

## RISORSE UMANE E SISTEMI

### **DECISIONE A CONTRARRE N. 104/2024 DEL 14/10/2024**

Oggetto: APPALTO SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA AZIENDALE MEDIANTE BUONI PASTO ELETTRONICI

#### **Premessa**

Il Responsabile Unico del Progetto dott. Paolo Saurgnani

- visto l'atto di conferimento di procura speciale del 4/06/2018 (repertorio n. 111.654 e raccolta n. 40.180 notaio dott. Francesco Lesandrelli);
- richiamato l'art. 17, c. 1 del D.Lgs n. 36/2023 e s.m.i. (di seguito detto anche "Codice"), il quale stabilisce che prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti in conformità ai propri ordinamenti interni, adottano la decisione di contrarre individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;
- preso atto che il fine che si intende perseguire con il presente affidamento è quello di fornire all'ente Acque Bresciane S.r.l. i beni/servizi necessari per lo svolgimento della propria attività istituzionale e di gestore pubblico del servizio idrico integrato nel territorio dei comuni dell'ATO della provincia di Brescia, in virtù dell'affidamento disposto dall'Ente responsabile dell'ambito;
- con Verbale del **23/01/2024** il Consiglio di Amministrazione di Acque Bresciane ha deliberato di approvare il Budget e il Piano Investimenti dell'esercizio **2024** così come presentato e conservato agli atti del Consiglio;
- preso atto che l'esigenza che si intende soddisfare consiste nella gestione del servizio sostitutivo di mensa diffusa, a favore dei dipendenti delle società Acque Bresciane S.r.l., gestita con sistema automatizzato, basato sull'utilizzo di card elettroniche e personali da utilizzare presso una catena di esercizi convenzionati ubicati nel territorio della Provincia di Brescia; l'importo presunto dell'appalto a base di gara triennale ammonta a € 2.544.851,07 (duemilioni cinquecentoquarantaquattromila ottocentocinquantuno/07) I.V.A. esclusa.

Ciò premesso

### **DETERMINA**

di approvare la procedura di affidamento per il servizio di cui all'oggetto e in premessa e come di seguito dettagliato.



- 1) **Importo complessivo della procedura**, tenuto conto dell'importo a base di gara e di eventuali opzioni del contratto, ammonta a € **3.902.104,97 (tremilioni novecentoduemila centoquattro/97), I.V.A. esclusa (4%)**, di cui:
- a) Importo a base di gara (durata 36 mesi) € 2.544.851,07;
  - b) Opzione – importo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento € 508.970,21;
  - c) Opzione – proroga art. 120, c. 10 del D. Lgs n. 36/2023 (durata 12 mesi) € 848.283,69.

Si rinvia all'allegato ai documenti di gara “Valore stimato dell'Appalto” per il numero dei buoni pasto/anno e il valore nominale del buono pasto completo e ridotto.

Ai sensi dell'art. 58 del Codice, l'appalto è costituito da un unico lotto, in quanto i servizi oggetto di affidamento sono riconducibili ad attività e processi strettamente correlati tra loro. Inoltre, in tale contesto, la frammentazione della governance contrattuale su più lotti creerebbe forti inefficienze gestionali e la ripartizione delle responsabilità contrattuali, con conseguenti possibili criticità in sede di esecuzione contrattuale. Nella scelta di mancata suddivisione in lotti, la stazione appaltante ha comunque tenuto conto dei principi europei sulla promozione di condizioni di concorrenza paritarie per le piccole e medie imprese, la cui partecipazione è comunque garantita anche in funzione dei requisiti di partecipazione individuati.

