



**Cremona**

COMUNE DI CREMONA

Settore Risorse Umane

**ALLEGATO A)**

**PROGETTO TECNICO-ECONOMICO**

**Art. 41, comma 12, D.Lgs n. 36/2023**

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA DIFFUSA PER I DIPENDENTI  
DEL COMUNE DI CREMONA MEDIANTE L'UTILIZZO  
DI BUONO PASTO ELETTRONICO**

**Periodo: 1° maggio 2025 – 30 aprile 2029 (anni quattro)**

**1) OGGETTO DELL'APPALTO**

Il Comune di Cremona offre ai propri dipendenti il servizio di ristorazione che si svolge attraverso il servizio di mensa diffusa, gestito con sistema completamente automatizzato mediante l'utilizzo di buoni pasti elettronici presso una rete di esercizi convenzionati, dotati di apposito terminale di rilevazione (POS) e ubicati esclusivamente sul territorio della città di Cremona.

L'appalto comprende la fornitura di carte elettroniche (badge) utilizzabili dagli aventi diritto presso qualsiasi esercizio convenzionato, oltrechè per l'accesso alle sedi dell'Ente e per la rilevazione delle presenze del personale come meglio specificato nel capitolato speciale d'appalto

Il fornitore dovrà garantire all'Amministrazione la massima autonomia nella gestione dei dati contenuti nelle carte elettroniche e consentire un canale diretto con gli uffici dell'Amministrazione per la gestione del contratto d'appalto.

Il servizio non può essere scomposto e suddiviso in più lotti funzionali o prestazionali in quanto costituente un lotto funzionale unitario, non frazionabile senza compromettere la proporzionalità, l'efficacia complessiva, l'economicità della gestione della procedura, nonché rendere eccessivamente difficile, dal punto di vista tecnico-gestionale, l'esecuzione del servizio.

**2) DURATA DEL CONTRATTO**

La durata del contratto (escluse eventuali opzioni e rinnovi) è di 48 mesi, con decorrenza dal 1° maggio 2025.

**3) IMPORTO A BASE DI GARA**

L'importo presunto a base d'appalto, riferito al periodo di 48 mesi, è pari ad € 846.137,60 (IVA 4% esclusa).

L'importo è stato definito in ragione della stima del fabbisogno effettuata sui dati storici in possesso del Comune di Cremona ed è determinato dal prodotto del prezzo unitario posto a base di gara (€ 10,10 oltre IVA 4% per singolo pasto), per il numero di pasti stimati per l'intera durata dell'appalto pari a 83.776 (20.944 annui). La stima dei fabbisogni sopra riportata è stata svolta al meglio delle possibilità e conoscenze attuali, anche in ragione dei dati storici.

L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante, considerato che il servizio in oggetto è reso con modalità elettronica e quindi con un ciclo completamente automatizzato, ha stimato in € 16.800,00. Detto importo è stato determinato in

considerazione del costo sostenuto direttamente dal gestore dell'attività di "intermediazione" per l'avvio della rete degli esercizi convenzionati, la gestione del sistema, l'attività di convenzionamento e le spese di formazione del personale, non anche del costo sostenuto per il lavoro/la remunerazione dell'esercente convenzionato e della manodopera finale che fornisce i pasti.

Il costo totale della manodopera è stato quantificato in € 16.800,00, stimato prendendo come riferimento la tabella di determinazione del costo medio orario nazionale approvata con Decreto del Ministero del Lavoro e delle politiche sociali del 19 maggio 2010, relativo al costo orario aziendale medio per personale dipendente afferente al CCNL del "Settore del Terziario, della distribuzione e dei servizi", rivalutato secondo i minimi retributivi come aggiornati per l'anno 2023, sulla base di un monte ore stimato come segue:

Servizio	Livello CCNL	Monte ore	Costo medio orario	Costo manodopera
Erogazione buoni pasto elettronico	III	600	28,00	€ 16.800,00

Ai sensi dell'art. 11, comma 2, del D.Lgs. 36/2023, il contratto collettivo applicabile al personale dipendente impiegato nell'appalto in conformità al comma 1 del predetto articolo, è il seguente: CCNL del "Settore del Terziario, della distribuzione e dei servizi".

