



Sede Legale  
Viale Strasburgo n.233 - 90146 Palermo  
Tel 0917801111 - P.I. 05841780827  
Settore Appalti e Forniture  
Tel. 091.7808312 Fax. 091.7808394

#### **DISCIPLINARE**

**GARA COMUNITARIA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE NOVENNALE, AI SENSI DELL’ART. 164 DEL D. LGS. N. 50/2016 ED SSMII, DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE (TAKE-AWAY O DA CONSUMARE IN PIEDI), MINIMARKET E RIVENDITA DI GIORNALI E RIVISTE NEL SITO DEL PRESIDIO OSPEDALIERO CERVELLO – VIA TRABUCCO 180 - PALERMO.**

N. gara 6834724 CIG: **...72091846D5.....**

## **PREMESSA**

L'Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Villa Sofia Cervello, con sede legale in via Strasburgo 233 – 90146 Palermo, (P.I. 05841780827), intende affidare, in concessione, per una durata di nove anni, mediante procedura aperta di rilevanza comunitaria, ai sensi dell'art. 164 del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, la gestione del servizio di bar e piccola ristorazione (take-away o da consumare in piedi), minimarket e rivendita di giornali e riviste, da svolgersi all'interno del P.O. V. Cervello sito in via Trabucco 180 - Palermo.

Il relativo bando è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, nella Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana- ed, inoltre, sul profilo del committente, sul sito informatico presso l'ANAC, sul sito informatico del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti, nonché per estratto, su quattro quotidiani (La Repubblica, Il Giornale di Sicilia, Il Sole 24 Ore, Quotidiano di Sicilia, Gazzetta Aste ed Appalti Pubblici).

Ai sensi dell'art. 216, comma 11, del D.Lgs. 50/2016 ed ssmmii, le spese per la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

Ai sensi dell'art. 216, comma 11, e art. 34, comma 35, del D.L. 179/2012 convertito con modificazioni dalla Legge 221/2012, sono altresì rimborsate alla Stazione Appaltante le spese per la pubblicazione sui quotidiani.

L'importo complessivo che in via presuntiva, sulla base del costo medio annuo risultante da procedure similari, è circa di **€ 8.000,00**, sarà comunicato al soggetto risultato aggiudicatario al termine della procedura appena disponibile.

## **1. OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente Disciplinare contiene i requisiti di partecipazione, le modalità di partecipazione e di espletamento della gara, le prescrizioni per la redazione dell'offerta con i relativi criteri di valutazione, nonché le modalità di aggiudicazione e perfezionamento del contratto, ai sensi dell'art. 164 del D. Lgs.vo n. 50/2016 ed ssmmii, per l'affidamento in Concessione novennale della gestione del servizio di bar e piccola ristorazione (take-away o da consumare in piedi), minimarket e rivendita di giornali e riviste, da svolgere all'interno della sede del P.O. V. Cervello – via Trabucco 180 - Palermo, in appositi locali e spazi, secondo le modalità dettagliatamente descritte nel Capitolato Tecnico e modalità di esecuzione dell'appalto “ di cui al capitolato tecnico, per un canone annuo a base d'asta di € 70.000,00 =I.V.A ESCLUSA e per un canone novennale a base asta complessivo di € 630.000,00=I.V.A ESCLUSA – CODICE CIG..

Si precisa che l'utilizzo del bar – minimarket ed edicola da parte dell'utenza è facoltativo e pertanto il gestore non potrà avanzare richiesta o pretesa, né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l'eventuale mancato afflusso degli utenti al servizio nel suo complesso.

La licenza relativa al servizio in oggetto è riferita esclusivamente all'esercizio annesso alla struttura ospedaliera e pertanto non potrà costituire oggetto di trasferimento in altro luogo.

Il concessionario svolgerà il servizio oggetto dell'appalto in autonomia organizzativa, fermo restando il rispetto di quanto previsto dal presente disciplinare e dal capitolato, da intendersi quale standard qualitativo minimo, assumendo totalmente il rischio d'impresa e manlevando l'Azienda Ospedaliera da qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale nei confronti di terzi che potrebbero derivare dall'erogazione del servizio in oggetto.

Il concessionario dovrà provvedere a sua cura e spese e limitatamente alla durata del contratto, a richiedere il rilascio delle autorizzazioni amministrative che si rendessero necessarie per lo svolgimento del servizio, saranno inoltre a carico del concessionario tutti gli adempimenti fiscali previsti per l'esercizio dell'attività.

Il servizio deve intendersi comprensivo di quanto previsto nel capitolato tecnico.

L'impresa aggiudicataria sarà altresì obbligata ad accettare le eventuali modifiche degli obblighi contrattuali derivanti da estensioni e diminuzioni del servizio e comunque ogni altro servizio ausiliario che potrà essere concordato con quantificazione degli oneri mediante specifiche trattative.

Ogni variazione di prestazione sia in aumento che in diminuzione del servizio previsto dal Capitolato tecnico dovrà essere preventivamente autorizzata in forma scritta dall'Azienda Ospedaliera.

L'Azienda Ospedaliera si riserva la facoltà, in corso di esecuzione del contratto, in forma autonoma, di variare, in aumento o una diminuzione del servizio, e l'Impresa aggiudicataria è obbligata ad assoggettarvisi fino alla concorrenza del quinto dell'importo complessivo dell'appalto alle stesse condizioni del contratto.

Oltre tale limite l'Impresa aggiudicataria ha diritto, se lo richiede, alla risoluzione del contratto.

In questo caso la risoluzione si verifica di diritto quando l'Impresa aggiudicataria dichiara all'Azienda Ospedaliera che di tale diritto intende avvalersi.

Qualora l'Impresa aggiudicataria non si avvalga di tale diritto è tenuto ad eseguire le maggiori o minori prestazioni richieste alle medesime condizioni contrattuali.

Il bando di gara verrà inviato all'ufficio delle pubblicazioni ufficiali della Comunità Europea per la sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Comunità stessa.

## **2. NORME APPLICABILI – SCELTA DELLA PROCEDURA**

La procedura di scelta del contraente è quella della procedura aperta di cui all'art. 60 del D. L. 50 del 18 aprile del 2016 ed ssmmii.

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

La procedura di gara risponde, altresì, alle disposizioni previste dal bando di gara, dal presente Disciplinare, dal Capitolato Tecnico, dallo schema di contratto e dai relativi allegati, oltre che, per quanto non regolato dalle clausole ivi contenute, dal R.D. n. 2440/1923 e dal R.D. 827/24, dalle norme del Codice Civile e dalle altre disposizioni di legge vigenti in materia di contratti di diritto privato, nonché dalle leggi nazionali e comunitarie vigenti nella materia oggetto della Concessione.

## **3. DURATA DELLA CONCESSIONE**

Il contratto di concessione del servizio bar e piccola ristorazione, minimarket e rivendita di giornali e riviste avrà la durata di anni **9 (nove)**, solari, consecutivi, con decorrenza dalla data di redazione di apposito verbale di inizio della **fase di gestione** redatto in contraddittorio tra il Concessionario e il Concedente, salvo cessazione anticipata dei suoi effetti, qualora ricorra anche uno solo degli eventi indicati nel presente Disciplinare.

L'Azienda, entro la scadenza contrattuale, si riserva, la facoltà di disporre la proroga del servizio, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs.vo n. 50/2016 ed ssmmii, nella misura strettamente necessaria ed alle medesime condizioni contrattuali, nelle more di svolgimento e conclusione delle ordinarie procedure di scelta di un nuovo contraente.

Qualora il Concessionario dovesse disdire il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo e giusta causa, l'Azienda potrà rivalersi, a titolo di penale, su tutto il deposito cauzionale definitivo, fatto salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

L'Appalto dovrà essere attivato nei tempi specificati nel Capitolato tecnico.

L'Azienda Ospedaliera si riserva il diritto di recesso alla scadenza di un periodo massimo del 1° semestre, da considerare come periodo di prova, qualora il servizio risultasse, a giudizio insindacabile dell'Azienda, non soddisfacente, e in tal caso l'Azienda potrà avvalersi della graduatoria di gara.

## **4. VALORE DELLA CONCESSIONE**

Il valore annuale presunto della concessione del servizio, calcolato sulla base dei parametri indicati nel Capitolato Tecnico, è stato stimato, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, in circa **€ 70.000,00** (euro settantamila/00),

corrispondente ad un valore complessivo presunto per l'intera durata della Concessione di circa € 630.000,00 (euro seicentotrentamila/00).

In tale importo non sono compresi i costi per la sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

L'assunzione dell'appalto di cui alla presente gara implica da parte dell'Impresa aggiudicataria la conoscenza perfetta non solo di tutte le norme generali e particolari che lo regolano, ma altresì di tutte le condizioni locali che si riferiscono all'attività ed in generale di tutte le circostanze generali e speciali che possano aver influito sul giudizio dell'Impresa aggiudicataria circa la convenienza ad assumere il servizio, anche in relazione al ribasso da essa offerto sugli importi stabiliti dall'Azienda Ospedaliera .

L'importo è comprensivo di tutte le prestazioni richieste e quanto necessario per la perfetta esecuzione del servizio esclusi i costi relativi alla sicurezza che l'Impresa aggiudicataria dovrà sostenere per garantire la tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori nell'ambito dell'esecuzione del presente appalto.

## 5. ELEMENTI DI VALUTAZIONE

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95 del Decreto legislativo n°50 dell'18 aprile 2016 ed ssmmii, valutata in base ai seguenti elementi ed i relativi fattori ponderali:

◆ Qualità del servizio :	punteggio massimo assegnabile <b>70</b> punti.
◆ Prezzo del servizio :	punteggio massimo assegnabile <b>30</b> punti
Totale	punteggio massimo <b>100</b> punti

I **70** punti afferenti alla valutazione qualitativa rappresentano il massimo attribuibile dalla Commissione tecnica secondo gli elementi indicati nel presente disciplinare

Sono escluse dalla gara le imprese candidate che non conseguano un punteggio pari o superiore a **40** punti.

I **30** punti relativi al prezzo saranno attribuiti all'Impresa che avrà offerto complessivamente il maggior rialzo sull'importo presunto annuo di affidamento posto a base d'asta per l'intero servizio.

Alle restanti Imprese sarà assegnato un punteggio inversamente proporzionale secondo le modalità indicate nel presente disciplinare .

## 6. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alle presente procedura di affidamento gli operatori economici di cui all'articolo 3, comma 1, lettera p), del D. Lgs.vo n. 50/2016 ed ssmmii, nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi, che non si trovino in nessuna delle condizioni indicate all'art. 80 del medesimo decreto ed in possesso dei requisiti prescritti di cui agli artt. 45, 47 e 48 del D. Lgs n. 50/2016 ed ssmmii, purchè si tratti di società iscritte al *registro delle imprese* della Camera di Commercio, dell'industria, dell'agricoltura e dell'artigianato per l'attività primaria oggetto dell'appalto ed in possesso dei requisiti di adeguata capacità economica - finanziaria e tecniche - professionali, nonché delle specifiche e certificate autorizzazioni e abilitazioni commerciali e dei requisiti per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione e vendita di alimenti e bevande, rilasciate dal Sindaco del Comune di Palermo per l'apertura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o la Denuncia di Inizio Attività per la somministrazione di alimenti e di bevande.

Gli operatori economici, i raggruppamenti di operatori economici, comprese le associazioni temporanee, che in base alla normativa dello Stato membro nel quale sono stabiliti, sono autorizzati a fornire la prestazione oggetto della procedura di affidamento, possono partecipare alle procedure di affidamento dei contratti pubblici anche nel caso in cui essi avrebbero dovuto configurarsi come persone fisiche o persone giuridiche, ai sensi della vigente normativa in materia di contratti pubblici.

In particolare, sono ammessi a partecipare:

operatori economici con idoneità individuale di cui alle lettere a) (*imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative*), b) (*consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane*) e c) (*consorzi stabili*) dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii;

□ operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alla lettera d) (*raggruppamenti temporanei di concorrenti*), e) (*consorzi ordinari di concorrenti*), f) (*le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete*) e g) (*gruppo europeo di interesse economico*), dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, oppure da operatori che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48, comma 8, del precitato Decreto Legislativo;

□ operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi, alle condizioni di cui all'Art. 49 del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii.

La partecipazione alla procedura di gara dei Consorzi ordinari di concorrenti e dei Raggruppamenti Temporanei è ammessa secondo le modalità stabilite dall'art. 48 del D. Lgs n. 50/2016 ed ssmmii.

I Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, dovranno indicare in sede d'offerta per quali consorziati concorrono.

L'offerta dovrà essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i Raggruppamenti Temporanei o i Consorzi di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della procedura di gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto di concessione in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Non è ammesso che un'impresa partecipi singolarmente e quale componente di un R.T.I. o di un Consorzio ovvero che partecipi a R.T.I. o Consorzi diversi, **pena l'esclusione dalla selezione** dell'impresa medesima e dei R.T.I. o Consorzi ai quali l'impresa partecipa.

E' vietata l'associazione in partecipazione e, salvo quanto disposto dai commi 17, 18 e 19 dell'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii , è vietata qualsiasi modifica alla composizione dei Raggruppamenti Temporanei e dei Consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno assunto in sede d'offerta.

Ai fini della partecipazione, non è indispensabile la costituzione con atto formale, ma è sufficiente che nella domanda sottoscritta da tutte le imprese interessate venga espressa la volontà di costituire il Raggruppamento o il Consorzio.

E' espressamente richiesto che l'atto costitutivo, ovvero l'impegno a costituirsi in Raggruppamento o in Consorzio ordinario in caso di aggiudicazione , riporti:

- a) l'indicazione dell'impresa che tra esse assumerà la veste di Mandataria-Capogruppo;
- b) la suddivisione percentuale tra le associate/associande e componenti dei Consorzi ordinari degli oneri esecutivi del servizio in caso di aggiudicazione.

La quota assunta da ciascuna associata o componente del Consorzio ordinario non potrà essere superiore alla potenzialità economico-finanziaria ed alla capacità tecnica-organizzativa della stessa, ai sensi dell'art. 48 del Codice.

## 7. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

La partecipazione alla presente procedura di gara è riservata agli operatori economici in possesso, a **pena esclusione**, dei requisiti minimi di partecipazione di carattere generale, professionale, economico finanziario e tecnico organizzativo di seguito indicati, attraverso un'autocertificazione mediante il Documento di gara unico europeo (DGUE) di cui all'articolo 85 del D.Lgs n. 50/2016 ed ssmmii , per la cui compilazione si rimanda ad una attenta lettura delle istruzioni ad esso allegate.

Pertanto, nei punti che seguono vengono definiti i requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica-finanziaria e di capacità tecniche-professionali che dovranno essere posseduti e dichiarati.

**7.1 Requisiti di ordine generale - Inesistenza delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alla procedura di gara (art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii ).**

Costituiscono motivi di esclusione dalla partecipazione alla presente procedura di gara il configurarsi di una delle fattispecie e/o situazioni previste dall'articolo 80 del D.Lgs.vo n. 50/2016 ed ssmmii, fatte salve le previsioni di cui ai commi 7 e 8.

Analogamente non possono essere affidatari di subappalti e non possono stipulare i relativi contratti quei soggetti per i quali ricorrono i medesimi motivi di esclusione previsti dal menzionato articolo.

In caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione, nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalto, l'Azienda ne darà segnalazione all'ANAC che, se riterrà siano state rese con dolo o colpa grave, in considerazione della rilevanza o della gravità dei fatti oggetto della falsa dichiarazione o della presentazione di falsa documentazione, disporrà l'iscrizione nel Casellario informatico ai fini dell'esclusione dalle procedure di gara e dagli affidamenti di subappalto fino a due anni, decorso il quale l'iscrizione sarà cancellata e perderà comunque efficacia.

Per le ulteriori cause di esclusione si rimanda a quanto previsto nel presente Disciplinare di gara.

Il Concorrente dovrà dichiarare che non si trova in nessuna delle condizioni ostative previste dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, né in altra ipotesi di incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione secondo la normativa vigente.

**La dichiarazione dovrà essere resa attraverso il *Documento di gara unico europeo (DGUE)*.**

E' fatto obbligo al Concorrente di comunicare all'Azienda anche le eventuali condizioni ostative o ipotesi di incapacità a contrarre, ivi incluse le eventuali condanne penali per le quali ha beneficiato della "non menzione".

**7.2 Requisiti di idoneità professionale (art. 83, c. 1, lett. a) e c. 3, del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii).**

Il concorrente dovrà dichiarare che:

è iscritto nel registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.), o all'apposito registro, se cooperativa, per l'attività primaria oggetto della presente concessione (azienda che opera nel settore della somministrazione di bevande e alimenti);

**La dichiarazione dovrà essere resa attraverso il *Documento di gara unico europeo (DGUE)*;**

solo per le imprese aventi sede legale in altro Stato membro dell'UE diverso dall'Italia: deve essere attestata l'iscrizione stessa in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residente;

per gli organismi non tenuti all'obbligo di iscrizione in C.C.I.A.A.: deve essere dichiarata l'insussistenza del suddetto obbligo di iscrizione alla C.C.I.A.A. e contestualmente impegnarsi a produrre, su richiesta dell'Azienda, copia dell'Atto costitutivo e dello Statuto dell'ente di appartenenza ovvero di documentazione equipollente a comprova.

Per soddisfare il requisito di idoneità professionale il concorrente dovrà dichiarare di essere iscritto nel registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.), o all'apposito registro, se cooperativa, per l'attività primaria oggetto della presente concessione, cioè "azienda che opera nel settore della somministrazione di bevande ed alimenti".

Infatti, ai fini dell'apprezzamento del possesso dei requisiti di idoneità professionale non rileva l'oggetto sociale ma l'attività effettivamente esercitata dall'O.E., intendendo per essa l'attività specifica concretamente svolta dallo stesso, tesa a garantire che il soggetto partecipante abbia acquisito una esperienza nel settore interessato.