- 2) **Durata dell'appalto:** 36 (trentasei) mesi; qualora, entro i 36 mesi non venisse raggiunto l'importo contrattuale previsto, il contratto verrà prorogato fino al raggiungimento dello stesso.
- 3) **Modalità di stipula del contratto:** “a misura”;
- 4) **Modalità di pagamento:** Bonifico Bancario a 60 gg f.m. d.f.;
- 5) **Fonti di Finanziamento:** autofinanziamento;
- 6) **Prestazioni subappaltabili:** ai sensi dell'art. 119 c. 1 del Codice, a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, c. 1, lett. d) del Codice, il contratto non può essere ceduto, non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto di appalto, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative al complesso delle categorie prevalenti e dei contratti ad alta intensità di manodopera.

L'Appaltatore è tenuto ad eseguire la prevalenza del valore complessivo dell'appalto.

È ammesso il subappalto a cascata, purché nei limiti del primo livello di subappalto nei confronti del sub-appaltatore dell'operatore economico aggiudicatario (subappaltatore principale e secondario). Ciò in ragione dell'esigenza di garantire la qualità delle prestazioni richieste, funzionali all'espletamento da parte della Stazione appaltante di un servizio pubblico essenziale, quello del settore idrico.

- 7) **Modalità di scelta del contraente:**  
Procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs n. 36/2023.  
Il bando verrà pubblicato sulla Piattaforma ANAC di Pubblicità a Valore Legale (PVL), sulla GUUE (tramite la PVL) e sul Profilo committente della Stazione Appaltante (link <https://acquebresciane.acquistitelematici.it/>).

Termine per la presentazione dell'offerta: minimo 30 (trenta) giorni, in caso di presentazione dell'offerta in forma elettronica, ai sensi dell'art. 71, comma 2 del D. Lgs 36/2023;

- 8) **Termini della procedura (All. I.3 al Codice):**  
9 (nove) mesi dalla data di pubblicazione del Bando di Gara. Il termine potrà essere prorogato per un periodo massimo di 1 (uno) mese in caso di verifica dell'anomalia.

9) **Classificazione del servizio/criteri di selezione:**

- a) Requisiti di ordine generale e assenza dei motivi di esclusione di cui agli artt. 94 (automatica) e 95 (non automatica) del Codice;
- b) Requisiti di idoneità professionale di cui all'art. 100, comma 1, lett. a) del Codice, come segue:
  - i) iscrizione nei registri della Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali dell'artigianato o presso i competenti ordini professionali per una attività pertinente anche se non coincidente con quella oggetto del contratto.

Gli operatori economici di altro Stato membro non residenti in Italia dichiarano, ai sensi decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000 n. 445, di essere iscritti in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'Allegato II.11 del Codice.

- a) il concorrente/operatore economico dovrà essere costituito nella forma di società di capitali, con capitale sociale versato non inferiore a € 750.000,00 e deve avere come oggetto sociale l'esercizio dell'attività finalizzata a rendere il servizio sostitutivo di mensa, a mezzo di buoni pasto e di altri titoli di legittimazione rappresentativi di servizi. Il bilancio dell'operatore economico dovrà essere corredato dalla relazione redatta da una società di revisione iscritta nel registro istituito presso il Ministero della Giustizia ai sensi dell'art. 2409-bis del c.c.

Ai sensi dell'art. 131, c. 4 del Codice, i concorrenti/ operatori economici attivi nel settore dell'emissione di buoni pasto aventi sede in altri paesi dell'UE possono partecipare all'appalto se autorizzati in base alle norme del paese di appartenenza; i concorrenti/operatori economici potranno svolgere l'attività di emissione di buoni pasto previa segnalazione certificata di inizio attività, redatta dai propri rappresentanti legali, comprovante il possesso dei requisiti richiesti di cui al c. 2 dell'art. 131 del Codice e trasmessa ai sensi dell'art. 19 della Legge 7/08/1990 n. 241 e s.m.i. al Ministero delle imprese e del made in Italy.

