



FRONTESPIZIO DETERMINAZIONE

AOO: AOOAUSLPR
REGISTRO: Determinazione
NUMERO: 0000811
DATA: 22/05/2023 12:44
OGGETTO: Approvazione del progetto per l'affidamento in concessione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande mediante l'installazione di distributori automatici di bevande fredde, calde, snack/merende nei locali dell'Azienda U.S.L. di Parma e dell'Azienda Ospedaliero Universitaria di Parma – CIG 9814381B67

SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE DA:

Michela Boschi

ADOTTATO DA:

Servizio Logistica E Gestione Amministrativa Lavori Pubblici

CLASSIFICAZIONI:

- [01-08-07]

DESTINATARI:

- Collegio sindacale: collegiosindacale@ausl.pr.it
- Servizio Logistica E Gestione Amministrativa Lavori Pubblici

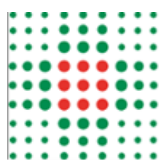
DOCUMENTI:

File	Firmato digitalmente da	Hash
DETE0000811_2023_determina_firmata.pdf	Boschi Michela	765F5D8C57509D0A087954D7C73C3EE7 E23354AA89CA892EA6C66289FE744F4C
DETE0000811_2023_Allegato1.pdf:		8343CAC1992626DB1C40582A586668CB E4CED4D8ABBE11F8129B3A6C712E6146
DETE0000811_2023_Allegato2.pdf:		495A0EC4E8370C78A846CC246A3F9DB1 C32FB13AD027D41613CBB8001814CB89
DETE0000811_2023_Allegato3.pdf:		8555DFE76DADCD0D937E94E2A3089145 9E249268D8A3C1FB1F685078CD00E3B7



L'originale del presente documento, redatto in formato elettronico e firmato digitalmente e' conservato a cura dell'ente produttore secondo normativa vigente.

Ai sensi dell'art. 3bis c4-bis Dlgs 82/2005 e s.m.i., in assenza del domicilio digitale le amministrazioni possono predisporre le comunicazioni ai cittadini come documenti informatici sottoscritti con firma digitale o firma elettronica avanzata ed inviare ai cittadini stessi copia analogica di tali documenti sottoscritti con firma autografa sostituita a mezzo stampa predisposta secondo le disposizioni di cui all'articolo 3 del Dlgs 39/1993.



Servizio Logistica E Gestione Amministrativa Lavori Pubblici

DETERMINAZIONE

OGGETTO: Approvazione del progetto per l'affidamento in concessione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande mediante l'installazione di distributori automatici di bevande fredde, calde, snack/merende nei locali dell'Azienda U.S.L. di Parma e dell'Azienda Ospedaliero Universitaria di Parma – CIG 9814381B67

IL DIRETTORE

Vista

- La Deliberazione della Giunta Regionale n. 1353/2014 con la quale si è individuato nell'Agenzia Intercent-ER il soggetto a cui è affidata la responsabilità di definire una programmazione unica regionale degli acquisti in ambito sanitario attraverso la realizzazione di un Masterplan triennale contenente le iniziative di acquisto da realizzarsi nel triennio di riferimento con indicazione della suddivisione delle responsabilità fra i diversi centri di acquisto presenti in ambito regionale ed approvata la programmazione degli acquisti per il triennio di riferimento;

Dato atto che

- è in scadenza il contratto stipulato per l'affidamento in concessione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande mediante l'installazione di distributori automatici presso i locali dell'Azienda USL di Parma e dell'Azienda Ospedaliero Universitaria di Parma;
- pertanto si rende necessario procedere all'indizione di nuova procedura aperta per l'affidamento del medesimo servizio;

Vista la documentazione predisposta ai sensi dell'art dell'art 23 comma 15 Dlgs 50/2016 (Codice Appalti) per l'affidamento della fornitura composta da :

- a) relazione tecnica-illustrativa del 12.04.2023;
- b) il capitolato speciale descrittivo e prestazionale;
- c) il bando disciplinare.

Considerato un **importo complessivo dell'appalto** pari ad 3.168.250,00 per l'Azienda USL di Parma ed 4.992.725,00 per l'Azienda Ospedaliero Universitaria di Parma, così per un totale complessivo pari ad euro **€ 8.160.975,00;**

**Considerato che:**

- in relazione all'entità degli importi a base di gara è necessario indire una gara comunitaria a procedura aperta ai sensi degli artt. 35 e 60 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.;

- la gara sarà interamente svolta attraverso la piattaforma telematica di negoziazione di Intercent-ER "SATER" ai sensi dell'art. 58 del D.lgs. n. 50
- l'individuazione dell'aggiudicatario avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art 95 Dlgs 50/2016, valutabile in base ai diversi elementi menzionati nel Bando e nel Disciplinare di gara;

Visti:

- l'art. 1, commi 65 e 67, L. 266/2005 in base ai quali le spese di funzionamento dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici (attualmente ANAC) sono poste a carico del mercato di competenza e l'ammontare delle contribuzioni dovute dai soggetti sottoposti alla sua vigilanza sono determinate annualmente dall'Autorità entro il limite massimo di legge
- la Deliberazione dell'Autorità Nazionale Anticorruzione nr. 621 del 20 dicembre 2022, "Attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2023" che prevede a carico delle stazioni appaltanti il versamento di un contributo a favore della stessa Autorità, che per la presente gara ammonta ad € 880,00;

VISTI gli atti della gara il cui bando è da pubblicarsi sulla Gazzetta Ufficiale della Unione Europea (G.U.U. E.) ai sensi art 72 del Codice e, in formato ridotto, sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (G.U.R. I) ai sensi dell'art 73 del Codice, e secondo quanto stabilito dal D.M. 2 dicembre 2016 recante " *Definizione degli indirizzi generali di pubblicazione degli avvisi e dei bandi di gara, di cui agli articoli 70, 71 e 98 del dlgs 50/2016* ", emanato in applicazione dell'art 73 co 4 del Dlgs 50/2016, in estratto su n. 2 quotidiani a tiratura nazionale e su n. 2 quotidiani a tiratura locale, qui in allegato, sul sito della stazione appaltante www.ausl.pr.it, www.sitar.er.it (Sitar della Regione Emilia-Romagna) e www.servizicontrattipubblici.it (Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti) e dell'Agenzia Regionale Intercent-ER nella sezione Bandi e Avvisi di altri Enti, nonché sul sito dell'Area Vasta Emilia Nord (www.aven-rer.it);

VISTI altresì

i testi integrali del Capitolato Speciale e dei relativi allegati, del Disciplinare di gara e relativi allegati, quale parte integrante e sostanziale alla presente, predisposto in conformità al Bando Tipo n 1/2021 approvato dal Consiglio dell'Autorità Nazionale Anticorruzione con delibera n. 332 del 20/07/2022;

OSSERVATO che si stima una spesa per la pubblicazione dell'estratto del bando di gara sulla GURI e sulle testate a tiratura locale e nazionale per un importo presunto pari ad euro 3.000,00 oltre IVA e sarà imputata al conto 5442003 "Pubblicità su quotidiani e periodici" – CE GAAC 1102900801 - BA1740 - del Bilancio Economico Gestione Sanitaria dell'anno 2023;



PRECISATO che verrà inoltre effettuata la pubblicazione sulla “Gazzetta Aste e Appalti Pubblici”, al fine di rispettare il numero e la tipologia di pubblicazioni previste dalla normativa, e che la stessa è gratuita ai sensi delle condizioni generali di abbonamento con tale quotidiano;

DATO ATTO che, secondo quanto stabilito dall’art 5 comma 2 del D.M. 2 dicembre 2016 citato, le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla stazione appaltante dall’aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall’aggiudicazione;

VERIFICATO che quanto oggetto del presente atto non rientra tra le Convenzioni attive stipulate dalla Agenzia Regionale Intercent-ER di cui al comma 2 dell’art. 21 della L.R. n. 11/2004, né rientra tra la programmazione gare della centrale acquisti regionale;

VERIFICATO che quanto oggetto del presente atto non rientra tra le Convenzioni stipulate dalla Consip S. p.A., di cui al comma 3 dell’art.26 della legge 23.12.1999, n.488, così come modificato dalla legge 30.07.2004, n.191;

VERIFICATO che quanto oggetto del presente atto non rientra tra le categorie merceologiche del settore sanitario come individuate dal d.p.c.m. di cui all’art. 9 co. 3 del d.l. 66/2014 e s.m.i. e relativi indirizzi applicativi

DATO ATTO altresì che con successivo atto si provvederà alla nomina della Commissione di aggiudicazione della presente gara ai sensi dell’art. 77 del Codice ;

Dato atto che il Responsabile Unico del procedimento, ai sensi della legge 241/90 e successive modificazioni ed integrazioni nonché del Codice Appalti è la Dott.ssa Aureliana Maggio e che la stessa non si trova in situazione di conflitto, anche potenziale, di interessi;

Attestato che il sottoscritto Direttore non si trova in situazione di conflitto, anche potenziale, di interessi;

Tutto ciò premesso,

Determina

1. di approvare il progetto per l'affidamento in concessione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande mediante l'installazione di distributori automatici di bevande fredde, calde, snack /merende nei locali dell’Azienda U.S.L. di Parma e dell’Azienda Ospedaliero Universitaria di Parma, composto dalla documentazione di seguito riportata:



- a) capitolato speciale descrittivo e prestazionale;
- b) bando disciplinare.

1. di indire una procedura aperta, per l'affidamento in concessione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande mediante l'installazione di distributori automatici di bevande fredde, calde, snack /merende nei locali dell'Azienda U.S.L. di Parma e dell'Azienda Ospedaliero Universitaria di Parma, per un periodo di anni cinque, rinnovabile per anni quattro, per un importo complessivo dell'appalto pari ad **€ 8.160.975,00**, come da prospetto economico riepilogato in premessa - **Codice Identificativo Gara (CIG): 9814381B67**. L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del D.lgs. 50/2016, valutabile in base ai diversi elementi menzionati nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale d'appalto;

1. di dare atto che l'Azienda U.S.L. di Parma, in virtù della delega espressa dai Direttori Generali delle Aziende associate all'Aven, risulta essere l'Azienda Capofila della presente procedura di gara;

1. di precisare che le spese connesse allo svolgimento della presente procedura di gara, ammontano ad € 880,00 per contributo ex art. 1, commi 65 e 67 L. 266/2005 all'Autorità Nazionale Anticorruzione, sostenute in prima istanza dall'Azienda U.S.L. di Parma quale capofila dell'Unione di Acquisto e faranno parte del consuntivo delle spese annuali di funzionamento dell'Area Vasta Emilia Nord per successivo riparto tra le Aziende Associate degli oneri sostenuti;

1. di approvare in ordine all'esperimento della gara i seguenti documenti:

- Disciplinare di gara con relativi allegati
- Capitolato speciale

che si allegano quale parte integrante e sostanziale del presente atto;

1. di dare corso alla pubblicità della presente procedura di gara mediante pubblicazione del testo integrale dell'avviso di gara da pubblicarsi sulla Gazzetta Ufficiale della Unione Europea (G.U.U.E.) e, in formato ridotto, sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (G.U.R.I) nonché dell'estratto del Bando su n. 2 quotidiani a tiratura nazionale e su n. 2 quotidiani a tiratura locale, sul sito della stazione appaltante www.ausl.pr.it, www.sitar.er.it (Sitar della Regione Emilia-Romagna) e www.servizicontrattipubblici.it (Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti) e dell'Agenzia Regionale Intercent-ER nella sezione Bandi e Avvisi di altri Enti, nonché sul sito dell'Area Vasta Emilia Nord (www.aven-rer.it);



- 8.** di dare atto che si stima una spesa per la pubblicazione dell'estratto del bando di gara sulla GURI e sulle testate a tiratura locale e nazionale per un importo presunto pari ad euro 3.000,00 oltre IVA e sarà imputata al conto 5442003 "Pubblicità su quotidiani e periodici" – CE GAAC 1102900801 - BA1740 - del Bilancio Economico Gestione Sanitaria dell'anno 2023;
- 9.** di dare atto altresì che con successivo atto si provvederà alla nomina della Commissione di aggiudicazione della presente gara ai sensi dell'art.77 del Codice;
- 10.** di stabilire che Responsabile Unico del procedimento, ai sensi della legge 241/90 e successive modificazioni ed integrazioni nonché del Codice Appalti è la Dott.ssa Aureliana Maggio;
- 11.** di trasmettere copia del presente atto alla Direzione Operativa dell'Area Vasta Emilia Nord;
- 12.** di pubblicare il presente atto, ai sensi dell'art 29 Dlgs 50/2016, sul profilo del Committente nella Sezione Amministrazione Trasparente dell'Azienda U.S.L. di Parma.

Responsabile del procedimento ai sensi della L. 241/90:
Aureliana Maggio

Firmato digitalmente da:
Michela Boschi



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Area Vasta Emilia Nord

Unione d'Acquisto AVEN
Azienda Capofila
AZIENDA U.S.L. DI PARMA

RELAZIONE TECNICA
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E
BEVANDE MEDIANTE L'INSTALLAZIONE
DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE FREDDE, CALDE, SNACK/MERENDE
NEI LOCALI DELL'AZIENDA U.S.L. DI PARMA E DELL'AZIENDA OSPEDALIERO
UNIVERSITARIA DI PARMA – CIG 9814381B67

PREMESSA

Ai sensi dell'articolo 3 comma 1 lettera vv) del D. Lgs. n. 50/2016 viene definita "concessione di servizi" un contratto a titolo oneroso stipulato per iscritto in virtù del quale una stazione appaltante affida ad un operatore economico la gestione di un servizio, riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto o tale diritto accompagnato da un prezzo, con assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione dei servizi. L'affidamento del servizio di gestione di distributori automatici di snack e bevande è ricondotto, dalla giurisprudenza prevalente, nell'ambito della concessione di servizi in quanto attraverso la concessione l'Amministrazione trasferisce ad altro soggetto la gestione di un servizio, ed il concessionario ottiene il proprio compenso non già dall'Amministrazione ma dall'esterno, ovvero dal pubblico che fruisce del servizio stesso, svolto dall'impresa con assetto organizzativo autonomo e con strumenti privatistici.

Pertanto alla procedura in oggetto si applicano, ai sensi dell'articolo 164 del D. Lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii., per quanto compatibili, le disposizioni contenute nella Parte I e nella parte II del Codice, relativamente ai principi generali, alle esclusioni, alle modalità e alle procedure di affidamento, alle modalità di pubblicazione e redazione dei bandi e degli avvisi, ai requisiti generali e speciali e ai motivi di esclusione, ai criteri di aggiudicazione, alle modalità di comunicazione ai candidati e agli offerenti, ai requisiti di qualificazione degli operatori economici, ai termini di ricezione delle domande di partecipazione alla concessione e delle offerte, alle modalità di esecuzione

OGGETTO

La presente procedura aperta è riferita alla concessione di spazi nei locali dell'Azienda U.S.L. di Parma e dell'Azienda Ospedaliero Universitaria di Parma per l'installazione e la gestione dei seguenti distributori automatici di bevande ed alimenti, dotati anche di chiave elettronica (o di altro mezzo elettronico):

- bevande calde;
- bevande fredde in lattina, in bottigliette PET o tetrapak;
- piccola pasticceria;
- prodotti biologici-dietetici e gluten-free;
- prodotti freschi (importante, per questi prodotti, il rispetto della catena del freddo per la corretta conservazione dei prodotti);
- gelati.

Il servizio si articola nella seguente attività:

- installazione di distributori automatici nelle sedi ed uffici di cui all'elenco in calce al presente atto;
- rifornimento di tutti i prodotti in vendita;
- assistenza tecnica e manutenzione.

DURATA DELL'APPALTO

La concessione ha una durata di anni cinque, eventualmente rinnovabile per quattro anni.

Indipendentemente dalle previsioni contrattuali, è previsto il recesso in qualsiasi momento dal contratto di concessione, qualora ricorrano motivi di dimensionamento e riorganizzazione stabiliti dall'Amministrazione, oppure gravi motivi accertati dalla stessa con rilevanza penale e/o civile.

Non sarà ammesso alcun rinnovo tacito e non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa Amministrazione, in quanto il contratto si intende automaticamente risolto alla scadenza naturale prevista.

L'Amministrazione stipulante si riserva la facoltà di prorogare il contratto per un periodo non superiore a 6 (sei) mesi, al fine di procedere all'espletamento di una nuova gara; la Ditta si impegna ad accettare tale eventuale proroga alle medesime condizioni del contratto, nessuna esclusa.

VALORE DELLA CONCESSIONE

Ai sensi dell'articolo 167 del D.Lgs n. 50/2016 ss.mm.ii. (nel seguito anche "Codice"), il valore di una concessione, ai fini di cui all'art. 35 del Codice (soglie di rilevanza comunitaria), è costituito dal fatturato totale del concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'Amministrazione aggiudicatrice quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione.

Il valore stimato della concessione, calcolato come descritto all'art. 167 c. 1 del Codice in considerazione dei seguenti dati, presupponendo che ciascun dipendente consumi almeno un prodotto al giorno:

AUSL: euro 333.500,00 circa all'anno (IVA al 22% esclusa), e cioè $2900 \times € 0,50 \times \text{gg. } 230$ dove:

- 2900 = attuale numero di dipendenti aziendali;
- € 0,50 = prezzo medio di un prodotto del distributore maggiormente consumato IVA esclusa;
- 230 = giorni lavorativi annui al netto delle ferie ed assenze di varia natura medi (264 giorni lavorativi meno 32 giorni di ferie meno 18 giorni di assenze a vario titolo).

Tale valore va poi moltiplicato per 5 (cinque) anni e cioè il numero degli anni della durata del contratto, oltre all'eventuale rinnovo per anni quattro e della proroga tecnica di cui all'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016 calcolata in mesi sei, e pertanto il valore complessivo della concessione sarebbe di **euro 3.168.250,00** così articolato:

Importo a base di gara	:	€ 1.667.500,00
Importo eventuale rinnovo:		€ 1.334.000,00
Importo eventuale proroga:		€ <u>166.750,00</u>
Valore complessivo concessione:		€ <u>3.168.250,00</u>

AOU: euro 525.550,00 circa all'anno (IVA al 22% esclusa), e cioè $4570 \times € 0,50 \times \text{gg. } 230$ dove:

- 4570 = attuale numero di dipendenti aziendali;
- € 0,50 = prezzo medio di un prodotto del distributore maggiormente consumato IVA esclusa;
- 230 = giorni lavorativi annui al netto delle ferie ed assenze di varia natura medi (264 giorni lavorativi meno 32 giorni di ferie meno 18 giorni di assenze a vario titolo).

Tale valore va poi moltiplicato per 5 (cinque) anni e cioè il numero degli anni della durata del contratto, oltre all'eventuale rinnovo per anni quattro e della proroga tecnica di cui all'art. 106

comma 11 del D.Lgs. 50/2016 calcolata in mesi sei, e pertanto il valore complessivo della concessione sarebbe di **euro 4.992.725,00** così articolato:

Importo a base di gara:	€ 2.627.750,00
Importo eventuale rinnovo:	€ 2.102.200,00
Importo eventuale proroga:	€ <u>262.775,00</u>
Valore complessivo concessione:	€ <u>4.992.725,00</u>

Gli oneri della sicurezza sono pari a 0,00.

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio di impresa inerente alla gestione del servizio, risultando anche determinanti le scelte strategiche e commerciali che verranno adottate dal concessionario per la gestione del servizio.

Eventuali variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del concessionario in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

Costi manodopera: € 220.000,00/anno.

CANONE DI CONCESSIONE

Il concessionario, con la sottoscrizione del contratto, si impegna a corrispondere all'Azienda Sanitaria il relativo canone di concessione secondo l'aumento offerto rispetto alla base di gara, fissata nella misura del 57% (cinquantasette/00%) del ricavato derivante dall'installazione dei distributori presso i locali aziendali.

Il canone è dovuto quale corrispettivo per la concessione in esclusiva del servizio di ristoro a mezzo distributori automatici ed è da intendersi già comprensivo del rimborso forfettario dovuto per il consumo idrico ed elettrico che le suddette apparecchiature comportano.

Il canone di concessione semestrale dovrà essere corrisposto - a seguito di emissione di fattura da parte dell'Ente - semestralmente con riferimento al ricavato dalle vendite del semestre precedente ed alle macchine effettivamente attive. Sarà onere e cura del concessionario comunicare tempestivamente al Servizio Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici il numero e la tipologia di macchine attive nonché il ricavato derivante dall'installazione dei distributori presso i locali aziendali, entro e non oltre il quindicesimo giorno dalla fine del semestre.

MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il concessionario dovrà effettuare a propria cura e spese l'installazione e gli allacciamenti di tutti i distributori richiesti ed indicati entro e non oltre 15 giorni dall'inizio del contratto, salvo l'applicazione delle penali così come indicato all'articolo 17.

Tale attività dovrà essere svolta in accordo con il referente del Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici, ed in modo tale da non creare disagio all'attività degli uffici.