Ciò che rileva, quindi, è l'attività specifica esercitata ed effettivamente svolta dall'Impresa come attività primaria. Pertanto, il requisito deve ritenersi non soddisfatto attraverso il semplice riferimento all'attività contenuta nell'oggetto sociale dell'impresa, ancorché trascritto nel registro camerale.

**7.3 Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 83, c. 1, lett. b) e c. 4 - art. 86, c. 4, del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii).**

Il concorrente deve fornire, già in sede di formulazione dell'offerta, ai sensi dell'art. 86, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, le seguenti prove di capacità economica e finanziaria:

due **idonee dichiarazioni bancarie**, in originale, rilasciate da Istituto di credito operante negli Stati membri della UE o intermediario autorizzato ai sensi della D. Lgs. 1 settembre 1993, n. 385, in data non anteriore a 180 giorni dalla data di scadenza dell'offerta.

Le referenze devono essere presentate, in caso di RTI e assimilati, da ciascun associato, in caso di Consorzi tenuti a indicare il Consorzio esecutore, dal Consorzio e dal Consorzio esecutore.

**Il documento dovrà essere inserito, secondo quanto previsto nel presente Disciplinare, nella Busta A – Documentazione amministrativa;**

**dichiarazione**, al fine di comprovare la propria solidità economica, concernente il **fatturato globale complessivo** e il **fatturato del settore di attività oggetto della Concessione**, riferito agli ultimi tre esercizi antecedenti alla data di pubblicazione del presente Disciplinare (2014-2015-2016) o comunque disponibili in base alla data di costituzione o all'avvio delle attività della società, nella misura in cui le informazioni su tali fatturati siano disponibili, il cui fatturato, riferibile al settore di attività oggetto della Concessione, sia non inferiore all'importo annuale di € 70.000,00 (euro settantamila/00) del valore della concessione, e dunque al valore novennale della base d'asta di € 630.000,00.

La mandataria deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.

**La dichiarazione dovrà essere resa attraverso il Documento di gara unico europeo (DGUE).**

Per la prova di questo requisito, l'Azienda potrà richiedere, ai sensi dell'art. 86, del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, copia dei bilanci o estratti di bilancio del periodo interessato.

Ai sensi dello stesso art. 86 comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii , se il concorrente non è in grado, per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio dell'attività da meno di tre anni, di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante specifica dichiarazione bancaria di affidamento per una durata biennale fino ad un importo almeno pari al 50% di quello posto a base della presente procedura di gara.

Il requisito di capacità economica e finanziaria si intende soddisfatto se il fatturato medio, riferibile agli ultimi tre esercizi antecedenti alla data di pubblicazione della presente gara o comunque disponibili in base alla data di costituzione o all'avvio delle attività della società, nella misura in cui le informazioni su tali fatturati siano disponibili, realizzato nel settore di attività oggetto della concessione, sia non inferiore all'importo annuale del valore della concessione.

Fermo restando il possesso del requisito di idoneità professionale, il fatturato richiesto dovrà riferirsi ad attività intesa come similare tra le prestazioni nel settore oggetto della concessione inerente attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

**7.4 Requisiti di capacità tecniche e professionali (art. 83, c. 1, lett. c) e c. 6 - art. 86, c. 5, del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii).**

Il concorrente deve fornire, già in sede di formulazione dell'offerta, ai sensi dell'art. 86, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, le seguenti prove di capacità tecnica:

presentare un elenco dei principali servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura di gara eseguiti negli ultimi **tre anni** antecedenti alla data di pubblicazione del presente Disciplinare di gara (2014 -2015 -2016), di cui almeno un contratto svolto in favore di PP.AA. o Organismo di diritto pubblico, con indicazione degli importi, delle date, dell'oggetto dell'affidamento e dei,destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi;

La dichiarazione dovrà essere resa attraverso il Documento di gara unico europeo (DGUE).

**7.5 Condizioni specifiche per i Consorzi e per i Raggruppamenti di imprese**

In caso di Raggruppamento di imprese/Consorzi, già costituiti o costituendi, fermo restando il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80, di idoneità professionale di cui all'art. 83, comma 1, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii , di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D. Lgs. n. 159 del 6/9/2011 e di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001, da parte di ciascuna società concorrente, i rimanenti requisiti di capacità

economica - finanziaria e tecniche - professionali, di cui all'art. 83, comma 1, lettera b) e lettera c), dovranno essere soddisfatti e dichiarati come di seguito indicato:

Il requisito di capacità economica e finanziaria, relativo al **fatturato globale** complessivo e al **fatturato del settore di attività** oggetto della Concessione, riferito agli ultimi tre esercizi antecedenti alla data di pubblicazione del presente disciplinare (2014-2015-2016), precedentemente indicato, dovrà essere posseduto nel suo complesso dal Raggruppamento o dal Consorzio.

In ogni caso la mandataria deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.

Tale obbligo non è previsto per i Consorzi stabili di cui all'art. 45, comma 2, lettera c), del D. Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, almeno per i primi cinque anni dalla loro costituzione, in quanto, ai sensi dell'art. 47 del D. Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, i requisiti economico-finanziari, ma anche quelli tecnico-organizzativi posseduti dalle singole imprese consorziate esecutrici, vengono sommati in capo al Consorzio.

Per i requisiti di idoneità tecnica e professionale, la stessa norma prevede che per i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) (Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, Consorzi tra imprese artigiane, Consorzi stabili), essi devono essere posseduti e comprovati dalle singole imprese consorziate, ad esclusione di quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera, nonchè dell'organico medio annuo che vanno computati cumulativamente in capo al Consorzio:

- il requisito di capacità economica e finanziaria, relativo alla dichiarazione referenziale di almeno un istituto di credito, dovrà essere posseduto da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà il Raggruppamento o il Consorzio;
- il requisito di capacità tecnica e professionale, relativo all'elenco dei principali servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura eseguiti negli ultimi tre anni antecedenti alla data di pubblicazione del presente disciplinare di procedura di selezione (2014 - 2015 - 2016), di cui almeno un contratto svolto in favore di PP.AA. o Organismo di diritto pubblico, dovrà essere posseduto da almeno uno dei soggetti che costituisce o che costituirà il Raggruppamento o il Consorzio.

Il R.T.I. e il Consorzio dovranno inoltre indicare, partitamente e specificatamente, le prestazioni dell'appalto che saranno eseguite dalle singole imprese (art. 48, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii). Tale specificazione deve essere espressa anche in misura percentuale.

#### *7.6 Modalità di presentazione delle autodichiarazioni sul possesso dei requisiti*

Ai sensi dell'art. 85 del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, le autodichiarazioni di non trovarsi in nessuna delle situazioni nelle quali gli operatori economici devono o possono essere esclusi (art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii) e di soddisfare i pertinenti criteri di selezione riguardanti i requisiti di idoneità professionale, la capacità economica-finanziaria e le capacità tecniche-professionali (art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii), dovranno essere rese, attraverso il *Documento di gara unico europeo* (DGUE), redatto in conformità al modello di formulario approvato con Regolamento di esecuzione (UE) n. 2016/7 del 5/1/2016, in formato cartaceo od elettronico a mezzo del Servizio DGUE messo a disposizione dalla Commissione Europea (<https://ec.europa.eu/growth/tools-databases/espdp/filter?lang=it>).

Con la compilazione del DGUE è previsto che l'operatore economico debba fornire anche le informazioni rilevanti, eventualmente richieste dall'Azienda, e le informazioni relative agli eventuali soggetti di cui lo stesso intende avvalersi, ai sensi del comma 1, dell'art. 89, del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, nonchè indicata l'autorità pubblica o il terzo responsabile del rilascio dei documenti complementari e dichiarato formalmente che i documenti complementari potranno essere forniti, su richiesta dell'Azienda, senza indugio.

Per quanto riguarda le informazioni rilevanti, il concorrente dovrà dichiarare specificatamente nel DGUE - Sezione C ("*Motivi legati a insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali*"):

1) che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lett. c), del d.lgs. 8 giugno 2001, n. 231, e non sussiste alcun divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del d.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 (art. 38, comma 1, lett. m), del Codice), e di cui all'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165 (ovvero di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto);

2) che non sussistono le cause di decadenza, di divieto o di sospensione di cui all'art. 10 della legge n. 575/1965 e successive modificazioni ed integrazioni, o tentativi di "infiltrazione mafiosa" di cui al D.Lgs. n. 159/2011 e s.m.i.;

3) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della l. 12 marzo 1999, n. 68;

4) ai fini del comma 5, lettera m) del citato art. 80, del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, dovrà dichiarare, alternativamente:

di non essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con altri operatori economici e di aver formulato l'offerta autonomamente;

(oppure)

di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di altri operatori economici che si trovano, nei suoi confronti, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di aver formulato autonomamente l'offerta;

(oppure)

di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di altri operatori economici che si trovano, nei suoi confronti, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di aver formulato autonomamente l'offerta.

In caso di Avvalimento, ai sensi dell'art. 89 D.lgs. n.50/2016 ed ssmmii, il modello dovrà essere compilato da ciascun soggetto interessato, secondo le modalità indicate nella nota di cui alla Parte II Sezione C e nel presente disciplinare.

Se più operatori economici compartecipano alla procedura di gara sotto forma di Raggruppamento/Consorzio, comprese le Associazioni temporanee, deve essere presentato per ciascuno degli operatori economici partecipanti un DGUE distinto contenente le informazioni richieste dalle parti da II a V.

In tutti i casi, in cui più persone siano membri del Consiglio di Azienda, di direzione o di vigilanza dell'operatore economico o vi abbiano poteri di rappresentanza, di decisione o di controllo, ognuna deve firmare il documento, in conformità alle norme vigenti, comprese quelle che disciplinano la protezione dei dati.

Qualora il DGUE sia firmato dal procuratore speciale è necessario allegare **copia del documento giustificativo dei poteri di firma (procura in originale o copia conforme autenticata da un pubblico ufficiale)**.

E' consentita la presentazione di DGUE utilizzati in procedure di appalto pubblico precedenti, a condizione che sia confermata la validità delle informazioni ivi contenute.

L'Azienda potrà chiedere al concorrente, in qualsiasi momento della procedura, di presentare tutti i certificati e documenti complementari richiesti, o parte di essi, se necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

#### **7.7 Soccorso istruttorio (Art. 83, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii)**

Tutte le dichiarazioni formulate ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara devono essere rese secondo le modalità previste dal D.P.R. n. 445/2000 e successive integrazioni.

In caso d'irregolarità formali, cioè di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, potranno essere regolarizzate attraverso la procedura del c.d. "soccorso istruttorio", di cui all'art. 83, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii.

a) Invece, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del Documento di gara unico europeo (DGUE) di cui all'art. 85 del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica comporterà nei confronti della Società, ai sensi dell'art. 83, comma 9, del citato Decreto, l'applicazione di una sanzione pecuniaria pari a €. 1.000,00 (euro mille/00), da versare a favore dell'Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Villa Sofia Cervello – Banca UNICREDIT GROUP BANCO DI SICILIA – Piazza Don Bosco n°5- 90143 PALERMO, e l'obbligo di rendere, integrare o regolarizzare le dichiarazioni necessarie, adeguandosi al contenuto e al termine indicato dall'Azienda (non superiore a 10 giorni), da presentare contestualmente

al documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione.

Il mancato, inesatto o tardivo adempimento alle richieste dell'Azienda costituirà causa di esclusione dalla procedura di gara.

La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione.

Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, la stazione appaltante ne richiede comunque la regolarizzazione con la medesima procedura, ma non applica alcuna sanzione.

In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara.

Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

### *7.8 Modalità e verifica dei requisiti di partecipazione*

La verifica del possesso dei requisiti di ordine generale (art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii), di capacità economica-finanziaria e di capacità tecniche-professionali (art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii), nelle more dell'attuazione del Decreto Ministeriale che istituirà la Banca Dati Nazionale degli Operatori Economici, di cui all'art. 81 del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, avverrà, come disposto dall'art. 216, comma 13, del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, attraverso la Banca Dati Nazionale dei contratti pubblici (BDNCP, denominato *AVCPASS*), istituita presso l'ANAC, secondo le modalità ed i termini stabiliti nella Deliberazione ANAC n. 111 del 20/12/2012, come aggiornata con le modificazioni assunte nelle adunanze del Consiglio dell'Autorità dell'8 maggio e del 5 giugno 2013 e della Deliberazione n. 157 del 17.2.2016.

Qualora nella Banca dati non sia prevista l'inclusione di alcuni dei requisiti richiesti dall'Azienda o, per motivi tecnici, non sia possibile la consultazione, la verifica sul possesso degli stessi sarà effettuata mediante l'applicazione delle disposizioni previste dal D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii e/o da altre norme in materia di verifica del possesso dei requisiti.

Il Concessionario dovrà comunicare immediatamente all'Azienda, pena la risoluzione di diritto del rapporto contrattuale ai sensi dell'art. 1456 C.C., ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del contratto.

L'Azienda si riserva la facoltà, durante l'esecuzione del contratto, di verificare la permanenza di tutti i requisiti di legge in capo al Concessionario, al fine di accertare l'insussistenza di elementi ostativi alla prosecuzione del rapporto contrattuale e di ogni altra circostanza necessaria per la legittima acquisizione delle relative prestazioni.

### *7.9 Avvalimento dei requisiti*

Ai fini della dimostrazione del possesso dei requisiti di capacità economica-finanziaria e tecnica-professionale, di cui all'art. 83, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii (con esclusione dei requisiti di cui all'art. 80 e del possesso della certificazione di qualità di cui all'art. 87), necessari per l'esecuzione del servizio, i concorrenti, ai sensi dell'art. 89 del D. Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii e nel pieno rispetto delle relative prescrizioni, possono far ricorso all'istituto dell'avvalimento nei limiti e alle condizioni previsti dalla predetta norma, avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche partecipanti al medesimo Raggruppamento Temporaneo, Consorzio o GEIE.

Al riguardo, l'operatore economico che vuole avvalersi delle capacità di altri soggetti deve rilasciare apposita dichiarazione nella Parte II – Sezione C del *Documento di gara unico europeo* (DGUE) ed integrare lo stesso, **a pena di esclusione dalla procedura**, con:

**un DGUE**, debitamente compilato e firmato da parte di ogni **impresa ausiliaria**

che, attestando il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del D.Lgs n. 50/2016 ed ssmmii, nonché il possesso di tutte le risorse e i requisiti di capacità economica-finanziaria e tecnica - professionale oggetto di avvalimento, si obbliga verso il concorrente e verso l'Azienda a mettere a disposizione per tutta la durata della Concessione i mezzi e le risorse necessarie di cui è carente il concorrente stesso ed a subentrare all'impresa ausiliata nel caso in cui questa fallisca nel corso della gara oppure dopo la stipulazione del contratto, ovvero non sia più in grado per qualsiasi ragione di dare regolare esecuzione al servizio;

**il contratto di avvalimento**, in originale o copia autenticata, in virtù del quale l'Impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie all'esecuzione del contratto per tutta la durata dell'appalto e a subentrare allo stesso in caso di fallimento oppure, in caso di avvalimento nei confronti di una impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.

Ai sensi dell'art. 89, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti dell'Azienda in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara.

E' ammesso l'avvalimento di più imprese ausiliarie. L'ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

In relazione alla presente procedura di gara non è consentito, a pena di esclusione dalla procedura, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, ovvero che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

L'Azienda verifica, conformemente agli articoli 85, 86 e 88 del D. Lgs n. 50/2016 ed ssmmii, se i soggetti della cui capacità l'operatore economico intende avvalersi, soddisfano i pertinenti criteri di selezione o se sussistono motivi di esclusione ai sensi dell'articolo 80 del medesimo Decreto Legislativo.

Il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara, alla quale è rilasciato il certificato di esecuzione, e l'impresa ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

L'Azienda eseguirà anche in corso d'esecuzione le verifiche sostanziali circa l'effettivo possesso dei requisiti e delle risorse oggetto dell'avvalimento da parte dell'impresa ausiliaria, nonché l'effettivo impiego delle risorse medesime nell'esecuzione dell'appalto.

A tal fine il responsabile unico del procedimento accerta in corso d'opera che le prestazioni oggetto di contratto sono svolte direttamente dalle risorse umane e strumentali dell'impresa ausiliaria che il titolare del contratto utilizza in adempimento degli obblighi derivanti dal contratto di avvalimento.

Si ribadisce che, ai sensi dell'art. 89, comma 1, del D. L.vo 50/2016 ed ssmmii, i requisiti di idoneità professionale non possono essere oggetto di avvalimento.

## **8. DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

Data la specificità del servizio, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione, scissione di imprese per le quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, è fatto espressamente divieto al Concessionario, ai sensi dell'art.105, comma 4, del D.lgs. n. 50/2016 ed ssmmii:

di cedere, in tutto o in parte, l'oggetto del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso, la perdita della cauzione e il risarcimento di ogni conseguente danno;

di subappaltare, in tutto o in parte, il servizio, pena la risoluzione del contratto, la perdita della cauzione e il risarcimento di ogni conseguente danno.

Nel caso di contravvenzione a tale divieto, la cessione si intenderà come nulla e di nessun effetto per l'Azienda, salva alla stessa la facoltà di ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo, con diritto alla refusione non solo di ogni eventuale danno, e con la conseguente perdita della cauzione, previo semplice accertamento del fatto.

La cessione dei crediti è disciplinata dall'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii.

In caso di trasgressione alle norme del presente Disciplinare, commessa dall'eventuale subappaltatore occulto, unico responsabile verso l'Azienda s'intenderà l'aggiudicatario.

## 9. CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE

### 9.1 Garanzia fidejussoria provvisoria

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata, **a pena di esclusione dalla gara**, da una garanzia fideiussoria o "garanzia provvisoria", ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, pari al 2% dell'importo complessivo del valore della concessione, fatto salvo il beneficio di cui al comma 7 del precitato art. 93, e costituita, a scelta del concorrente, da:

- cauzione**, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di Tesoreria Provinciale, a titolo di pegno a favore dell'Azienda Ospedaliera Villa Sofia Cervello;
- fidejussione**, sempre a scelta dell'offerente, bancaria o assicurativa ovvero rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 106 del D.Lgs. 1° settembre 1993, n. 385, che svolgano, in via esclusiva o prevalente, attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze, e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58.

