

Ufficio Acquisti e Contratti/ab
Tel 02/88.46.32.17
Fax 02/88.46.46.95
e-mail: andrea.bonandrini@milanoristorazione.it

CAPITOLATO

INCARICO DI CONSULENZA PER LA PROGETTAZIONE E LA RIDEFINIZIONE FUNZIONALE DEL CENTRO DEL GUSTO E DELLA SALUTE SAMMARTINI. AFFIDAMENTO DI INCARICO PROFESSIONALE EX ART. 7 COMMA 6 DEL D.LGS. 165/2001 E S.M.I. CIG n. Z1912B1995

PREMESSA

Milano Ristorazione S.p.A. è una società costituita con delibera del Consiglio Comunale del 6/7 Luglio 2000 n. 58 ai sensi dell'art. 22 della Legge 8 giugno 1990 n. 142, con lo scopo di gestire in via diretta il servizio di refezione scolastica.

La Società è giuridicamente qualificabile come organismo di diritto pubblico, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 comma 26 del D.Lgs. 163/2006.

Il progetto "Centro Cucina Sammartini" ha previsto la completa ristrutturazione e la ridefinizione funzionale di un edificio industriale, in passato, utilizzato per il mercato ittico all'ingrosso di Milano.

Con l'intento di trasformare il CC Sammartini in "Industria Alimentare", la Milano Ristorazione intende operare una rivisitazione degli spazi e delle attrezzature con oneri contenuti e **comunque non superiori ad € 400.000,00 I.V.A. esclusa**

ART. 1. OGGETTO E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELL'INCARICO

L'oggetto dell'incarico prevede uno studio approfondito di tutte le componenti impiantistiche del Centro Cucina Sammartini individuando le soluzioni migliori da adottare per la ristrutturazione, la ridefinizione funzionale del Centro e l'ottimizzazione degli impianti e delle attrezzature esistenti.

Determinano l'oggetto dell'incarico le seguenti attività professionali:

- Analisi delle attività di produzione (mediante mappatura dei processi; analisi delle singole aree di attività del Centro di produzione).
- Proposte, eventuali, inerenti modifiche di natura strutturale ed impiantistica connessa ai flussi produttivi.
- Verifica di mercato delle attrezzature / macchinari destinate a creare nuove linee di produzione alimentare o ad implementare quelle già esistenti introducendo macchinari all'avanguardia con alta prestazione produttiva.
- Effettuare delle proposte di miglioramento del sistema produttivo evidenziando i vantaggi sotto l'aspetto economico-finanziario, della sicurezza igienico sanitaria e della sicurezza sul lavoro.
- Razionalizzazione/ammodernamento dei Centri Cottura in ragione delle produzioni dei pasti realizzati dal CC Sammartini.
- Riprogettare gli spazi esistenti in relazione agli eventuali nuovi processi di produzione.

Nell'espletamento delle attività connesse all'oggetto dell'incarico, l'affidatario è tenuto al rispetto dell'ambiente e ad adottare soluzioni atte a garantire il risparmio energetico.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Il presente Incarico è rivolto ad Ingegneri impiantisti (singolo professionista o studio professionale associato) di comprovata esperienza anche nel processo per l'industria alimentare ed iscritti all'albo professionale da almeno 5 anni.

L'affidatario dell'incarico, potrà utilizzare un team di tecnici e professionisti, in possesso delle professionalità necessarie per lo svolgimento dell'incarico, i quali potranno operare anche disgiuntamente con riferimento alle singole fasi di svolgimento dei servizi di consulenza ed assistenza.

Al fine di espletare gli adempimenti oggetto dell'incarico una parte delle attività previste potrà essere svolta presso il C.C. Sammartini o altre sedi indicate dalla Committente per analisi, verifiche documentali, colloqui con i diversi responsabili e collaboratori ed interviste alle varie funzioni aziendali in base alle esigenze riscontrate.

A tale proposito le visite e gli incontri presso la sede/i della Committente saranno fissati secondo un calendario concordato tra le parti, derivante dal cronoprogramma indicato nell'offerta tecnica.

La Committente si obbliga ad assicurare la necessaria collaborazione dei soggetti facenti parte della sua organizzazione aziendale, in base al programma concordato e comunque in tutte le fasi di svolgimento dell'attività oggetto dell'incarico fornendo a tale scopo le informazioni e la documentazione necessaria.