Il completamento delle installazioni si intende effettuato con l'allacciamento alla rete elettrica e alla rete idrica (laddove previsto allacciamento all'impianto idrico) per un perfetto ed immediato

funzionamento di tutte le apparecchiature in elenco nonché con adeguata formazione del personale utente.

L'installazione dei distributori dovrà essere documentata mediante idoneo verbale e/o documento di consegna da sottoscrivere fra il responsabile del gestore e il referente del Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici o suo delegato.

Il fornitore, prima dell'installazione, dovrà avere a disposizione un quantitativo minimo di chiavette/card in "pronta consegna".

Entro 15 giorni dalla scadenza del contratto, il gestore dovrà provvedere a ritirare i distributori automatici a proprie spese, ripristinando i locali nello stato in cui si trovavano antecedentemente alla stipula del contratto.

In caso di mancata rimozione e ritiro, i distributori verranno rimossi e depositati presso luogo da definire con spese a carico del concessionario con rivalsa sulla cauzione definitiva, salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni subiti.

Le Aziende Sanitarie si riservano la facoltà di variare, sia in aumento che in diminuzione, il numero dei distributori installati, potendo richiedere l'installazione di distributori aggiuntivi o di rimuovere alcuni già installati ovvero di modificarne l'ubicazione senza che possa essere addebitato alcun onere.

La Ditta aggiudicataria dovrà prendere contatti con il Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici entro 15 giorni dal ricevimento della richiesta e darne esecuzione entro i successivi 10 giorni salvo diverse disposizioni concordate tra la ditta e il servizio stesso.

In nessun caso è ammessa la rimozione o la collocazione di ulteriori distributori da parte del concessionario senza la previa autorizzazione del Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici.

Sono a completo carico del gestore la manutenzione ordinaria e straordinaria, la pulizia ordinaria e straordinaria, nonché la sanificazione dei distributori e il rifornimento/ricambio di bevande e snack di ciascuna macchina in ciascuna sede dell'Amministrazione, secondo un calendario di interventi parametrato ai singoli distributori.

Gli interventi di rifornimento dovranno essere eseguiti con una frequenza tale da garantire sempre il tempestivo reintegro dei prodotti esauriti e quindi tale da garantire la disponibilità costante di tutti i prodotti.

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione, senza arrecare intralci, disturbi o interruzioni alle attività lavorative in atto.

L'accesso ai locali da parte del concessionario e del personale da questi dipendente deve avvenire soltanto in orario in cui l'Amministrazione è regolarmente aperta.

Il concessionario, prima dell'avvio dell'attività di erogazione di bevande fredde, calde e snack/merende all'interno dei locali dell'Amministrazione mediante distributori automatici, deve essere in possesso delle autorizzazioni commerciali e sanitarie previste dalla normativa vigente nazionale e regionale.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti o di rifornimenti urgenti derivanti dall'esaurimento dei prodotti posti in erogazione, il concessionario dovrà garantire l'intervento entro tre (3) ore

lavorative dalla chiamata.

Il gestore deve provvedere alla rimozione del distributore non funzionante e alla sostituzione con altro funzionante, avente tutte le caratteristiche e le funzioni necessarie, entro tre (3) giorni lavorativi dalla segnalazione.

Il distributore non più funzionante, ancorché non sostituito nel termine dei tre giorni, di cui al punto precedente, deve essere comunque rimosso dai locali.

I distributori che, nonostante gli interventi di manutenzione, presentassero frequenti fermi o disfunzioni, dovranno essere sostituiti dalla Ditta entro cinque giorni lavorativi (esclusi quindi i festivi e le domeniche) dalla richiesta delle Aziende. Si intende per FERMO FREQUENTE il guasto o malfunzionamento che si presenta almeno n. 2 volte a settimana, per 2 settimane anche non consecutive, negli ultimi 28 giorni.

Il gestore ha l'obbligo dello smaltimento dei propri distributori, così come degli imballaggi durante il rifornimento dei prodotti.

OBBLIGHI ED ADEMPIMENTI DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario del servizio è tenuto a:

- a) fornire al Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici, prima dell'installazione, le schede tecniche relative a tutti i distributori che verranno installati con le caratteristiche delle apparecchiature, le relative omologazioni e le certificazioni di conformità nonché i consumi energetici;
- b) fornire al Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici l'elenco dettagliato di tutte le apparecchiature installate, distinte per sede, tipologia del distributore, e potenza elettrica assorbita. L'elenco dovrà essere costantemente aggiornato in occasione di modificazioni del parco macchine distributrici installate;
- c) entro 10 giorni dal completamento dell'installazione, inoltrare alla Stazione Appaltante una dichiarazione di compatibilità con gli impianti esistenti;
- d) prima dell'inizio dell'attivazione del servizio, fornire una lista dei prodotti che verranno messi in distribuzione, con indicazione della marca e dei relativi prezzi effettuati sia con l'utilizzo di chiavi elettroniche che senza; il Servizio Appalti e Acquisti si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o il ritiro di prodotti per i quali non ne ritenga opportuna la distribuzione;
- e) trasmettere al Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici, entro il quindicesimo giorno dalla scadenza del semestre, un report contenente i seguenti dati: numero e tipologia di distributori installati, l'ubicazione, la data di installazione e di eventuale ritiro, le consumazioni erogate nel semestre precedente;
- f) essere responsabile dell'osservanza di tutti i regolamenti e leggi vigenti in materia igienico sanitaria e dovrà dare comunicazione scritta dell'installazione di ogni distributore all'Azienda

AUSL competente, ed inoltrarne copia al Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici prima dell'attivazione del servizio;

g) porre in essere nei confronti dei propri dipendenti, tutti i comportamenti dovuti in forza del rispetto del D.Lgs. 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché imporre al proprio personale il rispetto della normativa. Inoltre dovrà mettere a disposizione dei propri dipendenti i dispositivi di protezione individuale appropriati ai rischi inerenti alle attività svolte ed a quelli presenti nell'area di lavoro, al fine di garantire la massima sicurezza, la prevenzione di infortuni sul lavoro, nonché delle malattie professionali;

h) farsi totale carico dei seguenti oneri: acquisto, trasporto ed installazione dei distributori automatici; organizzazione e gestione del personale dipendente, nonché la sua gestione normativa ed economica; le spese di acquisto delle bevande ed alimenti; imposte e tasse derivanti dall'assunzione del servizio; spese derivanti dal rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti e successivamente intervenute nella vigenza del contratto per incolumità del personale utilizzato nell'espletamento del servizio; allacciamento delle macchine distributrici alle linee di energia elettrica e/o acqua a regola d'arte e secondo le norme CEI, attenendosi alle istruzioni che verranno impartite; spese per movimentazione e sostituzione macchine distributrici; richieste di autorizzazione all'eventuale accesso in Zona Traffico Limitato ed eventuali oneri di occupazione temporanea dei suoli;

i) verificare accuratamente il confezionamento dei prodotti posti in vendita;

j) provvedere alla sollecita rimozione e sostituzione di prodotti difettosi o scaduti;

k) rimborsare le perdite di denaro degli utenti dovuti a guasti o disfunzioni dei distributori installati;

l) provvedere agli spostamenti dei distributori, eventualmente richiesti da una sede all'altra, senza alcun onere aggiuntivo;

m) distribuire a tutti i richiedenti tramite il CRAL le schede prepagate (ad esempio chiavette o altro) necessarie per il funzionamento dei distributori;

La ditta affidataria ha l'obbligo di costituire, prima dell'inizio del contratto, una sede per la distribuzione dei prodotti e la manutenzione dei distributori installati ubicata entro la Provincia di Parma. La disponibilità di tale sede in proprietà od in uso dovrà essere dimostrata entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione del servizio.

La ditta affidataria dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna dei distributori e delle relative attrezzature, oltre che degli spazi adiacenti (almeno 10 mq.) o dei locali all'uopo destinati, con frequenza minima giornaliera e comunque tale da garantire un'ottimale condizione igienica degli stessi. La ditta affidataria dovrà provvedere allo spostamento e al riposizionamento delle attrezzature, su richiesta delle Aziende, con almeno un giorno lavorativo di preavviso, per consentire l'effettuazione delle operazioni periodiche di risanamento ambientale (4 volte all'anno).

La raccolta dei rifiuti deve essere effettuata in conformità alla legislazione vigente a cura e spese della Ditta affidataria, compresi i fiondi per la preparazione delle bevande calde, compresi i fiondi

per la preparazione delle bevande calde, con frequenza minima giornaliera o altra definita in accordo con l'Azienda; dovranno essere installati idonei recipienti portarifiuti, di capacità adeguata per ogni distributore o gruppo di distributori, che dovranno essere tenuti in perfette condizioni igieniche, svuotati, mediante sostituzione dei sacchi, con frequenza minima una volta al giorno o altra definita in accordo con l'Azienda. Tali recipienti dovranno essere mantenuti in perfette condizioni e sostituiti qualora divenuti inadatti allo scopo. La ditta in ogni caso dovrà installare un recipiente porta rifiuti da litri 100 per ciascun distributore di bevande calde, con coperchio a ritorno automatico; tali raccoglitori saranno tenuti in perfette condizioni igieniche, vuotati, mediante sostituzione dei sacchi e dovranno essere sostituiti qualora diventassero inadatti allo scopo.

La ditta aggiudicataria inoltre, deve programmare gli interventi di carico e di ordinaria manutenzione dei distributori con una periodicità fissata dalla Ditta stessa in rapporto all'entità dei consumi e darne comunicazione preventiva ai singoli servizi dei vari presidi interessati. E' a carico della ditta aggiudicataria la rimozione ed il ritiro immediato degli imballaggi in occasione delle operazioni di carico.

In caso di chiamata (a mezzo telefono, PEC o FAX) per guasto o per esaurimento prodotti la Ditta deve intervenire nel termine di 3 ore lavorative dalle 8.00 alle 18.00 e ciò per tutti i giorni lavorativi dell'anno.

Ad ogni distributore deve essere associato il nome ed il numero di telefono per l'assistenza tecnica. Oltre le ore 18.00 la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione una segreteria telefonica per la raccolta delle chiamate che la stessa dovrà esaminare il mattino successivo ed eseguire nei termini sopradetti. Eventuali disservizi verranno segnalati alla Ditta aggiudicataria a cura dei servizi e uffici interessati.

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria, nel corso del contratto, sostituisca o introduca in commercio nuovi distributori con caratteristiche migliorative, la medesima, in caso di sostituzione dei distributori presenti nei locali delle Aziende, si impegna a fornire questi ultimi in luogo di quelli installati allo stesso canone, su espressa autorizzazione delle Aziende stesse.

Le Aziende si riservano inoltre la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti qualora, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà produrre, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, una lista dei prodotti che intende mettere in distribuzione con indicazione della marca e relative schede tecniche, che potrà subire variazioni secondo le richieste delle Aziende.

Le Aziende si riservano altresì la facoltà, in relazione alle proprie esigenze, di variare il posizionamento dei distributori dalla collocazione originaria. In tal caso, la Ditta aggiudicataria, ove richiesto, dovrà effettuare lo spostamento entro il termine assegnato dalle Aziende medesime. L'impresa dovrà garantire, sotto la propria responsabilità, l'efficienza del servizio con l'organizzazione dei mezzi e del personale in numero adeguato al movimento degli utenti.

La Ditta non può in nessun caso, per sua decisione unilaterale, sospendere o rallentare il servizio, nemmeno in presenza di controversie con le Aziende.

La Ditta dovrà garantire a proprie spese la realizzazione del programma di manutenzione finalizzato al funzionamento continuativo dei distributori e a ridurre al minimo i disservizi causati da eventuali guasti.

Qualora la ditta aggiudicataria venga meno anche ad uno solo degli obblighi assunti, o non ritenga di proseguire nell'espletamento del servizio per l'intera durata del contratto, l'Azienda Sanitaria

avrà la facoltà di risolvere il contratto incamerando, se del caso, la cauzione definitiva di cui all'articolo 21 del presente capitolato, fatta salva la richiesta di risarcimento per maggiori danni.

ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI DEL CONCESSIONARIO

Prima dell'avvio dell'attività presso i locali dell'Amministrazione, il concessionario deve acquisire in autonomia da parte delle autorità preposte (qualora non già rilasciati, o se del caso volturare a proprio nome), tutte le necessarie licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare previste dalla normativa vigente. Tali licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati o aggiornati, anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che possano essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Tutta la documentazione di cui sopra dovrà essere disponibile ad ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante di verificare la conformità del servizio agli standard del presente capitolato e alle normative vigenti.

PREZZI DEI PRODOTTI IN SOMMINISTRAZIONE E LORO REVISIONE

I prezzi di vendita dovranno essere esposti in modo ben visibile all'utenza ed identici per tipologia di prodotto in tutti i distributori installati presso tutte le sedi interessate dal servizio. L'operatore economico concessionario si impegna, per i prodotti di seguito indicati, ad applicare le seguenti tariffe:

Prodotto	Prezzo di vendita a moneta	Prezzo di vendita a chiave
Bevande calde (caffè, te, orzo)	Max 0,60	Max € 0,50
Bevande calde composte(caffè macchiato, cappuccino, latte, cioccolata, tè)	Max 0,60	Max 0,50
Acqua (naturale, gassata) in PET 50 cl.	Max 0,60	Max 0,50
Bibite in lattina 33 cl.	Max 1,00	Max 0,90
Te freddo 20 cl.	Max 1,00	Max 0,90
Succhi di frutta 20 cl.	Max 0,60	Max 0,50
Yogurt 200 gr.	Max 1,20	Max 1,00
Crackers 25 gr.	Max 0,60	Max 0,50
Schiacciatine 35 gr.	Max 0,60	Max 0,50
Parmigiano-Reggiano e crackers (rispettivamente min. gr. 20 e gr. 25)	Max € 1,00	Max € 0,90

I prezzi rimarranno fissi ed invariabili per i primi 12 mesi di decorrenza della concessione.

Decorso tale periodo, su motivata richiesta del concessionario, corredata dai relativi documenti giustificativi, potranno essere aggiornati con cadenza annuale, sulla base dell'indice nazionale Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati relativi all'anno precedente.

La revisione, se autorizzata, potrà comunque produrre variazioni in aumento dei prezzi nella misura massima di € 0,05 (cinque centesimi di euro) per le erogazioni "a moneta" e della misura massima

di € 0,03 (tre centesimi di euro) per le erogazioni “a chiave/tessera” o tramite app.

L'applicazione dei nuovi prezzi è subordinata all'autorizzazione scritta del Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici che dovrà verificare la congruità della richiesta sulla base della normativa vigente.

Prima di applicare i nuovi prezzi, il concessionario dovrà provvedere ad aggiornare le etichette e la segnaletica riportate nei distributori automatici.

TIPOLOGIE E CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI DA INSTALLARE

L'aggiudicatario della concessione dovrà provvedere ad installare presso gli immobili in oggetto le seguenti tipologie di distributori automatici:

TIPO 1) **DISTRIBUTORE AUTOMATICO BEVANDE CALDE:** deve garantire l'erogazione di almeno cinque referenze combinabili tra loro (da scegliere tra caffè, caffè decaffeinato, caffè al ginseng, caffè d'orzo, the, cioccolata, latte), acqua calda con bicchierino e paletta, erogazione solo bicchierino;

TIPO 2) **DISTRIBUTORE AUTOMATICO BEVANDE FREDDE:** deve essere garantita l'erogazione di acqua minerale (naturale e frizzante) in imballaggi da 0,5 L, almeno una bevanda senza zucchero e a seconda della richiesta degli utenti the (a scelta tra limone, pesca, verde), cola, aranciata, limonata, bevande biologiche;

TIPO 3) **DISTRIBUTORE AUTOMATICO O SEMIAUTOMATICO DI CAFFÈ E ALTRE BEVANDE IN CIALDE/CAPSULE:** deve garantire l'erogazione mediante cialde/capsule di caffè e caffè decaffeinato e, a seconda della disponibilità del fornitore, di almeno due tra le seguenti opzioni: caffè d'orzo, caffè al ginseng, the, tisane.

TIPO 4) **DISTRIBUTORE AUTOMATICO MERENDINE/SNACK/CIBI CONFEZIONATI E ALTRI GENERI ALIMENTARI:** deve essere garantita l'erogazione di almeno due prodotti senza glutine (uno dolce ed uno salato e con apposita etichettatura), almeno un prodotto senza zucchero, almeno due prodotti biologici (uno dolce ed uno salato), prodotti da forno e snack monoporzioni dolci e salati, panini farciti, patatine, merendine dolci e salate, succhi di frutta, frutta di quarta gamma e panini farciti esclusivamente con prosciutto cotto o prosciutto crudo. È possibile inoltre inserire acqua ed altre bevande fredde.

Sarà cura ed onere del Fornitore individuare, nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, il modello di distributore/macchina del caffè/erogatore che meglio soddisfa le esigenze dell'Amministrazione, in funzione dei prodotti offerti, delle varie sedi e dell'utenza indicati in calce al presente atto.

I distributori dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- essere attivi 24 ore su 24, essere di nuova fabbricazione e di ultima generazione (anno di fabbricazione 2019 e successivi), dotati di idonea omologazione e marchio CE ed essere

conformi alle prescrizioni di cui all'art. 32 del D.P.R. 26 marzo 1980 n° 327 e s.m.i., essere conformi alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle attrezzature elettriche, nonché di prevenzione incendi, di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;, nonché soddisfare e corrispondere a tutte le prescrizioni previste dalla normativa vigente;

- essere perfettamente funzionanti ed erogare il servizio in modo regolare ed efficiente;
- essere conformi per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia, privilegiando l'ottimizzazione del consumo energetico e l'illuminazione a led a basso voltaggio;
- per i distributori di bevande calde per i quali non è possibile provvedere all'allacciamento diretto alla rete idrica e per i quali occorre pertanto fare ricorso all'impiego di recipienti per l'acqua, occorrerà adottare tutte le misure igienico-sanitarie come igienizzazione del recipiente, ricambio completo dell'acqua (non rabbocco), dotazione di eventuali filtri, ecc.;
- essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di monete di diverse pezzature e con sistemi alternativi che consentano la ricarica (chiavi, schede, ecc.) prevedendo un eventuale deposito cauzionale di importo non superiore a € 5,00. Ciascuno strumento (chiavi, tessere, ecc.) potrà essere utilizzato indistintamente in tutti i distributori collocati presso le strutture dell'Ente;
- consentire il pagamento in forma elettronica senza utilizzo di moneta (con app dedicata e/o pagamento elettronico);
- segnalare chiaramente sul display l'indisponibilità del prodotto e l'eventuale avaria o malfunzionamento rilevato;
- essere di facile manutenzione per pulizia ed igiene sia interna che esterna;
- essere tali da garantire l'assoluta igiene dei prodotti distribuiti;
- avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazione;
- per le bevande calde avere una capace autonomia di bicchierini e fornire automaticamente cucchiaini e/o palette. I bicchierini, i cucchiaini/palettine dovranno essere esclusivamente in materiale biodegradabile e compostabile;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo;
- mettere in evidenza la presenza di prodotti provenienti dal commercio equo-solidale e/o da agricoltura biologica;
- mettere in evidenza la presenza di prodotti per celiaci;
- rendere evidente sul distributore il nominativo e la ragione sociale del gestore, il recapito telefonico (fisso e/o mobile) a cui rivolgersi per ogni eventualità (reclami, segnalazione guasti, segnalazione prodotti esauriti), la non erogazione del resto;
- avere un costante rifornimento di prodotti.

I distributori automatici devono essere dotati di omologazione sanitaria, rispondere alle vigenti disposizioni antinfortunistiche e funzionare con corrente 220 V 50 Hz e dovranno operare in corrente continua da 24 V.

I distributori di bevande calde, dovranno essere automatizzati per erogare le bevande complete di zucchero, bicchiere e palettina. Dovranno essere predisposti per erogare diversi tipi di bevande con possibilità di opzione almeno tra amare, dolci o molto dolci e dovranno avere una capacità di almeno 400 erogazioni giornaliere.

I distributori di bevande fredde dovranno essere predisposti per erogare almeno sette tipi di lattine e/o bottiglie in P.E.T diverse, raffreddate fino a + 10° C (con variazione massima di +/- 1,5 gradi centigradi).

I distributori di alimenti dovranno avere una capienza di almeno 30/40 prodotti ad una temperatura di + 3° C (con variazione massima di +/- 1,5 gradi centigradi).

I distributori di bevande fredde/alimenti dovranno essere predisposti per erogare almeno cinque tipi di bevande ed almeno sei di alimenti dolci e salati ad una temperatura di + 3° C (con variazione massima di +/- 1,5 gradi centigradi).

Dovranno essere previsti inoltre prodotti dietetici (per un 10% circa dei quantitativi totali se richiesto dall'Azienda appaltante) sia nei distributori di bevande fredde che di alimenti.