La garanzia dovrà essere corredata di **autentica notarile** circa la qualifica, i poteri di firma e l'identità dei soggetti firmatari.

In caso di prestazione della cauzione provvisoria sotto forma di fidejussione, questa dovrà prevedere espressamente:

- a) una validità **non inferiore a 180 giorni** naturali e consecutivi decorrenti dal termine ultimo di presentazione dell'offerta;
- b) l'impegno del garante a rinnovare, a semplice richiesta dell'Azienda nel corso della procedura, la garanzia nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione;
- c) prevedere la rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del C.C.;
- d) prevedere l'operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- e) essere corredata, **a pena di esclusione dalla gara**, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli artt. 103 e 105 del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- f) prevedere la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 (scadenza dell'obbligazione principale) comma 2, del C.C.;
- g) essere prodotta in originale, o in copia autenticata ai sensi dell'art. 18 del D.P.R. n. 445/2000 e ss.mm.ii., con espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6, del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, la cauzione provvisoria verrà svincolata all'aggiudicatario automaticamente al momento della stipula del contratto, mentre agli altri concorrenti, ai sensi dell'art. 93, comma 9, del citato Decreto Legislativo, verrà svincolata entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

La cauzione provvisoria garantisce altresì il pagamento della sanzione pecuniaria pari all'1 per mille del valore della gara, ai sensi dell'art. 83, comma 9, del Codice.

### 9.2 Garanzia fidejussoria definitiva

All'atto della stipulazione del contratto l'aggiudicatario deve presentare, **a pena di decadenza dell'affidamento e acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta**, una **garanzia definitiva**, a copertura degli oneri per eventuale mancato o inesatto adempimento delle prestazioni, nella misura del 10% del valore stimato della concessione per il periodo contrattuale novennale, nei modi previsti dall'art.103 del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, avente una validità

temporale pari almeno alla durata del contratto; lo svincolo avverrà ai sensi e secondo le modalità previste dallo stesso art. 103.

La stessa dovrà essere prodotta in sede di stipula contrattuale, essere corredata da autentica notarile che accerti l'identità e i poteri di firma del soggetto firmatario della garanzia stessa ed essere intestata a tutte le imprese facenti parte dell'eventuale costituito o costituendo Raggruppamento Temporaneo.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte del soggetto appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

### **9.3 Riduzioni della garanzia**

L'importo della cauzione provvisoria e della cauzione definitiva è ridotto:

- del 50 per cento per i concorrenti ai quali sia stata rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000;
- del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui alla precedente riduzione del 50 per cento, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009 o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO14001;
- del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al precedente 30 o 20 per cento, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009;
- del 15 per cento per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067;
- del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del D.Lgs. n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

Qualora si riferiscano a Raggruppamenti temporanei, aggregazioni di imprese di rete o Consorzi ordinari o GEIE, a partecipanti con idoneità plurisoggettiva non ancora costituiti, le fidejussioni, provvisorie e definitive, devono essere tassativamente intestate a tutti gli operatori che costituiranno il Raggruppamento, l'aggregazione di imprese di rete, il Consorzio o il GEIE.

Per fruire delle riduzioni, l'operatore economico dovrà segnalare, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti, documentandoli nei modi prescritti dalle norme vigenti e l'aggiudicatario dovrà produrre, se non precedentemente prodotta, la predetta certificazione di qualità ovvero copia conforme all'originale. Si precisa che: a) in caso di partecipazione in RTI orizzontale, ai sensi dell'art. 48, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, o Consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 45, comma 2, lett. e), del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo se tutte le imprese che costituiscono il Raggruppamento e/o il Consorzio ordinario siano in possesso della predetta certificazione, attestata da ciascuna impresa secondo le modalità previste; b) in caso di partecipazione in Consorzio di cui alle lett. b) e c) dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia nel caso in cui la predetta certificazione sia posseduta dal Consorzio e dalla consorziata esecutrice del servizio.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, il Concessionario dovrà provvedere al reintegro secondo quanto espressamente previsto dalla normativa vigente.

La garanzia potrà essere progressivamente svincolata nella misura massima del 80% in relazione all'avanzamento dell'esecuzione dei servizi e nella rimanente quota del 20% decorso il termine contrattualmente previsto, non prima della data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

In caso di risoluzione del contratto per fatto del Concessionario, la cauzione definitiva sarà incamerata dall'Azienda, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

La mancata costituzione della garanzia fidejussoria e/o la sua difformità rispetto a quanto richiesto determinerà la decadenza dell'affidamento e acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta e una nuova aggiudicazione della Concessione, da parte dell'Azienda, al concorrente che segue nella graduatoria, previa acquisizione e verifica della documentazione a comprova delle dichiarazioni rese e dei requisiti attestati in sede di gara e costituzione della cauzione definitiva.

**10. (Responsabilità dell'impresa aggiudicataria ed assicurazioni)** L'Impresa aggiudicataria si obbliga a provvedere, a propria cura e spese e sotto la propria ed esclusiva responsabilità a tutte le prestazioni occorrenti secondo gli accorgimenti della tecnica o dell'arte per garantire la più completa sicurezza delle opere e dei luoghi durante l'esecuzione del servizio, la incolumità degli operai, delle persone addette alla fornitura e dei terzi estranei e per evitare danni materiali di qualsiasi natura. In caso contrario l'Impresa aggiudicataria rimane la sola responsabile dei danni di qualunque natura, importanza e conseguenza, che fossero ascrivibili ad errori o deficienze di qualsiasi genere che si verificassero, nonché dipendenti dalla qualità dei materiali e dalla effettiva esecuzione delle opere. L'Impresa aggiudicataria è responsabile di ogni danno che potesse derivare all'Azienda e a terzi, nell'adempimento del servizio in questione assunto con il presente capitolato, causato da fatto proprio o dal personale addetto alla fornitura. Qualora l'impresa o chi per essa non dovesse provvedere al risarcimento, alla riparazione del danno e alla rimessa del ripristino stato, nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, l'Azienda Ospedaliera resta autorizzata a provvedere, a danno dell'Impresa aggiudicataria, trattenendo l'importo dal deposito cauzionale definitivo. L'impresa aggiudicataria sarà considerata responsabile dei danni che, dagli articoli forniti o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia dell'Azienda che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Azienda, che sarà inserita nel novero dei terzi, da ogni responsabilità ed onere. L'Impresa aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità conseguente ad eventuali episodi di tossinfezione legata a contaminazione o degrado dei cibi somministrati ed in qualunque momento questa sia intervenuta. L'Impresa aggiudicataria, pertanto, oltre alle coperture assicurative rese obbligatorie dalle vigenti leggi, si impegna a stipulare/presentare, con primaria Compagnia di Assicurazione, mantenendole per tutta la durata del contratto d'appalto ed eventuali proroghe, le seguenti polizze: Polizza contro furto, incendio e tutti i rischi diretti e materiali, ad eccezione del dolo, a copertura dei beni ( arredi, attrezzature e stoviglie ) necessari per l'espletamento del servizio oggetto della concessione con espressa rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'Azienda Ospedaliera; gli eventuali scoperti e/o franchigie devono essere integralmente indennizzati/risarciti dall'aggiudicatario, con un massimale di Euro 1.000.000,00:

- Polizza RCT/RCO con massimale non inferiore ad Euro 5.000.000,00, con i limiti di Euro 3.000.000,00 per persona e di Euro 3.000.000,00 per danni a cose. Tali massimali non rappresentano il limite dei danni da risarcirsi da parte dell'Impresa aggiudicataria per i quali, nel loro valore complessivo, risponderà comunque l'impresa aggiudicataria medesima. Il predetto contratto assicurativo dovrà includere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti, subiti dai fruitori del servizio nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato, a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. Dovranno essere compresi in garanzia tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente capitolato ed in particolare i danni da incendio di cose proprie. Nella garanzia RCO, si dovranno comprendere tutto il personale impiegato nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, e dovrà comprendere l'estensione alle malattie professionali ed al danno biologico e la garanzia dovrà essere operante sia per le rivalse esercitate dall'INAIL, INPS e simili che per le richieste esercitate ai sensi del codice civile. Gli eventuali scoperti e/o franchigie devono essere integralmente indennizzati/risarciti dall'aggiudicatario. Copia della polizza assicurativa dovrà essere trasmessa all'Area Provveditorato entro 15 (quindici) giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione definitiva, e copie delle ricevute del pagamento del premio, pena disdetta dal contratto. L'Azienda Ospedaliera, per quanto sopra riportato, è considerata terzi ai fini della copertura della responsabilità civile. La polizza R.C.T. di cui al precedente comma deve essere estesa, a parziale deroga dell'articolo 1900 del codice civile, alla colpa grave dell'Impresa aggiudicataria, devono portare la dichiarazione di vincolo a favore dell'Azienda Ospedaliera e devono coprire l'intero periodo dell'appalto, dalla data di inizio attività fino alla data del rilascio del certificato di buona esecuzione del servizio. La mancata stipulazione della polizza assicurativa comporterà, per questa Azienda Ospedaliera, il diritto di considerare l'Impresa aggiudicatario decaduta dall'aggiudicazione stessa. In particolare detta polizza deve tenere indenne l'Azienda Ospedaliera, ivi compresi i suoi dipendenti e collaboratori nonché i terzi, per qualsiasi danno che l'Impresa aggiudicataria possa arrecare nel corso dell'espletamento delle attività oggetto d'appalto. L'Azienda Ospedaliera, per quanto sopra riportato, è considerata terza ai fini della copertura della responsabilità civile. In particolare nella polizza in questione si deve prevedere la rinuncia dell'assicuratore, nei confronti dell'Azienda Ospedaliera, a qualsiasi eccezione, di quanto segue:
- diritto di recesso per sinistro;
  - alla copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto dall'art.1901 cod. civ., e di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, in deroga a quanto previsto dagli artt. 1892 e 1893 cod.civ:
  - al reintegro automatico dell'intera copertura a seguito del sinistro, da qualsiasi causa determinato.
  - ad effettuare diminuzioni o storni di somme assicurate o disdettare il contratto senza il consenso dell'Azienda Ospedaliera.

Nella garanzia RCO, si dovranno comprendere tutto il personale impiegato nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, e dovrà comprendere l'estensione alle malattie professionali ed al danno biologico e la garanzia dovrà essere operante sia per le rivalse esercitate dall'INAIL, INPS e simili che per le richieste esercitate ai sensi del codice civile. Gli eventuali scoperti e/o franchigie devono essere integralmente indennizzati/risarciti dall'aggiudicatario. Inoltre nelle polizze in questione si dovrà prevedere l'obbligo da parte della Compagnia di Assicurazione di informare l'Azienda Ospedaliera in caso di mancato pagamento dei premi. entro il termine del 16° giorno successivo alla scadenza del premio di rinnovo, fermo l'obbligo per la compagnia assicuratrice di estendere il termine di mora per il pagamento dei premi da 15 giorni a 60 giorni. Nel caso si verificasse tale eventualità, l'Azienda Ospedaliera fermo restando la facoltà di disporre la risoluzione del contratto, potrà farsi carico del pagamento dei premi assicurativi salvo il rivalersi sull'Impresa aggiudicataria, tramite trattenuta sul canone, compresi gli interessi di mora conseguenti. L'Impresa aggiudicataria esonera, altresì, l'Azienda Ospedaliera per i danni diretti ed indiretti, che potranno derivare da fatti dolosi o colposi di terzi.

## 12. PAGAMENTO A FAVORE DELL'A.N.A.C. (ex A.V.C.P.)

I concorrenti, a pena di esclusione dalla gara, devono effettuare il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'ANAC, nella misura e secondo le modalità stabilite dalla stessa Autorità.

## 13. SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

I concorrenti, al fine di prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, dovranno effettuare, obbligatoriamente, prima della presentazione dell'Offerta, tramite i propri rappresentanti legali o loro delegati (muniti di apposita delega a firma del rappresentante legale, accompagnata da fotocopia del documento di identità del delegante e del delegato), **pena l'esclusione dalla procedura di gara**, un sopralluogo presso le sedi dove dovranno essere allestiti i locali da adibire a bar e piccola ristorazione.

Si rappresenta che i locali per lo svolgimento del servizio bar e piccola ristorazione sono oggetto di ristrutturazione e che, pertanto, lo stato dei luoghi in fase di sopralluogo potrebbe non coincidere con quanto raffigurato nella planimetria allegata al presente disciplinare. L'affidamento della concessione è, dunque, subordinato all'ultimazione dei lavori e conseguente disponibilità dei locali. Il sopralluogo potrà essere effettuato previo appuntamento con l'Ing. Vincenzo Di Rosa all'indirizzo email [vincenzo.dirosa@ospedaliriunitipalermo.it](mailto:vincenzo.dirosa@ospedaliriunitipalermo.it). Ciascun concorrente potrà indicare al massimo due incaricati. Non è consentita l'indicazione di una stessa persona da parte di più concorrenti e, qualora ciò avvenga, la seconda indicazione non sarà presa in considerazione.

In caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice dei Contratti, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito delle deleghe di tutti detti operatori. In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile, il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore di servizi.

Al termine del sopralluogo, il concorrente dovrà farsi timbrare e firmare l'attestato di presenza e presa visione dello stato dei luoghi, da inserire, unitamente agli altri documenti amministrativi dell'offerta, in busta A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA. I concorrenti, con l'effettuazione del sopralluogo e con la presentazione dell'offerta, confermeranno implicitamente di aver valutato e accettato le condizioni fissate sia nel presente Disciplinare sia nel Capitolato Tecnico e preso visione e conoscenza di tutti i particolari che possono influire sulla funzionalità e sui costi del servizio.

#### 14. PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

L'offerta ed il contratto

devono contenere il piano economico finanziario di copertura degli investimenti e della connessa gestione per tutto l'arco temporale definito, redatto ai sensi dell'art. 165 del Codice. Tale piano dovrà essere presentato, **pena esclusione**, nell'offerta economica come espressamente indicato nel presente disciplinare. Il piano economico-finanziario dovrà contenere i principali indicatori di redditività nonché il quadro di tutti i costi che l'aggiudicatario intende sostenere compresi i costi di gestione e dei singoli servizi nonché i ricavi che prevede di conseguire per la durata stabilita della concessione. Il piano economico finanziario dovrà definire i principali presupposti e le condizioni fondamentali dell'equilibrio economico finanziario posti a base dell'affidamento della Concessione, compresi a titolo esemplificativo:

- i tempi e i costi previsti per l'allestimento dei locali;
- l'importo dei ricavi presunti;
- l'importo complessivo dei costi di gestione del servizio;
- le caratteristiche e l'entità degli eventuali servizi aggiuntivi da fornire.

## 15. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO E DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI - COMMISSIONE DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione del servizio verrà effettuata a favore dell'Impresa che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i seguenti elementi:

- ⇒ Qualità del servizio : punteggio massimo assegnabile 70 punti.
- ⇒ Prezzo del servizio : punteggio massimo assegnabile 30 punti.

### DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO RELATIVO ALLA QUALITÀ DEL SERVIZIO :

La relazione e la documentazione presentate da ciascun concorrente in sede di offerta saranno esaminate e valutate da un'apposita commissione la quale attribuirà un punteggio a ciascuno dei seguenti parametri:

**PUNTO N°1: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO**, punteggio massimo assegnabile 39 punti valutato in base ai seguenti parametri:

- a) progetto esplicativo illustrante il tipo di servizio che verrà adottato ecc. ....;  
(punto a1 della documentazione tecnica) punteggio massimo assegnabile 24 punti così distribuito:
  - 1. le modalità operative e tecnico organizzative per l'espletamento del servizio ecc  
punteggio massimo assegnabile      punteggio 5 punti
  - 2. le modalità di approvvigionamento, dei prodotti alimentari ecc  
punteggio massimo assegnabile      punteggio 4 punti
  - 3. le modalità di preparazione dei prodotti ecc  
punteggio massimo assegnabile      punteggio 4 punti
  - 4. metodologia e tecnica di intervento, relativamente alla pulizia, sanificazione ecc  
punteggio massimo assegnabile      punteggio 3 punti
  - 5. eventuali misure di sostenibilità sociale ed ambientale:  
punteggio massimo assegnabile      punteggio 3 punti
  - 6. eventuali condizioni migliorative con particolare interesse alla tempistica nelle diverse attività del servizio e servizi aggiuntivi e migliorativi relativi al servizio oggetto dell'appalto  
punteggio massimo assegnabile      punteggio 5 punti
- b) struttura organizzativa per la gestione del servizio organigramma e numero dipendenti impiegati, numero complessivo di ore ecc. ...;  
(punto b1 della documentazione tecnica) punteggio massimo assegnabile 5 punti;
- c) sistemi e metodologia di controllo e verifica con particolare riferimento alle metodologie adottate ....;  
(punto c1 della documentazione tecnica) punteggio massimo assegnabile 5 punti, così distribuito:
  - 1. Descrizione del sistema di controlli attuati relativi ai servizi oggetto dell'appalto, le procedure e le modalità di autocontrollo applicate, e reportistica punteggio massimo assegnabile 3 punti;
  - 2. Sistema di relazione ed accessibilità da parte dell'Azienda Ospedaliera alle metodologie di controllo delle attività svolte sul piano della qualità, la valutazione dell'efficacia delle procedure e la verifica della qualità dei servizi erogati punteggio massimo assegnabile 2 punti;
- d) Corsi di formazione del personale adibito al servizio, ecc. ....;  
(punto d1 della documentazione tecnica) punteggio massimo assegnabile 3 punti;
  - a. Impostazione e pianificazione della formazione permanente aziendale e tracciabilità delle esperienze lavorative punteggio

massimo assegnabile 2 punti;

