotti di prevedere una quota relativa alla manutenzione, differenziata per ciascun lotto, da imputare ad ogni pasto (pranzo, cena e mensa) per 108 mesi (durata contrattuale più il rinnovo) ed una quota relativa alle attrezzature ed agli investimenti da imputare ad ogni pasto (pranzo, cena e mensa) per 96 mesi (durata contrattuale). Nello strutturare le strategie di gara e le basi d'asta si è dovuto tenere conto della complessità del servizio in particolare per il lotto 1 (Policlinico S.Martino) caratterizzato da una struttura a padiglioni inserita in un contesto con viabilità interna sicuramente complessa. Inoltre, considerata la vastità degli indirizzi terapeutici caratterizzanti il Policlinico, è stata prevista una vastità e gamma di "menù" estremamente diversificata. Non ultimo per scelta organizzativa dell'Ente l'appalto prevede anche la somministrazioni dei pasti tramite il sistema "nutrizione enterale". Ovviamente considerate tutte le problematiche di viabilità che da ultimo hanno coinvolto la Regione Liguria si è tenuto conto anche di questa importante variabile.

TABELLA 1 – BASI D'ASTA

Il servizio ammontante complessivamente ad € 151.825.771,20=IVA esclusa oltre agli oneri di sicurezza pari ad € 55.350,00.=:

N° Lotto	oggetto del lotto	Importo annuale - IVA esclusa €	Importo annuale oneri di sicurezza (DUVRI) €	Importo annuale comprensivo di oneri di sicurezza-IVA esclusa €	Importo per nove anni - IVA esclusa €	Importo per 9anni oneri di sicurezza (DUVRI) €	Importo x 9 anni comprensivo di oneri di sicurezza- IVA esclusa €
1	<i>servizio di ristorazione a basso impatto ambientale destinato ai degenti ricoverati, anche in regime di day surgery e day hospital, ai dipendenti ed agli autorizzati dell'Ospedale Policlinico San Martino</i>	8.322.320,08	3.100,00	8.325.420,08	74.436.131,72	27.900,00	74.464.031,72
TOTALE LOTTO n° 1		8.322.320,08	3.100,00	8.325.420,08	74.436.131,72	27.900,00	74.464.031,72

GESTIONE DEI BAR, PICCOLA RISTORAZIONE E MACCHINE EROGATRICI DI BEVANDE CALDE, FREDDE ED ALTRI GENERI DI CONFORTO

	Oggetto	Quantità	Canne annuo unitario cad.	Importo canone annuo	Importo canone per 9 anni
A)	<i>Canone concessione gestione bar e piccola ristorazione</i>	2	€ 170.329,06	€ 340.658,12	€ 3.065.923,08
B)	<i>Canone concessione gestione macchine erogatrici bevande calde fredde e generi conforto</i>	163	€ 1.198,00	€ 195.274,00	€ 1.757.466,00

N° Lotto	oggetto del lotto	Importo annuale - IVA esclusa €	Importo annuale oneri di sicurezza (DUVRI) €	Importo annuale comprensivo di oneri di sicurezza-IVA esclusa €	Importo per nove anni - IVA esclusa €	Importo per 9anni oneri di sicurezza (DUVRI) €	Importo x 9 anni comprensivo di oneri di sicurezza- IVA esclusa €
2	<i>servizio di ristorazione a basso impatto ambientale destinato ai degenti ricoverati, anche in regime di day surgery e day hospital, ai dipendenti ed agli autorizzati A.S.S.L. n° 2 Savonese</i>	5.340.556,12	2.300,00	5.342.856,12	47.777.245,48	20.700,00	47.798.015,48
TOTALE LOTTO n° 2		5.340.556,12	2.300,00	5.342.856,12	47.777.245,48	20.700,00	47.798.015,48