Tra i prodotti dietetici dovranno essere inseriti anche prodotti privi di glutine per celiaci. Tali prodotti dovranno essere contrassegnati con il marchio SPIGA BARRATA.

La ditta dovrà installare immediatamente a monte delle macchine distributrici, un interruttore magnetico-termico differenziale ad alta sensibilità sulla linea di alimentazione elettrica ed un rubinetto di arresto sulla linea di alimentazione idrica.

L'amministrazione e la ditta aggiudicataria valuteranno di concerto la necessità di eventuali sostituzioni dei distributori in ragione della vetustà, del mal funzionamento o dei bassi consumi rilevati.

TIPOLOGIA DI PRODOTTI IN SOMMINISTRAZIONE

I distributori automatici devono contenere come fornitura base almeno le bevande ed alimenti di seguito elencati, che dovranno essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici ed in particolare nei distributori deve essere garantita, in ogni caso, la presenza contemporanea di vari tipi di merendine, biscotti, snack dolci e salati.

Sono vietati: alimenti transgenici, conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge, ogni forma di riciclo di prodotti avanzati, alimenti scaduti.

I distributori automatici inoltre dovranno fornire almeno due prodotti da agricoltura biologica.

Tutti gli snack e le merendine devono essere in confezione monodose e l'incarto dovrà essere provvisto di tutte le indicazioni previste dalle normative vigenti (nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti, data di scadenza).

E' fatto divieto per il gestore vendere alcolici, superalcolici, tabacchi, riviste, quotidiani e quant'altro non espressamente specificato dal presente capitolato, o successivamente concordato con l'Amministrazione.

L'impresa si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 3 giorni prima della scadenza riportata sulla confezione del prodotto.

Con particolare riferimento ai prodotti freschi, al fine di impedire inutili sprechi il concessionario garantisce il monitoraggio periodico dei consumi e delle confezioni.

L'aggiudicatario si impegna a soddisfare eventuali richieste di cambio di tipologie di prodotti avanzate dall'amministrazione. Ove tali cambi riguardassero prodotti diversi da quelli di cui alla

presente gara, il prezzo al pubblico sarà concordato caso per caso.

L'amministrazione si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minime di legge.

In caso di difformità, i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della ditta nel minor tempo possibile, fatto salvo il rimborso delle spese sostenute nell'esecuzione dei suddetti controlli e il pagamento della relativa penale come indicato all'articolo 17, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

Bevande calde

Le miscele utilizzate ai fini della preparazione delle bevande calde dovranno comunque rispettare i contenuti minimi per porzione di seguito indicati:

- 1) caffè: miscela di ottima qualità con caffeina massima 1,7 %, macinato all'istante e con grammatura minima di 7 gr. di caffè ad erogazione;
- 2) bevande a base di the: almeno 14 gr. di the in polvere ad erogazione;
- 3) bevande gusto cioccolata: almeno 25 gr di miscela di cioccolato/polvere di cacao ad ogni erogazione;
- 4) bevande al latte: almeno 12 gr di latte in polvere ad erogazione;
- 5) caffè d'orzo: grammatura minima per erogazione gr. 3,2 di caffè d'orzo solubile;
- 6) bevande a base di ginseng: almeno 14 gr di ginseng in polvere per erogazione;
- 7) caffè decaffeinato: grammatura minima gr 1,5 per erogazione.

L'erogazione di caffè, cacao e the in cialde/capsule (nelle macchine distributrici di tale tipologia) dovrà avvenire in confezioni monoporzione o biporzione. Le cialde/capsule dei contenitori delle miscele dovranno rigorosamente essere in materiale per alimenti.

Bevande fredde

1. acqua minerale o oligominerale naturale e frizzante in imballaggi da l. 0,5, con tappo a vite;
2. bibite capacità cl. 33;
3. succhi di frutta in tetrapak, capacità cl. 20;
4. altre bevande fredde in imballaggi con capacità varie (the, altri succhi di frutta).

Prodotti alimentari in generale

1. snack a lunga conservazione, quali prodotti da forno dolci e salati, merendine, patatine, barrette al cioccolato;
2. prodotti deperibili, quali panini, sandwich, tramezzini, pizzette, purea di frutta.

Prodotti senza glutine

In tutte le macchine distributrici di prodotti alimentari dovranno essere resi disponibili un prodotto dolce (ad esempio biscotti, merendine, barrette) ed uno salato (ad esempio cracker, gallette di riso) per una dieta priva di glutine, idonei ad un'alimentazione per soggetti celiaci, e dovrà essere apposta apposita etichettatura.

Prodotti biologici

In tutte le macchine distributrici di prodotti alimentari dovranno essere resi disponibili un prodotto

dolce (ad esempio biscotti, merendine, barrette) ed uno salato (ad esempio cracker, gallette di riso) definiti, da apposita e certificata etichettatura, biologici. Tali prodotti dovranno riportare tutte le indicazioni inerenti la loro origine e le autorizzazioni previste per essere classificati biologici.

ELENCO DISTRIBUTORI AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA DI PARMA

LUOGO INSTALLAZIONE	QUANTITA'	TIPOLOGIA
ALA EST	11	Bevande calde, bevande fredde, snack
ALA OVEST	15	Bevande calde, bevande fredde, snack
ALA SUD	2	Bevande calde, bevande fredde
ANATOMIA PATOLOGICA	2	Bevande calde, mista snack e bevande
ATRIO	3	Bevande calde, bevande fredde, snack
BARBIERI	8	Bevande calde, bevande fredde, snack, gelati
CATTANI	4	Bevande calde, bevande fredde, snack
CHIRURGIA	2	Bevande calde, bevande fredde
CLINICA MEDICA	3	Bevande calde, bevande fredde, mista snack e bevande
DAY SURGERY	3	Bevande calde, mista snack e bevande
DIREZIONE	6	Bevande calde, bevande fredde, snack
ECONOMATO	3	Bevande calde, bevande fredde, snack
EX ODONTOIATRIA	1	Bevande calde
FARMACIA	3	Bevande calde, mista snack e bevande
GENETICA	2	Bevande calde, bevande fredde
MAGAZZINO	1	Bevande calde
MATERNITA'	5	Bevande calde, bevande fredde, solidi, prodotti freschi, a cialde
N.CHIRURGIA	5	Bevande calde, bevande fredde, mista snack e bevande
NEURORADIOLOGIA	4	Bevande calde, bevande fredde, snack
NOB	9	Bevande calde, bevande fredde, snack, gelati
OCULISTICA	3	Bevande calde, bevande fredde, snack
ODONTOIATRIA	1	Bevande fredde
ONCOLOGIA	4	Bevande calde, bevande fredde, snack
ORTOPEDIA	13	Bevande calde, bevande fredde, snack, mista snack e bevande
OTORINO	1	Bevande calde
PAD. CUORE	2	Bevande calde, bevande fredde, snack
POLIAMBULATORI	2	Bevande calde, snack
RADIOTERAPIA	2	Bevande calde, bevande fredde
RASORI	5	Bevande calde, bevande fredde, snack, gelati
RISORSE UMANE	1	Bevande calde
SALA CONGRESSI	1	Bevande fredde
TORRE	12	Bevande calde, bevande fredde,

		prodotti freschi
UROLOGIA	1	Bevande calde

140

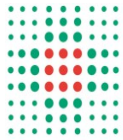
ELENCO DISTRIBUTORI AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE DI PARMA

LUOGO INSTALLAZIONE	QUANTITA'	TIPOLOGIA
AUSL CASA DELLA SALUTE CARMIGNANI	3	Snack, bevande calde, bevande fredde
AUSL POLIAMBULATORIO - SORBOLO MEZZANI	1	Bevande calde
AUSL PR CASA DELLA SALUTE LANGHIRANO	6	Bevande calde, bevande fredde
AUSL PR CASA DELLA SALUTE S. SECONDO	5	Bevande calde, bevande fredde, snack mista bevande e snack
AUSL PR CASA DELLA SALUTE TRAVERSETOLO	2	Bevande fredde, bevande calde
AUSL PR CUP VIA VERONA	2	Bevande calde, mista bevande e snack
AUSL PR DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA	5	Bevande calde, bevande fredde, mista bevande e snack, snack
AUSL PR DIREZIONE - EX UGOLINO DA NEVIANO	6	Bevande calde, bevande fredde, snack
AUSL PR GUARDIA MEDICA	2	Bevande calde, snack - mista
AUSL PR PADIGLIONE BRAGA - SERVIZIO PSICHIATRICO	9	Bevande fredde, bevande calde, snack - mista
AUSL PR POLIAMBULATORI NOCETO	3	Bevande fredde, bevande calde, mista snack e bevande
AUSL PR POLIAMBULATORI SALSOMAGGIORE	2	Bevande calde, snack
AUSL PR POLO SANITARIO VIALE Basetti	2	Bevande calde, snack - mista
AUSL PR SERT MERCATI	2	Bevande calde, misto bevande e snack
AUSL PR SIMAP	2	Bevande calde, bevande fredde
AUSL PR CASA DELLA SALUTE BUSSETO	2	Bevande calde, mista bevande e snack
AUSL PR CASA DELLA SALUTE COLLECCHIO	2	Bevande calde, snack - mista
AUSL PR CASA DELLA SALUTE COLORNO	3	Bevande fredde, bevande calde, snack

AUSL PR CASA DELLA SALUTE FIDENZA	2	Snack, bevande calde
AUSL PR CASA DELLA SALUTE PARMA CENTRO (DUS)	5	Bevande fredde, bevande calde, mista bevande e snack, mista snack e bevande
AUSL PR CASA DELLA SALUTE PINTOR - MOLINETTO	6	Bevande fredde, bevande calde, snack mista snack e bevande
AUSL PR CASA DI COMUNITA' LUBIANA	3	Bevande calde, snack
AUSL PR CENTRO AUTISMO	2	misto bevande e snack, Bevande calde
AUSL PR CENTRO CURE 'P. CORUZZI'	3	Bevande fredde, snack, bevande calde
AUSL PR CUP BARDI	1	Bevande calde
AUSL PR OSPEDALE DI BORGOTARO	14	Gelati, bevande fredde, bevande calde Snack, snack - mista,
AUSL PR OSPEDALE DI VAIO	30	Bevande fredde, bevande calde, snack snack - mista
AUSL PR POLIAMBULATORI DI FORNOVO	6	Snack, bevande fredde, bevande calde
AUSL PR POLO PEDIATRICO	3	Bevande calde, snack, bevande fredde
AUSL PR RESIDENZA 1° MAGGIO	2	Bevande fredde, bevande calde

136

Parma, lì 12.04.2023



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Area Vasta Emilia Nord

Bando e disciplinare di gara

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE MEDIANTE L'INSTALLAZIONE DI
DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE FREDDE, CALDE, SNACK/MERENDE NEI
LOCALI DELL'AZIENDA U.S.L. DI PARMA E DELL'AZIENDA OSPEDALIERO
UNIVERSITARIA DI PARMA – CIG 9814381B67

PREMESSE

Con determina di indizione n. del, questa Amministrazione (in seguito: Amministrazione) ha deliberato di affidare in concessione il servizio di somministrazione di alimenti e bevande mediante l'installazione di distributori automatici di bevande fredde, calde, snack/merende nei locali dell'Azienda U.s.l. di Parma e dell'Azienda Ospedaliero Universitaria di Parma, di cui al Bando di gara inviato alla GUUE il

Ai sensi dell'art. 58 del Codice, la presente procedura è interamente svolta tramite il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto (di seguito Piattaforma o SATER) di cui al paragrafo 1 del presente disciplinare.

Lo stesso avviene mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 44, 52, 58, 60 e 95 del Codice dei contratti pubblici.

Il luogo di svolgimento del servizio è l'Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma, codice NUTS ITH52.

CIG 9814381B67

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è la Dott.ssa Aureliana Maggio.

Le Aziende sanitarie, la Regione Emilia-Romagna e gli Enti ad essa afferenti, di cui alla L. n. 11/2004 e s.m., sottoposti all'applicazione degli obblighi di cui all'articolo 1, commi da 209 a 214, della Legge 24 dicembre 2007, n. 244 (l'elenco di tali Enti è disponibile sul sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/>), emettono gli ordini/ricieste di consegna esclusivamente in forma elettronica.

Il Fornitore dovrà garantire l'invio dei documenti di trasporto elettronici, a fronte degli ordini ricevuti e delle consegne effettuate.

Il Fornitore dovrà pertanto dotarsi degli strumenti informatici idonei alla gestione degli adempimenti telematici. Per i dettagli tecnici si rimanda alla sezione dedicata presente sul sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/>, che contiene tutti i riferimenti del Sistema regionale per la dematerializzazione del ciclo passivo degli acquisti nonché del Nodo Telematico di Interscambio (No-TIER).

In alternativa, il Fornitore potrà utilizzare le funzionalità per la ricezione degli ordini e l'invio dei documenti di trasporto elettronici che saranno messe a disposizione sul SATER all'indirizzo <https://piattaformaintercenter.regione.emilia-romagna.it/portale/>, previa registrazione.

1. SISTEMA PER GLI ACQUISTI TELEMATICI DELL'EMILIA-ROMAGNA (SATER)

1.1 LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE - REGISTRAZIONE DELLE DITTE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura è indispensabile essere registrati al SATER, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide>.

La registrazione al SATER deve essere richiesta unicamente dal legale rappresentante e/o procuratore generale o speciale e/o dal soggetto dotato dei necessari poteri per richiedere la registrazione e impegnare l'operatore economico medesimo.

L'operatore economico, con la registrazione e, comunque, con la presentazione dell'offerta, dà per valido e riconosce, senza contestazione alcuna, quanto posto in essere all'interno del SATER dall'account riconducibile all'operatore economico medesimo; ogni azione inerente l'account all'interno del SATER si intenderà, pertanto, direttamente e incontrovertibilmente imputabile all'operatore economico registrato.

Il funzionamento della Piattaforma avviene nel rispetto della legislazione vigente e, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification Authentication and Signature), del decreto legislativo n. 82/2005 (Codice dell'amministrazione digitale), del decreto legislativo n. 50/2016 e dei suoi atti di attuazione, in particolare il decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021, e delle Linee guida dell'AGID.

L'accesso, l'utilizzo del SATER e la partecipazione alla procedura comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nel presente disciplinare, nei relativi allegati e nelle guide presenti sul sito, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione nel sito o le eventuali comunicazioni.

L'utilizzo del SATER avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del codice civile ed è regolato, tra gli altri, dai seguenti principi:

- parità di trattamento tra gli operatori economici;
- trasparenza e tracciabilità delle operazioni;
- standardizzazione dei documenti;

- comportamento secondo buona fede, ai sensi dell'articolo 1375 del codice civile;
- comportamento secondo correttezza, ai sensi dell'articolo 1175 del codice civile;
- segretezza delle offerte e loro immodificabilità una volta scaduto il termine di presentazione della domanda di partecipazione;
- gratuità. Nessun corrispettivo è dovuto dall'operatore economico e/o dall'aggiudicatario per il mero utilizzo della Piattaforma.

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per perdita di documenti e dati, danneggiamento di file e documenti, ritardi nell'inserimento di dati, documenti e/o nella presentazione della domanda, malfunzionamento, danni, pregiudizi derivanti all'operatore economico, da:

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;
- utilizzo di SATER da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nel documento denominato Regolamento di Utilizzo del Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna (SATER).

In caso di mancato funzionamento di SATER o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, l'Amministrazione può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della Piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso, ovvero, se del caso, può disporre di proseguire la gara in altra modalità, dandone tempestiva comunicazione sul proprio sito istituzionale alla seguente pagina www.ao.pr.it, dove sono accessibili i documenti di gara nonché attraverso ogni altro strumento ritenuto idoneo.

L'Amministrazione si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

La Piattaforma garantisce l'integrità dei dati, la riservatezza delle offerte e delle domande di partecipazione. La Piattaforma è realizzata con modalità e soluzioni tecniche che impediscono di operare variazioni sui documenti definitivi, sulle registrazioni di sistema e sulle altre rappresentazioni informatiche e telematiche degli atti e delle operazioni compiute nell'ambito delle procedure, sulla base della tecnologia esistente e disponibile.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della Piattaforma sono registrate e attribuite all'operatore economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema.

Il sistema operativo della Piattaforma è sincronizzato sulla scala di tempo nazionale di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 30 novembre 1993, n. 591, tramite protocollo NTP o standard superiore.

L'utilizzo e il funzionamento della Piattaforma avvengono in conformità a quanto riportato Regolamento di Utilizzo del Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna (SATER) cui si rimanda, che costituisce parte integrante del presente disciplinare.

L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'hardware, del software, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete Internet, restano a esclusivo carico dell'operatore economico.

La Piattaforma è accessibile sempre.

1.2 DOTAZIONI TECNICHE

Per l'espletamento della presente gara, l'Amministrazione si avvale del Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna (in seguito: SATER), accessibile all'indirizzo <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/> (in seguito: sito), conforme alle prescrizioni di cui agli articoli 58 e 44 del Codice e del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021.

Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara.

Al fine della partecipazione alla presente procedura ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nel documento denominato Regolamento di Utilizzo del Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna (SATER) che disciplina il funzionamento e l'utilizzo della Piattaforma.

In ogni caso è indispensabile:

a) disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla Piattaforma;

b) disporre di un sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale (SPID) di cui all'articolo 64 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o di altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS. L'accesso al sistema telematico avviene anche tramite le seguenti modalità di identificazione digitale: carta d'identità elettronica (CIE) di cui all'articolo 66 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o carta Nazionale dei Servizi (CNS) di cui all'articolo 66 del medesimo decreto legislativo.

c) avere un domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6 ter del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o, per l'operatore economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;

d) avere da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da:

- un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/05);

- un certificatore operante in base a una licenza o autorizzazione rilasciata da uno Stato membro dell'Unione europea e in possesso dei requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14;

- un certificatore stabilito in uno Stato non facente parte dell'Unione europea quando ricorre una delle seguenti condizioni:

i. il certificatore possiede i requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14 ed è qualificato in uno stato

membro;

ii. il certificato qualificato è garantito da un certificatore stabilito nell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui al regolamento n. 910/14;

iii. il certificato qualificato, o il certificatore, è riconosciuto in forza di un accordo bilaterale o multilaterale tra l'Unione Europea e paesi terzi o organizzazioni internazionali

La presentazione dell'offerta per la procedura, i chiarimenti e tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni relativi alla procedura devono essere effettuati esclusivamente attraverso il SATER e quindi per via telematica, mediante l'invio di documenti elettronici sottoscritti con firma digitale, fatto salvo i casi in cui è prevista la facoltà di invio di documenti in formato cartaceo.

Ogni operazione effettuata attraverso il SATER è memorizzata nel registro di sistema, quale strumento con funzioni di attestazione e tracciabilità di ogni azione compiuta sul SATER e si intende compiuta nel giorno e nell'ora risultanti dalle registrazioni stesse.

Le registrazioni di sistema relative alle operazioni eseguite nell'ambito della partecipazione alla presente procedura sono conservate a sistema e fanno piena prova nei confronti degli utenti del SATER.

Le registrazioni di sistema sono effettuate ed archiviate digitalmente, in conformità alle disposizioni tecniche e normative di cui all'art. 43 del D.Lgs. n. 82/2005 e s.m.i..

1.3 IDENTIFICAZIONE

Per poter presentare offerta è necessario accedere alla Piattaforma.

L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione online dell'operatore economico.

L'identificazione avviene o mediante il sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale di cittadini e imprese (SPID) o attraverso gli altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS.

Una volta completata la procedura di identificazione, ad ogni operatore economico identificato viene attribuito un profilo da utilizzare nella procedura di gara.

Eventuali richieste di assistenza di tipo informatico riguardanti l'identificazione e l'accesso alla Piattaforma devono essere effettuate contattando il call center al numero verde: 800 810 799 Tel.: +39 089 9712796 Mobile/Estero nei seguenti orari nei seguenti orari dal lunedì al venerdì, con orario 9.00-13.00 e 14.00-18.00 oppure inviando un'email al seguente indirizzo info.intercenter@regione.emilia-romagna.it

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1) DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- a) bando e disciplinare di gara;
- b) progetto delle prestazioni, predisposto ai sensi dell'art. 23 commi 14 e 15 del Codice, con i contenuti ivi previsti, comprensivo dei seguenti documenti:

- Capitolato;
- DUVRI;
- Protocollo di legalità con la Prefettura di Parma;

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente, per via elettronica, sul profilo dell'Amministrazione al seguente link <http://www.ausl.pr.it> e sul SATER.

2.2) CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare entro le ore 12.00 **del .../.../...** in via telematica attraverso SATER secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide> previa registrazione alla Piattaforma stessa.

Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana.

Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico almeno [procedura di cui all'articolo 8, comma 1, lettera c) del decreto legge n. 76/20] prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte su SATER all'indirizzo internet <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/>, nella sezione "Bandi aperti" dedicata alla presente procedura sezione Chiarimenti e sul sito istituzionale: <http://www.ao.pr.it>.

Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione su SATER o il sito istituzionale. Non verranno evase richieste di chiarimento pervenute in modalità diversa da quella esplicitata.

2.3) COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni di cui alla presente procedura sono eseguiti utilizzando mezzi di comunicazione elettronici

Le ditte sono tenute ad indicare, in sede di registrazione al SATER, l'indirizzo PEC o, solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica, presso il quale eleggono domicilio, da utilizzare ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, commi 2-bis e 5, del Codice.

Tutte le comunicazioni tra l'Amministrazione e gli operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese mediante il SATER all'indirizzo PEC del concorrente indicato in fase di registrazione e sono accessibili nell'apposita sezione della Piattaforma ove sono accessibili le comunicazioni e gli scambi di informazione. È onere esclusivo dell'operatore economico prenderne visione.

Le comunicazioni relative: a) all'aggiudicazione; b) all'esclusione; c) alla decisione di non aggiudicare l'appalto; d) alla data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario; e) all'attivazione del soccorso istruttorio; f) al subprocedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta anomala; g) alla richiesta di offerta migliorativa; h) al sorteggio di cui all'articolo 21; avvengono utilizzando il domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo n. 82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS. Se l'operatore economico non è presente nei predetti indici elegge domicilio digitale speciale presso

la stessa Piattaforma e le comunicazioni di cui sopra sono effettuate utilizzando tale domicilio digitale.

È onere della ditta concorrente provvedere tempestivamente a modificare i recapiti suindicati secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma "Registrazione e funzioni base" e "Gestione anagrafica" (per la modifica dei dati sensibili) accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide>.

Eventuali problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate all'Agenzia Intercent-ER (di seguito Agenzia); diversamente la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/ capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b e c del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

3) OGGETTO DELL'APPALTO E CANONI A BASE DI GARA

Tabella n. 1 – Oggetto dell'appalto

Il presente atto disciplina la concessione di spazi nei locali dell'Azienda U.S.L. di Parma e dell'Azienda Ospedaliero Universitaria di Parma per l'installazione e la gestione dei seguenti distributori automatici di bevande ed alimenti, dotati anche di chiave elettronica (o di altro mezzo elettronico):

- bevande calde;
- bevande fredde in lattina, in bottigliette PET o tetrapak;
- piccola pasticceria;
- prodotti biologici-dietetici e gluten-free;
- prodotti freschi (importante, per questi prodotti, il rispetto della catena del freddo per la corretta conservazione dei prodotti, frutta di quarta gamma e panini farciti esclusivamente con prosciutto cotto o prosciutto crudo);
- gelati.

Il servizio si articola nella seguente attività:

- installazione di distributori automatici nelle sedi ed uffici di cui all'elenco in calce al presente atto;
- rifornimento di tutti i prodotti in vendita;
- assistenza tecnica e manutenzione.

Tabella n. 2- Canone di concessione

Il concessionario, con la sottoscrizione del contratto, si impegna a corrispondere all'Azienda Sanitaria il relativo canone di concessione secondo l'aumento offerto rispetto alla base di gara, fissata nella misura del 57% (cinquantasette/00%) del ricavato derivante dall'installazione dei distributori presso i locali aziendali.

Il canone è dovuto quale corrispettivo per la concessione in esclusiva del servizio di ristoro a mezzo distributori automatici ed è da intendersi già comprensivo del rimborso forfettario dovuto per il consumo idrico ed elettrico che le suddette apparecchiature comportano.

Il canone di concessione semestrale dovrà essere corrisposto - a seguito di emissione di fattura da parte dell'Ente - semestralmente con riferimento al ricavato dalle vendite del semestre precedente ed alle macchine effettivamente attive. Sarà onere e cura del concessionario comunicare tempestivamente al Servizio Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici il numero e la tipologia di macchine attive nonché il ricavato derivante dall'installazione dei distributori presso i locali aziendali, entro e non oltre il quindicesimo giorno dalla fine del semestre.

4) DURATA – OPZIONI - RINNOVI

La concessione ha una durata di anni cinque a decorrere dalla data di inizio contratto, eventualmente rinnovabile per quattro anni.

Indipendentemente dalle previsioni contrattuali, è previsto il recesso in qualsiasi momento dal contratto di concessione, qualora ricorrano motivi di dimensionamento e riorganizzazione stabiliti dall'Amministrazione, oppure gravi motivi accertati dalla stessa con rilevanza penale e/o civile.

Non sarà ammesso alcun rinnovo tacito e non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa Amministrazione, in quanto il contratto si intende automaticamente risolto alla scadenza naturale prevista.

L'Amministrazione stipulante si riserva la facoltà di prorogare il contratto per un periodo non superiore a 6 (sei) mesi, al fine di procedere all'espletamento di una nuova gara; la Ditta si impegna ad accettare tale eventuale proroga alle medesime condizioni del contratto, nessuna esclusa.

5) VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE

Ai sensi dell'articolo 167 del D.Lgs n. 50/2016 (nel seguito anche “Codice”), il valore di una concessione, ai fini di cui all'art. 35 del Codice (soglie di rilevanza comunitaria), è costituito dal fatturato totale del concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'Amministrazione aggiudicatrice quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione.

Il valore stimato della concessione, calcolato come descritto all'art. 167 c. 1 del Codice in considerazione dei seguenti dati e presupponendo che ciascun dipendente consumi almeno un prodotto al giorno, è pari ad € **8.160.975,00** circa all'anno (IVA al 22% esclusa), così determinati:

Azienda USL DI PARMA:

Numero complessivo dipendenti: 2.900

Ricavo annuo presunto, ipotizzando una consumazione giornaliera e cioè $2900 \times € 0,50 \times \text{gg. } 230$ dove:

€ 0,50 = prezzo medio di un prodotto del distributore maggiormente consumato IVA esclusa;

230 = giorni lavorativi annui al netto delle ferie ed assenze di varia natura medi (264 giorni lavorativi meno 32 giorni di ferie meno 18 giorni di assenze a vario titolo).

Tale valore va poi moltiplicato per 5 (cinque) anni e cioè il numero degli anni della durata del contratto al netto dell'eventuale rinnovo e della proroga tecnica di cui all'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016 calcolata in mesi sei, e pertanto il valore complessivo della concessione sarebbe di € **3.168.250,00** così articolato:

Importo quinquennale:	€ 1.667.500,00
Importo eventuale rinnovo:	€ 1.334.000,00
Importo eventuale proroga:	€ 166.750,00
Valore complessivo concessione:	€ 3.168.250,00

Azienda OSPEDALIERO UNIVERSITARIA DI PARMA:

Numero complessivo dipendenti: 4.750

Ricavo annuo presunto, ipotizzando una consumazione giornaliera e cioè $4750 \times € 0,50 \times \text{gg. } 230$ dove:

€ 0,50 = prezzo medio di un prodotto del distributore maggiormente consumato IVA esclusa;

230 = giorni lavorativi annui al netto delle ferie ed assenze di varia natura medi (264 giorni lavorativi meno 32 giorni di ferie meno 18 giorni di assenze a vario titolo).

Tale valore va poi moltiplicato per 5 (cinque) anni e cioè il numero degli anni della durata del contratto al netto dell'eventuale rinnovo e della proroga tecnica di cui all'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016 calcolata in mesi sei, e pertanto il valore complessivo della concessione sarebbe di **€ 4.992.725,00** così articolato:

Importo periodo quinquennale:	€ 2.627.750,00
Importo eventuale rinnovo:	€ 2.102.200,00
Importo eventuale proroga:	€ 262.775,00
Valore complessivo concessione:	€ 4.992.725,00

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio di impresa inerente alla gestione del servizio, risultando anche determinanti le scelte strategiche e commerciali che verranno adottate dal concessionario per la gestione del servizio.

Eventuali variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del concessionario in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

Costi manodopera: € 220.000,00/anno.

Deve quindi quantificarsi l'**importo complessivo dell'appalto** come segue: pari ad 3.168.250,00 per l'Azienda USL di Parma ed 4.992.725,00 per l'Azienda Ospedaliero Universitaria di Parma, così per un totale complessivo pari ad euro **€ 8.160.975,00**.

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 alla gara 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 dell'appalto (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'aggregazione 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.

Secondo quanto previsto dalla deliberazione AGCM 18/09/2013, in caso di anomalie comportamentali che possono essere indizio di fenomeni anticoncorrenziali, tra cui la partecipazione in R.T.I. di imprese in grado di partecipare alla gara singolarmente, l'Amministrazione procederà a segnalare all'Autorità tali fenomeni. La delibera è consultabile all'indirizzo: <http://www.agcm.it/stampa/news/6647-varato-il-vademecum-sugli-appalti.html>.

6) REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice. In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), del Codice la sussistenza dei requisiti di cui all'articolo 80 del Codice è attestata e verificata nei confronti del consorzio e delle consorziate indicate quali esecutrici.

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 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/ sottoscritto in data 11/07/2016 dall'Azienda USL di Parma e dalla Prefettura di Parma e del Patto d'integrità

costituisce **causa di esclusione** dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della l. 190/2012. 83 bis del decreto legislativo n. 159/2011.

7) 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 sono caricati sulla Piattaforma o in fase di presentazione della domanda o in fase di comprova degli stessi.

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

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 attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

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.

b) Possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale necessari per la corretta esecuzione del servizio, di cui all'art. 26, comma 1, lettera a), punto 2, del d.lgs. n. 81/2008 e s.m.i..

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'Amministrazione 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.

REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

c) **Fatturato globale minimo annuo**. I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso di un fatturato globale minimo annuo riferito ai migliori tre degli ultimi cinque esercizi finanziari disponibili di € 50.000.000,00 IVA esclusa; tale requisito è richiesto IVA esclusa calcolato in relazione al periodo di riferimento. Ai sensi dell'art. 83, comma 5 del Codice si precisa che tale requisito è richiesto ai fini del corretto ed effettivo perseguimento dell'interesse

pubblico concreto, oggetto dell'appalto da affidare, ed allo scopo di ammettere alla procedura ditte adeguatamente qualificate. Il requisito è richiesto in proporzione all'oggetto dell'appalto, avuto riguardo all'interesse delle Aziende sanitarie ad avere il più ampio numero di potenziali partecipanti. Stante il valore economico della Contratto, il requisito è stato stimato per un importo che garantisca la solidità ed affidabilità della ditta concorrente, in merito alle obbligazioni da assumere in caso di aggiudicazione.

In ogni caso, dall'analisi di mercato, risulta che il requisito garantisca la massima partecipazione da parte degli operatori economici del mercato.

La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;

- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA;

- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'**attività da meno di tre anni**, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

L'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante idonee referenze bancarie

REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

d) Il concorrente deve aver eseguito, antecedentemente la data di pubblicazione della gara, servizi analoghi, per un importo complessivo non inferiore all'importo posto a base d'asta (con indicazione delle aziende beneficiarie) considerati i tre migliori esercizi dell'ultimo quinquennio.

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.

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'aggregazione 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 deve essere posseduto da:

- a. ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziate 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.

Il requisito relativo al fatturato globale deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale il requisito deve essere posseduto sia dalla mandataria sia dalle mandanti. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria. Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il requisito deve essere posseduto dalla mandataria.

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 deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate.

La sussistenza, in capo ai consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dei requisiti è valutata a seguito della verifica della effettiva esistenza dei predetti requisiti in capo ai singoli consorziati.

L'affidamento delle prestazioni da parte dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice ai propri consorziati non costituisce subappalto.

8) AVVALIMENTO

Il concorrente può soddisfare la richiesta dei requisiti di carattere economico-finanziario e tecnico professionale di cui ai punti sub c) e d) anche mediante ricorso all'avvalimento.

L'avvalimento è obbligatorio per gli operatori economici che hanno depositato la domanda di concordato, qualora non sia stato ancora depositato il decreto previsto dall'articolo 163 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267.

L'ausiliaria deve:

a) possedere i requisiti previsti dall'articolo 6 nonché i requisiti tecnici e le risorse oggetto di avvalimento e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;

b) rilasciare la dichiarazione di avvalimento contenente l'obbligo verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

Il concorrente deve allegare il contratto di avvalimento nel quale sono specificati i requisiti economico-finanziari e tecnico organizzativi messi a disposizione e le correlate risorse strumentali e umane.

Il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie.

A pena di esclusione, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'ausiliaria che il concorrente che si avvale dei requisiti.

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

Qualora per l'ausiliaria sussistano motivi di esclusione o laddove essa non soddisfi i criteri di selezione, il concorrente sostituisce l'impresa ausiliaria nel termine indicato in apposita richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliaria 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.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione dalla gara - la mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'ausiliaria in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale.

9) GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da:

1) **una garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% del valore a base d'asta e precisamente di importo pari ad € 163.219,50, salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7, del Codice.

E' riconosciuta la riduzione del 30 per cento della garanzia provvisoria agli operatori economici in possesso della certificazione della parità di genere, ai sensi del D.M. 29 aprile 2022 della Presidenza del Consiglio dei Ministri Dip. pari opportunità, avente ad oggetto "*Parametri per il conseguimento della certificazione della parità di genere alle imprese e coinvolgimento delle rappresentanze sindacali aziendali e delle consigliere e consiglieri territoriali e regionali di parità*"

2) **una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93, comma 8, del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

La **garanzia provvisoria è costituita**, a scelta del concorrente:

a. fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1, del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento presso il Tesoriere dell'Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma INTESA SANPAOLO ed in tal caso l'operazione potrà essere svolta presso qualsiasi filiale utilizzando le seguenti coordinate bancarie IT25Q0306912765100000046017 (Banca Intesa San Paolo sede di Parma) indicando nella causale del versamento l'oggetto dell'appalto;

b. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso il tesoriere dell'Amministrazione, a titolo di pegno, a favore dell'Amministrazione il valore deve essere al corso del giorno del deposito;

c. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative o intermediari finanziari che rispondano ai requisiti di previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385; svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie; è sottoposta a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; ha i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa rispondano ai requisiti di cui all'articolo 93, comma 3 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
- http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf
- <http://www.ivass.it/ivass/impresesp/impresesp/HomePage.jsp>

La **garanzia fideiussoria** deve:

a. contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (Stazione Appaltante);

b. essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;

c. essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31;

d. avere validità per almeno 240 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;

e. prevedere espressamente:

1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile;

2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957, secondo comma, del codice civile;

3. la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione;

a) essere corredata dall'impegno di un fideiussore anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto;

b) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'art. 93, comma 5, del Codice, su richiesta dell'Amministrazione per ulteriori 180 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere **sottoscritte** da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere **prodotte in formato elettronico, allegata sul SATER:**

a) originale informatico, ai sensi dell'articolo 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, sottoscritto con firma digitale o altro tipo di firma elettronica qualificata dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante

b) in copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del D.Lgs. 82/2005.

c) in duplicato informatico dell'originale informatico conforme alle disposizioni dell'articolo 23-bis del D.lgs. n.82/2005.

In caso di bonifico il concorrente deve inserire sulla Piattaforma il documento che attesti l'avvenuto versamento in una delle forme sopra indicate. Il documento deve indicare il nominativo dell'operatore economico che ha operato il versamento stesso.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre nelle medesime forme di cui sopra una nuova garanzia provvisoria del medesimo o di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

Per fruire delle riduzioni cui all'art. 93, comma 7, del Codice il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

a. per i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;

b. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate individuate nell'offerta, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in alternativa se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

E' sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti nella loro integrità prima della presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

10) SUBAPPALTO

Si rimanda all'art. 174 del D.Lgs. n. 50/2016.

11) SOPRALLUOGO FACOLTATIVO

Le ditte interessate a concorrere potranno richiedere di effettuare un sopralluogo (facoltativo) presso tutte o solo alcune delle sedi interessate dalla concessione in oggetto. Il sopralluogo verrà concordato con il richiedente entro 48 ore dal ricevimento della richiesta. Il sopralluogo è facoltativo e la sua mancata effettuazione non sarà causa di esclusione dalla procedura di gara.

Il sopralluogo può essere effettuato previo accordi telefonici con il Servizio competente. La stazione appaltante non rilascerà alcuna attestazione.

12) PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC E FVOE

I concorrenti effettuano, **a pena di esclusione**, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € **220,00** secondo le modalità di cui al Decreto del Presidente del Consiglio del 20 febbraio 2023 mediante il quale è stata approvata la delibera Anac n. 621 del 20 dicembre 2022 pubblicata al seguente link <https://www.anticorruzione.it/-/delibera-n.-621-del-20-dicembre-2022>.

N.B. Indicazioni operative sulle modalità di pagamento del contributo sono disponibili sul sito dell'Autorità Nazionale Anticorruzione al seguente link: <https://www.anticorruzione.it/-/portale-dei-pagamenti-di-anac> L'importo del contributo è calcolato sul valore stimato d'appalto comprensivo delle eventuali opzioni contrattuali previste nella documentazione di gara.

La mancata presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento può essere sanata ai sensi dell'articolo 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 prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta, l'Amministrazione **esclude** il concorrente dalla procedura di gara, ai sensi dell'articolo 1, comma 67 della legge 266/05.

La Stazione Appaltante procederà ad effettuare i controlli sull'operatore economico attraverso il Fascicolo Virtuale dell'Operatore Economico. A tal fine, gli operatori economici inoltre dovranno produrre Documento "PASSOE" rilasciato dal servizio FVOE/Fascicolo virtuale dell'operatore economico e comprovante l'avvenuta registrazione del concorrente al sistema FVOE sul sito informatico dell'A.N.A.C.

Deve essere generato il PassOE, di cui all'art. 2, comma 3.b, della Delibera n. 464/2022 dell'ANAC. Si precisa che il mancato inserimento del presente documento nel plico della documentazione amministrativa sarà motivo di ammissione con riserva alla gara. I concorrenti interessati a partecipare alla presente procedura di gara dovranno inserire nel sistema FVOE, secondo le modalità sopra richiamate, la documentazione a comprova dei requisiti di carattere generale nonché di carattere economico – finanziario e tecnico – organizzativi, fermo restando quanto precedentemente precisato in coda ai "Requisiti di Partecipazione", nonché quanto previsto dal Codice. N.B. Qualora, per motivi legati al funzionamento del sistema, non sia possibile procedere nel modo sopra descritto, la Stazione Appaltante si riserva di effettuare le verifiche circa

il possesso dei requisiti richiesti, secondo le previgenti modalità. La Stazione Appaltante, ove lo ritenga necessario, e senza che ne derivi un aggravio probatorio per i concorrenti, ai sensi dell'articolo 71 del D.P.R. n. 445/2000, può altresì effettuare ulteriori verifiche della veridicità delle dichiarazioni, contenute nella busta A, attestanti il possesso dei requisiti generali, con riferimento eventualmente ai medesimi concorrenti individuati con sorteggio oppure individuati secondo criteri discrezionali.

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico finanziario avviene, ai sensi dell'articolo 81, comma 1, del Codice e della Delibera attuativa n. 464 del 27 luglio 2022, attraverso l'utilizzo della BDNCP gestita dall'Autorità e, nello specifico, mediante il FVOE. Tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale dell'Autorità (Servizi ad accesso riservato – FVOE) secondo le istruzioni ivi contenute. Si evidenzia, però, che la mancata registrazione presso il servizio FVOE, nonché l'eventuale mancata trasmissione del PASSOE, non comportano, di per sé e salvo quanto oltre previsto, l'esclusione dalla presente procedura. La Stazione Appaltante provvederà, con apposita comunicazione, ad assegnare un termine congruo per l'effettuazione delle attività sopra previste.

13) MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso SATER, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma, accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide>. **Si raccomanda di seguire pedissequamente la procedura guidata riportata nelle guide, eseguendo le operazioni richieste nella sequenza riportata nelle stesse.**

Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare. L'offerta deve essere sottoscritta con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n.445/2000.

La documentazione presentata in copia è accompagnata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

L'offerta deve essere collocata sul SATER entro e non oltre il termine perentorio delle ore 12.00 del giorno **./././.**, **pena la sua irricevibilità.**-SATER non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Della data e dell'ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato da SATER.

Le operazioni di inserimento su SATER di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente. Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della Piattaforma si applica quanto previsto al paragrafo 1.1.

Ogni operatore economico per la presentazione dell'offerta ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima di 100 MB per singolo file.

13.1 Regole per la presentazione dell'offerta

L'“OFFERTA” è composta da:

A – Documentazione amministrativa;

B – Offerta tecnica;

C – Offerta economica.

È ammessa offerta successiva, purché entro il termine di scadenza, a sostituzione della precedente.

L'operatore economico ha facoltà di inserire nella piattaforma offerte successive che sostituiscono la precedente, ovvero ritirare l'offerta presentata, nel periodo di tempo compreso tra la data e l'ora di inizio e la data e l'ora di chiusura della fase di presentazione delle offerte.

La Stazione Appaltante considera esclusivamente l'ultima offerta presentata.