Sopralluogo

Previo accordo telefonico con il Responsabile del C.C. Sammartini , **Sig. Luigi Lavazza** ai seguenti recapiti Tel. 02.88440583 - Cell. 335. 7787993 - Fax 02.88440598 i concorrenti sono invitati presso il CC Sammartini sito in **Via Sammartini, 73 Milano**, nei giorni **19.01.2015 e 22.01.2015 dalle 9.30 alle 15.30** al fine di visionare i locali ove effettuare le prestazioni e ritirare una copia del "Progetto di ampliamento produzione del C.C. Sammartini".

Al termine del sopralluogo all'azienda verrà rilasciato Attestato di presa visione (Allegato 5) ritirando la copia di loro spettanza che dovrà essere presentata, pena l'esclusione in sede di partecipazione alla gara.

ART. 2. DURATA

Il presente appalto ha durata di anni 2 (due) a decorrere dalla data di conferimento dell'incarico, presumibilmente da Febbraio 2015 a Gennaio 2017.

L'affidamento si intenderà risolto alla sua naturale scadenza, senza obbligo di preventiva disdetta, diffida o altra forma di comunicazione espressa dalla Committente.

ART. 3. IMPORTO DEL SERVIZIO

L'importo presunto del servizio è pari ad **€ 38.000,00 (trentottomila,00)** oltre I.V.A., contributi previdenziali ed altri oneri di legge.

ART. 4. MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà sulla base della valutazione degli elementi economico-qualitativi qui di seguito elencati:

| N. | ELEMENTI | PUNTEGGI MASSIMI |
|---------------|----------------------|------------------|
| A | Elementi economici | 40 |
| B | Elementi qualitativi | 60 |
| TOTALE | | 100 |

Il punteggio per l'elemento economico di cui alla lettera A sarà attribuito applicando la seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{PO}$$

nella quale:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame

P_i = Prezzo più basso offerto per l'elemento considerato

C = Punteggio massimo attribuibile all'elemento considerato

PO = Prezzo offerto dal concorrente in esame.

La valutazione degli elementi qualitativi di cui alla lettera B sarà effettuata sui seguenti criteri:

a) **Struttura organizzativa dedicata al servizio - max punti 30:**

I concorrenti dovranno produrre idonea documentazione che dimostri la consistenza del gruppo di lavoro proposto, corredato da relativo curriculum per ciascun componente del gruppo, atto a comprovare il possesso delle competenze adeguate allo svolgimento dell'incarico.

b) **Relazione – max punti 30:**

I concorrenti dovranno presentare una relazione esplicativa in numero massimo di 5 pagine, esplicando le ipotesi di sviluppo coerenti con il "Progetto di ampliamento produzione del C.C. Sammartini" (disponibile in sede di Sopralluogo) e relativo cronoprogramma delle attività da svolgere per l'esecuzione dell'incarico.

L'incarico sarà aggiudicato provvisoriamente al concorrente che avrà raggiunto il punteggio complessivo maggiore degli elementi economico-qualitativi.

A parità di punteggio si applicherà quanto previsto all'art. 77 del R.D. n. 827/24.

L'Amministrazione si riserva, motivatamente:

- di sospendere, re-indire o non aggiudicare la gara;
- di non procedere all'aggiudicazione dell'incarico qualora nessuna delle offerte presentate venga ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

ART. 5. TERMINI E MODALITA' DI PREDISPOSIZIONE DELL'OFFERTA

I concorrenti dovranno presentare offerta entro e non oltre il giorno **02.02.2015, ore 11:00** presso l'Ufficio Protocollo di Milano Ristorazione S.p.A. – Via Quaranta, 41 – 20139 – Milano, a mezzo corriere, raccomandata, posta celere o consegna a mano, esclusivamente nei giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 8,00 alle ore 17,00, secondo le modalità di seguito indicate.

Ogni concorrente dovrà predisporre un unico plico recante all'esterno:

- indicazione del mittente (ragione sociale)
- numeri di telefono e di fax
- Codice Fiscale e P.I.
- dicitura: **" Offerta per l' incarico di consulenza per la progettazione e la ridefinizione funzionale del centro del gusto e della salute Sammartini CIG n. Z1912B1995 "**

Il recapito del plico presso l'Ufficio Protocollo di Milano Ristorazione S.p.A., entro i termini suindicati sarà a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Stazione Appaltante ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non dovesse giungere in tempo utile.

