



ALLEGATO N.1 A DETERMINAZIONE PC/41/2019

Atti essenziali di *Lex Specialis*: Bando; Disciplinare; Capitolato Speciale con rispettivi Allegato 1 “*Scheda allocazione dettaglio*” e Allegato 1B “*Cartelli da affiggere nell’ambito del Progetto WHP della Regione Lombardia*”; *Modulo di Offerta Economica*”.

Responsabile unico del procedimento
Dott. Ugo Ammannati

Referente del procedimento amministrativo
Dott.ssa Laura Parrotta

Provvedimento firmato digitalmente
ai sensi del D.P.R. n. 445/2000,
del D.Lgs. n. 82/2005 e norme collegate.

AZIENDA DI SERVIZI ALLA PERSONA I.M.M.e S. e P.A.T. DI MILANO

Bando di gara

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE: Azienda di Servizi alla Persona Istituti Milanesi Martinitt e Stelline e Pio Albergo Trivulzio – Area Provveditorato e Contratti - Via Marostica 8 – 20146 Milano.

Tel.: 02/40.29.294 -ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it.

SEZIONE II: OGGETTO: procedura aperta per l'affidamento della concessione del Servizio di installazione, gestione e manutenzione ordinaria e straordinaria di distributori automatici di bevande calde, fredde e snack dolci e salati occorrente alle strutture socio sanitarie amministrare dall'ASP IMMeS e PAT per la durata di anni cinque, mediante utilizzo di piattaforma telematica Sintel

Numero Gara 7503227 CIG 7993321927 Il valore di procedura, per la durata di anni cinque è stimato in € 840.000,00 (IVA esclusa). Divisione in lotti:no.

SEZIONE II.2.3) Luoghi di esecuzione: Milano: Codice NUTS ITC4C; Merate: Codice NUTS ITC43;

Criteri di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del d.lgs. 50/2016, secondo i criteri indicati nei documenti di gara.

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO - condizione di partecipazione: indicate nei documenti di gara.

SEZIONE IV: PROCEDURA: aperta a rilevanza comunitaria, ex art. 60 D.Lgs.50/2016.

Ricevimento offerte: 23.09.2019 ore 12:00;

Apertura offerte: 07.10.2019 alle ore 10:30.

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI: Procedure di ricorso: TAR Lombardia. Documenti di gara: www.iltrivulzio.it

Invio alla GUUE: 05.08.2019

Il R.U.P.
(Ugo Ammannati)



Area Provveditorato e Contratti

Tel. 02.4029.294

provveditorato@pioalbergotrivulzio.it

Prot. 412/2019

DISCIPLINARE DI GARA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI INSTALLAZIONE, GESTIONE E MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDE E SNACK DOLCI E SALATI OCCORRENTE ALLE STRUTTURE SOCIO SANITARIE AMMINISTRATE DALL’ASP IMMES E PAT PER LA DURATA DI ANNI CINQUE, MEDIANTE UTILIZZO DI PIATTAFORMA TELEMATICA SINTEL

(Numero Gara 7503227 – CIG 7993321927)

Si certifica che i presenti atti di gara sono conformi e aderenti al sistema del D.Lgs. 50/2016, successive modifiche e integrazioni, in specie Linee Guida ANAC e sue restanti indicazioni di riferimento rilevanti.

Il Responsabile Unico del Procedimento – Dott. Ugo Ammannati

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966

PREMESSE

Con determina a contrarre n. PC/41 del 1/08/2019 questa Amministrazione ha deliberato di affidare la concessione, ai sensi dell'art. 164 e ss. del D.Lgs 50/2016, del servizio di installazione, gestione e manutenzione ordinaria e straordinaria di distributori automatici per l'Azienda di Servizi alla Persona Istituti Milanesi Martinitt e Stelline e Pio Albergo Trivulzio (di seguito anche ASP IMMeS e PAT), secondo quanto più dettagliatamente descritto nel Capitolato Speciale e nella documentazione di gara.

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice).

La procedura è svolta con l'ausilio di sistemi informatici ai sensi della D.G.R. Lombardia n. IX/1530 del 6/4/2011. La stazione appaltante ASP IMMeS e PAT utilizza il sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato Sintel (di seguito il Sistema), il cui accesso è consentito dall'apposito link www.arca.regione.lombardia.it, mediante il quale verranno gestite le fasi di pubblicazione della procedura, di presentazione, analisi, valutazione ed aggiudicazione dell'offerta, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni.

Il Sistema è messo a disposizione da Azienda Regionale Centrale Acquisti SpA (di seguito anche A.R.C.A.), ai sensi delle LL.RR. Lombardia n. 14/1997 e n. 33/2007.

Fatto salvo quanto diversamente ed espressamente previsto dalla documentazione di gara, gli Operatori Economici partecipano alla presente procedura attraverso il Sistema, con le modalità e nei termini di seguito indicati.

L'ubicazione dei distributori, la tipologia e il numero di distributori da installare, per tutte le strutture dell'ASP IMMS e PAT sono più specificamente indicati nell'All. 1° della *Lex Specialis* per tutte le strutture dell'ASP IMMS e PAT.

Di seguito si elencano i luoghi di svolgimento del servizio.

- Pio Albergo Trivulzio (Sede centrale) - Via Trivulzio, 15 - Milano [codice NUTS ITC4C];
- RSA Bezzi – Viale Bezzi, 10 - Milano;
- RSA Fornari – Via Fornari, 19 - Milano;
- RSA Principessa Jolanda- Via G. Grassi 4- Milano;
- Museo Martinitt e Stelline- Corso Magenta 57 - Milano;
- Istituto Frisia - Via Don Gnocchi 2 - Merate (LC);

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice dei contratti pubblici è il dott. Ugo Ammannati – Responsabile dell'Area Alberghiera ed Economato.

1. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.

1.1 DOCUMENTI DI GARA

La gara si articolerà secondo quanto indicato dettagliatamente nei seguenti documenti:

➤ **Disciplinare di gara:**

- All. 1: Modulo di domanda di partecipazione e autocertificazione (comprensivo di allegato n. 1.A);

ASP IMMeS e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



- All. 2: Modulo per avvalimento;
- All. 3: Modulo dichiarazione sostitutiva iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.);
- All. 4: Modulo dichiarazione fatturato globale ed elenco servizi dell'ultimo triennio (2016-2017-2018);
- All. 5: Patto di integrità morale
- All. 6: Verifiche ed informazioni di sicurezza nei contratti (D.U.V.R.I.), costituito dai seguenti allegati:
 - All. 6.A: Verifica idoneità tecnico professionale;
 - All. 6.B: Valutazione preliminare rischi interferenti;
 - All. 6.C: Gestione rischi interferenti;
- All. 7: Modulo offerta economica;
- All. 8: Dichiarazione Subappalto;
- All. 9: Informativa privacy;

➤ **Capitolato Speciale**

La documentazione di gara è disponibile sul sito internet: <http://www.iltrivulzio.it> alla sezione '*bandi di gara e contratti/procedure aperte*', nonché nell'area presente sul Sistema www.sintel.regione.lombardia.it all'interno della presente procedura.

1.2 CHIARIMENTI

Eventuali quesiti e chiarimenti in merito alla procedura vanno posti esclusivamente per iscritto all'ASP IMMES e PAT tramite Piattaforma Telematica Sintel entro e non oltre le ore 12.00 del giorno **13.09.2019**.

Ai quesiti pervenuti si darà riscontro mediante la suddetta Piattaforma in forma anonima a tutti gli operatori Economici invitati a partecipare entro il giorno **17.09.2019**.

1.3 COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni nell'ambito della procedura di gara avvengono attraverso Posta Elettronica Certificata all'indirizzo dichiarato nella fase di Registrazione al Sistema.

Tali predette comunicazioni, peraltro, sono replicate - al solo fine ricognitivo - mediante il Sistema e attraverso l'apposita area "Comunicazioni della procedura" riservata a ciascun singolo concorrente; nei casi di comprovato malfunzionamento e/o indisponibilità prolungata del Sistema, la Stazione Appaltante si riserva di inviare le comunicazioni ai concorrenti anche solo a mezzo fax.

2. OGGETTO E VALORE DELL'APPALTO

La procedura ha per oggetto l'affidamento della concessione del servizio di installazione, gestione e manutenzione ordinaria e straordinaria di distributori automatici di bevande calde, fredde e snack dolci e salati.

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
 E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
 PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
 Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966

La concessione di cui trattasi si caratterizza altresì per la declinazione di un progetto di qualificazione del profilo tipizzante del servizio, avuto riguardo ad adeguati parametri economico tariffari d'erogazione ed alla previsione di installazione di n. 5 "distributori di salute", con offerta di prodotti biologici, a basso impatto calorico, con ridotta quantità di zuccheri e rispettosi delle intolleranze alimentari, orientati a veicolare la promozione e diffusione presso i degenti e l'utenza best practices nutrizionali.

I distributori automatici di cui trattasi sono meglio identificati, in relazione all'allocazione, numero e tipologia nell'*all. 1A* al Capitolato Speciale.

Ferma la percentuale di tolleranza secondo gli effettivi fabbisogni aziendali, si precisa che il totale complessivo dei distributori oggetto di servizio è pari a n. 50, in quanto ai 45 distributori di bevande calde, bevande fredde, bevande fredde e snack e gelati, devono aggiungersi n. 5 "distributori di salute", come indicato in *all. 1A*.

Lotto	Descrizione servizio	CPV	Valore annuale stimato (IVA esclusa)	Valore complessivo stimato per anni 5 (IVA esclusa)
1	Concessione del servizio di installazione, gestione e manutenzione ordinaria e straordinaria di distributori automatici di bevande calde, fredde e snack dolci e salati	42933000-5	€ 168.000,00	€ 840.000,00

Il valore totale indicativo della procedura è pari a € 840.000,00 (Iva ed oneri per la sicurezza per rischi da interferenze esclusi), quantificato sulla base della proiezione periodale del dato storico di fatturato totale attualizzato al triennio 2016-2017-2018, generato nell'ambito dell'esecuzione del contratto pubblico in vigore, quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, considerata una tariffa media delle erogazioni pari ad € 0,40.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00 (EURO Zero) Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi, stante la certificata assenza di rischi interferenziali a cura del Servizio Prevenzione e Protezione aziendale.

La concessione viene affidata a lotto unico.

Le caratteristiche quali-quantitative della concessione di cui trattasi impongono di processare affidamento a lotto unico lotto indivisibile, sulla base di criteri atti a rispondere, secondo logicità e ragionevolezza, ad esigenze di unitarietà gestionale, organizzativa, logistica e commerciale del rapporto concessorio.

In particolare, avuto riguardo a profili dimensionali e strutturali del servizio, la concessione è costituita a lotto unico al fine di garantire la sostenibilità economica del progetto e assicurare l'uniformità di servizio all'interno delle articolazioni aziendali, anche tenuto conto della necessità di garantire all'utenza un sistema di erogazioni e di pagamento attraverso chiave elettronica basati su

una rete di vending uniforme e compatibile, nonché l'ottimizzazione e l'efficientamento delle procedure amministrative di gestione contrattuale a carico dell'Amministrazione.

Resta fermo che il concorrente dovrà indicare, nel documento relativo all'Offerta Economica, i propri costi relativi alla sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività aziendale svolta ed i propri costi della manodopera ex art. 95 comma 10 del D.Lgs. 50/2016.

La concessione dovrà essere espletata secondo le disposizioni normative vigenti in materia e secondo e specifiche descritte negli atti di gara.

3. DURATA DELLA CONCESSIONE, PERIODO DI PROVA E RINNOVI

La concessione avrà la durata di anni cinque dalla stipula del relativo contratto.

Per i primi sei mesi, la concessione si intende conferita a titolo di prova, per consentire all'Azienda una valutazione ampia e complessiva del rapporto, in relazione a quanto indicato in offerta dal contraente. In caso di esito positivo del periodo di prova, la concessione del servizio si intende tacitamente confermata per tutta la durata del rapporto contrattuale.

Al contrario, in caso di esito negativo, l'Azienda potrà revocare l'aggiudicazione e risolvere il contratto mediante semplice preavviso di 15 giorni, fornendo adeguata motivazione. E' escluso il riconoscimento di rimborsi o indennizzi a qualsiasi titolo, ed ogni ragione o pretesa di qualsiasi genere.

3.1 OPZIONI

Il contratto di Concessione potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 106, nei casi e nei limiti previsti dalla vigente regolamentazione normativa, anche con riferimento alla specifica disciplina in materia di concessioni.

In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Rimane inteso che, alla scadenza del contratto, l'Operatore Economico è comunque tenuto a garantire continuità di servizio per un massimo di mesi 6, nelle more dell'espletamento della procedura per l'avvio di nuovo contratto del servizio di cui trattasi.

3.2 CONVENZIONI AI SENSI DELL'ARTICOLO 26 DELLA LEGGE 488/99 ED ART. 37 D.LGS. 50/2016

Qualora, prima dell'affidamento o della stipulazione del contratto, il sistema di convenzioni per l'acquisto di beni e servizi delle Pubbliche Amministrazioni realizzato dal Ministero dell'Economia e delle Finanze ai sensi dell'art. 26 della Legge 488/99 (CONSIP), nonché le soluzioni approvvigionamentali processate da ARCA S.p.A., comprendessero servizio idoneo ad assicurare lo specifico fabbisogno della Stazione Appaltante, la ditta aggiudicataria dovrà adeguare i prezzi relativi alla commessa, se meno favorevoli per la Stazione Appaltante (rispetto ai prezzi CONSIP/ARCA), agli importi praticati nell'ambito delle convenzioni di cui alla succitata legge.

Ove il fornitore non garantisca tale adeguamento, è immediata facoltà della ASP IMMES e PAT accedere alle nuove condizioni convenzionali, con conseguente necessitato esercizio legittimo del recesso contrattuale.

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

È vietato ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi **è vietato** partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In particolare:

- a) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- b) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- c) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione della Concessione (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

5. REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. **black list** di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, **pena l'esclusione dalla gara**, essere in possesso, dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010 n. 78 conv. in l. 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2010.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità costituisce **causa di esclusione** dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della l. 190/2012.

6. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCpass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

a) **Iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per l'attività oggetto della presente procedura di gara, in conformità con quanto previsto al comma 3 dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito l'ASP IMMES e PAT acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti, fermo quanto specificamente richiesto in sede di AVCPass ai fini della presente procedura.

6.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA, TECNICA E PROFESSIONALE

b) Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi analoghi:

Il concorrente deve aver eseguito negli ultimi tre anni (2016 -2017-2018) **servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura**, ovvero distribuzione di bevande calde, fredde, alimenti preconfezionati tramite distributori automatici, per un importo complessivo minimo annuo pari al valore annuale stimato della Concessione di € 160.000,00.

E' pertanto richiesta l'elencazione analitica dei servizi resi nel periodo di riferimento che concorrono al raggiungimento del requisito sopra richiesto, con i relativi dati identificativi di natura soggettiva ed oggettiva.

La comprova del requisito, è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice.

In caso di servizi/forniture prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

In caso di servizi/forniture prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

Il presente requisito di capacità tecnica e professionale è opportunamente richiesto in quanto, in ragione della natura della concessione da affidare, avente ad oggetto servizio da svolgersi presso strutture operanti in ambito sanitario e socio-assistenziale, si ritiene necessario individuare un parametro esperienziale che comprovi una specifica competenza e capacità di esecuzione della Concessione a garanzia della essenziale regolarità prestazionale mediante pregresso svolgimento di servizi analoghi per il valore annuale di cui sopra.

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966

c) Possesso di certificazione di qualità aziendale della serie UNI EN ISO 9001/2015 o 9001/2008, rilasciata da organismi accreditati, riguardante il servizio di somministrazione bevande ed alimenti a mezzo di distribuzione automatica;

In difetto di possesso dei prescritti requisiti, si procederà all'esclusione del Concorrente alla procedura.

Si precisa che la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale e dei requisiti economico-finanziari e/o tecnici, laddove richiesti, avviene attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS, reso disponibile dall'Autorità, fatti salvi eventuali impedimenti tecnici sull'utilizzo del sistema AVCPASS. In tali casi la verifica dei requisiti verrà eseguita tramite richieste della stazione appaltante.

Tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale ANAC (AVCPass Operatore economico) secondo le istruzioni ivi contenute. Il concorrente dovrà pertanto registrarsi e dotarsi di apposita PASSOE ovvero del documento – rilasciato dal Sistema telematico dell'ANAC che attesta che il concorrente (operatore economico) può essere verificato tramite AVCPASS.

6.3 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese sia una sub-associazione, nelle forme di un RTI costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il **requisito relativo all'iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al *punto 6.1* deve essere posseduto da:

- a. ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande o GEIE;
- b. ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale il requisito di cui al precedente *punto 6.2. b)* deve essere posseduto sia dalla mandataria sia dalle mandanti. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Il requisito di cui al *punto 6.2 c)* deve essere posseduto da tutte le imprese facenti parte del raggruppamento temporaneo.

In ragione della natura e dell'uniformità delle prestazioni oggetto della concessione, non si ritiene di individuare una prestazione principale ed una secondaria di servizio, del ch  le generali ed astratte disposizioni relative ai requisiti di partecipazione per RTI verticali non possono trovare applicazione, non prevedendosi concreta possibilit  di partecipazione per detta tipologia di raggruppamento.

6.4 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

I soggetti di cui all'art. art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il **requisito relativo all'iscrizione nel registro** tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al *punto 7.1* deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di capacit  economica e finanziaria nonch  tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

- a. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilit  delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonch  all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorch  posseduti dalle singole imprese consorziate;
- b. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che pu  spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

7. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, pu  dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non   consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneit  professionale. Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullit **, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della ASP IMMeS e PAT appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

  ammesso l'avvalimento di pi  ausiliarie. L'ausiliaria non pu  avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, **a pena di esclusione**, non   consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per pi  di un concorrente e che partecipino al singolo lotto sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

L'ausiliaria pu  assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

L'ausiliaria di un concorrente pu  essere indicata, quale subappaltatore, nella terna di altro concorrente.

ASP IMMeS e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la ASP IMMES e PAT impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

Il concorrente, entro un termine assegnato, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la ASP IMMES e PAT appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

8. SUBAPPALTO

Il subappalto è regolato dall'art. 174 del D.Lgs. 50/2016.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- che i concorrenti all'atto dell'offerta indichino le parti di servizio che intendono subappaltare. A tal fine è richiesta la presentazione di specifica dichiarazione da inserire in sede di offerta nella busta "A";

- che il concessionario provveda al deposito del contratto di subappalto presso la Stazione Appaltante almeno 20 (venti) giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni;

- che al momento del deposito del contratto di subappalto presso la Stazione Appaltante, la Concessionaria trasmetta altresì la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal D.Lgs. n. 50/2016 in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali e di ordine speciale richiesti dalla presente lettera d'invito;

- che non sussista, nei confronti dell'affidatario del subappalto, alcuno dei divieti previsti dall'art. 80 D.Lgs. n. 50/2016 e cause ostative a contrarre con la Pubblica Amministrazione.