- c) Requisiti di capacità economica e finanziaria di cui all'art. 100, c. 1 lett. b) del Codice e s.m.i.: *NON RICHIESTI*;
- d) Requisiti di capacità tecnica e professionale di cui all'art. 100, c. 1 lett. c) del Codice e s.m.i.:
  - **servizi analoghi** a quello in affidamento, eseguiti con buon esito nel triennio antecedente la data di indizione della procedura di gara (Ottobre 2021 - Settembre 2024) conseguiti con un massimo di n.5 contratti stipulati a favore di committenti pubblici e/o privati con un minimo di 150.000 pasti erogati nel triennio sopra specificato.

10) **Criterio di aggiudicazione e verifica delle offerte anormalmente basse:**

- qualità/prezzo; elementi di valutazione e relativi pesi:
  - A) Offerta Tecnica: 70 punti
  - B) Offerta Economica: 30 punti;
- la migliore offerta sarà determinata applicando il metodo aggregativo-compensatore;

**10.1) Elementi di valutazione dell'offerta tecnica**

	Sub-criteri di valutazione dell'offerta tecnica	Criterio di valutazione della commissione giudicatrice		PT massimo
<b>1</b>	<b>Punti Tecnici Tabellari (T)</b>			<b>15</b>
1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 9001:2015 ovvero di certificazione equivalente. Si richiede, ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio tecnico – la produzione della certificazione UNI EN ISO 9001, avente ad oggetto il sistema di gestione della qualità, in corso di validità rilasciata da Organismo di	ON/OFF		<b>2</b>

	<p>certificazione accreditato ACCREDIA o da altro Ente firmatario di accordi di mutuo riconoscimento con ACCREDIA, in ambito IAF, ovvero emesse da Organismi accreditati da Enti aderenti agli accordi EA MLA, avente come scopo di certificazione e come settore IAF di accreditamento le attività oggetto dell'affidamento.</p> <p><i>In caso di partecipazione in RTI è sufficiente che uno solo dei membri del RTI posseda la certificazione richiesta per l'ottenimento del punteggio tecnico.</i></p>			
1.2	<p>Possesso della Certificazione SA8000:2014, ovvero di certificazione equivalente.</p> <p>Si richiede - ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio tecnico - la produzione della certificazione SA8000, avente ad oggetto il sistema di gestione delle condizioni di lavoro, in corso di validità rilasciata da organismo accreditato presso il <i>Social Accountability Accreditation Services (SAAS)</i>. Non verranno pertanto attribuiti punteggi tecnici rilasciati da enti non riconosciuti e non riportati nell'elenco ufficiale messo a disposizione dal SAAS al seguente link ovvero a link eventualmente aggiornati <a href="https://sa-intl.org/resources/sa8000-accredited-certification-bodies/">https://sa-intl.org/resources/sa8000-accredited-certification-bodies/</a></p> <p><i>In caso di partecipazione in RTI è sufficiente che uno solo dei membri del RTI posseda la certificazione richiesta per l'ottenimento del punteggio tecnico.</i></p>	ON/OFF		1
1.3	Possesso della Certificazione	ON/OFF		2

	<p><b>UNI/PdR 125:2022</b></p> <p>Si richiede - ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio tecnico - la produzione della certificazione UNI/PdR 125:2022, avente ad oggetto il sistema di gestione per la parità di genere, in corso di validità rilasciata da organismo di certificazione accreditato ACCREDIA o da altro Ente firmatario di accordi di mutuo riconoscimento con ACCREDIA, in ambito IAF, ovvero emesse da Organismi accreditati da Enti aderenti agli accordi EA MLA.</p> <p><i>In caso di partecipazione in RTI è sufficiente che uno solo dei membri del RTI posseda la certificazione richiesta per l'ottenimento del punteggio tecnico.</i></p>			
1.4	<p><b>Possesso della certificazione UNI CEI EN ISO/IEC 27001:2024 - Sicurezza delle informazioni, cybersecurity e protezione della privacy - Sistemi di gestione per la sicurezza delle informazioni</b></p> <p><i>In caso di partecipazione in RTI è sufficiente che uno solo dei membri del RTI posseda la certificazione richiesta per l'ottenimento del punteggio tecnico.</i></p>	ON/OFF		<b>2</b>
1.5	<p><b>Emissione card sostitutive</b></p> <p>Emissione di Card sostitutiva gratuita, per ognuna della Card di prima emissione, in caso di smarrimento/malfunzionamento su richiesta della Stazione Appaltante</p>	<p>Fino a 1 Card sostitutiva/cad. dipendente...</p> <p>Fino a 2 Card sostitutive/cad. dipendente ...</p>	<p>1 punto</p> <p>2 punti</p>	<b>2</b>

