

AVVISO PUBBLICO

per la selezione per il conferimento di un incarico professionale, ex art. 7 comma 6 del D.Lgs. 165/2001 e s.m.i., avente ad oggetto il servizio di Senior IT Strategy Advisor finalizzato alla redazione di un Capitolato Speciale d'Appalto per l'adozione di un nuovo sistema informativo integrato. CIG n. 6077809EA3

Con il presente avviso pubblico si rende noto quanto segue:

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.

Attualmente Milano Ristorazione è dotata di un sistema gestionale articolato su più applicativi differenti.

Scopo della presente procedura è quello di adottare un nuovo sistema informativo completamente integrato.

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2 – comma 2, della Legge 241/1990 e dell'art. 11 – comma 6 – del D. Lgs. n. 163/2006, il termine del procedimento è fissato in 180 (centottanta) giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

Gli atti di gara sono costituiti da:

- il presente Avviso Pubblico;
- l'allegato 1: Fac-simile dichiarazione sostitutiva cumulativa di notorietà;
- l'allegato 2: Attestato di presa visione;
- l'allegato 3: Patto di Integrità;
- l'allegato 4: Modello di offerta economica;
- l'allegato 5: Descrizione applicativi gestionali e contabili attualmente utilizzati dalla Committente.

ART. 1 OGGETTO DELL'INCARICO

Costituisce oggetto dell'incarico l'attività di Senior IT Strategy Advisor finalizzata alla redazione di un Capitolato Speciale d'Appalto di gara avente ad oggetto l'adozione del nuovo sistema informativo integrato.

In particolare l'aggiudicatario, coordinandosi con le diverse funzioni aziendali della Committente, dovrà:

- 1) fornire un'analisi tecnica sugli attuali sistemi informativi utilizzati dalla Committente (descritti nell'Allegato 5);
- 2) progettare e definire i requisiti e le specifiche tecniche necessari che dovranno caratterizzare il nuovo sistema informativo integrato;
- 3) procedere alla compilazione, coordinata con la Committente, degli aspetti tecnico prestazionali che costituiranno oggetto di successiva procedura di selezione per l'individuazione del fornitore del nuovo sistema informativo integrato e alla costruzione della relativa base d'asta. L'oggetto del Capitolato Speciale d'Appalto dovrà essere integrato con idonei strumenti di rappresentazione (a titolo esemplificativo e non esaustivo: flow chart, UML, etc.) dei seguenti processi:

- Generazione di ordini al fornitore;
- Ciclo passivo fino alla riconciliazione bolla-fattura;
- Gestione delle consegne in magazzino centrale e delle consegne dirette presso in centri cucina;
- Ciclo attivo mediante la preparazione dei dati relativi alla fatturazione dei pasti mediante i DDT di trasporto.
- Elaborazione dei fabbisogni sulla base dei menù scolastici.
- Gestione del magazzino centralizzato
- Calcoli nutrizionali sulla base di valori bromatologici unitari tabellati.
- Gestione dei semilavorati
- Gestione dei contratti di acquisto
- Valorizzazione economica di piatti e menù sulla base di un costo medio aziendale calcolato con apposito algoritmo.
- Calcolo della scheda riassuntiva per ciascun centro cucina sulla base di tutti gli articoli utilizzati
- Gestione delle diete in tabelle precostituite o personalizzate con gestione dei certificati medici
- Gestione dei collaudi della merce in arrivi in magazzino centrale e magazzini periferici.
- Gestione delle proposte di acquisto con i relativi livelli di approvazione e chiusura fino all'emissione dell'ordine e riconciliazione bolla-fattura
- Gestione dei centri estivi.
- Gestione del costo pasto sulla base delle presenze effettive.
- Gestione delle Non Conformità di produzione e di sistema.
- Ciclo completo per la gestione della manutenzione ordinaria dei Centri Cucina
- Gestione ciclo attivo.
- Gestione ciclo passivo.
- Elaborazione di Bilanci.
- Gestione dei cespiti

- 4) Assistenza tecnica e supporto (ad es. risposte a quesiti di carattere tecnico e/o richieste di chiarimenti formulate dai partecipanti alla gara) sino alla scadenza del termine di presentazione delle offerte. Le modalità e la tempistica per lo svolgimento di tale attività verranno successivamente concordate con la Committente.