Qualora l'aggiudicatario intendesse procedere con l'affidamento in subappalto è comunque tenuto a formulare per iscritto apposita richiesta di autorizzazione ed attendere la conseguente risposta della Stazione Appaltante.

9. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta, così come stabilito dall'art.93, comma 1 del D.Lgs. 50/2016, è corredata da garanzia pari al 2% del prezzo base (€ 16.800,00 IVA esclusa), sotto forma di cauzione o di fideiussione a scelta dell'offerente, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016. Tale garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto e deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell'ASP

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



IMMeS e PAT. Le imprese partecipanti alla procedura, in possesso delle certificazioni di cui all'art. 93, comma 7, del D.Lgs. 50/2016, potranno presentare una garanzia d'importo ridotto delle percentuali ivi indicate, qualora producano contestualmente copia della certificazione suddetta e specifica dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 di conformità all'originale. L'ASP IMMeS e PAT, nell'atto con cui comunica l'affidamento della concessione in questione, provvede alla restituzione del deposito cauzionale provvisorio di cui sopra.

Ai sensi dell'art. 93, comma 8, del D.Lgs. 50/2016, l'Offerta deve altresì essere corredata, a pena d'esclusione, dell'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 105, qualora l'offerente risultasse affidatario.

10. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano, **a pena di esclusione**, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per l'importo sotto specificato secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 1377 del 21 dicembre 2016 pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 43 del 21 febbraio 2017 o successiva delibera pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione "contributi in sede di gara" e allegano la ricevuta ai documenti di gara.

Numero gara	CIG	Importo contributo ANAC €
7503227	7993321927	80,00

In caso di mancata presentazione della ricevuta la ASP IMMeS e PAT appaltante accerta il pagamento mediante consultazione del sistema AVCpass.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la ASP IMMeS e PAT appaltante **esclude** il concorrente dalla procedura di gara, ai sensi dell'art. 1, comma 67 della l. 266/2005.

11. OFFERTA

Le offerte, da predisporre e presentare secondo le modalità indicate in seguito, dovranno tassativamente pervenire a questa Azienda attraverso caricamento su piattaforma telematica Sintel entro e non oltre il giorno:

23 settembre 2019 ore 12,00

Il fornitore, debitamente registrato al Sistema, accede attraverso le proprie Chiavi di accesso all'apposita sezione "Invio offerta" relativa alla presente procedura sul sito www.sintel.regione.lombardia.it. Il Sistema guida il fornitore alla preparazione dell'offerta attraverso fasi successive, che consentono di redigere e predisporre la documentazione richiesta, sottoscriverla con firma digitale, ove richiesto, e caricarla sul Sistema in vista dell'invio.

ASP IMMeS e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



Il Sistema consente di interrompere la redazione dell'offerta, memorizzarla e riprenderla in un momento successivo; a tale proposito, si informa che ogni sessione di Sintel ha durata massima di due ore consecutive. **Si sottolinea che il caricamento della documentazione di offerta sul Sistema non comporta l'invio della stessa alla stazione appaltante. L'invio dell'offerta avviene solo al termine e successivamente alla procedura di redazione, predisposizione e caricamento, attraverso la fase "Invio offerta". Si suggerisce di verificare di aver completato tutti i passaggi richiesti dal Sistema prima di procedere all'invio.**

La documentazione da presentare in forma elettronica consiste di:

- **BUSTA A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA;**
- **BUSTA B - OFFERTA TECNICA;**
- **BUSTA C - OFFERTA ECONOMICA.**

Servendosi della procedura guidata esistente sul Sistema, il fornitore deve caricare sul Sistema i documenti e/o le dichiarazioni che seguono:

BUSTA A – "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"

La busta A "documentazione amministrativa" dovrà contenere i seguenti allegati:

1) Domanda di partecipazione (ALLEGATO N. 1), comprensivo anche di 1.A) contenente dichiarazione in forma di autocertificazione, resa ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000, in carta semplice, sottoscritta per esteso dal Legale Rappresentante dell'Operatore Economico, corredata da copia fotostatica del documento di identità del sottoscrittore in corso di validità;

2) Dichiarazione sostitutiva in forma di autocertificazione (ALLEGATO N. 3) ai sensi dell'art. 15 della Legge n. 183/2011, del certificato di iscrizione alla CCIAA redatta dal legale rappresentante della società, contenente tutti i componenti della compagine societaria, ai sensi dell'art. 85 del D.Lgs. 159/2011 (cd. "Codice Antimafia"), così come modificato dal D.lgs. 218/2012, il numero di iscrizione, i nominativi e le qualifiche delle persone che rivestono la legale rappresentanza e che possono impegnare la ditta stessa, nonché l'indicazione dell'oggetto sociale della ditta;

3) Documento di gara unico europeo Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche messo a disposizione sul sito internet del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti www.mit.gov.it/comunicazione/news/documento-di-gara-unico-europeo-dgue, secondo quanto di seguito indicato. Si precisa che, ai sensi di legge, finanche come da ultime indicazioni dedotte sul punto nel Comunicato del 30.03.2018 del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti, a far data dal 18.04.2018, il DGUE deve essere presentato dai Concorrenti in formato elettronico, secondo le disposizioni del DPCM 13 novembre 2014.

Parte I – Informazioni sulla procedura di Concessione e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste relative alla procedura di Concessione.

Parte II – Informazioni sull'operatore economico

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

In caso di ricorso all'avvalimento si richiede la compilazione della sezione C

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

Il concorrente, per ciascun ausiliaria, allega:

- 1) DGUE, a firma dell'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
- 2) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale quest'ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la ASP IMMeS e PAT appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata della Concessione, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- 3) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
- 4) originale o copia autentica del contratto di avvalimento, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata della Concessione. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, ai sensi dell'art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;
- 5) PASSOE dell'ausiliaria;

In caso di operatori economici ausiliari aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list".

6) dichiarazione dell'ausiliaria del possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010, conv. in l. 122/2010) **oppure** dichiarazione dell'ausiliaria di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell'art. 1 comma 3 del d.m. 14.12.2010 con allegata copia dell'istanza di autorizzazione inviata al Ministero.

In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D

Il concorrente, pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell'importo complessivo del contratto nonché, ai sensi dell'art. 105, comma 6 del Codice, la denominazione dei tre subappaltatori proposti.

Il concorrente, per ciascun subappaltatore, allega:

1. DGUE, a firma del subappaltatore, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, sezioni A, C e D, e alla parte VI;
2. PASSOE del subappaltatore.

Parte III – Motivi di esclusione

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dal punto 6 del presente disciplinare (Sez. A-B-C-D).

Si segnala, altresì, che, la previsione delle dichiarazioni attinenti le informazioni integrative riferite ai requisiti di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016, comma 5 lett. *f-bis* e *f-ter* del Codice sono state inserite nel modello "**sub allegato DOC 1.A**" alla domanda di partecipazione.

Parte IV – Criteri di selezione

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione barrando direttamente la sezione «a» ovvero compilando quanto segue:

- a) la sezione A per dichiarare il possesso del requisito relativo all' idoneità professionale di cui al par. 7.1 del presente disciplinare;
- b) la sezione B per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità economico finanziaria;
- c) la sezione C per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica di cui al par. 7.2 del presente disciplinare;
- d) la sezione D per dichiarare il possesso del requisito relativo ai sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale di cui al par. 7.2 del presente disciplinare.

Parte VI – Dichiarazioni finali

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

Il DGUE deve essere presentato:

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

4) Garanzia cauzionale provvisoria: l'offerta è corredata da una garanzia, pari al 2% dell'importo complessivo del servizio, sotto forma di cauzione o di fideiussione a scelta dell'offerente, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016. Tale garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto e deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell'ASP IMMES e PAT. Le imprese partecipanti alla procedura, in possesso delle certificazioni di cui all'art. 93, comma 7, del D.Lgs. 50/2016, potranno presentare una garanzia d'importo ridotto delle percentuali ivi indicate, qualora producano contestualmente copia della certificazione suddetta e specifica dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 di conformità all'originale. L'ASP IMMES e PAT, nell'atto con cui comunica l'affidamento della fornitura in questione, provvede alla restituzione del deposito cauzionale provvisorio di cui sopra.

5) Dichiarazione ai fini dell'attestazione di sussistenza di requisito di ordine speciale (ALLEGATO N. 4) di aver realizzato nel triennio 2016-2017-2018 concessioni di servizi analoghe

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



a quelle oggetto della presente gara, in favore di strutture sanitarie, socio-sanitarie e assistenziali, di natura sia pubblica che privata, che abbiano generato un importo complessivo annuo di fatturato non inferiore a due volte il valore annuale stimato della procedura, ovverosia:

- di **€ 336.000,00 IVA esclusa**;

E' pertanto richiesta l'elencazione analitica delle forniture effettuate nel periodo di riferimento che concorrono al raggiungimento del requisito, con i relativi dati identificativi di natura soggettiva ed oggettiva.

6) Patto di integrità morale (ALLEGATO N. 5) debitamente firmato digitalmente dal Legale Rappresentante della ditta concorrente;

7) Documento attestante l'avvenuto pagamento del contributo a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, da effettuarsi con le precisazioni e modalità precisate nel sito dell'AVCP.

8) Verifiche ed informazioni di sicurezza nei contratti (ALLEGATO N. 6 comprensivo anche di 6.A, 6.B e 6.C) Il documento va debitamente firmato e timbrato in ogni sua pagina (documento allegato n. 6 più i tre allegati 6.A – 6.B e 6.C) per presa visione dal Legale Rappresentante della ditta concorrente. L'allegato n. 6.A - "verifica idoneità tecnico professionale" del citato documento dovrà anche essere debitamente compilato e sottoscritto dal Legale Rappresentante della ditta concorrente;

9) Capitolato Speciale e Lettera d'invito controfirmati dal Legale Rappresentante dell'Impresa o suo procuratore munito dei rispettivi poteri, ad ogni conseguente effetto impegnativo in relazione a quanto ivi dedotto ed alle relative condizioni di servizio;

10) PassOE rilasciato dal sistema AVCPass

11) Dichiarazione di subappalto (eventuale - ALLEGATO N. 8);

12) Informativa Privacy (ALLEGATO N. 9)

BUSTA B – "OFFERTA TECNICA"

Nella busta B dovrà essere caricata l'Offerta Tecnica.

Nel predisporre l'offerta tecnica, il fornitore tenga in considerazione il principio di equivalenza di cui all'art. 68 del D. Lgs. 50/2016, secondo cui, a fronte dei requisiti/caratteristiche richiesti ed illustrati nel capitolato tecnico, è sempre possibile offrire soluzioni tecniche considerate equivalenti, a patto che il fornitore dimostri, con qualsiasi mezzo appropriato, compresi i mezzi di prova di cui all'art. 86, che le soluzioni proposte ottemperano in maniera equivalente ai requisiti definiti dalle specifiche tecniche.

Servendosi della procedura guidata esistente sulla Piattaforma, il fornitore deve caricare sul Sistema, eventualmente all'interno di una cartella compressa, pena l'esclusione dalla gara, una relazione dettagliata che illustri i seguenti elementi:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE TECNICA	
A	Qualità e modalità di organizzazione e gestione del servizio: il concorrente descrive, in dettaglio, le concrete modalità di gestione del servizio oggetto della presente concessione, evidenziando ogni aspetto

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



	utile ad illustrare le relative caratteristiche, sul piano sia qualitativo sia quantitativo e, in particolare:
a1)	<u>modello organizzativo</u> di gestione del servizio con indicazione delle concrete modalità di rifornimento dei distributori, avuto riguardo sia alla tempistica sia alla organizzazione degli stessi, con indicazione di eventuali soluzioni tecnologiche innovative e delle modalità attraverso le quali l'affidatario effettua il controllo ed il monitoraggio del servizio;
a2)	<u>programma di manutenzione</u> preventiva e le modalità di gestione della manutenzione di tipo correttivo e di assistenza tecnica, con indicazione delle relative tempistiche e modalità di intervento e indicazione delle modalità di controllo e verifica degli interventi effettuati;
a3)	<u>organizzazione e gestione della sanificazione</u> dei distributori automatici, con indicazione delle modalità di controllo e verifica degli interventi effettuati;
a4)	organigramma del personale impiegato per la gestione del servizio con indicazione delle attività formative e professionalizzanti;
a5)	metodologie organizzative nei rapporti con l'utenza (call center, tempi di risposta);
B	<u>- B) Qualità dei distributori, innovazione tecnologica e contenimento dei consumi: il concorrente illustra le caratteristiche tecniche e funzionali dei distributori, evidenziando gli aspetti di innovazione tecnologica e volti al contenimento dei consumi energetici. Alla suddetta relazione dovranno essere allegate le schede tecniche dei distributori:</u>
b1)	tutela ambientale (metodi di utilizzazione e manutenzione con riferimento ai consumi di energia e delle risorse naturali, alle emissioni inquinanti e ai costi complessivi, inclusi quelli esterni e di mitigazione degli impatti dei cambiamenti climatici, riferiti all'intero ciclo di vita dei distributori; ridotta incidenza in termini di emissione di gas "effetto serra". Rifiuti prodotti);

b2)	soluzioni tecnologiche di ausilio alla fruizione da parte dell'utenza diversamente abile;
b3)	diversificazione sistemi di pagamento;
b4)	Blindatura distributori (allegare scheda tecnica);
C	<u>- C) Qualità e varietà dei prodotti erogati: il concorrente indica oltre le tipologie di prodotti presenti nel capitolato ulteriori prodotti per ciascuna linea di prodotto. Alla suddetta relazione dovranno essere allegare le schede dei prodotti:</u>
c1)	varietà prodotti: bevande calde/bevande fredde/ snack dolci/snack salati/prodotti freschi/prodotti c.d. food;
c2)	presenza di prodotti per celiaci, diabetici ed intolleranti alimentari;
c3)	presenza di prodotti equo-solidali e/o biologici.
D	<u>- D) Certificazioni in possesso dell'Impresa oltre la norma UNI EN ISO 9001:2008 o UNI EN ISO 9001:2015:</u>
d1)	UNI EN ISO 14001:2004 o UNI EN ISO 14001:2015;
d2)	UNI EN ISO 22000:2005;
d3)	OHSAS 18001:2007.
d4)	UNI EN ISO 50001: 2011

Le certificazioni di cui ai punti d1), d2) e d3), in corso di validità, del proprio sistema di gestione devono essere specifiche per i settori IAF 29a e/o 30 e devono avere come oggetto della certificazione le attività previste dalla concessione, con esplicito riferimento alla distribuzione

automatica.

Le suddette certificazioni devono essere state rilasciate, anteriormente alla data di pubblicazione del bando, da un ente di certificazione accreditato da ACCREDIA o da altro Ente di accreditamento firmatario degli Accordi EA/IAF di Mutuo Riconoscimento nello schema specifico.

Circa la sussistenza delle dette certificazioni si deve produrre dichiarazione sostitutiva o di conformità della fotocopia ai sensi e per gli effetti degli artt. 46, 47 e 76 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445; le stesse sono soggette a verifica anche a mezzo sistema AVCPASS.

Ai fini dell'attribuzione di punteggio, il requisito di cui ai punti d1), d2) e d3), in caso di RTI/Consorzi costituiti o costituendi deve essere posseduto da ciascuna delle imprese concorrenti; diversamente, non si darà luogo all'attribuzione di punteggio.

Non è ammesso avvalimento in relazione al possesso delle certificazioni di cui ai punti d1), d2), d3).

In calce all'offerta, la concorrente dovrà dichiarare di effettuare il servizio con tutti i connessi oneri tecnici, di sicurezza, di smaltimento dei rifiuti ed autorizzativi a proprio carico, responsabilità e spese. Quanto dichiarato nell'Offerta Tecnica costituisce obbligazione contrattuale vincolante in caso di aggiudicazione.

E' richiesta pertanto l'articolazione di un'offerta tecnica declinante in modo chiaro ed esaustivo lo sviluppo delle rispettive sezioni costituenti gli ITEM di valutazione indicati nel presente disciplinare.

Il Progetto, in lingua italiana non dovrà superare, complessivamente, le 40 pagine, formato A4, carattere Times New Roman, dimensione 12, interlinea singola.

Dato che tale elaborato rivestirà particolare importanza per l'assegnazione del punteggio, si ricorda che è fondamentale che venga redatto secondo i capitoli/parametri indicati nella griglia di valutazione. Il non attenersi alle istruzioni sopra richiamate, potendo indurre condizioni di non corretta comparazione fra gli Operatori Economici offerenti, potrà costituire motivo di valutazione inferiore con attribuzione di minori punteggi.

Dall'offerta tecnica non deve risultare alcun elemento che possa rendere palese, direttamente o indirettamente, l'offerta economica.

L'offerta tecnica non può comportare alcun maggiore onere, indennizzo, rimborso, adeguamento o altro a carico dell'ASP per cui sotto il profilo economico l'importo contrattuale determinato in base all'offerta economica resta insensibile alla predetta offerta tecnica.

L'offerta tecnica non può contenere elementi proposti sotto condizione di variazione di prezzo.

L'offerta tecnica dell'aggiudicatario, nella sua integralità, costituisce obbligazione contrattuale specifica, senza ulteriori oneri per l'ASP ed integra automaticamente il contratto posto a base di gara.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



BUSTA C – “OFFERTA ECONOMICA”

Allo step 3 “Offerta economica” del percorso guidato “Invia offerta”, il concorrente, pena l’esclusione dalla gara, dovrà operare a Sistema ed allegare il modello ‘Modulo Offerta Economica’ **All.to n. 7** al presente Disciplinare di gara, indicando:

ELEMENTO DI VALUTAZIONE ECONOMICA	
A	il rialzo percentuale sul canone concessorio annuale a base d’asta pari a € 72.585,00 comprensivo dei costi delle utenze;
B	il canone concessorio annuale calcolato sulla base del rialzo percentuale offerto

È altresì richiesta la stima dei costi aziendali propri relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all’art. 95, comma 10 del Codice.

Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l’attività d’impresa dovranno risultare congrui rispetto all’entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto della Concessione. Si precisa che, relativamente ai costi della sicurezza, le ditte concorrenti dovranno dichiarare ed indicare i costi aziendali propri della sicurezza (IVA esclusa) da distinguersi rispetto a quelli da rischi interferenti (pari a zero); a titolo esemplificativo e non esaustivo i costi per formazione/informazione del personale, i costi per sorveglianza sanitaria, i costi per la fornitura di dispositivi di protezione individuale (DPI), ecc.

Inoltre, è richiesta, ai sensi e per gli effetti dell’art. 95, comma 10, del D.Lgs. 50/2016 l’indicazione dei propri costi di manodopera insistenti sulla commessa.