1.6	Sconto incondizionato verso gli esercenti (commissione)			6
		Commissione pari al 5,00% del valore nominale del buono pasto, secondo quanto previsto dall'art.131 comma 5 lett. c) del D. Lgs 36/2023	0 punti	
		Commissione inferiore alla soglia di legge in un intervallo ricompreso tra 3,51% e 4,99%	2 punti	
		Commissione inferiore alla soglia di legge in un intervallo ricompreso tra 2,01% e 3,50%	4 punti	
		Commissione inferiore alla soglia di legge in un intervallo ricompreso tra 0 e 2,00%	6 punti	
	<b>Sub-criteri di valutazione dell'offerta tecnica</b>	<b>Criterio di valutazione della commissione giudicatrice</b>		<b>PT massimo</b>
<b>2</b>	<b>Punti Tecnici Quantitativi (Q)</b>			<b>27</b>
2.1	Termini di pagamento agli esercenti degli esercizi convenzionati (per tutta la durata del contratto)	<p><i>indicare i termini di pagamento agli esercizi convenzionati, <b>non superiore a 45 giorni</b>, in cui la società di emissione si impegna a pagare le fatture agli esercizi convenzionati;</i></p> <p><i>per il calcolo del punteggio verrà applicata la seguente formula:</i></p> <p><i>Punti = 10 * Tb/To</i></p> <p><i>dove:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tb = termine di pagamento più basso espresso in giorni offerto dai concorrenti.</li> <li>- To = termine di pagamento espresso in giorni offerto dal concorrente;</li> </ul> <p><i>Il termine di pagamento previsto agli esercenti <u>non potrà essere superiore a 45 giorni dal ricevimento della fattura</u> da parte degli esercenti convenzionati. Le offerte contenenti un termine di pagamento superiore a 45 giorni otterranno punteggio 0 (zero).</i></p>		<b>10</b>
2.2	Menù salutari	<p><i>Il punteggio massimo sarà attribuito al Concorrente che dimostri la disponibilità del maggior numero di "Menù salutari" <u>aggiuntivi</u> nelle <b>Zone n. 1, 11, 12, 13</b> (rispetto al minimo richiesto dalla SA all'art. 2.3 del Capitolato ossia n. 4 Menù, ovvero n. 1 menù per Zona);</i></p> <p><i>Metodo di calcolo del punteggio:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 0 punti saranno attribuiti nel caso in cui vengano offerti 0 (zero) "Menù salutari aggiuntivi" - rispetto al minimo stabilito (n. 4);</li> </ul>		<b>3</b>

