

DIPARTIMENTO RISORSE UMANE

**S.C. Direzione Amministrativa Presidio
Ospedaliero e Territorio Isontino**

Responsabile del procedimento:
Avv. Fosca Togni
Tel. 0481-487565
E mail: fosca.togni@asugi.sanita.fvg.it
Sede: Via Galvani, 1
34074 Monfalcone (GO)

Spett.le

Operatore Economico

Referente della comunicazione:
Dott.ssa Barbara Zilli
Tel. 0481-487202
E mail: barbara.zilli@asugi.sanita.fvg.it
Sede: Via Galvani, 1
34074 Monfalcone (GO)

Rif. Nota di data

Oggetto: Affidamento, ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. a) del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. modificato dal D.L n. 77/2021 e ss.mm.ii, per l'eventuale concessione del servizio di gestione del punto ristoro, vendita giornali ed articoli di prima necessità, ad uso pazienti, visitatori e personale dipendente presso il Presidio Ospedaliero di Gorizia.

L'operatore economico è invitato a presentare la migliore offerta per l'eventuale affidamento del servizio indicato in oggetto con le modalità ed alle condizioni specificate nel Capitolato speciale, nella presente lettera e nei relativi allegati.

Ai fini della formulazione dell'offerta, si forniscono le seguenti indicazioni:

ART. 1 - AMMINISTRAZIONE APPALTANTE

Denominazione e indirizzo

Azienda Sanitaria Universitaria Giuliano Isontina
Via Costantino Costantinides, 2
34128 Trieste
C.F. e P.IVA 01337320327
PEC asugi@certsanita.fvg.it

Contatti

S.C. Direzione Amministrativa di Presidio Ospedaliero e Territorio
- Area Isontina -
Via Galvani, n. 1 – 34074 Monfalcone
tel. 0481/487202, fax 0481/487820
Ai sensi dell'art. 31 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., Il Responsabile Unico del Procedimento è identificato nella persona dell'avv. Fosca Togni, Direttore ff della S.C. Direzione Amministrativa di Presidio Ospedaliero e Territorio - Area Isontina.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO, IMPORTO E CIG

Il servizio di cui alla presente lettera di invito avrà durata di 12 mesi, più eventuale proroga di 12 mesi, o periodo inferiore qualora il soggetto aggregatore regionale - ARCS aggiudichi la nuova gara, a decorrere presumibilmente dal 01/01/2023 o comunque dalla data citata nel provvedimento di affidamento.

L'ASUGI potrà recedere anticipatamente dal contratto, anche in forma parziale, qualora nel servizio intervengano trasformazioni di natura tecnico organizzative rilevanti ai fini e per gli scopi del servizio appaltato o qualora disposizioni legislative, regolamentari o autorizzative nonché direttive regionali in materia di economia e finanza pubblica non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, previo preavviso scritto di almeno 30 giorni senza che l'operatore economico abbia diritto ad alcuna indennità di rivalsa.

Il valore complessivo stimato e definito a base d'asta degli interventi oggetto del presente appalto, rapportato alla durata dello stesso, è determinato ai sensi dell'art. 35, c. 4 del D.Lgs. 50/2016, è pari ad Euro 36.000,00 più l'eventuale proroga a pari condizioni, IVA al 22%.

Sono ammesse solo offerte al rialzo.

Il canone mensile per la concessione dell'area è di € 3.000,00 + IVA 22% a decorrere dal 01/01/2023 o comunque dalla data citata nel provvedimento di affidamento, ovvero dalla data di sottoscrizione del verbale di messa a disposizione del locale, fino al termine del contratto.

L'importo deve intendersi comprensivo di tutti gli oneri necessari a garantire l'erogazione del servizio in oggetto. Pertanto nessun corrispettivo aggiuntivo potrà essere richiesto per tali attività.

Il Codice Identificativo di Gara (CIG) è il seguente: Y7838B4B27

La ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di garantire il servizio alle medesime condizioni per un massimo di 180 giorni successivi alla scadenza ufficiale ovvero fino a quando l'ASUGI Azienda Sanitaria Universitaria Giuliano Isontina non avrà provveduto ad individuare un nuovo concessionario.