I plichi pervenuti oltre il predetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo, anche a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, non saranno presi in considerazione (a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale o dell'agenzia accettante).

Il plico, a sua volta, dovrà contenere n. 2 buste, chiuse e sigillate:

BUSTA N. 1- Documentazione Amministrativa - indicante:

- l'indicazione del mittente (ragione sociale)

“Documenti di ammissibilità” - all'interno della quale dovranno essere inseriti:

- Dichiarazione Sostitutiva Cumulativa, redatta sul modello Allegato 1 alla presente, attestante il possesso dei requisiti di ordine generale, ai sensi dell'art. 38 – D. Lgs. n. 163/2006 – smi;
- iscrizione, da almeno 5 anni, all'albo professionale.
- Autocertificazione, redatta sul modello Allegato 2 alla presente, resa da parte:
 - *in caso di partecipazione individuale al presente appalto*: del professionista singolo
 - *in caso di partecipazione in forma associata*: del titolare, legale rappresentante, procuratore o amministratore munito di poteri di rappresentanza nel caso di Studio Professionale Associato o di Società Professionale ex. art. 10 L. 183/2011;attestante l'assenza delle cause di esclusione indicate all'art. 38 – comma 1 – lett. b) c) e m-ter) del D. Lgs. n. 163/2006 e di eventuali condanne per le quali abbia/abbiano beneficiato della non menzione, nonché, per il /i soggetto/i che espletterà/anno il servizio, dichiara/no, altresì, il possesso dei seguente requisito:

- “Offerta tecnica” contenente quanto indicato al precedente art. 4 lett. a) e b) sottoscritta dal concorrente.
- Patto di Integrità tra Milano Ristorazione ed i partecipanti alla gara
Tale documento (Allegato 3), che costituisce parte integrante delle presente procedura di gara e del successivo contratto stipulato con l'aggiudicatario, dovrà essere sottoscritto pena l'esclusione in sede di partecipazione alla gara.
- Attestato di presa visione (Allegato 5)

La sottoscrizione degli allegati 1 e 2 non sono soggetti ad autenticazione, purché venga allegata copia fotostatica di un documento di riconoscimento in corso di validità del/i sottoscrittore/i, ai sensi dell'art. 45 – comma 2 – DPR n. 445/00.

E' facoltà della Committente richiedere eventuali integrazioni alla documentazione suindicata.

BUSTA N. 2: Offerta Economica - indicante:

- l'indicazione del mittente (ragione sociale)

La dicitura “Offerta Economica” - Redatta sul modello Allegato 4 alla presente, indicante:

- la percentuale di ribasso rispetto all'importo posto a base d'asta;
- il totale complessivo espresso in Euro risultante rispetto all'importo posto a base d'asta.
- l'I.V.A. applicata;

L'offerta dovrà essere regolarizzata con apposizione di marca da bollo (€16,00) e:

- *in caso di partecipazione individuale*: sottoscritta dal professionista singolo;
- *in caso di partecipazione in forma associata*: corredata di timbro e sottoscritta - dal professionista singolo, componente dello studio associato;
- dal titolare, legale rappresentante, procuratore o amministratore munito di poteri di rappresentanza nel caso di Studio Professionale Associato o di Società Professionale ex. art. 10 L. 183/2011.

Si precisa che le quotazioni indicate dovranno essere espresse al massimo con n. 3 decimali.

La sottoscrizione dell'Offerta, non è soggetta ad autenticazione, purché venga allegata copia fotostatica di un documento di riconoscimento in corso di validità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 45 – comma 2 – DPR

n. 445/00.

L'offerta non dovrà essere espressa in forma diversa da quella richiesta, né essere subordinata ad alcuna condizione, pena l'esclusione dalla gara.

L'offerta verrà ritenuta valida per tutto il periodo contrattuale. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo stabilito a base d'asta.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida.

ART. 6. TERMINI DI VALIDITA' DELLE OFFERTE

Le offerte presentate rimarranno vincolate per 180 giorni. E' fatta salva la facoltà della Stazione appaltante di non procedere all'aggiudicazione.

ART. 7. CLAUSOLA DI RISERVATEZZA

È proibita la divulgazione a terzi delle informazioni acquisite nel corso dell'appalto e per lo svolgimento dello stesso.