- b. Programmi di formazione relativi all'appalto per i vari ruoli del personale: piani di aggiornamento del personale, pianificazione della fase di avvio e programma di formazione dei responsabili punteggio massimo assegnabile 1 punto;
- e) Modalità di gestione della sicurezza e salute dei lavoratori dell'Impresa, ecc...;  
(punto e1 della documentazione tecnica) punteggio massimo assegnabile 2 punti;

## **PUNTO 2: PROGETTO IMPIANTISTICO E DI ARREDAMENTO E DISTRIBUZIONE DELLE ATTREZZATURE :**

punteggio massimo assegnabile 15 punti valutato in base ai seguenti parametri:

- a2) Progetto edilizio e strutturale ( soluzione progettuale proposta per le opere murarie compresa la tinteggiatura con la qualità dei materiali edili utilizzati e l'arredamento dei locali e le scelte distributive ed organizzative degli spazi di lavoro). :  
(punto a2 della documentazione tecnica) punteggio massimo assegnabile 4 punti;
- b2) Progetto opere impiantistiche ( impianto elettrico, impianto idrosanitario, di condizionamento dell'aria e riscaldamento .  
(punto b2 della documentazione tecnica) punteggio massimo assegnabile 4 punti;
- c2) Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria;  
(punto c2 della documentazione tecnica) punteggio massimo assegnabile 4 punti;
- d2) Cronoprogramma dei lavori per la realizzazione degli impianti, della posa in opera degli arredi e delle attrezzature.  
(punto b2 della documentazione tecnica) punteggio massimo assegnabile 3 punti;

## **PUNTO 3: ATTREZZATURE E PRODOTTI OPERATIVI IMPIEGATI NELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO, :**

punteggio massimo assegnabile 16 punti valutato in base ai seguenti parametri:

- a3) la tipologia, il numero e le caratteristiche tecniche, la qualità dei materiali, le finiture, la funzionalità e l'ergonomia di tutte le macchine e, le attrezzature, gli arredi e la relativa qualità estetica ed i mezzi strumentali che vengono messi a disposizione per l'esecuzione del servizio e descrizione sintetica delle loro funzioni, ecc.:  
(punto a3 della documentazione tecnica) punteggio massimo assegnabile 6 punti;
- b3) descrizione e caratteristiche degli alimenti e bevande che si intendono somministrare per la gestione del servizio;  
(punto b3 della documentazione tecnica) punteggio massimo assegnabile 10 punti, così distribuito:
  - 1. Descrizione dettagliata dei prodotti di caffetteria, pasticceria, gelati, aperitivi e bibite punteggio massimo assegnabile 2 punti;
  - 2. Descrizione dettagliata dei piatti freddi: vendita punteggio massimo assegnabile 2 punti;
  - 3. Descrizione dettagliata dei panini, pizze, tramezzini, piadine etc.; punteggio massimo assegnabile 2 punti;
  - 4. Descrizione dettagliata dei piatti caldi ( primi piatti e secondi piatti ): punteggio massimo assegnabile 2 punti .
  - 5. Descrizione delle tipologie dei prodotti senza glutine e diabetici offerti, punteggio massimo assegnabile 2 punti

La Commissione tecnica procederà all'esame ed alla valutazione della documentazione tecnica presentata dalle Imprese concorrenti, e avrà la facoltà di far richiedere alle Imprese stesse, tutte le integrazioni necessarie per meglio valutare il servizio offerto, come successivamente indicato nell'articolo 30 del presente disciplinare .

Il calcolo dei punteggi avverrà attribuendo a ciascun criterio un giudizio cui corrisponde un coefficiente compreso da 0 e 1 come segue:

ECCELLENTE	1,0
OTTIMO	0,9
BUONO	0,8
DISCRETO	0,7
SUFFICIENTE	0,6

NON COMPLETAMENTE SUFFICIENTE	0,5
INIDONEO	0,0.

**Esempio di assegnazione dei punteggi** riferito agli elementi valutativi della qualità:

Giudizio	Coefficiente correlato al giudizio	Massimo punteggio assegnabile	Punteggio assegnato al parametro
ECCELLENTE	1,0	4	4
OTTIMO	0,9	4	3,6
BUONO	0,8	4	3,2
DISCRETO	0,7	4	2,8
SUFFICIENTE	0,6	4	2,4
NON COMPLETAMENTE SUFFICIENTE	0,5	4	2

Il punteggio qualità di ciascun aggiudicatario sarà determinato calcolando la somma dei voti ottenuti dalla stessa nei vari parametri.

**NON VERRANNO PRESE IN CONSIDERAZIONE** le ditte concorrenti che, a giudizio insindacabile della commissione, avranno ottenuto una valutazione inferiore a 40/60 del punteggio qualità.

**DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO RELATIVO AL PREZZO DEL SERVIZIO** : il punteggio massimo totale assegnabile punti 30: nell'ambito di tale voce il punteggio delle singole offerte sarà attribuito come segue:

L'attribuzione del punteggio relativo all'elemento "prezzo" sarà effettuata in seduta pubblica dalla Commissione di gara, che procederà ad assegnare i punteggi rispettivamente per ciascuna elemento di valutazione, secondo le modalità indicate nelle successive tabelle:

Punto	Elemento da valutare	Parametro di valutazione	Criterio di valutazione e modalità di attribuzione dei punteggi	Punteggio massimo attribuibile
1	Canone complessivo di nove anni	Importo del canone	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ all'Impresa che avrà offerto il canone totale novennale del servizio più alto verranno assegnati 25 punti;</li> <li>➤ alle altre offerte verranno assegnati punteggi decrescenti in base alla differenza calcolata sul canone totale novennale più alto secondo la seguente formula:  <math display="block">X = \frac{C \times p}{C_{max}}</math> </li> </ul> <p>dove:</p> <p><b>X</b> = punteggio da attribuire all'offerta che si sta valutando;</p> <p><b>p</b>= punteggio massimo (25 punti)</p> <p><b>C<sub>max</sub></b> = canone maggiore offerto;</p> <p><b>C</b>= canone offerto dall'Impresa candidata oggetto di valutazione.</p>	25 punti
2	Percentuale di sconto ai dipendenti . La percentuale di sconto riservata ai dipendenti non potrà essere inferiore al 15% dei prezzi di vendita al pubblico.	Valore della percentuale di sconto	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ all'Impresa che avrà offerto la percentuale di sconto più alta verranno assegnati 5 punti;</li> <li>➤ alle altre offerte verranno assegnati punteggi decrescenti in base alla differenza calcolata sulla percentuale di sconto più alta secondo la seguente formula:  <math display="block">X = \frac{Ps \times p}{Ps_{max}}</math> </li> </ul> <p>dove:</p> <p><b>X</b> = punteggio da attribuire all'offerta che si sta valutando;</p> <p><b>p</b>= punteggio massimo (5 punti)</p> <p><b>Ps<sub>max</sub></b> = percentuale di sconto maggiore offerta;</p> <p><b>Ps</b>= Percentuale di sconto offerta dall'Impresa candidata oggetto di valutazione.</p>	5 punti
Punteggio totale				30 punti

L'aggiudicazione riguarda l'intera fornitura a favore dell'Impresa che avrà ottenuto il punteggio complessivo maggiore.

Nella determinazione del punteggio per il prezzo e per la qualità si terrà conto delle prime due cifre decimali, arrotondando la seconda cifra decimale all'unità superiore se la terza è uguale o superiore a cinque.

( Esempio 1,234 = 1,23    1,235 = 1,24    1,236 = 1,24 ).

Fermo restando che anche in presenza di una sola offerta si potrà disporre aggiudicazione, si specifica che laddove dovesse pervenire una sola offerta non si procederà alla nomina della Commissione aggiudicatrice, di competenza dell'UREGA, ed ogni valutazione, in fase amministrativa, tecnica ed economica, verrà eseguita da un Seggio di gara e da Tecnici interni all'Azienda.

L'aggiudicazione, immediatamente vincolante per l'Impresa aggiudicataria, è condizionata dalla verifica delle dichiarazioni rilasciate in sede di gara, nonché dalla verifica dell'inesistenza delle cause ostative previste dalla vigente normativa antimafia, o di altre cause ostative derivanti da condanna per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale, o per delitti finanziari o ancora per uno dei delitti richiamati dall'articolo 32 quater c.p., ai quali consegue l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

L'aggiudicazione, diventa obbligatoria per l'Azienda Ospedaliera dopo l'avvenuta approvazione dell'aggiudicazione da parte dell'organo deliberante. La mancata approvazione fa venir meno ogni effetto dell'aggiudicazione.

Entro cinque giorni dall'aggiudicazione del servizio la Stazione appaltante comunicherà l'esito della gara all'Impresa aggiudicataria ed al concorrente che segue nella graduatoria ed a tutti i candidati che hanno presentato un'offerta ammessa in gara ed inoltre provvederà a pubblicare sul sito dell'Azienda Ospedaliera l'esito della gara.

## 16. MODALITÀ E TERMINE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Per la partecipazione alla presente gara il concorrente dovrà far pervenire il plico contenente la documentazione richiesta esclusivamente al seguente indirizzo:

Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Villa Sofia Cervello – via Strasburgo 233 – 90146 Palermo tramite il servizio postale o qualsiasi altro mezzo ritenuto idoneo, entro il termine perentorio delle ore 12,00 del **...13/11/2017.....**

E' altresì facoltà dei concorrenti consegnare a mano il plico, entro il termine finale di ricezione delle offerte, all'Ufficio Protocollo di questa Amministrazione, con accesso da Via Strasburgo 233 (aperto al pubblico dal lunedì al venerdì, dalle ore 8,30 alle 19,00).

Il personale addetto rilascerà ricevuta nella quale sarà indicata data e ora di ricezione del plico.

Il plico dovrà essere chiuso e sigillato con mezzo idoneo a escludere qualsiasi manomissione dello stesso, controfirmato e timbrato su tutti i lembi di chiusura. Al riguardo, 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.

Il plico deve recare, all'esterno, le informazioni relative all'operatore economico concorrente: la denominazione o ragione sociale, indirizzo, codice fiscale, telefono, fax, email, PEC.

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, con l'indicazione dell'impresa designata quale mandataria.

Il plico, all'esterno, deve altresì riportare la dicitura "Gara per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar e piccola ristorazione (take away o da consumare in piedi) presso il Presidio Cervello dell'Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Villa Sofia Cervello – CIG **...72091846D5.....** - NON APRIRE".

Ai fini dell'accertamento del rispetto del termine di presentazione, richiesto a pena di esclusione, farà fede unicamente il timbro posto dall'Ufficio accettazione corrispondenza con l'attestazione del giorno e dell'ora dell'arrivo (l'orario sarà riportato qualora il plico sia recapitato l'ultimo giorno utile per la presentazione).

Il tempestivo recapito del plico rimane a totale rischio del mittente, restando esclusa ogni responsabilità dell'Amministrazione nel caso in cui il plico stesso, per qualsiasi motivo, non pervenga entro il termine previsto.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine di scadenza, anche per ragioni indipendenti dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine indicato.

Ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo di raccomandata A/R o altro vettore, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante di partenza, poiché farà fede esclusivamente il timbro di ricevimento apposto dall'Amministrazione.

Tali plichi non verranno aperti e saranno considerati come non consegnati. Potranno essere riconsegnati al concorrente su sua richiesta scritta.

## **17. PREDISPOSIZIONE DELLE OFFERTE E CONTENUTO DEL PLICO**

L'offerta non dovrà contenere prescrizioni, riserve, condizioni o modifiche, anche parziali, al Disciplinare e al Capitolato Tecnico e ai relativi allegati, non dovrà essere formulata per una sola parte dell'oggetto del servizio, non dovrà essere espressa in modo indeterminato o facendo riferimento ad altre offerte proprie o di altri, non dovrà riguardare persona da nominare.

L'offerta, al pari di tutta la documentazione e corrispondenza di gara, deve essere redatta in lingua italiana.

La stessa avrà validità e sarà impegnativa e immutabile per 180 (duecentoquaranta) giorni, a decorrere dal termine ultimo fissato per la sua presentazione.

L'Amministrazione non corrisponderà rimborso alcuno, a qualsiasi titolo o ragione, per la documentazione presentata.

Tutta la documentazione presentata sarà acquisita dall'Amministrazione e non verrà restituita in alcun caso.

Con la presentazione dell'offerta, si intendono accettate, incondizionatamente, tutte le clausole e le condizioni del presente Disciplinare, nonché le condizioni espressamente riportate nel Capitolato Tecnico e nello schema di contratto.

L'Amministrazione si riserva, a proprio insindacabile giudizio, la facoltà:

- di sospendere, revocare o annullare, in tutto o in parte, la presente procedura di gara, in qualsiasi fase della stessa, anche successiva all'aggiudicazione, senza che i concorrenti possano vantare diritto alcuno, se non esclusivamente quello di conoscere i motivi del mancato affidamento e dell'eventuale indizione di una nuova procedura di gara;
- di non procedere all'aggiudicazione della gara se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 95, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016 ed ssmii, o, se aggiudicata, di non stipulare il contratto di Concessione;
- di espletare la gara e procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente, ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmii.

Il plico dovrà contenere al suo interno, pena l'esclusione dalla selezione, tre buste distinte, chiuse e sigillate, controfirmate e timbrate con le stesse modalità già specificate, riportanti ognuna sul frontespizio la denominazione completa dell'offerente, la dicitura "Gara per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar e piccola ristorazione (take away o da consumare in piedi) presso il Presidio Cervello dell'Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Villa Sofia Cervello – sito in via Trabucco 180 90146 Palermo Numero gara 6834724 CIG 72091846D5....." - NON APRIRE", nonché, rispettivamente, le diciture:

"Busta A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA";  
"Busta B - OFFERTA TECNICA";  
"Busta C - OFFERTA ECONOMICA".

Di seguito viene indicato il contenuto di ciascuna busta.

La Busta "A - Documentazione amministrativa" dovrà contenere, pena l'esclusione dalla selezione, la seguente documentazione:

1. Domanda di partecipazione redatta secondo l'allegato modello e sottoscritta, a pena di esclusione dalla selezione, dal legale rappresentante del concorrente o da un procuratore del legale rappresentante, con allegata, a pena di esclusione, la copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore. La domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante e, in tal caso, va allegata, a pena di esclusione, copia conforme all'originale della relativa procura;

Per i soggetti raggruppati ed assimilati di cui all'art. 45 dei DJgs. n.50/2016, la domanda deve essere sottoscritta, a pena di esclusione:

- in caso di RTI e Consorzi costituiti: dalla mandataria/dal consorzio;

- in caso di Raggruppamenti temporanei e Consorzi ordinari di cui al comma i lett. d) ed e) non ancora costituiti:

dalle imprese singole che formano il Raggruppamento o il Consorzio;

- in caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete:

- se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'operatore economico che riveste le funzioni di organo comune;

- se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;

- se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara.

2. Copia del documento di identità del/i firmatario/i;

3. Documento di gara unico europeo (DGUE) come indicato nel presente Disciplinare. Il DGUE è da compilare in ogni parte tranne tranne le parti V e VI. Nella parte IV va compilata la lettera b) punti 1° e 2° e la lettera c) punti 1b;

4. Dichiarazione bancaria, in originale o copia conforme, rilasciata da un Istituto di credito o intermediari autorizzati ai sensi del D.lgs. n.385/1993, ai fini della comprova dei requisiti di capacità economica e finanziaria, di cui al presente Disciplinare;

5. Garanzia fideiussoria provvisoria, in originale, costituita come indicato nel presente Disciplinare, relativa alla garanzia provvisoria, e dichiarazione di cui al comma 8, dello stesso art. 93, concernente l'impegno a rilasciare la cauzione definitiva in favore dell'Amministrazione, qualora l'offerente risultasse affidatario;

6. Ricevuta del versamento del contributo di partecipazione alla gara effettuato a favore dell'A.N.A.C. secondo le modalità indicate nel presente Disciplinare, in caso di RTI, unico versamento in capo alla mandataria;

7. Attestato di avvenuto sopralluogo obbligatorio, come indicato nel presente Disciplinare;

8. PASSOE, in originale, di cui all'art. 2, comma 3. lett. b, della Deliberazione n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'A.N.A.C., ottenuto dal sistema "AVCPASS", a seguito della registrazione dell'operatore economico, necessario per il controllo dei requisiti di ordine generale nonché di capacità economica-finanziaria e tecnica-professionale, in ossequio all'articolo 213 del D. Lgs n. 50/2016 ed ssmmii.

Il PASSOE generato attraverso il sistema AVCPass deve essere debitamente sottoscritto dal legale rappresentante dell'operatore economico o, in caso di associazione temporanea, consorzio, GEIE o reti di impresa, deve essere firmato congiuntamente da tutte le mandanti/associe/consorziate ed eventuali ausiliarie.

Si precisa che la mancata produzione o inclusione del PASSOE non costituisce causa di esclusione dell'operatore economico in sede di presentazione dell'offerta. Tuttavia, l'Amministrazione, verificherà, nella prima seduta di gara, l'inserimento del PASSOE nella busta contenente la documentazione amministrativa e, laddove ne riscontrasse la carenza, richiederà all'operatore economico interessato di acquisirlo e trasmetterlo in tempo utile a consentire la verifica dei requisiti, avvertendolo espressamente che in mancanza si procederà all'esclusione dalla gara e alla conseguente segnalazione all'Autorità ai fini dell'applicazione delle sanzioni di cui all'art. 6, comma 11, del Codice;

9. Mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata (in caso di Raggruppamento Temporaneo già costituito);

10. Copia dell'atto costitutivo e della procura (in originale o copia conforme autenticata da un pubblico ufficiale) ad agire in nome e per conto del Raggruppamento (nel caso di RTI già costituito);

11. Copia dell'atto costitutivo, del libro soci e di ogni altra eventuale documentazione dalla quale è possibile verificare il rapporto di collegamento tra il consorzio e le consorziate (nel caso di Consorzio che utilizza i requisiti delle proprie consorziate o che partecipa per conto di alcune consorziate);

12. Documentazione richiesta in caso di avvalimento ai sensi del presente Disciplinare (DGUE e Contratto di avvalimento).