N° Lotto	oggetto del lotto	Importo an- nuale - IVA esclusa €	Importo annuale oneri di sicurez- za (DU- VRI) €	Importo an- nuale com- prensivo di oneri di si- curezza- IVA esclusa €	Importo per nove anni - IVA esclusa €	Importo per 9anni oneri di sicurezza (DUVRI) €	Importo x 9 anni compren- sivo di oneri di sicurezza- IVA esclusa €
3	<i>servizio di ristorazione a basso impatto ambientale destinato ai degenti ricoverati, anche in regime di day surgery e day hospital, ai dipendenti ed agli autorizzati A.S.S.L. n° 5 Spezzina</i>	2.837.115,60	550,00	2.837.665,60	25.534.040,40	4.950,00	25.538.990,40
TOTALE LOTTO n° 3		2.837.115,60	550,00	2.837.665,60	25.534.040,40	4.950,00	25.538.990,40
4	<i>servizio di ristorazione a basso impatto ambientale destinato ai degenti ricoverati, anche in regime di day surgery e day hospital, ai dipendenti ed agli autorizzati dell'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole</i>	453.150,40	200,00	453.350,40	4.078.353,60	1.800,00	4.080.153,60
TOTALE LOTTO n° 4		453.150,40	200,00	453.350,40	4.078.353,60	1.800,00	4.080.153,60

Si riportano gli Enti e si indicano l'importo per la definizione per la base d'asta complessiva:

Lotto n° 1 Ospedale Policlinico San Martino:

Tipo di gestione del servizio	Tipologie pasti per utente	Quantitativi Annuali stimati	Quantitativi stimati * nove anni	Prezzo a base d'asta	Importo annuo a base d'asta	Importo per nove anni a base d'asta
➤ "refrigerato" ➤ "vassoi persona- lizzati"	Colazione	445.861	4.012.749	0,48	214.013,28	1.926.119,52
	Pranzo	413.153	3.718.377	6,55	2.706.152,15	24.355.369,35
	Cena	390.462	3.514.158	6,55	2.557.526,10	23.017.734,90
	Cestini dialisi	54.561	491.049	2,45	133.674,45	1.203.070,05
	Serv. prenot. Pasti al letto paziente e ririto	1.014.121	9.127.089	1,52	1.541.463,92	13.873.175,28
	Pasti per personale di- pendente e/o autorizza- to	125.883	1.132.947	4,86	611.791,38	5.506.122,42
	Manutenzione - quota imputare su pranzo, ce- na e mensa per 108 mesi	929.498	8.365.482	0,10	92.949,80	836.548,20
	Attrezzature/investimenti – quota da imputare su pranzo, cena e mensa per 96 mesi	929.498	7.435.984	0,50	464.749,00	3.717.992,00
<i>Oltre agli oneri di sicurezza (DUVRI)</i>					3.100,00	27.900,00
<i>Totale lotto n° 1 comprensivo degli oneri di sicurezza</i>					8.325.420,08	74.464.031,72

GESTIONE DEI BAR, PICCOLA RISTORAZIONE E MACCHINE EROGATRICI DI BEVANDE CALDE , FREDDE ED ALTRI GENERI DI CONFORTO				
	Quantità	Canone annuo cad	importo canone annuo	importo canone per 9 anni
canone annuale per la concessione della gestione dei bar e della piccola ristorazione	2	170.329,06	340.658,12	3.065.923,08
canone annuale per la concessione della gestione delle macchine erogatrici di bevande calde, fredde ed altri generi di conforto	163	1.198,00	195.274,00	1.757.466,00

Lotto n° 2 – Azienda Socio Sanitaria Locale n° 2 Savonese

Tipo di gestione del servizio	Tipologie pasti per utente	Quantitativi Annuali stimati	Quantitativi stimati * nove anni	Prezzo a base d'asta	Importo annuo a base d'asta	Importo per nove anni a base d'asta
➤ “legame fresco/caldi” ➤ “vassoi personalizzati” ➤ “carrelli multi- porzioni”	Colazione	344.513	3.100.617	0,48	165.366,24	1.488.296,16
	Pranzo	232.301	2.909.709	5,78	1.868.679,78	16.818.118,02
	Cena	318.468	2.866.212	5,78	1.840.745,04	16.566.705,36
	Pasti per strutture semi-residenziali	7.298	65.682	5,64	41.160,72	370.446,48
	Pasti per DH oncologia	25.332	227.988	4,82	122.100,24	1.098.902,16
	Pasti per DH medicina	2.724	24.516	4,82	13.129,68	118.167,12
	Cestini dialisi	24.888	223.992	2,45	60.975,60	548.780,40
	Serv. prenot. Pasti al letto paziente e ritiro vassoi	323.301	2.909.709	1,52	491.417,52	4.422.757,68
	Pasti per personale dipendente e/o autorizzato	77.630	698.670	4,86	377.281,80	3.395.536,20
	Manutenzione - quota imputare su pranzo, cena e mensa per 108 mesi	719.399	6.474.591	0,10	71.939,90	647.459,10
	Attrezzature/investimenti – quota da imputare su pranzo, cena e mensa per 96 mesi	719.399	5.755.192	0,40	287.759,60	2.302.076,80
Oltre agli oneri di sicurezza (DUVRI)					2.300,00	20.700,00
Totale lotto n° 2 comprensivo degli oneri di sicurezza					5.342.556,12	47.798.015,48

