Numero	581	Pag.
Data	11 AGO. 2017	1

DETERMINA DEL DIRETTORE GENERALE DELLA AZIENDA OSPEDALIERA OSPEDALI RIUNITI MARCHE NORD

N. 581 DEL 11 AGO. 2017

Oggetto: indizione di una procedura aperta per l'affidamento della concessione del servizio di gestione di distributori automatici di caffè espresso, bevande, snacks e altri prodotti assortiti ai sensi degli artt. 164 e 36 del D.Lgs. 50/2016 e smi.

IL DIRETTORE GENERALE DELLA AZIENDA OSPEDALIERA OSPEDALI RIUNITI MARCHE NORD

-.-.-

VISTO il documento istruttorio, riportato in calce alla presente determina, dal quale si rileva la necessità di provvedere a quanto in oggetto specificato;

RITENUTO, per i motivi riportati nel predetto documento istruttorio e che vengono condivisi, di adottare il presente atto;

VISTA l'attestazione del Dirigente della UOC Gestione Approvvigionamento di Beni, Servizi e Logistica, del Direttore della UOC Controllo di Gestione e del Direttore della UOC Bilancio, Patrimonio e Coordinamento Investimenti in riferimento al bilancio annuale di previsione;

ACQUISITI i pareri favorevoli del Direttore Amministrativo e del Direttore Sanitario;

-D E T E R M I N A-

1. di approvare ed autorizzare l'indizione di una procedura aperta per l'affidamento della concessione del servizio di installazione e gestione di distributori automatici di caffè espresso, bevande, prodotti preconfezionati freschi, snacks e altri prodotti assortiti presso questa Azienda, per la durata di 4 anni decorrenti presumibilmente dal 01/01/2018 al 31/12/2021, eventualmente rinnovabile per ulteriori 4 anni, per un introito presunto quadriennale di € 831.600,00 (IVA esclusa), oltre ad eventuali ulteriori € 831.600,00 (IVA esclusa) in caso di rinnovo, per le motivazioni riportate nel documento istruttorio;

2. di approvare lo schema di bando integrale di gara (all.1), lo schema di estratto di bando di gara (all.2), lo schema di disciplinare di gara (all.3), il capitolato speciale (all.4) e il modulo offerta (all.5), allegati al presente atto quale parte integrante e sostanziale;

3. di dare atto che il bando e gli esiti di gara dovranno essere pubblicati ai sensi del D.Lgs. 50/16, per una spesa complessiva presunta di € 6.000,00 IVA inclusa;

4. di dare atto che si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;

5. di dare mandato alla UOC Bilancio, Patrimonio e Coordinamento investimenti di prevedere un apposito accantonamento per il fondo ex art. 113 co. 2 del D.Lgs. 50/2016 nel bilancio di competenza, fino ad un massimo del 2% dell'importo a base d'asta, per le motivazioni analiticamente riportate nel documento istruttorio;

6. di trasmettere il presente atto al Collegio Sindacale a norma dell'art. 17 della L.R. 26/96 e s.m.i.;

7. di dare atto che la presente determina è sottoposta a controllo ai sensi dell'art. 4 della L.412/91 e dell'art. 28 della L.R. 26/96 e s.m.i.

Il Direttore Generale
Dr.ssa Maria Capalbo

Per i pareri infrascritti

Il Direttore Amministrativo
Dott. Antonio Draisci

Il Direttore Sanitario
Dr. Edoardo Berselli

ATTESTAZIONE DEL DIRIGENTE DELLA U.O.C. GESTIONE APPROVVIGIONAMENTO DI BENI, SERVIZI E LOGISTICA:

Inoltre si attesta di aver annotato la spesa per le pubblicazioni del bando di gara e degli esiti pari a € 6.000,00 IVA inclusa sul conto n° 0521030201 del Budget Provvisorio anno 2017 con sub autorizzazione EC 2017.1.1.

Il Dirigente
Dott. Massimo Del Prete

ATTESTAZIONE DEL DIRETTORE DELLA U.O.C. CONTROLLO DI GESTIONE:

Relativamente alle spese per le pubblicazioni del bando di gara e degli esiti si esprime parere di congruità economica per ciascun fattore produttivo rispetto al budget provvisorio anno 2017 assegnato dalla Regione Marche con DGRM n. 1640 del 27/12/2016.

Il Direttore
Dott.ssa Silvia Generali

ATTESTAZIONE DEL DIRETTORE DELLA U.O.C. BILANCIO, PATRIMONIO E COORDINAMENTO INVESTIMENTI:

Si attesta che l'introito derivante dalla presente determina pari a presunti € 1.014.552,00 IVA inclusa verrà imputato al conto 0408010207 "Altri ricavi propri non caratteristici" del bilancio di competenza.

Si attesta che l'importo dell'incentivo di cui all'art. 113 del D.Lgs. 50/2016 e smi, nelle more dell'adozione del relativo regolamento, sarà registrato in apposito accantonamento in sede di redazione dei bilanci di competenza.

Il Direttore
Dott.ssa Anna Gattini

- DOCUMENTO ISTRUTTORIO -
UOC GESTIONE APPROVVIGIONAMENTO DI BENI E SERVIZI E LOGISTICA

Si richiama la seguente normativa di riferimento:

- **D.Lgs. 50/2016 e smi** recante ad oggetto: *"attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture";*

Premesso che:

- in data 14/08/2017 scade il contratto con la Ditta Liomatic S.p.A. di Ponte San Giovanni (PG) per l'affidamento della concessione del servizio di installazione e gestione di distributori automatici di caffè espresso, bevande, prodotti preconfezionati freschi, snacks e altri prodotti assortiti;
- il suddetto servizio è ritenuto di primaria importanza sia dai dipendenti sia da coloro – degenti e familiari – che si recano presso le strutture di questa Azienda;
- la fattispecie in esame rientra nel novero della concessione di servizio che, ai sensi dell'art. 3 co. 1 lett. vv) del D.Lgs. 50/2016 e smi viene definita come *"...un contratto a titolo oneroso stipulato per iscritto in virtù del quale una o più stazioni appaltanti affidano a uno o più operatori economici la fornitura e la gestione di servizi diversi dall'esecuzione di lavori di cui alla lettera II) riconoscendo a titolo 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"*;
- i distributori attualmente installati presso questa Azienda sono n. 84 di cui n. 7 installati presso aree ad accesso riservato ai dipendenti (Blocco Operatorio, Centrale di Sterilizzazione, e Polo endoscopico) per i quali non è richiesto canone di concessione;
- per la determinazione dell'importo posto a base d'asta è stato considerato un canone ridotto del 10% rispetto al canone attualmente corrisposto dal gestore per ogni distributore installato;
- l'introito complessivo presunto per l'affidamento della concessione di che trattasi è di € 831.600,00 Iva esclusa, per la durata di 4 anni.

Tutto quanto sopra esposto, riscontrato che non risultano, attualmente, attive convenzioni stipulate da Consip Spa o da centrali regionali di committenza per la concessione in oggetto, tenuto conto del rinvio che l'art. 164 del D.Lgs. 50/2016 e smi effettua alle disposizione contenute nella parte I *"...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..."* si ritiene di procedere all'espletamento di una procedura aperta sopra soglia (definita dagli articoli 3 e 60 del D.lgs 50/2016 e smi come la procedura nella quale *"qualsiasi operatore economico interessato può presentare un'offerta"*) al fine di reperire le migliori condizioni di mercato perseguendo il principio della concorrenzialità e più ampia partecipazione possibile connaturata alla tipologia di procedura individuata.

L'aggiudicazione avverrà in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, a lotto intero unico non frazionabile al fine di avere uguali condizioni all'interno dei vari Presidi Ospedalieri, anche in presenza di una sola offerta valida, alle condizioni dettagliatamente previste nella documentazione allegata (all. da 1 a 4) al presente atto quale parte integrante e sostanziale, alla quale si rinvia nel testo integrale senza riportare.

Per chiarezza espositiva si evidenzia che, d'intesa con la Direzione Generale, si ritiene opportuno

valutare la qualità dei prodotti erogati nonché i prezzi praticati.
Nelle more dell'adozione da parte di questa Azienda di specifico regolamento, la U.O.C. Bilancio, Patrimonio e Coordinamento Investimenti prevederà un apposito accantonamento per il fondo ex art. 113 secondo comma del D.Lgs. n. 50/2016 e smi nel bilancio di competenza, fino ad un massimo del 2% dell'importo a base d'asta, destinato agli incentivi per lo svolgimento delle funzioni connesse al presente appalto.

Tutto quanto sopra esposto si sottopone al Direttore Generale la seguente proposta di determina:

1. di approvare ed autorizzare l'indizione di una procedura aperta per l'affidamento della concessione del servizio di installazione e gestione di distributori automatici di caffè espresso, bevande, prodotti preconfezionati freschi, snacks e altri prodotti assortiti presso questa Azienda, per la durata di 4 anni decorrenti presumibilmente dal 01/01/2018 al 31/12/2021, eventualmente rinnovabile per ulteriori 4 anni, per un introito presunto quadriennale di € 831.600,00 (IVA esclusa), oltre ad eventuali ulteriori € 831.600,00 (IVA esclusa) in caso di rinnovo, per le motivazioni riportate nel documento istruttorio;

2. di approvare lo schema di bando integrale di gara (all.1), lo schema di estratto di bando di gara (all.2), lo schema di disciplinare di gara (all.3), il capitolato speciale (all.4) e il modulo offerta (all.5), allegati al presente atto quale parte integrante e sostanziale;

3. di dare atto che il bando e gli esiti di gara dovranno essere pubblicati ai sensi del D.Lgs. 50/16, per una spesa complessiva presunta di € 6.000,00 IVA inclusa;

4. di dare atto che si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;

5. di dare mandato alla UOC Bilancio, Patrimonio e Coordinamento investimenti di prevedere un apposito accantonamento per il fondo ex art. 113 co. 2 del D.Lgs. 50/2016 nel bilancio di competenza, fino ad un massimo del 2% dell'importo a base d'asta, per le motivazioni analiticamente riportate nel documento istruttorio.

Il Responsabile Unico del Procedimento
Dott.ssa Chiara D'Eusanio

Il Responsabile della fase istruttoria
Dott.ssa Elisa Grilli

- ALLEGATI -

N° 5 allegati presenti nella copia cartacea e disponibili agli atti.

ALLEGATO N° 1 ALLA DETERMINA N° 581 All. 1 alla Determina composto da 1 pg.
DEL 11 AGO. 2017 COMPOSTO DI N° 2 PAGG.

AZIENDA OSPEDALIERA OSPEDALI RIUNITI MARCHE NORD

Schema di Bando di gara - Concessione.

SEZIONE I: Amministrazione Aggiudicatrice I.1) Denominazione e indirizzi: Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord" P.le Cinelli 4 Pesaro 61121 Italia. Persona di contatto: Dott.ssa Elisa Grilli, tel. 0721/366291, elisa.grilli@ospedalimarchenord.it, fax 0721/366336.; codice NUTS: ITE31. Indirizzo internet: www.ospedalimarchenord.it; **I.3)** Comunicazione: i documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso: www.ospedalimarchenord.it. Ulteriori informazioni sono disponibili presso l'indirizzo sopraindicato. Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate al seguente indirizzo: Ufficio Segreteria/Protocollo dalla UOC Gestione Approvvigionamento di beni, servizi e logistica dell'A.O. "Ospedali Riuniti Marche Nord". 61121 Pesaro – Italia. Persona di contatto: dott.ssa Elisa Grilli tel. 0721/366291 email: elisa.grilli@ospedalimarchenord.it; codice NUTS: ITE31. Indirizzi Internet: www.ospedalimarchenord.it. **I.4)** Tipo di amministrazione aggiudicatrice: Altro tipo: Azienda Ospedaliera. **I.5)** Principali settori di attività: Salute; **SEZIONE II: Oggetto dell'appalto; II.1.1)** Denominazione conferita all'appalto: Concessione del servizio di installazione e gestione distributori automatici; **II.1.2)** Codice CPV principale: 42933300; **II.1.3)** Tipo di appalto: _____; **II.1.4)** Breve descrizione: concessione del servizio di installazione e gestione di distributori automatici di caffè espresso, bevande calde e fredde, prodotti preconfezionati freschi, snacks e altri prodotti assortiti; **II.1.5)** Valore totale stimato: € 831.600,00 Iva esclusa; **II.1.6)** Informazioni relative ai lotti: questo appalto è suddito in lotti: no.; II.2.5) Criteri di aggiudicazione: La concessione è aggiudicata in base a criteri indicati nel capitolato d'oneri; II.2.13) Informazioni relative ai fondi dell'Unione europea L'appalto è connesso ad un progetto e/o programma finanziato da fondi dell'Unione europea: no; **II.2.13)** Informazioni relative ai fondi della UE: l'appalto è connesso ad un progetto e/o programma finanziato da fondi della UE: no; **SEZIONE IV: Procedura; IV.1.)** Tipo di procedura; **IV.1.1)** Tipo di procedura: aperta; **IV.1.8)** Informazioni relative all'accordo sugli appalti pubblici: l'appalto è disciplinato dall'accordo sugli appalti pubblici: no; **IV.2) Informazioni di carattere amministrativo; IV.2.1) pubblicazione precedente relativa alla stessa procedura:** numero dell'avviso sulla GU S 2017/S 001-000783; **IV.2.2)** Termine per il ricevimento delle offerte: _____ ore __.00; **IV.2.4)** Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte: italiano; **IV.2.6)** Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: durata in mesi: 6 dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte; **IV.2.7)** Modalità di apertura delle offerte: il giorno _____ ore _____ presso la U.O.C. Gestione Approvvigionamento di beni, servizi e logistica dell'A.O. "Ospedali Riuniti Marche Nord", Viale Trieste 391 – Pesaro. Informazioni relative alle persone ammesse e alla procedura di apertura: si rinvia al disciplinare di gara. **SEZIONE VI: Altre Informazioni: VI.1)** Informazione relative alla rinnovabilità: si tratta di un appalto rinnovabile: no; **VI.3)** Informazioni complementari:Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di una sola offerta valida per singolo lotto. Le offerte, presentate secondo le modalità descritte nel disciplinare di gara, dovranno pervenire, ad esclusivo rischio e spese della ditta partecipante, entro e non oltre il termine di cui al punto IV.2.2) del presente bando all'indirizzo di cui al punto I.3) del presente bando. Farà fede il timbro apposto sul plico sigillato dalla segreteria/ protocollo della U.O.C Gestione Approvvigionamento di beni e servizi e logistica. Offerte pervenute oltre il succitato termine verranno escluse.