Si precisa inoltre che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente;

- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

Trattandosi di procedura gestita su piattaforma telematica, si raccomanda di avviare e concludere per tempo la fase di collocazione dell'offerta sul SATER e di non procedere alla collocazione nell'ultimo giorno e/o nelle ultime ore utile/i.

Al momento della ricezione delle offerte, ai sensi dell'articolo 58, comma 5 del Codice, ciascun concorrente riceve notifica del corretto recepimento della documentazione inviata.

La Piattaforma consente al concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda.

Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/Consorzi, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli operatori economici riuniti o consorziati.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana.

L'offerta vincola il concorrente per 240 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine fissato da quest'ultima è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

14) SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9, del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;

- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, del DGUE, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile.

Ai fini del soccorso istruttorio l'Amministrazione assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

In caso di inutile decorso del termine, l'Amministrazione procede all'**esclusione** del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, l'Amministrazione può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitate alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico inserisce sulla Piattaforma SATER la seguente documentazione:

- 1) domanda di partecipazione ed eventuale procura;
- 2) DGUE;
- 3) garanzia provvisoria e dichiarazione di impegno di un fideiussore;
- 4) copia della ricevuta di avvenuto pagamento del contributo all'ANAC;
- 5) PASSoe;
- 6) documentazione in caso di avvalimento;
- 7) documentazione per i soggetti associati.

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

La domanda di partecipazione è redatta secondo il modello di cui all'allegato n. 1.

Nella domanda di partecipazione, il concorrente indica i propri dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede), la forma singola o associata con la quale partecipa alla gara e il CCNL applicato.

In caso di partecipazione in raggruppamento temporaneo di imprese, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascuna impresa (mandataria/mandante; capofila/consorzziata).

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) del Codice, esso deve indicare il consorziato o i consorziati per il quale o per i quali concorre, in assenza di tale dichiarazione si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio .

Nella domanda di partecipazione il concorrente dichiara:

- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;

- di non partecipare alla medesima gara in altra forma singola o associata, né come ausiliaria per altro concorrente;

- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara,

- di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;

- di accettare, ai sensi dell'articolo 100, comma 2 del Codice, nell'ipotesi in cui risulti aggiudicatario il seguente requisito per l'esecuzione del contratto: avere almeno una sede operativa entro un raggio di 100 km dalla sede del Comune di Parma o impegnarsi ad averla prima dell'avvio della concessione. In caso di offerente costituito da un raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio ordinario di concorrenti o GEIE, già costituito o da costituirsi, il prescritto requisito deve essere posseduto almeno da un operatore economico costituente il raggruppamento;

- *[nel caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia]* l'impegno ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma

2, e 53, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 633/72 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;

- [nel caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia] il domicilio fiscale, il codice fiscale / partita IVA, l'indirizzo di posta elettronica certificata o strumento analogo negli altri Stati Membri, ai fini delle comunicazioni di cui all'articolo 76, comma 5 del Codice;

- di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al punto 30.

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

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del D.Lgs. n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;

- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;

- nel caso di aggregazioni di retisti:

a) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività

giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-quater, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;

b) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-quater, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;

c) se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di

partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.

- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo; a comprova del pagamento di tale imposta l'istanza deve essere accompagnata dal relativo modulo reso disponibile dalla Stazione Appaltante debitamente compilato.

16) DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila il Documento di gara unico europeo tramite piattaforma SATER.

Presenta, inoltre, il Documento di gara unico europeo per ciascuna ausiliaria, dal quale risulti il possesso dei requisiti di cui all'articolo 6 e compilato per le parti relative ai requisiti oggetto di avvalimento.

Il Documento di gara unico europeo 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.

DICHIARAZIONE INTEGRATIVA PER GLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 186 BIS DEL R.D. 16 MARZO 1942, N. 267

Il concorrente dichiara inoltre, ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare con l'indicazione del Tribunale che ha

rilasciato l'autorizzazione/ha emesso il decreto nonché numero e data della/o stessa/o nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 *bis*, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267.

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 67, terzo comma, lettera d), del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267, che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) il DGUE a firma dell'ausiliaria tramite piattaforma SATER;
- 2) la dichiarazione di avvalimento;
- 3) il contratto di avvalimento;
- 4) il PASSOE dell'ausiliaria;

DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.

- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, comma 4, del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE con indicazione del soggetto designato quale capofila.

- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, comma 4, del Codice, le parti del servizio/fornitura ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione resa da ciascun concorrente attestante:

a. l'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;

b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'art. 48, comma 8, del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;

c. le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;

- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;

- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete,

- copia mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune

- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo costituito o costituendo:

- in caso di raggruppamento temporaneo costituito:

copia del contratto di rete,

copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria,

dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;

- **in caso di raggruppamento temporaneo costituendo:** copia scansionata del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:

a.a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;

b.l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;

le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

17) OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce la documentazione relativa all'offerta tecnica nella Piattaforma SATER secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/>.

L'offerta è firmata secondo le modalità previste al precedente punto 13 e deve contenere, a pena di esclusione, una **relazione tecnica dei servizi offerti**.

La suddetta relazione deve contenere una proposta tecnico-organizzativa di svolgimento e gestione dei servizi in oggetto e dovrà comporsi di un numero massimo di 10 facciate di foglio formato A4 e dovrà indicare in dettaglio: **la tipologia, le caratteristiche ed il numero degli impianti proposti e dei prodotti distribuiti, nonché le modalità di erogazione e di organizzazione dei servizi che il concorrente intende adottare e dovrà essere suddivisa ed articolata in capitoli/capoversi in base ai vari elementi di valutazione dei progetti sotto specificati e precisamente (fermo restando il possesso dei requisiti minimi di partecipazione che non saranno oggetto di valutazione):**

1) QUALITÀ DEGLI IMPIANTI

1 a) descrizione impianti

1 b) anno di costruzione

1 c) metodo di pagamento

1 d) risparmio energetico: interruttori orari e sistemi energy saving

1 e) risparmio energetico: illuminazione mediante LED

2) TIPOLOGIA IMBALLAGGI

Utilizzo imballaggi per acqua e altre bevande in materiale biodegradabile e compostabile

3) PROPOSTE INNOVATIVE

3. a Proposte innovative di collaborazione con Enti del Terzo settore

3.b Proposte innovative relative energy saving o impatto ecologico

Alla relazione dovrà essere allegata tutta la documentazione necessaria per la valutazione dell'offerta tecnica, ivi comprese le schede tecniche degli impianti proposti ed i certificati specificati ai punti precedenti. Tali allegati non saranno conteggiati nelle 10 facciate della relazione.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel progetto, pena l'esclusione dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'articolo 68 del Codice.

Segreti tecnici e commerciali:

Il concorrente deve dichiarare - nell'istanza allegato 1 - quali informazioni fornite, inerenti l'offerta presentata, costituiscano segreti tecnici e commerciali, pertanto coperte da riservatezza (ex art. 53 del Codice).

In base a quanto disposto dall'art. 53, comma 5, del Codice, il diritto di accesso agli atti e ogni forma di divulgazione sono esclusi in relazione alle informazioni fornite dai concorrenti nell'ambito delle offerte che costituiscono, secondo motivata e comprovata dichiarazione del concorrente, segreti tecnici e commerciali.

A tal proposito si chiarisce che i segreti industriali e commerciali non devono essere semplicemente asseriti, ma devono essere effettivamente sussistenti e di ciò deve essere dato un principio di prova da parte del concorrente.

La ditta concorrente deve quindi allegare nel SATER una dichiarazione in formato elettronico, firmata digitalmente e denominata “Segreti tecnici e commerciali”, nella sezione “Offerta tecnica”, contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, accompagnata da idonea documentazione che:

- argomenti in modo approfondito e congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare;

- fornisca un “principio di prova” atto a dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

L'Unione si riserva comunque di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati.

L'Unione si riserva di imporre alle ditte concorrenti condizioni intese a proteggere il carattere di riservatezza delle informazioni rese disponibili.

Si precisa che l'Unione non effettuerà ulteriori informative e procederà, su richiesta scritta del concorrente entro 15 (quindici) giorni a comunicare quanto previsto dall'art. 76, comma 2, del Codice (fermo restando quanto previsto dal comma 4 del medesimo articolo).

18) OFFERTA ECONOMICA

L'operatore inserisce su SATER l'offerta economica nella busta digitale denominata “*Offerta Economica*”. L'offerta economica firmata secondo le modalità di cui al precedente articolo 13, deve indicare, a pena di esclusione, i seguenti elementi:

a) **unico aumento percentuale** da applicare al canone posto a base di gara, fissato nella misura del 57% (cinquantasette/00%) del ricavato derivante dall'installazione dei distributori presso i locali aziendali.

.

Verranno prese in considerazione fino a 2 cifre decimali;

b) la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro;

c) la stima dei costi della manodopera (riferiti al quinquennio iniziale della concessione);

19) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi

	PUNTEGGIO MASSIMO
--	-------------------

Offerta tecnica	80
Offerta economica	20

TOTALE	100
---------------	------------

19.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

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

QUALITÀ DEGLI IMPIANTI

Punti max 40

Sub Criterio	Punteggio massimo	Attribuzione del punteggio
1a descrizione impianti	10	Il concorrente dovrà indicare in dettaglio la tipologia, le caratteristiche tecniche, il numero e la collocazione degli impianti offerti, tenuto conto dei prodotti, delle varie sedi di destinazione e dell'utenza (interna e/o esterna) che fruirà dei suddetti impianti.
1b Anno di costruzione	10	Le macchine proposte ed installate dovranno essere nuove di fabbrica o almeno fabbricate dopo il 01/01/2019 (art. 11 Capitolato). La commissione valuterà l'installazione di distributori limitatamente alle macchine di cui alle lettere a), b) e c) della tabella al punto 1, come segue: >50% macchine fabbricate nell'anno 2022: 10 punti >50% macchine fabbricate nell'anno 2021: 8 punti >50% macchine fabbricate nell'anno 2020: 6 punti >50% macchine fabbricate nell'anno 2019: 4 punti
1c Metodo di pagamento	5	Le macchine installate dovranno essere dotate di sistemi di pagamento senza utilizzo di moneta con app dedicata e/o pagamento elettronico. La Commissione assegnerà fino a 5 punti in considerazione delle caratteristiche dei sistemi di pagamento offerti.

<p>1d</p> <p>Risparmio energetico: interruttori orari e sistemi energy saving</p>	<p>10</p>	<p>La commissione assegnerà punti 5 in caso di disponibilità ad installare oppure in caso di proposta di macchine già dotate (su almeno il 50% delle macchine proposte) di sistemi di “energy saving” o specifici interruttori orari con programmazione settimanale, in relazione al sistema di illuminazione, tali da consentire l'accensione mattutina e lo spegnimento serale e nei fine settimana, conformi alla normativa vigente in materia, al fine di consentire il risparmio energetico. La presenza di sistemi di risparmio energetico dovrà essere comprovata, prima dell'avvio del servizio, mediante esibizione delle schede tecniche illustrative dei distributori.</p>
<p>1e</p> <p>Risparmio energetico: illuminazione mediante LED</p>	<p>5</p>	<p>La commissione assegnerà punti 5 in caso di disponibilità ad installare oppure di proposta di macchine già dotate (su almeno il 50% delle macchine proposte) di display e lampadine con illuminazione a LED. La presenza dell'illuminazione a LED dovrà essere comprovata, prima dell'avvio del servizio, mediante esibizione delle schede tecniche illustrative dei distributori.</p>

TIPOLOGIA IMBALLAGGI

Punti max 15

<p>Sub Criterio di valutazione</p>	<p>Punteggi o massim o</p>	<p>Attribuzione del punteggio</p>
<p>Utilizzo imballaggi per acqua e altre bevande in materiale biodegradabile e compostabile</p>	<p>15</p>	<p>Verrà assegnato un punteggio pari a 15 al concorrente che presenterà offerta per tutti i distributori automatici di erogazione delle bevande (acqua e altro) in imballaggi di materiale biodegradabile e compostabile.</p>

PROPOSTE INNOVATIVE**Punti max 15**

Sub Criterio di valutazione	Punteggi o massimo	Attribuzione del punteggio
3a Proposte innovative di collaborazione con Enti del Terzo settore	7	Si valuterà la proposta di conferimento gratuito dei prodotti in scadenza ad Enti del Terzo Settore del territorio.
3b Proposte innovative relative energy saving o impatto ecologico aggiungere 3a anche nella relazione tecnica	8	Si valuteranno le proposte finalizzate a ridurre i costi energetici o l'impatto ecologico

VARIETA' OFFERTA**Punti max 10**

Sub Criterio di valutazione	Punteggi o massimo	Attribuzione del punteggio
varietà dei prodotti offerti	10	Si valuterà l'offerta di una varietà di prodotti biologici e integrali, prodotti freschi e/o confezionati per vegetariani, vegani e soggetti sottoposti a particolari regimi dietetici, ad esempio celiaci, etc. nonché la varietà dei generi alimentari erogati dai distributori automatici

ELEMENTI DI VALUTAZIONE ECONOMICA**PUNTI 20**

Il punteggio massimo sarà attribuito alla Ditta che avrà indicato in sede di offerta il maggior aumento percentuale rispetto alla base di gara, fissata nella misura del 57% (cinquantasette/00%) del fatturato derivante dall'installazione dei distributori presso i locali aziendali.

19.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

Per la valutazione qualitativa ogni commissario, in modo autonomo, provvederà ad esprimere la valutazione discrezionale con punteggi variabili da 0 a 1 da parte di ciascun commissario.

Giudizio	Ottimo	Più che adeguato	Adeguato	Parzialmente adeguato	Scarsamente adeguato	Non adeguato
Coefficiente	1,00	0,80	0,60	0,40	0,20	0,00

La commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente unico da applicare al medesimo.

20) METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente formula:

Formula del "ribasso massimo non lineare"

$$C_i = (R_a/R_{max})^\alpha$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo;

R_a = ribasso dell'offerta del concorrente *i*-esimo;

R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente.

$\alpha = 0,25$

Il ribasso % dovrà essere espresso con un massimo di due decimali dopo la virgola. In caso di indicazione di un numero di decimali superiori, quelli in eccedenza non verranno considerati.

Nel caso di differenze tra l'importo % in cifre ed in lettere si considererà, ai fini della procedura di aggiudicazione ed ai fini contrattuali, l'importo più conveniente per la stazione appaltante.

Il servizio verrà assegnato a favore della Ditta che avrà conseguito il punteggio più alto, dato dalla somma dei punti attribuiti alla qualità e al prezzo.

Si procederà all'aggiudicazione del servizio anche nel caso pervenga una sola offerta, se ritenuta valida ed idonea.

Le tariffe che verranno offerte dalla ditta saranno comprensive di tutti i costi generali ed utili di impresa per l'organizzazione del servizio per le attività programmate, indipendentemente da dove le prestazioni vengano erogate, nell'ambito del territorio delle Aziende di riferimento.

La documentazione prodotta dalle ditte partecipanti dovrà pertanto essere idonea a provare ed a documentare gli elementi di qualificazione dell'offerta suddetti, secondo le indicazioni contenute nel Bando di Gara.

Una volta conferiti i punteggi di cui sopra si procederà, per ogni singola offerta, alla loro sommatoria, e il dato totale rappresenterà il punteggio attribuito all'elemento "qualità".

Si procederà poi alla somma dei punteggi espressi (prezzo + qualità) e l'aggiudicazione avverrà in favore della ditta che avrà conseguito il punteggio totale maggiore.

20.1 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots C_{ni} \times P_n$$

dove

P_i = *punteggio concorrente i;*

C_{ai} = *coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;*

C_{bi} = *coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;*

.....

C_{ni} = *coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;*

P_a = *peso criterio di valutazione a;*

P_b = *peso criterio di valutazione b;*

.....

P_n = *peso criterio di valutazione n..*

21) COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari da 3 a 5 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, commi 4, 5 e 6 del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul profilo di committente nella sezione Amministrazione Trasparente, nella pagina informativa dedicata alla presente procedura.-

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e, di regola, lavora a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni

Il RUP si avvale della commissione giudicatrice ai fini della verifica della documentazione amministrativa e dell'anomalia delle offerte.

22) SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

Le sedute saranno effettuate attraverso il SATER e ad esse potrà partecipare ogni ditta concorrente, collegandosi da remoto al sistema, tramite la propria infrastruttura informatica, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma SATER, accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide/>.

La prima seduta virtuale ha luogo il giorno **.././....., alle ore**

La presente vale quindi anche come convocazione a detta seduta che avverrà esclusivamente in modalità telematica e alla quale le ditte interessate potranno partecipare collegandosi alla piattaforma nelle modalità di cui sopra.

Tale seduta se necessario, è aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nella data e negli orari comunicati ai concorrenti tramite la Piattaforma sul sito dell'Agenzia <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/>, nella sezione dedicata alla presente procedura e dell'Amministrazione almeno due giorni prima della data fissata.

Le sedute pubbliche virtuali successive sono comunicate ai concorrenti mediante SATER almeno due giorni prima della data fissata.

La Piattaforma consente la pubblicità delle sedute di gara preordinate all'apertura:

- della documentazione amministrativa;

- delle offerte tecniche;
- delle offerte economiche;

e la riservatezza delle sedute che non sono pubbliche. La pubblicità delle sedute è garantita mediante collegamento dei concorrenti da remoto per consentire a ciascun soggetto interessato di visualizzare le operazioni della seduta.

23) VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Nella prima seduta il seggio di gara accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

- d) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- e) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- f) redigere apposito verbale.

Ad esito delle verifiche di cui sopra il RUP del procedimento di gara provvede a:

- a) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
- b) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art. 29, comma 1, del Codice. Di tale informazione sarà contestualmente dato avviso ai concorrenti a mezzo SATER.

È fatta salva la possibilità 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. La prosecuzione della procedura è limitata ai soli concorrenti ammessi.

24) VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La data e l'ora della seduta pubblica in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche sono comunicate tramite la Piattaforma ai concorrenti ammessi ai sensi dell'articolo 23.

La commissione giudicatrice procede all'apertura, esame e valutazione delle offerte presentate dai predetti concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

La commissione giudicatrice rende visibili ai concorrenti, tramite la Piattaforma:

- a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;
- b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Al termine delle operazioni di cui sopra la Piattaforma consente la prosecuzione della procedura ai soli concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.

La commissione giudicatrice procede all'apertura delle offerte economiche e, quindi, alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte al punto 19 e successivamente all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria. Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sul prezzo.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, i predetti concorrenti, su richiesta della stazione appaltante, presentano un'offerta migliorativa sul prezzo entro 3 giorni. La richiesta è effettuata secondo le modalità previste all'articolo 2.3. È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta. Ove permanga l'ex aequo la commissione procede mediante al sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria. La stazione appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio, secondo le modalità previste all'articolo 2.3.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, tramite la Piattaforma i prezzi offerti.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, redige la graduatoria e comunica la proposta di aggiudicazione al RUP. Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'articolo 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta dando comunicazione al RUP, che procede alla verifica dell'anomalia.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente al servizio preposto i casi di esclusione da disporre per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;

- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara;

25) 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 o di struttura di supporto istituita ad hoc, 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 dell'Amministrazione procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Il RUP richiede al concorrente la presentazione 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, esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

26) VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il seggio di gara procede in relazione al soggetto che ha presentato la migliore offerta a:

- g) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- h) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- i) redigere apposito verbale.

Il RUP provvede a:

- a) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
- b) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì alla sua pubblicazione sul sito della stazione appaltante, nella sezione “Amministrazione trasparente” e alla sua comunicazione immediata e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni. È fatta salva la possibilità 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.

27) AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La Commissione invia al RUP la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale, la proposta di aggiudicazione è formulata dal RUP al termine del relativo procedimento.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione.

La Stazione Appaltante si riserva in ogni caso, a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di non dar luogo alla gara e di prorogarne la data o di non procedere all'aggiudicazione o alla firma del contratto per sopravvenuti motivi di interesse pubblico, senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei concorrenti o dell'aggiudicatario.

L'aggiudicazione diventa efficace all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

In caso di esito negativo delle verifiche si procede alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. L'Amministrazione aggiudica, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto viene aggiudicato, 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

La stipula del contratto avviene entro 60 giorni, dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione.

La garanzia provvisoria è 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.

Il contratto è stipulato decorsi 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

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

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 105, comma 3, lettera c bis) del Codice.

L'affidatario comunica alla Amministrazione, 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, nonché una dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 attestante che nel relativo sub-contratto è stata inserita apposita clausola sulla tracciabilità dei flussi finanziari. Sono altresì comunicate eventuali modifiche a tali informazioni avvenute nel corso del sub-contratto.

Il contratto è stipulato in modalità elettronica, mediante scrittura privata.