Il concessionario, alla scadenza del contratto o all'atto dell'eventuale risoluzione o recesso anticipato dello stesso, dovrà provvedere alla consegna del locale entro il termine massimo di dieci giorni.

La concessione decade qualora il soggetto aggregatore regionale - ARCS aggiudichi la gestione del punto ristoro, in quanto lo stesso è incluso nella Pianificazione delle attività di acquisto centralizzato.

ART. 3 - SOGGETTI AMMESSI A PRESENTARE OFFERTA

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

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del D.lgs. 50/2016 ss.mm.ii..

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

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

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

Non saranno ammessi al prosieguo della gara i concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 cc e verranno esclusi i concorrenti le cui offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

ART. 4 - REQUISITI GENERALI E CAUSE DI ESCLUSIONE

Sono ammessi a partecipare i soggetti che hanno i requisiti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.lgs. 50/2016 ss.mm.ii..

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

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

ART. 5 - REQUISITI SPECIALI

Ai sensi dell'art. 83 del D.lgs. 50/2016 ss.mm.ii., i concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti di seguito indicati:

a) Requisiti di idoneità professionale

Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara e iscrizione all'apposito Albo in caso di cooperative o consorzi di cooperative.

b) Requisiti di capacità tecnica e professionale

Aver svolto nell'ultimo decennio almeno sessanta mesi, anche non continuativi, nell'ambito di servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura indicandone:

- Descrizione dell'attività svolta;
- Anni e luoghi di svolgimento del servizio
- Il relativo fatturato

c) Requisiti di capacità economico finanziaria

Aver realizzato nell'ultimo triennio 2019/2020/2021, un fatturato complessivo, nell'ambito di servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura, non inferiore ad euro 240.000,00 (IVA esclusa). Tale requisito è richiesto, in ragione di quanto previsto all'art. 83 comma 5 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., al fine di garantire la selezione di un operatore affidabile e con personale, esperienza e organizzazione aziendale adeguati al particolare tipo di servizio.

I suddetti requisiti, sono oggetto di dichiarazione ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 e ss.mm.ii., resa secondo il modello Allegato A.

Ai fini della verifica della sussistenza dei requisiti speciali, la Stazione Appaltante può richiedere i mezzi di prova previsti dall'art. 86 e dall'Allegato XVII del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

ART. 6 - AVVALIMENTO

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

Per quanto riguarda le esperienze professionali pertinenti, il concorrente, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, può avvalersi delle capacità di altri soggetti solo se questi ultimi eseguono direttamente i servizi per cui tali capacità sono richieste.

L'Amministrazione verifica, conformemente agli artt. 85, 86 e 88 del Codice, 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'art. 80 del Codice.

ART. 7 – MODALITA' DI GARA

L'intera procedura di gara di cui alla presente lettera d'invito sarà espletata in modalità telematica, ai sensi degli art. 40 e 58 del D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii., sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione di Consip raggiungibile al seguente URL <https://www.acquistinretepa.it> (di seguito "Portale"). Per RDO online si intende la presente procedura di gara sotto forma di Richiesta di offerta online effettuata sul portale sopra citato.

RICHIESTA INFORMAZIONI ED EVENTUALE RICHIESTA DI SOPRALLUOGO

Eventuali informazioni sulla procedura di gara dovranno essere richieste esclusivamente attraverso la funzionalità della messaggistica della "RDO ONLINE".

COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni inerenti la procedura saranno effettuate, anche ai sensi dell'articolo 76, comma 6, D.lgs. 50/2016 ss.mm.ii., tramite posta elettronica certificata, mediante l'apposita area messaggi della RdO on line.

In caso di raggruppamenti temporanei, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati. In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate. In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

ART. 8 – MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

A pena di non ammissione alla gara la documentazione amministrativa, documentazione tecnica e la documentazione economica dovranno pervenire telematicamente sulla Piattaforma, attraverso lo strumento della Richiesta di Offerta on line con le modalità nel seguito descritte, entro e non oltre il termine indicato.

Non sarà ritenuta valida alcuna offerta presentata oltre il termine perentorio di scadenza o con modalità diverse da quella telematica.

Della data e dell'ora di arrivo faranno fede la data e l'ora di pubblicazione registrate dal Portale.

L'invio telematico dell'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Stazione Appaltante ove, per malfunzionamenti alla struttura tecnica, tecnologia o di connessione dei Concorrenti, l'offerta non pervenga entro il termine perentorio di scadenza e secondo le modalità previste.

Le dichiarazioni ed i documenti di cui è richiesta la sottoscrizione, contenuti nelle buste di seguito indicate, dovranno essere sottoscritti digitalmente dal legale rappresentante dell'operatore economico, ovvero da altro soggetto in grado di impegnare validamente l'offerente stesso.

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

BUSTA AMMINISTRATIVA

L'operatore economico dovrà presentare attraverso il Portale MEPA, nella RDO on line, la seguente documentazione amministrativa:

1. Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà debitamente compilata e sottoscritta, corredata dalla copia del documento di identità del sottoscrittore (Allegato A);
2. Scheda fornitore debitamente compilata e sottoscritta (Allegato B);
3. "Informativa privacy" debitamente compilata e sottoscritta (Allegato C);
4. Patto di integrità debitamente compilato e sottoscritto i dal legale rappresentante dell'operatore economico partecipante (Allegato D);
5. Informativa Rischi debitamente compilata e sottoscritta (Allegato E);
6. Capitolato speciale, sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante dell'operatore economico partecipante;

Gli operatori economici con la formulazione dell'offerta accettano implicitamente il Codice di comportamento ASUGI, pubblicato sul sito istituzionale del committente.

BUSTA TECNICA

L'operatore economico dovrà presentare attraverso il Portale MEPA di Consip, nella RDO on line, una relazione tecnica redatta in maniera speculare ai criteri e ai sub-criteri di valutazione, accompagnata da apposito indice analitico. L'offerta tecnica dovrà essere redatta in lingua italiana, per un massimo di 50 facciate complessive secondo lo standard di seguito indicato: formato della pagina A4, formato del carattere ARIAL dimensione 11 pt., interlinea di 1,5, margine destro e sinistro 2 cm.

La documentazione relativa all'offerta tecnico-qualitativa deve essere resa in formato pdf non scansionato che consenta la ricerca all'interno del testo.

L'operatore economico dovrà presentare la relazione tecnica, contenente nel dettaglio:

- Relazione relativa ai prodotti offerti: tale relazione dovrà contenere le schede tecniche, opuscoli informativi che indichino il tipo di prodotto, ingredienti, caratteristiche nutrizionali, confezionamento, marca, grammatura, ecc... e la proposta relativa ai tipi di bevande calde e bevande calde biologiche, fredde e analcoliche
 - Proposta relativa ai prodotti D.O.P, I.G.P., agroalimentari tipici, tradizionali regionali offerti;
 - Proposta relativa ai prodotti equo solidali e biologici offerti;
 - Proposta relativa ai prodotti a minor contenuto di sale, prodotti per diabetici e/o celiaci muniti dell'apposito segno distintivo;
 - Proposta relativa alla frutta fresca di prima qualità;
 - Proposta relativa ai prodotti offerti a km 0;
 - Proposta relativa agli alimenti afferibili al marchio regionale AQuA (affettati e formaggi – L.R. 21 dd 13/08/2002)
 - Relazione modalità organizzative del servizio;
 - Piano di allestimento dei locali;
 - Relazione relativa ai servizi aggiuntivi-migliorativi che dovranno riguardare almeno:
 1. Preparazioni in loco di panini, tramezzini, ecc
 2. Un adeguato ventaglio di alternative tra le preparazioni proposte con attenzione alla stagionalità
 3. Utilizzo pane fresco nelle preparazioni
 4. Utilizzo dei prodotti per le pulizie / detergenti ecologici ed ecocompatibili
- La proposta migliorativa del servizio conterrà eventuali proposte di attività integrative e migliorative del servizio richiesto che non comportino ulteriori costi per l'ASUGI.

Qualora il concorrente ritenga che l'offerta presentata contenga informazioni che costituiscano segreti tecnici o commerciali, dovrà allegare una motivata e comprovata dichiarazione firmata digitalmente, ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dall'art. 53 comma 5 lett. a) del D.lgs. 50/2016 ss.mm.ii, nella quale siano individuate le informazioni che, nell'ambito delle offerte o delle giustificazioni poste a base delle medesime, costituiscano segreti tecnici o commerciali. La dichiarazione dovrà contenere congrua motivazione circa l'effettiva sussistenza del segreto tecnico o commerciale, con indicazione dell'istituto giuridico posto a tutela della documentazione secretata (marchio, brevetto, privativa industriale, diritto d'autore o altro diritto di proprietà intellettuale) e dovrà essere accompagnata dalla documentazione a comprova dell'effettiva sussistenza del segreto tecnico o commerciale dichiarato..

BUSTA ECONOMICA

L'offerta economica dovrà essere corredata dalla compilazione e sottoscrizione digitale dell'offerta economica predisposta preferibilmente secondo il fac-simile offerta economica (Allegato F). L'offerta economica deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore. I valori contenuti nell'offerta devono essere espressi sia in cifre che in lettere, con un numero massimo di due cifre decimali (le cifre ulteriori non vengono considerate), al netto dell'IVA.

In caso di discordanza, si intende prevalente il valore espresso in lettere, salvo che la Stazione Appaltante ritenga necessario un ulteriore accertamento nel caso di evidente errore materiale.

In caso di discordanza tra valori indicati nell'offerta sottoscritta digitalmente e quelli eventualmente inseriti a portale, prevarranno quelli riportati nell'offerta sottoscritta digitalmente (Allegato F fac-simile Offerta economica).

L'offerta economica non deve, a pena di esclusione:

- contenere riserve o condizioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare;
- essere espressa in modo indeterminato, parziale o fare riferimento ad altre offerte proprie o di altri.

In caso di raggruppamento di imprese, l'offerta congiunta dovrà:

1. essere sottoscritta dai Rappresentanti legali di tutte le imprese raggruppate;
2. specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese;
3. contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 48 del D.lgs. 50/2016.

Non saranno accettate le offerte che non rispettino le indicazioni e le modalità di presentazione previste nel presente documento, ovvero risultino equivocate, difformi dalla richiesta o condizionate da altre clausole.

L'operatore economico dovrà inoltre indicare in calce la struttura economica dell'offerta stessa ai fini di consentire alla Stazione Appaltante di poter effettuare le eventuali verifiche di cui all'art. 97 comma 3.

L'offerta dovrà avere validità non inferiore ai 180 giorni dall'ultimo termine di presentazione e per tale periodo è irrevocabile.

ART. 9 - SOCCORSO ISTRUTTORIO

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 83 comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio.

In particolare, in caso di mancanza, incompletezza della documentazione amministrativa, con esclusione della documentazione afferente all'offerta economica e all'offerta tecnica, la Stazione Appaltante assegnerà al concorrente un termine non superiore a dieci (10) giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la Stazione Appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

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

Al di fuori delle ipotesi di cui all'art. 83 comma 9 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. è facoltà della Stazione Appaltante invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

Costituiscono irregolarità essenziali e non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del o dei soggetti responsabili della stessa.

ART. 10 – SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA

Si ricorda che l'intera procedura di gara viene espletata in modalità telematica, conseguentemente gli operatori economici verranno coinvolti in tutte le fasi nella medesima modalità.

In particolare per quel che concerne le sedute pubbliche telematiche sarà data comunicazione delle date delle singole sedute mediante l'area di messaggistica o con altre modalità comunicate ai partecipanti.

10.1 – Seduta di apertura della busta amministrativa

Al giorno e all'ora indicati si svolgeranno le operazioni in seduta pubblica telematica. Le operazioni saranno svolte dal seggio di gara all'uopo nominato.

Nel corso della seduta pubblica si procederà nell'ordine:

- alla ricognizione dei "pliche digitali" pervenuti entro i termini previsti;
- all'apertura della "Busta Amministrativa", alla constatazione della presenza dei documenti ivi contenuti;
- verifica delle condizioni (requisiti) di partecipazione al bando di gara.

In una o più apposite sedute il seggio di gara o un suo delegato, procederà all'esame analitico dei documenti contenuti nella busta amministrativa.

Solo qualora il seggio di gara lo ritenga opportuno o necessario, ai sensi e nei limiti di cui all'articolo 83 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., fermo restando quanto previsto nei precedenti paragrafi, lo stesso potrà invitare il Concorrente a regolarizzare, completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto della documentazione contenuta nella busta amministrativa, assegnando un termine perentorio.

Al termine della valutazione amministrativa presentata si procederà all'ammissione/esclusione degli operatori economici.

10.2 – Commissione Giudicatrice

La Commissione Giudicatrice, appositamente nominata ai sensi dell'art. 216 comma 12 del D.Lgs., 50/2016 e ss.mm.ii., in seduta riservata procederà alla valutazione delle offerte tecniche e all'attribuzione dei punteggi secondo le modalità indicate nella griglia di valutazione.

La Commissione individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento e li comunica al seggio di gara che procederà ai sensi dell'art. 76., comma 5, lett. b) del Codice. La Commissione non procederà alla apertura dell'offerta economica dei predetti operatori.

10.3 – Apertura Busta Offerta Economica

Terminati i lavori di valutazione tecnica, in seduta pubblica telematica si procederà:

- a dare lettura dei punteggi tecnici assegnati alle singole offerte, dando atto degli operatori ammessi ed esclusi;
- all'apertura delle "Buste Economiche", dei soli Concorrenti ammessi e alla relativa valutazione, che potrà avvenire anche in successiva seduta riservata.

L'appalto verrà aggiudicato all'operatore economico che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione, in seduta pubblica, redige la graduatoria e procede ad individuare il miglior offerente e il secondo in graduatoria.

L'ASUGI si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta valida, fatto salvo quanto previsto dall'art. 95 comma 12 del nuovo Codice dei contratti pubblici.

10.4 Criterio di aggiudicazione

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

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

	Punteggio massimo
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
Totale	100

10.5 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Gli elementi verranno valutati sulla base della documentazione fornita dalla ditta e contenuta nella busta tecnica.

ELEMENTI PER LA DEFINIZIONE DEL BACINO DI UTENZA POTENZIALE

Posti Letto nr. 180

Prestazioni ambulatoriali giornaliera stima nr. 945

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

Si precisa, infine, che tutti i calcoli relativi all'attribuzione dei punteggi (qualitativi, economici e complessivi) e all'eventuale riparametrazione del punteggio qualitativo, verranno eseguiti computando fino alla seconda cifra decimale.

	ELEMENTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
1.	Modalità Organizzative di gestione del servizio a) soluzione organizzativa proposta quanto a numero ed esperienza degli operatori messi a disposizione e articolazione dei turni di lavoro del personale (f.p. 3 punti) b) Piano delle forniture: frequenza, continuità e tempistica di rifornimento dei prodotti (f.p. 4 punti)	MAX 7 PUNTI
2.	Caratteristiche dei prodotti offerti: -tipi di bevande calde - tipi di bevande calde biologiche; -tipi e varietà di bevande fredde analcoliche; -prodotti D.O.P. e I.G.P., agroalimentari tipici; -prodotti tradizionali regionali; -prodotti a minor contenuto di sale; -prodotti equo solidali, biologici -prodotti per diabetici e/o celiaci muniti dell'apposito segno distintivo; -frutta fresca di prima qualità; -prodotti a km 0; -alimenti afferibili al marchio regionale AQuA.	MAX 50 PUNTI
3.	Allestimento dei locali: a) Progetto degli arredi e fornitura delle attrezzature (f.p. 8 punti)	MAX 8 PUNTI
5.	Eventuale proposta migliorativa del servizio: Eventuali proposte di attività integrative e migliorative del servizio richiesto. Saranno valutate: -preparazioni in loco di panini, tramezzini ecc. - utilizzo del pane fresco nella preparazione; -ventaglio di alternative tra le preparazione proposte, con attenzione alla stagionalità; - utilizzo di prodotti per le pulizie/detergenti ecologici ed ecocompatibili.	MAX 5 PUNTI

10.6 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica

La Commissione Giudicatrice attribuirà ad ogni parametro di valutazione un giudizio sintetico cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 e 1 (vedi prospetto riportato). Quindi la Commissione Giudicatrice moltiplica tale coefficiente per il punteggio massimo disponibile per ogni elemento di valutazione.

CRITERI DI GIUDIZIO	Coefficiente
Ottimo Gli aspetti previsti dal sub-criterio sono affrontati in modo più che convincente e significativo. Sono forniti gli elementi richiesti su tutte le questioni poste e non ci sono aspetti o aree di non chiarezza.	1,00
Più che adeguato Gli aspetti previsti dal sub-criterio sono affrontati in modo più che adeguato. Sono forniti gli elementi richiesti su tutte le questioni poste e non ci sono aspetti o aree di non chiarezza.	0,8
Adeguito Gli aspetti previsti dal sub-criterio sono affrontati in modo adeguato, anche se sono possibili alcuni miglioramenti. Sono forniti gli elementi richiesti su quasi tutte le questioni poste.	0,60
Parzialmente adeguato Gli aspetti previsti dal sub-criterio sono affrontati in modo generale ovvero molto parzialmente e sono forniti elementi non completi. Sono affrontate solo in parte le questioni poste o sono forniti pochi elementi rilevanti	0,40
Scarso Gli aspetti previsti dal sub-criterio non sono affrontati (o sono affrontati marginalmente) o gli stessi non possono essere valutati per i molti elementi carenti o non completi. Non sono affrontate le questioni poste o sono forniti pochi elementi rilevanti.	0,20
Non accettabile/non valutabile Gli aspetti previsti dal sub-criterio non sono coerenti con i requisiti minimi del capitolato speciale e/o mancano gli elementi tecnici minimi per poter procedere con l'attribuzione del punteggio.	0

La Commissione, al termine dei lavori, redigerà apposito verbale dei lavori stessi, evidenziando tra l'altro le attribuzioni dei punteggi tecnici intermedi relativi a ciascuna offerta, procedendo poi nel seguente modo ed ordine:

- dichiarazione di non ammissibilità per le offerte che in questa fase avranno ottenuto un punteggio complessivo inferiore a 35;
- per le offerte ammissibili, una volta sommati i punteggi tecnici intermedi relativi a ciascuna offerta in unico punteggio tecnico complessivo, si procederà alla riparametrazione dei punteggi delle offerte ammissibili. Qualora nessuna delle proposte oggetto di esame da parte della Commissione, dovesse aver conseguito, a seguito dell'attribuzione del punteggio tecnico complessivo, un totale di punti 70, la Commissione assegnerà in tal caso 70 punti all'offerta che risulti aver conseguito la somma di punti più elevata e alle altre offerte il punteggio definitivo sarà assegnato secondo la seguente formula:

$$Pt = P_{max} * \frac{POC}{POE}$$

In cui

Pt - punteggio tecnico da attribuire all'offerta presa in considerazione

Pmax - punteggio massimo attribuibile (punti 70)

POC - valore dell'offerta considerata

POE - valore dell'offerta con punteggio più elevato

Nel caso di un'unica offerta pervenuta non si procederà alla valutazione tecnica con attribuzione del punteggio ma si procederà con una mera valutazione di idoneità del progetto proposto rispetto a quanto previsto dal Capitolato Speciale.