E' vietata ogni alterazione della documentazione di gara pubblicata sul sito internet sopra indicato. Per eventuali controversie faranno fede i documenti allegati, quale parte integrante e sostanziale, alla determina di autorizzazione all'indizione della procedura aperta n. ____/DG del _____ di questa Azienda.

Eventuali richieste di chiarimenti inerenti la documentazione di gara dovranno pervenire in forma scritta alla U.O.C. Gestione Approvvigionamento di beni e servizi e logistica di questa Azienda entro il giorno _____. Le risposte potranno essere fornite periodicamente e comunque entro il giorno _____ mediante pubblicazione sul sito www.ospedalimarchenord.it. Questa Azienda si riserva di pubblicare sul sito internet www.ospedalimarchenord.it eventuali modifiche, rettifiche e/o precisazioni inerenti la documentazione di gara fino al termine ultimo fissato per la

presentazione delle offerte. Gli operatori economici sono pertanto tenuti a consultare il suddetto sito internet fino al termine ultimo fissato per la presentazione delle offerte.
Questa Azienda si riserva di non procedere all'aggiudicazione qualora i prezzi non siano congrui nonché si riserva la facoltà di adottare ogni e qualsiasi provvedimento di sospensione, annullamento, revoca, abrogazione, aggiudicazione parziale, dandone comunicazione alle ditte concorrenti. Tale provvedimento potrà essere posto in essere a insindacabile giudizio di questa Azienda senza che i concorrenti medesimi possano accampare alcuna pretesa o diritto al riguardo.
Per quanto non previsto dal presente bando si rinvia al disciplinare di gara (che forma parte integrante e sostanziale del presente bando) e relativi allegati, al capitolato speciale, al capitolato tecnico e relativi allegati, alle norme del codice civile nonché a tutta la normativa vigente in materia in quanto applicabile. Il Responsabile del Procedimento è la Dott.ssa Chiara D'Eusanio. **VI.4)** Procedura di ricorso: **VI4.1)** Organismo responsabile delle procedura di ricorso: TAR MARCHE Ancona Italia; **VI.5)** Data di spedizione del presente bando alla G.U.U.E: _____; Pesaro, lì _____. **Il Responsabile del Procedimento Dott.ssa Chiara D'Eusanio.**

ALLEGATO N° 2 ALLA DETERMINA N° 581

DEL 17-1-2017 COMPOSTO DI N° 1 PAG.

All. 2 alla Determina composto da 1 pag.

AZIENDA OSPEDALIERA OSPEDALI RIUNITI MARCHE NORD

Schema di estratto Bando di gara - Concessione - CIG. _____

Ente appaltante: Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord" P.le Cinelli 4 Pesaro 61121 Italia. Persona di contatto: Dott.ssa Elisa Grilli, tel. 0721/366291, elisa.grilli@ospedalimarchenord.it.

Oggetto: concessione del servizio di installazione e gestione di distributori automatici di caffè espresso, bevande calde e fredde, prodotti preconfezionati freschi, snacks e altri prodotti assortiti;

Termine per il ricevimento delle offerte: _____ ore ____.

Comunicazione: i documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso: www.ospedalimarchenord.it. Ulteriori informazioni sono disponibili presso l'indirizzo sopraindicato. Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate al seguente indirizzo: Ufficio Segreteria/Protocollo dalla UOC Gestione Approvvigionamento di beni, servizi e logistica dell'A.O. "Ospedali Riuniti Marche Nord". 61121 Pesaro - Italia.

Il bando di gara integrale di gara è stato trasmesso alla G.U.U.E. in data _____.

Pesaro, lì _____. Il Responsabile del Procedimento Dott.ssa Chiara D'Eusanio.

All. 3 alla Determina composto da 18 pgg

ALLEGATO N° 3 ALLA DETERMINA N° 581
DEL 11 AGO. 2017 COMPOSTO DI N° 13 PAGG.

AZIENDA OSPEDALIERA "OSPEDALI RIUNITI MARCHE NORD"
U.O.C. GESTIONE APPROVVIGIONAMENTO DI BENI, SERVIZI E LOGISTICA
Viale Trieste, 391 – 61121 Pesaro (PU) Tel. 0721-366348/6291 – Fax 0721-366336.

SCHEMA DI DISCIPLINARE DI GARA

PREMESSA: AVVERTENZA IMPORTANTISSIMA

AL FINE DI UNA CORRETTA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE, SI INVITANO LE IMPRESE CONCORRENTI A VERIFICARE DI ESSERE IN POSSESSO DI TUTTA LA DOCUMENTAZIONE DI GARA E A PRENDERNE ATTENTA VISIONE.

LA DOCUMENTAZIONE DI GARA COMPRENDE:

A. ***BANDO INTEGRALE DI GARA;***
B. ***DISCIPLINARE DI GARA e relativi allegati:***
   - ***All.B1 Documento di gara unico europeo (DGUE);***
   - ***All.B2 Domanda di partecipazione e dichiarazione unica;***
   - ***All.B3 Modulo offerta dettagliato;***
C. ***CAPITOLATO SPECIALE e relativo allegato:***
   - ***All.C1 Elenco distributori automatici da installare presso l'AORMN;***
   - ***All.C2 DUVRI preliminare;***
D. ***DOCUMENTO INFORMATIVO destinato alle ditte e ai lavoratori autonomi affidatari di lavori redatto ai sensi dell'art.26 del D.Lgs.81/2008;***
E. ***PATTO DI INTEGRITA';***
F. ***CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI.***

QUESTA AZIENDA OSPEDALIERA DECLINA OGNI E QUALSIASI RESPONSABILITA' PER MANCATA ACQUISIZIONE, DA PARTE DELLE IMPRESE CONCORRENTI, DI TUTTI O PARTE DEI SUCCITATI DOCUMENTI.

1. OGGETTO

La presente procedura aperta ha per oggetto **la concessione del servizio di installazione e gestione di distributori automatici di caffè espresso, bevande calde e fredde, prodotti preconfezionati freschi, snacks e altri prodotti assortiti** come dettagliatamente specificato nel capitolato speciale di gara.
E' prevista l'opzione di proroga ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. 50/2016 e smi.
Il concessionario sarà tenuto ad accettare la proroga della concessione alle medesime condizioni.

2. PRESA VISIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E SOPRALLUOGO FACOLTATIVO

La documentazione elencata in premessa è disponibile sul sito internet aziendale: *http://www.ospedalimarchenord.it*;

Il sopralluogo è obbligatorio ed essenziale ai fini della presentazione dell'offerta.
Detto sopralluogo dovrà essere effettuato dal rappresentante legale dell'impresa o da un direttore tecnico dell'impresa, o comunque da personale delegato dalla stessa munito di:

- documento di riconoscimento in corso di validità;
- apposita delega del rappresentante legale dell'impresa, unitamente a copia di documento d'identità del rappresentante legale dell'impresa.

Ai fini dell'effettuazione del prescritto sopralluogo, i concorrenti dovranno effettuare esplicita richiesta da inviare al RUP, Dott.ssa Chiara D'Eusanio, mediante mail ai seguenti indirizzi:

- chiara.deusanio@ospedalimarchenord.it;
- elisa.grilli@ospedalimarchenord.it.

Data e luogo del sopralluogo saranno comunicati con almeno 2/3 (due/tre) giorni di anticipo.
Tenuto conto del termine ultimo previsto dal bando di gara e dal presente disciplinare per la presentazione delle richieste di chiarimenti è onere degli operatori economici trasmettere TEMPESTIVAMENTE le istanze di sopralluogo.
La richiesta di sopralluogo dovrà indicare la ragione sociale dell'operatore economico richiedente, il nome e cognome, con i relativi dati anagrafici delle persone incaricate di effettuarlo. La richiesta deve specificare l'indirizzo di posta elettronica/fax cui indirizzare la convocazione. Eventuali richieste di sopralluogo pervenute oltre il termine sopra indicato non saranno prese in considerazione.
All'esito del sopralluogo, questa Azienda rilascerà la relativa attestazione.

3. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a partecipare i soggetti di cui all'art.45 del D.Lgs.50/16 e smi, con le modalità di cui agli artt. 47 e 48 del D.Lgs.50/16 e smi.
I concorrenti, ovvero tutte le imprese facenti parte del R.T.I., ovvero il consorzio e tutte le consorziate che espleteranno parte della fornitura, non devono trovarsi in una delle condizioni di cui all'art.80 D.Lgs. 50/16 e smi e devono essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L.68/99), ***PENA L'ESCLUSIONE***.
Per la partecipazione alla presente procedura gli operatori economici dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti di idoneità professionale e di capacità economica e finanziaria e tecnica professionale, ***PENA L'ESCLUSIONE***:

- ***requisiti di idoneità professionale (cfr. art. art. 83, co.1, lett. a) del D.Lgs. 50/16):*** iscrizione nel registro della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura. In caso di operatore economico di altro Stato membro si rinvia a quanto previsto dal citato comma 3 dell'art. 83 del Codice;
- ***requisiti di capacità tecnica (cfr. art. 83, co.1, lett. c) del D.Lgs. 50/16)***: stante la natura dell'appalto, i concorrenti dovranno aver svolto tra il 01/01/2013 e il 31/12/2016 almeno un servizio di gestione della durata di almeno 2 anni presso un'Azienda Sanitaria Ospedaliera (pubblica o privata) di almeno 70 distributori automatici dislocati in 2 o più sedi della stessa Azienda, indicando oggetto, importo, nominativo del committente e durata.

Ai sensi dell'art.89 del D.Lgs.50/16, il concorrente singolo, consorziato, raggruppato o aggregato in rete può dimostrare il possesso del requisito di capacità economica finanziaria e tecnica professionale avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. Si rinvia integralmente a quanto disposto dal citato art.89 del D.Lgs.50/16.
Si precisa che la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (nel prosieguo, AVCP/ANAC) con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012 e smi. Questa Azienda si riserva comunque di attivare anche le verifiche direttamente dalle PP.AA. certificanti

4.MODALITA' DI PRESENTAZIONE E CRITERI DI AMMISSIBILITA' DELLE OFFERTE

Il plico contenente l'offerta e la documentazione richiesta deve essere, a pena di esclusione, sigillato e deve pervenire, entro le ore ____ del giorno _____, esclusivamente all'indirizzo di seguito indicato: U.O.C. Gestione Approvvigionamento di beni, servizi e logistica dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord", Ufficio Protocollo - V.le Trieste, 391 (secondo piano), 61121 Pesaro (orario: dal lunedì al venerdì dalle 08.30 alle 13.30).
Si precisa che per "sigillatura" deve intendersi una chiusura ermetica recante un qualsiasi segno o impronta, apposto su materiale plastico come striscia incollata o ceralacca o piombo, tale da rendere chiusi il plico e le buste, attestare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, nonché garantire l'integrità e la non manomissione del plico e delle buste.
E' altresì facoltà dei concorrenti consegnare a mano il plico, dalle ore 8.30 alle ore 13.30 tutti i giorni (escluso il sabato) presso l'ufficio protocollo della UOC Gestione Approvvigionamento beni, servizi e logistica sito in V.le Trieste, 391 Pesaro (secondo piano).
Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.
Il plico deve recare, all'esterno, le informazioni relative all'operatore economico concorrente e riportare la dicitura "Procedura aperta per la concessione del servizio di installazione e gestione di distributori automatici". Nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva (raggruppamenti temporanei di impresa, consorzio ordinario, aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete, GEIE) vanno riportati sul plico le informazioni di tutti i singoli partecipanti, già costituiti o da costituirsi.
Il plico deve contenere al suo interno tre buste chiuse e sigillate, recanti l'intestazione del mittente, l'indicazione dell'oggetto dell'appalto e la dicitura, rispettivamente:

1) "Busta A - Documentazione amministrativa";
2) "Busta B - Offerta tecnica";
3) "Busta C - Offerta economica".

La mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti non contenuti nella busta dedicata all'offerta economica, costituirà causa di esclusione.
Verranno escluse le offerte plurime, condizionate, tardive o espresse in aumento rispetto all'importo a base di gara, non verranno prese in considerazione le offerte in alternativa.

5. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Nella "Busta A – Documentazione amministrativa" devono essere contenuti i seguenti documenti in copia cartacea e su supporto informatico (CD/DVD):

A. **modello DGUE** di cui all'art. 85 del D.Lgs.50/16 (All. B1), compilato secondo le modalità indicate nel Regolamento UE del 05/01/2016 e smi. I concorrenti devono indicare nel DGUE le parti della fornitura che intendono subappaltare in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; **in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.**

B. **domanda di partecipazione e dichiarazione sostitutiva**, resa dal legale rappresentante o procuratore dell'impresa con le forme di cui al D.P.R. 445/00 e smi, **che attesti quanto dettagliatamente indicato nel "modulo domanda di partecipazione e dichiarazione sostitutiva di atto notorio" allegato (All. B2).** L'impresa ha facoltà di compilare il *"modulo domanda di partecipazione e dichiarazione sostitutiva di atto notorio"* predisposto da questa Azienda o di predisporne, per eventuali carenze di spazio o altre esigenze, uno proprio contenente comunque tutte le dichiarazioni richieste.

Alla dichiarazione sostitutiva deve essere allegata copia di un DOCUMENTO DI IDENTITÀ del dichiarante o di un documento di riconoscimento equipollente, ai sensi dell'art.35 del D.P.R.445/00 e smi. Per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti.
Qualora la dichiarazione sostitutiva venga firmata da un procuratore dell'impresa **deve essere allegata copia della PROCURA.**

Questa Azienda procederà a verificare la veridicità delle dichiarazioni contenute nelle autocertificazioni presentate dall'impresa risultante aggiudicataria (fermo restando l'attivazione di controlli a campione ai sensi dell'art.71 del D.P.R. n.445/00).
La falsa dichiarazione, oltre a comportare le sanzioni penali di cui all'art.76 del D.P.R. 445/00, potrà costituire causa di esclusione dalla partecipazione a successive gare d'appalto nonché determina l'esclusione dalla gara e la decadenza dall'eventuale aggiudicazione.