Le spese obbligatorie relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento sono a carico dell'aggiudicatario e devono essere rimborsate all'Amministrazione entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

L'Amministrazione comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

Si precisa che le spese di pubblicazione dell'avviso di gara e dei relativi esiti sui quotidiani dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante dagli aggiudicatari del servizio. Tali spese ammontano presuntivamente a euro 3.800,00.

Sono comunicati tempestivamente all'aggiudicatario eventuali scostamenti dall'importo indicato.

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.

28) OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

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

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione del servizio al quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

29) CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito delle singole Aziende di cui allo specifico lotto e disponibili nella sezione "Amministrazione Trasparente".

30 ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è consentito nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 53 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi secondo le modalità definite dalla Piattaforma SATER nella relativa sezione “Accesso agli atti”.

31) DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo di Parma.

32) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n.2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 recante il “Codice in materia di protezione dei dati personali” e ss mm e ii, del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione.

Unione d'Acquisto AVEN
Azienda Capofila
AZIENDA U.S.L. DI PARMA

CAPITOLATO

PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E
BEVANDE MEDIANTE L'INSTALLAZIONE
DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE FREDDE, CALDE, SNACK/MERENDE
NEI LOCALI DELL'AZIENDA U.S.L. DI PARMA E DELL'AZIENDA OSPEDALIERO
UNIVERSITARIA DI PARMA – CIG 9814381B67

PREMESSA

Ai sensi dell'articolo 3 comma 1 lettera vv) del D. Lgs. n. 50/2016 viene definita "concessione di servizi" un contratto a titolo oneroso stipulato per iscritto in virtù del quale una stazione appaltante affida ad un operatore economico la gestione di un servizio, riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto o tale diritto accompagnato da un prezzo, con assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione dei servizi. L'affidamento del servizio di gestione di distributori automatici di snack e bevande è ricondotto, dalla giurisprudenza prevalente, nell'ambito della concessione di servizi in quanto attraverso la concessione l'Amministrazione trasferisce ad altro soggetto la gestione di un servizio, ed il concessionario ottiene il proprio compenso non già dall'Amministrazione ma dall'esterno, ovvero dal pubblico che fruisce del servizio stesso, svolto dall'impresa con assetto organizzativo autonomo e con strumenti privatistici.

Pertanto alla procedura in oggetto si applicano, ai sensi dell'articolo 164 del D. Lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii., per quanto compatibili, le disposizioni contenute nella Parte I e nella parte II del Codice, relativamente ai principi generali, alle esclusioni, alle modalità e alle procedure di affidamento, alle modalità di pubblicazione e redazione dei bandi e degli avvisi, ai requisiti generali e speciali e ai motivi di esclusione, ai criteri di aggiudicazione, alle modalità di comunicazione ai candidati e agli offerenti, ai requisiti di qualificazione degli operatori economici, ai termini di ricezione delle domande di partecipazione alla concessione e delle offerte, alle modalità di esecuzione

ART. 1 – OGGETTO

Il presente capitolato disciplina la concessione di spazi nei locali dell'Azienda U.S.L. di Parma e dell'Azienda Ospedaliero Universitaria di Parma per l'installazione e la gestione dei seguenti distributori automatici di bevande ed alimenti, dotati anche di chiave elettronica (o di altro mezzo elettronico):

- bevande calde;
- bevande fredde in lattina, in bottigliette PET o tetrapak;
- piccola pasticceria;
- prodotti biologici-dietetici e gluten-free;
- prodotti freschi (importante, per questi prodotti, il rispetto della catena del freddo per la corretta conservazione dei prodotti);
- gelati.

Il servizio si articola nella seguente attività:

- installazione di distributori automatici nelle sedi ed uffici di cui all'elenco in calce al presente atto;
- rifornimento di tutti i prodotti in vendita;
- assistenza tecnica e manutenzione.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

La concessione ha una durata di anni cinque, eventualmente rinnovabile per quattro anni. Indipendentemente dalle previsioni contrattuali, è previsto il recesso in qualsiasi momento dal contratto di concessione, qualora ricorrano motivi di dimensionamento e riorganizzazione stabiliti dall'Amministrazione, oppure gravi motivi accertati dalla stessa con rilevanza penale e/o civile. Non sarà ammesso alcun rinnovo tacito e non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa Amministrazione, in quanto il contratto si intende automaticamente risolto alla scadenza naturale prevista. L'Amministrazione stipulante si riserva la facoltà di prorogare il contratto per un periodo non superiore a 6 (sei) mesi, al fine di procedere all'espletamento di una nuova gara; la Ditta si impegna ad accettare tale eventuale proroga alle medesime condizioni del contratto, nessuna esclusa.

ART. 3 – VALORE DELLA CONCESSIONE

Ai sensi dell'articolo 167 del D.Lgs n. 50/2016 ss.mm.ii. (nel seguito anche "Codice"), il valore di una concessione, ai fini di cui all'art. 35 del Codice (soglie di rilevanza comunitaria), è costituito dal fatturato totale del concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'Amministrazione aggiudicatrice quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione.

Il valore stimato della concessione, calcolato come descritto all'art. 167 c. 1 del Codice in considerazione dei seguenti dati, presupponendo che ciascun dipendente consumi almeno un prodotto al giorno:

AUSL: euro 333.500,00 circa all'anno (IVA al 22% esclusa), e cioè 2900 x € 0,50 x gg. 230 dove:

- 2900 = attuale numero di dipendenti aziendali;
- € 0,50 = prezzo medio di un prodotto del distributore maggiormente consumato IVA esclusa;
- 230 = giorni lavorativi annui al netto delle ferie ed assenze di varia natura medi (264 giorni lavorativi meno 32 giorni di ferie meno 18 giorni di assenze a vario titolo).

Tale valore va poi moltiplicato per 5 (cinque) anni e cioè il numero degli anni della durata del contratto, oltre all'eventuale rinnovo per anni quattro e della proroga tecnica di cui all'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016 calcolata in mesi sei, e pertanto il valore complessivo della concessione sarebbe di **euro 3.168.250,00** così articolato:

Importo a base di gara	:	€ 1.667.500,00
Importo eventuale rinnovo:		€ 1.334.000,00
Importo eventuale proroga:		€ <u>166.750,00</u>
Valore complessivo concessione:		€ <u>3.168.250,00</u>

AOU: euro 525.550,00 circa all'anno (IVA al 22% esclusa), e cioè 4570 x € 0,50 x gg. 230 dove:

- 4570 = attuale numero di dipendenti aziendali;
- € 0,50 = prezzo medio di un prodotto del distributore maggiormente consumato IVA esclusa;
- 230 = giorni lavorativi annui al netto delle ferie ed assenze di varia natura medi (264 giorni lavorativi meno 32 giorni di ferie meno 18 giorni di assenze a vario titolo).

Tale valore va poi moltiplicato per 5 (cinque) anni e cioè il numero degli anni della durata del contratto, oltre all'eventuale rinnovo per anni quattro e della proroga tecnica di cui all'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016 calcolata in mesi sei, e pertanto il valore complessivo della concessione sarebbe di **euro 4.992.725,00** così articolato:

Importo a base di gara:	€ 2.627.750,00
Importo eventuale rinnovo:	€ 2.102.200,00
Importo eventuale proroga:	€ <u>262.775,00</u>
Valore complessivo concessione:	€ <u>4.992.725,00</u>

Gli oneri della sicurezza sono pari a 0,00.

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio di impresa inerente alla gestione del servizio, risultando anche determinanti le scelte strategiche e commerciali che verranno adottate dal concessionario per la gestione del servizio.

Eventuali variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del concessionario in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

Costi manodopera: € 220.000,00/anno.

Deve quindi quantificarsi l'**importo complessivo dell'appalto** come segue: pari ad 3.168.250,00 per l'Azienda USL di Parma ed 4.992.725,00 per l'Azienda Ospedaliero Universitaria di Parma, così per un totale complessivo pari ad euro **€ 8.160.975,00**.

ART. 4 – CANONE DI CONCESSIONE

Il concessionario, con la sottoscrizione del contratto, si impegna a corrispondere all'Azienda Sanitaria il relativo canone di concessione secondo l'aumento offerto rispetto alla base di gara, fissata nella misura del 57% (cinquantasette/00%) del ricavato derivante dall'installazione dei distributori presso i locali aziendali.

Il canone è dovuto quale corrispettivo per la concessione in esclusiva del servizio di ristoro a mezzo distributori automatici ed è da intendersi già comprensivo del rimborso forfettario dovuto per il consumo idrico ed elettrico che le suddette apparecchiature comportano.

Il canone di concessione semestrale dovrà essere corrisposto - a seguito di emissione di fattura da parte dell'Ente - semestralmente con riferimento al ricavato dalle vendite del semestre precedente ed alle macchine effettivamente attive. Sarà onere e cura del concessionario comunicare tempestivamente al Servizio Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici il numero e la tipologia di macchine attive nonché il ricavato derivante dall'installazione dei distributori presso i locali aziendali, entro e non oltre il quindicesimo giorno dalla fine del semestre.

ART. 5 – UTENZE IDRICHE ED ELETTRICHE

L'Azienda Sanitaria contraente si assume l'obbligo di fornire a propria cura e spesa l'energia elettrica e l'acqua necessarie per il funzionamento dei distributori automatici, secondo le

caratteristiche (tensione, pressione, ecc.) disponibili e le condizioni logistiche dei locali. Eventuali variazioni di impianti sono a carico del concessionario. Non sarà ammesso in ogni caso l'uso di gas combustibili.

Tali utenze dovranno essere utilizzate comunque con parsimonia e con diligenza esclusivamente per l'espletamento del servizio.

Per quanto riguarda eventuali black-out o altri malfunzionamenti delle utenze sopra citate, di natura accidentale e comunque non prevedibili, le Aziende Sanitarie non saranno ritenute responsabili in alcun modo, sia per i mancati guadagni dovuti alla temporanea sospensione dell'attività, sia per eventuali danni che ne potessero derivare alle apparecchiature, attrezzature e beni deperibili utilizzati dal concessionario.

ART. 6 – UTENZA

L'utenza sarà composta prevalentemente dai dipendenti in servizio e dai fruitori dei servizi sanitari offerti dalla Stazione Appaltante.

Il suddetto dato è puramente indicativo e l'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti, né il mantenimento del numero dei dipendenti.

Il concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo, oltre al pagamento del servizio effettivamente erogato, né richiedere modifiche al contratto per la eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

ART. 7 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il concessionario dovrà effettuare a propria cura e spese l'installazione e gli allacciamenti di tutti i distributori richiesti ed indicati entro e non oltre 15 giorni dall'inizio del contratto, salvo l'applicazione delle penali così come indicato all'articolo 17.

Tale attività dovrà essere svolta in accordo con il referente del Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici, ed in modo tale da non creare disagio all'attività degli uffici.

Il completamento delle installazioni si intende effettuato con l'allacciamento alla rete elettrica e alla rete idrica (laddove previsto allacciamento all'impianto idrico) per un perfetto ed immediato funzionamento di tutte le apparecchiature in elenco nonché con adeguata formazione del personale utente.

L'installazione dei distributori dovrà essere documentata mediante idoneo verbale e/o documento di consegna da sottoscrivere fra il responsabile del gestore e il referente del Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici o suo delegato.

Il fornitore, prima dell'installazione, dovrà avere a disposizione un quantitativo minimo di chiavette/card in "pronta consegna".

Entro 15 giorni dalla scadenza del contratto, il gestore dovrà provvedere a ritirare i distributori automatici a proprie spese, ripristinando i locali nello stato in cui si trovavano antecedentemente alla stipula del contratto.

In caso di mancata rimozione e ritiro, i distributori verranno rimossi e depositati presso luogo da definire con spese a carico del concessionario con rivalsa sulla cauzione definitiva, salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni subiti.

Le Aziende Sanitarie si riservano la facoltà di variare, sia in aumento che in diminuzione, il numero dei distributori installati, potendo richiedere l'installazione di distributori aggiuntivi o di rimuovere alcuni già installati ovvero di modificarne l'ubicazione senza che possa essere addebitato alcun onere.

La Ditta aggiudicataria dovrà prendere contatti con il Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici entro 15 giorni dal ricevimento della richiesta e darne esecuzione entro i successivi 10 giorni salvo diverse disposizioni concordate tra la ditta e il servizio stesso.

In nessun caso è ammessa la rimozione o la collocazione di ulteriori distributori da parte del concessionario senza la previa autorizzazione del Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici.

Sono a completo carico del gestore la manutenzione ordinaria e straordinaria, la pulizia ordinaria e straordinaria, nonché la sanificazione dei distributori e il rifornimento/ricambio di bevande e snack di ciascuna macchina in ciascuna sede dell'Amministrazione, secondo un calendario di interventi parametrato ai singoli distributori.

Gli interventi di rifornimento dovranno essere eseguiti con una frequenza tale da garantire sempre il tempestivo reintegro dei prodotti esauriti e quindi tale da garantire la disponibilità costante di tutti i prodotti.

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione, senza arrecare intralci, disturbi o interruzioni alle attività lavorative in atto.

L'accesso ai locali da parte del concessionario e del personale da questi dipendente deve avvenire soltanto in orario in cui l'Amministrazione è regolarmente aperta.

Il concessionario, prima dell'avvio dell'attività di erogazione di bevande fredde, calde e snack/merende all'interno dei locali dell'Amministrazione mediante distributori automatici, deve essere in possesso delle autorizzazioni commerciali e sanitarie previste dalla normativa vigente nazionale e regionale.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti o di rifornimenti urgenti derivanti dall'esaurimento dei prodotti posti in erogazione, il concessionario dovrà garantire l'intervento entro tre (3) ore lavorative dalla chiamata.

Il gestore deve provvedere alla rimozione del distributore non funzionante e alla sostituzione con altro funzionante, avente tutte le caratteristiche e le funzioni necessarie, entro tre (3) giorni lavorativi dalla segnalazione.

Il distributore non più funzionante, ancorché non sostituito nel termine dei tre giorni, di cui al punto precedente, deve essere comunque rimosso dai locali.

I distributori che, nonostante gli interventi di manutenzione, presentassero frequenti fermi o disfunzioni, dovranno essere sostituiti dalla Ditta entro cinque giorni lavorativi (esclusi quindi i festivi e le domeniche) dalla richiesta delle Aziende. Si intende per FERMO FREQUENTE il guasto o malfunzionamento che si presenta almeno n. 2 volte a settimana, per 2 settimane anche non consecutive, negli ultimi 28 giorni.

Il gestore ha l'obbligo dello smaltimento dei propri distributori, così come degli imballaggi durante il rifornimento dei prodotti.

ART. 8 – OBBLIGHI ED ADEMPIMENTI DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario del servizio oggetto del presente capitolato è tenuto a:

- a) fornire al Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici, prima dell'installazione, le schede tecniche relative a tutti i distributori che verranno installati con le caratteristiche delle apparecchiature, le relative omologazioni e le certificazioni di conformità nonché i consumi energetici;
- b) fornire al Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici l'elenco dettagliato di tutte le apparecchiature installate, distinte per sede, tipologia del distributore, e potenza elettrica assorbita. L'elenco dovrà essere costantemente aggiornato in occasione di modificazioni del parco macchine distributrici installate;
- c) entro 10 giorni dal completamento dell'installazione, inoltrare alla Stazione Appaltante una dichiarazione di compatibilità con gli impianti esistenti;
- d) prima dell'inizio dell'attivazione del servizio, fornire una lista dei prodotti che verranno messi in distribuzione, con indicazione della marca e dei relativi prezzi effettuati sia con l'utilizzo di chiavi elettroniche che senza; il Servizio Appalti e Acquisti si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o il ritiro di prodotti per i quali non ne ritenga opportuna la distribuzione;
- e) trasmettere al Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici, entro il quindicesimo giorno dalla scadenza del semestre, un report contenente i seguenti dati: numero e tipologia di distributori installati, l'ubicazione, la data di installazione e di eventuale ritiro, le consumazioni erogate nel semestre precedente;
- f) essere responsabile dell'osservanza di tutti i regolamenti e leggi vigenti in materia igienico sanitaria e dovrà dare comunicazione scritta dell'installazione di ogni distributore all'Azienda AUSL competente, ed inoltrarne copia al Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici prima dell'attivazione del servizio;
- g) porre in essere nei confronti dei propri dipendenti, tutti i comportamenti dovuti in forza del rispetto del D.Lgs. 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché imporre al proprio personale il rispetto della normativa. Inoltre dovrà mettere a disposizione dei propri dipendenti i dispositivi di protezione individuale appropriati ai rischi inerenti alle attività svolte ed a quelli presenti nell'area di lavoro, al fine di garantire la massima sicurezza, la prevenzione di infortuni sul lavoro, nonché delle malattie professionali;
- h) farsi totale carico dei seguenti oneri: acquisto, trasporto ed installazione dei distributori automatici; organizzazione e gestione del personale dipendente, nonché la sua gestione normativa

ed economica; le spese di acquisto delle bevande ed alimenti; imposte e tasse derivanti dall'assunzione del servizio; spese derivanti dal rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti e successivamente intervenute nella vigenza del contratto per incolumità del personale utilizzato nell'espletamento del servizio; allacciamento delle macchine distributrici alle linee di energia elettrica e/o acqua a regola d'arte e secondo le norme CEI, attenendosi alle istruzioni che verranno impartite; spese per movimentazione e sostituzione macchine distributrici; richieste di autorizzazione all'eventuale accesso in Zona Traffico Limitato ed eventuali oneri di occupazione temporanea dei suoli;

i) verificare accuratamente il confezionamento dei prodotti posti in vendita;

j) provvedere alla sollecita rimozione e sostituzione di prodotti difettosi o scaduti;

k) rimborsare le perdite di denaro degli utenti dovuti a guasti o disfunzioni dei distributori installati;

l) provvedere agli spostamenti dei distributori, eventualmente richiesti da una sede all'altra, senza alcun onere aggiuntivo;

m) distribuire a tutti i richiedenti tramite il CRAL le schede prepagate (ad esempio chiavette o altro) necessarie per il funzionamento dei distributori;

La ditta affidataria ha l'obbligo di costituire, prima dell'inizio del contratto, una sede per la distribuzione dei prodotti e la manutenzione dei distributori installati ubicata entro la Provincia di Parma. La disponibilità di tale sede in proprietà od in uso dovrà essere dimostrata entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione del servizio.

La ditta affidataria dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna dei distributori e delle relative attrezzature, oltre che degli spazi adiacenti (almeno 10 mq.) o dei locali all'uopo destinati, con frequenza minima giornaliera e comunque tale da garantire un'ottimale condizione igienica degli stessi. La ditta affidataria dovrà provvedere allo spostamento e al riposizionamento delle attrezzature, su richiesta delle Aziende, con almeno un giorno lavorativo di preavviso, per consentire l'effettuazione delle operazioni periodiche di risanamento ambientale (4 volte all'anno).

La raccolta dei rifiuti deve essere effettuata in conformità alla legislazione vigente a cura e spese della Ditta affidataria, compresi i fiondi per la preparazione delle bevande calde, compresi i fiondi per la preparazione delle bevande calde, con frequenza minima giornaliera o altra definita in accordo con l'Azienda; dovranno essere installati idonei recipienti portarifiuti, di capacità adeguata per ogni distributore o gruppo di distributori, che dovranno essere tenuti in perfette condizioni igieniche, svuotati, mediante sostituzione dei sacchi, con frequenza minima una volta al giorno o altra definita in accordo con l'Azienda. Tali recipienti dovranno essere mantenuti in perfette condizioni e sostituiti qualora divenuti inadatti allo scopo. La ditta in ogni caso dovrà installare un recipiente porta rifiuti da litri 100 per ciascun distributore di bevande calde, con coperchio a ritorno automatico; tali raccoglitori saranno tenuti in perfette condizioni igieniche, vuotati, mediante sostituzione dei sacchi e dovranno essere sostituiti qualora diventassero inadatti allo scopo.

La ditta aggiudicataria inoltre, deve programmare gli interventi di carico e di ordinaria manutenzione dei distributori con una periodicità fissata dalla Ditta stessa in rapporto all'entità dei consumi e darne comunicazione preventiva ai singoli servizi dei vari presidi interessati. E' a carico

della ditta aggiudicataria la rimozione ed il ritiro immediato degli imballaggi in occasione delle operazioni di carico.

In caso di chiamata (a mezzo telefono, PEC o FAX) per guasto o per esaurimento prodotti la Ditta deve intervenire nel termine di 3 ore lavorative dalle 8.00 alle 18.00 e ciò per tutti i giorni lavorativi dell'anno.

Ad ogni distributore deve essere associato il nome ed il numero di telefono per l'assistenza tecnica. Oltre le ore 18.00 la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione una segreteria telefonica per la raccolta delle chiamate che la stessa dovrà esaminare il mattino successivo ed eseguire nei termini sopradetti. Eventuali disservizi verranno segnalati alla Ditta aggiudicataria a cura dei servizi e uffici interessati.