La violazione della predetta clausola è motivo di risoluzione espressa del contratto, ai sensi del successivo art. 15.

L'obbligo di riservatezza permane a carico dell'Appaltatore anche successivamente alla cessazione del rapporto contrattuale.

ART. 8. CORRISPETTIVO E PAGAMENTI

Il pagamento avviene a 90 gg. D.F.F.M., previa presentazione delle relative fatture, fatto salvo il buon esito del servizio.

L'Appaltatore è, altresì, tenuto ad indicare su ogni fattura il codice identificativo della presente procedura di gara: **CIG n. Z1912B1995**

Le fatture, compilate nella forma prevista dal legislatore per le società partecipate, per essere liquidate, devono obbligatoriamente essere accompagnate dalla copia delle bolle di intervento a cui si riferiscono. Le bolle devono essere controfirmate dal responsabile della sede d'intervento.

Solo in caso di eventuali difformità rilevate nella fattura, Milano Ristorazione S.p.A. provvederà a comunicare tali difformità al fornitore e ad emettere relativa nota di debito

La liquidazione delle fatture è subordinata al positivo esito dell'accertamento della regolarità contributiva nel periodo a cui si riferiscono le fatture (Documento Unico Regolarità Contributiva). Ai sensi dell'art. 4 – comma 3 – del DPR n. 207/2010, in sede di liquidazione delle fatture emesse dall'aggiudicatario, viene operata una ritenuta dello 0,5 %. Le ritenute effettuate durante la vigenza contrattuale sono svincolate in sede di liquidazione finale, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Nella liquidazione delle fatture non si terrà conto delle eventuali spese addebitate per trasferte, sopralluoghi, ecc., che resteranno a totale carico dell'aggiudicatario, dovendosi intendere tutte comprese nel prezzo di aggiudicazione.

Per gli eventuali ritardi o sospensioni di pagamenti, dovuti alla mancata o tardiva esibizione della documentazione richiesta, l'Appaltatore non può opporre eccezioni a Milano Ristorazione S.p.A., né ha alcun titolo a risarcimento di danni né ad altra pretesa.

ART. 9. ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO

Ai fini della stipulazione del contratto l'azienda risultata aggiudicataria dovrà produrre:
nel termine di 10 giorni solari dalla ricezione della suddetta comunicazione:

- dichiarazione attestante gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i, anche in via non esclusiva, all'appalto in oggetto, nonché le generalità (nome e cognome) ed il codice fiscale delle

persone delegate ad operare su tale/i conto/i, in adempimento a quanto previsto dall'art. 3 – comma 7 – della Legge 136/2010.

- certificato di attribuzione del codice fiscale/P.IVA.
- polizza assicurativa per la copertura dei rischi professionali

Ove il soggetto aggiudicatario, nei termini suindicati, non abbia perfettamente e completamente ottemperato senza giustificato motivo a quanto richiesto, la Stazione Appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione e la disporrà a favore del concorrente che segue nella graduatoria.

La graduatoria sarà considerata valida fino alla scadenza naturale del contratto oggetto dell'appalto.

Nel caso in cui la Stazione Appaltante dovesse avere la necessità di scorrere la stessa oltre i termini di validità dell'offerta economica, il concorrente contattato dalla Committente avrà la facoltà di accettare o meno la proposta contrattuale.

ART. 10. AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

Non è ammessa revisione dei prezzi, il corrispettivo si intende fisso e bloccato sino al termine del contratto, fatti salvi eventi eccezionali e occasionali non prevedibili.

ART. 11. TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il professionista si assume tutti gli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13.8.2010 n. 136, rendendosi edotto che qualora le transazioni risultassero eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane SpA, il contratto verrà risolto di diritto e con effetto immediato, come previsto all'art. 3 – comma – 8 della suddetta L. 136/2010.

ART. 12. RIFUSIONE DANNI E SPESE

Per ottenere la rifusione dei danni, il rimborso delle spese ed il pagamento delle penalità, la Stazione Appaltante può rivalersi – mediante trattenuta – sui crediti dell'Appaltatore.

ART. 13. PENALI

In caso di mancato rispetto dei termini contrattualmente previsti, la S.A. si riserva di applicare una penalità di € 150,00 all'Aggiudicatario.