ART. 2 SOPRALLUOGO

Alle aziende è fatto obbligo di procedere alla visione degli applicativi gestionali e contabili attualmente in uso dalla Committente, mediante sopralluogo. Lo stesso verrà effettuato previo accordo telefonico con il Responsabile dell'Ufficio Sistemi Informativi, Sig. Maurizio Ghislandi ai seguenti recapiti tel . 02.88463245 - 02.88464663, presso la sede di Milano Ristorazione, Via Quaranta 41, Milano i giorni **19.01.2015 e 20.01.2015 dalle 9.30 alle 15.30.**

Al termine del sopralluogo all'azienda verrà rilasciato Attestato di presa visione (allegato 2).

ART. 3 DURATA

L'incarico, limitatamente ai punti 1); 2) e 3) dell'art. 1 ha una durata di mesi 2 (due) a decorrere presumibilmente dall' 01.02.2015 e sino al 31.03.2015.

ART. 4 IMPORTO PRESUNTO DEL SERVIZIO

L'importo presunto del servizio, per l'intera durata contrattuale, è complessivamente stimato in € **45.000,00//** (quarantacinquemila,00) oltre I.V.A.

ART. 5 MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

L'incarico verrà aggiudicato, secondo i criteri di valutazione di seguito indicati:

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

Per quanto riguarda gli elementi economici i punteggi saranno attribuiti come segue:

N.	ELEMENTI ECONOMICI	PUNTEGGI MASSIMI
A	Prezzo complessivo offerto per le prestazioni oggetto della gara	40

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) **Modalità di svolgimento del servizio - max punti 30:**

I concorrenti dovranno presentare una relazione esplicativa in numero massimo di cinque pagine composte, massimo da 25 righe ciascuna, precisando le modalità con le quali si procederà all'esecuzione dell'incarico, nonché un cronoprogramma specificando il numero dei professionisti dedicati per ciascuna delle attività da svolgere.

b) **Struttura organizzativa dedicata al servizio - max punti 25:**

I concorrenti dovranno fornire l'elenco nominativo ed i curricula dei professionisti componenti il Gruppo di lavoro dedicato allo svolgimento dell'incarico. Saranno valutati la composizione del Gruppo di lavoro ed i curricula dei professionisti.

c) **Esperienza pregressa - max punti 5:**

I concorrenti dovranno dimostrare un'esperienza pregressa, almeno biennale, nella progettazione di sistemi informatici in particolare nel settore della ristorazione. La comprova del requisito avverrà sulla base della presentazione, alternativamente, di:

- 1) copia dei contratti sottoscritti e/o ogni altra idonea documentazione comprovante le prestazioni effettuate (ed il buon esito delle stesse) ;
- 2) una dichiarazione, rilasciata ai sensi dell'art. 46 del DPR 445/00, del concorrente stesso.

Il maggior punteggio verrà assegnato al concorrente che dimostrerà la maggior esperienza ; agli altri concorrenti il punteggio sarà assegnato in maniera proporzionale.

L'incarico verrà aggiudicato provvisoriamente al concorrente che avrà raggiunto il punteggio complessivo maggiore determinato dalla somma dei punti assegnati all'Offerta Tecnica ed all'Offerta Economica. A parità di punteggio si provvederà ad effettuare sorteggio.

ART. 6 MODALITA' DI PREDISPOSIZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta deve essere costituita da una busta sigillata e controfirmata dal Legale Rappresentante dell'Azienda concorrente sui lembi di chiusura, recante all'esterno:

- indicazione del mittente (ragione sociale)
- numeri di telefono e di fax
- Codice Fiscale e P.I.

dicitura: **“ Offerta per servizio di Senior IT Strategy Advisor finalizzata alla redazione di un Capitolato Speciale d'Appalto per il nuovo sistema informativo integrato. CIG n. 6077809EA3”**

Il recapito del plico, entro e non oltre il giorno **26.01.2015**, 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, 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 dovrà contenere n. 3 (tre) buste chiuse e sigillate:

