



APAM Esercizio S.p.a.

Gara a procedura aperta per l'affidamento del servizio triennale di "erogazione bevande fredde, calde, snack/merende" con distributori automatici presso le sedi di Apam Esercizio Spa (CIG 9415442C86)

Informazioni sulla gara	
ID	2470
Tipologia di gara:	Procedura aperta
Criterio di valutazione:	Economicamente più vantaggiosa
CPV:	42933300-8
Protocollo:	7090
CIG:	9415442C86
Tipo di fornitura:	Servizi
Atto di riferimento:	Determina n. 357 del 05/07/2022
RUP:	Alberto Spaggiari
Responsabile dell'esecuzione del contratto:	dott.ssa Antonella Leoni
Per richiedere informazioni:	<p>I concorrenti potranno ottenere chiarimenti in ordine alla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti, formulati in lingua italiana, da inoltrare alla Stazione Appaltante esclusivamente attraverso la piattaforma di gara telematica, entro e non oltre il giorno 03/11/2022.</p> <p>Non saranno fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine sopra indicato.</p> <p>Non sono ammessi chiarimenti telefonici.</p>
Stato:	Aggiudicata
Soggetto aggiudicatore:	APAM Esercizio S.p.a.
Centro di costo:	Ufficio Acquisti
Destinatario fornitura/servizio:	Ufficio Acquisti
Aggiudicatario:	MAESTRINI & DOLCI SRL
Importo di aggiudicazione comprensivo degli oneri:	24.670,00 €
Data di aggiudicazione:	23 dicembre 2022
Descrizione:	.
	<p><u>SOPRALLUOGO</u></p> <p>La partecipazione al sopralluogo <u>non è obbligatoria</u>. In ogni caso, le offerte presentate nell'ambito della gara si intenderanno formulate tenendo conto delle condizioni e dello stato dei locali di Apam Esercizio Spa. La data e l'ora del sopralluogo, comunicati ai concorrenti con almeno 1 giorno di anticipo, saranno stabilite previa richiesta da parte dell'operatore economico interessato, da inoltrarsi a mezzo posta certificata (PEC) all'indirizzo apam acquisti @ legalmail .it , entro il 27/10/2022.</p> <p><u>MODALITÀ' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA</u></p>

Comunicazione:

La procedura sarà gestita interamente in via telematica e pertanto ciascun operatore economico deve poter disporre di un pc dotato di accesso alla rete Internet e di un indirizzo di posta elettronica certificata. Per poter partecipare sarà necessario procedere con la registrazione alla piattaforma telematica all'indirizzo <http://apam.acquistitelematici.it>, compilando i campi richiesti e ottenendo le proprie credenziali USERNAME e PASSWORD. Dopo la registrazione sarà possibile visualizzare il dettaglio della procedura di gara. Il plico telematico sarà composto da una SEZIONE AMMINISTRATIVA, TECNICA ed una ECONOMICA

NORME DISCIPLINANTI LE PROCEDURE TELEMATICHE

Il Gestore del Sistema, DigitalPA Srl, è il soggetto incaricato da APAM alla esecuzione dei servizi di gestione e conduzione del sistema e delle applicazioni informatiche necessarie al funzionamento del sistema medesimo, assumendone ogni responsabilità al riguardo. Il Gestore del Sistema è, in particolare, responsabile della sicurezza informatica, logica e fisica del Sistema stesso e riveste il ruolo di amministratore di sistema e, comunque, è responsabile dell'adozione di tutte le misure in materia di protezione e trattamento dei dati personali.

La chiusura dei termini per la partecipazione alla procedura di gara è effettuata automaticamente dal Portale ed avviene simultaneamente alla data e all'ora indicate nella lettera di invito. L'offerta sarà accessibile alla Stazione Appaltante solo successivamente al termine per la presentazione delle offerte.

Maggiori informazioni sul funzionamento della piattaforma sono disponibili nella sezione "Manuali - guide" presenti nell'homepage del portale (<http://apam.acquistitelematici.it>).

APAM non assume alcuna responsabilità per la mancata partecipazione alla presente procedura da parte dei concorrenti e non garantisce la continuità del servizio di gare online, né l'operatività e la compatibilità della piattaforma telematica con i sistemi informativi hardware e software dei concorrenti, così come non è responsabile per la disponibilità continua delle linee telefoniche e delle apparecchiature che i concorrenti utilizzano per presentare le offerte e/o partecipare alle gare online.

Importi e oneri

Importo complessivo a base d'asta:	52.550,00 €
Importo, al netto di oneri, soggetto a ribasso:	0,00 €
Oneri:	550,00 €

Criteria punteggi documentazione economica	
Nome criterio/sub-criterio	Punteggio massimo attribuibile
B1	
Maggior rialzo sul canone	10.00
Totale criterio	10.00
B2	
Prezzi prodotti erogati	10.00
Totale criterio	10.00
Totale	20.00

Date pubblicazione e scadenza	
Data inizio partecipazione:	05 ottobre 2022 12:30:00
Termine ultimo per la presentazione di quesiti:	03 novembre 2022 23:59:00
Data scadenza:	09 novembre 2022 23:59:00

Documenti richiesti ai partecipanti - Documentazione amministrativa
Allegato 1_Domanda di partecipazione
Allegato 2_DGUE
Allegato 3_Dichiarazione negoziale
Bilanci ultimi tre esercizi completi di nota integrativa
Copia conforme all'originale di polizza assicurativa RCT/O con quietanza di pagamento
Procura e/o documentazione aggiuntiva (ove necessario)
N. 2 attestazioni di buon esito riferite alle aziende indicate nel DGUE
Eventuale documentazione relativa al ricorso all'avvalimento
Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 in corso di validità
Allegato 4_dichiarazione di accettazione dei costi della sicurezza
Allegato 5_Eventuale attestazione di sopralluogo
Copia del Bando e Disciplinare di gara firmato per accettazione
Copia del Capitolato d'Oneri e del Capitolato della sicurezza firmati per accettazione
Fotocopia del documento di identità del sottoscrittore/i
Dichiarazione di conformità all'originale

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta economica
Allegato 7_Dichiarazione di offerta economica

Documentazione gara

Bando e Disciplinare di gara

CAPITOLATO D'ONERI

Allegato A_ Informativa sul trattamento dei dati personali

Allegato B_Capitolato sicurezza

DUVRI provvisorio

Chiarimenti**Domanda**

In riferimento all'art. 2 "*TIPOLOGIE DI DISTRIBUTORI*" del Capitolato d'Oneri della gara a procedura aperta per l'affidamento del servizio triennale di "erogazione bevande fredde, calde, snack/merende" con distributori automatici presso le sedi di Apam Esercizio Spa, si chiede di indicare il numero di utilizzatori del servizio per ogni sede/deposito/ufficio/infopoint indicati.

Risposta

In riferimento all'art. 2 "*TIPOLOGIE DI DISTRIBUTORI*" del Capitolato d'Oneri della gara a procedura aperta per l'affidamento del servizio triennale di "erogazione bevande fredde, calde, snack/merende" con distributori automatici presso le sedi di Apam Esercizio Spa, si informa che per la tipologia di lavoro, soprattutto nel caso del personale viaggiante, non è possibile definire un numero preciso di utenti utilizzatori del servizio per ogni sede/deposito indicati.

Tuttavia, di seguito si indica una stima giornaliera, che **non** è da intendersi in alcun modo vincolante per Apam:

1. Sede e Deposito Apam Esercizio Spa – Via Dei Toscani n. 3/c – Mantova – **circa 150 persone**
2. Ufficio Sosta Autisti Apam Esercizio Spa – Corso Libertà n. 17 – Mantova – **circa 40 persone**
3. Infopoint – Piazza Cavallotti n. 10 – Mantova – **circa 5 persone**
4. Deposito Apam Esercizio Spa – Loc. Taglie 2/e – Carpenedolo (BS) – **circa 50 persone**
5. Ufficio Apam Esercizio Spa – Via Solferino n. 13 – Brescia – **circa 15 persone**
6. Deposito Apam Esercizio Spa – Via dell'Industria n. 1 – Asola (Mn) - **circa 15 persone**
7. Deposito Apam Esercizio Spa – Via Giulio Romano – Quistello (Mn) - **circa 15 persone**
8. Deposito Apam Esercizio Spa – Via Meucci – Valeggio sul Mincio (VR) – **circa 10 persone**
9. Deposito Apam Esercizio Spa – S.S. n. 12 – Villa Poma (MN) – **circa 20 persone**

Criteria punteggiatura documentazione tecnica	
Nome criterio/sub-criterio	Punteggio massimo attribuibile
S.C.1	
prodotti "senza glutine" (dovranno essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (A.I.C))	5.00
Totale criterio	5.00
S.C.10	
altri prodotti quali: chewing-gum, caramelle, cioccolato, frutta secca....	5.00
Totale criterio	5.00
S.C.11	
utilizzo zucchero di canna o integrale nelle bevande calde	4.00
Totale criterio	4.00
S.C.12	
utilizzo di bicchierini e palette in materiale biodegradabile	4.00
Totale criterio	4.00
S.C.13	
anno di fabbricazione dei distributori successivo al 1 gennaio 2020	3.00
Totale criterio	3.00
S.C.14	
distributori dotati di elenco dettagliato dei prodotti (prezzo, tipo di ingredienti, tipo di confezionamento, etc.)	3.00
Totale criterio	3.00
S.C.15	
distributori dotati di apparecchiatura rendi-resto	3.00
Totale criterio	3.00
S.C.16	
distributori dotati di sistema di pagamento con chiavetta prepagata	3.00
Totale criterio	3.00
S.C.17	
possesso della certificazione UNI EN ISO ISO 22000:2018	3.00
Totale criterio	3.00
S.C.18	
possesso della certificazione UNI EN ISO ISO	3.00

9001:2015 dei distributori automatici offerti	3.00
Totale criterio	3.00
S.C.19	
Pagamento con strumenti elettronici "cash less" che possano prevedere la possibilità di essere alimentati anche mediante buoni pasto elettronici	4.00
Totale criterio	4.00
S.C.2	
prodotti senza zucchero/dietetici	5.00
Totale criterio	5.00
S.C.3	
prodotti senza lattosio	5.00
Totale criterio	5.00
S.C.4	
prodotti senza conservanti	5.00
Totale criterio	5.00
S.C.5	
prodotti da agricoltura biologica	5.00
Totale criterio	5.00
S.C.6	
prodotti senza olio di palma/cocco e derivati	5.00
Totale criterio	5.00
S.C.7	
prodotti freschi quali yogurt e frutta fresca confezionata	5.00
Totale criterio	5.00
S.C.8	
prodotti provenienti da commercio equo-solidale	5.00
Totale criterio	5.00
S.C.9	
tramezzini, panini farciti e simili	5.00
Totale criterio	5.00
Totale	80.00

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta tecnica

Allegato 6_Dichiarazione di offerta tecnica
Depliant illustrativi dei distributori automatici offerti
Offerta tecnica generata da sistema