Verranno prese in considerazione fino a due cifre decimali.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l’importo a base d’asta.

Con la presentazione dell’offerta s’intendono accettate integralmente, e senza eccezione alcuna, le opzioni procedurali qui dettagliate ed integralmente definite negli atti di gara.

L’offerta economica, **a pena di esclusione**, dovrà essere firmata elettronicamente dal legale rappresentante dell’Operatore Economico e dovrà essere corredata da copia fotostatica del documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

Si precisa che nel caso di sottoscrizione della documentazione da parte di un procuratore del Legale Rappresentante dovranno essere allegati originale o copia conforme all’originale della relativa procura.

In caso di concorrente costituito da raggruppamento temporaneo associazioni temporanee d’impresa, il suddetto modulo dovrà essere sottoscritto da tutti i soggetti che costituiranno il suddetto raggruppamento.

A pena d’esclusione, l’offerta economica, non potrà presentare abrasioni o correzioni che non siano espressamente confermate o sottoscritte.

L’offerta economica resta valida e invariabile, a tutti gli effetti, per un periodo di 180 giorni consecutivi dal termine fissato per la presentazione della stessa.

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966

L'offerta non potrà essere condizionata, parziale o in aumento rispetto all'importo presunto della Concessione e pertanto saranno esclusi dalla procedura i concorrenti che presentino:

- offerte nelle quali siano sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni di prestazioni specificate nel Capitolato Speciale, oltre che nel presente disciplinare e allegati di gara;
- offerte sottoposte a condizione e/o alternative;
- offerte che sostituiscano, modifichino e/o integrino le condizioni del servizio;
- offerte incomplete e/o parziali o in aumento rispetto al valore stimato della Concessione.

12. ULTERIORI INFORMAZIONI SULL'OFFERTA

Al termine della compilazione dell'offerta economica, il Sistema genererà un documento in formato pdf, che dovrà essere scaricato dal fornitore sul proprio terminale e quindi sottoscritto con firma digitale dal titolare della ditta o dal suo legale rappresentante.

Al termine della predisposizione di tutta la documentazione richiesta per l'invio dell'offerta (documentazione amministrativa, offerta tecnica, offerta economica), compiuta ogni opportuna verifica circa la regolarità e la completezza della medesima, con specifico e particolare riferimento ai requisiti formali e sostanziali indicati dal presente disciplinare nonché dalla normativa vigente, il fornitore provvederà all'invio dell'offerta attraverso l'apposita funzione presente sul Sistema denominata "invio offerta" che, si rammenta, dovrà avvenire entro e non oltre il termine perentorio indicato all'art. 12.

E' possibile, per l'Operatore Economico, inviare una nuova offerta (entro i termini per la presentazione delle offerte); tale nuova offerta sostituisce la precedente, che entra nello stato "sostituita" e non potrà più essere consultata.

Alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, le offerte pervenute non potranno più essere ritirate, e saranno definitivamente acquisite dal Sistema, che le manterrà segrete e riservate fino all'inizio delle operazioni di apertura e di verifica della documentazione.

Il Sistema utilizzato dalla stazione appaltante garantisce il rispetto della massima segretezza e riservatezza dell'offerta e dei documenti che la compongono, assicurando la provenienza e l'inalterabilità della stessa.

Il fornitore prende atto e accetta che la trasmissione dell'offerta avvenga attraverso dispositivi informatici e reti telematiche di comunicazione che non offrono garanzie circa la tempestività e la completezza della trasmissione dell'offerta. La presentazione dell'offerta mediante il Sistema avviene ad esclusivo rischio del fornitore, che si assume ogni responsabilità e qualsiasi rischio relativo alla mancata o tardiva ricezione dell'offerta, ed esonera la stazione appaltante e A.R.C.A. da qualsiasi responsabilità al riguardo.

A.R.C.A. (gestore del Sistema) e la stazione appaltante non potranno essere ritenuti responsabili, fatti salvi i limiti inderogabili di legge, ove l'offerta non pervenga entro il termine perentorio sopra indicato.

Resta, altresì, inteso che l'offerta si considera ricevuta nel tempo indicato dal Sistema, come risultante dalle registrazioni dello stesso.

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



Ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs 50/2016, l'offerta è vincolante per almeno 180 giorni dal termine per il ricevimento delle offerte o, comunque, fino ad aggiudicazione della procedura.

Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.p.r. 445/2000; per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la domanda di partecipazione, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere sottoscritte dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.

Le dichiarazioni di cui al presente Disciplinare potranno essere redatte sui modelli predisposti e messi a disposizione all'indirizzo internet: <http://www.iltrivulzio.it> alla sezione 'bandi di gara e contratti/procedure aperte', sottosezione relativa alla procedura di riferimento.

Il dichiarante allega copia fotostatica di un documento di riconoscimento, in corso di validità (per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti).

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella busta A, si applica l'art. 83, comma 9 del Codice.

Le offerte tardive **saranno escluse** in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b) del Codice.

13. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELLA PROCEDURA

La Concessione è aggiudicata 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.

OGGETTO VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



13.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)

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

	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
A	Qualità e modalità di organizzazione e gestione del servizio	22
B	Qualità dei distributori, innovazione tecnologica e contenimento dei consumi	20
C	Qualità e varietà dei prodotti erogati	20
D	Certificazioni	8

Gli elementi tecnico – qualitativi di cui ai item A, B, C sopra citati verranno valutati da parte della Commissione Tecnica, all'uopo nominata ai sensi di legge, in base ai giudizi indicati nella tabella sotto riportata, per ognuno dei quali, viene attribuito un coefficiente variabile da zero a uno, da parte della Commissione Tecnica, sulla base dei parametri di seguito specificati nella tabella 1.

Per quanto attiene al criterio di valutazione di cui alla lettera D, si fa riferimento, il punteggio sarà attribuito in via automatica secondo quanto riportato nella seguente tabella 2.

Tabella 1

Coefficiente	Motivazioni
0	nel caso in cui l'item in esame risulti "non trattato"
0,1	nel caso in cui l'item in esame risulti trattato in modo "assolutamente inadeguato"
0,2	nel caso in cui l'item in esame risulti trattato in modo "inadeguato"
0,3	nel caso in cui l'item in esame risulti trattato in modo "gravemente carente"
0,4	nel caso in cui l'item in esame risulti trattato in modo "carente"
0,5	nel caso in cui l'item in esame risulti trattato in modo "insufficiente"
0,6	nel caso in cui l'item in esame risulti trattato in modo "sufficiente"
0,7	nel caso in cui l'item in esame risulti trattato in modo "discreto"
0,8	nel caso in cui l'item in esame risulti trattato in modo "positivo"
0,9	nel caso in cui l'item in esame risulti trattato in modo "buono"
1,0	nel caso in cui l'item in esame risulti trattato in modo "ottimo"

La valutazione dell'Offerta Tecnica avviene distintamente per ciascuno degli elementi dei quali è composto con valutazione di tipo qualitativo e discrezionale. L'Offerta formulata dall'impresa dovrà rispettare gli standard minimi previsti nel Capitolato; le proposte innovative e migliorative dovranno avere carattere meramente integrativo delle modalità di effettuazione del servizio stabilite in Capitolato.

Tabella 2

<p>A) Qualità e modalità di organizzazione e gestione del servizio: il concorrente descrive, in dettaglio, le concrete modalità di gestione del servizio oggetto della presente concessione, evidenziando ogni aspetto utile ad illustrare le relative caratteristiche, sul piano sia qualitativo sia quantitativo - per un punteggio massimo 22</p>	
Voce	Punteggio parziale max
a1) Modello organizzativo di gestione del servizio con indicazione delle concrete modalità di rifornimento dei distributori, avuto riguardo sia alla tempistica sia alla organizzazione degli stessi, con indicazione di eventuali soluzioni tecnologiche innovative e delle modalità attraverso le quali l'affidatario effettua il controllo ed il monitoraggio del servizio.	10
a2) Programma di manutenzione preventiva e le modalità di gestione della manutenzione di tipo correttivo e di assistenza tecnica, con indicazione delle relative tempistiche e modalità di intervento e indicazione delle modalità di controllo e verifica degli interventi effettuati.	4
a3) Organizzazione e gestione della sanificazione dei distributori automatici, con indicazione delle modalità di controllo e verifica degli interventi effettuati.	4
a4) Organigramma del personale impiegato per la gestione del servizio con indicazione delle attività formative e professionalizzanti.	2
a5) Metodologie organizzative nei rapporti con l'utenza (call center, tempi di risposta).	2

B) Qualità dei distributori, innovazione tecnologica e contenimento dei consumi: il concorrente illustra le caratteristiche tecniche e funzionali dei distributori, evidenziando gli aspetti

di innovazione tecnologica e volti al contenimento dei consumi energetici. Alla suddetta relazione dovranno essere allegati le schede tecniche dei distributori – per un **punteggio massimo 18**

Voce	Punteggio parziale max
b1) Tutela ambientale (metodi di utilizzazione e manutenzione con riferimento ai consumi di energia e delle risorse naturali, alle emissioni inquinanti e ai costi complessivi, inclusi quelli esterni e di mitigazione degli impatti dei cambiamenti climatici, riferiti all'intero ciclo di vita dei distributori; ridotta incidenza in termini di emissione di gas "effetto serra". Rifiuti prodotti).	8
b2) Soluzioni tecnologiche di ausilio alla fruizione da parte dell'utenza diversamente abile.	5
b3) Diversificazione sistemi di pagamento.	3
b4) Blindatura distributori (allegare scheda tecnica)	2

C) Qualità e varietà dei prodotti erogati: il concorrente indica oltre le tipologie di prodotti presenti nel capitolato ulteriori prodotti per ciascuna linea di prodotto. Alla suddetta relazione dovranno essere allegati le schede dei prodotti – per un **punteggio massimo 22**

Voce	Punteggio parziale max
c1) Varietà prodotti: bevande calde/bevande fredde/snack dolci/snack salati/prodotti freschi/prodotti c.d. food.	12
c2) Presenza di prodotti per celiaci, diabetici ed intolleranti alimentari.	6
c3) Presenza di prodotti equo-solidali e/o biologici.	4

D) Certificazioni in possesso dell'Impresa oltre la norma UNI EN ISO 9001:2008 o UNI- per un **punteggio massimo 8**

Voce	Punteggio parziale max
UNI EN ISO 14001:2015 o UNI EN ISO 14001:2004	2
UNI EN ISO 22000:2005	2
OHSAS 18001:2007	2
UNI EN ISO 5001: 2011	2

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
 E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
 PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
 Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



N.b.: in caso di RTI/ConSORZI costituiti o costituendi le certificazioni di cui al punto D) devono essere possedute da ciascuna delle imprese concorrenti; diversamente, non si darà luogo all'attribuzione di punteggio.

L'attribuzione del punteggio relativo ai criteri tecnico – qualitativi sarà effettuata secondo la formula sotto riportata, conferendo il coefficiente ad ogni item della tabella e moltiplicandolo per il punteggio massimo attribuibile. Il punteggio totale risulterà quale sommatoria dei singoli punteggi così come sopra determinati.

$$PT(a) = \sum_i (C(a)_i * W_i)$$

Dove:

PT (a) = punteggio totale di valutazione dell'offerta

C (a)_i = coefficiente di prestazione dell'offerta assegnato al requisito i-esimo, variabile tra 0 e 1

W_i = punteggio attribuito al criterio

I punteggi degli item ottenuti saranno sommati tra loro e suddivisi per il numero dei componenti della Commissione ottenendosi il punteggio totale temporaneo riferito ad ogni item. I punteggi temporanei saranno riparametrati attribuendo il punteggio massimo al punteggio più alto rideterminando proporzionalmente gli altri punteggi ottenuti. Il punteggio finale sarà costituito dalla somma dei punteggi riparametrati di ogni item.

Non verranno ammesse alla valutazione economica le offerte che abbiano conseguito un punteggio tecnico complessivo inferiore a 42 punti (rispetto ai 70 conseguibili). Per tali offerte non si procederà all'apertura della relativa offerta economica.

13.2 CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA (MAX 30 PUNTI)

ELEMENTI DI VALUTAZIONE ECONOMICA		Punteggio massimo
A	il canone concessorio annuale calcolato sulla base del rialzo percentuale offerto	30

Il punteggio attribuito alle offerte economiche è calcolato secondo la formula

$$PE = PE_{max} \times \frac{P_o}{P_{max}}$$

Dove:

P_o = prezzo offerto dal singolo concorrente;

PE_{max} = punteggio economico massimo assegnabile

P_{max} = prezzo più alto offerto in gara

Il calcolo sarà effettuato secondo la **formula al prezzo massimo**

Si precisa che:

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
 E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
 PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
 Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



Il valore risultante dai conteggi di cui sopra verrà arrotondato alla seconda cifra decimale.

L'assegnazione sarà effettuata a favore della ditta che, sommati il punteggio tecnico qualitativo e il punteggio relativo all'offerta economica, avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato.

13.3 SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA

Le operazioni di gara sono espletate dal RUP, come quivi individuato, e da una Commissione Giudicatrice, alla cui nomina provvede l'ASP IMMeS e PAT dopo la scadenza del termine della presentazione delle offerte, secondo quanto prescritto dalla vigente normativa.

Il giorno **07 ottobre 2019 alle ore 10,30**, presso gli uffici dell'Azienda, il RUP darà conto, anche operando attraverso il Sistema, dello svolgimento delle seguenti attività, al fine di procedere all'ammissione preliminare alla gara:

La procedura di aggiudicazione sarà dichiarata aperta dal responsabile del procedimento, assistito da due operatori della Stazione Appaltante, presso gli uffici centrali di Amministrazione dell'ASP IMMeS e PAT, in 20146 Milano, via Marostica n. 8, che procederà, in seduta pubblica, operando attraverso il Sistema, allo svolgimento delle seguenti attività:

- a) verifica della ricezione delle offerte tempestivamente presentate nonché della validità della firma digitale apposta;
- b) apertura delle offerte ed apertura della Documentazione amministrativa;
- c) verifica della presenza dei documenti richiesti e contenuti nella Documentazione amministrativa.

Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, l'ASP IMMeS e PAT si riserva di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

I requisiti speciali di partecipazione di cui al punto 7 sono comprovati attraverso la documentazione ivi indicata, che dovrà essere inserita dai concorrenti nel sistema AVCpass

Tale verifica avverrà, ai sensi degli artt. 81 e 216, comma 13 del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'ANAC, con le modalità di cui alla delibera n. 157/2016.

Le Offerte Tecniche e le Offerte Economiche, nonché il documento riepilogativo dell'offerta, resteranno chiuse a Sistema e, quindi, il relativo contenuto non sarà visibile né dalla Commissione di gara, né da ARCA né dagli altri concorrenti, né da terzi.

Concluse le operazioni sopra descritte procederà, in seduta riservata, eventualmente nella stessa giornata della precedente seduta, all'analisi della documentazione presente nella Documentazione amministrativa (presentata in formato elettronico) e nelle eventuali buste contenenti le cauzioni provvisorie e le dichiarazioni di impegno del fideiussore; in caso di irregolarità formali, non compromettenti la par condicio fra i concorrenti e nell'interesse della Stazione Appaltante, il concorrente, verrà invitato, a mezzo di opportuna comunicazione, a completare o a fornire i chiarimenti in ordine ai documenti presentati.

Si precisa che, ai sensi dell'articolo 83 comma 9 del D.Lgs n. 50/2016 e smi, in caso di mancanza, incompletezza e irregolarità essenziali della documentazione amministrativa, con esclusione di quelle afferenti l'offerta tecnica ed economica, il concorrente verrà invitato a completare o a fornire quanto richiesto entro un termine perentorio non superiore a dieci giorni.

ASP IMMeS e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



Nel caso in cui il concorrente non produca quanto richiesto nel termine assegnato si procederà all'esclusione del concorrente alle successive fasi di gara.

Al termine della verifica delle attestazioni in ordine ai requisiti soggettivi, tecnico professionali procederà alla pubblicazione di cui all'art. 29, comma 1, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e, successivamente, si procederà alla comunicazione ai candidati e ai concorrenti le determinazioni in ordine all'esclusione dalla procedura di affidamento e/o l'ammissione alla stessa indicando l'ufficio o il collegamento informatico ad accesso riservato dov'è possibile reperire il predetto atto.

Sempre in seduta pubblica, alla presenza della Commissione Tecnica, si procederà alla apertura (sblocco) e visione delle Offerte Tecniche dei concorrenti ammessi a tale fase.

La Commissione di gara, quindi, procederà, in apposite sedute riservate, all'analisi della documentazione presente nella Fase Tecnica ed alla valutazione delle offerte sulla base dei criteri riportati in *lex specialis*, nonché all'attribuzione dei punteggi.

Su richiesta della commissione di gara, il concorrente verrà invitato, a mezzo di opportuna comunicazione, a fornire i chiarimenti in ordine ai documenti presentati entro il termine perentorio di 10 (dieci) giorni lavorativi dalla ricezione della predetta comunicazione.

Qualora non siano comprovati i requisiti tecnici minimi offerti, la Commissione procederà alla dichiarazione di non ammissibilità del concorrente anche per uno solo dei requisiti tecnici minimi previsti la verifica abbia avuto esito negativo.

Al termine di tale fase, la Commissione procederà, in seduta pubblica, a rendere noto, il punteggio tecnico attribuito a ciascun concorrente ammesso, nonché quindi alla apertura (sblocco) e visione delle Offerte Economiche dei concorrenti ammessi a tale fase.

La medesima Commissione, in collaborazione con il RUP, si occuperà anche dell'apertura e valutazione delle offerte economiche, nonché, dell'eventuale giudizio di anomalia delle offerte sottomesse.

Conseguentemente, la Commissione procederà all'esame ed alla verifica dei prezzi offerti e, comunque, della "Dichiarazione di offerta economica".

Attraverso il Sistema, inoltre, è data evidenza della soglia di anomalia per l'individuazione di eventuali offerte anormalmente basse, ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016.

All'esito delle predette operazioni, si procederà alla formalizzazione della graduatoria.

In caso di parità di graduatoria si procederà, nella medesima seduta pubblica, come segue:

- verrà richiesto, in forma scritta, il miglioramento dell'offerta economica. Le offerte di miglioramento devono essere presentate in forma scritta e con le medesime modalità previste per l'offerta originaria ovvero con le modalità stabilite dalla Commissione giudicatrice;
- in caso di una nuova parità di tali offerte migliorative sarà effettuato il sorteggio alla presenza dei concorrenti che hanno presentato le offerte migliorative in situazione di parità.

A tal fine è opportuno che alla suddetta seduta di apertura delle offerte economiche, partecipi un rappresentante del concorrente che abbia idonei poteri di rappresentare l'impresa e di modificare l'offerta economica. Nel caso in cui i rappresentanti degli operatori economici le cui offerte si trovino in stato di parità in graduatoria non abbiano i suddetti poteri, si procederà al sorteggio tra le sopraccitate offerte.