#### 4) MODIFICHE DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE

**Opzione di proroga del contratto:** La stazione appaltante si riserva di prorogare il contratto per una durata massima pari a 48 mesi ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto. L'importo di tale opzione è stimato pari ad € 846.153,85 oltre IVA al 4%. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno quattro mesi prima della scadenza del contratto.

In ogni caso, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

**Variazione fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto - articolo 120, comma 9, del Codice degli Appalti:** qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Il valore globale stimato dell'appalto, considerando le modifiche del contratto in fase di esecuzione, è pari ad € 2.030.730,24 IVA esclusa come di seguito specificato:

Importo complessivo a base d'appalto IVA esclusa	846.137,60
Importo per l'opzione proroga IVA esclusa	846.137,60
Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento IVA esclusa (calcolato sul valore del contratto compresa la proroga)	338.455,04
<b>Valore globale stimato</b>	<b>2.030.730,24</b>

## **5) PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE**

Trattandosi di appalto superiore alla soglia comunitaria, si individua quale modalità di affidamento la procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. n. 36 del 31 marzo 2023 per la motivazione di seguito esposta.

La categoria merceologica "Buoni Pasto" appartiene alle categorie per le quali, per importi pari o superiori alla soglia di rilievo comunitario, è obbligatorio il ricorso a convenzioni o AQ di Consip o della centrale regionale di riferimento, oppure a SDAPA o sistemi telematici di negoziazione della centrale regionale di riferimento, ovvero è possibile procedere con acquisti autonomi a corrispettivi di determinate percentuali inferiori a quelli delle convenzioni e degli AQ Consip e della centrale regionale di riferimento.

L'affidamento in oggetto riguarda invece il Servizio di mensa diffusa, che presenta caratteristiche diverse rispetto al servizio Buoni Pasto, perché il dipendente può consumare un solo pasto al giorno e, nel caso in cui non dovesse consumarlo, non può recuperarlo nei giorni successivi.

In ogni caso è stato appurato che alla data attuale non risulta possibile ricorrere ad alcuna convenzione Consip (Buoni pasto 10 – lotto 1 Lombardia: esaurito) o della Centrale di Committenza regionale.

## **6) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

Potranno presentare offerta tutti gli operatori economici che, in forma singola o di raggruppamento temporaneo, siano interessati ad operare negli ambiti di intervento oggetto di affidamento.

I soggetti partecipanti dovranno essere in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti:

### **Requisiti di ordine generale e altre cause di esclusione**

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale di cui agli artt. 94 e 95 del D.Lgs. n. 36/2023 e non avere commesso illecito professionale grave di cui all'art. 98 del medesimo D.Lgs. n. 36/2023.

Le circostanze, di cui all'articolo 94 del Codice, sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze, di cui all'articolo 95 del Codice, è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001, a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

### **Requisiti di ordine speciale**

I concorrenti devono possedere, a pena di esclusione, i seguenti requisiti.

#### **- Requisiti di idoneità professionale**

- a) Iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara. Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice;
- b) Possesso dei requisiti previsti per l'esercizio dell'attività di emissione di buoni pasto, di cui all'art. 131, comma 2, del D.Lgs. n. 36/2023. Il possesso dei requisiti deve essere

provato mediante preventiva segnalazione certificata di inizio attività, redatta dai rappresentanti legali della società e trasmessa, ai sensi dell'art. 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241 al Ministero delle imprese e del made in Italy. Per gli operatori economici attivi nel settore dell'emissione di buoni pasto aventi sede in altri Paesi dell'Unione Europea possono esercitare l'attività se a ciò autorizzati in base alle norme del Paese di appartenenza.

- **Requisiti di capacità tecnica professionale**

a) aver eseguito negli ultimi tre anni almeno n. 1 servizio analogo (servizio di mensa diffusa) di importo minimo pari a € 400.000,00 nei confronti di Amministrazioni Pubbliche o Enti aventi finalità di pubblico servizio o soggetti privati.

**7) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE, METODO DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI E VALUTAZIONE DELL'OFFERTA**

Trattandosi di servizio sostitutivo di mensa, l'affidamento avviene esclusivamente con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108, comma 2, lett. a) del D. Lgs. n. 36/2023.

Ai sensi dell'art. 93, comma 1, del D.Lgs n. 36/2023, la valutazione delle offerte tecniche ed economiche verrà demandata ad apposita commissione giudicatrice.