**La Busta "B - Offerta Tecnica"** dovrà contenere, pena esclusione dalla selezione, una Relazione tecnica, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore o da persona munita dei necessari poteri (nel caso di concorrenti con identità plurisoggettiva, l'offerta dovrà essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutti i soggetti facenti parte del Raggruppamento di Imprese/Consorzio), in modo conforme alle indicazioni di seguito specificate: redatta in lingua italiana e non eccedente 60 fogli formato A4 (2 facciate per foglio), in formato cartaceo e, per una più agevole consultazione, in formato PDF elettronico contenuto su supporto informatico (formattato in modo da consentire ricerche per mezzo di "parole chiave"), articolata in base ai criteri di valutazione tecnica indicati negli atti di gara.

Ai fini dell'aggiudicazione, si precisa che farà fede esclusivamente il formato cartaceo.

Per ogni elemento di valutazione dovrà essere predisposto un apposito capitolo, ben distinto dagli altri.

Il concorrente potrà dedicare a ciascun capitolo un numero di pagine a sua scelta, fermo restando il limite complessivo dei sessanta fogli.

Eventuali fogli illustrativi, promozionali, brochure, ecc. che il concorrente intende allegare non rientrano nelle predette pagine: la Commissione non ne terrà conto ai fini della valutazione complessiva dell'offerta.

La relazione dovrà esporre e documentare, in modo completo e dettagliato, tutti gli aspetti oggetto di valutazione nei termini appresso specificati.

Nella busta "B" (Documentazione Tecnica ) dovrà essere inserito esclusivamente quanto segue:

- 1) elenco dei documenti contenuti nella busta della documentazione tecnica, riportante la stessa numerazione indicata nel presente articolo, l'oggetto e il numero delle pagine. Nell'elenco dovrà essere riepilogata tutta la documentazione tecnica trasmessa, senza nessuna esclusione, ivi compresi eventuali documenti, dichiarazioni, certificazioni, studi clinici, rapporti di prova, relazioni, ecc.
- 2) una relazione dettagliata, con la relativa documentazione, come di seguito indicato:
  1. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO;
  2. PROGETTO DEFINITIVO DELLE OPERE IMPIANTISTICHE E MURARIE PER I LOCALI ADIBITI AL SERVIZIO;
  3. ATTREZZATURE E PRODOTTI IMPIEGATI NELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO;
  4. GARANZIE DI QUALITÀ;

PUNTO N°1: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO: la documentazione dovrà contenere:

- a1) Progetto esplicativo che verrà adottato dall'Impresa per svolgere al meglio le attività richieste dal Capitolato tecnico presso l'Azienda Ospedaliera ed in particolare la descrizione delle soluzioni organizzative proposte per la gestione integrata dei servizi che si intendono fornire al bar, edicola e minimarket e la descrizione di almeno i seguenti aspetti:
  1. le modalità di gestione, organizzazione, di coordinamento, di pianificazione ed attivazione del servizio gestione Bar e gestione minimarket ed edicola con modalità organizzative di rivendita presso i reparti;
  2. Descrizione delle modalità di approvvigionamento dei prodotti alimentari da fornitori e con particolare indicazione sulla filiera corta finalizzata a valorizzare i prodotti locali e del relativo stoccaggio
  3. Descrizione delle modalità di preparazione dei prodotti esposti alla vendita con particolare riferimento alla lavorazione, cottura, abbattimento della temperatura, conservazione, porzionamento e confezionamento, trasporto ed riscaldamento degli alimenti;
  4. metodologia e tecnica di intervento relativamente a pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione dei locali nella loro totalità e delle attrezzature ed arredi ed il piano dei controlli microbiologici;
  5. eventuali misure di sostenibilità sociale ed ambientale come per esempio distribuzione degli alimenti non consumati a scopo sociale o alimenti acquistati provenienti da commercio equo o solidale;
  6. eventuali condizioni migliorative con particolare interesse alla gestione nelle diverse attività del servizio ( esempio proposte a favore dei degenti o dei dipendenti dell'Azienda Ospedaliera servizi effettuati direttamente a richiesta presso i reparti o gli uffici o

creazione spazio per navigazione su internet ), sull'allestimento degli spazi esterni del bar, e servizi aggiuntivi e migliorativi relativi al servizio oggetto dell'appalto. Tali proposte, non vincolanti per l'Azienda Ospedaliera, non possono comportare alcun onere a carico dell'Azienda Ospedaliera e non dovranno alterare, né variare significativamente i servizi e le attività descritte nel capitolato. Si precisa che saranno prese in considerazione le proposte che riguarderanno i servizi oggetto dell'appalto. Qualora le proposte migliorative siano valutate dalla Commissione non adeguate non si procede all'esclusione dell'impresa concorrente, ma si procede all'assegnazione di un punteggio uguale a zero ed in caso di aggiudicazione, l'impresa concorrente, la cui proposta migliorativa sia stata considerata inadeguata con punteggio uguale a zero, dovrà eseguire la soluzione prevista nel capitolato tecnico di gara, tenendo conto delle indicazioni fornite nel capitolato tecnico che sono da considerarsi minimali.

Tale progetto dovrà essere ispirato a criteri di efficacia, ma si dovrà considerare prioritariamente la sicurezza dei degenti, del personale e che non interferiscano od interferiscano in minima misura con l'ordinaria attività dell'Azienda Ospedaliera.

Il progetto presentato dovrà ispirarsi ai parametri di massima:

1. efficacia;
2. sicurezza dei pazienti e dei lavoratori;
3. minima interferenza con l'attività sanitaria in Azienda Ospedaliera;
4. adeguamento coordinamento rispetto ai tempi e modalità dell'attività sanitaria dell'Azienda Ospedaliera.

Le imprese concorrenti dovranno presentare schemi riassuntivi che permettano di aver un quadro d'insieme del servizio di facile valutazione e che consenta di avere chiara l'organizzazione che verrà adottata per ogni tipologia di attività. Inoltre nel progetto dovranno essere inserite le piante, i prospetti, le sezioni dei locali con annessi impianti tecnici e le specifiche dei lavori stampati e piegato in formato UNI.

Inoltre sarebbe opportuno relativamente alle metodologie operative che vengano predisposti degli schemi o anche diagrammi di flusso dai quali si evinca la successione delle singole operazioni.

- b1)** Struttura organizzativa complessiva dell'impresa presso la struttura ospedaliera che dovrà indicare organigramma e numero di dipendenti che saranno adibiti allo svolgimento dei servizi, le modalità di strutturazione delle responsabilità e coordinamento dell'appalto, le mansioni, le qualifiche, la ripartizione per fascia oraria e per attività ( servizio ) svolta, le modalità organizzative per turni e le sostituzioni del personale con il numero di ore previsto per ogni addetto al servizio suddiviso su base giornaliera, settimanale ed annua, il numero delle ore di lavoro complessive che si presume necessarie per l'espletamento del servizio, il monte ore complessivo teorico ( n° ore contrattuali al lordo delle ore mediamente non lavorate in ragione delle fruizioni di ferie, permessi, della incidenza di malattie ed infortuni, ecc ) e monte ore effettivo ( al netto delle ore mediamente non lavorate in ragione della fruizione di ferie, permessi, della incidenza di malattie ed infortuni, ecc , resi in forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/1999) del personale dei tecnici preposti alla gestione del servizio con particolare indicazione del curriculum formativo e professionale del responsabile tecnico del servizio, del responsabile e dei tecnici incaricati del controllo della qualità HACCP e del responsabile della sicurezza e personale specializzato con idonee esperienze e titoli atti all'espletamento del servizio. Per numero di operatori si intende il numero effettivo di lavoratori impiegati e pertanto, qualora uno o più operatori siano dedicati a diversi servizi dovranno essere espressamente evidenziati;
- c1)** sistemi e metodologia di controllo e verifica con particolare riferimento alle metodologie adottate ed alla definizione dei parametri e delle soglie di accettabilità nonché un sistema di autocontrollo e di valutazione dei risultati degli interventi del servizio relativamente all'efficacia e qualità del servizio svolto che l'impresa concorrente intende adottare per garantire la conformità del servizio alla corretta applicazione delle procedure di esecuzione del servizio, tempi e piani di lavoro e che deve prevedere almeno:
- indicazione di ogni processo, fase od operazione ritenuta critica per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e proposta nell'applicazione personalizzata del sistema di autocontrollo del servizio eseguito e relative procedure adottate ( HACCP – D.Lgs 155/97);
  - i tempi e i modi di esecuzione;
  - struttura organizzativa preposta alla gestione del sistema di controllo, risorse umane utilizzate e soluzione tecnologica
  - le misure adottate per garantire la qualità del servizio;
  - i metodi di verifica e di monitoraggio sull'esatta applicazione delle procedure proposte ( esempio schede di rilevazione );
  - i metodi di rilevazione scritta delle difformità riscontrate in corso d'opera ( esempio report ) e sistema di relazione con l'Azienda Ospedaliera;
  - le azioni correttive adottate.
- d1)** formazione ed aggiornamento del personale dell'Impresa, con indicazione della formazione del personale effettuata negli ultimi 3 anni con indicazione dei principali corsi effettuati, dei docenti impiegati e delle figure professionali destinatarie del corso e piano di formazione e di aggiornamento del personale coinvolto nei servizi oggetto dell'appalto e del numero di ore di formazione, sia relativamente alla formazione specifica per l'avvio del servizio e sia la formazione con orizzonte temporale novennale, per ciascuna figura professionale impiegata nel servizio, con indicazione minima della denominazione e dell'argomento del corso inclusi gli argomenti obbligatori previsti nel capitolato tecnico, della durata in giorni ed ore , la tipologia di personale a cui è rivolto e se al termine del corso è previsto un test di verifica per l'apprendimento del personale , dei docenti previsti e del periodo indicativo di svolgimento.

- e1) Modalità di gestione della sicurezza e salute dei lavoratori dell'Impresa aggiudicataria ed in particolare dovrà essere indicato:
1. l'organigramma del sistema sicurezza e salute dell'impresa, se adottato;
  2. le informazioni sulla valutazione dei rischi specifici derivanti dall'attività lavorativa oggetto della gara;
  3. le misure tecniche, organizzative e procedurali adottate per garantire la sicurezza dei propri dipendenti della loro salute;
  4. il numero degli infortuni nell'ultimo quinquennio.

**PUNTO 2: PROGETTO IMPIANTISTICO E DI ARREDAMENTO E DISTRIBUZIONE DELLE ATTREZZATURE PER I LOCALI ADIBITI AL SERVIZIO**, la documentazione dovrà contenere:

- a2) un progetto definitivo delle opere impiantistiche e murarie dei locali adibite al bar ed ad edicola e minimarket con l'arredamento e le attrezzature da posizionare all'interno dei locali con la relativa indicazione della loro disposizione interna da redigersi in conformità a quanto stabilito nell'articolo del capitolato tecnico. La proposta progettuale sarà valutata in merito alla rispondenza al contesto in cui è inserita con particolare riferimento alle soluzioni che valorizzino gli ambienti in cui si svolge il servizio e la loro attitudine a creare spazi confortevoli e funzionali in particolare relativo all'aspetto dell'attività lavorativa, La soluzione progettuale deve indicare anche un cronoprogramma dei lavori da effettuare e della posa in opera degli arredi e delle attrezzature.

La documentazione progettuale per la realizzazione dei lavori di adeguamento sia edile che di tipo impiantistico, comprensivo altresì della fornitura e posa in opera delle attrezzature e degli arredi, dovrà prevedere gli elaborati e la documentazione di seguito illustrati:

1. PROGETTO DEFINITIVO deve essere composto come segue :
    - progetto distributivo edilizio e strutturale;
    - calcoli preliminari delle strutture e degli impianti;
    - progetto impiantistico elettrico;
    - progetto impiantistico idrosanitario;
    - progetto impiantistico del condizionamento dell'aria;
    - progetto opere antincendio e allarmi;
    - relazione descrittiva sulla sicurezza in cantiere ai sensi D.L.vo 81/2008;
    - relazione tecnica descrittiva del progetto;
    - programma organizzativo e di gestione del cantiere;
    - cronoprogramma esecutivo e dettagliato di tutte le opere edili compresa la tinteggiatura ed impiantistiche di adeguamento dei locali e delle forniture oggetto dell'appalto, specificando anche i tempi prefissati per tutte le progettazioni, l'esecuzione dei lavori, la realizzazione ed installazione delle forniture, i collaudi fino all'inizio del servizio;
    - computo metrico estimativo non estimativo;
- NON DEVE ESSERE ALLEGATO IL COMPUTO METRICO ESTIMATIVO E L'ELENCO PREZZI UNITARI.
2. PIANO DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA dei locali, delle attrezzature ed arredi con indicazione della periodicità, della qualifica dei soggetti manutentori e della tempestività di intervento sulla manutenzione straordinaria;
  3. PIANO DI SICUREZZA che in cui devono essere illustrati almeno i seguenti aspetti:
    - documento di analisi e valutazione dei rischi connessi alle attività oggetto dell'appalto ;
    - numero dei lavoratori necessari, mezzi/attrezzature disponibili e/o previsti per l'esecuzione delle attività;
    - organizzazione prevista per la gestione delle problematiche di igiene e di sicurezza;
    - soluzioni preventive per l'eliminazione dei rischi dovuti all'interferenza tra l'attività dell'appaltatore e i terzi presenti a qualsiasi titolo nell'ospedale;
    - adempimenti documentali prescritti da norme generali e particolari in materia di igiene e sicurezza del lavoro;
    - "Scheda di informazioni sui requisiti tecnico-professionali" dell' Impresa a norma dell'articolo 26 del D.lgs 81/2008, debitamente compilata utilizzando o riproducendo il modello allegato al presente disciplinare.

**PUNTO 3: ATTREZZATURE E PRODOTTI IMPIEGATI NELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**, la documentazione dovrà contenere:

- a3) la tipologia, consistenza numerica e le caratteristiche tecniche, e l'ergonomia di tutti gli arredi, le attrezzature ed i mezzi strumentali, di proprietà o in noleggio, che vengono messi a disposizione per l'esecuzione del servizio e descrizione sintetica delle loro funzioni, dettagliate per i vari servizi e relative schede di sicurezza ai sensi del D.Lgs 81/2008; l'elenco analitico delle attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia del servizio e della dotazione di dispositivi di protezione individuali. Inoltre relativamente ai macchinari che saranno utilizzati si terrà conto nella valutazione i macchinari che siano dotati di sistemi di efficienza energetica con una riduzione dei costi energetici e di salvaguardia dell'ambiente.

La descrizione degli arredi offerti dovrà comprendere particolari relativi a forma, dimensioni, funzionalità, materiali impiegati, caratteristiche delle finiture, eventuali accessori, riferimenti alle norme UNI, EN, ISO applicabili ed ogni altro particolare che meglio possa

definire in quanto offerto.

In particolare le imprese concorrenti dovranno elencare in modo dettagliato le attrezzature, i macchinari, gli accessori e/o elementi di arredo che possano essere utilizzati per allestire il bar, l'edicola ed il minimarket.

La descrizione dovrà, inoltre, essere accompagnata da depliant e fotografie che evidenzino quanto descritto ed in particolare forma, dimensioni, funzionalità degli arredi e delle attrezzature offerte. Gli arredi proposti, per essere facilmente individuabili, dovranno essere accompagnati sui depliant e sui cataloghi con segna pagine o con altri mezzi atti ad evidenziarli.

Le imprese concorrenti dovranno, inoltre, evidenziare adeguatamente le eventuali differenze dimensionali degli articoli offerti rispetto alle misure indicate nel progetto.

Tutti gli arredi proposti dovranno essere corredati da una scheda tecnica redatta dal produttore nella quale dovranno essere chiaramente esplicitati i componenti del prodotto ed in particolare la composizione di collanti, vernici, trattamenti superficiali etc. con l'obbligo di indicare l'eventuale utilizzo di sostanze pericolose nonché precisazioni in ordine a prove di laboratorio e di comportamenti a cui sono stati sottoposti gli arredi e le parti componenti e relativi risultati. Dette prove dovranno fare riferimento alle norme tecniche applicabili.

Al riguardo l'impresa concorrente dovrà allegare:

- a. un progetto planimetrico in scala 1:50 o 1:20, per ogni singolo locale (lay-out ambientale);
- b. vista prospettica d'insieme di ogni tipologia di locale;
- c. un elenco, locale per locale, degli ARREDI (utilizzando o seguendo la traccia del prospetto-tipo redatto da questa Azienda Ospedaliera ed allegato al disciplinare);
- d. un elenco, locale per locale, delle ATTREZZATURE (utilizzando o seguendo la traccia del prospetto-tipo redatto da questa Azienda Ospedaliera ed allegato al disciplinare);
- e. per ogni singolo arredo, una scheda tecnica numerata;
- f. per ogni singola attrezzatura, una scheda tecnica numerata;
- g. depliant e quanto altro ritenuto necessario ad una migliore e completa valutazione di tutti i beni offerti.
- h. Piano di manutenzione di arredi e attrezzature.
- i. le certificazioni ISO, EN, UNI applicabili per ogni singolo prodotto rilasciato da un organismo accreditato;
- j. l'indicazione del complesso di misure adottate nel processo produttivo per l'assicurazione di una migliore efficienza energetica – ambientale ovvero copia della certificazione di gestione per la qualità ambientale;
- k. l'indicazione della durata della garanzia (minima di 24 mesi) e dell'assistenza post – vendita, nonché dei tempi di intervento previsti per tutta la durata della garanzia e del servizio post-vendita e della disponibilità di reperimento dei pezzi di ricambio.