Lotto n° 3 – Azienda Socio Sanitaria Locale n° 5 Spezzina

Tipo di gestione del servizio	Tipologie pasti per utente	Quantitativi Annuali stimati	Quantitativi stimati * nove anni	Prezzo a base d'asta	Importo annuo a base d'asta	Importo per nove anni a base d'asta
➤ “legame fresco/caldo” ➤ “vassoi personalizzati” ➤ “vassoi multi- porzioni”	Colazione	163.122	1.304.976	0,48	78.298,56	704.687,04
	Pranzo	164.268	1.314.144	5,78	949.469,04	8.545.221,44
	Cena	140.572	1.124.576	5,78	812.506,16	7.312.555,44
	Pasti per strutture semi-residenziali	13.500	108.000	5,64	76.140,00	685.260,00
	Cestini dialisi	19.000	152.000	2,45	46.550,00	418.950,00
	Pasti per personale dipendente e/o autorizzato	88.068	704.544	4,86	428.010,48	3.852.094,32
	Serv. prenot. Pasti al letto	164.268	1.314.144	1,52	249.687,36	2.247.186,24

	paziente e ritiro vassoio					
	Manutenzione - quota imputare su pranzo, cena e mensa per 108 mesi	392.908	3.536.172	0,10	32.290,80	353.617,20
	Attrezzature/investimenti - quota da imputare su pranzo, cena e mensa per 96 mesi	392.908	3.143.264	0.40	157.163,20	1.414.468,80
Oltre agli oneri di sicurezza (DUVRI)					550,00	4.950,00
Totale lotto n° 3 comprensivo degli oneri di sicurezza					2.837.665,60	25.538.990,40

Lotto n° 4 – Azienda Pubblica Servizi alla Persona Emanuele Brignole

Tipo di gestione del servizio	Tipologie pasti per utente	Quantitativi Annuali stimati	Quantitativi stimati * nove anni	Prezzo a base d'asta	Importo annuo a base d'asta	Importo per nove anni a base d'asta
<ul style="list-style-type: none"> ➤ “legame fresco/caldo” ➤ “vassoi personalizzati” ➤ “pasti frullati” 	Colazione	36.500	328.500	0,48	17.520,00	157.680,00
	Pranzo	36.500	328.500	5,78	210.970,00	1.898.730,00
	Cena	36.500	328.500	5,78	210.970,00	1.898.730,00
	Pasti per personale dipendente e/o autorizzato	520	4.680	5,27	2.740,00	24.633,60
	Manutenzione - quota imputare su pranzo, cena e mensa per 108 mesi	109.500	985.500	0,10	10.950,00	98.550,00
Oltre agli oneri di sicurezza (DUVRI)					200,00	1.800,00
Totale lotto n° 4 comprensivo degli oneri di sicurezza					453.150,40	4.080.153,60

Sarà predisposto un file in cui gli operatori economici dovranno indicare i prezzi unitari per singola voce così da facilitare gli Enti aderenti anche nella fatturazione delle diverse prestazioni ed eventuali future adesione nel rispetto del quinto d'obbligo durante la validità della presente Convenzione.