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'impresa che avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo derivante dalla somma dei punteggi parziali attribuiti nel modo seguente:

OFFERTE	PUNTEGGIO
Offerta tecnica	60
Offerta economica	40
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

**VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA**

Il punteggio totale fino ad un massimo di 60 punti è dato dalla somma dei punteggi parziali attribuiti ai criteri di valutazione come segue:

*Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice. Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica. Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.*

N	CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITA' DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO	PUNTI D	PUNTI Q	PUNTI T
1	<b>Modalità tecniche di gestione del</b>	Il fornitore dovrà descrivere le modalità tecniche adottate per gestire il servizio tramite carta elettronica,				

	<b>servizio tramite carta elettronica</b>	<p>dettagliando i processi gestionali e gli strumenti informatici utilizzati. Dovranno essere specificate in particolare le modalità utilizzate per identificare l'utente, i dati che saranno letti o scambiati con la tessera, lo schema dei flussi di comunicazione tra la tessera, il POS dell'esercente e i server del fornitore.</p> <p>Saranno valutate positivamente proposte che descrivano in modo chiaro ed esaustivo le modalità tecnologiche adottate per garantire la sicurezza, la tempestività, la continuità e l'affidabilità del servizio. Non saranno considerate proposte che comportino ulteriori costi o impegni organizzativi per l'Amministrazione.</p>	10	X		
2	<b>Procedure di attivazione delle carte elettroniche e modalità di gestione</b>	<p>Il fornitore dovrà descrivere le procedure di attivazione delle carte elettroniche. Saranno valutate positivamente proposte che descrivano in modo chiaro ed esaustivo le modalità previste per il processo di abilitazione delle carte elettroniche, specificando le modalità e le tempistiche di ogni fase, in coerenza con quanto previsto dal Capitolato speciale d'appalto. Saranno inoltre valutate le descrizioni fornite in merito alle modalità di gestione delle carte elettroniche successive all'attivazione, ad esempio in caso di modifica, smarrimento, furto, disabilitazione, sospensione temporanea di una singola tessera così come specificato nel capitolato speciale d'appalto. Saranno valutate positivamente soluzioni che garantiscano tempi certi e ridotti, tracciabilità degli eventi, minor impegno organizzativo ed amministrativo.</p>	5	X		
3	<b>Modalità di controllo dell'effettuazione del servizio e report di rendicontazione.</b>	<p>Il concorrente dovrà indicare le modalità di controllo del servizio. Saranno valutate positivamente proposte che descrivano in modo chiaro ed esaustivo la reportistica relativa all'utilizzo del servizio e ai locali convenzionati che sarà messa a disposizione. Sarà valutata la possibilità di effettuare filtri e ricerche ed altre eventuali funzionalità.</p>	10	X		
4	<b>Riduzione dei tempi di pagamento agli</b>	<p>Il punteggio è attribuito ai concorrenti come di seguito indicato:</p>				