Alle sedute aperte al pubblico potrà assistere un incaricato di ciascun concorrente il cui nominativo, in considerazione delle procedure riguardanti l'accesso di terzi presso la sede di ARCA, dovrà essere comunicato in piattaforma Sintel in "Comunicazioni della procedura" entro il giorno precedente la data della seduta, con allegata fotocopia di un documento di identificazione con fotografia, nonché con l'indicazione dei relativi poteri o copia della procura speciale. Tale invio anticipato è richiesto al fine di consentire la verifica dei poteri del soggetto che parteciperà alla/e seduta/e.

L'accesso e la permanenza dei rappresentanti del concorrente nei locali ove si procederà alle operazioni di gara sono subordinati all'assoluto rispetto delle procedure di accesso e di sicurezza in vigore presso ARCA ed all'esibizione dell'originale del documento di identificazione. Al fine di consentire al personale di ARCA di procedere alla sua identificazione, l'incaricato del concorrente dovrà presentarsi all'ingresso visitatori almeno 15 (quindici) minuti prima degli orari fissati per ciascuna delle sedute aperte al pubblico.

13.4 COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla ASP IMMeS e PAT appaltante.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016).

La ASP IMMeS e PAT appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione "amministrazione trasparente" la composizione della commissione, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

13.5 VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi, se ritenuto necessario, della commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della ASP IMMeS e PAT appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Il RUP richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, con il supporto della commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

ASP IMMeS e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili e procede ai sensi del seguente articolo 23.

14. AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione – o il RUP, qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale – formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

L'A.S.P. I.M.M.e S. e P.A.T. si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di sospendere, annullare o revocare la presente procedura a tutela dell'interesse pubblico e laddove sussistono motivazioni di convenienza economica o nel caso mutasse la situazione di fatto che ha giustificato l'avvio di tale procedura.

È comunque fatto salvo, da parte di questa Azienda, ogni e qualsiasi provvedimento di autotutela (annullamento, revoca, abrogazione) che potrà essere attivato, a proprio insindacabile giudizio, senza che i concorrenti possano avanzare richieste di risarcimento e/o altra indennità a qualunque titolo.

La ASP IMMeS e PAT Appaltante, si riserva altresì la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta idonea e conforme alle esigenze della ASP IMMeS e PAT Appaltante secondo le previsioni della disciplina di gara.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la ASP IMMeS e PAT appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

L'ASP IMMeS e PAT si riserva la facoltà di non procedere all'assegnazione del contratto in questione, qualora nessuna delle offerte presentate soddisfi le esigenze dell'Azienda, senza diritto per i concorrenti ad indennizzo od altro.

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la ASP IMMeS e PAT appaltante ha deciso di aggiudicare la Concessione.

Prima dell'aggiudicazione, la ASP IMMeS e PAT appaltante, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare la Concessione di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 (ad eccezione, con riferimento ai subappaltatori, del comma 4) e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

La ASP IMMeS e PAT appaltante, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica la Concessione.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

In caso di esito negativo delle verifiche, la ASP IMMeS e PAT appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La ASP IMMeS e PAT appaltante aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

ASP IMMeS e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



Nell'ipotesi in cui la Concessione non possa essere aggiudicata neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, la Concessione verrà aggiudicata, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4-*bis* e 89 e dall'art. 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011.

Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9 del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

Trascorsi i termini previsti dall'art. 92, commi 2 e 3 d.lgs. 159/2011 dalla consultazione della Banca dati, la ASP IMMeS e PAT appaltante procede alla stipula del contratto anche in assenza dell'informativa antimafia, salvo il successivo recesso dal contratto laddove siano successivamente accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 92, comma 4 del d.lgs. 159/2011.

Il contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 9 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

La stipula avrà comunque luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione, nel rispetto dei termini di cui al combinato disposto dell'art. 32 commi 8 e 9, in data che verrà fissata dal RUP in sede di aggiudicazione, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, ai sensi dell'art. 32, comma 14 del Codice.

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136.

Nei casi di cui all'art. 110 comma 1 del Codice la ASP IMMeS e PAT appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio/fornitura.

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla ASP IMMeS e PAT appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. L'importo presunto delle spese di pubblicazione è pari a € 10.000,00/2603,58 (oltre IVA). La ASP IMMeS e PAT appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

Ai sensi dell'art. 105, comma 2, del Codice l'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

ASP IMMeS e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di Concessione, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lett. c bis) del Codice.

ART. 15 ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti, il diniego/esclusione e il differimento dell'accesso è disciplinato dall'art. 53 del D.Lgs. 50/2016 e dalla legge n. 241/1990.

Qualora il concorrente ritenga che:

a) la propria Offerta;

b) in caso di offerta anormalmente bassa, le giustificazioni dell'Offerta, ovvero le giustificazioni relative alle voci di prezzo o costi che concorrono a formare l'importo complessivo posto a base di gara nonché relative agli altri elementi di valutazione dell'offerta se presenti;

contengano informazioni che costituiscono segreto tecnico o commerciale, lo stesso dovrà produrre, per ciascuna delle due casistiche di cui ai punti a) e b) sopra dettagliati, idonea dichiarazione resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e sottoscritta, con firma digitale e le ulteriori modalità di cui alle Modalità tecniche per l'utilizzo della Piattaforma Sintel, dal legale rappresentante (o persona munita da comprovati poteri di firma), nella quale dovranno essere tassativamente indicati:

- circostanziata partizione, specificamente e singolarmente argomentata con congrua motivazione, dei punti (es. frasi, periodi, capoversi, paragrafi, pagine ecc.) della documentazione tecnica (nel caso di cui al precedente punto a)) e delle giustificazioni dell'Offerta (nel caso di cui al precedente punto b)) costituenti segreto tecnico o commerciale coperto da diritto di privativa;

- per ciascuna partizione evidenziata, l'istituto giuridico posto a tutela della parte menzionata (es. indicazione di numero e durata del marchio, brevetto, diritto d'autore o altro diritto di proprietà intellettuale ecc.).

La dichiarazione di cui alla casistica del sopra esposto punto a), eventualmente prodotta, dovrà essere caricata in Sintel in ottemperanza a quanto in merito specificamente disposto dalla Lex Specialis di gara.

La dichiarazione di cui alla casistica del sopra esposto punto b), eventualmente prodotta:

- dovrà essere caricata in Sintel in ottemperanza a quanto in merito specificamente disposto dalla lex specialis di gara nell'ipotesi in cui il concorrente si sia avvalso della facoltà di produrre le proprie giustificazioni all'offerta in sede di gara;

- nel caso in cui le giustificazioni dell'Offerta fossero richieste dalla Stazione Appaltante ex 97 del D.Lgs 50/2016, dovrà essere fornita in occasione della trasmissione di detta documentazione.

Gli elementi contenuti nelle dichiarazioni di secretazione saranno utilizzati dalla Stazione Appaltante al fine di valutare le richieste di accesso agli atti.

In assenza di dette indicazioni o in presenza di indicazioni prive delle specifiche sopra richieste ai fini della loro formulazione, la Stazione Appaltante consentirà gli eventuali accessi richiesti senza nulla richiedere ulteriormente.

Si precisa che l'eventuale richiesta di accesso agli atti dovrà pervenire alla Stazione Appaltante per mezzo della funzione "Comunicazioni della procedura" presente sulla piattaforma Sintel.

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



16. CARATTERISTICHE PIATTAFORMA TELEMATICA E SISTEMA SINTEL

Il Sistema è stato realizzato sulla base di quanto disposto dal D.Lgs. n. 50/2016 e dalla D.G.R.

Lombardia n. IX/1530 del 6/4/2011, Allegato A “Determinazioni per il funzionamento e l’uso della piattaforma regionale per l’E-procurement denominata sistema di intermediazione telematica (Sintel) di Regione Lombardia (art. 1, comma 6bis, L. 33/2007) e del relativo elenco fornitori telematico”, ed è conforme alla disciplina comunitaria sulle firme elettroniche (Direttiva 1999/93/CE), così come recepite dalla legislazione nazionale e dai relativi regolamenti applicativi.

La piattaforma Sintel assicura la segretezza delle offerte, impedisce di operare variazioni sui documenti inviati, garantisce l’attestazione e la tracciabilità di ogni operazione compiuta sulla piattaforma e l’inalterabilità delle registrazioni di sistema (log), quali rappresentazioni informatiche

Degli atti e delle operazioni compiute. Ogni operazione effettuata attraverso il sistema è memorizzata nelle registrazioni di sistema e si intende compiuta nell’ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema.

Il tempo di Sintel è sincronizzato sull’ora italiana riferita alla scala di tempo UTC (IEN), di cui al D.M. 30 novembre 1993, n. 591.

Le registrazioni di Sintel sono effettuate ed archiviate, anche digitalmente, in conformità a quanto previsto dall’art. 43 del D. Lgs. 82/2005 e ss.mm.ii. e, in generale, dalla normativa vigente in materia di conservazione ed archiviazione dei documenti informatici.

Con la partecipazione alla gara, i concorrenti accettano e riconoscono che tali registrazioni costituiscono piena prova dei fatti e delle circostanze da queste rappresentate.

Le operazioni effettuate su Sintel sono riferite ai concorrenti sulla base delle chiavi di accesso rilasciate loro ai sensi degli articoli n. 1, comma 1, lettera b), e n. 8 del Codice dell’Amministrazione Digitale.

I concorrenti esonerano L’ASP IMMES e PAT e A.R.C.A. (Gestore del Sistema) da qualsiasi responsabilità relativa a malfunzionamenti, difetti o vizi di Sintel, fatti salvi i limiti inderogabili previsti dalla legge; i concorrenti sono, altresì, consapevoli che qualsiasi loro intervento avente come fine e/o effetto quello di turbare, alterare, sospendere o impedire indebitamente il normale funzionamento del Sistema, oltre a comportare le eventuali responsabilità civili e penali previste dalla legge, può determinare la revoca della Registrazione al Sistema e, quindi, l’impossibilità di partecipare alla procedura di gara.

17. REGISTRAZIONE AL SISTEMA

La registrazione ai servizi dell’Azienda Regionale Centrale Acquisti SpA, prevede due passaggi:

1. registrazione a IdPC. Il sistema (Identity Provider del Cittadino) ha il compito di effettuare il riconoscimento degli utenti che richiedono l’accesso ai servizi on-line di Regione Lombardia;
2. registrazione ad A.R.C.A. / Sintel.

Per prendere parte alla procedura, ciascun concorrente è tenuto ad eseguire la registrazione a Sintel accedendo al portale di Azienda Regionale Centrale Acquisti SpA all’indirizzo internet www.arca.regione.lombardia.it, nell’apposita sezione Registrazione<Registrazione ai servizi di Arca.

La Registrazione è del tutto gratuita, non comporta in capo al concorrente che la richiede l’obbligo di presentare l’offerta, né alcun altro onere o impegno.

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese (R.T.I.) o Consorzio costituendo è sufficiente la Registrazione a Sintel della capogruppo mandataria, senza che sia necessaria la Registrazione di tutti i soggetti facenti parte del R.T.I. o del Consorzio. Peraltro, l'operatore già registrato che intenda presentare offerta quale mandataria designata di un R.T.I. o Consorzio deve effettuare una nuova Registrazione (ad hoc) all'interno della quale vengano individuati gli operatori mandanti.

Salvi malfunzionamenti delle reti, dell'infrastruttura o delle tecnologie di comunicazione, la procedura di Registrazione è automatica e avviene rapidamente. In ogni caso, ai fini del rispetto dei termini previsti per l'invio delle offerte, e per prevenire eventuali malfunzionamenti, si consiglia di procedere alla Registrazione con congruo anticipo, prima della presentazione dell'offerta.

L'utenza creata in sede di Registrazione è necessaria per ogni successivo accesso alle fasi telematiche della procedura.

Le Chiavi di accesso (userID e password) sono strettamente personali e devono essere conservate con cura. Gli utenti sono tenuti a conservarle con la massima diligenza, a mantenerle segrete e riservate, a non divulgarle o comunque cederle a terzi e ad utilizzarle sotto la propria esclusiva responsabilità, ai sensi dell'art. 3 della D.G.R. 6 aprile 2011 n. IX/1530.

L'operatore ottiene l'utenza attraverso il Legale Rappresentante, ovvero un procuratore (generale o speciale) abilitato a presentare offerta.

L'operatore, con la registrazione e, comunque, con la presentazione dell'offerta, si obbliga a dare per rato e valido l'operato compiuto dai titolari e/o utilizzatori delle utenze riconducibili all'interno del Sistema all'operatore economico medesimo; ogni azione da questi compiuta all'interno del Sistema si intenderà, pertanto, direttamente imputabile all'operatore registrato. La partecipazione alle procedure gestite attraverso la piattaforma Sintel è possibile anche per tutti i fornitori stranieri, sia che essi abbiano una sede operativa in Italia o meno.

Le modalità di registrazione sono le medesime previste al presente paragrafo, con il requisito di munirsi di firma digitale italiana ai sensi del D.Lgs. n. 177/2009, oppure di altra firma digitale avanzata, emessa in un paese membro della UE, purché conforme alla normativa vigente in materia di firme elettroniche avanzate, di cui alla Direttiva 1999/93/CE.

In conformità alla normativa nazionale di riferimento, Sintel supporta firme digitali generate nel formato CADES BES, distinguibile dall'estensione del file che viene generato dopo l'apposizione della firma (.p7m); inoltre, sono accettate anche firme digitali in formato PAdES.

Nel caso di apposizione di firme multiple, Sintel gestisce firme in modalità "parallela" e in modalità "nidificata".

Si precisa che, ai fini della sottoscrizione della documentazione di gara, non sono valide le firme elettroniche, comprese le FEQ (firma elettronica qualificata) e le FEA (firma elettronica avanzata).

18. CONTATTI

Specifiche e dettagliate indicazioni relative al funzionamento del Sistema sono contenute nei manuali operativi disponibili sul portale della Centrale Acquisti www.arca.regione.lombardia.it nelle sezioni "Home<Help&FAQ<Guide e Manuali" e "Home<Requisiti per l'accesso alle

Piattaforme Sintel e Neca".

Per l'elenco dei certificatori accreditati e per maggiori informazioni anche sulla Posta Elettronica Certificata si può fare riferimento al sito DigitPA (<http://www.digitpa.gov.it>).

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



Per ottenere assistenza tecnica circa l'utilizzo del Sistema, i concorrenti potranno contattare il contact center di ARCA ai seguenti recapiti:

- numero verde **800.116.738** (dall'estero +39 02 39331780)
- mail: supporto@arcalombardia.it
- fax: +39 0237713901

Gli operatori sono disponibili tutti i giorni dalle 8.30 alle 18.30 esclusi sabato, domenica e festivi.

Il RUP
Responsabile dell'Area Alberghiera ed Economato
(dott. Ugo Ammannati)

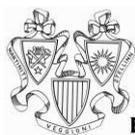
Documento firmato digitalmente
ai sensi del D.P.R. n. 445/2000,
del D.Lgs. n. 82/2005 e norme collegate.

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



Azienda di Servizi alla Persona



**ISTITUTI MILANESI
MARTINITT E STELLINE
E PIO ALBERGO TRIVULZIO**

Area Provveditorato e Contratti

Tel. 02.4029294

provveditorato@pioalbergotrivulzio.it

Prot. 412/2019

CAPITOLATO SPECIALE

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI INSTALLAZIONE, GESTIONE E MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDE E SNACK, DOLCI E SALATI, OCCORRENTE ALLE STRUTTURE SOCIO SANITARIE AMMINISTRATE DALL’ASP IMMES E PAT PER LA DURATA DI ANNI CINQUE, MEDIANTE UTILIZZO DI PIATTAFORMA TELEMATICA SINTEL

(Numero Gara 7503227 – CIG 7993321927)

Si certifica che i presenti atti di gara sono conformi e aderenti al sistema del D.Lgs. 50/2016, successive modifiche e integrazioni, in specie Linee Guida ANAC e sue restanti indicazioni di riferimento rilevanti.

Il Responsabile Unico del Procedimento – Dott. Ugo Ammannati

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966

www.iltrivulzio.it



ART. 1 – OGGETTO, AMMONTARE E DURATA DELLA CONCESSIONE

1.1- Oggetto della concessione

L'affidamento attiene ad una concessione di servizi, ex art. 164 e ss. D el D.Lgs 50/2016, in cui la controprestazione a favore dell'Affidatario consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio. Il contratto avrà per oggetto la gestione del servizio di ristoro a mezzo distributori automatici di diverse tipologie di prodotti, come segue:

- distributori automatici di bevande calde;
- distributori automatici di bevande fredde;
- distributori automatici di bevande fredde e snack;
- distributori automatici di gelati;
- distributori di salute.

I distributori automatici occorrenti per le strutture amministrate dall'Azienda di Servizi alla Persona Istituti Milanese Martinitt e Stelline e Pio Albergo Trivulzio di Milano (di seguito ASP IMMeS e PAT o Ente), sono meglio identificati per allocazione, numero e tipologia nell'*all. 1A* al presente Capitolato Speciale.

Ferma la percentuale di tolleranza secondo gli effettivi fabbisogni aziendali, si precisa che il totale complessivo dei distributori oggetto di servizio è pari a n. 50, in quanto ai 45 distributori di bevande calde, bevande fredde, bevande fredde e snack, gelati, devono aggiungersi n. 5 “**distributori di salute**”, come indicato in *all. 1A*.

La concessione viene affidata a lotto unico.

Infatti le caratteristiche quali-quantitative della concessione di cui trattasi impongono di processare affidamento a lotto unico lotto indivisibile, sulla base di criteri atti a rispondere, secondo logicità e ragionevolezza, ad esigenze di unitarietà gestionale, organizzativa, logistica e commerciale del rapporto concessorio.

In particolare, avuto riguardo a profili dimensionali e strutturali del servizio, la concessione è costituita a lotto unico al fine di garantire la sostenibilità economica del progetto e assicurare l'uniformità di servizio all'interno delle articolazioni aziendali, anche tenuto conto della necessità di garantire all'utenza un sistema di erogazioni e di pagamento attraverso chiave elettronica basati su una rete di vending uniforme e compatibile, nonché l'ottimizzazione e l'efficientamento delle procedure amministrative di gestione contrattuale a carico dell'Amministrazione.

In particolare, l'Affidatario dovrà assicurare:

- la fornitura, l'installazione ed il rifornimento dei distributori automatici, nonché la relativa assistenza tecnica, manutenzione e pulizia, come meglio definito in seguito e con riferimento a quanto previsto nel Disciplinare, in conformità alla proposta presentata;
- l'esecuzione degli interventi di adeguamento e - qualora necessario - di messa a norma degli spazi, in conformità alla proposta presentata;
- l'allestimento degli spazi con apparecchiature e attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio proposto;
- l'esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile per fornire un servizio efficiente.