		<p>- alle altre offerte saranno attribuiti i punteggi mediante l'applicazione della formula che segue:</p> <p><math>Punti = 3 * Moff / Mmax</math></p> <p>dove:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Moff</i> è il numero di “menù salutari aggiuntivi” offerto dal concorrente in esame;</li> <li>- <i>Mmax</i> è il numero più alto offerto di “menù salutari aggiuntivi”.</li> </ul>		
2.3	Rete degli esercizi convenzionati	<p>Il punteggio massimo sarà attribuito al Concorrente che dimostri la disponibilità del maggior numero di convenzioni “aggiuntive” nelle <b>Zone 1-6-11</b> (rispetto al minimo richiesto dalla SA all’art.2.3 del Capitolato);</p> <p>per disponibilità si intendono convenzioni già attive al momento della presentazione dell’offerta, o che la società di emissione si impegna ad attivare entro 30 (trenta) giorni dalla comunicazione di aggiudicazione.</p>		14
2.3.1		<p><b>Zona 1</b> Metodo di calcolo del punteggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 0 punti saranno attribuiti nel caso in cui vengano offerti 0 (zero) “convenzioni aggiuntive” - rispetto al minimo stabilito (ossia n. 6 convenzioni);</li> <li>- alle altre offerte saranno attribuiti i punteggi mediante l'applicazione della formula che segue:</li> </ul> <p><math>Punti = 2 * Moff / Mmax</math></p> <p>dove:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Moff</i> è il numero di “convenzioni aggiuntive” offerto dal concorrente in esame;</li> <li>- <i>Mmax</i> è il numero più alto offerto di “convenzioni aggiuntive”.</li> </ul>	2	
2.3.2		<p><b>Zona 6</b> Metodo di calcolo del punteggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 0 punti saranno attribuiti nel caso in cui vengano offerti 0 (zero) “convenzioni aggiuntive” - rispetto al minimo stabilito (ossia n. 7 convenzioni);</li> </ul>	6	

		<p>- alle altre offerte saranno attribuiti i punteggi mediante l'applicazione della formula che segue:</p> <p><math>Punti = 6 * Moff/Mmax</math></p> <p>dove:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Moff</i> è il numero di "convenzioni aggiuntive" offerto dal concorrente in esame;</li> <li>- <i>Mmax</i> è il numero più alto offerto di "convenzioni aggiuntive".</li> </ul>		
2.3.3		<p><b>Zona 11</b> Metodo di calcolo del punteggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 0 punti saranno attribuiti nel caso in cui vengano offerti 0 (zero) "convenzioni aggiuntive" - rispetto al minimo stabilito (ossia n. 7 convenzioni);</li> <li>- alle altre offerte saranno attribuiti i punteggi mediante l'applicazione della formula che segue:</li> </ul> <p><math>Punti = 6 * Moff/Mmax</math></p> <p>dove:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Moff</i> è il numero di "convenzioni aggiuntive" offerto dal concorrente in esame;</li> <li>- <i>Mmax</i> è il numero più alto offerto di "convenzioni aggiuntive".</li> </ul>	6	
	<b>Sub-criteri di valutazione dell'offerta tecnica</b>	<b>Criterio di valutazione della commissione giudicatrice</b>		<b>PT massimo</b>
<b>3</b>	<b>Punti tecnici discrezionali</b>			<b>28</b>
3.1	Progetto tecnico del servizio relazione descrittiva composta da un numero massimo di 10 (dieci) pagine /facciate A4	<p><b>Descrizione del giudizio dei commissari:</b> Il Progetto tecnico sarà valutato in base alla completezza, chiarezza espositiva, efficacia ed aderenza a quanto richiesto nel capitolato di gara, in termini di organizzazione e innovazione tecnologica</p>		<b>24</b>
3.1.1	Ristorazione sostenibile e qualità dei generi alimentari somministrati dagli esercizi convenzionati:	<p>verrà valutata la qualità dei generi alimentari, che il concorrente si propone di rendere disponibili presso gli esercizi ai dipendenti di Acque Bresciane, con particolare riferimento all'utilizzo di prodotti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provenienti da agricoltura / allevamento biologici;</li> <li>- tipici e tradizionali;</li> <li>- a filiera corta e km zero;</li> </ul>	5	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- a denominazione protetta;</li> <li>- provenienti da operatori dell'agricoltura sociale;</li> </ul>		
3.1.2	Sistemi di gestione ambientale presso gli esercizi convenzionati:	<p>verranno valutate le modalità che saranno attuate dagli esercizi ai fini del rispetto delle disposizioni ambientali, esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riduzione della produzione di rifiuti;</li> <li>- riduzione del consumo energetico;</li> <li>- riduzione del consumo idrico</li> <li>- riduzione dell'uso dei prodotti chimici o uso di prodotti chimici a ridotto impatto ambientale;</li> <li>- uso di materiali di carta a ridotto impatto ambientale;</li> <li>- eliminazione di prodotti monouso o utilizzo di prodotti monouso eco-compatibili</li> </ul>	<b>5</b>	
3.1.3	Struttura organizzativa del concorrente:	verrà valutata la struttura organizzativa del concorrente relativamente alla programmazione/pianificazione/coordinamento delle attività del servizio e le modalità di assistenza anche da remoto verso Acque Bresciane e gli esercizi convenzionati;	<b>8</b>	
3.1.4	Piano di controllo:	verrà valutata la modalità e la frequenza dei controlli sull'esecuzione del servizio fornito da parte degli esercizi convenzionati	<b>2</b>	
3.1.5	Funzionalità dell'APP a disposizione degli utenti aventi diritto al servizio sul sito web dell'operatore economico in sostituzione delle card elettroniche	Dovrà essere specificata la modalità d'uso da parte dell'utenza e la descrizione delle funzioni di monitoraggio dell'utilizzo dei buoni pasto	<b>4</b>	
3.2	<b>Proposte migliorative e servizi aggiuntivi:</b> relazione descrittiva composta da un numero massimo di 2 (due) pagine /facciate A4	<p><b>Descrizione del giudizio dei commissari:</b></p> <p>verranno valutate le proposte di migliorie e/o servizi aggiuntivi rispetto a quanto specificato nel Capitolato Speciale d'Appalto, anche in relazione alle proposte di soluzioni innovative che rendano il servizio ancor più funzionale, purché attinenti all'oggetto dell'appalto e non comportanti oneri aggiuntivi a carico della Stazione Appaltante</p>		<b>4</b>