- BUSTA N. 1: DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA, da predisporre secondo quanto indicato al successivo paragrafo 6.1.
- BUSTA N. 2: OFFERTA TECNICA, secondo quanto indicato al successivo 6.2
- BUSTA N. 3: OFFERTA ECONOMICA, secondo quanto indicato al successivo paragrafo 6.3

6.1 Documentazione Amministrativa

La busta n. 1 “Documentazione Amministrativa”, debitamente sigillata e separata, dovrà contenere:

- Dichiarazione sostitutiva, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, cumulativa attestante il possesso dei requisiti di ordine generale redatta, mediante compilazione del modello “Allegato 1” al presente avviso pubblico;
- Attestato di presa visione dei sistemi applicativi gestionali e contabili della Committente (Allegato 2);
- Patto di Integrità (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.

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

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

6.2 Offerta Tecnica

La busta n. 2 “Offerta Tecnica”, debitamente sigillata e separata, contenente quanto indicato al precedente art. 5 lett. a); b) e c).

6.3 Offerta Economica

La busta n. 3 “Offerta Economica”, debitamente sigillata e separata, dovrà contenere l’Offerta Economica, in regola con le vigenti imposte di bollo (€ 16,00.=), formulata utilizzando l’apposito modello predisposto dalla Stazione Appaltante (allegato 4), con indicazione:

- ribasso percentuale offerto sull’importo complessivo a base d’asta (espresso in lettere ed in numeri);
- I.V.A. applicata;
- importo complessivo offerto (oltre I.V.A.)

Nella redazione dell’Offerta Economica il concorrente dovrà altresì manifestare l’impegno a tenere ferma l’offerta espressa per un periodo non inferiore a 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza della presentazione della medesima.

Non saranno accettate, a pena di esclusione, offerte parziali, condizionate o di importo pari o superiore all’importo netto posto a base di gara.

Nella formulazione dell’offerta economica il concorrente dovrà inoltre tenere conto di tutte le condizioni, delle circostanze generali e particolari, nonché di tutti gli obblighi previsti dalla vigente legislazione che possano influire sul servizio e quindi sulla determinazione dei prezzi offerti, considerati dall’offerente remunerativi.

L’Offerta Economica dovrà essere sottoscritta dal Legale Rappresentante dell’azienda concorrente e corredata da copia del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, ai sensi dell’art. 45 – comma 2 – D. Lgs. n. 445/00.

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

Si procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse.

L’Amministrazione si riserva, motivatamente:

- di sospendere o non aggiudicare e di re-indire 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. 7 CONDIZIONI DI PAGAMENTO. OBBLIGHI DI TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il corrispettivo verrà determinato dall’importo complessivo indicato dal concorrente nell’Allegato 4 al presente avviso pubblico - “Modello di offerta economica”.

Si provvederà alla liquidazione a 60 giorni D.F.F.M. mediante bonifico bancario, previa presentazione della relativa fattura, fatto salvo il corretto espletamento del servizio. Le fatture dovranno essere inviate con le modalità di cui all’art. 5 co. 3 del Decreto Interministeriale applicativo delle disposizioni di cui all’art. 62 del D.L. 24.1.2012 n. 1 convertito con Legge 24.3.2012 n. 27. Al proposito si fornisce il seguente indirizzo PEC: milanoristorazione@pec.it

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.

Le fatture dovranno riportare l’ammontare della spesa, gli estremi relativi alle modalità di pagamento

(numero di conto corrente bancario) e il codice CIG.

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.

Ai sensi dell'art. 3 della legge n. 136/2010, l'aggiudicatario si assume l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari relativamente al presente incarico, per cui tutte le transazioni relative al presente incarico dovranno essere effettuate utilizzando uno o più conti correnti bancari, dedicati anche non in via esclusiva, esclusivamente tramite bonifico bancario ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

ART. 8 CLAUSOLA DI RISERVATEZZA

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

La violazione della predetta clausola è motivo di risoluzione espressa del contratto, ai sensi del successivo art. 16 lett. h).