1.2- Spazi per l'allestimento delle attività

L'ASP IMMES e PAT ai fini dell'espletamento del servizio metterà a disposizione dell'Affidatario le postazioni costituite dagli spazi meglio identificati nell'allocazione di dettaglio prevista in **all. IA.**, a mezzo formale consegna.

Le Parti si daranno reciprocamente atto che con la sottoscrizione del contratto non intendono costituire un rapporto di locazione regolato dalle norme contenute nella legge 392/1978. L'Affidatario rimane comunque responsabile degli spazi ad esso assegnati. L'Affidatario, al termine della concessione, non avrà titolo ad esigere indennizzo o somme neanche a titolo di avviamento.

Il numero e la tipologia di distributori automatici di prima configurazione per ciascuna postazione è quello definito sub **all. IA**. Il numero delle postazioni e/o dei distributori potrà subire variazioni nel corso del rapporto contrattuale, nei limiti consentiti dalla legge. L'Affidatario è tenuto ad apprestare, a propria cura e spese, quegli accorgimenti di miglioramento proposti in sede di Offerta Tecnica per rendere quanto più possibile gradevole la permanenza degli utenti presso le postazioni. Gli arredi e le attrezzature eventualmente forniti dall'Affidatario a tale scopo, che rimarranno di sua esclusiva proprietà, devono rispettare le normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza e HACCP, anche in considerazione della tipologia e della destinazione d'uso degli spazi in cui i distributori sono inseriti. Tali arredi ed attrezzature dovranno essere costantemente mantenuti e sostituiti in caso di rotture o guasti non riparabili. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti delle apparecchiature, delle attrezzature, degli allestimenti e degli arredi resterà a totale carico dell'Affidatario.

L'Affidatario è comunque tenuto a garantire quanto necessario per l'eventuale adeguamento alle normative di legge, anche in corso di vigenza della concessione, a propria esclusiva cura, responsabilità e spese, con tutti i connessi oneri tecnici, manutentivi, di sicurezza, assicurativi e autorizzativi al riguardo.

1.3- Divieto di variazione della destinazione d'uso

Gli spazi affidati all'Affidatario dovranno essere da questo utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione.

È fatto divieto all'Affidatario di cedere in tutto o in parte gli spazi affidati. L'inosservanza della presente clausola determinerà la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 Codice oltre al risarcimento dei danni.

1.4- Documento di riconsegna

Al termine del contratto, l'Affidatario dovrà restituire gli spazi, entro i termini stabiliti dal contratto stesso, in perfetto stato di pulizia ed in buono stato di conservazione, liberi da arredi, macchine e attrezzature, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide.

1.5- Durata della concessione ed opzioni

La concessione avrà la durata di anni cinque dalla stipula del relativo contratto.

Per i primi sei mesi, la concessione si intende conferita a titolo di prova, per consentire all'Azienda una valutazione ampia e complessiva del rapporto, in relazione a quanto indicato in offerta dal contraente. In caso di esito positivo del periodo di prova, la concessione del servizio si intende tacitamente confermata per tutta la durata del rapporto contrattuale.

Al contrario, in caso di esito negativo, l'Azienda potrà revocare l'aggiudicazione e risolvere il contratto mediante semplice preavviso di 15 giorni, fornendo adeguata motivazione. E' escluso il riconoscimento di rimborsi o indennizzi a qualsiasi titolo, ed ogni ragione o pretesa di qualsiasi genere.

Il contratto di Concessione potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 106, nei casi e nei limiti previsti dalla vigente regolamentazione normativa, anche con riferimento alla specifica disciplina in materia di concessioni.

In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Rimane inteso che, alla scadenza del contratto, l'Operatore Economico è comunque tenuto a garantire continuità di servizio per un massimo di mesi 6, nelle more dell'espletamento della procedura per l'avvio di nuovo contratto del servizio di cui trattasi.

1.6- Offerta Economica

Il concorrente dovrà utilizzare, per la predisposizione dell'Offerta Economica il modello fornito dall'Amministrazione denominato "Offerta Economica" (allegato 7).

L'Offerta Economica dovrà essere firmata digitalmente dal titolare della ditta o dal Legale Rappresentante o da persona munita dei relativi poteri ovvero in caso di associazione temporanea di impresa non ancora costituita, congiuntamente da tutte le imprese raggruppate.

L'offerta dovrà essere in regola con l'imposta di bollo, previa applicazione di una marca da bollo di € 16,00.

L'Offerta Economica vincolerà il concorrente per almeno 180 giorni dal termine indicato per la presentazione dell'offerta, salvo proroghe dell'ASP IMMES e PAT.

Le concorrenti dovranno indicare, nella scheda allegata per la formulazione dell'offerta (allegato 7), il rialzo unico percentuale offerto sul canone annuale a base d'asta ed il canone complessivo annuale totale risultante dall'applicazione della percentuale di rialzo unico offerto sull'importo del canone concessorio a base d'asta.

Coerentemente alla strategia aziendale orientata alla riduzione dell'impatto dei costi delle erogazioni a carico dell'utenza, la concessione prevede inderogabilmente l'obbligo del concessionario di processare l'attualizzazione dei prezzi previsti in *sub tabella* all'articolo 4.9 del presente capitolato.

L'aggiudicazione della concessione che avverrà su Piattaforma telematica Sintel, messa a disposizione dall'Azienda Regionale Centrale Acquisti (A.R.C.A.) S.p.A. di Regione Lombardia, sarà disposta in favore del concorrente che otterrà il maggior punteggio.

L'offerta economica dovrà essere espressa in cifre e lettere e in caso di discordanza sarà presa in considerazione quella indicata in lettere.

In caso di mancata correlazione tra l'indicazione riferita al rialzo percentuale sull'importo posto a base di gara e quella riferite al prezzo complessivo della concessione, prevarrà il rialzo percentuale (arrotondato).

Non sono ammesse offerte in ribasso o pari alla base d'asta, né offerte condizionate, parziali o indeterminate.

Ulteriori regole e vincoli:

Sono considerati elementi essenziali e, pertanto, saranno esclusi dalla procedura i concorrenti che presentino:

- offerte nelle quali siano sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni di prestazione dei servizi specificate nel Capitolato Speciale, oltre che nella presente lettera di invito;
- offerte sottoposte a condizione;

- offerte che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni di fornitura;
- offerte incomplete e/o parziali o in aumento rispetto alla base d'asta.

Si precisa che nel caso di sottoscrizione della documentazione da parte di un procuratore del Legale Rappresentante dovranno essere allegati originale o copia conforme all'originale della relativa procura.

Con il solo fatto della presentazione dell'offerta, si intenderanno accettate, da parte della ditta concorrente, tutte le condizioni del presente capitolato della lettera d'invito e suoi allegati.

Rimane inteso che, prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario della concessione dovrà presentare coerente listino di tutti i prodotti presenti nei distributori con indicazione dei relativi prezzi d'erogazione, che dovrà essere sottoposto all'Amministrazione concedente per preventiva verifica di conformità.

Ogni modifica al listino dovrà essere comunicata e, comunque rientrare nei parametri di cui sopra.

1.7- Utenze e tributi

Saranno a carico dell'Affidatario tutte le spese relative alle quote di rimborso delle spese per tributi, imposte, tasse, eventualmente dovute ad enti terzi e comunque denominate.

1.8- Utenti autorizzati a fruire dei servizi

Potranno fruire dei servizi proposti tutti gli avventori, a qualsiasi titolo, nei locali.

1.9- Bacino di utenza

Il bacino di utenza potenziale giornaliera media stimata dei distributori automatici è pari a n. 3.382 persone tra personale dipendente, volontari, degenti e visitatori. Di seguito si evidenzia il bacino di utenza potenziale suddiviso per struttura:

STRUTTURA	UTENZA POTENZIALE
Pio Albergo Trivulzio (Sede centrale) - Via Trivulzio 15 – Milano	1602
RSA Bezzi – Milano	586
RSA Fornari – Milano	370
RSA Principessa Jolanda- Via G. Grassi 4- Milano	150
Museo Martinitt e Stelline- Corso Magenta 57 – Milano	150
Isituto Frisia - Via Don Gnocchi 2 - Merate (LC)	524

La condizione sopra descritta è puramente indicativa. L'Ente non garantisce un numero minimo di utenti, pertanto l'affidatario non potrà vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

1.10- Sopralluogo

In considerazione delle caratteristiche della concessione è **prevista la facoltà di effettuare un sopralluogo**, per prendere visione dei luoghi, presso ciascuno degli Istituti dell'Azienda interessati dall'esecuzione della concessione, **senza che ciò costituisca un obbligo o un motivo di esclusione dalla procedura di gara.**

A tal fine, si forniscono i recapiti telefonici dei soggetti incaricati per le singole Strutture di esecuzione della concessione per la calendarizzazione delle operazioni di sopralluogo che dovranno avere inizio a

decorrere dal **2 settembre 2019** , precisando che la data ultima prevista per le relative operazioni **sarà il giorno 10 settembre 2019.**

STRUTTURA	RECAPITO
Pio Albergo Trivulzio (Sede centrale) - Via Trivulzio 15 – Milano	Dott. Ugo Ammannati tel. 3489946932
RSA Bezzi – Milano	
RSA Fornari – Milano	
Museo Martinitt e Stellite- Corso Magenta 57 - Milano	Dott. Felice Mirabella Tel. 022127121
RSA Principessa Jolanda- Via G. Grassi 4- Milano	Sig.a Sonia Callegarin Tel. 0249986311
Istituto Frisia - Via Don Gnocchi 2 - Merate (LC)	Dott.ssa Miriam Perego tel. 039.9991654

ART. 2 – CAUZIONE E GARANZIE

2.1- Garanzia definitiva

La ditta, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dovrà costituire la garanzia definitiva, pari al 10% del valore della procedura.

L'importo della garanzia può essere ridotto secondo le condizioni di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

La garanzia definitiva, vincolata secondo la normativa vigente, deve essere prodotta a richiesta dell'Azienda, e comunque entro la stipulazione del contratto, e potrà essere costituita, alternativamente, in contanti o fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa, rilasciata da società autorizzata.

Le fideiussioni devono essere del tipo cosiddetto "a prima richiesta" e devono essere rilasciate da soggetti iscritti negli appositi elenchi istituiti c/o la Banca d'Italia.

2.2- Assicurazioni

L'affidatario assumerà la piena ed esclusiva responsabilità di tutti i danni che possano occorrere, tenendo manlevata ed indenne l'Ente per ogni e qualsiasi danno cagionato a persone e cose, siano essi terzi o personale dell'impresa, verificatosi nelle aree di pertinenza del contratto. L'Ente sarà inoltre esonerata da qualsiasi responsabilità che potrebbe derivare in caso di danni e furti alle attrezzature presenti nelle aree di pertinenza del contratto.

Il contratto assicurativo che l'Affidatario sarà tenuto a stipulare dovrà prevedere anche la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi di distribuzione automatica, nonché i danni conseguenti ad incendio, furto, scoppio, allagamento e/o altri eventi calamitosi.

L'Ente resterà in ogni caso esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Affidatario durante l'esecuzione dei servizi.

Saranno di conseguenza a carico dell’Affidatario – senza che risultino limitate le sue responsabilità contrattuali – le spese per assicurazioni contro danni, incendio, scoppio, furto e responsabilità civile da stipularsi con almeno il seguente massimale: RCT ed RCO massimale unico pari ad € 1.500.000,00 (€ unmilione cinquecentomila/00) per ciascun sinistro.

La copertura assicurativa deve riguardare l’intera durata della concessione e dovrà essere rinnovata in caso di rinnovo del contratto.

Copia di tale polizza dovrà essere consegnata in sede di stipula del contratto.

ART. 3 – DISCIPLINA CONTRATTUALE

3.1- Interpretazione del contratto e del capitolato

In caso di norme del presente Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari oppure all’ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario. L’interpretazione di quanto previsto nel contratto e nel Capitolato, deve tenere conto delle finalità e dei risultati attesi del servizio.

3.2- Disposizioni particolari riguardanti il contratto

La sottoscrizione del contratto di cui al presente Capitolato da parte dell’Affidatario equivarrà a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia.

Si precisa che la sottoscrizione del contratto implicherà il pieno rispetto degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.

3.3- Stipula del contratto

Nel caso in cui l’Affidatario non stipuli il contratto nel termine fissato, decadrà automaticamente dall’aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà meno con semplice comunicazione scritta da inviarsi a mezzo pec.

3.4- Stipulazione del Contratto e documenti che faranno parte integrante del Contratto

La stipulazione del contratto avverrà secondo quanto stabilito dalla legge in materia.

Faranno parte integrante del contratto:

- il presente Capitolato Speciale con relativi allegati;
- l’Offerta Economica della Ditta;
- L’Offerta Tecnica della Ditta;
- copia della polizza R.C. citata nel presente Capitolato;
- la cauzione definitiva;
- D.U.V.R.I.

3.5- Diffida ad adempiere e risoluzione di diritto del contratto

Nel caso di difformità delle prestazioni oggetto del contratto rispetto a quanto richiesto, si rinvia a quanto previsto dagli artt. 1454 cc e ss.

www.iltrivulzio.it

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



L'Ente comunicherà all'Autorità Nazionale Anticorruzione le violazioni contrattuali riscontrate all'Affidatario in fase di esecuzione del contratto, di cui sia prevista la segnalazione dalla Determinazione del Consiglio dell'Autorità n.1 del 10/01/2008.

L'Amministrazione avrà, inoltre, il diritto di risolvere il contratto, senza riconoscere alcun indennizzo, nei seguenti casi:

- a) qualora, nei confronti dell'aggiudicatario, sia intervenuto un provvedimento di applicazione di una delle misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia;
- b) qualora, nei confronti dell'aggiudicatario, sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 D.Lgs. 50/2016;
- c) falsità su quanto dichiarato in sede di autocertificazione;
- d) l'aggiudicatario si è trovato, al momento dell'aggiudicazione della Concessione in una delle situazioni di cui all'articolo 80, comma 1;
- e) la Concessione non avrebbe dovuto essere aggiudicata in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati o di una sentenza passata in giudicato per violazione del D.Lgs. 50/2016;
- f) qualora intervenga una della fattispecie di cui all'art. 108 D.Lgs. 50/2016;
- g) qualora la ditta non superi il periodo di prova;
- h) violazione dei principi stabiliti dal Codice Etico aziendale e/o dal Patto di integrità e/o dal Piano triennale di prevenzione della corruzione;
- i) violazione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della L. n. 136/2010 e successive modifiche;
- j) cessazione della ditta, cessazione di attività, ammissione della ditta al concordato preventivo, dichiarazione di fallimento;
- k) fusione, scissione, incorporazione della ditta in altre società, cessione del ramo di attività ad altra impresa qualora l'Azienda non ritenga di continuare il rapporto contrattuale con gli altri soci o con la nuova impresa.

Nei casi indicati ai punti a), b) e c), la risoluzione è obbligatoria.

Il fornitore decaduto ha l'obbligo di risarcire i danni economici e di sottostare, altresì, a titolo di penale, alla perdita della cauzione prestata, che sarà incamerata a beneficio dell'Azienda.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, di risolvere il contratto qualora, nel corso di validità dello stesso, Consip o ARCA attivassero una convenzione per l'acquisto di dispositivi coincidenti con quelli di cui alla presente procedura, senza alcun onere o spesa a carico dell'Azienda.

L'Azienda si riserva, altresì, di interrompere la fornitura, con congruo preavviso e senza riconoscere indennità, nel caso di modifiche derivanti da iniziative aziendali di natura organizzativa o legate alla razionalizzazione della spesa (operazioni di spending review).

3.6- Cessione del contratto e divieto di subappalto

E' vietata la cessione del contratto, al di fuori dei casi previsti dal D.Lgs. 50/2016.

Il subappalto è regolato dall'art. 174 del D.Lgs. 50/2016 e si applicano, altresì, le disposizioni previste dai commi, 10, 11 e 17 dell'articolo 105.

E' vietato il subappalto non autorizzato con atto scritto dall'Amministrazione.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- che i concorrenti all'atto dell'offerta indichino le parti di servizio che intendono subappaltare. A tal fine è richiesta la presentazione di specifica dichiarazione da inserire in sede di documentazione amministrativa;
- che il concessionario provveda al deposito del contratto di subappalto presso l'Amministrazione concedente almeno 20 (venti) giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni;
- che al momento del deposito del contratto di subappalto presso l'Amministrazione Concedente, la Concessionaria trasmetta altresì la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal D.Lgs. n. 50/2016 in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali e di ordine speciale richiesti dalla presente lettera d'invito;
- che non sussista, nei confronti dell'affidatario del subappalto, alcuno dei divieti previsti dall'art. 80 D.Lgs. n. 50/2016 e cause ostative a contrarre con la Pubblica Amministrazione. Qualora l'aggiudicatario intendesse procedere con l'affidamento in subappalto è comunque tenuto a formulare per iscritto apposita richiesta di autorizzazione ed attendere la conseguente risposta della Stazione Appaltante.

L'impresa che riveste il ruolo di subappaltatore/subcontraente, nell'ambito del contratto sottoscritto con l'Azienda, assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 136/2010 ss.mm.

La stessa si impegna, inoltre:

- a dare immediata comunicazione all'Azienda della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria;
- ad inviare copia del contratto di subappalto/subcontratto all'Azienda;
- a garantire la tracciabilità dei flussi in capo a tutta la filiera produttiva, come previsto dalla normativa vigente.

3.7- Cessione d'azienda o suo ramo – trasformazione

A norma dell'art. 2558 c.c., è ammesso il subentro dell'impresa cessionaria a quella cedente nella posizione di partecipazione alla procedura concorsuale, ai sensi e per gli effetti del contratto di cessione.

Allo stesso modo, a norma dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016 è ammesso il subentro dell'impresa cessionaria a quella cedente nella posizione di esecutore del contratto.

Il subentro è condizionato alla verifica del possesso, in capo al subentrante, dei requisiti soggettivi ed oggettivi (consistenza economica e affidabilità tecnica) necessari per contrarre con l'Azienda.

Per ulteriori informazioni, si rimanda alla normativa vigente in materia.

3.8- Cessione del credito

In caso di cessione del credito, il creditore deve notificare all'Azienda copia legale dell'atto di cessione. La cessione è irrevocabile. L'Azienda non può essere chiamata a rispondere di pagamenti effettuati prima di detta notifica.

L'Azienda s'impegna a rendere edotto il cessionario (factor) delle eventuali contestazioni di fornitura o servizio, in modo da evitare ricostruzioni tardive e difformità rispetto ai crediti vantati.

La cessione del credito non è efficace senza espressa accettazione dell'Azienda ed è subordinata alla verifica di conformità dell'esecuzione contrattuale.