**b3) Descrizione sulla varietà degli alimenti e bevande che si intendono somministrare, così articolati, allegando ove possibile le relative schede tecniche:**

- a) Descrizione dettagliata dei prodotti di caffetteria, pasticceria, gelati, aperitivi e bibite;
- b) Descrizione dettagliata dei piatti freddi con l'indicazione della materie prime/essenze che li compongono con preferenza dei prodotti da filiera biologica, prodotti DOP/IGP e del mercato equo solidale e delle quantità proposte per la vendita;
- c) Descrizione dettagliata dei panini, pizze, tramezzini, piadine etc, con l'indicazione delle materie prime/essenze che li compongono con preferenza dei prodotti da filiera biologica, prodotti DOP/IGP e del mercato equo solidale e delle quantità proposte per la vendita;
- d) Descrizione dettagliata dei piatti caldi (primi piatti e secondi piatti), con l'indicazione delle materie prime/essenze DOP/IGP e del mercato equo solidale che li compongono e delle quantità proposte per la vendita;
- e) Descrizione delle tipologie dei prodotti senza glutine e diabetici offerti;

La relazione dovrà essere timbrata e firmata su ogni pagina dal legale rappresentante (in caso di Raggruppamenti di impresa da tutti i rappresentanti legali delle imprese associate e, in caso di consorzio dal consorzio e dall'impresa/e consorziata/e cui si intende affidare il servizio). La relazione dovrà essere introdotta da un indice completo e corredate dagli allegati (tabelle, depliant, schede tecniche degli automezzi e delle attrezzature utilizzate, tutte in lingua italiana) che i concorrenti intenderanno presentare a specifica dei contenuti del progetto tecnico.

Gli allegati dovranno essere ben organizzati e richiamati precisamente nelle relazioni tecniche con un numero identificativo, cosicché la Commissione tecnica possa consultarli in modo agevole. Tutta la documentazione tecnica deve essere redatta in lingua italiana.

La documentazione eventualmente prodotta in lingua straniera dovrà essere accompagnata da traduzione in lingua italiana conforme al testo straniero, certificata dalla competente rappresentanza diplomatica o consolare, ovvero da traduttori ufficiali. La mancata presentazione della documentazione in lingua italiana o in traduzione certificata può comportare la non valutazione del documento.

In riferimento alla Relazione tecnica si precisa che la stessa deve essere presentata:

– in formato cartaceo, completa dell'indice, redatto su fogli formato A4, numerati progressivamente, scritti su una sola facciata. Nella redazione della stessa si raccomanda di non superare le 100 facciate con non più di 40 righe e con corpo non inferiore a 12 punti e di far riferimento, nel corso della stesura dello stesso, agli elementi necessari alla valutazione dei parametri elencati nel presente disciplinare

“Modalità di attribuzione dei punteggi”.

Per tavole particolarmente ampie o complesse è ammesso l'uso del formato A3 o superiore.

Sono ammessi senza limitazione quantitative allegati alla relazione tecnica limitatamente a schede tecniche di macchine, attrezzature o prodotti, nonché manuali, certificazioni, ecc. – in formato elettronico su CD ROM o penna USB.

In caso di diversità tra la versione consegnata in formato cartaceo e quella in formato elettronico verrà ritenuta valida la versione contenuta su formato cartaceo.

**Saranno considerati poco rilevanti le relazioni che risultassero non calati nella realtà dell'Azienda Ospedaliera.**

Nella Busta contrassegnata con la lettera “ B “ deve essere anche inserito quanto segue:

- il Modulo di dichiarazione, contenente l'indicazione dell'eventuale documentazione soggetta a segretezza e divieto di divulgazione, da redigere secondo il modello allegato al presente disciplinare ;
- copia del DUVRI, sottoscritto per accettazione, allegato al presente disciplinare , debitamente sottoscritto in ogni pagina per accettazione. In caso di raggruppamento temporaneo di Imprese il DUVRI deve essere sottoscritto da tutte le Imprese facenti parte del raggruppamento.

In merito alla documentazione tecnica si precisa, infine, quanto segue.

1. Le caratteristiche tecnico-qualitative del progetto proposto in offerta, purché coerenti con le richieste rappresentate all'interno del Capitolato - saranno oggetto di valutazione tecnico qualitativa da parte della Commissione tecnica, sulla base di quanto riportato nel capitolato tecnico di gara.
2. Non è ammesso il richiamo a documenti allegati ad altra procedura di gara o altro diverso contratto.
3. Tutta la documentazione prodotta dovrà essere redatta esclusivamente in lingua italiana, o in traduzione certificata o copia resa conforme ai sensi del combinato disposto degli artt. 19 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, ad esclusione dei certificati di qualità o conformità alla normativa vigente, rese da Enti certificatori /Enti Notificati di Paesi stranieri. L'inottemperanza di tale disposizione comporterà la non valutazione del documento redatto in lingua straniera. Gli operatori economici concorrenti che dovessero presentare un progetto riportante false dichiarazioni e/o caratteristiche tecniche non veritiere, o non effettivamente disponibili sul mercato, verranno escluse ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, con conseguente perdita dei benefici connessi.
4. Nel caso di discordanza tra i dati e/o informazioni contenute nella documentazione tecnica, a tutela dell'interesse primario a valutare caratteristiche, condizioni e stati realmente esistenti ed offerti, la Commissione tecnica ai fini della valutazione e attribuzione del punteggio inerente la qualità, provvederà ad interpretare le informazioni prodotte sulla base di lettura sistematica di tutti i documenti prodotti nel rispetto di quel principio di ragionevolezza interpretativa che impone alla commissione tecnica procedente di considerare e valorizzare adeguatamente ogni informazione direttamente o indirettamente emergente dalla documentazione integralmente considerata e riservata in capo alla Commissione tecnica la facoltà di interpellare l'operatore economico ai fini di conferma/chiarimento della interpretazione adottata.

L'Azienda Ospedaliera si riserva, peraltro, in ogni momento della procedura, la facoltà di verificare la veridicità della documentazione e delle dichiarazioni presentate e/o di chiedere precisazioni e chiarimenti in ordine ai contenuti degli stessi.

**Nella documentazione tecnica non deve essere riportato alcun riferimento ad elementi economici, pena l'esclusione dalla gara.**

Tutta la documentazione di cui ai precedenti punti verrà utilizzata dalla Commissione tecnica per la valutazione qualitativa della fornitura proposta e l'attribuzione del relativo punteggio. La carenza sostanziale della documentazione tecnica complessivamente presentata dai soggetti offerenti, tale da non consentire la valutazione delle prestazioni oggetto di acquisizione da parte della Commissione tecnica, comporta la mancata attribuzione del relativo punteggio e non determina l'esclusione dalla procedura di gara.

La Busta "C - Offerta Economica" dovrà essere compilata su carta bollata o in bollo (solo per le ditte italiane), preferibilmente secondo il modello unito al presente disciplinare.

**Nella busta “ C ” ( Offerta Economica ) dovrà essere inserita esclusivamente l'offerta economica.**

I soggetti candidati devono formulare la propria offerta economica utilizzando o riproducendo lo schema allegato al presente disciplinare contenente quanto segue;

- A) IL CANONE ANNUALE UNICO PER IL SERVIZIO (IVA esclusa), in cifre e in lettere, per il servizio previsto e descritto**
- B) CANONE COMPLESSIVO NOVENNALE IVA esclusa, in cifre e in lettere;**
- C) PERCENTUALE DI SCONTO OFFERTO DA APPLICARSI AI PREZZI INDICATI NEGLI ALLEGATI AL CAPITOLATO TECNICO PER IL PERSONALE DELL'AZIENDA OSPEDALIERA.**
- D) L'ALiquota I.V.A che verrà applicata.**

L'offerta dovrà contenere il canone novennale complessivo che si intende pagare all'Azienda Ospedaliera , che non potrà essere pari od inferiore a Euro 630.000,00 e la percentuale di sconto da applicarsi al personale dell'Azienda Ospedaliera che non deve essere pari od inferiore al 5%.

Sull'importo di cui al punto B e la percentuale di cui al punto C saranno attribuiti i 40 punti relativi all'elemento prezzo.

Inoltre la ditta concorrente dovrà indicare la percentuale di sconto riservata e da applicarsi ai dipendenti dell'Azienda Ospedaliera non potrà essere inferiore al 5% dei prezzi di listino.

L'Impresa concorrente deve indicare il costo per persona per i seguenti servizi accessori espresso in cifre e in lettere secondo le modalità indicate nel capitolato tecnico impegnandosi a mantenere invariato il suddetto prezzo per tutta la durata contrattuale che non dovrà essere superiore al prezzo indicato a margine:

- colazione di lavoro/lunch non superiore ad € 20,00 = I.V.A. ESCLUSA
- coffee break non superiore ad € 5,00 = I.V.A. ESCLUSA
- aperitivo non superiore ad € 7,00 = I.V.A. ESCLUSA

dando atto che tali prezzi sono riferiti ad eventi per 100 persone, rimanendo inteso che il prezzo per singola persona sarà 2,20 volte il predetto prezzo base nel caso di un evento per 50 persone.

I preventivi, non soggetti a valutazione della Commissione, sono vincolanti per l'impresa aggiudicataria ma non per l'Azienda Ospedaliera, la quale si riserva il diritto di non usufruirne se non riterrà l'offerta vantaggiosa. In quest'ultima circostanza, l'Impresa aggiudicataria potrà obiettare nulla se l'Azienda Ospedaliera si rivolgerà ad altre Ditte per organizzare tali eventi.

Tali prezzi potranno essere utilizzati ogni volta che si renderà necessario per il verificarsi di un evento (congressi, meeting, eventi speciali, celebrazioni ed occasioni diverse).

Il prezzo di cui trattasi non verranno utilizzati ai fini dell'aggiudicazione della gara.

Dovranno altresì essere specificati i costi annui relativi alla sicurezza (che devono risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio) ex art. 26 D.Lgs 81/2008 e art 86, 3bis, del Codice dei contratti.

La mancata indicazione di tali costi è valutata quale grave inadempimento dell'art. 1176 c.c..

In caso di RTI tutte le Imprese facenti parte del raggruppamento sono tenute ad indicare i costi relativi alla sicurezza propria dell'impresa, ovviamente per quanto riguarda la parte dell'appalto di loro specifica competenza.

Si precisa che il costo della sicurezza, riguardante i rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici, a titolo esemplificativo e non esaustivo, sono quelli scaturenti, tra gli altri:

- dall'effettuazione della sorveglianza sanitaria ove previsto;
- dalla fornitura ai lavoratori dei necessari ed idonei dispositivi di protezione individuale; dall'effettuazione dell'attività di informazione, formazione ed addestramento dei lavoratori;
- dalla predisposizione delle misure per il controllo delle situazioni di rischio in caso di emergenza;
- dalla redazione del documento di valutazione dei rischi; dai provvedimenti per evitare che le misure tecniche adottate possano causare rischi per la salute della popolazione o deteriorare l'ambiente esterno verificando periodicamente la perdurante assenza di rischio;
- dall'adozione delle misure necessarie ai fini della prevenzione incendi e dell'evacuazione dei luoghi di lavoro, nonché per il caso di pericolo grave immediato;
- dall'obbligo di munire i lavoratori di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
- dagli obblighi di riunioni periodiche previste dalla normativa sulla sicurezza;
- dall'aggiornamento delle misure di prevenzione in relazione ai mutamenti organizzativi e produttivi che hanno rilevanza ai fini della salute e sicurezza del lavoro, o in relazione al grado di evoluzione della tecnica della prevenzione della protezione ecc..

L'offerta deve essere resa in carta legale o su carta resa legale mediante l'apposizione del contrassegno telematico, debitamente annullato, per un valore complessivo di € 16,00 = (sedici/00). ogni quattro fogli usati.

Qualora l'offerta non sia in regola con la legge sul bollo e ciò nel caso in cui l'imposta non sia stata assolta o sia stata assolta in misura insufficiente, l'offerta sarà trasmessa al competente Ufficio del Registro che provvederà alla regolarizzazione.

L'offerta, per essere valida deve essere sottoscritta in ogni sua pagina, da un soggetto avente la qualità di legale rappresentante, dell'Impresa concorrente, o da persona abilitata a rappresentare l'Impresa concorrente con firma leggibile apposta per esteso.

L'offerta può anche essere fatta a mezzo di persona munita di procura. In tal caso la procura, che deve essere speciale e cioè riguardare lo specifico appalto o, in genere, tutti gli appalti delle Amministrazioni Pubbliche, deve essere trasmessa all'Azienda Ospedaliera ad aggiudicazione avvenuta in originale o in copia conforme.

Non saranno ammesse offerte economiche pari od in riduzione rispetto all'importo a base d'asta per il quale è stata presentata offerta. Le offerte, pertanto, pena l'esclusione, non dovranno essere pari od inferiori al canone novennale di Euro 630.000,00.

Il canone offerto deve essere comprensivo dell'importo non soggetto a ribasso, previsto come riserva per gli oneri per la sicurezza legati alle eventuali interferenze nonché degli oneri per la sicurezza a carico dell'Impresa e dei seguenti oneri:

- 1.1. redazione del progetto delle opere impiantistiche e murarie compresa la tinteggiatura dei locali per i servizi oggetto dell'appalto e del relativo arredamento al fine di arredare e attrezzare convenientemente i locali;
- 1.2. l'esecuzione di tutti i lavori necessari alla realizzazione del bar e dell'edicola, con l'impiego di materiali conformi alla normativa in materia di sicurezza antincendio ed antinfortunistica e rimodulare la sistemazione dei locali rispetto al progetto presentato ed approvato;

- 1.3. fornitura, trasporto, installazione, collaudo e messa in funzione degli arredi e delle attrezzature necessari per l'espletamento del servizio e disinstallazione e sostituzione delle attrezzature e degli arredi in uso non più funzionali, trafugati o danneggiati per qualunque causa;
- 1.4. fornitura di tutto il materiale di consumo necessario e la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari per l'espletamento del servizio;
- 1.5. effettuare per i locali, gli impianti, le attrezzature ed gli arredi tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie necessarie per tutto il periodo contrattuale e le manutenzioni straordinarie dovranno essere sottoposte alla preventiva autorizzazione dell'Unità Operativa Servizio Tecnico;
- 1.6. prestazioni della manodopera necessaria;
- 1.7. Formazione continua per la sicurezza dei lavoratori in osservanza del piano di sicurezza
- 1.8. Ogni altra spesa inerente l'espletamento del servizio ed ogni ulteriore onere necessario anche di natura fiscale ad esclusione dell'I.V.A che dovrà essere addebitata sulla fattura a norma di legge.

L'indicazione del canone onnicomprensivo novennale, al netto dell'I.V.A, verrà preso come riferimento ai fini dell'attribuzione del punteggio afferente il parametro "PREZZO", come successivamente specificato.

Pertanto il prezzo offerto si intende:

- ⇒ calcolato dall'Impresa concorrente nella più approfondita conoscenza della qualità e del tipo di servizio da svolgere, rinunciando a qualunque altra pretesa di carattere economico che dovesse derivare da errata valutazione o mancata conoscenza dei fatti di natura tecnica, realizzativi o normativa legati all'esecuzione del servizio e ciò anche quando si manifestino nel corso dell'esecuzione situazioni richiedenti maggiori oneri o comunque oneri non previsti o non prevedibili;
- ⇒ fissato dall'Impresa concorrente in base a calcoli di propria convenienza ed a proprio rischio;

e sarà pure comprensivo di tutti gli oneri di natura fiscale esclusa l'I.V.A che sarà addebitata in fattura a norma di legge.

La procura generale, cioè per tutti gli atti in genere che interessano il rappresentato, non è titolo sufficiente per presentare offerte nelle pubbliche gare.

La procura deve rivestire la forma dell'atto pubblico, essere cioè redatta a norma dell'articolo 2699 c.c., con le richieste formalità, da un notaio o da altro pubblico ufficiale competente. La procura può altresì risultare dal verbale del consiglio di amministrazione in originale o copia conforme o da certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. (in originale o copia conforme)

Come previsto nel presente disciplinare, si ricorda che alla presente gara sono ammesse a presentare offerte anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate o consorzi. In tal caso l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dal D.L.vo 50/2016.

Non sono ammesse offerte plurime, alternative, ad tempus, condizionanti o espresse in modo indeterminato o con semplice riferimento ad altra offerta, propria o altrui.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presentino offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni del servizio specificate negli atti di gara e relativi allegati, ovvero che siano sottoposte a condizione, nonché offerte incomplete e/o parziali.

Eventuali condizioni aleatorie apposte nell'offerta o espresse in modo indeterminato non verranno accettate, e costituiscono, invece, nullità dell'offerta stessa.

## 18. SVOLGIMENTO DELLA PROCEDURA DI GARA

La gara si svolgerà in seduta pubblica che avrà luogo presso gli uffici dell'Unità Operativa Provveditorato dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Villa Sofia – Cervello" – Viale Strasburgo n°233 – Palermo il giorno e l'ora che saranno comunicati ai singoli concorrenti, con le seguenti modalità

### I^ FASE: VALUTAZIONE ADEMPIMENTI FORMALI

La Commissione aggiudicatrice di gara di cui all'art. 8 della Legge Regionale n. 12/2011 procederà nel giorno, nel luogo e nell'ora che verranno successivamente comunicati, in seduta pubblica all'apertura dei plichi per la verifica della documentazione richiesta e della sua conformità alle norme prescritte per l'ammissibilità alla gara svolgendo le seguenti attività:

- a) verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione dei plichi pervenuti;
- b) apertura dei plichi medesimi e verifica della presenza di almeno due buste;

- c) apertura della busta “A” (Documentazione Amministrativa) di ciascun plico, alla verifica della regolarità e correttezza formale della stessa, alla verifica del possesso dei requisiti di carattere generale e specifici richiesti dal presente appalto, e della capacità richieste per la partecipazione alla gara.

A seguito della verifica di cui sopra ove vi siano imprese partecipanti la cui documentazione non sia conforme a quanto richiesto dal presente disciplinare, Commissione aggiudicatrice di gara verbalizzerà l'esistenza e la consistenza della documentazione contenuta nella busta contrassegnata con la lettera “A” e procederà a dichiarare le imprese ammesse alla fase successiva della gara e le imprese escluse indicando i relativi motivi di esclusione.

Prima della sospensione della prima seduta pubblica, per un numero di offerenti non inferiore al 10 per cento dei concorrenti ammessi (raggruppamenti e consorzi compresi), scelti con sorteggio pubblico, si verificherà il possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico – organizzativo ed economico – finanziario, tramite la Banca Dati Nazionali dei Contratti Pubblici istituita presso l'Autorità Nazionale Anticorruzione, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS.