	<b>esercizi convenzionati, rispetto al termine indicato in capitolato</b>	<table border="1"> <tr> <td>45 gg</td> <td>Punti 0</td> </tr> <tr> <td>30 gg</td> <td>Punti 2,5</td> </tr> <tr> <td>15 gg</td> <td>Punti 4</td> </tr> <tr> <td>&lt; 15 gg</td> <td>Punti 5</td> </tr> </table>	45 gg	Punti 0	30 gg	Punti 2,5	15 gg	Punti 4	< 15 gg	Punti 5	5			X
45 gg	Punti 0													
30 gg	Punti 2,5													
15 gg	Punti 4													
< 15 gg	Punti 5													
5	<b>Commissioni applicate agli esercizi convenzionati</b>	<p>Il punteggio massimo è attribuito all'offerta che prevede da parte del concorrente l'impegno, per tutta la durata dell'appalto, ad applicare alla "rete" di esercizi convenzionati, la commissione meno elevata. Il punteggio pari a 0 sarà assegnato all'offerta che prevede l'accettazione della commissione massima prevista dal capitolato pari al 5%. Alle altre offerte è attribuito un punteggio determinato applicando al punteggio massimo il coefficiente attribuito al concorrente secondo la seguente formula:</p> <p><b>Ci = (Sm - Si)/(Sm-Sn)</b> dove <b>Ci</b> = coefficiente attribuito al concorrente <i>i-esimo</i> <b>Si</b> = commissione sul valore del buono offerta dal concorrente <b>Sm</b> = commissione massima posto a base di gara; <b>Sn</b> = commissione più bassa offerta dai concorrenti</p> <p>Quindi, punteggio attribuito al concorrente = 5 x Ci.</p> <p>Il rispetto dell'impegno assunto dal concorrente aggiudicatario di praticare alla rete di esercizi convenzionati la commissione dichiarata in offerta, sarà verificata nel corso dell'intera esecuzione del contratto d'appalto.</p>	5		X									
6	<b>Riduzione dei tempi di intervento in caso di guasto o malfunzionamento del POS, rispetto al termine minimo indicato nel capitolato</b>	<p>Il punteggio è attribuito ai concorrenti come segue:</p> <table border="1"> <tr> <td>48 ore</td> <td>Punti 0</td> </tr> <tr> <td>24 ore</td> <td>Punti 2,5</td> </tr> <tr> <td>≤ 12 ore</td> <td>Punti 5</td> </tr> </table>	48 ore	Punti 0	24 ore	Punti 2,5	≤ 12 ore	Punti 5	5			X		
48 ore	Punti 0													
24 ore	Punti 2,5													
≤ 12 ore	Punti 5													
7	<b>Riduzione dei tempi di sostituzione dei badges</b>	<p>Il punteggio è attribuito ai concorrenti come segue:</p> <table border="1"> <tr> <td>72 ore</td> <td>Punti 0</td> </tr> </table>	72 ore	Punti 0	5			X						
72 ore	Punti 0													

	<b>danneggiati o malfunzionanti, rispetto al termine minimo indicato nel capitolato</b>	<table border="1"> <tr> <td>48 ore</td> <td>Punti 2,5</td> </tr> <tr> <td>≤ 24 ore</td> <td>Punti 5</td> </tr> </table>	48 ore	Punti 2,5	≤ 24 ore	Punti 5				
48 ore	Punti 2,5									
≤ 24 ore	Punti 5									
8	<b>Numeri di esercizi convenzionati</b>	<p>Il punteggio è attribuito ai concorrenti che offrono il numero più alto di esercizi da convenzionarsi.  Il punteggio pari a 0 sarà assegnato all'offerta che prevede il numero minimo di esercizi stabilito dal capitolato speciale d'appalto. Agli altri concorrenti sarà assegnato un punteggio determinato applicando al punteggio massimo il coefficiente attribuito al concorrente secondo la seguente formula:  <b><math>Ci = (Ni - Nm) / (Nn - Nm)</math></b>  dove  <b>Ci</b> = coefficiente attribuito al concorrente <i>i-esimo</i>  <b>Ni</b> = numero di esercizi da convenzionarsi offerto dal concorrente  <b>Nm</b> = numero di esercizi da convenzionare posto a base di gara (... esercizi)  <b>Nn</b> = numero più alto di esercizi da convenzionarsi offerto dai concorrenti  Quindi, punteggio attribuito al concorrente  = 5 x Ci</p>	6		X					
9	<b>Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001</b>	<p>Il punteggio verrà attribuito al concorrente in possesso di certificazione UNI EN ISO 9001, in corso di validità come di seguito riportato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Possesso di certificazione: 5 punti</li> <li>- Mancato possesso di certificazione: 0 punti</li> </ul> <p>Nel caso di partecipazione RTI, rete di imprese, Consorzi, ecc. il punteggio verrà attribuito in proporzione alla quota o la somma delle quote dei componenti certificati.</p>	6			X				
10	<b>Migliorie apportate al servizio</b>	<p>I concorrenti potranno offrire migliorie strettamente attinenti al servizio rispetto a quanto richiesto nel capitolato speciale d'appalto e quindi descrivere soluzioni innovative e di utilità ed elementi di vantaggio a favore dei dipendenti e/o degli esercenti, senza incremento di costi per la stazione appaltante.</p> <p>Verranno valutati positivamente a titolo esemplificativo e non esaustivo:  - rilevazione della transazione con APP</p>	3	X						