Si richiama, ad ogni effetto, la normativa in materia di cessione dei crediti derivanti da pubblici contratti.

3.9- Clausola risolutiva espressa

L'Ente si riserva il diritto di risolvere il contratto nei confronti dell'Affidatario ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, con riserva di risarcimento danni nei confronti dell'Affidatario nei seguenti casi:

- gravi e/o ripetute inadempienze degli obblighi inerenti alla funzione contrattuale;
- gravi violazioni delle norme di legge e delle clausole contrattuali tali da compromettere la regolarità del servizio;
- cessione a terzi, in tutto o in parte, del contratto che verrà stipulato;
- immotivato ritardo nella corresponsione di n. 2 (due) fatture;
- applicazione di n. 3 (tre) contestazioni mosse e relative penali nei confronti dell'Affidatario nell'arco temporale della durata del contratto;
- qualora fosse riscontrato, per due volte nell'arco della durata contrattuale, la presenza di prodotti scaduti all'interno dei distributori automatici;
- qualora fosse riscontrato, per tre volte nell'arco della durata contrattuale, un prezzo di vendita dei prodotti diverso da quello stabilito dal contratto;
- l'Affidatario fosse destinatario di provvedimenti definitivi o provvisori che dispongano misure di prevenzione o divieti, sospensioni o decadenze previsti dalla normativa antimafia, ovvero di pendenze di procedimenti per l'applicazione delle medesime disposizioni, ovvero di condanne che comportino l'incapacità di contrarre con la pubblica amministrazione;
- frode ed adulterazione a qualsiasi titolo, da parte dell'Affidatario nell'esecuzione delle prestazioni affidate in relazione alla somministrazione di cibi e bevande;
- gravi infrazioni, debitamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro ai sensi delle vigenti disposizioni normative;
- violazione degli obblighi di tutela dei dati e riservatezza, di gravità tale da non consentire l'ulteriore prosecuzione delle obbligazioni contrattuali;
- per tutte le fattispecie indicate nel presente capitolato per le quali è prevista espressamente la risoluzione contrattuale.

In caso di risoluzione, l'Ente avrà il diritto al risarcimento dei danni subiti e potrà esigere dall'Affidatario il rimborso di eventuali spese sostenute. L'Ente inoltre potrà differire la restituzione della cauzione definitiva, sino alla quantificazione del danno che l'Affidatario sarà tenuto a risarcire.

3.10 – Recesso dal Contratto

Ai sensi dell'art. 1671 c.c., l'Azienda potrà recedere dal contratto anche in corso di esecuzione, per motivi di opportunità e pubblico interesse. Si applica altresì l'art. 176 del D.Lgs 50/2016 per il caso di cessazione e revoca d'ufficio.

3.11- Disdetta del contratto da parte dell'Affidatario

Qualora l'Affidatario intenderà disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, si potrà trattenere, a titolo di penale, la cauzione di cui al punto 2.1 del presente Capitolato, fermo il diritto al risarcimento del maggior danno.

3.12 - Fallimento dell’Affidatario

In caso di fallimento o di sottoposizione ad altra procedura concorsuale dell’Affidatario si avrà la facoltà di avvalersi, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura prevista dall’art.110 del D.Lgs 50/2016.

ART. 4 – OBBLIGHI DELLE PARTI

4.1- Obblighi dell’Ente

L’Ente assicura ogni utile collaborazione all’Affidatario al fine di favorire la corretta esecuzione del servizio.

4.2- Permessi, autorizzazioni, licenze

L’Affidatario dovrà essere in possesso, per tutta la durata della concessione, dei permessi, autorizzazioni e licenze richiesti dalla normativa vigente per l’esercizio delle attività oggetto della presente concessione, rimanendo esclusivo onere, con ogni responsabilità, dello stesso quanto necessario per l’ottenimento ed il mantenimento dei permessi, autorizzazioni e licenze succitati.

Tale documentazione dovrà essere resa prontamente disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi competenti, esonerando l’Ente da ogni forma di responsabilità.

4.3- Installazione dei distributori

L’Affidatario dovrà, a sua cura e spese, effettuare la fornitura e l’installazione dei distributori automatici nonché l’allestimento degli spazi.

L’Affidatario dovrà effettuare a regola d’arte, a sua cura e spese e nel rispetto della normativa vigente, l’installazione e gli allacciamenti idrici ed elettrici dei distributori automatici nei punti che saranno indicati dall’Ente.

Al fine di proteggere il circuito elettrico da correnti di sovraccarico, cortocircuito e di guasto, nonché contro i contatti indiretti, il distributore di bevande dovrà essere costruito in classe II o con isolamento equivalente; in alternativa dovrà essere munito di cavo di alimentazione in doppio isolamento con sopra montata spina volante adatta per il collegamento della messa a terra della utilizzatore all’impianto elettrico a monte. Il distributore dovrà comunque essere provvisto di interruttore magnetotermico differenziale di portata adeguata all’assorbimento elettrico dell’apparecchiatura e $I_{dn}=30mA$. comunemente definito "interruttore salvavita".

Per quanto concerne gli allacciamenti idrici, si precisa, invece, che non tutte le postazioni sono già munite di punto di prelievo dell’acqua nelle immediate adiacenze; l’Affidatario potrà realizzare il collegamento idrico secondo norme di buona tecnica, garantendo la conformità del collegamento all’attacco alla rete idrica, predisponendo una valvola di intercettazione presso il punto di prelievo ed un rubinetto di arresto dell’alimentazione idrica a monte del distributore.

Al termine di ciascuna installazione dovrà essere rilasciata dichiarazione di conformità da parte dell’installatore, di corretta esecuzione degli allacciamenti elettrici e idrici, con consegna dei manuali e della documentazione tecnica.

Tutti gli allacciamenti dovranno essere eseguiti sulla base delle indicazioni e sotto la supervisione ed il controllo di personale tecnico incaricato dall’Ente.

L’Ente fornirà l’energia elettrica e l’acqua necessarie per il funzionamento delle macchine distributrici, secondo le caratteristiche (tensione, pressione, etc.) disponibili.

Non sarà in ogni caso consentito l’uso di gas combustibili.

L’Affidatario non potrà chiedere all’Ente alcun indennizzo, a nessun titolo, in caso di sospensione dell’erogazione dell’energia elettrica e dell’acqua necessarie per il funzionamento delle macchine distributrici.

4.4- Caratteristiche dei distributori

I distributori automatici dovranno:

- essere conformi per caratteristiche tecniche ed igieniche alle normative vigenti in materia e non dovranno essere fonte di rumori che possano arrecare disagio al lavoro svolto dal personale, rispettando i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi;
- essere dotati di idonea omologazione e marchio CE, nonché soddisfare e corrispondere a tutte le prescrizioni previste dalla normativa antinfortunistica e di sicurezza in vigore;
- essere di fabbricazione non anteriore all’anno 2018 e di classe energetica almeno pari ad A;
- essere blindati;
- essere di facile pulizia, sanificazione e disinfezione, sia all’interno che all’esterno, in modo da garantire l’assoluta igienicità dei prodotti distribuiti;
- essere dotati di dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni;
- essere alimentati direttamente con la tensione erogata attualmente in Italia;
- essere dotati di chiare indicazioni sulle tipologie di prodotti offerti e sul relativo prezzo;
- riportare la denominazione, la sede ed il recapito telefonico dell’Affidatario del servizio;
- riportare un numero verde - che dovrà essere costantemente attivo, nei giorni e negli orari di apertura dell’Ente - al quale l’utenza possa comunicare telefonicamente e gratuitamente qualsiasi anomalia di funzionamento dei distributori;
- consentire all’utenza il pagamento con monete da € 0,05, € 0,10, € 0,20, € 0,50, € 1,00 e € 2,00, erogando il resto.

L’Affidatario ha facoltà di prevedere ulteriori ma non sostitutive soluzioni di pagamento, quali ad esempio mediante:

- banconote, erogando il resto;
- carte di credito e/o bancomat;
- chiavi elettroniche o altri dispositivi con credito ricaricabile.

4.5- Caratteristiche dei prodotti erogati

I prodotti erogati dai distributori dovranno essere conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari, di prima qualità ed in quantità tale da garantire la continuità del servizio.

Tutti i prodotti dovranno indicare chiaramente marca, ingredienti, tipo di confezionamento e data di scadenza.

Tutti i prodotti devono essere confezionati, imballati ed etichettati nel rispetto della normativa vigente in materia nel luogo ed al momento della consegna. In particolare il confezionamento e l’imballaggio primario devono essere idonei al contatto con gli alimenti; in ogni caso il confezionamento e l’imballaggio devono essere atti a conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto, nonché a proteggere lo stesso da contaminazioni batteriche o di altro genere e devono essere tali da garantire la corretta conservazione anche durante le varie fasi del trasporto e dello stoccaggio, fino all’utilizzo.

L’Affidatario dovrà applicare il sistema di autocontrollo dell’igiene dei prodotti alimentari basato sui principi HACCP e successivi eventualmente intervenienti, come previsto dalla normativa vigente.

L’Affidatario dovrà garantire, in favore dell’utenza, la salubrità dei prodotti somministrati in ipotesi di interruzione della fornitura energetica che ne comprometta la conservazione, fornendo, all’occorrenza, giusto ricambio.

L’Affidatario dovrà tener conto delle differenti necessità alimentari degli utenti che per salute, scelta o altri motivi seguono uno specifico regime alimentare; in particolare dovrà essere assicurata la disponibilità di prodotti senza glutine (per celiaci) e senza zucchero (per diabetici); i prodotti adatti al consumo da parte di persone celiache dovranno essere presenti nel prontuario dell’Associazione Italiana Celiachia (A.I.C.).

Di seguito si elencano le tipologie di distributori con i relate i corrispondenti prodotti erogati, oggetto della presente concessione:

- **Distributori automatici di bevande calde:**

dovranno erogare almeno le seguenti tipologie di prodotti: caffè, caffè macchiato, decaffeinato, latte, latte macchiato, cappuccino, the, cioccolato. In particolare, il caffè deve essere di prima miscela bar, macinato all’istante e con grammatura minima di 7 gr. di caffè ad erogazione; il latte deve essere di grammatura minima di 8 gr. di latte in polvere ad erogazione; il cappuccino deve contenere almeno 8 gr. di latte in polvere ad erogazione; il the deve contenere almeno 12 gr. di the in polvere ad erogazione; il cioccolato deve contenere almeno 21 gr. di cacao in polvere ad erogazione; lo zucchero deve essere in quantità preselezionabile.

- **Distributori automatici di bevande fredde e/o snack dolci e salati** con previsione dei seguenti prodotti a titolo puramente esemplificativo e non esaustivo:

dovranno erogare almeno le seguenti tipologie di prodotti: acqua minerale naturale in bottiglietta PET da 500 ml, acqua minerale frizzante in bottiglietta PET da 500 ml; bibite gassate 330 ml.; the limone/pesca 330 ml.; succhi di frutta 200 ml.

I distributori automatici di alimenti dolci e salati dovranno erogare almeno le seguenti tipologie di prodotti: snack dolci (quali, ad esempio, biscotti, croissant, crostatine, tavolette di cioccolato), snack salati (quali, ad esempio, crackers, tarallini).

I distributori contenenti bevande fredde e/o bevande fredde e snack dovranno avere almeno il 30% di prodotti salute, tali prodotti dovranno essere suddivisi tra bevande e snack.

L’Affidatario potrà proporre, in aggiunta, l’erogazione di prodotti freschi, di c.d. food e di prodotti equo-solidali e biologici.

- **Distributori di gelati confezionati** in diverse tipologie di brand leader di mercato in gusti di gradimento prevalente e di facile fruibilità;

- **Distributori di salute:**

dovranno erogare prodotti biologici, a basso impatto calorico, con ridotta quantità di zuccheri e sale, nonché rispettosi delle intolleranze alimentari, orientati a veicolare la promozione e diffusione presso i degenti e l’utenza di *best practices* in ambito nutrizionale, dovendo essere valorizzata l’offerta di succhi di frutta non zuccherati, bevande ed infusi a contenuto vegetale, nonché acque di qualità, a basso contenuto di sodio e residuo fisso e ricche di calcio. Quanto alla componente degli snack, è da prevedersi l’implementazione di prodotti coerenti con una sana alimentazione, quali mix o chips di frutta secca o cubetti di formaggio italiano a basso contenuto di grassi e sale.

Nelle aree presso le quali troveranno installazione i “distributori di salute”, la concessionaria è tenuta a predisporre, affiggere e rendere visibili, a propria cura e spese, cartelli informativi recanti indicazioni in ordine ad una corretta e sana alimentazione.

Nel contesto del progetto istituzionale tipizzante la concessione, del ch  si prevede sin d'ora l'affissione dei seguenti cartelli predisposti nell'ambito del progetto WHP della Regione Lombardia, che si allegano in scala ridotta *sub all. 1B* al presente Capitolato:

- 1) *“Decalogo di una sana alimentazione italiana”* tratto dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione;
- 2) *“La Piramide Alimentare”*.

Fermo restando quanto test  precisato, l'Affidatario potr  proporre all'Ente i rifornimenti dei distributori automatici nella configurazione ritenuta pi  idonea al servizio da soddisfare; l'assortimento dei prodotti potr  variare, ad esempio, per esigenze di carattere stagionale o per mutate preferenze dei consumatori.

L'Ente potr , per , richiedere per taluni distributori il rifornimento con particolari prodotti al fine di esaudire specifiche richieste degli utenti e richiedere in qualsiasi momento il ritiro di specifici prodotti che, a suo insindacabile giudizio, risultino non graditi.

Su richiesta, dovranno essere fornite le schede tecniche/di sicurezza dei prodotti.

4.6- Personale impiegato nel servizio

Il personale impiegato per l'espletamento dei servizi dovr  corrispondere almeno a quanto indicato nell'Offerta Tecnica.

L'Affidatario dovr  disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalit , atte a garantire l'esecuzione delle attivit  a perfetta regola dell'arte e con continuit , per il conseguimento dei risultati attesi per tutta la durata della concessione.

L'Ente non assumer  in alcun modo l'organizzazione e la gestione dei rapporti di lavoro relativi al personale impiegato nella concessione, ricadendo altres  sull'Affidatario la responsabilit  dell'esecuzione dei servizi, della sorveglianza della mano d'opera e dell'osservanza delle disposizioni di legge in materia di lavoro, di sicurezza del lavoro e prevenzione degli infortuni.

L'Affidatario dovr  osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (D.Lgs 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni), di Previdenze per disoccupazione, invalidit  e vecchiaia ed ogni malattia professionale, nonch  ogni altra disposizione in vigore o che potr  intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

L'Ente avr  il diritto di richiedere all'Affidatario la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Il personale dovr  essere dotato di apposita divisa di lavoro, invernale ed estiva, di colore e foggia nel rispetto delle indicazioni minime di sicurezza ed igiene previste dalla normativa vigente.

Gli operatori dovranno essere dotati di tesserino di riconoscimento esposto sulla divisa, corredato di fotografia, contenente le generalit  del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

L'Affidatario garantir , in ogni caso, l'osservanza delle disposizioni impartite dall'Ente, comunque attinenti alla corretta esecuzione del servizio.

L'accesso del personale dell'Affidatario, per motivi di servizio, alle aree presidiate da sbarre automatiche e/o dissuasori sar  consentito soltanto su specifica autorizzazione dell'Ente, per comprovate esigenze. A tal fine, l'Affidatario fornir  all'Ente l'elenco del personale da autorizzare.

4.7- Responsabile del Servizio

L'Affidatario dovr  nominare un Responsabile del Servizio, a cui affidare la direzione nel suo

complesso e che sarà il referente responsabile e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'Affidatario stesso.

Il Responsabile del Servizio provvederà a garantire il buon andamento dei servizi e la loro rispondenza alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato; questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al Responsabile dell'esecuzione del contratto nominato dall'Ente.

Il Responsabile del Servizio o suo delegato dovrà essere reperibile h/24 per l'intera durata contrattuale.

4.8- Assistenza, manutenzione e rifornimento dei distributori

Sono totalmente a carico e sotto la piena responsabilità dell'Affidatario tutte le operazioni di assistenza tecnica, manutenzione ordinaria, manutenzione straordinaria e rifornimento dei distributori automatici, tese ad assicurarne costantemente il regolare funzionamento.

Le operazioni dovranno essere eseguite salvaguardando le esigenze dell'Ente, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in atto.

In caso di chiamata per guasto delle macchine o per esaurimento di prodotti e/o ingredienti, l'Affidatario dovrà intervenire al massimo entro 2 (due) ore, nei giorni e negli orari di apertura dell'Ente.

4.9- Listino prezzi e calmieri prezzi

Prima dell'immissione nei distributori, l'Affidatario sarà tenuto a produrre all'Ente l'elenco dei prodotti ed il relativo listino prezzi per l'approvazione da parte dell'Ente stesso.

I seguenti prodotti base dovranno essere resi disponibili, per ogni postazione ove siano collocati i relativi distributori, ai seguenti prezzi, che resteranno fermi per almeno due anni, salvo successive modifiche per adeguamento ai valori stimati dall'Istat, che dovranno comunque essere autorizzate dall'Ente:

PRODOTTO	PREZZO MASSIMO CON MONETA	PREZZO MASSIMO CON CHIAVETTA
Bevande calde base caffè espresso (espresso, espresso macinato, cappuccino ec.)	€ 0,50	€ 0,40
The solubile al limone	€ 0,50	€ 0,40
Cioccolata	€ 0,50	€ 0,40
Latte	€ 0,50	€ 0,40
Bevande calde base caffè orzo (orzo, orzo macchiato, cappuccino d'orzo ecc)	€ 0,50	€ 0,40
Bevande calde base decaffeinato (decaffeinato, decaffeinato macchiato, cappuccino decaffeinato macchiato ecc.)	€ 0,50	€ 0,40
Bevande calde base Ginseng (ginseng, ginseng macchiato, cappuccino al ginseng ecc.)	€ 0,50	€ 0,40
Acqua frizzante/naturale oligominerale pet lt. 0,500	€ 0,50	€ 0,40
Bibite lattina o pet lt. 0,330	€ 0,90	€ 0,80
Bibite in pet lt. 0,500	€ 1,00	€ 0,90
Succhi di frutta in brik lt.0,200	€ 0,60	€ 0,50
The freddo in pet lt 0,500	€ 1,00	€ 0,90

Integratori in pet lt.0,500	€ 1,20	€ 1,10
Kinder Bueno	€ 1,20	€ 1,10
Fiesta o simile	€ 0,80	€ 0,70
Croissant (tipo Bauli, Paluani ecc.)	€ 0,70	€ 0,60
Snack salati (tipo taralli, Schiacciatine, Cracker ecc.)	€ 0,60	€ 0,50
Snack dolci (tipo Crostatina, biscotti farciti, ecc.)	€ 0,70	€ 0,60
Cioccolatini (tipo Mars, Twix, Kit Kate ecc.)	€ 1,00	€ 0,90

Resta la facoltà per l’Affidatario di offrire ulteriori prodotti di tipologia analoga a quelli sopra indicate non soggetti a prezzi calmierati.