Inoltre dovrà essere presentata la seguente documentazione (in caso di R.T.I. o il consorzio la presente documentazione dovrà essere presentata dalla sola mandataria):

C. **garanzia provvisoria**, ai sensi dell'art.93 del D.Lgs. 50/16, pari al 2% dell'importo complessivo del lotto a base d'asta. L'importo della garanzia è ridotto nei casi previsti dal citato art.93 del D.Lgs. 50/16. **Per fruire di tale beneficio il concorrente deve dichiarare e dimostrare il possesso del requisito.**
Nell'ipotesi in cui la garanzia provvisoria venga presentata in contanti si forniscono i seguenti dati: versamento presso Banca della Marche c.corrente di tesoreria n. 2100400 intestato ad Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord" – IBAN: IT57 X 06055 13310 000000028325.
Lo svincolo della garanzia provvisoria presentata dalle imprese non aggiudicatarie avverrà automaticamente con la comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione definitiva; non si procederà pertanto alla restituzione della medesima. Lo svincolo della garanzia provvisoria presentata dall'impresa aggiudicataria avverrà automaticamente con la sottoscrizione del contratto; non si procederà pertanto alla restituzione della medesima.

D. **impegno di un fideiussore** a rilasciare garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art.93, co.8 del D.Lgs. 50/16 (tale dichiarazione di impegno può essere presentata unitamente alla garanzia provvisoria di cui alla precedente lettera C);

E. **ricevuta del pagamento della c.d. "tassa sulle gare"** (ossia pari a € 375,00) (ai sensi dell'art.1, commi 65 e 67 della L.266/2005). Il concorrente che non avrà eseguito il versamento entro il termine ultimo per la presentazione delle offerte o che avrà eseguito un versamento inferiore a quello previsto **VERRA' ESCLUSO** dalla procedura di gara. Per il dettaglio delle istruzioni relative alle contribuzioni dovute si rinvia al sito http://www.autoritalavoripubblici.it/portal/public/classic/;

F. **"PASSOE"** di cui all'art.2, comma 3.2, delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'AVCP;

G. **eventuale elenco delle richieste di chiarimenti pervenute e relative risposte,** debitamente sottoscritto in ogni pagina per totale e completa accettazione, che verrà pubblicato sul sito internet **www.ospedalimarchenord.it**, ai sensi di quanto previsto dal bando di gara;

H. **attestato di avvenuto sopralluogo**;

Nelle ipotesi di mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo trova applicazione il D.Lgs. 50/2016 e smi.

6. DOCUMENTAZIONE TECNICA

La documentazione tecnica dovrà essere fornita sia in formato cartaceo sia in formato elettronico firmata digitalmente su CD-ROM/chiavetta USB non riscrivibile in 3 copie contenenti la documentazione cartacea presentata.
Nella "Busta B – Documentazione Tecnica" deve essere inserita:

- una **relazione tecnico-illustrativa** contenente le modalità con cui verrà espletato il servizio offerto con evidenziazione dei fattori oggetto di valutazione dettagliatamente riportati negli articoli seguenti;

- Elenco dei prodotti offerti e per ognuno una scheda merceologica contenente le caratteristiche qualitative degli stessi *(es. per caffè in cialde occorre specificare tipo, grammatura e % di miscelatura)*. Questa Azienda si riserva la facoltà di richiedere la campionatura dei prodotti offerti e di procedere alla loro verifica.

La relazione dovrà essere redatta in lingua italiana costituita da ***max 30 facciate, formato A4, numerate, carattere times new roman 12, interlinea 1. Non viene fissato nessun numero max di facciate per le schede tecniche allegate alla suddetta relazione).***
I concorrenti sono tenuti inoltre a presentare idonea documentazione attestante l'attuazione delle procedure di autocontrollo atte a garantire la sicurezza dei prodotti, sulla base del sistema HACCP previsti da Decreti Legislativi n.155 e 156/97 e s.m.i.
VERRANNO ESCLUSE **le offerte non conformi a quanto richiesto nel capitolato speciale c/o non rispondenti alle esigenze di questa Azienda.**
Questa Azienda si riserva la facoltà di richiedere ai concorrenti di completare o fornire chiarimenti in ordine alla documentazione tecnica presentata.

7. OFFERTA ECONOMICA

I concorrenti dovranno predisporre l'offerta economica unicamente in lingua italiana e sull'apposito modulo fornito da questa Azienda e dovrà essere datata, timbrata e sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta o dal suo legale rappresentante (o dai titolari o legali rappresentanti di ogni singola impresa raggruppata).

L'importo complessivo quadriennale a base d'asta che la Ditta Aggiudicataria dovrà corrispondere a questa Azienda è di € 831.600,00 IVA esclusa, di cui: € 0,00 IVA esclusa per oneri per rischi da interferenza non soggetti a ribasso. ***VERRANNO ESCLUSE offerte che presenteranno un prezzo complessivo inferiore rispetto alla base d'asta.***

L'offerta economica – come evidenziato nel modulo offerta – dovrà indicare rispettivamente:

1. C1 = Canone annuo unitario per ciascun distributore (IVA esclusa) il suddetto canone dovrà essere unico indipendentemente dalla tipologia di distributore, ***PENA L'ESCLUSIONE***;
2. C2 = Canone annuale complessivo (IVA esclusa);
3. C3 = Canone quadriennale complessivo del lotto che non potrà essere inferiore a € 831.600,00 IVA esclusa, ***PENA L'ESCLUSIONE***;
4. P1 = percentuale unica di sconto riservata ai dipendenti sui seguenti prodotti: caffè, cappuccino e acqua naturale/gassata da 500 ml.;
5. P2 = percentuale unica di sconto riservata ai dipendenti sui restanti prodotti *(si precisa che tale percentuale unica di sconto dovrà essere applicata anche a tutti gli altri prodotti che la Ditta aggiudicataria sarà disponibile ad offrire e per i quali è prevista la valutazione tecnica)*;
6. P3 = Prezzo unitario al pubblico offerto per ciascun prodotto (IVA inclusa);
7. P4 = (P3*Q) Prezzo complessivo offerto per prodotto (IVA inclusa);
8. P5=Prezzo complessivo offerto (IVA inclusa).

Le ditte devono altresì:
- indicare i costi della manodopera e degli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- dichiarare che i prezzi offerti si intendono comprensivi dei citati oneri;

- dichiarare che nella determinazione dei prezzi offerti non sono stati assoggetti a ribasso i succitati costi.

L'impresa aggiudicataria assume l'obbligo di eseguire il servizio ai prezzi indicati in offerta. Tali prezzi devono intendersi fissi, invariabili e in nessun caso suscettibili di revisione, salvo quanto previsto dal capitolato speciale.
Eventuali offerte in alternativa e/o opzionali non verranno prese in considerazione.
Offerte espresse in maniera indeterminata e/o condizionate e/o con riferimento ad offerte relative ad altro appalto ***VERRANNO ESCLUSE***.

8. CHIARIMENTI

Ciascuna impresa concorrente ha facoltà di richiedere chiarimenti circa la documentazione inerente la presente gara via mail a chiara.deusanio@ospedalimarchenord.it, via fax al n°0721/366336 o pec aomarchenord@emarche.it entro e non oltre il termine fissato nel bando di gara. Non saranno fornite risposte ai quesiti prevenuti successivamente al termine indicato.
Entro il termine fissato nel bando di gara questa Azienda procederà a pubblicare sul sito internet www.ospedalimarchenord.it, nella sezione "*bandi di gara*", alla voce "*concessione del servizio di installazione e gestione di distributori automatici*", l'elenco delle richieste di chiarimenti pervenute con le relative risposte. Questa Azienda si riserva di fornire le succitate risposte in un'unica soluzione o periodicamente.
Questa Azienda si riserva di pubblicare sul medesimo sito internet di cui sopra, eventuali integrazioni, modifiche, rettifiche e/o precisazioni inerenti la documentazione di gara fino al termine ultimo fissato per la presentazione delle offerte. Gli operatori economici sono pertanto tenuti a consultare il suddetto sito internet fino al termine ultimo fissato per la presentazione delle offerte.

9. SVOLGIMENTO E PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA APERTA

Nel giorno, nel luogo e nell'ora indicati nel bando il RUP (o suo delegato), alla presenza di due dipendenti di questa Azienda in qualità di testimoni, procederà come segue:

- verifica dei plichi pervenuti entro il termine ultimo indicato nel bando di gara;
- apertura dei plichi sigillati (meno quelli contenenti le offerte economiche e la documentazione tecnica) e verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare ed ammissione delle ditte;
- i plichi sigillati contenenti la documentazione tecnica verranno inseriti in uno o più plichi che, sigillati alla chiusura, verranno controfirmati dal RUP e dai due testimoni e da almeno n°1 rappresentante delle imprese partecipanti (qualora presenti alla seduta) e custoditi nella cassaforte della U.O.C. Gestione approvvigionamento di beni, servizi e logistica di questa Azienda, in attesa della nomina della Commissione Giudicatrice;
- i plichi sigillati contenenti le offerte economiche verranno inseriti in un unico plico che, sigillato alla chiusura, verrà controfirmato dal RUP e dai due testimoni e da almeno n°1 rappresentante delle imprese partecipanti (qualora presenti alla seduta) e custodito, unitamente alla documentazione amministrativa, nella cassaforte della U.O.C. Gestione approvvigionamento di beni, servizi e logistica di questa Azienda.

SI PROCEDERÀ **ALL'ESCLUSIONE** NELLE SEGUENTI IPOTESI:

- offerte pervenute in ritardo;
- offerte contenute in plichi non sigillati sui lembi di chiusura;
- offerte prive del plico contenente la documentazione tecnica e/o l'offerta economica;
- altri casi previsti dal bando e dal disciplinare di gara.

Dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte verrà nominata la commissione giudicatrice ai sensi del D.Lgs. 50/16.

Successivamente, in seduta pubblica (previa comunicazione alle imprese partecipanti con preavviso di circa uno/due giorni) la commissione giudicatrice procederà:

- all'apertura dei plichi sigillati contenenti la documentazione tecnica;
- alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

In separate sedute, non pubbliche, la commissione giudicatrice procederà alla valutazione delle offerte pervenute ed all'attribuzione dei punteggi relativi alla qualità, secondo quanto previsto al punto 9 del presente disciplinare.

Successivamente, in seduta pubblica (previa comunicazione alle imprese partecipanti con preavviso di circa uno/due giorni) la commissione giudicatrice procederà:

- alla lettura dei punteggi relativi alla qualità attribuiti dalla commissione giudicatrice;
- all'esclusione delle eventuali offerte che avranno ottenuto un punteggio sulla qualità successivo alla riparametrazione inferiore a 42 (ai sensi del punto 10 del presente disciplinare di gara);
- all'apertura dei plichi sigillati contenenti le offerte economiche delle ditte ammesse e alla lettura dei prezzi offerti, IVA esclusa;
- **all'esclusione** delle offerte inferiori ai prezzi unitari fissati a base d'asta IVA esclusa;
- **all'esclusione** delle offerte parziali (ovvero offerte che non ricomprendono tutti i servizi facenti parte dell'appalto) e/o espresse in maniera indeterminata e/o condizionate e/o con riferimento ad altre offerte e/o plurime;
- all'attribuzione dei punteggi secondo la formula esplicitata al punto 9 del presente disciplinare;
- all'individuazione dell'impresa provvisoriamente aggiudicataria, ai sensi di quanto previsto al punto 9 del presente disciplinare.

Chiunque sarà ammesso a presenziare allo svolgimento delle sedute pubbliche della gara, ma soltanto i titolari (o i rappresentanti legali o persone munite di procura speciale e/o apposita delega) delle imprese partecipanti che avranno presentato offerta entro il termine di cui al bando di gara avranno diritto di parola e di chiedere dichiarazioni a verbale.

Il RUP e la commissione giudicatrice si riservano la facoltà di sospendere temporaneamente le sedute – dandone tempestiva comunicazione alle imprese concorrenti – qualora nel corso delle stesse si rendessero necessari chiarimenti, consulenze, pareri, elaborazioni dati, ecc.

10. AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà a lotto unico intero non frazionabile, in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei requisiti: qualità (peso 70) e prezzo (peso 30).

Il **punteggio tecnico (PT)** e il **punteggio economico (PE)** verranno determinati secondo le modalità dettagliatamente indicate ai successivi punti.

Saranno ammesse a partecipare alla fase di apertura delle buste relative alla offerta economica le sole offerte che avranno ottenuto un **Punteggio Tecnico definitivo superiore o uguale a 42 punti**.

Il punteggio complessivo sarà dato dalla somma tra il punteggio tecnico conseguito per l'offerta tecnica ed il punteggio conseguito per l'offerta economica:

Punteggio Complessivo = PT+PE

L'aggiudicazione verrà disposta in favore dell'operatore economico che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Non saranno prese in esame offerte parziali e/o alternative.

Questa Azienda si riserva di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ai sensi art. 95, comma 12 del D.Lgs.50/2016.

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA QUALITATIVA SINO A 70/100 PUNTI COSI' SUDDIVISI:

CRITERIO A - Qualità dell'offerta tecnica e di gestione del servizio (fino a un massimo di 30 punti) ripartiti nei seguenti sub-criteri:

Descrizione sub-criteri	Massimo punteggio attribuibile
A1) modello organizzativo di gestione del servizio, con indicazione delle modalità e della frequenza di rifornimento dei distributori automatici e di eventuali soluzioni tecnologiche innovative.	10
A2) programma di interventi di pulizia ordinaria e straordinaria previsti per i distributori installati, con particolare riferimento a igienizzazione dei distributori di bevande calde, pulizia gruppi frigo dei distributori di bevande fredde, vaschette per polveri solubili, area braccio porta bicchieri, tubi per distribuzione bevanda, ugelli erogazione delle bevande calde, vaschetta per la miscelazione delle polveri e di raccolta liquidi, pannello frontale di selezione, gruppo caffè, superficie superiore del distributore, al fine di mantenere in condizioni igienico-sanitarie ed efficienza tecnica ottimali i macchinari installati.	10
A3) organizzazione del personale e del numero di addetti impiegati nella gestione del servizio	5
A4) programma di manutenzione e assistenza tecnica con indicazione dei tempi di intervento dalla chiamata (es. guasto macchina, mancanza prodotti, inceppamento prodotti…)	5

CRITERIO B – Caratteristiche dei distributori in merito a sostenibilità ambientale e innovazione tecnologica (fino ad un massimo di 20 punti) ripartiti nei seguenti sub-criteri:

Descrizione sub-criteri	Massimo punteggio attribuibile
B1) utilizzo di bicchierini e palette in materiale biodegradabile	5
B2) utilizzo di distributori in classe energetica A+++ o A++	5
B3) possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 o successiva	5
B4) ricarica chiavetta tramite buoni pasto	5

Per ogni sub-criterio sopraelencato il punteggio massimo sarà attribuito qualora si indichi con un Si/No il possesso/impegno a garantire quanto richiesto.

CRITERIO C – Qualità dei prodotti erogati (fino ad un massimo di 20 punti) ripartiti nei seguenti sub-criteri:

Descrizione sub-criteri	Massimo punteggio attribuibile
C1) disponibilità di snack senza glutine (presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (A.I.C.) da offrire al pubblico con un prezzo unitario massimo di € 3,00)	2
C2) disponibilità di prodotti provenienti dal commercio equo-solidale (da offrire al pubblico con un prezzo unitario massimo di € 1,50)	2
C3) disponibilità di prodotti senza conservanti	3
C4) disponibilità di prodotti freschi quali yogurt e frutta (da offrire al pubblico con un prezzo unitario massimo di € 1,50)	4

C5) disponibilità di insalate confezionate (da offrire al pubblico con un prezzo unitario massimo di € 3,50)	**4**
C6) disponibilità di tramezzini, panini farciti e simili (da offrire al pubblico con un prezzo unitario massimo di € 2,50)	**3**
C7) disponibilità di utilizzo di zucchero di canna o integrale nelle bevande calde	**2**

Per ogni sub-criterio sopraelencato il punteggio massimo sarà attribuito qualora si indichi con un Sì/No l'impegno a garantire quanto richiesto.

La valutazione avrà luogo attraverso l'attribuzione di coefficienti variabili tra 0 e 1, assegnati discrezionalmente da parte dei componenti della commissione giudicatrice, secondo i criteri motivazionali sotto riportati, ai sensi delle linee guida ANAC in materia di offerta economicamente più vantaggiosa.
La media di tali coefficienti verrà moltiplicata per i punteggi massimi attribuibili e previsti per ogni criterio o sub-criterio specificato. Al fine di rendere omogenea l'assegnazione dei punteggi alle diverse offerte, sono individuati i seguenti giudizi con relativo coefficiente numerico. Gli stessi ed il relativo coefficiente saranno utilizzati dalla Commissione di aggiudicazione per la valutazione del progetto tecnico nelle parti di valutazione discrezionale.

0,0	In caso di mancanza di documentazione o di elementi necessari per la valutazione del parametro considerato
0,25	In relazione ad un giudizio espresso sul parametro considerato "scarso"
0,50	In relazione ad un giudizio espresso sul parametro considerato "accettabile"
0,65	In relazione ad un giudizio espresso sul parametro considerato "più che accettabile"
0,75	In relazione ad un giudizio espresso sul parametro considerato "buono"
0,85	In relazione ad un giudizio espresso sul parametro considerato "molto buono"
1	In relazione ad un giudizio espresso sul parametro considerato "ottimo"

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri di valutazione, se nessun concorrente otterrà su i sub-criteri di valutazione tecnica il massimo punteggio previsto si procederà all'effettuazione della c.d. "riparametrazione", assegnando al concorrente che ha ottenuto il punteggio totale più alto, per ciascun sub-criterio il massimo punteggio previsto e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente. Il punteggio complessivo dell'offerta tecnica sarà dato dalla sommatoria dei punti assegnati ai singoli elementi sopra evidenziati.

Si precisa che non verranno ammesse all'apertura delle offerte economiche le Ditte che non conseguano almeno 42 sui 70 punti a disposizione della Commissione per la valutazione dell'offerta tecnica.

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA SINO A 30/100 PUNTI COS^ RIPARTITI:

E1) Rialzo offerto sul canone annuo posto a base d'asta (fino ad un massimo di 10 punti):
Miglior percentuale di rialzo offerta in sede di gara rispetto al canone annuo posto a base d'asta.
Relativamente al canone totale annuo verrà assegnato il punteggio massimo di 10 punti all'offerta che presenterà il canone annuo complessivo più alto rispetto a quello posto a base di gara.
Alle altre offerte il relativo punteggio sarà attribuito in base alla formula ad interpolazione lineare (con arrotondamento alla seconda cifra decimale):

$$V_i = \left(\frac{Ri}{R\max}\right)^{\alpha} * 10$$

Dove:
R_i = rialzo percentuale offerto dal concorrente i-esimo;
R_{max} = rialzo percentuale massimo offerto;
$\alpha = 0{,}2$.

E2) Percentuale unica di sconto su base d'asta riservata ai dipendenti sui seguenti prodotti: caffè espresso, cappuccino e acqua naturale/gassata (fino ad un massimo di 12 punti):
Verrà assegnato il punteggio massimo di 12 punti all'offerta che presenterà il maggior sconto su base d'asta riservato ai dipendenti sui seguenti prodotti:

PREZZI AL PUBBLICO PRATICATI SUI PRODOTTI EROGATI:	Q = quantitativo annuo stimato	P = Prezzo unitario a base d'asta (IVA inclusa)
Caffè espresso	169.452	0,65
Cappuccino	93.748	0,75
Acqua gassata/naturale in bottiglia da 500 ml.	90.847	0,55

Alle altre offerte il relativo punteggio sarà attribuito in base alla formula ad interpolazione lineare (con arrotondamento alla seconda cifra decimale):

$$V_i = \left(\frac{Si}{S\max}\right) * 12$$

Dove
Si = sconto percentuale offerto dal concorrente i-esimo;
Smax = sconto percentuale dell'offerta più conveniente.

E3) Percentuale unica di sconto su base d'asta riservata ai dipendenti sui restanti prodotti (fino ad un massimo di 8 punti):
Verrà assegnato il punteggio massimo di 8 punti all'offerta che presenterà il maggior sconto su base d'asta riservato ai dipendenti sui seguenti prodotti:

PREZZI AL PUBBLICO PRATICATI SUI PRODOTTI EROGATI:	Q = quantitativo annuo stimato	P = Prezzo unitario a base d'asta (IVA inclusa)
Caffè d'orzo	24.927	0,55
Bevanda al cioccolato	23.836	0,55

Thè solubile	28.480	0,45
Latte solubile	1.000	0,45
Bevande in lattina da 330 ml.	4.573	1,00
Succo di frutta in tetrapak da 200 ml	5.222	0,90
Merendina dolce secca (crostatina, biscotti, fagottino farcito, snacks...)	47.039	0,75
Barrette dolci (al caramello, al cocco, al biscotto e caramello, al caramello e arachidi....)	5.000	1,10
Merendina salata (taralli, patatine, snacks salato vario)	24.326	0,65
Crackers	1.668	0,50
Pasta fresca dolce	260	0,85
Pasta fresca salata farcita	386	1,00
Panino fresco farcito	1.999	1,30
Pizzetta fresca pomodoro/bianca	2.827	0,85

Alle altre offerte il relativo punteggio sarà attribuito in base alla formula ad interpolazione lineare (con arrotondamento alla seconda cifra decimale):

$$V_i = \left(\frac{Si}{S\max} \right) * 8$$

Dove
Si = sconto percentuale offerto dal concorrente i-esimo;
Smax = sconto percentuale dell'offerta più conveniente.

Il punteggio complessivo dell'offerta economica sarà dato dalla sommatoria dei punti assegnati ai singoli elementi sopra evidenziati.

Risulterà aggiudicatario il concorrente che avrà ottenuto il punteggio totale più alto (sommatoria punteggi offerta tecnica ed offerta economica).
In caso di punteggi uguali si aggiudicherà all'offerta con il più alto punteggio relativo ai soli elementi di valutazione tecnica.
Se la parità permane verrà effettuato sorteggio.
L'Amministrazione si riserva inoltre, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di non procedere all'aggiudicazione della concessione nel caso in cui non ritenga meritevole di approvazione, sotto il profilo tecnico ed economico, alcuna delle offerte presentate, ed ha ampia facoltà di soprassedere alla predetta aggiudicazione ove le proposte formulate, per qualsiasi motivo, non dovessero essere ritenute convenienti per l'Amministrazione appaltante stessa.

SI PROCEDERÀ ALL'AGGIUDICAZIONE anche in presenza di una sola offerta valida.

A seguito dell'apertura delle offerte economiche il RUP verificherà la presenza di offerte anomale, ai sensi dell'art.97 del D.Lgs. 50/16.

Si procederà all'***ESCLUSIONE*** nelle seguenti ipotesi:

- offerte pervenute in ritardo;
- offerte non recanti all'esterno la dicitura della gara cui si riferisce;
- offerte contenute in buste (esterno ed interni) non sigillate sui lembi di chiusura;
- offerte prive della documentazione tecnica e/o dell'offerta economica;
- offerte parziali (ovvero offerte che non ricomprendono tutti i servizi facenti parte dell'appalto)

c/o espresse in maniera indeterminata c/o condizionate e/o con riferimento ad offerte relative ad altro appalto;

- **offerte espresse con prezzi *VARIABILI* e/o con quote di prezzi *VARIABILI*,**
- **offerte inferiori all'importo a base d'asta.**

11. OFFERTE ANOMALE

A seguito dell'apertura delle offerte economiche, in separate sedute non pubbliche, la Commissione Giudicatrice procederà alla eventuale verifica di congruità dell'offerta provvisoriamente aggiudicataria che superi la soglia di anomalia di cui all'art.97 del D.Lgs. 50/16.

12. ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALL'AGGIUDICAZIONE

L'impresa aggiudicataria è tenuta a prendere immediati contatti con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione di questa Azienda (Tel. 0721/364166-4170) per l'elaborazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI) che dovrà essere allegato al contratto.
Inoltre l'impresa aggiudicataria dovrà fornire, entro 15 giorni dalla richiesta di questa Azienda:

- cauzione definitiva ai sensi dell'art.103 del D.Lgs. 50/16 e copia del manuale H.A.C.C.P;
- copia della polizza assicurativa RCT con validità per tutta la durata contrattuale con massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per ogni sinistro;
- copia delle carte di circolazione dei mezzi impiegati nel servizio.

13. STIPULAZIONE CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

Per le modalità e i tempi per la formalizzazione del contratto si rinvia agli art.32 e 76 del D.Lgs.50/16.
In particolare si procederà alla formalizzazione contrattuale mediante sottoscrizione elettronica di scrittura privata tra le parti.
Tutte le spese inerenti e conseguenti la sottoscrizione contrattuale sono ad esclusivo carico, senza diritto di rivalsa, dell'impresa aggiudicataria.
La formalizzazione contrattuale svincola automaticamente la cauzione provvisoria presentata in sede di gara dall'impresa aggiudicataria; non si procederà pertanto alla restituzione della medesima.
Questa Azienda si riserva la facoltà di procedere alla sottoscrizione del contratto sotto condizione risolutiva della verifica, con esito positivo, del possesso dei requisiti di partecipazione richiesti e delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia.
Ai sensi dell'art.32 del D.Lgs. 50/16, questa Azienda si riserva la facoltà di dare avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza.

14. ALTRE NORME

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione in lingua italiana con allegata dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. 445/00 e smi, di conformità all'originale. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a carico del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.
Con la presentazione dell'offerta si intendono implicitamente visionate ed accettate tutte le norme e le disposizioni contenute nel patto di integrità (art.1 comma 17 L.190/2012) e nel Codice di Comportamento Aziendale, nella documentazione di gara elencata in premessa, nonché nei

chiarimenti e nelle integrazioni/modifiche/rettifiche/precisazioni apportate dalla Stazione Appaltante alla documentazione di gara che verranno pubblicati ai sensi del punto 7 del presente disciplinare.
Il verbale di gara non tiene fede di contratto.
L'offerta sarà impegnativa solamente per l'impresa offerente e dovrà avere validità pari ad almeno 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione delle offerte, salvo proroghe richieste dalla stazione appaltante.
L'aggiudicazione diverrà definitiva dopo l'approvazione delle risultanze da parte di questa Azienda.
L'Azienda si riserva di procedere ai sensi dell'art.106 del D.Lgs. 50/16.
I dati raccolti saranno trattati, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e smi, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.

Questa Azienda si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio e senza che le imprese partecipanti e/o provvisoriamente aggiudicatarie possano accampare alcuna pretesa o diritto al riguardo, di: non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto; adottare ogni e qualsiasi provvedimento di sospensione, annullamento, revoca, abrogazione, non aggiudicazione e/o aggiudicazione parziale; non procedere alla stipula del contratto d'appalto.

Per quanto non previsto dal bando di gara e dal presente disciplinare di gara, si rinvia alla documentazione di gara elencata in premessa, al codice civile nonché alla normativa vigente in materia.
Per qualsiasi informazione rivolgersi alla U.O.C. Gestione approvvigionamento di beni e servizi e logistica, tel. 0721/366348-40-41-39; fax: 0721/366336.

Il Responsabile del Procedimento
Dott.ssa Chiara D'Eusanio

Id.P.48/17/APPROVV

ALLEGATO N° 4 ALLA DETERMINA N° 581
DEL 11 AGO 2017 COMPOSTO DI N° 20 PAGG.

All. 4 alla Determina composto da 10 pagg. + 10

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto l'installazione e la gestione di macchine per la distribuzione automatica di:

- caffè espresso e bevande calde;
- bevande fredde in lattina o tetrapak o bottigliette PET;
- acqua minerale naturale e gassata;
- prodotti freschi (panini farciti, pizzetta bianca e rossa e pasta dolce);
- snacks e altri prodotti assortiti (dolci e salati);
- prodotti refrigerati (es. yogurt, insalate, frutta e merendine fresche al latte);
- prodotti biologici-dietetici;
- macedonie fresche;
- insalate;

presso le sedi dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord" alle condizioni indicate nel presente capitolato.

La Ditta che si aggiudicherà la concessione deve assumersi "in toto" la gestione del ristoro con proprio personale, con propri capitali, mezzi, materiali ed alimenti di consumo assumendosi in pieno ogni responsabilità. Inoltre deve corrispondere all'Azienda Ospedaliera la somma che sarà offerta in sede di gara a titolo di compenso annuo per singolo distributore (fanno eccezione i distributori ubicati all'interno dei locali del Blocco Operatorio e del Polo Endoscopico con accesso riservato ai soli dipendenti autorizzati per i quali la Ditta non deve corrispondere all'Azienda alcun compenso).

ART. 2 - DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto di concessione è di 4 anni, a decorrere dalla data di avvio della concessione che verrà indicata nel provvedimento di aggiudicazione (presumibilmente dal 01/01/2018) e cesserà di diritto senza obbligo di preavviso alla scadenza naturale. E' vietato il rinnovo tacito del contratto. Alla scadenza il contratto potrà essere rinnovato per ulteriori 4 anni e/o prorogato, nel rispetto della vigente normativa in materia.

In ogni caso l'impresa aggiudicataria si obbliga ad eseguire il servizio in oggetto fino a quando questa Azienda non avrà individuato un nuovo contraente.

ART. 3 - DATI

Per la definizione del bacino di utenza potenziale, si forniscono le seguenti informazioni a carattere puramente indicativo e non vincolante:

Dati al 31/12/2016	posti letto	n° dimessi in regime ordinario e DH (esclusi neonati)	n° giornate degenza in regime ordinario e DH (esclusi neonati)	n° dipendenti
P.O. Pesaro	319	30.182	185.241	2.132
P.O. Fano	267			

Essendo l'utilizzo dei distributori, da parte dell'utenza, facoltativo, la Ditta aggiudicataria non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né chiedere modifiche alla concessione per l'eventuale mancata presenza di utenza. Si precisa che all'interno dell'Azienda si trovano i seguenti esercizi:

- n.1 bar e n.1 mensa all'interno del P.O. di Pesaro Centro;
- n.1 bar all'interno del P.O. di Pesaro – Muraglia;
- n.1 bar e n.1 mensa all'interno del P.O. di Fano.

ART. 4 - UBICAZIONE E NUMERO DEI DISTRIBUTORI

La Ditta aggiudicataria dovrà installare i distributori presso le seguenti sedi:

- P.O. di Pesaro – P.le Cinelli n.1
- P.O. di Pesaro – Muraglia via Lombroso n.1
- P.O. di Fano – Viale Veneto n.2
- Sede amministrativa – Viale Trieste n.391

nelle quantità e tipologie dettagliatamente indicate nell'allegato C1, in cui sono presenti i distributori a canone e quelli per i quali non è previsto il canone (Blocco Operatorio, Polo Endoscopico e Centrale di Sterilizzazione).

Il numero dei distributori è rapportato alle reali esigenze di questa Azienda Ospedaliera al momento dell'avvio della procedura di selezione del concessionario e potrà comunque subire variazioni in aumento o diminuzione nel corso della concessione senza che la Ditta aggiudicataria possa vantare alcuna pretesa in merito e il compenso verrà aumentato/ridotto in proporzione secondo la seguente formula [canone da corrispondere = (n.giorni di installazione * canone annuo offerto) / 365].

L'inserimento o la diminuzione di distributori automatici e/o il loro trasferimento all'interno dei locali di proprietà di questa Azienda Ospedaliera devono essere preventivamente concordati e autorizzati dalla U.O.C. Gestione Approvvigionamento di Beni, Servizi e Logistica.

Nel caso in cui, durante il periodo contrattuale dovessero essere individuati dall'Azienda spazi diversi dove ubicare i distributori, la Ditta aggiudicataria, a suo totale carico ed oneri, si impegna a spostarli nei nuovi siti.

ART. 6 - CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI E AUTOMEZZI

I distributori automatici potranno essere singoli o combinati, dovranno avere dimensioni adeguate agli spazi messi a disposizione ed essere in buono stato. Inoltre dovranno essere rispondenti alle norme vigenti in materia di igiene, sicurezza degli impianti e delle macchine, antinfortunistiche e di prevenzione incendi, rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge e rispettare altresì la norma CEI EN – Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita.
Tutti i distributori devono essere riforniti di alimenti e bevande in modo da garantire la continuità del sevizio giornaliero, devono essere sempre mantenuti in perfetta pulizia, integrità e funzionalità in modo da garantire la piena efficienza quotidiana.
I distributori dovranno essere principalmente di 4 tipologie:

1) distributore per erogazione di caffè espresso ed altre bevande calde (cappuccino, thè, latte, cioccolato etc…);
2) distributore a vetrina con comparto refrigerato per i prodotti freschi preconfezionati e i prodotti da frigo;
3) distributore di sole bevande fredde;

Tali distributori dovranno:

a) essere di recente fabbricazione, a basso consumo energetico;
b) essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia;
c) erogare i prodotti con l'inserimento sia di monete sia con chiave elettronica capace di gestire crediti elettronici a scalare;
d) limitatamente ai distributori installati presso le sedi di Viale Trieste e Muraglia permettere la ricarica della chiavetta tramite i buoni pasto (se questa opzione è stata offerta);
e) essere corredati del dispositivo rendi-resto;
f) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;

g) permettere l'utilizzo, sia della pulsantiera di selezione prodotti, sia del vano inserimento monete che del vano prelievo del prodotto, ai diversamente abili;
h) avere il dispositivo esterno di erogazione non sottoposto a contaminazioni;
i) consentire l'erogazione dei prodotti 24 ore su 24;
j) essere dotati di chiare indicazioni sulle tipologie di prodotti offerti e sul prezzo di vendita per singolo prodotto;
k) limitatamente ai distributori di cui al precedente punto 1), 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;
l) limitatamente ai distributori di cui al precedente punto 2) essere in grado di conservare i prodotti preconfezionati refrigerati e freschi;
m) segnalare chiaramente l'eventuale assenza di monete per il resto;
n) segnalare chiaramente l'eventuale indisponibilità del prodotto;
o) essere di facile pulizia e disinfettabile sia all'interno che all'esterno, tali da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti.

Sui distributori dovranno essere riportati in modo chiaro ed evidente, le istruzioni per l'erogazione dei prodotti della macchina che del sistema di pagamento. Inoltre dovranno essere riportati i seguenti dati:

- ragione sociale;
- numero telefonico al quale rivolgersi per ogni tipo di comunicazione o segnalazione (es. assistenza tecnica, richieste di rifornimento ecc…);
- le modalità da seguire in caso di mancata erogazione del prodotto o del resto per l'ottenimento del rimborso.

La Ditta aggiudicataria si impegna a fornire distributori di bevande calde muniti di taniche nel caso in cui non ci sia la possibilità di allaccio idrico nei locali ove viene chiesta l'installazione da parte dell'Azienda.

La Ditta aggiudicataria si impegna a utilizzare mezzi di trasporto idonei a garantire la conservazione dei prodotti erogati durante le fasi del trasporto in particolare per i prodotti refrigerati la Ditta dovrà utilizzare automezzi dotati di cella frigorifera. I mezzi dovranno essere mantenuti in perfetto stato di pulizia ed adibiti esclusivamente al trasporto di prodotti alimentari.

ART. 7 - QUALITA' E CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI

Tutti i prodotti devono essere confezionati, imballati ed etichettati nel rispetto della normativa vigente in materia nel luogo ed al momento della consegna. In particolare il confezionamento e l'imballaggio primario devono essere idonei al contatto con gli alimenti; in ogni caso il confezionamento e l'imballaggio devono essere atti a conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto, nonché a proteggere lo stesso da contaminazioni batteriche o di altro genere e devono essere tali da garantire la corretta conservazione anche durante le varie fasi del trasporto e dello stoccaggio, fino all'utilizzo.
I prodotti confezionati dovranno essere consegnati in loco nel loro imballo, in confezioni originali ed integre, in modo da essere protetti contro qualsiasi manomissione, o danno da maneggiamento. Ogni confezione e imballo deve presentare all'esterno tutte le indicazioni di legge, ossia:

- esatta denominazione e descrizione del prodotto;
- data di scadenza;
- data e luogo di confezionamento se dovuta;
- nome e indirizzo del produttore;
- ingredienti;
- indicazione dell'eventuale presenza di additivi, coloranti e/o conservanti, nei limiti previsti dalle vigenti norme;

- l'etichettatura nutrizionale, se obbligatoria e comunque ove possibile, le indicazioni sulla presenza di allergeni o di OGM;
- modalità di conservazione.

Gli alimenti erogati dovranno essere, a pena di esclusione dalla gara, tutti di prima qualità, di primaria marca a rilevanza nazionale, conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari ed aventi, per ciascuna erogazione, le seguenti caratteristiche minime:

- **BEVANDE CALDE:**

a) il caffè dovrà essere in cialde con grammatura non inferiore a 8 gr.(+/- 0,5);
b) caffè decaffeinato: gr. 1,8 (con contenuto di caffeina non superiore allo 0,10%);
c) caffè d'orzo: gr. 2,5;
d) latte: min. gr. 8 di latte in polvere cad. erogazione;
e) latte macchiato: gr. 8 di latte in polvere e gr. 6,5 di caffè;
f) cappuccino: almeno gr. 7 di latte in polvere e gr. 6,5 di caffè;
g) cappuccino d'orzo: gr. 5 di latte in polvere e gr. 2.2. di orzo;
h) tè: gr. 14 di the in polvere cad. erogazione;
i) cioccolata: almeno gr. 21 di miscela di cioccolato in polvere di cacao cad. erogazione;

- **BEVANDE FREDDE:**

j) acqua minerale naturale e frizzante in P.E.T. da 50 cl. cad.;
k) succhi di frutta in PET, tetrapak o blister con contenuto minimo da 200 ml.;
l) bibite (cola, aranciata, sprite, ecc..) in lattina con contenuto minimo da 330 ml.;
m) the alla pesca o limone in PET, tetrapak o blister con contenuto minimo da 330 ml.;

- **PRODOTTI FRESCHI:**

n) I prodotti freschi di pasticceria e paninoteca (panini farciti, pizzetta bianca, pizzetta rossa e pasta dolce) devono essere preconfezionati ai sensi di legge e consegnati freschi ogni giorno feriale dalle ore 7:30 alle ore 9:30 della mattina. E' consentita la sospensione del servizio per massimo 3 settimane all'anno per ferie previa comunicazione alla stazione appaltante e affissione di idonei avvisi sui distributori. Gli affettati dei panini dovranno essere privi di polifosfati.

E' vietato somministrare bevande alcoliche e prodotti alimentari scaduti.

ART. 8 - PREZZI

I prezzi relativi ai generi erogati indicati nel modulo offerta non potranno essere modificati per un periodo di almeno 24 mesi dall'inizio della concessione.
Decorsi i primi 24 mesi dall'inizio della concessione si potrà dar luogo ad adeguamento dei prezzi sulla base dell'indice ISTAT , arrotondato per difetto se la frazione è inferiore a 0,05 €, per eccesso se è pari o superiore.
La revisione prezzi non avrà comunque effetto retroattivo e decorrerà dall'inizio del mese successivo a quello in cui la richiesta sarà stata notificata a questa Azienda.
Ogni eventuale aumento dovrà essere preventivamente autorizzato dalla U.O.C. Gestione Approvvigionamento di Beni, Servizi e Logistica di questa Azienda su richiesta motivata.
L'aumento dei prezzi dei prodotti comporterà l'aumento di pari percentuale del canone per distributore che la Ditta si impegna a versare all'Azienda.

ART. 9 - ONERI ED OBBLIGHI DIVERSI A CARICO DELLA DITTA

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese relative all'installazione, alla manutenzione ordinaria e straordinaria e alla rimozione dei distributori.
La Ditta aggiudicataria deve effettuare, a sua cura e spesa, l'installazione e gli allacciamenti dei distributori nei punti che verranno assegnati, prelevando corrente elettrica ed acqua secondo le indicazioni fornite dalla U.O.C. Servizio Tecnico e Manutenzioni di questa Azienda Ospedaliera.
Eventuali modifiche all'impianto elettrico/idrico che si dovessero rendere necessarie, sentito il parere della U.O.C. Servizio Tecnico e Manutenzioni, saranno a cura ed a spese della ditta

aggiudicataria la quale deve anche fornire la relativa documentazione di conformità alle vigenti normative.
L'Azienda Ospedaliera si assume l'obbligo di fornire energia elettrica necessaria per il funzionamento delle macchine distributrici.
Nel caso in cui dovessero essere installati nuovi distributori in siti diversi e non serviti di utenze elettriche/idriche, o in caso di spostamento dei distributori da un sito a un altro, i relativi lavori di predisposizione saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

A carico della Ditta sono poste tutte le opere atte ad assicurare il perfetto funzionamento dei distributori mediante visite giornaliere di personale della Ditta. Sono inoltre a carico della ditta le riparazioni e i ripristini conseguenti ad eventuali danni causati dall'installazione e dal funzionamento dei predetti distributori agli immobili e alle relative pertinenze dell'Azienda Ospedaliera.

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna (facciata e tetto) delle apparecchiature con frequenza almeno quindicinale, comunque ogni volta si renda necessario al fine di garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere allo spostamento e al riposizionamento delle attrezzature, su richiesta della U.O.C. Gestione Approvvigionamento di Beni, Servizi e Logistica di questa Azienda, con almeno tre giorni lavorativi di preavviso, per consentire l'effettuazione delle operazioni periodiche di risanamento ambientale dei pavimenti **(4 volte all'anno)**.
La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere inoltre al posizionamento di pedane d'appoggio qualora i piedini dei distributori potessero rovinare la pavimentazione sulla quale poggiano.

La Ditta avrà libero accesso presso i locali che ospitano i distributori, rispettando gli orari e le esigenze di questa Azienda.

L'affidamento della concessione in oggetto viene assegnato con la possibilità per l'Azienda Ospedaliera di riottenere la disponibilità degli spazi concessi in qualsiasi momento per ragioni di pubblico interesse, mediante il recesso totale o anche parziale dal contratto stesso e senza che la ditta aggiudicataria possa accampare pretese o chiedere indennizzi.

L'aggiudicatario è inoltre tenuto a:

- non installare insegne pubblicitarie, manifesti ed adesivi di qualsiasi tipo nelle aree e nei locali dove sono ubicati i distributori, senza la preventiva autorizzazione dell'Azienda;
- provvedere a proprio carico al pagamento di tutte le spese inerenti imposte, tasse, concessioni, etc.., relative alla gestione;
- non costituire depositi di recipienti vuoti, di contenitori di cartone o quant'altro nemmeno in via provvisoria conseguentemente alle operazioni di rifornimento dei distributori;
- provvedere che gli approvvigionamenti per la gestione dei punti di ristoro non ostacolino la normale attività dell'Azienda;
- provvedere, in caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico dell'Azienda per inadempienze o per responsabilità della Ditta aggiudicataria, all'immediato e totale rimborso a favore di questa Azienda che in caso contrario si rifarà sul deposito cauzionale richiedendone poi la ricostituzione nella misura prevista; qualora ciò non dovesse avvenire, l'Azienda ha la facoltà di risolvere il contratto e/o di recedere parzialmente;
- non vantare pretese in relazione alla concorrenza derivante dalla presenza di bar nei Presidi Ospedalieri (n°1 bar nel Presidio Ospedaliero di Fano, n°1 bar nel Presidio di Piazzale Cinelli e n°1 bar nella sede di Muraglia) e di mense aziendali.

ART. 10 - TUTELA CONTRO DANNI

La Ditta aggiudicataria è responsabile di tutti i danni che dovessero derivare dall'espletamento delle prestazioni contrattuali imputabili direttamente od indirettamente alla Ditta aggiudicataria od ai suoi dipendenti a cose o persone, beni mobili od immobili, tanto dell'Amministrazione che di terzi.

La Ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità (penale, civile, amministrativa, fiscale, sanitaria) derivante dall'uso e dalla gestione dei distributori, esonerando espressamente questa Azienda Ospedaliera.

La Ditta aggiudicataria, prima della sottoscrizione del contratto, deve esibire apposita polizza assicurativa R.C.T. con validità per tutta la durata del contratto, proroghe e rinnovi compresi, per la responsabilità civile per eventuali rischi derivanti dalla detenzione, uso, smercio e somministrazione dei prodotti alimentari erogati dai distributori automatici nonché per rischi di qualsiasi natura (es. incendio, furto, contaminazione in generale, scoppio o altri eventi calamitosi) con massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per ogni sinistro, e per danneggiamenti a persone e/o cose e/o animali, esonerando l'Azienda Ospedaliera da qualsiasi responsabilità per danni a terzi o cose provocati dall'uso dei distributori e per furti, danni e guasti arrecati da terzi ai distributori.

La Ditta aggiudicataria non potrà accampare alcuna pretesa a titolo di rimborso spese e/o danni:

a) qualora gli alimenti e le bevande conservate deperiscano a causa di qualsiasi evento (mancanza di energia elettrica, guasti agli impianti idrici ed elettrici ecc.). In questi casi la Ditta si impegna a sostituire la merce deteriorata con altrettanta fresca e conforme alla normativa;
b) in caso di scarso consumo dei prodotti (alimenti, bevande calde e fredde);
c) in caso di furti o di scasso.

ART. 11 - OSSERVANZA DI LEGGI, DECRETI, REGOLAMENTI E NORME TECNICHE

La Ditta aggiudicataria è responsabile dell'osservanza di tutti i regolamenti, leggi, circolari e decreti vigenti in materia a livello europeo, nazionale e regionale.

La Ditta aggiudicataria deve consegnare a questa Azienda copia del proprio manuale H.A.C.C.P. (Piano di Prevenzione per la Sicurezza Igienica degli Alimenti) ai sensi del D. Lgs. n. 155/97 e s.m.i.

La Ditta aggiudicataria è soggetta a segnalazione certificata di inizio di attività da presentare allo sportello unico per le attività produttive del comune competente per territorio, ai sensi dell'articolo 19 della L.241 del 7 agosto 1990.

ART. 12 - OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare il rispetto di tutti gli obblighi normativi fiscali, previdenziali ed assicurativi nei confronti dei propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta aggiudicataria è obbligata altresì ad attuare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto di contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelli risultanti dal C.C.N.L. di riferimento nonché dei contratti integrativi territoriali applicabili alla data del contratto e alla categoria.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad esibire su richiesta di questa Azienda la documentazione attestante l'osservanza degli obblighi suddetti.

La Ditta deve rispettare le normative vigenti in materia di sicurezza e salute degli ambienti e dei collaboratori dipendenti sul luogo di lavoro (D.Lgs. 81/2008).

La Ditta deve essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi della L.68/99.

La Ditta deve essere in regola con le norme vigenti in materia di idoneità sanitarie del personale.

ART. 13 – DIRETTORE ESECUZIONE DEL CONTRATTO E CONTROLLO DELLA MERCE

L'Azienda Ospedaliera, avrà la facoltà di controllare i prodotti nei distributori al fine di verificare la rispondenza alle caratteristiche dichiarate nell'offerta o alla norma di legge.
L'Azienda Ospedaliera potrà effettuare controlli qualitativi e quantitativi senza che la Ditta possa sollevare eccezioni.
L'Azienda Ospedaliera si riserva inoltre la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali per qualsiasi motivo non ne ritenga opportuna l'erogazione.
I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico del fornitore entro 3 ore dalla contestazione. In caso di contestazione sulla qualità della merce, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, da un Laboratorio Specializzato. Le spese saranno a carico del fornitore in cui venga riscontrata la non conformità.

ART. 14 - TERMINE DI CONSEGNA

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla **prima installazione** dei distributori automatici entro 30 giorni naturali consecutivi e continui successivi alla comunicazione di aggiudicazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla **installazione di ulteriori eventuali distributori** automatici entro 10 giorni dalla richiesta della U.O.C. Gestione Approvvigionamento di Beni, Servizi e Logistica di questa Azienda.

Per ogni distributore per il quale l'Azienda dovesse richiedere la **rimozione**, la Ditta è tenuta a disinstallarlo, massimo entro 3 gg. dalla richiesta, senza oneri a carico dell'Azienda.

Al termine del contratto o in caso di risoluzione/recesso parziale, la Ditta aggiudicataria dovrà disinstallare e rimuovere tutti i distributori entro 20 giorni dalla richiesta fatta dall'Azienda.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire **l'assistenza tecnica** tutti i giorni feriali dalle ore 08:30 alle ore 17:30. In caso di chiamata (a mezzo telefonico o fax) per guasto, esaurimento dei prodotti o mancata erogazione prodotti e/o resto, l'intervento dovrà avvenire non oltre le ore 3 lavorative dalla ricezione della chiamata, oppure nel minore tempo dichiarato nell'offerta tecnica presentata. In caso di guasto non riparabile e che richieda la sostituzione del distributore, la rimozione e la sostituzione dovranno avvenire, a cura e spese della Ditta aggiudicataria, entro e non oltre 3 giorni lavorativi.
Al fine di evitare ratei/riscatti, per la fatturazione verranno presi a riferimento i periodi 01/01-30/06 e 01/07-31/12 di ogni anno.

ART. 15 - RISCOSSIONI – MODALITA'

Il canone per ogni distributore, che la Ditta si obbliga a pagare per l'utilizzo dell'area adibita a servizio di ristoro comprensivo degli oneri per il consumo idrico e di energia elettrica, dovrà essere versato in rate semestrali anticipate entro 30 gg. dal ricevimento della fattura. In caso di periodi frazionati verrà applicata la seguente formula [canone da corrispondere = (n.giorni di installazione * canone annuo offerto) / 365]. Il canone dovrà essere versato dalla Ditta aggiudicataria tramite bonifico bancario presso la Tesoreria di questa Azienda Banca delle Marche Sede centrale c/c di Tesoreria **COD. IBAN IT57 X 06055 13310 000000028325.**
In caso di ritardato pagamento, la Ditta è tenuta a pagare, senza bisogno di diffida, gli interessi di mora a decorrere dal giorno di scadenza. Nel caso di ripetuti ritardi nel pagamento del canone o per mancato pagamento, questa Azienda si riserva di applicare le penali e/o potrà addivenire alla risoluzione contrattuale riservandosi altresì di addebitare alla Ditta inadempiente la differenza risultante tra il nuovo canone e quello previsto nel contratto risolto.
Si precisa che ulteriori distributori

ART. 16 –CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata la cessione del contratto.
L'Impresa aggiudicataria è direttamente responsabile della perfetta esecuzione dell'appalto.
Qualsiasi atto contrario fa sorgere in capo all'Azienda il diritto a risolvere il contratto con conseguente incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento dei danni e delle spese sostenute.
Qualora la Ditta aggiudicataria venga ceduta in tutto o in parte ad altra società o si fondi con essa, il nuovo contraente dovrà trasmettere una nota con cui si impegna a mantenere le preesistenti condizioni economiche e normative della fornitura nonché copia dell'atto di cessione o fusione.

ART. 17 – SUBAPPALTO

E' consentito il subappalto nel rispetto della normativa vigente.
In caso di subappalto è fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria di trasmettere all'Azienda, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da questo corrisposto al subappaltatore.
In caso di subappalto autorizzato resta ferma la responsabilità dell'Impresa contraente che continua a rispondere di tutti gli obblighi contrattuali assunti verso l'Azienda.
I subappaltatori sono tenuti a rispettare integralmente le disposizioni ed i contenuti del presente capitolato.

ART. 18 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La Ditta si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.
L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo competente della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria
Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della L.136/2010 e smi costituisce causa di risoluzione del contratto.

Art. 19 - SICUREZZA SUL LAVORO

La Ditta aggiudicataria è soggetta alle disposizioni in materia di salute e sicurezza di lavoratori previste dal D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

I rischi presenti nell'Azienda Ospedaliera e le principali azioni di prevenzione e protezione raccomandate sono dettagliati nel "Documento informativo destinato alle Ditte e ai Lavoratori autonomi affidatari di lavori" scaricabile dal sito http://www.ospedalimarchenord.it/ nella sezione "Bandi e avvisi di gara"), che fa parte integrante del presente capitolato ed i cui dati sono stati estratti dal "Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)" dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord".

Il Documento contiene anche i nominativi e recapiti di tutte le figure aziendali coinvolte nella gestione della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.

Si ritiene che le informazioni riportate in questo documento siano sufficienti alle Ditte per predisporre un'offerta che tenga in considerazione gli aspetti della sicurezza della fornitura/servizio richiesto.

La valutazione dei rischi interferenti, le misure previste per eliminarli/ridurli, la quantificazione dei costi della sicurezza, ed i nominativi del RUP e degli altri referenti della sicurezza sono riportati nel D.U.V.R.I. allegato C2 al presente Capitolato.

I costi della sicurezza connessi con l'oggetto della presente procedura di gara, propri della ditta appaltatrice, ritenuti congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche dei servizi offerti risultano essere pari a zero

ART. 20 – PENALITA'

L'Azienda Ospedaliera si riserva l'insindacabile facoltà di applicare una penale, in caso di mancato adempimento degli obblighi contrattuali, da un minimo di Euro 50,00 ad un massimo di Euro 2.000,00 (duemila) per ogni inadempimento.

L'ammontare della penalità viene addebitato sulla cauzione definitiva. Nel caso di incameramento parziale o totale della cauzione, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla ricostituzione della stessa nel suo originario ammontare entro il termine di 10 giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Azienda.

La Ditta è soggetta a penalità senza obbligo di preventiva messa in mora da parte di questa Azienda. Delle penali applicate verrà data comunicazione all'Impresa a mezzo di fax o mezzo equivalente.

Le suddette penali non esimono la Ditta da rispondere di eventuali danni e/o dell'effettuazione di interventi di ripristino su richiesta dell'Azienda.

Inoltre questa Azienda ha diritto di affidare a terzi la concessione in danno del concessionario inadempiente. L'affidamento a terzi viene notificato alla ditta aggiudicataria inadempiente con l'indicazione dei nuovi termini di esecuzione della concessione affidata e dei canoni relativi. Alla ditta aggiudicataria inadempiente è addebitato il minor introito rispetto a quello previsto dal contratto risolto, sia ogni altro maggiore onere o danno comunque derivante all'Azienda Ospedaliera a causa dell'inadempienza. La ditta inadempiente non può sollevare contestazioni in merito alla qualità e al prezzo della concessione acquisita. Nel caso di maggiore introito, nulla compete alla ditta aggiudicataria inadempiente

ART. 21 - RISOLUZIONE E RECESSO DEL CONTRATTO

Questa Azienda risolverà il contratto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa) nei seguenti casi:

- mancato reintegro della cauzione eventualmente escussa, entro il termine di 10 giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Azienda;
- mancata proroga della validità della cauzione entro il termine di 10 giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Azienda in caso di rinnovo o proroga del contratto;
- subappalto non autorizzato;
- cessione del credito;
- cessione del contratto;
- in caso di cessione d'azienda, di cessazione dell'attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'Impresa aggiudicataria;
- in caso di morte di qualcuno dei soci nelle ditte costituite in società di fatto o in nome collettivo o di uno dei soci accomandatari nelle società in accomandita e l'Azienda non ritenga di continuare il rapporto contrattuale con gli altri soci;
- mancato adempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136;
- per ripetute e reiterate inadempienze (superiori a 2 penali applicate);
- l'impresa si renda colpevole di frode e/o negligenza/grave inadempimento per mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni previste nel contratto tali da giustificare l'immediata risoluzione del contratto.

L'Azienda ha altresì la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1453 c.c., previa diffida scritta ad adempiere entro il termine di 15 giorni decorso inutilmente il quale il contratto si intende risolto di diritto, qualora:

- l'impresa non dia inizio alla concessione alla data stabilita nel contratto;
- l'impresa non provveda al pagamento del canone pattuito;
- l'impresa non esegua la concessione in modo strettamente conforme alle disposizioni del contratto di appalto;
- l'impresa non impieghi personale e/o attrezzature e/o prodotti con i requisiti concordati;
- l'impresa sospenda l'esecuzione del contratto per motivi imputabili all'impresa stessa;
- l'impresa rifiuti o trascuri di eseguire gli ordini impartiti da questa Azienda;

In caso di risoluzione del contratto l'Azienda incamererà la cauzione a titolo di penale e di indennizzo, salvo il risarcimento del maggior danno, nessuno escluso, per l'affidamento a terzi della fornitura e servizi accessori. Nessun indennizzo è dovuto all'Impresa aggiudicataria inadempiente.
La risoluzione del contratto viene disposta con atto deliberativo del Direttore Generale del quale viene data comunicazione all'Impresa aggiudicataria.
L'effetto della risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite.
In caso di risoluzione del contratto l'Azienda si riserva di:

1) affidare la concessione ai concorrenti seguenti in graduatoria;
2) indire nuova procedura di scelta del concessionario.

Resta inteso che in caso di risoluzione del contratto l'Impresa aggiudicataria dovrà impegnarsi ad assicurare l'esecuzione della concessione fino al subentro del nuovo contraente, onde evitare l'interruzione della concessione di pubblica utilità.

Recesso
La stazione appaltante ha il diritto di recedere anticipatamente dal contratto in qualunque tempo e per qualsiasi motivo, in tutto o in parte, avvalendosi della facoltà consentita dall'articolo 1671 codice civile.
L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da formale comunicazione all'aggiudicatario da darsi con un preavviso non inferiore a 30 giorni solari, comunicato con lettera via posta elettronica certificata (pec).
Il recesso comporta il pagamento della concessione regolarmente eseguita.
La Ditta aggiudicataria dovrà sgomberare gli spazi occupati entro 20 giorni dal ricevimento della comunicazione di risoluzione e/o recesso. Qualora i predetti spazi non siano riconsegnati entro il termine citato, la Ditta aggiudicataria dovrà corrispondere alla Azienda Ospedaliera, oltre al canone, una somma a titolo di penale di € 50,00 per ogni giorno di ritardo e per ogni distributore, anche nel caso della sua naturale scadenza, fatto salvo il diritto di ulteriore risarcimento dei danni.
L'aggiudicatario rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo o rimborso.

ART. 22 –FORO GIUDIZIARIO COMPETENTE

Per la risoluzione delle eventuali controversie, sarà competente il **Foro di Pesaro.**

ART. 23 - RINVIO E DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nella Legge, nonché le disposizioni del codice civile, nonché le altre leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili. La partecipazione alla gara comporta piena e incondizionata accettazione di tutte le clausole del presente Capitolato Speciale e nella documentazione di gara.