		<p>attraverso lo smart phone da parte del fruitore;</p> <p>- organizzazione di iniziativa formativa in relazione ad una corretta e sana alimentazione per i dipendenti comunali.</p> <p>Le soluzioni e le migliorie proposte qualora ritenute di propria convenienza dalla stazione appaltante diventeranno oggetto di prestazione contrattuale con obbligazioni a carico dell'affidatario.</p>				
	<b>TOTALE PUNTEGGIO TECNICO</b>		<b>60</b>			

### Metodo di attribuzione dei punteggi all'offerta tecnica

Per gli elementi di valutazione cui è assegnato un punteggio discrezionale ("D"), verrà assegnato un coefficiente variabile tra 0 ed 1, attribuito discrezionalmente dai singoli commissari sulla base dei seguenti livelli di valutazione:

Giudizio sintetico	Coefficiente
Ottimo	1
Più che adeguato	0,80
Adeguato	0,60
Parzialmente adeguato	0,40
Inadeguato	0,20
Assente o non valutabile	0

Successivamente, la commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al criterio in esame al fine di ottenere il coefficiente da applicare al medesimo. Si considereranno due cifre decimali con arrotondamento, in eccesso o in difetto, al valore più prossimo.

Per gli elementi di valutazione a cui è assegnato un punteggio quantitativo ("Q"), è attribuito un punteggio sulla base della formula indicata per ciascun criterio.

Per gli elementi di valutazione a cui è assegnato un punteggio tabellare ("T"), il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

### VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio massimo di 40 punti sarà attribuito all'offerta riportante il ribasso maggiore tra tutte quelle ammesse, da intendersi quale percentuale di sconto offerto rispetto al valore del buono pasto al netto dell'IVA.

Nel caso di discordanza tra ribasso indicato in cifre e quello in lettere, varrà l'importo indicato in lettere.

Alle altre offerte economiche sarà attribuito un minor punteggio determinato dalla seguente

formula:

$$P_i = \frac{40 \cdot R_i}{R}$$

dove

**P<sub>i</sub>** = Punteggio attribuito al concorrente

**R<sub>i</sub>** = Ribasso percentuale offerto dal concorrente

**R** = Ribasso più alto offerto

### **Metodo di calcolo dei punteggi**

Terminate la valutazione dell'offerta tecnica ed economica e l'attribuzione dei relativi punteggi, si procederà al calcolo del punteggio totale conseguito, sulla base della seguente formula:

$$P_{tot} = P_t + P_e$$

dove:

**P<sub>tot</sub>** = punteggio totale

**P<sub>t</sub>** = punteggio conseguito nell'offerta tecnica

**P<sub>e</sub>** = punteggio conseguito nell'offerta economica

Si precisa inoltre che:

- si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta (economica e tecnica) valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente, con riserva di non aggiudicare;

- in caso di parità del punteggio finale, si aggiudicherà il servizio all'Impresa che ha ottenuto il miglior punteggio per l'offerta tecnica;

- in caso di parità assoluta (ossia in caso di parità sia sotto il profilo dell'offerta tecnica che di quella economica) si procederà mediante sorteggio.

### **8) OFFERTE ANORMALMENTE BASSE**

Sono considerate anormalmente basse le offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo (offerta economica), sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione (offerta tecnica), siano entrambi pari o superiori ai quattro quinti (4/5) dei corrispondenti punti massimi previsti.

Nel caso in cui la prima migliore offerta appaia anormalmente bassa, il RUP – avvalendosi della Commissione giudicatrice – ne valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anormalmente basse, fino all'individuazione della migliore offerta ritenuta non anomala. La stazione appaltante si riserva la facoltà di sottoporre a verifica un'offerta che, in base anche ad altri elementi, ivi inclusi i costi della manodopera, appaia anormalmente bassa.

In caso di anomalia dell'offerta, il Comune richiederà all'offerente le giustificazioni di cui all'art. 110 del Codice.

### **9) CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

A questo progetto si allega di seguito, quale parte integrante, il capitolato speciale d'appalto che definisce i requisiti minimi del servizio, le obbligazioni contrattuali, le penalità e le circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità.

### **10) INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI LA**

**SICUREZZA DI CUI ALL'ART. 26, CO. 3 DEL D.LGS. 9/4/2008, N. 81**

L'importo degli oneri della sicurezza è pari a zero in quanto non sono presenti interferenze e non sussiste la necessità di procedere alla predisposizione del DUVRI ai sensi dell'art.26, comma 3bis del D.Lgs. 81/2008.