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria, nel corso del contratto, sostituisca o introduca in commercio nuovi distributori con caratteristiche migliorative, la medesima, in caso di sostituzione dei distributori presenti nei locali delle Aziende, si impegna a fornire questi ultimi in luogo di quelli installati allo stesso canone, su espressa autorizzazione delle Aziende stesse.

Le Aziende si riservano inoltre la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti qualora, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà produrre, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, una lista dei prodotti che intende mettere in distribuzione con indicazione della marca e relative schede tecniche, che potrà subire variazioni secondo le richieste delle Aziende.

Le Aziende si riservano altresì la facoltà, in relazione alle proprie esigenze, di variare il posizionamento dei distributori dalla collocazione originaria. In tal caso, la Ditta aggiudicataria, ove richiesto, dovrà effettuare lo spostamento entro il termine assegnato dalle Aziende medesime. L'impresa dovrà garantire, sotto la propria responsabilità, l'efficienza del servizio con l'organizzazione dei mezzi e del personale in numero adeguato al movimento degli utenti.

La Ditta non può in nessun caso, per sua decisione unilaterale, sospendere o rallentare il servizio, nemmeno in presenza di controversie con le Aziende.

La Ditta dovrà garantire a proprie spese la realizzazione del programma di manutenzione finalizzato al funzionamento continuativo dei distributori e a ridurre al minimo i disservizi causati da eventuali guasti.

Qualora la ditta aggiudicataria venga meno anche ad uno solo degli obblighi assunti, o non ritenga di proseguire nell'espletamento del servizio per l'intera durata del contratto, l'Azienda Sanitaria avrà la facoltà di risolvere il contratto incamerando, se del caso, la cauzione definitiva di cui all'articolo 21 del presente capitolato, fatta salva la richiesta di risarcimento per maggiori danni.

ART. 9 – ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI DEL CONCESSIONARIO

Prima dell'avvio dell'attività presso i locali dell'Amministrazione, il concessionario deve acquisire in autonomia da parte delle autorità preposte (qualora non già rilasciati, o se del caso volturare a proprio nome), tutte le necessarie licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare previste dalla normativa vigente. Tali licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati o aggiornati, anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che possano essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Tutta la documentazione di cui sopra dovrà essere disponibile ad ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante di verificare la conformità del servizio agli standard del presente capitolato e alle normative vigenti.

ART. 10–PREZZI DEI PRODOTTI IN SOMMINISTRAZIONE E LORO REVISIONE

I prezzi di vendita dovranno essere esposti in modo ben visibile all’utenza ed identici per tipologia di prodotto in tutti i distributori installati presso tutte le sedi interessate dal servizio. L’operatore economico concessionario si impegna, per i prodotti di seguito indicati, ad applicare le seguenti tariffe:

Prodotto	Prezzo di vendita a moneta	Prezzo di vendita a chiave
Bevande calde (caffè, te, orzo)	Max 0,60	Max € 0,50
Bevande calde composte (caffè macchiato, cappuccino, latte, cioccolata, tè)	Max 0,60	Max 0,50
Acqua (naturale, gassata) in PET 50 cl.	Max 0,60	Max 0,50
Bibite in lattina 33 cl.	Max 1,00	Max 0,90
Te freddo 20 cl.	Max 1,00	Max 0,90
Succhi di frutta 20 cl.	Max 0,70	Max 0,60
Crackers 25 gr.	Max 0,50	Max 0,40
Schiacciatine 35 gr.	Max 0,80	Max 0,70
Parmigiano-Reggiano e crackers (rispettivamente min. gr. 20 e gr. 25)	Max € 1,00	Max € 0,90

I prezzi rimarranno fissi ed invariabili per i primi 12 mesi di decorrenza della concessione.

Decorso tale periodo, su motivata richiesta del concessionario, corredata dai relativi documenti giustificativi, potranno essere aggiornati con cadenza annuale, sulla base dell’indice nazionale Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati relativi all’anno precedente.

La revisione, se autorizzata, potrà comunque produrre variazioni in aumento dei prezzi nella misura massima di € 0,05 (cinque centesimi di euro) per le erogazioni “a moneta” e della misura massima di € 0,03 (tre centesimi di euro) per le erogazioni “a chiave/tessera” o tramite app/pagamento elettronico.

L’applicazione dei nuovi prezzi è subordinata all’autorizzazione scritta del Servizio Interaziendale Logistica e Gestione Amministrativa Lavori Pubblici che dovrà verificare la congruità della richiesta sulla base della normativa vigente.

Prima di applicare i nuovi prezzi, il concessionario dovrà provvedere ad aggiornare le etichette e la segnaletica riportate nei distributori automatici.

ART. 11 – TIPOLOGIE E CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI DA INSTALLARE

L'aggiudicatario della concessione dovrà provvedere ad installare presso gli immobili in oggetto le seguenti tipologie di distributori automatici:

TIPO 1) **DISTRIBUTORE AUTOMATICO BEVANDE CALDE**: deve garantire l'erogazione di almeno cinque referenze combinabili tra loro (da scegliere tra caffè, caffè decaffeinato, caffè al ginseng, caffè d'orzo, the, cioccolata, latte), acqua calda con bicchierino e paletta, erogazione solo bicchierino;

TIPO 2) **DISTRIBUTORE AUTOMATICO BEVANDE FREDDE**: deve essere garantita l'erogazione di acqua minerale (naturale e frizzante) in imballaggi da 0,5 L, almeno una bevanda senza zucchero e a seconda della richiesta degli utenti the (a scelta tra limone, pesca, verde), cola, aranciata, limonata, bevande biologiche;

TIPO 3) **DISTRIBUTORE AUTOMATICO O SEMIAUTOMATICO DI CAFFÈ E ALTRE BEVANDE IN CIALDE/CAPSULE**: deve garantire l'erogazione mediante cialde/capsule di caffè e caffè decaffeinato e, a seconda della disponibilità del fornitore, di almeno due tra le seguenti opzioni: caffè d'orzo, caffè al ginseng, the, tisane.

TIPO 4) **DISTRIBUTORE AUTOMATICO MERENDINE/SNACK/CIBI CONFEZIONATI E ALTRI GENERI ALIMENTARI**: deve essere garantita l'erogazione di almeno due prodotti senza glutine (uno dolce ed uno salato e con apposita etichettatura), almeno un prodotto senza zucchero, almeno due prodotti biologici (uno dolce ed uno salato), prodotti da forno e snack monoporzioni dolci e salati, panini farciti, patatine, merendine dolci e salate, succhi di frutta, frutta di quarta gamma e panini farciti esclusivamente con prosciutto cotto o prosciutto crudo. È possibile inoltre inserire acqua ed altre bevande fredde.

Sarà cura ed onere del Fornitore individuare, nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, il modello di distributore/macchina del caffè/erogatore che meglio soddisfa le esigenze dell'Amministrazione, in funzione dei prodotti offerti, delle varie sedi e dell'utenza indicati in calce al presente atto.

I distributori dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- essere attivi 24 ore su 24, essere di nuova fabbricazione e di ultima generazione (anno di fabbricazione 2019 e successivi), dotati di idonea omologazione e marchio CE ed essere conformi alle prescrizioni di cui all'art. 32 del D.P.R. 26 marzo 1980 n° 327 e s.m.i., essere conformi alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e delle attrezzature elettriche, nonché di prevenzione incendi, di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., nonché soddisfare e corrispondere a tutte le prescrizioni previste dalla normativa vigente;
- essere perfettamente funzionanti ed erogare il servizio in modo regolare ed efficiente;
- essere conformi per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia, privilegiando l'ottimizzazione del consumo energetico e l'illuminazione a led a basso voltaggio;
- per i distributori di bevande calde per i quali non è possibile provvedere all'allacciamento diretto alla rete idrica e per i quali occorre pertanto fare ricorso all'impiego di recipienti per

- l'acqua, occorrerà adottare tutte le misure igienico-sanitarie come igienizzazione del recipiente, ricambio completo dell'acqua (non rabbocco), dotazione di eventuali filtri, ecc;
- essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di monete di diverse pezzature e con sistemi alternativi che consentano la ricarica (chiavi, schede, ecc..) prevedendo un eventuale deposito cauzionale di importo non superiore a € 5,00. Ciascuno strumento (chiavi, tessere, ecc..) potrà essere utilizzato indistintamente in tutti i distributori collocati presso le strutture dell'Ente;
 - consentire il pagamento in forma elettronica senza utilizzo di moneta (con app dedicata e/o pagamento elettronico);
 - segnalare chiaramente sul display l'indisponibilità del prodotto e l'eventuale avaria o malfunzionamento rilevato;
 - essere di facile manutenzione per pulizia ed igiene sia interna che esterna;
 - essere tali da garantire l'assoluta igiene dei prodotti distribuiti;
 - avere il dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazione;
 - per le bevande calde avere una capace autonomia di bicchierini e fornire automaticamente cucchiaini e/o palette. I bicchierini, i cucchiaini/palettine dovranno essere esclusivamente in materiale biodegradabile e compostabile;
 - essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo;
 - mettere in evidenza la presenza di prodotti provenienti dal commercio equo-solidale e/o da agricoltura biologica;
 - mettere in evidenza la presenza di prodotti per celiaci;
 - rendere evidente sul distributore il nominativo e la ragione sociale del gestore, il recapito telefonico (fisso e/o mobile) a cui rivolgersi per ogni eventualità (reclami, segnalazione guasti, segnalazione prodotti esauriti), la non erogazione del resto;
 - avere un costante rifornimento di prodotti.

I distributori automatici devono essere dotati di omologazione sanitaria, rispondere alle vigenti disposizioni antinfortunistiche e funzionare con corrente 220 V 50 Hz e dovranno operare in corrente continua da 24 V.

I distributori di bevande calde, dovranno essere automatizzati per erogare le bevande complete di zucchero, bicchiere e palettina. Dovranno essere predisposti per erogare diversi tipi di bevande con possibilità di opzione almeno tra amare, dolci o molto dolci e dovranno avere una capacità di almeno 400 erogazioni giornaliere.

I distributori di bevande fredde dovranno essere predisposti per erogare almeno sette tipi di lattine e/o bottiglie in P.E.T diverse, raffreddate fino a + 10° C (con variazione massima di +/- 1,5 gradi centigradi).

I distributori di alimenti dovranno avere una capienza di almeno 30/40 prodotti ad una temperatura di + 3° C (con variazione massima di +/- 1,5 gradi centigradi).

I distributori di bevande fredde/alimenti dovranno essere predisposti per erogare almeno cinque tipi di bevande ed almeno sei di alimenti dolci e salati ad una temperatura di + 3° C (con variazione massima di +/- 1,5 gradi centigradi).

Dovranno essere previsti inoltre prodotti dietetici (per un 10% circa dei quantitativi totali se richiesto dall'Azienda appaltante) sia nei distributori di bevande fredde che di alimenti.

Tra i prodotti dietetici dovranno essere inseriti anche prodotti privi di glutine per celiaci. Tali prodotti dovranno essere contrassegnati con il marchio SPIGA BARRATA.

La ditta dovrà installare immediatamente a monte delle macchine distributrici, un interruttore magnetico-termico differenziale ad alta sensibilità sulla linea di alimentazione elettrica ed un rubinetto di arresto sulla linea di alimentazione idrica.

L'amministrazione e la ditta aggiudicataria valuteranno di concerto la necessità di eventuali sostituzioni dei distributori in ragione della vetustà, del mal funzionamento o dei bassi consumi rilevati.

ART. 12 – TIPOLOGIA DI PRODOTTI IN SOMMINISTRAZIONE

I distributori automatici devono contenere come fornitura base almeno le bevande ed alimenti di seguito elencati, che dovranno essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici ed in particolare nei distributori deve essere garantita, in ogni caso, la presenza contemporanea di vari tipi di merendine, biscotti, snack dolci e salati.

Sono vietati: alimenti transgenici, conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge, ogni forma di riciclo di prodotti avanzati, alimenti scaduti.

I distributori automatici inoltre dovranno fornire almeno due prodotti da agricoltura biologica.

Tutti gli snack e le merendine devono essere in confezione monodose e l'incarto dovrà essere provvisto di tutte le indicazioni previste dalle normative vigenti (nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti, data di scadenza).

E' fatto divieto per il gestore vendere alcolici, superalcolici, tabacchi, riviste, quotidiani e quant'altro non espressamente specificato dal presente capitolato, o successivamente concordato con l'Amministrazione.

L'impresa si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 3 giorni prima della scadenza riportata sulla confezione del prodotto.

Con particolare riferimento ai prodotti freschi, al fine di impedire inutili sprechi il concessionario garantisce il monitoraggio periodico dei consumi e delle confezioni.

L'aggiudicatario si impegna a soddisfare eventuali richieste di cambio di tipologie di prodotti avanzate dall'amministrazione. Ove tali cambi riguardassero prodotti diversi da quelli di cui alla presente gara, il prezzo al pubblico sarà concordato caso per caso.

L'amministrazione si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minime di legge.

In caso di difformità, i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della ditta nel minor tempo possibile, fatto salvo il rimborso delle spese sostenute nell'esecuzione dei suddetti controlli e il pagamento della relativa penale come indicato all'articolo 17, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

Bevande calde

Le miscele utilizzate ai fini della preparazione delle bevande calde dovranno comunque rispettare i contenuti minimi per porzione di seguito indicati:

- 1) caffè: miscela di ottima qualità con caffeina massima 1,7 %, macinato all'istante e con grammatura minima di 7 gr. di caffè ad erogazione;
- 2) bevande a base di the: almeno 14 gr. di the in polvere ad erogazione;
- 3) bevande gusto cioccolata: almeno 25 gr di miscela di cioccolato/polvere di cacao ad ogni erogazione;
- 4) bevande al latte: almeno 12 gr di latte in polvere ad erogazione;
- 5) caffè d'orzo: grammatura minima per erogazione gr. 3,2 di caffè d'orzo solubile;
- 6) bevande a base di ginseng: almeno 14 gr di ginseng in polvere per erogazione;
- 7) caffè decaffeinato: grammatura minima gr 1,5 per erogazione.

L'erogazione di caffè, cacao e the in cialde/capsule (nelle macchine distributrici di tale tipologia) dovrà avvenire in confezioni monoporzione o biporzione. Le cialde/capsule dei contenitori delle miscele dovranno rigorosamente essere in materiale per alimenti.

Bevande fredde

1. acqua minerale o oligominerale naturale e frizzante in imballaggi da l. 0,5, con tappo a vite;
2. bibite capacità cl. 33;
3. succhi di frutta in tetrapak, capacità cl. 20;
4. altre bevande fredde in imballaggi con capacità varie (the, altri succhi di frutta).

Prodotti alimentari in generale

1. snack a lunga conservazione, quali prodotti da forno dolci e salati, merendine, patatine, barrette al cioccolato;
2. prodotti deperibili, quali panini, sandwich, tramezzini, pizzette, purea di frutta.

Prodotti senza glutine

In tutte le macchine distributrici di prodotti alimentari dovranno essere resi disponibili un prodotto dolce (ad esempio biscotti, merendine, barrette) ed uno salato (ad esempio cracker, gallette di riso) per una dieta priva di glutine, idonei ad un'alimentazione per soggetti celiaci, e dovrà essere apposta apposita etichettatura.

Prodotti biologici

In tutte le macchine distributrici di prodotti alimentari dovranno essere resi disponibili un prodotto dolce (ad esempio biscotti, merendine, barrette) ed uno salato (ad esempio cracker, gallette di riso) definiti, da apposita e certificata etichettatura, biologici. Tali prodotti dovranno riportare tutte le indicazioni inerenti la loro origine e le autorizzazioni previste per essere classificati biologici.

ART. 13 – MISURE IGIENICO-SANITARIE

Il concessionario è tenuto all'adozione del manuale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti secondo il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP di cui al D.Lgs. 155/97 e al D.Lgs. 6/11/2007 n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei Regolamenti Comunitari nel medesimo settore".

La ditta dovrà consegnare al Servizio Interaziendale Logistica e Gestione amministrativa Lavori Pubblici, entro sette giorni dalla comunicazione di avvenuta concessione del servizio, una copia del proprio manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP.

Le eventuali irregolarità accertate dal concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo e i provvedimenti adottati, devono essere tempestivamente segnalati all'Amministrazione che, qualora ritenga insufficienti od inefficaci le misure correttive, può richiedere integrazioni alle stesse o al programma di autocontrollo.

Gli oneri relativi all'autocontrollo del servizio sono a totale carico del concessionario.

Sono preposti al controllo dell'igiene della erogazione delle bevande e degli alimenti e del rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato gli organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti, su segnalazione e richiesta dell'Amministrazione.

ART. 14 – DISPOSIZIONI SUL PERSONALE

Il concessionario impiega, per l'espletamento del servizio, personale qualificato ed idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore. Il concessionario assolve inoltre tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e similari.

Gli oneri retributivi, previdenziali, assistenziali e assicurativi, nonché tutti gli adempimenti normativi, sono a carico del gestore, senza che possa essere avanzata nei confronti dell'Amministrazione alcuna rivendicazione da parte del personale del soggetto aggiudicatario.

L'organico del personale deve essere adeguato al servizio richiesto. Il personale addetto alla gestione e manutenzione dei distributori automatici deve essere munito di cartellino di riconoscimento e deve essere in possesso di regolare tessera sanitaria e dei requisiti di professionalità, serietà e decoro indispensabile alle esigenze del servizio.

Il concessionario, entro trenta giorni dall'aggiudicazione, è tenuto a comunicare preventivamente i nominativi del personale che intende utilizzare nell'esercizio. Ogni qualvolta avvengano modifiche all'organico impiegato, il concessionario dovrà darne comunicazione.

Il concessionario si impegna a sollevare l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità derivante da azioni proposte direttamente nei confronti dell'Ente da parte di dipendenti dell'Impresa ai sensi dell'art. 1676 c.c., così come si obbliga a sollevare lo stesso da qualsiasi conseguenza dannosa a persone o cose che terzi dovessero subire a causa del servizio prestato.

Il concessionario si impegna a garantire la più stretta disciplina tra il personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si comportassero in modo non corretto nei confronti dell'utenza, fino all'allontanamento nei casi di particolare gravità.

Il concessionario garantisce che le apparecchiature utilizzate e tutti i materiali forniti siano conformi a tutte le leggi vigenti, con particolare riferimento a quelle della sicurezza delle attrezzature, quelle relative alla tutela dell'ambiente e alla sicurezza dei posti di lavoro.

Il concessionario è tenuto a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso delle attività previste dal presente capitolato le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normative del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i. e alla direttiva macchine, impianti e attrezzature di lavoro. Il concessionario dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di mezzi ed indumenti di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti, e

dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi.

Prima della stipula del contratto dovrà comunicare il nominativo del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi dell'art. 17, comma 1 lettera b del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i.

Il concessionario, si impegna ad adottare tutte le misure necessarie a fronteggiare i rischi derivanti da eventuali interferenze tra le attività.

Il concessionario ai fini dell'aggiudicazione si impegna a:

- rendere le dichiarazioni necessarie alla individuazione dei rischi interferenziali;
- sottoscrivere il documento integrativo della valutazione dei rischi (DUVRI) riferito ai possibili pericoli che potrebbero derivare dalle interferenze originate dalla sovrapposizione delle attività;
- adottare le indicazioni e prescrizioni che in suddetto documento vengono riportate.

ART.15 -RESPONSABILITÀ PER DANNI A PERSONE E/O COSE

L'aggiudicatario sarà direttamente responsabile, per sé e per il proprio personale, di qualsiasi inadempienza e/o evento dannoso che possa accadere, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione delle prestazioni, ai suoi dipendenti e/o ai suoi beni, ai dipendenti e/o beni dell'Amministrazione, nonché a terzi e/o relativi beni.

Il servizio viene effettuato a totale rischio e pericolo del concessionario che se ne assume tutte le responsabilità e dovrà provvedere, con esatta osservanza degli obblighi e delle prescrizioni in materia commerciale, sanitaria ed assicurativa.

L'aggiudicatario avrà il preciso obbligo di adottare tutte le misure necessarie e/o di impiegare tutti i mezzi atti ad evitare infortuni e/o danni di qualsivoglia tipologia a persone e/o cose e, a tal fine, dovrà stipulare una polizza assicurativa per danni a cose o persone, valida per tutta la durata della concessione, così come descritto all'articolo 22.

Indipendentemente dall'obbligo di stipulare apposita assicurazione di seguito indicata, il Concessionario assume a proprio carico ogni responsabilità, sia civile che penale, conseguente agli eventuali danni che potessero occorrere a persone o cose, a seguito dell'espletamento delle attività oggetto del presente capitolato, o comunque ad esse ricollegabili.

L'Amministrazione comunale non è responsabile dei danni, eventualmente causati alle attrezzature del concessionario, che possano derivare da comportamenti dolosi o colposi di terzi e nessun rimborso potrà essere richiesto.

Il concessionario risponderà direttamente di qualsiasi violazione ai Regolamenti di polizia e di Igiene nonché dei danni alle persone o cose comunque verificatisi nell'esecuzione del servizio, derivanti da cause ad esso imputabili di qualunque natura o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto a rivalsa o compensi da parte dell'Amministrazione.

ART. 16 - PERIODO DI PROVA E VERIFICHE NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Le Aziende si riservano un periodo di prova di sei mesi decorrenti dalla data di inizio del servizio. Durante tale periodo e per tutta la durata del contratto, le Aziende verificheranno la conformità del servizio alle caratteristiche descritte nel presente capitolato.

Nel caso in cui, durante tale periodo di prova, il servizio di che trattasi non fosse conforme a quanto richiesto, queste Aziende, a propria assoluta discrezione, potrà dar corso alla risoluzione del contratto.

Le Aziende potranno effettuare controlli qualitativi e quantitativi, con ricorso anche ad analisi presso i Servizi competenti in materia di Igiene Alimenti e Nutrizione delle Aziende, senza che la Ditta possa rifiutarsi, pena la rescissione del contratto.

Qualora il risultato di tali analisi dovesse avere esito negativo l'impresa dovrà sospendere immediatamente l'erogazione dei prodotti e dovrà accollarsi il costo di tutte le spese sostenute dalle Aziende, salvo il diritto al risarcimento per l'eventuale maggiore danno subito e sarà causa di risoluzione di diritto del contratto.

Durante il periodo di validità del contratto, le Aziende potranno richiedere l'apertura dei distributori per la verifica delle condizioni di tali attrezzature, dello stato dei prodotti e della verifica delle date di scadenza. Per le tempistiche di inoltro della richiesta si stabilisce in tre ore il preavviso. Se nessun tecnico della ditta si presenterà per l'effettuazione del controllo entro le 6 ore lavorative del secondo inadempimento si procederà ad applicare una penale di € 500,00 per ogni richiesta (al fine di evitare la sostituzione di prodotti in orari non controllabili dalle Aziende).

ART. 17 – PENALI

Per verificare la regolarità del servizio, la stazione appaltante si avvarrà di personale di sua fiducia riservandosi la facoltà di effettuare gli accertamenti e dei controlli ogniqualvolta lo ritenga opportuno.

Qualora per qualsiasi motivo, imputabile al concessionario, il servizio non venga espletato nel rispetto di quanto previsto nel presente capitolato e nell'offerta presentata in sede di gara, l'Amministrazione applicherà le penali di seguito specificate, previa procedura di contestazione dell'inadempienza ai sensi di quanto stabilito dal presente articolo.

L'Amministrazione provvederà in presenza di inadempienze contrattuali a darne comunicazione al concessionario, tramite Posta elettronica certificata, il quale entro il minor tempo possibile, e comunque non oltre 7 giorni dal ricevimento della comunicazione, dovrà formulare le sue controdeduzioni e/o provvedere in merito, informando l'Amministrazione dei provvedimenti adottati.

Valutate le contro deduzioni dell'interessato, l'Amministrazione applicherà, se del caso, la penale fissando eventualmente un ulteriore termine al concessionario per il ripristino della corretta esecuzione del servizio. Nel caso in cui tale termine non venga rispettato, l'Amministrazione potrà risolvere il contratto ai sensi dell'articolo 24, oltre ad agire per il risarcimento dei danni.

L'ammontare delle penalità sopra indicate verrà richiesto all'aggiudicatario ed in caso di mancato pagamento, l'ammontare della penalità verrà addebitata sulla cauzione definitiva che dovrà essere immediatamente integrata.

Le applicazioni di eventuali penali non esclude il diritto dell'Amministrazione a pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori danni per le violazioni e le inadempienze per una non corretta gestione del servizio.

Verranno applicate le seguenti penali:

- Ritardo nell'attivazione dei distributori rispetto al termine contrattualmente stabilito, l'Amministrazione si riserva di applicare una penale giornaliera di € 100,00 fino ad un massimo di 10 giorni, decorsi i quali, l'Amministrazione avrà facoltà di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 C.C..
- Mancata corresponsione del canone di concessione entro i termini stabiliti dal presente capitolato: penalità pari al 15% del canone semestrale da corrispondere comunque entro e non oltre la data di pagamento del semestre successivo;
- Aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti: per ogni infrazione accertata, penale pari ad € 100,00 per ciascun prodotto e ripristino immediato dei prezzi autorizzati dall'Amministrazione;
- Mancata trasmissione nei termini del report inerente i consumi dei distributori relativi all'anno precedente: applicazione di una penale di € 25,00 per ogni giorno di ritardo;
- Presenza prodotti con qualità difformi da quelle previste dal presente capitolato € 50,00 per ciascun prodotto, salvo l'immediato ritiro e sostituzione;
- Presenza di prodotti scaduti o con confezionamento danneggiato o manomesso: applicazione di una penale di € 50,00 per ogni prodotto trovato, salvo l'immediato ritiro e sostituzione;
- Mancato funzionamento del distributore per un periodo superiore a 5 giorni lavorativi decorrenti dalla data di segnalazione da parte dell'ufficio competente: penale di € 100,00 per singolo episodio;
- Constatazione della mancanza di un adeguato servizio di pulizia e sanificazione dei distributori, anche mediante ricorso a visite ispettive da parte delle autorità competenti: € 100,00 per ogni episodio riscontrato ed accertato;
- Danni arrecati dal personale impiegato dal Gestore: il Comune applicherà una penale pari al 10% dell'ammontare del danno, oltre al relativo addebito delle spese sostenute per le riparazioni;
- Ritardi nell'intervento (a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo: installazione/aspportazione distributori, malfunzionamento, mancanza prodotti, sostituzione apparecchiature non riparabili, rimozione prodotti non conformi o scaduti o danneggiati): penale pari ad € 50,00 per ogni giorno di ritardo rispetto alle tempistiche di intervento di cui al presente capitolato o in esito all'attivazione della chiamata da parte del personale del Servizio Appalti e Acquisti.

Al raggiungimento di n. 3 accertamenti negli ultimi 60 (sessanta) giorni l'Amministrazione potrà, a suo insindacabile giudizio, revocare la concessione con effetto immediato.

ART. 18 – SUBAPPALTO

Si rimanda all'art. 174 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

ART. 19 – CAUZIONE PROVVISORIA

E' previsto che l'Operatore Economico presti una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo di concessione da presentare in sede di offerta ovvero secondo le specifiche disposizioni inserite nel disciplinare di gara.

ART. 20 – DIVIETO DI CESSIONE

Fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 106 - comma 1 - lett. d) n. 2 del Codice, è fatto divieto al concessionario di cedere il contratto, a pena di nullità della cessione stessa.

Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del Codice.

ART. 21 – SPESE CONTRATTUALI – GARANZIE DEFINITIVE

Le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto di concessione, in forma di scrittura privata, sono a carico del concessionario.

La ditta è tenuta a costituire la cauzione definitiva con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., a copertura del mancato o inesatto adempimento della concessione.

ART.22 – COPERTURA ASSICURATIVA

La Ditta concessionaria sarà ritenuta direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni accertati di qualsiasi natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e cose che risultassero causati dal personale della ditta.

La Ditta, in ogni caso, dovrà provvedere a proprie spese alla riparazione e sostituzione delle parti o oggetti danneggiati.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dai rappresentanti delle Aziende Sanitarie, in contraddittorio con i rappresentanti della Ditta aggiudicataria. In caso di assenza dei rappresentanti della Ditta, si procederà agli accertamenti dei danni in presenza di due testimoni, anche dipendenti delle Aziende Sanitarie, senza che la Ditta possa sollevare eccezione alcuna.

Il concessionario si obbliga a stipulare a proprie spese una polizza del ramo "Responsabilità Civile Terzi" (R.C.T./O.) avente per oggetto la responsabilità civile del gestore verso terzi e verso i prestatori di lavoro e a mantenerla operante per tutta la durata della concessione.

Tale polizza dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni di qualsivoglia natura cagionati all'Amministrazione, a qualunque utente occasionale e relative cose ed ai dipendenti e/o agli addetti ai lavori, da predisporre senza l'apposizione di clausole limitative di responsabilità, a partire dalla data di inizio della concessione e per tutta la durata della stessa.

Viene richiesto un massimale per la sezione R.c.t. non inferiore a € 1.000.000,00 per sinistro e per annualità assicurativa e un massimale per la sezione R.c.o. non inferiore a € 1.000.000,00 per sinistro e per lavoro.

La suddetta copertura dovrà comprendere espressamente la responsabilità civile derivante all'assicurato per danni a cose altrui derivanti da incendio, esplosione o scoppio dei distributori posti negli spazi concessi dall'amministrazione e la responsabilità civile derivante all'assicurato dalla distribuzione e dallo smercio di prodotti in genere.

La polizza dovrà valere anche per le richieste di risarcimento pervenute all'Amministrazione per fatto imputabile al Concessionario.

In ogni caso si precisa e si conviene che sono a esclusivo carico del Concessionario eventuali rischi, scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperti dalla polizza e che l'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni a terzi, provocati dall'uso delle macchine e/o degli impianti, per eventuale interruzione o mancanza

di energia elettrica, per eventuali furti, manomissioni, danni e guasti arrecati da terzi alle macchine e agli impianti, per incendi.

Le quietanze riguardanti le annualità successive dovranno essere trasmesse all'Amministrazione alle relative scadenze.

ART. 23 – INADEMPIENZE CONTRATTUALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ferme le ipotesi di risoluzione previste dagli artt. 108 e ss. del D. Lgs. 50/2016, nel caso in cui l'appaltatore non rispetti in tutto o in parte le condizioni riportate nel presente capitolato e/o nella proposta tecnica ed economica presentata in sede di gara, sarà facoltà dell'Amministrazione risolvere il contratto.

L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto, previa diffida ad adempiere, ai sensi dell'art. 1454 del c.c. quando, dopo aver applicato le penali ed aver invitato il soggetto aggiudicatario a conformarsi ai tempi contrattuali e/o al superamento, entro 10 giorni, dalle anomalie, persistano l'inadempimento e/o l'anomalia.

L'Amministrazione si riserva comunque, anche al di fuori delle ipotesi regolamentate, la facoltà di risolvere ogni impegno assunto, in caso di gravi inadempienze da parte del soggetto aggiudicatario. Conseguentemente, saranno addebitate a quest'ultimo le maggiori spese derivanti dall'affidamento ad altra ditta del servizio in oggetto e fatto salvo l'eventuale ulteriore risarcimento del danno.

In caso di risoluzione, l'Amministrazione potrà rivalersi sulla cauzione definitiva versata dal soggetto aggiudicatario.

ART. 24 – CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE

In caso di successiva disponibilità di convenzione quadro Consip o Intercent-ER relativa alla fornitura in oggetto, il contratto potrà essere risolto senza che la Ditta possa vantare alcuna pretesa, ai sensi dell'art. 1 comma 3 D.L. 95/2012, sulla base di semplice richiesta dell'Amministrazione, previa verifica delle condizioni disponibili all'interno della nuova convenzione e dell'andamento del Servizio.

ART. 25 - RISCHI DI INTERFERENZE AI SENSI DEL D.LGS. N. 81/2008

L'articolo 26, comma 3, del D.Lgs. 81/2008 "Attuazione dell'articolo 1 delle Legge 3 agosto 2007, n. 123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" prevede la redazione, da parte del soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto, di un Documento Unico di Valutazione dei rischi da Interferenze (nel prosieguo DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenza.

Tale documento deve essere allegato alla concessione.

Il rispetto delle misure organizzative specificate nel DUVRI di questa Azienda consente di ritenere che il costo per i rischi di interferenza sia pari a zero.

ART. 26 – OBBLIGHI IN MATERIA DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI E CONTROLLI ANTIMAFIA

L'esecutore assume l'impegno di rispettare tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari specificamente sanciti dalla Legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive disposizioni interpretative e modificative di cui al D.L. 12 novembre 2010 n. 187, convertito dalla L. 17 dicembre 2010 n. 217, adottando tutte le misure applicative ed attuative conseguenti.

La cessione di ogni credito derivante dal contratto è ammessa in conformità di quanto stabilito dall'art. 106 comma 13 del D.Lgs. n. 50/2016.

E' esclusa qualunque cessione di credito diversa da quelle previste dall'art. 106 comma 13 del D.Lgs. n. 50/2016. L'eventuale cessione notificata in violazione al committente è in ogni caso priva di effetti nei confronti del debitore ceduto, con piena ed esclusiva responsabilità dell'esecutore nei confronti del cessionario.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo accertamento in ordine alla insussistenza a carico degli aggiudicatari degli impedimenti previsti dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia di cui al D.Lgs. n. 159/2011. In caso di avvalimento gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara.

ART. 27 – SICUREZZA E RISERVATEZZA

Il servizio oggetto della presente gara dovrà essere svolto nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento Europeo 2016/679/UE (c.d. GDPR).

La Ditta manterrà riservati e darà istruzione al proprio personale affinché siano mantenuti riservati tutti i dati, di qualsiasi tipo (economici, statistici, amministrativi, sanitari e quelli concernenti il personale), che siano portati a sua conoscenza, in relazione all'effettuazione delle prestazioni di cui alla presente gara.

L'obbligo di cui al comma primo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio nonché, salvo diversa pattuizione, le idee, le metodologie e le esperienze tecniche che la Ditta sviluppi o realizzi in esecuzione delle prestazioni contrattuali.

La Ditta aggiudicataria si impegna inoltre a mantenere riservata ogni informazione relativa agli utenti di cui venga a conoscenza nell'espletamento del servizio e darà identiche disposizioni al proprio personale.

La Ditta aggiudicataria assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dati, per le operazioni di trattamento connesse all'attuazione del servizio in oggetto e si impegna al rispetto dei principi stabiliti dal Regolamento Europeo 2016/679/UE (c.d. GDPR).

Il responsabile del trattamento dati è tenuto a garantire il rispetto delle previsioni tutte di cui alla vigente normativa e in particolare:

- informare l'interessato, attraverso la predisposizione di apposite indicazioni e strumenti per gli incaricati (Modulistica);
- individuare per iscritto gli incaricati, curandone l'aggiornamento periodico e la formazione;

- fornire indicazioni scritte agli incaricati sulle modalità di trattamento, sia con strumenti elettronici che senza, obbligandoli alla riservatezza anche in caso di conoscenza fortuita di dati personali e/o sensibili, adottando una condotta equipollente al segreto d'ufficio;
- adottare misure minime di sicurezza,
- in caso di trattamento di dati sensibili o giudiziari, gestire e controllare in modo adeguato le modalità di trattamento, al fine di evitare accessi non autorizzati e trattamenti non consentiti;
- in caso di trattamento di dati con strumenti diversi da quelli elettronici, controllare l'accesso ai dati e conservare gli stessi in archivi debitamente custoditi.

Alla Ditta aggiudicataria, contestualmente alla comunicazione di avvenuta aggiudicazione, verrà inviata lettera di "Nomina del responsabile esterno di trattamento di dati personali" che dovrà ritornare debitamente firmata per accettazione.

ART. 28 – CONTROVERSIE E RINVIO ALLA NORMATIVA VIGENTE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in conseguenza dei contratti che verranno stipulati tra le Aziende e la Ditta aggiudicataria, sarà competente esclusivamente il Foro di Parma.

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa espressamente rinvio alle disposizioni di legge e di regolamento vigenti in materia, con specifico riferimento al D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. ed al D.P.R. n. 207/2010 per le parti ancora in vigore ai sensi dell'art. 216 del D.Lgs. n. 50/2016 .

ELENCO DISTRIBUTORI AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA DI PARMA

LUOGO INSTALLAZIONE	QUANTITA'	TIPOLOGIA
ALA EST	11	Bevande calde, bevande fredde, snack
ALA OVEST	15	Bevande calde, bevande fredde, snack
ALA SUD	2	Bevande calde, bevande fredde
ANATOMIA PATOLOGICA	2	Bevande calde, mista snack e bevande
ATRIO	3	Bevande calde, bevande fredde, snack
BARBIERI	8	Bevande calde, bevande fredde, snack, gelati
CATTANI	4	Bevande calde, bevande fredde, snack
CHIRURGIA	2	Bevande calde, bevande fredde
CLINICA MEDICA	3	Bevande calde, bevande fredde, mista snack e bevande
DAY SURGERY	3	Bevande calde, mista snack e bevande
DIREZIONE	6	Bevande calde, bevande fredde, snack
ECONOMATO	3	Bevande calde, bevande fredde, snack
EX ODONTOIATRIA	1	Bevande calde
FARMACIA	3	Bevande calde, mista snack e bevande
GENETICA	2	Bevande calde, bevande fredde
MAGAZZINO	1	Bevande calde
MATERNITA'	5	Bevande calde, bevande fredde, solidi, prodotti freschi, a cialde
N.CHIRURGIA	5	Bevande calde, bevande fredde, mista snack e bevande
NEURORADIOLOGIA	4	Bevande calde, bevande fredde, snack
NOB	9	Bevande calde, bevande fredde, snack, gelati
OCULISTICA	3	Bevande calde, bevande fredde, snack
ODONTOIATRIA	1	Bevande fredde
ONCOLOGIA	4	Bevande calde, bevande fredde, snack

ORTOPEDIA	13	Bevande calde, bevande fredde, snack, mista snack e bevande
OTORINO	1	Bevande calde
PAD. CUORE	2	Bevande calde, bevande fredde, snack
POLIAMBULATORI	2	Bevande calde, snack
RADIOTERAPIA	2	Bevande calde, bevande fredde
RASORI	5	Bevande calde, bevande fredde, snack, gelati
RISORSE UMANE	1	Bevande calde
SALA CONGRESSI	1	Bevande fredde
TORRE	12	Bevande calde, bevande fredde, prodotti freschi
UROLOGIA	1	Bevande calde

140

ELENCO DISTRIBUTORI AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE DI PARMA

LUOGO INSTALLAZIONE	QUANTITA'	TIPOLOGIA
AUSL CASA DELLA SALUTE CARMIGNANI	3	Snack, bevande calde, bevande fredde
AUSL POLIAMBULATORIO - SORBOLO MEZZANI	1	Bevande calde
AUSL PR CASA DELLA SALUTE LANGHIRANO	6	Bevande calde, bevande fredde
AUSL PR CASA DELLA SALUTE S. SECONDO	5	Bevande calde, bevande fredde, snack mista bevande e snack
AUSL PR CASA DELLA SALUTE TRAVERSETOLO	2	Bevande fredde, bevande calde
AUSL PR CUP VIA VERONA	2	Bevande calde, mista bevande e snack
AUSL PR DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA	5	Bevande calde, bevande fredde, mista bevande e snack, snack
AUSL PR DIREZIONE - EX UGOLINO DA NEVIANO	6	Bevande calde, bevande fredde, snack
AUSL PR GUARDIA MEDICA	2	Bevande calde, snack - mista
AUSL PR PADIGLIONE BRAGA - SERVIZIO PSICHIATRICO	9	Bevande fredde, bevande calde, snack - mista
AUSL PR POLIAMBULATORI NOCETO	3	Bevande fredde, bevande calde, mista snack e bevande
AUSL PR POLIAMBULATORI SALSOMAGGIORE	2	Bevande calde, snack
AUSL PR POLO SANITARIO VIALE	2	Bevande calde, snack - mista

BASETTI		
AUSL PR SERT MERCATI	2	Bevande calde, misto bevande e snack
AUSL PR SIMAP	2	Bevande calde, bevande fredde
AUSL PR CASA DELLA SALUTE BUSSETO	2	Bevande calde, mista bevande e snack
AUSL PR CASA DELLA SALUTE COLLECCHIO	2	Bevande calde, snack - mista
AUSL PR CASA DELLA SALUTE COLORNO	3	Bevande fredde, bevande calde, snack
AUSL PR CASA DELLA SALUTE FIDENZA	2	Snack, bevande calde
AUSL PR CASA DELLA SALUTE PARMA CENTRO (DUS)	5	Bevande fredde, bevande calde, mista bevande e snack, mista snack e bevande
AUSL PR CASA DELLA SALUTE PINTOR - MOLINETTO	6	Bevande fredde, bevande calde, snack mista snack e bevande
AUSL PR CASA DI COMUNITA' LUBIANA	3	Bevande calde, snack
AUSL PR CENTRO AUTISMO	2	misto bevande e snack, Bevande calde
AUSL PR CENTRO CURE 'P. CORUZZI'	3	Bevande fredde, snack, bevande calde
AUSL PR CUP BARDI	1	Bevande calde
AUSL PR OSPEDALE DI BORGOTARO	14	Gelati, bevande fredde, bevande calde Snack, snack - mista,
AUSL PR OSPEDALE DI VAIO	30	Bevande fredde, bevande calde, snack snack - mista
AUSL PR POLIAMBULATORI DI FORNOVO	6	Snack, bevande fredde, bevande calde
AUSL PR POLO PEDIATRICO	3	Bevande calde, snack, bevande fredde
AUSL PR RESIDENZA 1° MAGGIO	2	Bevande fredde, bevande calde

136