n.	Descrizione servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo per 9 anni a base d'asta	Oneri di sicurezza per 9 anni (DUVRI)	Importo complessivo per 9 anni
1	servizio di ristorazione a basso impatto ambientale destinato ai degenti ricoverati, anche in regime di day surgery e day hospital, ai dipendenti ed agli autorizzati dell'Ospedale Policlinico San Martino	55321000-6	P	€ 74.436.131,72	€ 27.900,00	€ 74.464.031,72
2	servizio di ristorazione a basso impatto ambientale destinato ai degenti ricoverati, anche in regime di day surgery e day hospital, ai dipendenti ed agli autorizzati - A.S.S.L. n° 2 Savonese	55321000-6	P	€ 47.777.245,48	€ 20.700,00	€ 47.797.945,48

n.	Descrizione servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo per 9 anni a base d'asta	Oneri di sicu- rezza per 9 anni (DUVRI)	Importo complessivo per 9 anni
3	servizio di ristorazione a basso im- patto ambientale destinato ai de- genti ricoverati, anche in regime di day surgery e day hospital, ai di- pendenti ed agli autorizzati - A.S.S.L. n° 5 Spezzina	55321000-6	P	€ 25.534.040,40	€ 4.950,00	€ 25.538.990,40
4	servizio di ristorazione a basso im- patto ambientale destinato ai de- genti ricoverati, anche in regime di day surgery e day hospital, ai di- pendenti dell'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Bri- gnole	55321000-6	P	€ 4.078.353,60	€ 1.800,00	€ 4.080.153,60
Importo totale a base d'asta di gara						€ 151.881.121,20

▪ **Commissione Giudicatrice**

La Commissione Giudicatrice, nel periodo transitorio in attesa dell'operatività dell'Albo dei Commissari istituito presso ANAC di cui all'art. 77 D.Lgs. n. 50/2016, viene nominata in attuazione del Regolamento A.Li.Sa approvato con Deliberazione del Commissario Straordinario n. 191 del 27/07/2018 e della linea guida ANAC n. 5/2018.

In seduta pubblica - fissata in data successiva al termine di scadenza di presentazione delle offerte e comunicata agli operatori economici concorrenti tramite la piattaforma Sintel, mediante sorteggio vengono individuati i componenti della Commissione giudicatrice in n. 3 (tre) nominativi tra esperti nello specifico settore cui afferisce l'oggetto del contratto.

La Commissione Giudicatrice dovrà comprendere le seguenti professionalità:

- Dirigente o collaboratore in servizio presso il Servizio di Approvvigionamenti
- Dirigente o collaboratore in servizio presso il Servizio Economato
- Dirigente della Direzione Sanitaria o specializzato in dietologia o scienza dell'alimentazione

Il primo dei nominativi sorteggiato viene scelto quale Presidente della Commissione stessa.

▪ **Criterio di aggiudicazione e formula di aggiudicazione**

L'appalto è 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

A.Li.Sa. - Azienda Ligure Sanitaria della Regione Liguria C.F. / P. IVA 02421770997

Sede legale: Piazza della Vittoria, n. 15, 16121 Genova (GE) - Tel. 010 548 4162

Sede operativa: Via G. D'Annunzio n. 64, 16121 Genova (GE) - Tel. 010 548 8562 - 8563

MAIL: direzione.alisa@regione.liguria.it PEC: cra@alisa.liguria.it

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

Il Punteggio Totale (PTOT) per ciascuna offerta sarà così determinato:

$$P_{TOT} = PT + PE$$

dove:

PT = somma dei punti attribuiti all'Offerta tecnica;

PE = somma dei punti attribuiti all'Offerta economica.

Criteri di valutazione dell'offerta tecnica:

- **QUALITA'**: massimo punti 70, diversamente in relazione alla tipicità dei singoli prodotti di interesse, sulla base dei parametri di valutazione indicati nel Capitolato Tecnico e Prestazionale allegato al presente progetto e secondo i metodi di attribuzione dei punteggi previsti nella tabella seguente:

Tipologia di criterio	Modalità di determinazione dei coefficienti	Formule / Scale utilizzate	Identif.
criteri di natura qualitativa con caratteristiche intangibili	I coefficienti saranno determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari e la successiva trasformazione della media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando a 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.	Si utilizzerà una scala di valori del tipo: eccellente coeff. 1,0 ottimo coeff. 0,7 buono coeff. 0,5 discreto coeff. 0,3 sufficiente coeff. 0,0	Q1
criteri di natura qualitativa con caratteristiche intangibili	I coefficienti saranno determinati attraverso confronto a coppie. Ogni commissario valuta quale dei due elementi che formano ciascuna coppia sia da preferire. Inoltre, tenendo conto che la preferenza tra un elemento e l'altro può essere più o meno forte, attribuisce un punteggio che varia da 1 (parità), a 2 (preferenza minima), a 3 (preferenza piccola), a 4 (preferenza media), a 5 (preferenza grande), a 6 (preferenza massima). In caso di incertezza di valutazione sono attribuiti punteggi intermedi. La somma delle valutazioni attribuite		Q2

	<p>per ogni coppia di offerta da parte di tutti i commissari viene trasformata in coefficiente definitivo, riportando a 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le altre valutazioni effettuate.</p> <p>Nel caso in cui le offerte da valutare siano in numero inferiore a 3, il metodo del confronto a coppie, ancorché previsto dal bando, non si applica. In tal caso viene utilizzato il metodo Q1.</p>		
criteri qualitativi di natura tangibile e misurabili oggettivamente	<p>i valori risultanti dalla misurazione oggettiva dei parametri saranno trasformati mediante formule matematiche cioè:</p> <p>coefficiente pari a 1 all'offerta più vantaggiosa per l'amministrazione aggiudicatrice;</p> <ul style="list-style-type: none"> coefficiente pari a 0 pari al valore posto a base di gara; coefficienti variabili da 0 a 1 determinati per interpolazione lineare per le diverse offerte fra i due valori 	<p>Per i parametri che valorizzano al rialzo le caratteristiche tecniche (offerta maggiore → migliore coefficiente) si utilizzerà la formula</p> $\frac{\text{Valore offerta da valutare} - \text{Valore a base Gara}}{\text{Valore offerta massima} - \text{Valore a Base di gara}}$	Q3
		<p>Nel caso in cui non sia fissato il valore a base di gara si assumerà come tale il valore dell'offerta minima, diminuito del 20%.</p>	Q3 *
		<p>Per i parametri che valorizzano al ribasso le caratteristiche tecniche (offerta minore → migliore coefficiente) si utilizzerà la formula</p> $\frac{\text{Valore a base Gara} - \text{Valore offerta da valutare}}{\text{Valore a Base di gara} - \text{Valore offerta minima}}$	Q4
		<p>Nel caso in cui non sia fissato il valore a base di gara si assumerà come tale il valore dell'offerta massima, aumentato del 20%.</p>	Q4 *
Per i criteri qualitativi di natura tangibile che prevedono la valutazione	Coefficiente 1 (presenza) o 0 (assenza)		Q5

della presenza/assenza di una determinata caratteristica			
--	--	--	--

I coefficienti così ottenuti saranno trasformati in punteggi moltiplicando i valori ottenuti secondo la procedura sopra illustrata per i pesi attribuiti a ciascun parametro di valutazione.

In tutte le operazioni di calcolo saranno utilizzati tre decimali dopo la virgola; il valore sarà eventualmente arrotondato, per eccesso o per difetto, a seconda che la quarta cifra decimale risulti rispettivamente maggiore (o uguale) di 5 oppure minore di 5.

Alla Ditta che avrà ottenuto il maggior punteggio derivante dalla somma dei punteggi assegnati ai vari criteri qualitativi in base alla tabella sopra esposta verranno attribuiti punti 70 e proporzionalmente alle altre secondo la seguente formula:

$$P_i \times 70 / P_{\text{mig}}$$

ove

P_i = punteggio conseguito dalla Ditta presa in esame;

P_{mig} = miglior punteggio conseguito;

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica.