Qualora, per fondati motivi, il soggetto offerente non sia in grado di provare nei modi richiesti dal presente capitolato la propria capacità finanziaria ed economica, egli è ammesso a provare tali requisiti mediante qualsiasi altro documento considerato idoneo dall'Azienda Ospedaliera.

Nel caso che non si confermi le dichiarazioni contenute nella documentazione amministrativa, si procederà all'esclusione del concorrente dalla gara, all'escussione del deposito cauzionale provvisorio e alla segnalazione del fatto, per i provvedimenti di competenza, all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture che, si ricorda, potrà procedere alla applicazione di sanzioni amministrative pecuniarie fino all'importo di € 51.545,00. Stante il carattere perentorio della disposizione di legge, ribadito anche dalla recente giurisprudenza, si richiama l'attenzione delle Imprese partecipanti sia nella dichiarazione circa il possesso dei requisiti sia nella predisposizione in tempi utili della documentazione che verrà richiesta a comprova di quanto dichiarato.

Il sorteggio verrà effettuato attribuendo a ciascun plico un numero progressivo e procedendo all'estrazione dei numeri da parte di un legale rappresentante dei concorrenti, se presenti. **Non si procederà alla predetta fase di controllo qualora i concorrenti scelti con il sorteggio avessero già presentato la documentazione sopra indicata.**

- d) apertura della busta “B” (Documentazione tecnica) delle ditte ammesse, alla verifica della documentazione tecnica contenuta nella stessa mediante lettura dei titoli degli atti rinvenuti; è comunque esclusa la possibilità per i terzi presenti di prendere in visione il contenuto delle offerte tecniche presentate. Si procederà a controfirmare l'elenco riepilogativo di tutta la documentazione tecnica contenuta nella busta. La documentazione tecnica presentata da ciascuna Ditta ammessa verrà nuovamente sigillata e posta a disposizione della stessa Commissione aggiudicatrice per la valutazione degli aspetti qualitativi e all'assegnazione dei punteggi previsti nel capitolato di gara.
- e) raccolte le eventuali osservazioni delle persone legittimate a parlare in nome e per conto delle singole ditte, dichiarerà chiusa la fase pubblica della gara disponendo la consegna delle buste richiuse contenenti la documentazione tecnica alla Commissione aggiudicatrice che procederà alla valutazione dell'offerta relativamente alla Busta “B” ( Documentazione Tecnica ) in segreto e secondo i criteri e punteggi indicati nel presente articolo e con la assegnazione del punteggio concernente la qualità e sigillando in un plico le buste contenenti le offerte economiche che verranno aperte in seduta pubblica;

## II^ FASE: VALUTAZIONE TECNICA

La Commissione aggiudicatrice procederà all'espletamento delle seguenti attività:

- a) all'apertura della busta contrassegnata con la lettera “ B “( Documentazione Tecnica ), in una o più sedute segrete, delle Imprese ammesse e concorrenti per i prodotti in gara;
- b) alla valutazione tecnica dell'elemento “qualità” verificando la descrizione della gestione del servizio stesso, e la conformità delle modalità tecniche della gestione del servizio ai requisiti tecnici minimi previsti nel capitolato speciale d'appalto.

Tale Commissione dovrà agire a collegio perfetto, in seduta non pubblica, salvo che si tratti di esperire attività preparatorie, istruttorie o strumentali che possano essere delegate ai singoli componenti o gruppi di lavoro. Tale valutazione verrà effettuata, in seduta non pubblica e si dovrà redigere processi verbali che verranno sottoscritti da tutti i soggetti che effettueranno la valutazione stessa.

Per consentire una valutazione tecnica più approfondita si ha facoltà di richiedere ai soggetti candidati tutti i chiarimenti ed elementi integrativi di giudizio ritenuti utili per l'assunzione delle proprie determinazioni, chiarimenti che possono essere prodotti anche a mezzo fax. La richiesta di chiarimenti o di elementi integrativi di giudizio sarà tale da non violare in alcun caso la par-condicio

dei concorrenti.

### III ^ FASE: APERTURA DELLE OFFERTE ECONOMICHE

Terminata la valutazione tecnica, dopo, in seduta aperta al pubblico, in data che sarà debitamente comunicata almeno tre giorni prima alle Imprese concorrenti, la Commissione aggiudicatrice riconvocherà le Imprese concorrenti ammesse, per procedere alle seguenti operazioni:

- 1) lettura del giudizio di valutazione di conformità della valutazione tecnica per le ditte concorrenti;
- 2) apertura dei plichi contenenti le offerte economiche e alla verifica di corrispondenza delle offerte alle prescrizioni contenute nel capitolato speciale d'appalto alla lettura dei prezzi offerti dalle Imprese ammesse, ed alla formazione della graduatoria finale - temporanea - e si procederà a proporre aggiudicazione nei confronti dell'Impresa che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.
- 3) Qualora una ditta partecipante si trovi in una situazione di controllo ex art. 2359 del codice civile con un altro concorrente alla presente procedura al termine della seduta pubblica, la Commissione aggiudicatrice di gara procederà alla verifica, in seduta riservata, della documentazione utile a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta, allegata dalla ditta ed inserita all'interno nella busta A-bis. Qualora sia accertato, sulla base di univoci elementi, che le offerte dei concorrenti in situazione di controllo siano imputabili ad un unico centro decisionale, si procederà all'esclusione dei concorrenti medesimi. In questo ultimo caso, saranno esclusi dalla gara sia la ditta controllante che la ditta controllata, nonché i Raggruppamenti temporanei d'Impresa o i Consorzi partecipati. Nelle ipotesi in cui sia necessario procedere alla verifica della documentazione contenuta all'interno della Busta A-bis come meglio sopradescritto, la Commissione aggiudicatrice di gara, nella seduta pubblica, non procederà alle operazioni relative all'individuazione di offerte anormalmente basse ed alla eventuale proclamazione della aggiudicazione provvisoria, rinviando ad una successiva seduta lo svolgimento di dette operazioni, all'esito di eventuali provvedimenti di esclusione adottati dall'Azienda Ospedaliera nel caso sopraindicato.
- 4) Qualora siano rilevate offerte anormalmente basse si procederà secondo quanto disposto all'art. 97 del D.L.vo 50/2016 ed ssmmii.
- 5) Esaurita la procedura di verifica delle offerte anormalmente basse e acquisito l'esito della stessa, la Commissione di gara, a conclusione delle operazioni di gara, procede alla formalizzazione della nuova graduatoria temporanea di merito e all'aggiudicazione all'Impresa concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.
  - 6) Quindi, eseguita la verifica del possesso dei requisiti economico-finanziari e tecnici-organizzativi dichiarati in gara, si predisporrà atto per l'aggiudicazione dell'appalto.

Entro 5 giorni dal provvedimento di aggiudicazione definitivo, l'Azienda Ospedaliera provvederà alle comunicazioni di cui all'art. 76 comma 5 D.L.vo 50/2016 agli indirizzi indicati nella dichiarazione a corredo dell'offerta.

L'aggiudicazione definitiva diventa efficace dopo la verifica dei prescritti requisiti e l'Azienda Ospedaliera si riserva la facoltà di procedere alla stipula del contratto trascorsi 35 gg. (art.32 comma 9 D.Lgs.50/16 ed ssmmii) dalla data delle comunicazioni di cui all'art. 76 comma 5 del D.Lgs.50/2016 ed ssmmii fatto salvo l'art. 32 comma 10 lettera b.

Le spese di pubblicazione del Bando di gara sono a carico dell'aggiudicatario della fornitura.

Il rimborso dovrà essere effettuato entro il termine di 60 giorni dall'aggiudicazione e, comunque, prima della stipula del contratto.

Si precisa che:

1. non avranno efficacia le eventuali dichiarazioni di ritiro delle offerte già presentate, né avranno efficacia le offerte di uno stesso concorrente successive a quelle già presentate;
2. i partecipanti non hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta prima che siano trascorsi 180 giorni dal termine ultimo di presentazione delle offerte di cui al precedente art.2;

3. Nel caso di più offerte della stessa impresa - sempre che siano pervenute entro il termine previsto - senza espressa specificazione che l'una è sostitutiva o aggiuntiva dell'altra, sarà considerata valida soltanto l'offerta più conveniente per la Stazione Appaltante.

Oltre ai motivi previsti dal presente Disciplinare l'operatore economico è escluso dalla presente procedura di gara se si trova in una qualsiasi delle condizioni previste all'articolo 80 del D. Lgs. n. 50/2016 ed ssmii, fatte salve le previsioni di cui ai commi 7 e 8 del medesimo articolo e gli altri fatti di legge.

Inoltre l'operatore economico è escluso nei seguenti casi:

plico non contenente al suo interno le tre buste "A - Documentazione Amministrativa", "B - Offerta Tecnica" e "C - Offerta Economica", debitamente presentate secondo le modalità indicate nel presente Disciplinare;

- Non sia stato eseguito il sopralluogo obbligatorio, come richiesto nel presente Disciplinare;
- Irregolarità essenziali degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive di cui all'art. 80, del D. Lgs. n. 50/2016, rese nel Documento di gara unico europeo (DGUE) o in altri documenti, non sanate nei termini fissati dall'Amministrazione;
- Busta B - Offerta Tecnica non contenente al suo interno la documentazione richiesta nel presente Disciplinare;
- Fatturato medio, riferibile al settore di attività oggetto della Concessione, inferiore all'importo annuale medio di € 70.000,00 del valore annuo della Concessione;
- Busta C - Offerta Economica non contenente al suo interno la documentazione richiesta nel presente Disciplinare;
- Offerta Economica con importi in aumento rispetto ai prezzi posti a base di gara; • Offerta riguardante persone da nominare;
- Offerta nella quale, rispetto alle condizioni di servizio specificate nel presente disciplinare e nei suoi allegati, fossero sollevate prescrizioni, eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura;
- Offerta incompleta e/o parziale, formulata per una sola parte dell'oggetto del servizio, espressa in modo indeterminato o facendo riferimento ad altre offerte proprie o di altri;
- Offerta sottoposta a condizione, che sostituisca, modifichi e/o integri le condizioni di servizio, indicante prodotti che non possiedano le caratteristiche minime stabilite o servizi con modalità difformi, in senso peggiorativo, da quanto stabilito nel presente disciplinare;
- Offerta che sia priva dell'indicazione degli oneri di sicurezza da rischio specifico o aziendale, la cui quantificazione spetta a ciascuno dei concorrenti in rapporto alla sua offerta economica;
- Servizio offerto che non possiede le caratteristiche minime stabilite nel Capitolato Tecnico, ovvero proposto con modalità difformi, in senso peggiorativo, da quanto richiesto dall'Amministrazione;
- Impresa che partecipi sia singolarmente sia quale componente di un R.T.I. o di un Consorzio ovvero che partecipi a R.T.I. o Consorzi diversi (in tal caso saranno esclusi sia l'impresa medesima sia i R.T.I. o Consorzi ai quali l'impresa partecipa);
- Situazioni in relazione alle quali la Commissione giudicatrice ritenga sussistenti gli estremi per Informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi;

## **22. ADEMPIMENTI CONNESSI ALL'AGGIUDICAZIONE ED ALLA STIPULA DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione, ai sensi dell'art. 32, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016, previa verifica della proposta di aggiudicazione, ai sensi dell'articolo 33, comma 1, provvederà all'aggiudicazione e, ai fini della sua efficacia, alle verifiche, ai sensi del comma 7 del citato articolo 32, del possesso dei prescritti requisiti.

A conclusione di tutte le necessarie verifiche, l'Amministrazione inviterà l'aggiudicatario, a mezzo di raccomandata o posta elettronica certificata, a produrre - entro il termine di 10 giorni dalla data di ricezione della comunicazione dell'aggiudicazione - la seguente documentazione per la stipula del contratto:

- Cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, secondo le modalità e condizioni indicate nel presente Disciplinare;

- Polizza assicurativa ai sensi dell'art. 103, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016, secondo le modalità e condizioni indicate nel presente Disciplinare;

I Raggruppamenti Temporanei di concorrenti e i Consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti dovranno, inoltre, presentare rispettivamente:

- i Raggruppamenti Temporanei di concorrenti: mandato collettivo speciale irrevocabile conferito all'impresa capogruppo, con scrittura privata autenticata e corredato della procura speciale rilasciata al legale rappresentante dell'impresa capogruppo. Il mandato collettivo speciale dovrà contenere l'indicazione del tipo di associazione costituita, del vincolo di solidarietà scaturente dalla presentazione dell'offerta da parte delle imprese riunite e della quota di partecipazione al raggruppamento delle singole imprese;

- i Consorzi di concorrenti: copia autenticata dell'Atto Costitutivo e dello Statuto da cui risulti il vincolo di solidarietà delle imprese consorziate nei confronti dell'Amministrazione. Ove tale indicazione non risulti dai predetti documenti, le imprese consorziate dovranno presentare oltre alla copia autenticata dello Statuto e dell'Atto Costitutivo, apposita dichiarazione, sottoscritta dai legali rappresentanti o procuratori di ciascuna delle imprese consorziate, di assunzione della responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione.

La mancata produzione, entro il termine assegnato, della documentazione richiesta o l'accertamento della mancanza del possesso dei requisiti dichiarati all'atto della presentazione dell'offerta, nonché la mancata costituzione della garanzia comporterà la decadenza dell'aggiudicazione, l'incameramento della garanzia provvisoria e l'aggiudicazione al concorrente che segue nella graduatoria.

La comunicazione dell'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'art. 76, comma 5, lettera a), del D.Lgs. n. 50/2016.

L'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per il Concessionario, mentre per l'Amministrazione diventerà tale solo dopo la stipulazione del contratto che avrà luogo, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016, entro il termine di sessanta giorni.

L'accesso agli atti del procedimento di cui alla procedura in oggetto, è regolato ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. n. 50/2016, mediante visione e/o estrazione di copia degli atti.

Il contratto non sarà comunque stipulato prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione ai sensi dell'art. 32 comma 9 del D. Lgs. n. 50/2016, salvo quanto previsto dai successivi commi 10 e 11 del citato art. 32. Qualora il contratto venga sottoscritto da persona diversa dal titolare o dal legale rappresentante che ha sottoscritto l'offerta, tale soggetto dovrà comprovare i propri poteri mediante idonea procura autenticata nelle forme di legge.

Il Concessionario sarà tenuto al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute secondo le leggi in vigore (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, ed eventuali imposte di registro).

L'Amministrazione, ai sensi dell'art. 76, comma 5, lettera d) del D.Lgs. n. 50/2016 provvederà, altresì, a comunicare la data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a 5 (cinque) giorni ai medesimi soggetti di cui alla lettera a) del citato art. 76.

## **23. REVOCA DELLA CONCESSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

L'Amministrazione, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, potrà risolvere di diritto il Contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C., previa comunicazione da farsi al Concessionario via PEC, nei seguenti casi:

a) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale (artt. 80 e 83 del D.Lgs. n. 50/2016), come dichiarati nel Documento di gara unico europeo (DGUE);

b) qualora il Concessionario non comunichi immediatamente all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 1456 C.C., ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del contratto;

c) violazioni delle norme disciplinanti il rispetto del Protocollo di Legalità in materia di appalti pubblici (art. 1, comma 17, della Legge n. 190/2012);

- d) revoca, da parte delle autorità competenti, delle autorizzazioni di legge rilasciate al Concessionario per l'espletamento del servizio;
- e) manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- f) ritardo nell'allestimento e arredamento dei locali e, quindi, nell'avvio del servizio superiore a 30 giorni rispetto al termine convenuto;
- g) grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- h) violazioni delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso di cui all'art. 1bis della Legge n. 383 del 18 ottobre 2001, come sostituita dal D. Lgs. 25 settembre 2002, n. 210, convertito in Legge del 22 novembre 2002, n. 266;
- i) esecuzione del servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi nei confronti del personale;
- j) interruzione parziale o totale del servizio senza giustificato motivo;
- k) abbandono del contratto, anche parziale, salvo che per cause di forza maggiore;
- l) subappalto o cessione, anche parziale, del contratto;
- m) apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;
- n) mancata corresponsione del canone di concessione e del pagamento delle utenze entro le scadenze stabilite e inosservanza riguardo qualsiasi debito contratto dal Concessionario per l'esercizio dell'attività;
- o) inosservanza degli obblighi dettati dalla Legge n. 136/2010 in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;
- p) mancata sottoscrizione dell'atto di concessione/sublocazione con l'Agenzia del Demanio o mancata presentazione all'Amministrazione dello stesso entro il termine di 10 giorni dalla sottoscrizione;
- q) qualora l'importo delle penali applicate dovesse superare il 10% del valore economico massimo quadriennale del Contratto;
- r) mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- s) qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;
- t) mancato rispetto dell'Amministrazione e delle Istituzioni in generale, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- u) reiterata vendita e/o somministrazione di prodotti con validità oltre la data di scadenza, di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità;
- v) reiterati inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali, in tema d'igiene degli alimenti e di sicurezza, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- w) dopo n. 3 (tre) contestazioni formali, intervenute nell'arco di 12 mesi, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte, da parte dell'Amministrazione, le giustificazioni del Concessionario;
- x) qualora ogni altra fattispecie d'inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il Contratto, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;

La risoluzione del contratto farà sorgere a favore dell'Amministrazione:

- la facoltà di incamerare la cauzione definitiva e di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno; l'esecuzione in danno non esime il Concessionario dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;
- il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento delle maggiori spese (compreso eventuali differenze del canone di locazione e oneri per indizione nuova procedura di selezione) che l'Amministrazione dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale, nel caso in cui non riuscisse ad assegnare il servizio utilizzando la graduatoria scaturita

dalla procedura di gara e fosse obbligata ad esperire una nuova procedura.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, parzialmente o totalmente, a sua discrezione e in ogni momento, ai sensi dell'art. 1373 comma 2° C.C., con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni da comunicarsi al Concessionario con lettera raccomandata, anche in caso di mutamenti di carattere organizzativo che abbiano incidenza sull'esecuzione del Contratto (pubblico interesse).