Viene, in ogni caso, fatto salvo il risarcimento di possibili ulteriori danni quali, a scopo esemplificativo e non esaustivo, eventuali sanzioni amministrative ai danni della Stazione Appaltante provenienti dalla mancata attuazione di aggiornamenti normativi, che derivi dall'omessa o tardiva comunicazione degli stessi da parte dell'Appaltatore.

Ciascuna penale viene applicata previa contestazione dell'addebito. L'Appaltatore ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla data di ricevimento, anche a mezzo fax, della contestazione. In caso di mancata risposta o qualora le controdeduzioni formulate non siano ritenute giustificative dell'accaduto, si procederà all'applicazione della prevista penalità ed il relativo importo verrà trattenuto direttamente sui corrispettivi da liquidare, ovvero rivalendosi sul deposito cauzionale, mediante emissione di nota di debito.

ART. 14. RECESSO

E' facoltà di Milano Ristorazione S.p.A. procedere al recesso unilaterale del contratto nei seguenti casi:

- 1) qualora sia obbligata a provvedere diversamente all'esecuzione totale o parziale del servizio, in relazione a modifiche normative e/o organizzative;
- 2) nel caso si verifichino irregolarità tali da determinare un servizio inadeguato e quindi, a giudizio di Milano Ristorazione, impediscano di proseguire correttamente il servizio.

Al recesso si procederà con un preavviso di minimo giorni 15 (quindici).

In ogni caso all'appaltatore non viene riconosciuto alcun indennizzo e si provvede alla liquidazione solo delle prestazioni correttamente eseguite, salvo il risarcimento dei danni eventualmente subiti.

ART. 15. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

E' facoltà di Milano Ristorazione Spa procedere alla risoluzione del contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c., a tutto danno e rischio dell'Appaltatore, con riserva, altresì, degli ulteriori danni, qualora vi sia:

- a. verifica del mancato rispetto della società in merito agli obblighi retributivi, contributivi e assistenziali, fatta salva la relativa segnalazione in merito alle violazioni riscontrate ai competenti organi;
- b. venga verificata l'esecuzione di transazioni finanziarie senza avvalersi di banche o di Poste Italiane S.p.A., come previsto all'art. 3 della L. 136/2010;
- c. sospensione o interruzione del servizio per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
- d. reiterazione delle medesime inadempienze contrattuali nonostante la diffida ad una corretta esecuzione del servizio;
- e. cessione della società, fallimento, stato di moratoria e procedure concorsuali, salvo il caso di cui all'art. 186Bis del regio decreto 16/03/1942 n. 267;
- f. violazione dell'obbligo di riservatezza di cui all'art. 7 del presente Capitolato;

ART. 16. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D. Lgs. N. 196/03 i dati forniti dalle società saranno trattati da Milano Ristorazione S.p.A. esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipulazione e gestione del contratto. Il Responsabile del trattamento dei dati è Milano Ristorazione S.p.A.

ART. 17. CODICE ETICO

Nei rapporti con la Committente, l'Appaltatore è tenuto ad un obbligo di adeguamento al Codice Etico della S.A., regolante i fondamentali ed indispensabili principi comportamentali cui devono attenersi dipendenti e collaboratori di Milano Ristorazione S.p.a.

La sottoscrizione del contratto, a seguito di aggiudicazione definitiva della presente procedura di gara, ha valore di presa visione del Codice Etico, scaricabile on line dal sito internet: www.milanoristorazione.it.

Il Piano Prevenzione Anticorruzione (2014-2016) adottato dalla Milano Ristorazione è scaricabile dal sito internet www.milanoristorazione.it nella sezione "Trasparenza".

Nella medesima sezione è altresì disponibile per presa visione il Modello Organizzativo 231 che la Milano Ristorazione ha adottato in applicazione del D. Lgs n. 231/2001.

ART. 18. SPESE IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti al contratto, ivi comprese quelle per la sua registrazione, sono a carico dell'Appaltatore.

ART. 19. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Per la presente procedura è designato quale Responsabile del Procedimento il Sig. Gianluca Moglio.

ART. 20. NORME APPLICABILI, CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Per quanto non risulta contemplato nel presente Capitolato si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in vigore. Il Foro di Milano è competente per tutte le controversie che dovessero sorgere in dipendenza del presente Capitolato e del conseguente contratto.

Il Direttore Acquisti e Contratti

Dott.ssa Roberta Mascheroni