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

ART. 9 REVISIONE 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. 10 PENALI

La S.A. si riserva di applicare una penalità di € **750,00** (settecentocinquanta/00) all'aggiudicatario per ogni giorno di ritardo nella consegna rispetto alle scadenze indicate, fatto salvo il risarcimento di possibili ulteriori danni subiti dalla Stazione Appaltante.

La penale viene applicata previa contestazione dell'addebito. L'Aggiudicatario 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. 11 TRATTAMENTO DATI PERSONALI ED ACCESSO AGLI ATTI

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipulazione del contratto, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni anche sotto forma documentale che rientrano nell'ambito di applicazione del D.Lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

Qualora un partecipante alla gara eserciti il diritto di "accesso agli atti", ai sensi della L.241/90 s.m.i. e secondo la disciplina di cui al regolamento approvato con D.P.R. 184/2006, oltre che nei termini indicati all'art. 13 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., Milano Ristorazione S.p.A. consentirà l'estrazione di copia di tale documentazione.

A seguito di valutazione degli interessi manifestati nella richiesta, potrà essere autorizzato l'accesso, ad eccezione delle parti coperte da segreti tecnici/commerciali non autorizzate con motivata e comprovata dichiarazione ed espressamente specificate in sede di presentazione dell'offerta da parte dei concorrenti.

ART. 12 ADEMPIMENTI PER L'AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA

All'aggiudicatario, verrà richiesta la seguente documentazione che dovrà essere prodotta nei termini entro 10 (dieci) giorni dalla data del provvedimento di affidamento:

- dichiarazione attestante gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i, anche in via non esclusiva, all'incarico 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;

- polizza assicurativa per la copertura dei rischi professionali derivanti dall'esecuzione dell'oggetto del presente incarico.

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 sino alla scadenza naturale del contratto oggetto dell'incarico.

ART. 13 ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN DANNO

Qualora l'Aggiudicatario ometta di eseguire, in tutto o in parte, le prestazioni oggetto del servizio, la Committente si riserva di ordinarne l'esecuzione ad altra Società, imputando i maggiori oneri derivanti all'Aggiudicatario.

ART. 14 CESSIONE DI CONTRATTO, DI CREDITO E SUBAPPALTO.

La cessione, anche parziale, del contratto è vietata.

È vietata, altresì, la cessione del credito.

In considerazione della natura del servizio è vietato il subappalto.

Quanto sopra viene disposto a pena di risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 16 lettere f) e g).

ART. 15 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'aggiudicatario non viene riconosciuto alcun indennizzo e si provvede alla liquidazione solo delle prestazioni correttamente eseguite, salvo il risarcimento dei danni eventualmente subiti.

ART. 16 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'Aggiudicatario, 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) cessione del contratto e/o del credito;
- g) subappalto;
- h) violazione dell'obbligo di riservatezza di cui all'art. 8 del presente avviso pubblico.

ART. 17 RIFUSIONE DANNI E SPESE

Per ottenere il rimborso delle spese, e la rifusione dei danni, nonché per l'applicazione di penali, la Milano Ristorazione S.p.A. potrà rivalersi, mediante trattenute, sui crediti dell'aggiudicatario.

ART. 18 FORO COMPETENTE

Il Foro competente per tutte le controversie giudiziali che dovessero insorgere in dipendenza del presente capitolato e del conseguente contratto, sarà esclusivamente quello di Milano.

ART. 19 SPESE IMPOSTE E TASSE

Dopo l'aggiudicazione si addiverrà alla stesura del contratto. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti al contratto saranno a carico dell'aggiudicatario dell'incarico, ivi comprese quelle per la sua registrazione, che avverrà solo in caso d'uso.

ART. 20 RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI

Per quanto non risulta contemplato nel presente avviso, si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in vigore.

ART. 21 CODICE ETICO

Nello svolgimento delle attività oggetto dell'incarico, l'aggiudicatario dovrà uniformarsi ai principi e doveri richiamati nel Codice Etico e Modello 231 in vigore presso Milano Ristorazione S.p.A., scaricabile dal sito internet www.milanoristorazione.it nella sezione "Trasparenza".

Il Direttore Acquisti e Contratti

Dr.ssa Roberta Mascheroni