All. C2 al Capitolato Speciale composto da 7 Pgg.

Servizio Sanitario Nazionale
Regione Marche
Azienda Ospedaliera
"Ospedali Riuniti Marche Nord"
Sede Legale
p.le Cinelli 4 – 61121 PESARO

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008

Oggetto dell'appalto:

Concessione di installazione e gestione di macchine per la distribuzione automatica di caffè espresso, bevande calde, bevande fredde in lattina o tetrapak, acqua minerale, ed altro presso le sedi dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord"

PREMESSA

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti **(D.U.V.R.I.)** è stato redatto in ottemperanza al dettato dell'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. in questa fase allo scopo di promuovere coordinamento e cooperazione per fornire all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni in materia di prevenzione e protezione relative alle attività ed ai luoghi di lavoro interessati da contratto di appalto e di quantificare i costi relativi alla sicurezza derivanti da interferenze.

Il DUVRI ed il "Documento Informativo destinato alle ditte appaltatrici ed ai lavoratori autonomi affidatari di lavori", sono da considerarsi allegati tecnici del capitolato d'appalto.

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti, così come ribadito nella Determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture n. 3 del 05.03.2008, nonché dalle Linee Guida emanate dalla Conferenza Stato – Regioni in data 20.03.2008, è da considerarsi un documento dinamico.

Pertanto questa versione preliminare del DUVRI dovrà essere necessariamente aggiornata dopo l'aggiudicazione della gara, quando si sarà in grado di conoscere l'organizzazione del lavoro della ditta aggiudicataria (numero di dipendenti, orario di lavoro, livelli di formazione, POS, etc.) e le modalità di esecuzione dell'appalto. Copia del DUVRI verrà debitamente sottoscritta ed allegata al contratto che verrà stipulato con la ditta appaltatrice.

Ulteriori aggiornamenti del DUVRI potrebbero rendersi necessari nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio o della fornitura, fosse necessario apportare varianti al contratto, oppure durante lo svolgimento dell'attività di cooperazione e coordinamento si rendesse necessario modificare alcune misure di prevenzione e protezione.

1. FIGURE DI RIFERIMENTO

Datore di lavoro Committente – Dati relativi all' Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord"			
INDICAZIONE DEL RUOLO	**NOMINATIVO**	**INDIRIZZO SEDE**	**N. TELEFONO**
Direttore Generale	Dr.ssa Maria CAPALBO	P.le Cinelli, 4 Pesaro	0721 – 366304
Responsabile Unico del Procedimento	Dott.ssa Assunta PEDINI	V.le Trieste, 391 Pesaro	0721 – 366348
Direttore Esecuzione del Contratto	Da definire		
Direttore ff Medico di Presidio P.O. Fano / Coord. Medici Competenti	Dr. Nicola NARDELLA	Via Vittorio Veneto, Fano	0721 – 882077
Dirigente Medico Presidio P.O. Pesaro	Dr. Giovanni TASSINARI	P.le Cinelli, 4 Pesaro	0721 – 366447
Direttore UOC Fisica Medica Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione	Dott.ssa Monica BONO	Via Lombroso 1 Pesaro	0721 – 364162
Direttore UOC Servizio tecnico e manutenzioni	Ing. Paolo SORCINELLI	V.le Trieste, 391 Pesaro	0721 – 365324
Coordinatrice Servizio Igiene Ospedaliera	Dott.ssa Patrizia LOBATI	P.le Cinelli - Pesaro	0721 / 366426
Coordinatore Blocco Operatorio	Dott.ssa Nadia Di Giovanni	Presidio Pesaro	0721 -
	Dott.ssa Romina	Presidio Fano	
Coordinatore Blocco Operatorio	Dott.ssa Maria Stella Baldelli		

Servizio Officina	Operatori	P.le Cinelli 4, Pesaro Via Vittorio Veneto, Fano	0721- 362395 0721 / 882219

2. DITTA APPALTATRICE (*)

Ragione Sociale:
Sede legale:
Datore di Lavoro:
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione:
Medico Competente:
Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza:

(*) campi da compilare a seguito di aggiudicazione dell'appalto

3. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

L'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord" intende affidare in concessione l'installazione e la gestione di macchine per la distribuzione automatica di:

- caffè espresso e bevande calde;
- bevande fredde in lattina o tetrapak o bottigliette PET;
- acqua minerale naturale e gassata;
- prodotti freschi (panini farciti, pizzetta bianca e rossa e pasta dolce);
- snacks e altri prodotti assortiti (dolci e salati);
- prodotti refrigerati (es. yogurt, insalate, frutta e merendine fresche al latte);
- prodotti biologici-dietetici;
- gelati confezionati;
- macedonie fresche;
- insalate;
- primi piatti.

presso le sedi dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord":

1. Presidio Ospedaliero "Ospedale San Salvatore" di Pesaro Centro P.le Cinelli
2. Presidio Ospedaliero "Muraglia" Via Lombroso , 1 Pesaro
3. Presidio Ospedaliero "Santa Croce" Via Vittorio Veneto, n. 2 Fano;
4. Sede legale dell'Azienda Ospedaliera in P.le Cinelli, n. 4 Pesaro;
5. Sede amministrativa dell'Azienda Ospedaliera in V.le Trieste, 391 – Pesaro;
6. Blocco Operatorio del Presidio Ospedaliero Pesaro e del Presidio Ospedaliero Fano
7. Polo Endoscopico del Presidio Ospedaliero Pesaro e del Presidio Ospedaliero Fano

Non devono essere distribuite bevande alcoliche e prodotti alimentari scaduti.

3.1 MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO:

La Ditta aggiudicataria deve effettuare l'installazione e gli allacciamenti dei distributori nei punti che verranno assegnati, prelevando corrente elettrica ed acqua secondo le indicazioni fornite dalla U.O.C. Servizio Tecnico e Manutenzioni di questa Azienda Ospedaliera. Eventuali modifiche all'impianto elettrico/idrico che si dovessero rendere necessarie, devono essere concordate con la U.O.C. Servizio Tecnico e Manutenzioni. La Ditta Aggiudicataria deve anche fornire la relativa documentazione di conformità alle vigenti normative.

A carico della Ditta sono poste tutte le opere atte ad assicurare il perfetto funzionamento dei distributori mediante visite giornaliere di personale della Ditta. Sono inoltre a carico della ditta le riparazioni e i ripristini conseguenti ad eventuali danni causati dall'installazione e dal funzionamento dei predetti distributori agli immobili e alle relative pertinenze dell'Azienda Ospedaliera.

La Ditta Aggiudicataria dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna (facciata e tetto) delle apparecchiature con frequenza almeno quindicinale, comunque ogni volta si renda necessario al fine di garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere allo spostamento e al riposizionamento delle attrezzature, su richiesta della U.O.C. Gestione Approvvigionamento di Beni, Servizi e Logistica della Azienda Ospedaliera, con almeno tre giorni lavorativi di preavviso, per consentire l'effettuazione delle operazioni periodiche di risanamento ambientale dei pavimenti **(4 volte all'anno)**.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere inoltre al posizionamento di pedane d'appoggio qualora i piedini dei distributori potessero rovinare la pavimentazione sulla quale poggiano.

La Ditta Aggiudicataria avrà libero accesso presso i locali che ospitano i distributori, rispettando gli orari ed il regolamento dell'Azienda Ospedaliera.

La Ditta Aggiudicataria deve consegnare all' Azienda Ospdedaliera copia del proprio manuale H.A.C.C.P. (Piano di Prevenzione per la Sicurezza Igienica degli Alimenti) ai sensi del D. Lgs. n. 155/97 e s.m.i.

3.2 - DURATA DEL SERVIZIO:

La durata del contratto di concessione è di 4 anni (quattro), prorogabile per ulteriori n. 4 anni.

3.3 - NUMERO DI LAVORATORI:

Si rimanda all'elenco che la Ditta Aggiudicataria dovrà fornire prima dell'inizio del servizio.

NOTA: nell'ambito dello svolgimento dell'attività il personale occupato dalla Ditta Aggiudicataria deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia e contenente le generalità del lavoratore, la data di assunzione

3.4 LUOGHI PRESSO I QUALI È DATA LA POSSIBILITÀ DI ORGANIZZARE UN DEPOSITO DEI MATERIALI DEL CONCESSIONARIO

Dovranno essere concordati con il Direttore Esecutivo del contratto o suo delegato presso appositi locali della Azienda Ospedaliera.

3.5 - INFORTUNI:

Gli operatori che incorrano in infortunio sul lavoro presso l'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord", dopo aver ricevuto le cure necessarie e aver avviato la pratica INAIL presso il Pronto Soccorso, dovranno poi rivolgersi al Medico Competente della Ditta Aggiudicataria per la gestione dell'infortunio, per gli eventuali trattamenti di profilassi, per i controlli sierologici o quanto altro sia necessario.

3.6 - SUBAPPALTO E LE RESPONSABILITÀ RELATIVE:

E' ammesso il subappalto nei modi e nei termini di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016. Se necessario ed autorizzato, la Ditta Aggiudicataria deve stipulare il subappalto in forma scritta, facendo assumere alla subappaltatrice gli obblighi e gli oneri previsti per la Ditta Aggiudicataria nel presente contratto.

4. INFORMAZIONI SPECIFICHE SUI RISCHI POTENZIALI ESISTENTI NEGLI AMBIENTI DI LAVORO DELL'AZIENDA

I rischi presenti all'interno degli ambienti di lavoro dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord" sono stati indicati, in dettaglio, all'interno **"Documento informativo sui rischi specifici dell'azienda destinato alle imprese appaltatrici ed ai lavoratori autonomi affidatari di lavori, servizi e forniture"**.

Il documento contiene anche le misure di prevenzione e protezione che devono essere attuate.

5. RISCHI INTRODOTTI DA PARTE DELL'APPALTATORE

Sulla base di quanto si è potuto rilevare, in questa fase preliminare, dalla lettura del capitolato di gara, verosimilmente, all'interno delle aree di competenza dell'Azienda Ospedaliera interessata dal servizio di installazione e affidamento in gestione di macchine per la distribuzione automatica di caffè espresso e bevande calde; bevande fredde in lattina o tetrapak, acqua minerale naturale e gassata, ecc., la Ditta Aggiudicataria introdurrà i rischi connessi alle "lavorazioni" proprie.

Si riportano di seguito i rischi introdotti dalla Ditta Aggiudicataria:

Rischio specifico	Attività e lavorazioni
URTI, SCHIACCIAMENTI, INVESTIMENTI	I vari materiali sono scaricati dai furgoni parcheggiati negli appositi spazi all'interno dell'area ospedaliera dei rispettivi Presidi Ospedalieri. La movimentazione di varie scatole e contenitori, confezioni di acqua e bibite in lattina ecc. avviene a mano o con l'utilizzo di carrelli a mano. La movimentazione interna avviene tramite scale, percorsi ed ascensori concordati con la Committenza ed in casi particolari, con i Coordinatori del Blocco Operatorio e Polo Endoscopico , ecc. La Ditta Aggiudicataria potrebbe esporre terzi a rischio urti, schiacciamento e scivolamenti durante il transito nelle aree interne dell'Azienda.
RISCHIO ELETTRICO	Durante l'installazione e gli allacciamenti dei distributori nei punti assegnati, a carico della Ditta aggiudicataria
RISCHIO DI MANOMISSIONI, DANNEGGIAMENTI (SCASSO) DEI DISTRIBUTORI	Da parte di terzi con utilizzo di utensili/attrezzature varie da scasso

6. INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ATTE AD ELIMINARE O RIDURRE TALI RISCHI

Di seguito si riporta la valutazione dei rischi individuati per i lavori in oggetto appaltato.

Interferenze Riscontrate	Indice di Rischio (B, M, A)	Aree Interessate	Misure di Prevenzione e Protezione
RISCHIO URTI, ABRASIONI SCHIACCIAMENTI	B	Tutti i percorsi viari interni ed esterni, area di lavoro	Attenersi alla segnaletica viaria interna (sensi unici, limiti di velocità, zone di parcheggio); durante tutta la fase di carico/scarico azionare i segnali visivi di sosta del mezzo (quattro frecce); prima di procedere allo scarico/carico merci dal mezzo verificare che questo sia stato assicurato contro spostamenti intempestivi (motore spento e freno a mano e marcia inseriti. I vari materiali sono scaricati dai furgoni parcheggiati negli appositi spazi all'interno dell'area ospedaliera

			dei rispettivi Presidi Ospedalieri. La movimentazione di varie scatole e contenitori, confezioni di acqua e bibite in lattina ecc. avviene a mano o con l'utilizzo di carrelli a mano.
RISCHIO INCIAMPO O CADUTA	**B**	Aree di lavoro interessate dalla fornitura	Prestare attenzione a pavimenti sconnessi che possono presentare fessurazioni e avvallamenti o eventuali gradini per il rischio di inciampo per le persone e di ribaltamento di eventuali attrezzature su ruote durante lo spostamento. Evitare di lasciare scatole, pacchi, oggetti lungo i percorsi e le vie di transito che possono rappresentare rischio di inciampo
RISCHIO ELETTRICO	**B**	Aree di lavoro	Concordare con il UOC Servizio Tecnico – Officina i punti di allaccio e gli impianti messi a disposizione e segnalare prontamente le eventuali difformità o malfunzionamenti, senza intervenire in alcun modo sugli impianti. Eventuali modifiche all'impianto elettrico che si dovessero rendere necessarie, devono essere autorizzate dalla UOC Servizio tecnico e la Ditta Aggiudicataria deve anche fornire la relativa documentazione di conformità alle vigenti normative. Attenersi alle norme precauzionali indicate nel documento informativo.
UTILIZZO DI ASCENSORI PER TRASPORTO CARICHI	**B**	Ascensori e presenti nelle varie sedi dell'Azienda	L'utilizzo dell'ascensore potrebbe risultare rischiosa per: - schiacciamento di carichi non ancorati o parzialmente ancorati, caduta di materiale per sovraccarico, ecc. - di inciampo e caduta nel vano dell'ascensore qualora l'ascensore non fosse allineata al piano Evitare il contemporaneo trasporto di persone. ***Segnalare tempestivamente al personale di Servizio Officina eventuali problemi tecnici, guasti, anomalie di funzionamento, per richiedere la opportuna manutenzione***
RISCHIO BIOLOGICO	**B**	Aree di lavoro presso i Blocchi Operatori e i Poli Endoscopici	Concordare preventivamente l'accesso con il Coordinatore della Struttura interessata dal servizio al fine di non interferire con le attività sanitarie. Attenersi alle informazioni indicate dal Coordinatore. Segnalare tempestivamente eventuali imbrattamenti biologici sugli distributori automatici presenti ed informare il personale sanitario per la opportuna sanificazione.
RISCHIO INCENDIO	**A**	Aree di lavoro ad alto rischio (definito in normativa)	Attenersi alle norme precauzionali e alle procedure indicate nel documento informativo che viene fornito dal committente, con particolare riguardo alla procedura di Emergenza.