Dalla data di efficacia del recesso, il Concessionario dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che la cessazione non oporti danno alcuno all'Amministrazione e rinunciando espressamente, sin d'ora, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 C.C., a qualsiasi eventuale pretesa anche di natura risarcitoria (compensi, indennizzi, rimborsi, ecc.).

L'Amministrazione, inoltre, qualora sorga la necessità di eseguire lavori edili e/o impiantistici negli spazi concessi o nelle immediate vicinanze dei locali dove sarà svolto il servizio, o in relazione a qualsiasi altra propria effettiva esigenza, valuterà la possibilità di sospendere parzialmente o totalmente il servizio di bar e piccola ristorazione.

In tal caso, peraltro non previsto né prevedibile nel breve/medio periodo, il canone per il rimborso spese dovuto dal Concessionario sarà decurtato in proporzione al periodo d'interruzione.

Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore deve intendersi qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo del Concessionario che quest'ultimo non possa evitare pur agendo con la diligenza richiesta in simili circostanze.

Il Concessionario, nel caso in cui si trovi, per circostanze a lui non imputabili, nell'impossibilità assoluta di erogare il servizio, dovrà inviare all'Amministrazione, entro cinque giorni dall'inizio dell'evento, giusta comunicazione, affinché quest'ultima possa adottare le opportune misure.

Nel caso d'interruzione del servizio per motivi diversi da quelli sopra indicati, l'Amministrazione si riserva il diritto di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario e applicare le sanzioni previste.

## **24. TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'Impresa aggiudicataria assume, a proprio carico gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. in materia di normativa antimafia” e successive modificazioni ed integrazioni.

Per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, l'Impresa aggiudicataria, utilizzerà per tutte le proprie transazioni relative al contratto in oggetto, ad eccezione di quanto disposto dal comma 3 del sopraccitato articolo, uno o più conti correnti dedicati, anche in via non esclusiva accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A.

Anche le transazioni tra Impresa ed eventuali subcontraenti dovranno avvenire utilizzando il conto corrente dedicato.

Tutti i movimenti finanziari relativi al contratto in oggetto devono essere registrati sui conti correnti dedicati, salvo quanto previsto al comma 3 dell'art. 3 della Legge. n. 136/2010 e smi. Tale previsione è espressamente inserita, a pena di nullità, nel contratto d'appalto e nei contratti tra Impresa ed eventuali propri subcontraenti.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il codice unico di progetto (CIG/CUP) relativo all'investimento pubblico sottostante.

Ai fini di agevolare le operazioni di pagamento e garantire la tracciabilità delle stesse il CIG/CUP dovrà essere apposto in tutti i documenti contabili relativi alla presente commessa.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 7, della Legge n.136/2010 e ss.mm.ii., la Società aggiudicataria avrà l'obbligo di comunicare all'Azienda Ospedaliera gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, e, comunque, entro sette giorni dall'avvio del servizio. I pagamenti relativi al presente appalto verranno effettuati a mezzo di Conti Correnti dedicati (anche in maniera non esclusiva), accesi presso banche o Poste Italiane spa, a mezzo bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

L'Impresa, se ha notizia dell'inadempimento da parte dei propri eventuali subcontraenti agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al presente articolo, deve procedere all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, la Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo

territorialmente competente. Analogo obbligo deve essere inserito per i subcontraenti da questi stipulati con l'Impresa. Sarà inoltre cura della Società aggiudicataria comunicare ogni eventuale modifica relativa ai dati trasmessi. Inoltre la società aggiudicataria, con la sottoscrizione del contratto assumerà tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata Legge. Il rispetto, nel corso dell'affidamento, di quanto disposto in osservanza della citata Legge in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, è richiesto a pena di nullità assoluta del contratto. Pertanto, l'eventuale inosservanza di quanto previsto comporterà l'immediata risoluzione dell'affidamento.

## 25. INADEMPIMENTI E PENALITÀ

Gli ordini di servizio, le indicazioni e prescrizioni del Direttore di esecuzione del contratto dell'Azienda Ospedaliera dovranno essere eseguiti dall'Impresa aggiudicataria con la massima cura e prontezza entro sette giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della comunicazione nel rispetto delle norme di contratto e capitolato.

L'Impresa aggiudicataria, entro il suddetto termine, di presentare le proprie controdeduzioni che, nel caso, interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione Resta comunque fermo il diritto dell'Impresa di avanzare per iscritto le osservazioni che riterrà opportuno in merito all'ordine impartito.

Qualora si dovessero verificare inadempienze o danneggiamenti agli immobili, mobili o materiali dell'Azienda o di terzi, l'Azienda Ospedaliera si riserva la facoltà di rivalersi nei confronti dell'Impresa aggiudicataria.

I controlli si riferiranno agli standard qualitativi indicati nel presente capitolato e in quelli migliorativi che l'Impresa aggiudicataria avrà descritto in sede di progetto tecnico-operativo per l'espletamento del servizio e in caso di non conformità con gli standard, saranno richiesti trattamenti straordinari a completo carico dell'Impresa aggiudicataria fino al ripristino delle condizioni ottimali. L'Azienda Ospedaliera ha la piena facoltà di esercitare in ogni momento gli opportuni controlli, relativamente al servizio sulle modalità di esecuzione dell'intervento specifico, senza che per tale controllo l'Impresa possa pretendere di eliminare o diminuire la propria responsabilità che rimarrà comunque intera ed assoluta.

Ai controlli sull'espletamento del servizio parteciperà sempre il Direttore della esecuzione del contratto o un suo delegato dell'Azienda Ospedaliera ed il Responsabile tecnico dell'Impresa aggiudicataria, che dovrà rendersi immediatamente disponibile.

Al momento dell'effettuazione del controllo verrà redatto un verbale di accertamento che dovrà essere controfirmato contestualmente, in loco, da entrambe le parti presenti.

Nel caso che nessun rappresentante dell'Impresa intervenga ai controlli sopra citati, o se presente si rifiuti di sottoscrivere il verbale, si procederà ugualmente alla presenza di due testimoni.

In caso di inadempimento relativamente allo svolgimento delle attività oggetto del servizio previsti dal capitolato, l'Azienda Ospedaliera, in contraddittorio con l'Impresa aggiudicataria, si riserva di applicare i seguenti provvedimenti:

- 1) contestazione scritta con raccomandata con avviso di ricevimento in riferimento alla riscontrata inadempienza, assegnando un termine, non inferiore a 5 giorni, per la presentazioni delle controdeduzioni.
- 2) In caso di silenzio e qualora non siano ritenute valide le controdeduzioni saranno applicate le penalità sulla base di un formale provvedimento dell'Azienda, nel quale viene preso atto delle eventuali giustificazioni prodotte da parte dell'Impresa aggiudicataria e le motivazioni per le quali si ritiene opportuno disattenderle.
- 3) le penalità variano in relazione all'inadempienza accertata.

In caso di inadempienze ai patti contrattuali ed inosservanze alle norme del presente capitolato si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- ◆ non conformità dell'organizzazione del personale previsto per l'esecuzione del servizio (consistenza numerica, qualifica, mansioni )  
..Euro 1.000,00 per contestazione ;

- ◆ difformità rispetto al progetto tecnico nelle modalità di gestione delle attività correlate all'espletamento del servizio .....Euro 1.000,00 per contestazione;
- ◆ mancata reperibilità del Responsabile tecnico o del sostituto nelle fasce orarie indicate..... Euro 250,00 per contestazione;
- ◆ interruzione del servizio ..... Euro 500,00 giornalieri ;
- ◆ mancato aggiornamento dell'elenco del personale ..... Euro 200,00 per ogni contestazione;
- ◆ violazione degli adempimenti connessi alla mancata osservanza delle prescrizioni di cui al D.Lgs 81/2008 .....da un minimo di Euro 500,00 ad un massimo di 1.000,00 per contestazione, in ragione della gravità della stessa.
- ◆ mancato rispetto degli obblighi di utilizzo dei dispositivi di protezione Euro 250,00 per ogni contestazione;
- ◆ impiego, anche temporaneo, di divise difformi da quelle espressamente autorizzate dall'Azienda Ospedaliera e/o presenza di personale privo di tessera di riconoscimento o distintivo..... Euro 25,00 per ogni unità di personale ;
- ◆ utilizzo di personale non assunto regolarmente: Euro 5.000,00 per ogni persona non in regola;
- ◆ violazione degli obblighi di cui all'articolo 32: Euro 100,00 giornalieri;
- ◆ mancato rispetto dei tempi per l'inizio o l'ultimazione dei lavori: da un minimo di Euro 500,00 ad un massimo di 5.000,00 per contestazione, in ragione della gravità della contestazione stessa.
- ◆ mancato rispetto degli orari di apertura e di chiusura dell'esercizio: da un minimo di Euro 100,00 ad un massimo di 500,00 per contestazione, in ragione della gravità della contestazione stessa.
- ◆ mancato rispetto dei prezzi contenuti nel listino prezzi o mancato rispetto dello sconto offerto: da un minimo di Euro 100,00 ad un massimo di 500,00 per contestazione, in ragione della gravità della contestazione stessa.
- ◆ variazione dei prezzi senza autorizzazione: Euro 1.000,00 per contestazione;
- ◆ inadempimento degli obblighi di manutenzione (ordinaria e straordinaria): € 50,00 per ogni giorno di ritardo;
- ◆ mancata esecuzione di un intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria: 10% di maggiorazione sui costi derivanti dall'esecuzione dell'intervento;
- ◆ mancato rispetto degli orari di apertura e chiusura : € 200,00 per contestazione;
- ◆ comportamento scorretto verso l'utenza : € 200,00 per contestazione;
- ◆ mancato rispetto del termine previsto dall'Azienda Ospedaliera per la riconsegna dei locali al termine della concessione : € 250,00 per ogni giorno di ritardo;
- ◆ mancata esecuzione di un intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria: 10% di maggiorazione sui costi derivanti dall'esecuzione dell'intervento;
- ◆ mancato rispetto del termine previsto per il pagamento della rata trimestrale del canone: € 50,00 per ogni giorno solare di ritardo dopo il termine massimo di giorni 10 dalla scadenza del trimestre oltre al pagamento agli interessi moratori
- ◆ per inadempienze di carattere qualitativo ed igienico sanitario tra cui a mero titolo indicativo e non esaustivo : da un minimo di Euro 1.000,00 ad un massimo di 5.000,00 per contestazione, in ragione della gravità della contestazione stessa:
  - ☞ non conformità delle caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari posti in vendita;
  - ☞ non conformità della qualità degli alimenti distribuiti;
  - ☞ non conformità dell'igiene generale dei locali, delle attrezzature e del personale addetto;
  - ☞ non conformità della qualità del confezionamento dei cibi;
  - ☞ non conformità della qualità e stato di conservazione delle merci immagazzinate;
  - ☞ non conformità della qualità delle preparazioni
  - ☞ non conformità della qualità degli approvvigionamenti delle derrate alimentari;ù
  - ☞ non conformità delle preparazioni e distribuzioni degli alimenti, procedure di autocontrollo e di confezionamento dei cibi, corretta applicazione delle procedure di autocontrollo HACCP di cui al D.lgs n. 155/97;
  - ☞ non corretto stato e uso dei locali, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature;

Le inadempienze e manchevolezze innanzi enunciate devono intendersi a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, pertanto, in tutti gli altri casi di contestazione di disservizi non espressamente previsti ai punti precedenti verrà applicata una penalità, variabile a seconda della gravità delle infrazioni contestate e del ripetersi della stesse, da un minimo di Euro 500,00 ad un massimo di 5000,00 Euro fatto salvo il risarcimento dei danni arrecati e la facoltà dell'Azienda Ospedaliera di procedere alla risoluzione del contratto nei casi previsti dal presente capitolato.

L'Azienda Ospedaliera si riserva la facoltà di applicare penali di maggior importo in presenza di gravi e/o reiterate violazioni o disservizi. La valutazione della gravità dell'infrazione è rimessa in via esclusiva all'Azienda Ospedaliera.

Se l'Impresa aggiudicataria non effettua le prestazioni in conformità a quanto previsto nel capitolato tecnico e nel contratto è soggetta

all'applicazione di penalità che potranno essere inflitte con un importo massimo annuo che non potrà superare il 10% del canone totale annuo del contratto, senza esclusione di eventuali conseguenze penali.

Al superamento di tale percentuale, rilevato in qualsiasi momento dell'appalto, l'Azienda Ospedaliera ha facoltà di interrompere l'appalto con preavviso di 3 mesi all'Impresa aggiudicataria, salvo il pagamento dei danni eventualmente causati alla stessa Azienda Ospedaliera per eventuali inadempienze da parte dell'Impresa aggiudicataria.

L'Impresa aggiudicataria, quanto non effettua le prestazioni in conformità a quanto previsto nel presente capitolato e nel contratto, è soggetto all'applicazione di penalità che potranno essere inflitte con un importo massimo annuo non potrà superare il 10% dell'importo totale annuo del contratto, senza esclusione di eventuali conseguenze penali.

L'importo delle note di addebito relative alle penali comminate verrà sommato all'importo del canone trimestrale. Qualora non sia possibile escutere le penali dalla fatturazione l'Azienda Ospedaliera, per riscuotere l'ammontare delle penali applicate a qualsiasi titolo, potrà avvalersi del deposito cauzionale definitivo di cui all'art. 47 del disciplinare di gara e ne sarà data comunicazione all'impresa aggiudicataria con raccomandata con avviso di ricevimento.

Le penalità di cui sopra dovranno essere regolarizzate dall'Impresa aggiudicataria tramite emissione di note di addebito a favore dell'Azienda Ospedaliera per l'importo delle penalità. Si intende fatto salvo il diritto dell'Azienda al risarcimento di eventuali ulteriori danni subiti o delle maggiori spese sostenute a causa dell'inadempimento contrattuale, qualora l'applicazione dell'istituto della penale, nei limiti di quanto sopra indicato, non avesse garantito il completo risarcimento del danno.

Agli importi delle penalità sopra indicate saranno aggiunti anche gli oneri derivanti da:

- a) maggiori spese per acquisti sul libero mercato;
- b) maggiore costo derivante all'aggiudicazione all'Impresa che segue in graduatoria;
- c) oneri di natura organizzativa;
- d) danni di immagine all'esterno della qualità dei servizi forniti dall'Azienda Ospedaliera;
- e) minori introiti.

Gli importi per inadempienze contrattuali verranno notificati all'Impresa interessata con relativa nota di addebito "fuori campo IVA" ai sensi dell'art. 15 del D.P.R. 633/72 oppure verranno decurtati direttamente da parte dell'Azienda dal deposito cauzionale definitivo o sull'ammontare dei crediti eventualmente maturati e/o maturandi, ma dovranno essere restituiti in tutto o in parte qualora siano riconosciuti totalmente o parzialmente non dovuti.

Rimane salva ogni altra azione tendente al risarcimento del maggior danno subito o delle maggiori spese sostenute in dipendenza dell'inadempimento contrattuale.

## 26. CHIARIMENTI

Eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul contenuto del presente Disciplinare potranno essere richiesti all'Amministrazione entro e non oltre il termine delle ore 12:00 del giorno 07/11/2017..... tramite posta elettronica c (PEC) da inviare al seguente indirizzo: [appaltieforniture@pec.ospedalirunitipalermo.it](mailto:appaltieforniture@pec.ospedalirunitipalermo.it) e per conoscenza, al seguente indirizzo [approvvigionamenti@villasofia.it](mailto:approvvigionamenti@villasofia.it).

Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

Le richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana.

Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite entro il .....

Le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura, saranno pubblicate in forma anonima sul sito internet <http://www.villasofiacervello.it>, nella Sezione "Amministrazione Trasparente" – "Bandi di gara e contratti".

## 27. PUBBLICAZIONE ATTI DI GARA E COMUNICAZIONI

La documentazione ufficiale di gara è disponibile, sia in formato PDF che in formato word, sul sito [www.villasofiacervello.it](http://www.villasofiacervello.it), nella Sezione "Amministrazione Trasparente" - "Bandi di gara e contratti", con accesso gratuito, illimitato e diretto.

Tutte le informazioni riguardanti eventuali chiarimenti, le convocazioni per le sedute pubbliche della commissione di gara, saranno tempestivamente pubblicate sul sito istituzionale dell'Amministrazione, sempre sotto la Sezione "Amministrazione Trasparente" – "Bandi di gara e contratti".

Quanto pubblicato avrà valore di notifica agli effetti di legge.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli Operatori economici ausiliari.

## **28. RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO**

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. viene individuata, quale Responsabile unico del procedimento, il Dirigente Responsabile della UOC Provveditorato, Dr.ssa Lupo Antonina.

## **29. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

I dati raccolti saranno trattati, ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 ed ss.mm.ii., esclusivamente nell'ambito della procedura di gara regolata dal presente Disciplinare, sia per finalità correlate alla scelta del Concessionario e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Parimenti, il Concessionario, ai sensi e per gli effetti della stessa norma, sarà responsabile del trattamento dei dati personali dell'Amministrazione dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del servizio.

Tali dati, quindi, potranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione della presente Concessione.

Il Concessionario s'impegna a comunicare i nominativi dei soggetti incaricati del trattamento dei dati personali all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.

## **30. CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE**

Il Foro di Palermo, in via esclusiva, sarà competente per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza della Concessione e del relativo contratto.

E' escluso il ricorso all'arbitrato per la definizione delle controversie nascenti dal presente Disciplinare. Per effetto dell'art. 209, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016 ed ssmmii è vietato in ogni caso il compromesso.

## **31. NORME TRANSITORIE E FINALI**

Per tutto ciò che non è previsto nel presente Disciplinare, si intendono applicabili le norme del Codice Civile e le altre leggi e normative vigenti che regolano la materia, in quanto applicabili e compatibili con la natura dell'atto.

II COMMISSARIO

( DR. MAURIZIO ARICÒ )