4.10- Giorni ed orari di erogazione al pubblico del servizio

L’affidatario dovrà assicurare la continuativa erogazione dei prodotti dei distributori automatici presso tutte le strutture amministrative dall’ASP IMMES e PAT tutti i giorni dell’anno, domenica e festivi compresi.

Il corretto rifornimento di prodotti mancanti in adeguato numero dovrà comunque avvenire entro 2 ore dalla eventuale segnalazione/chiamata effettuata dalla nostra Azienda.

L’Affidatario non potrà chiedere all’Ente alcun indennizzo, a nessun titolo, in caso di sospensione del servizio di erogazione dei distributori automatici.

4.11- Pulizia e requisiti igienico-sanitari

L’Affidatario dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna dei distributori e delle relative attrezzature, con frequenza tale da garantire continuamente un’ottimale condizione igienica degli stessi; tutti i materiali detersivi e disinfettanti utilizzati dovranno essere rispondenti alle normative vigenti per quanto riguarda etichettatura, dosaggi, pericolosità, biodegradabilità e modalità d’uso; i prodotti da utilizzarsi dovranno essere scelti tra quelli regolarmente in commercio, conformi alle normative di prodotto previste al momento dell’immissione sul mercato, ed essere tali da garantire il pieno rispetto delle norme igieniche e la salvaguardia delle persone e dell’ambiente; su richiesta, dovranno essere fornite le schede tecniche/di sicurezza dei materiali.

Sarà, altresì, a completo carico dell’Affidatario la pulizia ordinaria e straordinaria delle superfici orizzontali (pavimenti) e verticali (pareti) rientranti nello spazio di ingombro delle macchine distributrici. Le attrezzature, gli arredi e gli allestimenti eventualmente forniti dall’Affidatario allo scopo di rendere quanto più possibile gradevole la permanenza degli utenti presso le postazioni dovranno anch’essi essere puliti a cura e spese dell’Affidatario stesso, con frequenza tale da garantirne continuamente un’ottimale condizione igienica.

4.12- Rifiuti e materiali di risulta

L’Affidatario, a sua cura e spese, dovrà provvedere, se necessario anche più volte nella stessa giornata, all’asporto ed allo smaltimento di tutti i rifiuti generati dalle attività di rifornimento e manutenzione delle macchine distributrici (residui di caffè ed altri preparati, contenitori di materiale vario, parti di imballaggio, ricambi, etc.) facendosi carico di ottenere i permessi e le autorizzazioni eventualmente occorrenti, ed assumendo a proprio carico, ogni conseguenza connessa alla mancata osservanza della normativa vigente e dei Regolamenti locali.

Le postazioni in cui saranno installati i distributori automatici dovranno - a cura e spese dell'Affidatario - essere attrezzate con un congruo numero di contenitori, di adeguata tipologia e capacità, per la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani prodotti dalla consumazione, da parte dell'utenza, dei prodotti erogati dai distributori.

Il numero e la capacità dei contenitori dovranno essere tali da garantire continuamente la fruibilità degli stessi da parte dell'utenza.

I contenitori dovranno recare chiare indicazioni ai fini della immediata identificazione della frazione di rifiuti raccolta.

4.13- Divieti

Sarà vietata l'erogazione di bevande superalcoliche: si definisce bevanda superalcolica ogni bevanda con gradazione superiore al 21% di alcol in volume. Si precisa che l'erogazione di qualsiasi tipo di bevanda alcolica potrà essere vietata in relazione all'evoluzione della normativa nazionale, regionale o locale, ovvero inibita ad insindacabile discrezione dell'Azienda.

L'erogazione di qualsivoglia genere merceologico diverso dall'oggetto della presente procedura dovrà necessariamente essere preventivamente autorizzata, sempre nei limiti della normativa vigente, dall'Ente.

ART. 5 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Appaltatore dovrà eseguire le attività contrattuali nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni e igiene del lavoro (D.Lgs. 81/2008), con dipendenti in regola con le assunzioni a norma delle vigenti leggi e regolarmente, iscritti presso l'INAIL e l'INPS (o equivalenti casse assicurative e previdenziali), in tal modo sollevando da ogni riferibile responsabilità l'Azienda appaltante.

Il fornitore deve, pertanto, osservare e fare osservare ai propri dipendenti, nonché a terzi presenti sui luoghi nei quali si erogano le prestazioni, tutte le norme di cui sopra, e adottare tutti quei provvedimenti ritenuti necessari ed opportuni per garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro dei propri dipendenti, senza con ciò creare danno o disturbo alle attività/proprietà dell'Azienda.

Il fornitore deve prendere visione delle disposizioni relative alle informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti dell'Azienda, e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate ai sensi dell'art. 26, comma 1, lettera b) del D.Lgs. 81/2008.

Il fornitore è **obbligato** a:

- informare di tali disposizioni il proprio personale ed a fare osservare le prescrizioni ricevute, nonché a garantire la presenza di personale tecnico idoneo;
- ottemperare a tutte le disposizioni vigenti in materia di sicurezza e igiene sul lavoro, e alle normative ambientali applicabili alla realtà dell'Azienda;
- formare ed informare il proprio personale in materia di sicurezza sul lavoro;
- fornire al proprio personale idoneo cartellino di riconoscimento, riportante: nome della ditta, qualifica, nome e cognome dell'operatore;
- fornire al proprio personale macchine, attrezzature e opere provvisorie conformi alle disposizioni della normativa vigente;
- munire il proprio personale di idonei dispositivi di protezione individuale;
- non essere soggetto a provvedimenti di sospensione o interdittivi, ai sensi della normativa vigente;

- cooperare a ridurre i rischi da interferenza, ove presenti;
- mettere in atto sistemi di autocontrollo per garantire che il livello di esecuzione di forniture e servizi sia costantemente in linea con l'offerta depositata;
- a dare evidenza dei pagamenti regolarmente eseguiti nei confronti di subappaltatori e dipendenti, al fine di sollevare l'Azienda da ogni conseguente responsabilità.

L'Azienda si impegna, ai sensi dell'art. 26, comma 1, del D.Lgs. 81/2008, a fornire alla ditta aggiudicataria informazioni preventive dettagliate sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinata ad operare, e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Si precisa che, eseguite le necessarie valutazioni, la tipologia del servizio oggetto della presente procedura, non determina oneri relativi alla sicurezza.

Nello svolgimento di tutte le attività che rientrano nell'oggetto della concessione, l'Affidatario avrà cura di coordinarsi, per quanto riguarda gli aspetti relativi alla sicurezza, alla prevenzione e alla protezione, con le norme generali emanate dall'Ente, avendo cura altresì di seguire le indicazioni operative del Servizio Prevenzione e Protezione dell'Ente.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire al proprio personale, addetto allo svolgimento delle attività oggetto della Concessione, le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante il lavoro con particolare riferimento alle attività di sorveglianza sanitaria, accertamenti sanitari preventivi e periodici a cura del medico competente, ove previste.

Nel caso in cui la valutazione del rischio della Ditta aggiudicataria preveda l'utilizzo di DPI per lo svolgimento delle attività oggetto della Concessione, gli operatori ne devono essere dotati in conformità al D.Lgs 81 del 2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Il fornitore concorrente/aggiudicatario si impegna ad assolvere gli obblighi previsti dall'art. 26 D.Lgs. 81/08 come modificato dall'art. 16 D.Lgs. 106/09, con il RSPP della Stazione Appaltante (02.40.29.570).

In caso di RTI o Consorzi la documentazione dovrà essere compilata singolarmente da ogni componente.

5.1- Rispetto del piano di evacuazione e di emergenza

L'Affidatario dovrà adeguarsi e rispettare il piano di evacuazione ed emergenza predisposto dall'Ente, in caso di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi ecc. Nel caso in cui il piano predisposto non risultasse adeguato alle necessità specifiche dell'Affidatario, questo dovrà effettuare le necessarie integrazioni al fine di garantire la sicurezza sul lavoro dei propri dipendenti.

ART. 6 – CONTROLLO DI CONFORMITA' E QUALITA'

6.1- Disposizioni generali

L'ente intende definire, per il servizio oggetto della presente procedura, degli "standard qualitativi" che dovranno essere costantemente perseguiti dall'Affidatario.

L'Affidatario ha pertanto l'obbligo di attuare nell'espletamento del servizio, tutto quanto necessario al mantenimento degli "standard qualitativi" definiti al successivo punto 6.3. L'Ente al fine di controllare la conformità dei servizi, si riserva la facoltà di monitorare costantemente il mantenimento dei suddetti standard e di inoltrare all'Affidatario formale richiesta di rispetto degli standard definiti qualora quelli riscontrati non rientrassero nei limiti qualitativi richiesti.

6.2- Controlli da parte dell'Ente e modalità di contestazione

È facoltà dell'Ente controllare il servizio, in proprio e/o a mezzo terzi, mediante controlli puntuali su singole attività ed aspetti dello stesso ovvero mediante verifiche di sistema.

Detti controlli/verifiche:

- potranno essere condotti esclusivamente su aspetti disciplinati dal contratto, sia nelle aree di attività delle sedi dell'Ente, sia presso la sede o l'unità locale dell'Affidatario;
- potranno essere eseguiti senza alcun preavviso;
- dovranno avvenire alla presenza del Responsabile del Servizio dell'Affidatario; tuttavia, nel caso in cui questi non possa intervenire, si procederà ugualmente alla presenza di due testimoni.

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, i controlli eseguiti dall'Ente in proprio e/o a mezzo terzi potranno rientrare nelle tipologie di seguito elencate:

- Controlli a vista,

Tali controlli potranno riguardare, in modo puntuale, singole attività ed aspetti del servizio, con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari dei distributori, delle attrezzature, degli spazi, degli eventuali arredi e/o allestimenti.

- Controlli delle procedure adottate ai sensi delle vigenti normative sull'igiene dei prodotti alimentari.

Tali controlli valuteranno la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto a piano HACCP di cui l'Affidatario è tenuto a fornire copia all'Ente, ed al manuale specificamente adottato di cui alle normative vigenti.

- Controlli analitici;

Gli incaricati dell'Ente potranno prelevare, alla presenza del Responsabile del Servizio dell'Affidatario, campioni alimentari e non, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. I costi di tali analisi graveranno sull'Ente in caso di responso positivo delle stesse; nel caso contrario detti costi saranno imputati all'Affidatario.

- Controlli di degustazione;

Potranno essere eseguiti, anche con la collaborazione dell'utenza (eventualmente in condizioni di anonimato), durante l'orario di erogazione del servizio.

Le operazioni relative ai controlli/verifiche saranno regolarmente verbalizzate, anche al fine dell'applicazione delle penali di seguito indicate.

Qualora all'esito dei controlli/verifiche innanzi specificati risultasse che il servizio non è stato reso a regola d'arte sarà avviato il procedimento di contestazione con l'applicazione delle penali.

L'esito positivo dei controlli/verifiche non esonera l'Affidatario da eventuali responsabilità derivanti da difetti, imperfezioni e difformità nell'esecuzione del servizio non emersi all'atto dei controlli innanzi richiamati.

A fronte delle tipologie di servizio e degli standard qualitativi, si conviene che:

- la contestazione del mancato rispetto degli standard qualitativi (fatte salve le eventuali circostanze che avessero impedito all'Affidatario il regolare espletamento del Servizio) dovrà essere inviata a mezzo PEC con l'applicazione di una penale pari ad € 500,00 per ogni contestazione mossa;
- se nell'arco della durata contrattuale, l'Affidatario dovesse ricevere n. 3 (tre) contestazioni, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il contratto *ipso facto*.

Le contestazioni saranno emesse sulla base di riscontrate inadempienze contrattuali tali da compromettere la corretta e puntuale esecuzione del servizio.

Al fine di garantire un'analisi obiettiva degli eventi e di limitare l'insorgenza del contenzioso, l'Ente, prima di applicare la penale contesterà per iscritto gli inadempimenti, le inefficienze o le disfunzioni e l'Affidatario dovrà controdedurre per iscritto nel termine di 7 (sette) giorni dalla richiesta.

L'Ente si riserva la facoltà di applicare la penale qualora l'Affidatario ometta di controdedurre alle contestazioni ovvero le controdeduzioni non siano ritenute esaustive.

6.3- Standard qualitativi

Nella tabella che segue sono definiti, per i singoli elementi analizzati, i relativi standard qualitativi di accettabilità, che sono di riferimento per i richiami ufficiali e la conseguente applicazione delle penali.

Elementi analizzati	Standard qualitativi di accettabilità
Permessi, autorizzazioni e licenze	
Permessi, autorizzazioni e licenze	<p>Possesso, per tutta la durata della concessione, dei permessi, autorizzazioni e licenze richiesti dalla normativa vigente.</p> <p>Pronta messa a disposizione, su richiesta, dei permessi, autorizzazioni e licenze.</p>
Distributori e allacciamenti	
Predisposizione degli allacciamenti idrici ed elettrici, installazione dei distributori	Esecuzione a regola d'arte, nel rispetto della normativa vigente e di quanto definito nel presente Capitolato.
	Esecuzione nei termini previsti.
Caratteristiche	<p>Conformi alle normative vigenti in materia, a quanto definito nel presente Capitolato ed, in caso di migliorie, a quanto definito in Offerta Tecnica.</p> <p>Pronta messa a disposizione, su richiesta, delle schede tecniche/di sicurezza delle macchine.</p>
Assistenza tecnica, manutenzione ordinaria, manutenzione straordinaria, pulizia e rifornimento dei distributori	
Assistenza tecnica, manutenzione ordinaria, manutenzione straordinaria dei distributori	<p>Controlli ed interventi sulle macchine con la frequenza necessaria ad assicurarne costantemente il regolare funzionamento.</p> <p>Interventi su chiamata per guasto delle macchine nei tempi contrattualmente definiti.</p>
Pulizia dei distributori	<p>Rigorosa pulizia interna ed esterna dei distributori con frequenza tale da garantire continuamente un'ottimale condizione igienica degli stessi.</p> <p>Utilizzo di materiali detersivi e</p>

	<p>disinfettanti rispondenti alle normative vigenti, scelti tra quelli regolarmente in commercio e tali da garantire il pieno rispetto delle norme igieniche e la salvaguardia delle persone e dell'ambiente.</p> <p>Pronta messa a disposizione, su richiesta, delle schede tecniche/di sicurezza dei materiali detersivi e disinfettanti.</p>
Rifornimento dei distributori	<p>Rifornimenti con la frequenza necessaria a garantire la continuità del servizio.</p> <p>Interventi su chiamata per esaurimento di prodotti e/o ingredienti nei tempi contrattualmente definiti.</p>

Prodotti erogati	
Caratteristiche	Conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari, di prima qualità.
HACCP	Applicazione del sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi HACCP e successivi eventualmente intervenienti, come previsto dalla normativa vigente.

<p>Quantità, tipologie, quantitativi minimi, schede tecniche/di sicurezza</p>	<p>Quantità di prodotti nelle macchine tale da garantire la continuità del servizio.</p> <p>Tipologie e quantitativi minimi dei prodotti e degli ingredienti in conformità a quanto definito nel presente Capitolato ed, in caso di migliorie, a quanto definito in Offerta Tecnica.</p> <p>Disponibilità di prodotti senza glutine (per celiaci) e senza zucchero (per diabetici).</p> <p>Disponibilità di prodotti freschi e food se ed in accordo con quanto definito in contratto.</p> <p>Disponibilità di prodotti equo-solidali e biologici se ed in accordo con quanto definito in contratto.</p> <p>Assenza di prodotti non contenuti nell'elenco trasmesso all'Ente e di prodotti di cui l'Ente abbia chiesto il ritiro.</p> <p>Pronta messa a disposizione, su richiesta, delle schede tecniche/di sicurezza dei prodotti.</p>
---	--

Prezzi

<p>Listino prezzi</p>	<p>Conformità dei prezzi di vendita riscontrati sui distributori al listino prezzi trasmesso all'Ente.</p>
<p>Calmiere prezzi</p>	<p>Presenza dei prodotti a prezzo calmierato e conformità dei prezzi di vendita riscontrati sui distributori ai prezzi calmierati.</p>

Giorni ed orari di esercizio

<p>Giorni ed orari di erogazione al pubblico del servizio</p>	<p>Continuativa erogazione dei prodotti</p>
---	---

Postazioni

<p>Eventuali attrezzature, arredi e allestimenti forniti dall'Affidatario allo scopo di rendere quanto più possibile gradevole la permanenza degli utenti presso le postazioni</p>	<p>Conformi alle norme, funzionanti, in ordine e puliti con frequenza tale da garantirne continuamente un'ottimale condizione igienica.</p>
<p>Spazi di ingombro dei distributori</p>	<p>Puliti con frequenza tale da garantirne continuamente un'ottimale condizione igienica.</p>

<p>Contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani prodotti dalla consumazione, da parte dell'utenza, dei prodotti erogati dai distributori.</p>	<p>Congruo numero di contenitori, di adeguata tipologia e capacità, tali da garantire continuamente la fruibilità degli stessi da parte dell'utenza.</p> <p>Chiare indicazioni ai fini della immediata identificazione della frazione di rifiuti raccolta. Rifornimento dei contenitori con sacchi, di adeguata tipologia e capacità nonché di colore associato alla frazione di rifiuti raccolta, in accordo con quanto definito dalla normativa regolamentare locale.</p> <p>Svuotamento dei contenitori e sostituzione dei sacchi con frequenza tale da garantirne continuamente la fruibilità.</p> <p>Lavaggio e disinfezione dei contenitori con frequenza tale da garantirne continuamente le perfette condizioni igieniche.</p>
<p>Smaltimento rifiuti e materiali di risulta</p>	
<p>Asporto e smaltimento dei rifiuti generati dalle attività di rifornimento e manutenzione dei distributori (residui di caffè ed altri preparati, contenitori di materiale vario, parti di imballaggio, ricambi ecc.).</p>	<p>Asporto e smaltimento quotidiano, se necessario anche più volte nella stessa giornata, nella piena osservanza della normativa vigente e della normativa regolamentare locale.</p>
<p>Personale</p>	
<p>Personale impiegato per l'espletamento del servizio</p>	<p>Almeno corrispondente a quanto indicato nell'Offerta Tecnica.</p>
<p>Disposizioni di legge in materia di lavoro, di sicurezza del lavoro e prevenzione degli infortuni.</p>	<p>Scrupolosa osservanza di tutte le disposizioni.</p>
<p>Indumenti di lavoro</p>	<p>Divisa di lavoro, invernale ed estiva, di colore e foggia nel rispetto delle indicazioni minime di sicurezza ed igiene previste dalla normativa vigente.</p>
<p>Tessere di riconoscimento</p>	<p>Esposte sulla divisa, corredate di fotografia, contenenti le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.</p>
<p>Responsabile del Servizio</p>	<p>Reperibilità h/24 per l'intera durata contrattuale del Responsabile del Servizio o suo delegato.</p>

6.4- Piano della qualità

L’Affidatario si impegna a produrre un Piano della qualità, redatto secondo quanto oggetto dell’Offerta Tecnica, entro 15 (quindici) giorni solari dalla data di sottoscrizione del contratto.