(B = basso; M = medio; A = alto)

7. ONERI RELATIVI ALLA SICUREZZA

Sulla base della valutazione dei rischi da interferenze di cui al paragrafo n.6, si evince che tali rischi possono essere ricondotti a valore accettabile o trascurabile con la cooperazione ed il coordinamento tra tutti i soggetti coinvolti della Azienda Ospedaliera Committente e del Concessionario.

Per i motivi sopra esposti, in riferimento all'art. 26 comma 5 del DLgs 81/2008 si valuta che **i costi per la sicurezza derivanti da interferenze risultano essere pari a zero.**

8. RIUNIONE DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE

In considerazione della variabilità delle modalità di esecuzione della concessione di installazione e la gestione di macchine per la distribuzione automatica di caffè e bevande calde e fredde ecc., il presente D.U.V.R.I. è da considerarsi come una prima stesura, suscettibile quindi dei doverosi aggiustamenti e/o modifiche a seguito della riunione di coordinamento e cooperazione che dovrà essere predisposta dal Servizio Prevenzione e Protezione dell'Azienda Ospedaliera con il Concessionario.

La riunione dovrà essere effettuata prima dell'inizio dell'attività, ed in tale occasione saranno ulteriormente definite le modalità del servizio e redatto un verbale.

Il verbale della riunione di coordinamento farà parte integrante del D.U.V.R.I. .

9. VALIDITÀ E REVISIONE DEL D.U.V.R.I.

Come indicato nella premessa, il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso. Qualora venissero ad essere modificate le condizioni dell'appalto in maniera sostanziale, il presente D.U.V.R.I. dovrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento e sottoscritto per accettazione dal Concessionario.

Pesaro, _____

Dott.ssa Assunta Pedini
Responsabile Unico Procedimento
Az. Osp. "Ospedali Riuniti Marche Nord" _____

Dott.ssa Monica Bono
Responsabile Servizio Prevenzione Protezione
Az. Osp. "Ospedali Riuniti Marche Nord"

All. C1 al Capitolato Speciale composto da 3 pagg.

Elenco Distributori AORMN

id	Sede	Tipologia	Reparto	Padiglione	Piano	Canone
1	Fano	ACQUA	Centro antidiabetico	A	piano terra	si
2	Fano	CAFFE'	Radiologia	B	piano interrato	si
3	Fano	SNACK	Radiologia	B	piano interrato	si
4	Fano	CAFFE'	Dialisi	B	piano terra	si
5	Fano	BIBITE-ACQUA	Ingresso pad. B	B	piano terra	si
6	Fano	SNACK	Ingresso pad. B	B	piano terra	si
7	Fano	BIBITE-ACQUA	Ingresso pad. B	B	piano terra	si
8	Fano	CAFFE'	Oncologia (cucina)	B	piano terra	si
9	Fano	CAFFE'	Oculistica	B	1° piano	si
10	Fano	CAFFE'	Oculistica	B	1° piano	si
11	Fano	CAFFE'	ORL (cucina)	B	1° piano	si
12	Fano	ACQUA	ORL (sala di attesa)	B	1° piano	si
13	Fano	CAFFE'	Ambulatori chirurgici	B	2° piano	si
14	Fano	SNACK	Ambulatori chirurgici	B	2° piano	si
15	Fano	ACQUA	Ambulatori chirurgici	B	2° piano	si
16	Fano	CAFFE'	Geriatria	B	4° piano	si
17	Fano	BIBITE-ACQUA	Ambulatori medici	B	5° piano	si
18	Fano	CAFFE'	Ambulatori medici	B	5° piano	si
19	Fano	SNACK	Ambulatori medici	B	5° piano	si
20	Fano	CAFFE'	Centrale di sterilizzazione	C	piano interrato	no
21	Fano	SNACK	Centrale di sterilizzazione	C	piano interrato	no
22	Fano	CAFFE'	Polo Endoscopico	C	piano interrato	no
23	Fano	SNACK	Polo Endoscopico	C	piano interrato	no
24	Fano	SNACK	Blocco operatorio (cucina)	C	piano interrato	no
25	Fano	CAFFE'	Blocco operatorio (cucina)	C	piano interrato	no
26	Fano	BIBITE-ACQUA	Laboratorio analisi	C	piano terra	si
27	Fano	SNACK	Laboratorio analisi	C	piano terra	si

28	Fano	CAFFE'	Laboratorio Analisi (cucina)	C	piano terra	si
29	Fano	CAFFE'	Pronto soccorso	C	piano terra	si
30	Fano	SNACK	Pronto soccorso	C	piano terra	si
31	Fano	CAFFE'	Corridorio Ostetricia	C	1° piano	si
32	Fano	SNACK	Corridorio Ostetricia	C	1° piano	si
33	Fano	CAFFE'	Medicina III e LPA (sala di attesa)	C	2° piano	si
34	Fano	CAFFE'	Medicina I-II (sala di attesa)	C	3° piano	si
35	Fano	CAFFE'	Camera mortuaria	Camera mortuaria	piano terra	si
36	Fano	CAFFE'	Direzione medica	Pal. Bianca	1° piano	si
37	Fano	SNACK	Medicina III	C	2° piano	si
38	Pesaro	CAFFE'	Dialisi	A	piano terra	si
39	Pesaro	SNACK	Polo endoscopico	A	piano terra	si
40	Pesaro	CAFFE'	Polo endoscopico	A	piano terra	si
41	Pesaro	SNACK	Urologia	A	1° piano	si
42	Pesaro	CAFFE'	Urologia	A	1° piano	si
43	Pesaro	CAFFE'	Ortopedia	A	2° piano	si
44	Pesaro	SNACK	Ortopedia	A	2° piano	si
45	Pesaro	SNACK	Ingresso Pad. B (ex Pronto Soccorso)	B	piano terra	si
46	Pesaro	CAFFE'	Ingresso Pad. B (ex Pronto Soccorso)	B	piano terra	si
47	Pesaro	ACQUA	Ingresso Pad. B (ex Pronto Soccorso)	B	piano terra	si
48	Pesaro	SNACK	Centrale di sterilizzazione	C	piano interrato	no
49	Pesaro	CAFFE'	Potes	C	piano terra	si
50	Pesaro	SNACK	TAC	D	piano interrato	si
51	Pesaro	CAFFE'	TAC	D	piano interrato	si
52	Pesaro	CAFFE'	Blocco Operatorio	D	1° piano	si
53	Pesaro	SNACK	Blocco Operatorio	D	1° piano	si
54	Pesaro	SNACK	Utic/Rianimazione	D	2° piano	si
55	Pesaro	CAFFE'	Utic/Rianimazione	D	2° piano	si
56	Pesaro	SNACK	Pronto soccorso	E	piano terra	si
57	Pesaro	CAFFE'	Pronto soccorso (cucina)	E	piano terra	si

58	Pesaro	SNACK	Ostetricia/Gin	F	1° piano	si
59	Pesaro	CAFFE'	Ostetricia/Gin	F	1° piano	si
60	Pesaro	CAFFE'	Medicina II	F	2° piano	si
61	Pesaro	SNACK	Medicina II	F	2° piano	si
62	Pesaro	CAFFE'	Centrale operativa 118	G	piano terra	si
63	Pesaro	CAFFE'	Ingresso principale P.le cinelli	G	piano terra	si
64	Pesaro	SNACK	Ingresso principale P.le cinelli	G	piano terra	si
65	Pesaro	SNACK	Ingresso principale P.le cinelli	G	piano terra	si
66	Pesaro	CAFFE'	Neurologia	H	1° piano	si
67	Pesaro	SNACK	Neurologia	H	1° piano	si
68	Pesaro	CAFFE'	Ingresso Direzione generale	Ex caserma	piano terra	si
69	Pesaro	SNACK	Ingresso Direzione generale	Ex caserma	piano terra	si
70	Pesaro	CAFFE'	Direzione generale	Ex caserma	2° piano	si
71	Muraglia	CAFFE'	Poliambulatorio	Pal. I	1° piano	si
72	Muraglia	SNACK	Poliambulatorio	Pal. I	1° piano	si
73	Muraglia	SNACK	Psichiatrico/fisica medica	Pal. IV	piano terra	si
74	Muraglia	SNACK	Oncologia	Pal. V	piano terra	si
75	Muraglia	CAFFE'	Oncologia	Pal. V	piano terra	si
76	Muraglia	CAFFE'	Ingresso palazzina Solazzi	Pal. Solazzi	piano terra	si
77	Muraglia	SNACK	Ingresso palazzina Solazzi	Pal. Solazzi	piano terra	si
78	V.le Trieste	CAFFE'	Approvvigionamenti	V.le Trieste 391	2° piano	si
79	V.le Trieste	CAFFE'	Formazione	V.le Trieste 391	piano terra	si
80	V.le Trieste	CAFFE'	Formazione	V.le Trieste 391	piano terra	si
81	V.le Trieste	BIBITE-ACQUA	Formazione	V.le Trieste 391	piano terra	si
82	V.le Trieste	SNACK	Formazione	V.le Trieste 391	piano terra	si
83	Fano	CAFFE'	Post Acuzie	B4	3° piano	si
84	Fano	SNACK-ACQUA	Post Acuzie	B4	3° piano	si

All. 5 alla determina composto da 2 pagg.

ALLEGATO N° 5 ALLA DETERMINA N° 581
DEL 11 AGO 2017 COMPOSTO DI N° 2 PAGG.

MODULO OFFERTA DETTAGLIATO

Il sottoscritto _____ nella sua qualità di_____ dell'impresa _____, con sede legale in _____, Via _____, C.F./P.Iva_____, in relazione alla procedura per la concessione del servizio di gestione dei distributori automatici, CIG _____, dichiara di approvare e di accettare senza riserva alcuna tutte le clausole e condizioni contenute nella documentazione di gara. Inoltre dichiara che i prezzi offerti si intendono comprensivi degli oneri per i costi della sicurezza afferenti all'attività svolta dall'impresa (pari a _____) e che nella determinazione dei prezzi offerti questa impresa non ha assoggettato a ribasso i citati costi.
Premesso quanto sopra il sottoscritto in nome e per conto della ditta da lui rappresentata si impegna ad eseguire il servizio in oggetto alle seguenti condizioni economiche:

CANONE:	Q= n° distributori	C = Canone annuo a base d'asta (IVA esclusa)	C1=Canone annuo unitario offerto (IVA esclusa)	C2=Canone annuo complessivo (IVA esclusa) (C1xQ)
Distributore automatico (bevande fredde, bevande calde, snack, ...)	77	€ 2.700,00		
C3 = (C2*4) = CANONE QUADRIENNALE COMPLESSIVO OFFERTO IVA esclusa (non potrà essere inferiore a € 831.600 IVA escl. PENA L'ESCLUSIONE)				

P1 = PERCENTUALE UNICA DI SCONTO RICONOSCIUTA AI DIPENDENTI sul prezzo al pubblico dei seguenti prodotti presenti in tutti i distributori: caffè, cappuccino, acqua gassata/naturale (solo prelievo con chiave)		%

P2 = PERCENTUALE UNICA DI SCONTO RICONOSCIUTA AI DIPENDENTI sul prezzo al pubblico dei restanti prodotti presenti in tuti i distributori (solo prelievo con chiave)		%

* si precisa che tale percentuale unica di sconto dovrà essere applicata anche a tutti gli altri prodotti che la Ditta aggiudicataria sarà disponibile ad offrire e per i quali è prevista la valutazione tecnica

PREZZI AL PUBBLICO PRATICATI SUI PRODOTTI EROGATI:	Q= quantitativo annuo stimato	P = Prezzo unitario a base d'asta (IVA inclusa)	P3 = Prezzo unitario al pubblico offerto (IVA inclusa)	P4 = Prezzo complessivo offerto per prodotto (IVA inclusa) (P3*Q)
Caffè espresso	169.452	0,65		
Cappuccino	93.748	0,75		
Caffè d'orzo	24.927	0,55		
Bevanda al cioccolato	23.836	0,55		
Thè solubile	28.480	0,45		
Latte solubile	1.000	0,45		
Acqua gassata/naturale in bottiglia da 500 ml.	90.847	0,55		
Bevande in lattina da 330 ml.	4.573	1,00		
Succo di frutta in tetrapak da 200 ml	5.222	0,90		
Merendina dolce secca (crostatina, biscotti, fagottino farcito, snacks...)	47.039	0,75		
Barrette dolci (al caramello, al cocco, al biscotto e caramello, al caramello e arachidi....)	5.000	1,10		
Merendina salata (taralli, patatine, snacks salato vario)	24.326	0,65		
Crackers	1.668	0,50		
Pasta fresca dolce	260	0,85		
Pasta fresca salata farcita	386	1,00		
Panino fresco farcito	1.999	1,30		
Pizzetta fresca pomodoro/bianca	2.827	0,85		
			P5=Prezzo complessivo offerto (IVA inclusa)	0,00

REGIONE MARCHE

Numero	581/AORMNDGEN
Data	11/08/2017

DETERMINA N. 581/AORMNDGEN DEL 11/08/2017

indizione di una procedura aperta per l'affidamento della concessione del servizio di gestione di distributori automatici di caffè espresso, bevande, snacks e altri prodotti assortiti ai sensi degli artt. 164 e 36 del D.Lgs. 50/2016 e smi.

PUBBLICAZIONE:

dal 11/08/2017 al 25/08/2017

ESECUTIVITA':

- La Determina è stata dichiarata immediatamente esecutiva il 11/08/2017
- La Determina è esecutiva il _____ (dopo il 10° giorno della pubblicazione)

Determina pubblicata sulla Extranet SI [X] NO [ ]

Certificato di pubblicazione

Si attesta che del presente atto è stata disposta la pubblicazione all'Albo Pretorio in data odierna, per quindici giorni consecutivi.

IL FUNZIONARIO INCARICATO

11/08/2017 L. Fedele Livia Fedele

Collegio Sindacale: inviata con nota del _____

Atto soggetto al controllo della Regione: SI [ ] NO [X]

Inviato con nota n. _____ del _____