10.7 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica

La valutazione delle Offerte economiche verrà effettuata sulla scorta del seguente criterio:

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA	
PUNTEGGIO MASSIMO	30

All'offerta che presenterà il canone più elevato, verrà attribuito il punteggio massimo previsto, 30 punti, alle altre offerte verranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali, secondo la seguente formula:

$$\text{Punti da assegnare all'offerta} = \frac{\text{Prezzo dell'offerta valutata}}{\text{Prezzo dell'offerta più alta}} \times \text{Punteggio massimo previsto}$$

Nel caso di un'unica offerta pervenuta non si procederà ad attribuzione del punteggio economico ma si effettuerà la mera verifica del rispetto della base d'asta.

L'aggiudicazione viene effettuata in favore del concorrente che consegue il punteggio più alto ottenuto dalla somma dei punteggi ottenuti nell'offerta tecnica e nell'offerta economica.

L'individuazione da parte dell'ASUGI della ditta risultata migliore offerente diverrà immediatamente vincolante per la stesso. Il verbale di gara ha valore di aggiudicazione provvisoria.

L'aggiudicazione definitiva diverrà efficace dopo la verifica del possesso dei requisiti prescritti (art. 32 comma 7 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii).

ART. 11 – RINVIO AL CAPITOLATO SPECIALE

Le modalità e la gestione del servizio sono disciplinati nell'apposito Capitolato speciale.

ART. 12 - OBBLIGHI PER L'AGGIUDICATARIO

L'Aggiudicatario dovrà avviare il servizio nella data indicata nel provvedimento di affidamento e trasmettere, tramite PEC, entro 15 giorni dalla data dell'avvio:

- copia della garanzia definitiva;
- copia della polizza RCT/RCO come prevista all'art. 7 del Capitolato Speciale;
- dichiarazione sostitutiva sull'assolvimento dell'imposta di bollo (Allegato E);
- elenco nominativo del personale;
- ogni altro documento previsto dal Capitolato Speciale.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere ogni ulteriore documentazione che ritenga necessaria.

In caso di mancato avvio del servizio nel termine indicato, ovvero di mancata tempestiva presentazione della documentazione sopraelencata, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere all'annullamento dell'aggiudicazione e all'affidamento del servizio al successivo migliore offerente.

ART. 13 - AVVERTENZE E DISPOSIZIONI FINALI

L'offerta pervenuta non impegnerà in alcun modo l'Azienda finché non sarà divenuto esecutivo il relativo provvedimento di aggiudicazione, mentre sarà vincolante a tutti gli effetti per codesto operatore economico.

L'aggiudicazione avverrà a giudizio insindacabile dell'Amministrazione appaltante; potrà altresì essere stabilito che non sussistono le condizioni per l'aggiudicazione della fornitura del servizio.

In caso di esito negativo delle verifiche dei requisiti generali e/o speciali, la Stazione Appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC e aggiudicherà, quindi, al secondo graduato avviando le relative verifiche.

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

Nel caso di revoca dell'aggiudicazione, sarà riconosciuto il solo compenso per i servizi svolti.

L'ASUGI si riserva la facoltà di sospendere e/o non aggiudicare il servizio e/o di annullare/revocare la presente procedura, sia nel caso venga meno l'interesse pubblico all'effettuazione della stessa, sia nel caso nessuna delle offerte sia ritenuta idonea rispetto alle esigenze dell'Azienda.

Il Direttore ff della SC Direzione Amministrativa
Presidio Ospedaliero e Territorio Isontino
Avv. Fosca TOGNI
Firmato digitalmente

Allegati:

Capitolato Speciale e Allegato F – Planimetria

Allegato A – Dichiarazione Sostitutiva

Allegato B – Scheda Fornitore

Allegato C – Informativa Privacy

Allegato D – Patto di Integrità

Allegato E – Informativa Rischi

Allegato F – Fac Simile Offerta Economica