Per il lotto n° 1 Ospedale Policlinico San Martino massimo 30 punti di cui:

☐ PREZZO_{servizio_ristorazione}: massimo punti 21, secondo la seguente formula:

$$p_{\text{servizio_ristorazione}} = (21 \times P_{\text{min}}) / P$$

di cui:

P = prezzo dell'offerta presa in considerazione;

P_{min} = prezzo dell'offerta con valore assoluto più basso

☐ Prezzo_{canoni_gestione_vending} massimo punti 9 per i canoni per la gestione dei bar/ristoro e dei distributori automatici di cui all'allegato n° 1 al lotto n°1 Ospedale Policlinico San Martino secondo la seguente formula:

$$[\text{valore offerta da valutare} - \text{valore a base d'asta}] / [\text{valore offerta massima} - \text{valore a base d'asta}]$$

Metodo per il calcolo dei punteggi:

Il Punteggio Totale (PTOT) per ciascuna offerta sarà così determinato:

$$P_{\text{TOT}} = PT + PE$$

dove:

PT = somma dei punti attribuiti all'Offerta tecnica;

PE = somma dei punti attribuiti all'Offerta economica.

I prezzi unitari offerti potranno essere espressi in Euro, IVA esclusa, con 5 (cinque) cifre decimali dopo la virgola e con modalità solo in cifre (SINTEL accetta solo 5 decimali dopo la virgola)

Per i lotti:

- ***n° 2 Azienda Socio Sanitaria n° 2 Savonese -***
- ***n° 3 Azienda Socio Sanitaria n° 5 Spezzina***
- ***n° 4 Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole massimo 30 punti***

□ PREZZO: massimo punti 30, secondo la seguente formula:

$$p = (30 \times P_{\min}) / P$$

di cui:

P = prezzo dell'offerta presa in considerazione;

P_{min} = prezzo dell'offerta con valore assoluto più basso

Metodo per il calcolo dei punteggi:

Il Punteggio Totale (PTOT) per ciascuna offerta sarà così determinato:

$$P_{\text{TOT}} = PT + PE$$

dove:

PT = somma dei punti attribuiti all'Offerta tecnica;

PE = somma dei punti attribuiti all'Offerta economica.

I prezzi unitari offerti potranno essere espressi in Euro, IVA esclusa, con 5 (cinque) cifre decimali dopo la virgola e con modalità solo in cifre (SINTEL accetta solo 5 decimali dopo la virgola)

▪ ***Requisiti di accesso***

In conformità a quanto indicato all'articolo 83 del D.Lgs. n. 50/2016 i criteri di selezione riguardano esclusivamente i seguenti criteri idoneità professionale, capacità economico e finanziaria nonché capacità tecnico professionale. A tal fine si rimanda, anche per quanto concerne la partecipazione in RTI o Consorzi, a quanto indicato nel bando di gara e nel disciplinare di gara.

Si evidenzia che si è stabilito di richiedere i requisiti di cui sopra per motivazioni legate anche, e soprattutto, alla peculiarità del settore dell'affidamento in esame. L'affidamento oggetto della presente procedura dovrà essere prestato anche in presenza di condizioni e modalità di esecuzione di notevole complessità, tenuto conto anche dell'obbligo di garantire la corretta e regolare esecuzione contrattuale.

Per quanto concerne i requisiti di capacità tecnico professionale vengono richieste le certificazioni di cui al CAM del D.M. 25/07/2011 relativo all'affidamento del servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari

CAM di riferimento

Sono stati inseriti specifici requisiti esecutivi nel capitolato tecnico prestazionale in conformità al CAM del D.M. 25/07/2011 relativo all'affidamento del servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari. In conformità agli obiettivi di green public procurement e sostenibilità ambientale sono stati inseriti dei criteri premiali nella griglia di valutazione,

DUVRI

Ogni Ente ha predisposto un DUVRI che si allegano alla documentazione di gara ed il cui importo non può essere soggetto a ribasso d'asta.

▪ ***Quantitativo massimo contrattuale***

Si anticipa che con l'aggiudicatario della procedura verrà stipulato un contratto con il quale la ditta si obbliga ad accettare l'emissione di Ordinativi di Fornitura (OdF) entro il limite dell'Importo Massimo Contrattuale, definito pari alla base d'asta complessiva.

È altresì prevista da parte di A.Li.Sa. la facoltà di richiedere al Fornitore di incrementare, ai sensi dell'art. 106, comma 12 del D.Lgs. 50/2016, la fornitura fino a concorrenza del limite di un quinto del predetto Importo massimo contrattuale.

Allegati:

- **A-1 Capitolato Tecnico prestazionale e descrittivo;**
- **A- 2 Schema di convenzione.**