Per la modalità di attribuzione del punteggio relativo agli elementi di valutazione dell'offerta tecnica, si rinvia al Disciplinare di gara.

**SOGLIA DI SBARRAMENTO:**

Non saranno ammesse le offerte tecniche che non raggiungano complessivamente il punteggio minimo **di 35 (trentacinque) punti su 70 (settanta) punti tecnici prima della riparametrazione**; in tal caso la busta dell'offerta economica non verrà aperta.

**10.2 Modalità di attribuzione del punteggio relativo al criterio di valutazione dell'offerta economica**

Per l'attribuzione dei punti economici verrà utilizzata la seguente formula:

$$V(a)_i = P * (Ra/Rmax)^\alpha$$

Dove:

- $V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto all'elemento (i) variabile tra zero e uno;
- $Ra$  = ribasso offerto dal concorrente i-esimo;
- $Rmax$  = miglior ribasso offerto;
- $\alpha = 0,30$ .

Per ogni ulteriore dettaglio e specificazione si rinvia al disciplinare di gara.

Commissione di aggiudicazione: la nomina verrà effettuata dopo la scadenza del termine per la presentazione dell'offerta; i membri della Commissione verranno selezionati ai sensi del "Regolamento Contratti" di Acque Bresciane S.r.l.

**DA' ATTO**

- ai sensi dell'art. 108, comma 10 del Codice la SA si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. Tale facoltà potrà essere esercitata dalla SA non oltre il termine di 30 giorni dalla conclusione delle valutazioni delle offerte;
- che conclusa la procedura di affidamento verrà individuato l'aggiudicatario provvisorio;
- che prima di procedere all'aggiudicazione definitiva verranno effettuate le verifiche per la comprova dei requisiti richiesti tramite il FVOE, le verifiche del DURC, della certificazione Antimafia ove occorrente, e dell'effettiva comunicazione del conto corrente dedicato (tracciabilità dei flussi finanziari) ai sensi della legge 136/2010.

Sottoscritto in data 5 novembre 2024

Il Responsabile Unico del Progetto

dott. Paolo Saurgnani