L’Ente, entro 10 (dieci) giorni solari, approverà lo stesso Piano o ne richiederà l’integrazione/modifica, che dovrà pervenire da parte dell’Affidatario entro 5 (cinque) giorni solari dalla richiesta.

Eventuali, successive variazioni al Piano della qualità saranno formalmente comunicate almeno 10 (dieci) giorni lavorativi prima della modifica, per approvazione.

L’Affidatario si impegna ad armonizzare la documentazione del proprio Sistema di Gestione per la Qualità con quello adottato dall’Ente, con particolare riferimento al rilievo della customer satisfaction dell’utenza, che sarà eseguita con modalità definite dall’Ente.

ART. 7 – NORME FINALI

7.1- Obblighi di riservatezza

L’Affidatario avrà l’obbligo di mantenere riservati i dati, le informazioni e i documenti di cui venga a conoscenza o in possesso durante l’esecuzione del servizio o comunque in relazione ad esso, di non divulgarli in alcun modo ed in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all’esecuzione del contratto. L’Affidatario si impegna, altresì, a far osservare ai propri dipendenti, incaricati e collaboratori la massima riservatezza su fatti e circostanze di cui gli stessi vengano a conoscenza nell’esecuzione del servizio.

Tutti gli obblighi in materia di riservatezza verranno rispettati anche in caso di cessazione del rapporto contrattuale e comunque fino a quando gli elementi soggetti a vincolo di riservatezza non divengano di pubblico dominio.

7.2- Brevetti industriali e diritti d’autore

L’Affidatario assume ogni responsabilità conseguente all’uso di dispositivi o all’adozione di soluzioni tecniche o di altra natura che violino diritti di brevetto, di autore ed in genere privativa altrui; il concessionario, pertanto si obbliga a manlevare l’Ente dalle pretese che terzi dovessero avanzare in relazione a diritti di privativa.

Nell’ipotesi di azione giudiziaria per le violazioni di cui al comma precedente intentata nei confronti dell’Ente, quest’ultima, fermo restando il diritto al risarcimento del danno nel caso in cui la pretesa azionata sia fondata, ha facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto.

7.3- Relazione sull’andamento del Servizio

L’Affidatario, semestralmente, dovrà trasmettere una relazione sull’andamento del servizio contenente, a titolo esemplificativo, informazioni relative all’organigramma e all’organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali problematiche connesse con le risultanze dei controlli di conformità del servizio, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità del servizio, a proposte di diversificazione e miglioramento dei prodotti offerti, a fini statistici. A seguito della relazione potranno essere effettuate delle riunioni con i rappresentanti designati dall’Ente, finalizzate alla messa a punto di eventuali obiettivi a breve termine.

7.4- Tracciabilità dei flussi finanziari

L’affidatario sarà tenuto ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all’art. 3 della Legge 136/2010 e sanzionati dall’art.6 della medesima legge. In particolare, egli sarà tenuto a comunicare all’Ente gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alle attività oggetto del presente affidamento.

L'Affidatario sarà altresì tenuto a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

7.5- Trattamento dei dati

Ai sensi del Regolamento Europeo (U.E.) n.679/2016 e del D.lgs 196/2003 così come novellato dal D.lgs 101/2018, s'informa che i dati forniti dalle imprese sono trattati dall'Amministrazione dell'Azienda di Servizi alla Persona degli Istituti Milanesi Martinitt e Stelline e Pio Albergo Trivulzio, esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto, non verranno comunicati o diffusi a terzi e verranno comunque trattati in modo da garantire la dovuta riservatezza e una adeguata sicurezza dei dati stessi. Il titolare del trattamento dei dati in questione è l'ASP I.M.M.eS. e P.A.T.

Il concorrente, sottoscrivendo il documento di offerta, dichiara inoltre di aver autonomamente acquisito e ricevuto dal titolare tutte le informazioni previste negli artt. 13-14, GDPR e presta il proprio consenso al trattamento dei dati personali per l'espletamento della presente gara, ivi inclusi tutti i trattamenti previsti dai regolamenti approvati dalla scrivente.

Per quanto riguarda la documentazione gestita tramite il responsabile del trattamento dei dati è il gestore di Sintel stesso che cura gli adempimenti in ordine alla operatività dei processi di accesso e utilizzo dei sistemi informatici.

L'informativa sul trattamento dei dati personali è parte della documentazione di gara (all.to 9).

7.6- Convenzioni ai sensi dell'articolo 26 della Legge 488/99 ed art. 37 D.Lgs. 50/2016

Qualora nel corso del presente contratto il sistema di convenzioni per l'acquisto di beni e servizi delle Pubbliche Amministrazioni realizzato dal Ministero dell'Economia e delle Finanze ai sensi dell'art. 26 della Legge 488/99 (CONSIP), nonché le soluzioni approvvigionamentali processate dalla Centrale di Committenza Regionale –Stazione Unica Appaltante ARCA S.p.A., comprendessero anche il servizio di cui alla presente gara, la ditta aggiudicataria dovrà adeguare i prezzi relativi alla concessione interessata, se meno remunerativi (rispetto ai prezzi CONSIP/ARCA), agli importi praticati dalle convenzioni di cui alla succitata legge.

In caso contrario, il contratto in essere per il servizio di cui trattasi, potrà essere receso ad insindacabile giudizio di quest'Azienda appaltante.

7.7- Rinvio a norme di diritto vigenti

Per quanto non risulta contemplato nel presente capitolato, si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in vigore, nonché alle norme del Codice Civile.

ART. 8 - CODICE DI COMPORTAMENTO AZIENDALE E PATTO DI INTEGRITÀ MORALE

L'ASP IMMES e PAT informa la propria attività contrattuale secondo i contenuti di cui al Codice di Comportamento Aziendale adottato con Ordinanza Presidenziale n. 16 del 31.12.2013 e successive Raccomandazioni integrative reperibili sul sito istituzionale al seguente indirizzo: www.iltrivulzio.it alla sezione amministrazione trasparente altri contenuti-Prevenzione della Corruzione_ Responsabile della Prevenzione della Corruzione, quale dichiarazione di valori, l'insieme dei diritti, dei doveri e delle responsabilità dell'Ente, nei confronti dei portatori di interesse (dipendenti, fornitori, utenti, etc.). Tutti i fornitori, quali soggetti terzi, sono tenuti nei rapporti con l'ASP IMMES e PAT ad uniformare la loro condotta ai criteri fondati sugli aspetti etici della gestione dei contratti definiti nel Codice Etico Comportamentale, così come nel Patto di Integrità Morale, Allegato n. 5 al Disciplinare di gara, tenendo presente che la violazione degli stessi comporterà la risoluzione di diritto del rapporto contrattuale in essere, nonché il pieno diritto dell'ASP IMMES e PAT di chiedere ed ottenere il risarcimento dei danni patiti per la lesione della sua immagine ed onorabilità.

ART. 9 - CHIARIMENTI

Eventuali quesiti e chiarimenti in merito alla procedura vanno posti esclusivamente per iscritto all'ASP IMMeS e PAT tramite Piattaforma Telematica Sintel entro e non oltre le **ore 12.00 del giorno 13 settembre 2019**

Ai quesiti pervenuti si darà riscontro mediante la suddetta Piattaforma in forma anonima a tutti gli operatori Economici invitati a partecipare entro il **giorno 17 settembre 2019**

ART. 10 - FORO COMPETENTE

Non è ammesso dalle Parti il ricorso all'arbitrato. Tutte le controversie fra l'Ente e l'Affidatario che non siano definibili per via amministrativa, quale che sia la loro natura, tecnica, amministrativa e giuridica, nessuna esclusa, saranno deferite esclusivamente all'Autorità Giurisdizionale. E' competente, in via esclusiva, il Foro di Milano.

ART. 11 - RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI

Per quanto non risulta contemplato nel presente capitolato, si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in vigore, alle norme del codice civile.

Il presente capitolato si compone di n. 11 articoli, per un totale complessivo di 25 pagine.

Referente del procedimento amministrativo:

Collaboratore Amministrativo Esperto – Dott.ssa Laura Parrotta (tel. 02/40.29.294).

Allegati:

ALLEGATO N.1A_SCHEDA DETTAGLIO ALLOCAZIONE

ALLEGATO N.1B_CARTELLI DA AFFIGGERE NELL'AMBITO DEL PROGETTO WHP DELLA REGIONE LOMBARDIA.

Il RUP

**Dirigente Responsabile Area Alberghiera ed Economato
(Dott. Ugo Ammannati)**

Documento firmato digitalmente
ai sensi del D.P.R. n. 445/2000,
del D.Lgs. n. 82/2005 e norme collegate.

Azienda di Servizi alla Persona



**ISTITUTI MILANESI
MARTINITT E STELLINE
E PIO ALBERGO TRIVULZIO**

Prot. N. 412/2019

ALL. IA Capitolato Speciale – Scheda Allocazione dettaglio

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI INSTALLAZIONE, GESTIONE E MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDDI E SNACK DOLCI E SALATI OCCORRENTE ALLE STRUTTURE SOCIO SANITARIE AMMINISTRATE DALL’ASP IMMES E PAT PER LA DURATA DI ANNI CINQUE, MEDIANTE UTILIZZO DI PIATTAFORMA TELEMATICA SINTEL

NUMERO GARA 7503227

Si riporta di seguito la dotazione necessaria con ubicazione di dettaglio dei distributori automatici per tutte le strutture dell’ASP IMMES e PAT , come previsto da Capitolato Speciale all’**art. 1 (1.1 e 1.2)**.

www.iltrivulzio.it 1

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



DOTAZIONE NECESSARIA DISTRIBUTORI AUTOMATICI PER TUTTE LE STRUTTURE DELL'AZIENDA

Ubicazione	Distributori automatici di bevande calde	Distributori automatici di bevande fredde	Distributori automatici di bevande fredde/ snack	Distributori automatici di gelati	Distributori di salute
Pio Albergo Trivulzio (Sede centrale) - Via Trivulzio 15 - Milano					
PAT sotterraneo poliambulatori	1		1		
Ospedale Diurno piano rialzato	1	1	1		1
Cardiologia piano +1	1	1	1		
Sezione Pio XI 3 e 4	1		1		
Salottino primo piano Ovest	1	1	1		
Sotterraneo palazzina uffici Via Marostica	1		1		
RSA Bezzi soggiorno animazione piano + 1	1	1	1	1	
RSA Bezzi 2B piano rialzato	1	1			
RSA Bezzi 2B terrazzino piano +1	1		1		
RSA Bezzi 2A piano + 2	1		1		
RSA Bezzi 1B piano rialzato	1		1		
RSA Bezzi 1 A salottino piano +2	1		1		1
RSA Fornari piano rialzato	1		1	1	

www.iltrivulzio.it 2

ASP IMMeS e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



RSA Fornari Piano +5	1	1			
RSA Principessa Jolanda - Via G. Sassi 4 - Milano piano terra					
RSA Principessa Jolanda piano terra	1		1	1	1
Istituto Frisia - Via Don Gnocchi 2 - Merate (LC)					
Istituto Frisia Merate casa 1-2 piano terra	1		1		1 (*)
Istituto Frisia Merate- casa 3 piano terra	1		1	1	
Camera Mortuaria		1			
Struttura 1, Pad. 11, Piano rialzato					1
Museo Martinitt e Stelline- Corso Magenta,57 (MI)					
Museo Martinitt e Stelline	1	1			
TOTALE	18	8	15	4	5
TOTALE COMPLESSIVO	45 + 5 distributori salute				

(*) Il distributore potrebbe essere posizionato presso la Casa 3 anziché la Casa 1-2.

Il RUP

Dirigente Responsabile Area Alberghiera ed Economato
(Dott. Ugo Ammannati)

Provvedimento firmato digitalmente
ai sensi del D.P.R. n. 445/2000,
del D.Lgs. n. 82/2005 e norme collegate.

www.iltrivulzio.it 3

ASP IMMeS e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1
E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it
PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it
Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966





Prot. N. 412/2019

ALL. 1B_ Capitolato Speciale – Cartelli da affiggere nell’ambito del Progetto WHP della Regione Lombardia

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI INSTALLAZIONE, GESTIONE E MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDDI E SNACK DOLCI E SALATI OCCORRENTE ALLE STRUTTURE SOCIO SANITARIE AMMINISTRATE DALL’ASP IMMES E PAT PER LA DURATA DI ANNI CINQUE, MEDIANTE UTILIZZO DI PIATTAFORMA TELEMATICA SINTEL

NUMERO GARA 7503227

Si riportano di seguito i cartelli, in scala ridotta, per i quali è prevista l’affissione nelle aree dove troveranno installazione i “distributori di salute”, in ossequio al progetto istituzionale WHP della Regione Lombardia tipizzante la concessione, come previsto da Capitolato Speciale all’**art.4.5**.



UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA

10 indicazioni tratte dalle "Linee Guida" dell'INRAN*

1 Controlla il peso e mantieniti sempre attivo.



2 Più cereali, legumi, ortaggi e frutta.



3 Grassi: scegli la qualità e limita la quantità.



4 Zuccheri, dolci e bevande zuccherate: nei giusti limiti.



5 Bevi ogni giorno acqua in abbondanza.



6 Il sale? Meglio poco.



7 Bevande alcoliche: se sì, solo in quantità controllata.



8 Varia spesso le tue scelte a tavola.



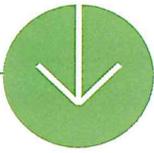
9 Consigli speciali per persone speciali.



10 La sicurezza dei tuoi cibi dipende anche da te.



* INRAN: Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (www.inran.it)



Promozione di
un'alimentazione
sana

LA PIRAMIDE ALIMENTARE

PAROLE CHIAVE: VARIETÀ - PROPORZIONI - MODERAZIONE



Il RUP
Dirigente Responsabile Area Alberghiera ed Economato
(Dott. Ugo Ammannati)

Provvedimento firmato digitalmente
ai sensi del D.P.R. n. 445/2000,
del D.Lgs. n. 82/2005 e norme collegate.



Prot. N. 412/2019

Marca da bollo da € 16,00

Allegato n. 7

Busta B - Offerta economica

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
INSTALLAZIONE, GESTIONE E MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DI
DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDE E SNACK DOLCI E SALATI
OCCORRENTE ALLE STRUTTURE SOCIO SANITARIE AMMINISTRATE DALL’ASP IMMES
E PAT PER LA DURATA DI ANNI CINQUE, MEDIANTE UTILIZZO DI PIATTAFORMA
TELEMATICA SINTEL**

(Numero Gara 7503227 – CIG 7993321927)

Il sottoscritto Operatore Economico _____

Con sede in _____ Via _____

Codice Fiscale _____ Partita IVA _____

Legalmente rappresentato dal sottoscritto _____

Nato a _____ Prov. _____ il _____

residente a _____ Via _____

Codice Fiscale _____ nella sua qualità di _____

O F F R E

- un rialzo percentuale di% (*indicare max due decimali*) sul canone concessorio annuale a base d’asta pari a € 72.585,00 (IVA esclusa), comprensivo dell’incidenza dei costi delle utenze (lettere _____),

da cui discende:

- un canone concessorio annuale (*indicare max due decimali*), calcolato sulla base del rialzo percentuale offerto, pari a €(IVA esclusa), comprensivo dell’incidenza dei costi delle utenze (lettere _____).



L'Operatore Economico dichiara che il prezzo complessivo offerto, come da rialzo esposto, è comprensivo di tutti i servizi indicati nel Capitolato Speciale ed altri atti di gara, nonché delle attività relative all'esecuzione dei servizi connessi e, comunque, di ogni prestazione necessaria per l'esatto adempimento contrattuale, tenendo conto che tutte le prestazioni dedotte in contratto costituiscono oggetto essenziale della concessione ai sensi di legge e codice civile.

L'Operatore Economico dichiara, altresì, che le prestazioni sono eseguibili senza ulteriori oneri aggiuntivi per l'Amministrazione concedente e che ha tenuto conto nel formulare l'offerta dei **propri** costi aziendali della sicurezza incidenti sulla concessione, che **QUANTIFICA** in € _____ (in cifre) (IVA esclusa), euro _____ (in lettere), ripartiti nelle seguenti categorie (*a titolo esemplificativo e non esaustivo*):

- 1) fornitura di dispositivi di protezione individuale (DPI): € _____ (IVA esclusa);
- 2) formazione/informazione per il personale: € _____ (IVA esclusa);
- 3) sorveglianza sanitaria: € _____ (IVA esclusa);
- 4) altro (*specificare*): € _____ (IVA esclusa);

dichiarando che il corrispettivo concessorio offerto nella sua omnicomprensività in relazione a quanto previsto negli atti di gara tiene conto dei limiti salariali minimi inderogabili riferiti al personale impiegato nell'esecuzione della concessione ed ogni componente del costo del lavoro.

All'uopo, ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D.Lgs. 50/2016, indica altresì i propri costi della manodopera inerenti il presente servizio, quantificandoli complessivamente in
€ _____.

L'Operatore Economico, nell'impegnarsi ad adempiere a tutte le obbligazioni previste nel Capitolato Speciale ed altri atti di gara dichiara ed accetta che i termini stabiliti negli stessi, da considerarsi a tutti gli effetti termini essenziali ai sensi dell'art. 1457 c.c.

La presente offerta è irrevocabile ed impegnativa sino al 180° giorno successivo al termine ultimo per la presentazione della stessa.

L'operatore Economico dichiara, infine, di aver preso visione e di accettare incondizionatamente tutte le clausole e condizioni di cui al Capitolato Speciale, Disciplinare di gara, nonché di quanto contenuto in ogni altro documento rilevante e, comunque, di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali rilevanti di cui ha tenuto debito conto nella determinazione del rialzo sopra indicato e che, pertanto, la formalizzazione del prezzo offerto, esclude qualunque eccezione di mancata conoscenza di condizioni di fatto e diritto tipizzanti la concessione o di sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati.

L'OPERATORE ECONOMICO
(firma per esteso del Legale Rappresentante)

N.B. Alla presente dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del soggetto firmatario

N.B. Ogni pagina del presente modulo dovrà essere corredata di **timbro della società e sigla del legale rappresentante/procuratore**. Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" della società, dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE O SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza.

N.B. Il presente modulo dovrà essere firmato digitalmente a cura del legale rappresentante/procuratore. Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" della società dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE O SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza.