

**PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LAZIODISU – ADISU METROPOLITANA (ADISU ROMA UNO): VIA CESARE DE LOLLIS, 22; TRASPORTO PASTI E SOMMISTRAZIONE PRESSO LA RESIDENZA UNIVERSITARIA EZIO TARANTELLI DI VIA D. DE DOMINICIS, 13-15, (CASAL BERTONE) – ROMA (LOTTO 1) E DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E GESTIONE BAR PER LAZIODISU – ADISU METROPOLITANA (ADISU ROMA DUE): VIA CAMBRIDGE snc – ROMA (LOTTO 2)**

**Disciplinare di gara**

**LOTTO 1 - CIG N. 7274562677**

**LOTTO 2 - CIG N. 7274596287**

## PREMESSE

Il presente disciplinare di gara contiene le norme relative alle modalità di partecipazione alla procedura sopra soglia indetta da Laziodisu – Ente per il Diritto agli Studi Universitari nel Lazio (di seguito per brevità: Laziodisu o Amministrazione), alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa ed alla procedura di aggiudicazione dell'appalto relativo all'affidamento mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016 del “SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LAZIODISU – ADISU METROPOLITANA (ADISU ROMA UNO): VIA CESARE DE LOLLIS, 22; TRASPORTO PASTI E SOMMISTRAZIONE PRESSO LA RESIDENZA UNIVERSITARIA EZIO TARANTELLI DI VIA D. DE DOMINICIS, 13-15, (CASAL BERTONE) – ROMA (LOTTO 1)” e del “SERVIZIO DI RISTORAZIONE E GESTIONE BAR PER LAZIODISU – ADISU METROPOLITANA (ADISU ROMA DUE): VIA CAMBRIDGE snc – ROMA (LOTTO 2)”.

Per addivenire all'affidamento di cui trattasi, con determinazione direttoriale n. 3481 del 9 novembre 2017, l'Amministrazione ha stabilito di procedere mediante **procedura aperta** ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016 (d'ora in poi anche Codice dei Contratti) finalizzata alla selezione di un operatore economico da individuarsi con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del medesimo D. Lgs. (d'ora in poi anche Codice dei Contratti) e dell'art. 8, comma 6 della L.R. 18 giugno 2008 n. 7.

**N.B. CIASCUN OPERATORE ECONOMICO, SINGOLO, RAGGRUPPATO O CONSORZIATO O IN ALTRA FORMA COSTITUITO, POTRÀ PARTECIPARE ED AGGIUDICARSI UN SOLO LOTTO O TUTTI I LOTTI.**

Le condizioni contrattuali e le modalità di svolgimento dei servizi per i Lotti, sono meglio specificate nel Capitolato d'Oneri, quale parte integrante e sostanziale della presente procedura.

Alla presente procedura di gara sono ammesse proposte migliorative e non varianti.

## ART. 1 VALORE STIMATO DELL'APPALTO E DURATA

Con riferimento alle prestazioni di cui al Capitolato d'oneri, l'ammontare complessivo (Lotto 1 + Lotto 2) è pari ad € 21.375.237,00, IVA esclusa, così suddivisi:

a) Lotto 1 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LAZIODISU – ADISU METROPOLITANA (ADISU ROMA UNO): VIA CESARE DE LOLLIS, 22 e TRASPORTO PASTI PRESSO LA RESIDENZA UNIVERSITARIA EZIO TARANTELLI DI VIA D. DE DOMINICIS, 13-15, (CASAL BERTONE) – ROMA = L'importo presunto dell'appalto, per la durata di 6 (sei) anni, sarà presuntivamente di € 16.491.762,60, IVA esclusa (Ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. si evidenzia per il Lotto 1 i costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale sono pari a zero) come di seguito suddiviso:

| ATTIVITA'   | NUMERO PRESUNTO DI PASTI ANNUALI | COSTO PER IL PASTO COMPLETO | VALORE ANNUALE DELL'APPALTO (IVA esclusa) | VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO (6 anni) (IVA esclusa) |
|---|----------------------------------|-----------------------------|---|--|
| SERVIZIO DI RISTORAZIONE VIA CESARE DE LOLLIS, 22                                   | 314.654                          | € 7,40                      | € 2.328.439,60 <sup>1</sup>               | € 13.970.637,60  |
| TRASPORTO E SOMMISTRAZIONE PASTI PRESSO LA RESIDENZA UNIVERSITARIA DI CASAL BERTONE | 56.250                           | € 7,47 <sup>2</sup>         | € 420.187,50 <sup>3</sup>                 | € 2.521.125,00   |
| <b>TOTALE</b>   |                                  |                             |   | <b>16.491.762,60</b>                                   |

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi l'importo complessivo (6 anni) sopra indicato per il Lotto 1 comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad: € **5.588.255,04** per la gestione delle mensa di via Cesare de Lollis + € **786.591,00** presunto per la gestione dei pasti trasportati per la mensa di via De Dominicis.

**b) Lotto 2 – SERVIZIO DI RISTORAZIONE E GESTIONE BAR PER LAZIODISU – ADISU METROPOLITANA (ADISU ROMA DUE): VIA CAMBRIDGE, snc – ROMA =** L'importo presunto dell'appalto, per la durata di 6 (sei) anni, sarà presuntivamente di € **4.883.474,40**, IVA esclusa (*Ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. si evidenzia per il Lotto 2 i costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale sono pari a zero*) come di seguito suddiviso:

| ATTIVITA'  | NUMERO PRESUNTO DI PASTI ANNUALI | COSTO PER IL PASTO COMPLETO (IVA esclusa) | VALORE ANNUALE DELL'APPALTO (IVA esclusa) | VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO (6 anni) (IVA esclusa) |
|--|----------------------------------|---|---|--|
| SERVIZIO DI RISTORAZIONE E GESTIONE BAR VIA CAMBRIDGE – ROMA | 119.693                          | € 6,80                                    | € 813.912,40 <sup>4</sup>                 | € 4.883.474,40   |

<sup>1</sup> La stima del presente affidamento è stata quantificata moltiplicando il prezzo posto a base di gara per il pasto completo (€ 7,40, IVA esclusa) x il numero presunto di pasti annui eseguiti nell'annualità 2016 (314.654).

<sup>2</sup> Il prezzo del pasto intero per il trasporto e la somministrazione del servizio mensa presso la Residenza universitaria di Ezio Tarantelli di via D. De Dominicis, 13-15, (Casal Bertone) è stato calcolato aumentando del 1% il prezzo del pasto completo per il servizio mensa eseguito presso la struttura di via Cesare de Lollis, 22 con il limite di 2 cifre decimali dopo la virgola.

<sup>3</sup> La stima del presente affidamento è stata quantificata moltiplicando il prezzo posto a base di gara per il pasto completo (€ 7,47, IVA esclusa) x il numero presunto di pasti annui (56.250). Il numero annuale presunto dei pasti rivolti all'utenza universitaria, considerato che il servizio per la Residenza universitaria di Casal Bertone allo stato attuale non è attivo, è stato quantificato moltiplicando il numero medio giornaliero di studenti (circa 250) x 225 gg. numero giorni presunti di erogazione effettiva del servizio.

<sup>4</sup> La stima del presente affidamento è stata quantificata moltiplicando il prezzo posto a base di gara per il pasto completo (€ 6,80, IVA esclusa) x il numero presunto di pasti annui eseguiti nell'annualità 2016 (119.693).

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi l'importo complessivo (6 anni ~~4 anni~~) sopra indicato per il Lotto 2 comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad **€ 1.953.389,76**.

Per tutti i lotti, gli importi sono di massima, presunti e meramente indicativi e, quindi, le suddette quantità non valgono in alcun modo come impegno per l'Amministrazione che pagherà soltanto i pasti effettivamente consumati dall'utenza.

**Ai sensi dell'art.48, comma 2 del D.lgs 50/2016 il servizio sopra dettagliato per entrambi i Lotti è rappresentato da una prestazione unica e principale.**

Non sussiste alcun obbligo per la stazione appaltante di raggiungere la spesa massima prevista ed indicata in via presuntiva nel presente capitolato: i servizi verranno attivati in correlazione alle richieste dell'utenza per cui l'aggiudicatario è edotto che saranno pagati soltanto i servizi effettivamente richiesti/esiuiti in conformità a quanto previsto dal presente capitolato.

Alla scadenza del contratto, i servizi di cui si tratta potranno essere prorogati per il termine strettamente utile al fine espletare tutte le procedure necessarie per la scelta del nuovo contraente. In tal caso l'appaltatore resterà obbligato a prestare il servizio alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Ai sensi dell'art. 106, comma 1 lett. a) del D. Lgs. n. 50/2016 e smi, il contratto potrà subire un'eventuale modifica in caso di variazione dei prezzi.

**Le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara che ammontano ad € 2.346,96 sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione<sup>5</sup>.**

## ART. 2 SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

È previsto dalla presente procedura di gara, un sopralluogo obbligatorio per i Lotti, da parte del legale rappresentate/direttore tecnico o di un suo delegato, purché dipendente dell'operatore economico (**munito di apposita delega a firma del rappresentante legale e di fotocopia del documento di identità - carta d'identità/patente di guida rilasciata dal Prefetto/passaporto – di quest'ultimo**).

**In tal caso dovrà essere prodotto l'All. 4 del presente Disciplinare congiuntamente alla delega suddetta.**

Detto sopralluogo, necessario per prendere visione dei luoghi e dei locali dove si svolgerà il servizio oggetto dell'affidamento, potrà essere effettuato **entro le ore 12,00 del 22 dicembre 2017**, previo appuntamento da concordare esclusivamente per e-mail al seguente indirizzo:

- **Per il lotto n. 1** : -relativamente alle sedi di pertinenza di Laziodisu e Adisu Roma 1 mediante appuntamento telefonico con il funzionario Sig. Patrizio Massari – tel: 06/49701221 (patrizio.massari@laziodisu.it);
- **Per il lotto n. 2** - relativamente alle sedi di pertinenza dell'adisu di Roma Due mediante appuntamento telefonico con il funzionario sig. Giulio Franzoso – tel: 06/204101385 (giulio.franzoso@laziodisu.it);

Pertanto eventuali richieste pervenute successivamente alla data del **21 dicembre 2017, ore 17,00 non verranno prese in considerazione.**

---

<sup>5</sup> Si veda in tal senso il Decreto ministeriale infrastrutture e trasporti 2 dicembre 2016 avente ad oggetto: "Definizione degli indirizzi generali di pubblicazione degli avvisi e dei bandi di gara, di cui agli articoli 70, 71 e 98 del d.lgs. n. 50 del 2016".

Nel corso del sopralluogo verranno mostrati gli ambienti oggetto del servizio. Le Società concorrenti interessate dovranno presentare al momento del sopralluogo, **per ciascun Lotto**, l'**All. 4**, debitamente compilato che, al termine dello stesso, sarà vistato dall'Amministrazione a conferma dell'effettuato sopralluogo e dovrà essere inserito, a pena esclusione, nella documentazione richiesta nei successivi paragrafi (busta A).

Nei casi di partecipazione in RTI o di Consorzio ordinario, l'**All. 4 del presente Disciplinare** dovrà essere presentato da **ciascun componente il raggruppamento o consorziate esecutrici.**

È consentita la delega plurima ad un medesimo soggetto da parte di più imprese (**in tal caso dovrà essere prodotto l'**All. 4 del presente Disciplinare** congiuntamente alla delega suddetta**), purché appartenenti allo stesso raggruppamento, anche se non ancora costituito. Nel caso di Consorzio ordinario è consentita la delega plurima ad una medesima consorziate esecutrice (**in tal caso dovrà essere prodotto l'**All. 4 del presente Disciplinare** congiuntamente alla delega suddetta**).

In caso di partecipazione alla gara dei soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c) del Codice dei contratti, l'**All. 4 del presente Disciplinare** dovrà essere presentato dal **Consorzio** e dalle **imprese indicate come esecutrici dell'appalto.**

È consentita, tuttavia, la delega plurima ad una consorziate indicata come esecutrice (**in tal caso dovrà essere prodotto l'**All. 4 del presente Disciplinare** congiuntamente alla delega suddetta**).

### ART. 3 RICHIESTA DI EVENTUALI CHIARIMENTI

Tutti gli operatori economici interessati potranno richiedere eventuali chiarimenti al RUP di gara al seguente indirizzo:

- Ufficio Gare e Contratti - e-mail: [gare.e.contratti@pec.laziodisu.it](mailto:gare.e.contratti@pec.laziodisu.it)

Le richieste di chiarimenti dovranno pervenire **esclusivamente per pece** dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Potranno, inoltre, essere formulati **entro il giorno 22 dicembre 2017, ore 10,00** e le risposte avverranno **entro e non oltre le ore 12,00 del 22 dicembre 2017.**

Laziodisu pubblicherà i chiarimenti e/o eventuali informazioni relative alla presente procedura sul proprio sito internet: [www.laziodisu.it](http://www.laziodisu.it) – *Amministrazione Trasparente – Bandi di Gara e Contratti.*

### ART. 4 PUBBLICAZIONE ATTI DI GARA

Il bando di gara è stato trasmesso in via telematica all'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali dell'Unione europea in data il 17 novembre 2017.

Il Bando di gara verrà pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana – Gare n. 135 del 22 novembre 2017, e per estratto su almeno due dei principali quotidiani a diffusione nazionale e su almeno due a maggiore diffusione locale nel luogo ove si eseguono i contratti e con le ulteriori modalità dal Decreto ministeriale infrastrutture e trasporti 2 dicembre 2016 avente ad oggetto: “*Definizione degli indirizzi generali di pubblicazione degli avvisi e dei bandi di gara, di cui agli articoli 70, 71 e 98 del d.lgs. n. 50 del 2016*”.

Laziodisu metterà a disposizione, sul proprio sito internet [www.laziodisu.it](http://www.laziodisu.it) – *Amministrazione Trasparente – Bandi di Gara e Contratti*, l'accesso libero ed incondizionato a tutti i documenti di gara.

La documentazione di gara comprende:

- Bando di gara;
- Capitolato d'oneri;
- Disciplinare di gara e relativi allegati.

#### **ART. 5 SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E PRESCRIZIONI GENERALI**

Sono ammessi a partecipare alla presente procedura di gara tutti i soggetti di cui all'art. 45, comma 1 e comma 2, lettere a), b), c), d), e), f) e g) del Codice dei contratti in possesso dei requisiti previsti nel presente Disciplinare.

Ai predetti soggetti si applicano le disposizioni normative contenute agli artt. 47 e 48 del Codice dei contratti.

È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma **individuale qualora** abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016 e smi sono tenuti **ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre**; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del codice penale.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice dei contratti, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

E' consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d) ed e) del Codice dei contratti, anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

E' vietata l'associazione in partecipazione. Salvo quanto disposto dall'art. 48, ai commi 18 e 19 del Codice dei contratti, è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

L'inosservanza dei divieti sopra indicati comporta l'annullamento dell'aggiudicazione o la nullità del contratto, nonché l'esclusione dei concorrenti riuniti in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, concomitanti o successivi alle procedure di affidamento relative al medesimo appalto.

#### **ART. 6 REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

La partecipazione alla presente procedura di gara è riservata agli operatori economici in possesso, **a pena di esclusione**, dei seguenti requisiti minimi di partecipazione di carattere generale, di idoneità professionale, economico-finanziario e tecnico-organizzativo di seguito

indicati (salvo le ulteriori previsioni *anche aggiuntive* di cui al presente art. 6).

Relativamente ai requisiti di fatturato, si precisa che gli importi indicati sono richiesti al fine di consentire la selezione di un operatore affidabile, data la rilevanza del servizio di cui al presente affidamento.

Segnatamente, il requisito di fatturato viene richiesto per motivazioni legate anche, e soprattutto, alla peculiarità del settore dell'affidamento in esame, per il quale assume fondamentale importanza la possibilità di selezionare attraverso la presente gara operatori economici dotati di comprovata solidità e capacità economico-finanziarie idonee a garantire, anche nel corso del rapporto, un adeguato ed elevato livello qualitativo di servizio; ciò in considerazione anche della rilevanza e delicatezza dell'ambito di riferimento nonché della congruità della capacità produttiva dell'impresa fornitrice con l'impegno inerente l'affidamento. I servizi da affidarsi dovranno essere prestati anche in presenza di condizioni e modalità di esecuzione di notevole complessità, tenuto conto anche dell'obbligo di garantire la corretta, regolare e continua esecuzione contrattuale. Ciò detto, anche sulla base del mercato di riferimento, il requisito di fatturato ed il relativo importo minimo richiesto è stato determinato in modo tale da garantire comunque la più ampia partecipazione alla gara da parte degli operatori economici che competono nel settore oggetto di gara.

Ciò detto, anche sulla base di un'approfondita analisi del mercato di riferimento, preventivamente svolta al fine di determinare il requisito di fatturato specifico tale da garantire comunque la più ampia partecipazione alla gara da parte degli operatori economici che competono nel settore dei servizi oggetto di gara, nella quantificazione del menzionato requisito è stato utilizzato un metodo di calcolo integralmente rispettoso dei criteri individuati ed indicati al riguardo dalla giurisprudenza amministrativa e dalla prassi di riferimento.

#### **Requisiti di carattere generale** (*elencazione non esaustiva*):

1. insussistenza delle cause di esclusione indicate dall'art. 80, comma 1 e ss. del Codice dei contratti;

#### **Requisiti di idoneità professionale:**

2. iscrizione nel registro della CCIAA, **nell'attività nel settore analogo a quello oggetto della gara** qualora il concorrente alla gara, sia cittadino italiano o di altro Stato membro residente in Italia. Nel caso di concorrente di altro Stato membro non residente in Italia, dovrà essere fornita la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'all. XVI del D. Lgs. n. 50/2016 e smi, 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 (si veda l'art. 83, comma 3 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi).

#### **Requisiti di carattere economico-finanziario per il Lotto 1**

3. **fatturato specifico** relativo agli esercizi **2014-2015-2016** pari ad almeno **€ 16.491.762,60**, I.V.A. esclusa, da intendersi quale cifra complessiva del triennio o nel minor periodo di

attività dell'impresa nel **settore analogo a quello oggetto della gara**.  
Per gli affidamenti pluriennali, andrà computata la sola quota parte fatturata in detto triennio.

#### **Requisiti di carattere tecnico e professionale per il Lotto 1**

4. **elencazione** contenente l'esecuzione dei **servizi nel settore analogo a quello oggetto della gara**, prestati nell'ultimo triennio (2014-2015-2016), con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi<sup>6</sup>.

**N.B.** Gli importi descritti nell'elencazione (nel loro complesso in caso di imprese raggruppate o consorziate esecutrici) dovranno corrispondere almeno ai medesimi indicati nell'All. 1 come fatturato specifico.

#### **Requisiti di carattere economico-finanziario per il Lotto 2**

5. **fatturato specifico** relativo agli esercizi **2014-2015-2016** pari ad almeno € **4.883.474,40**, I.V.A. esclusa, da intendersi quale cifra complessiva del triennio o nel minor periodo di attività dell'impresa nel **settore analogo a quello oggetto della gara**.

Per gli affidamenti pluriennali, andrà computata la sola quota parte fatturata in detto triennio.

#### **Requisiti di carattere tecnico e professionale per il Lotto 2**

6. **elencazione** contenente l'esecuzione dei **servizi nel settore analogo a quello oggetto della gara**, prestati nell'ultimo triennio (2014-2015-2016), con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi<sup>7</sup>.

**N.B.** Gli importi descritti nell'elencazione (nel loro complesso in caso di imprese raggruppate o consorziate esecutrici) dovranno corrispondere almeno ai medesimi indicati nell'All. 1 come fatturato specifico.

#### **Requisito di gestione ambientale necessario per il Lotto 1 e per il Lotto 2:**

7. **Originale o copia conforme** della Certificazione UNI EN ISO 14001 in corso di validità relativa al servizio all'oggetto della gara o servizio analogo<sup>8</sup> (o requisito equivalente in base alla disciplina del Codice).

**N.B. IN CASO DI PARTECIPAZIONE AD UN SOLO LOTTO SI PRENDERA' IN CONSIDERAZIONE IL REQUISITO DI CARATTERE ECONOMICO FINANZIARIO (fatturato specifico) PREVISTO PER IL LOTTO STESSO.**

<sup>6</sup>Sulla richiesta dell'elencazione a comprova del requisito tecnico-professionale del concorrente, si veda il **Comunicato del Presidente dell'ANAC del 4 maggio 2016** che, nel regime transitorio fino all'attivazione della nuova Banca Dati gestita del Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti (art. 81, commi 1 e 2 del Codice dei contratti), in conformità all'art. 81 del Codice dei contratti, prevede l'utilizzo del sistema AVCPass in conformità alle prescrizioni contenute della **Deliberazione dell'ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016**.

<sup>7</sup>Sulla richiesta dell'elencazione a comprova del requisito tecnico-professionale del concorrente, si veda il **Comunicato del Presidente dell'ANAC del 4 maggio 2016** che, nel regime transitorio fino all'attivazione della nuova Banca Dati gestita del Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti (art. 81, commi 1 e 2 del Codice dei contratti), in conformità all'art. 81 del Codice dei contratti, prevede l'utilizzo del sistema AVCPass in conformità alle prescrizioni contenute della **Deliberazione dell'ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016**.

<sup>8</sup>Sul requisito di partecipazione si veda l'art. 87 del Codice dei contratti e le prescrizioni in esso contenute sulla dimostrazione del possesso di tale requisito.



**INVECE IN CASO DI PARTECIPAZIONE A ENTRAMBI I LOTTI SI PRENDERÀ IN CONSIDERAZIONE UNICAMENTE IL REQUISITO DI CARATTERE ECONOMICO FINANZIARIO (fatturato specifico) PREVISTO DALLA STAZIONE APPALTANTE PER IL LOTTO DI MAGGIOR IMPORTO ECONOMICO (LOTTO 1) TRA QUELLI INDICATI DALL'OPERATORE ECONOMICO.**

**N.B. Per "settore oggetto della gara" si intende RISTORAZIONE COLLETTIVA comprendente ogni tipo di gestione di mensa ~~aziendale~~ (pubblica e/o privata) ove si svolga ristorazione collettiva.**

Nel successivo art. 8 del presente disciplinare ("contenuto della busta A") vengono descritte le modalità richieste relative alla dichiarazione del possesso dei predetti requisiti minimi di partecipazione, cui l'operatore economico dovrà attenersi per la presente procedura.

**N.B.** Si rammenta che gli operatori dovranno produrre una documentazione conforme alla prescrizioni sotto indicate avendo cura *di far coincidere i requisiti di qualificazione di ciascun operatore economico con le prestazioni di esecuzione dei servizi/prestazioni* (Si veda in tal senso in giurisprudenza Cons. Stato AP 28 agosto 2014, n. 13).

\*\*\*

**ATTENZIONE per ciascuna Lotto (salvo le ulteriori prescrizione del presente Disciplinare):**

**a) in caso di partecipazione alla gara in raggruppamento di imprese o consorzio ordinario:**

**a.1)** i requisiti di **carattere generale**, di cui al precedente punto 1, il requisito di **idoneità professionale** di cui al precedente punto 2, il requisito di **carattere tecnico e professionale** di cui ai precedenti punti 4 e 6 devono essere posseduti da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento o, in caso di consorzio, da tutte le imprese consorziate che partecipano alla gara;

**a.2)** il requisito relativo al **fatturato specifico**, di cui ai precedenti punti 3 e 5 devono essere soddisfatti dal raggruppamento o dal consorzio nel suo complesso, con le seguenti modalità:

- **in caso di raggruppamento di tipo orizzontale** ovvero **nel caso in cui gli operatori economici eseguano il medesimo tipo di prestazione** (si veda l'art. 48, comma 2, 2° periodo del D. Lgs. n. 50/2016 e smi in combinato disposto con l'art. 83, comma 8 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi), detto requisito deve essere posseduto, almeno al 40% del valore complessivo del fatturato, dall'impresa mandataria (o indicata come tale nel caso di raggruppamento non ancora costituito); mentre il restante, pari al massimo al 60% del valore complessivo del fatturato, dovrà essere posseduto cumulativamente dalle mandanti o dalle imprese consorziate, ciascuna delle quali dovrà possedere almeno il 10%;

**N.B. La mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.**

**N.B. Il RTI ed i Consorzi ordinari hanno l'obbligo ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice dei Contratti, di specificare nell'All. 1, le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.**

**N.B. Per quanto riguarda il requisito di fatturato specifico, al fine di garantire la corrispondenza tra requisiti speciali e parti del servizio da svolgere, ciascuna impresa partecipante al raggruppamento o al consorzio dovrà possedere il requisito di fatturato specifico nella misura percentuale pari a quella di esecuzione del servizio che intende svolgere indicata nell'All. 1 del presente Disciplinare<sup>9</sup>.**

**N.B. Il fatturato specifico dichiarato dalle imprese raggruppate o consorziate nel loro complesso dovrà essere comunque almeno pari al fatturato previsto dalla Stazione appaltante nel disciplinare di gara per cui si partecipa.**

a.3) la Certificazione **UNI EN ISO 14001** di cui al precedente punto 7 deve essere posseduta da ciascun componente il RTI o consorziate che svolgeranno il servizio.

**N.B.** Ai sensi dell'art. 45, comma 3 del D. Lgs. n. 50/20106 e smi, la Stazione appaltanti potrà imporre ai raggruppamenti di operatori economici di assumere una forma giuridica specifica dopo l'aggiudicazione del contratto, nel caso in cui tale trasformazione sia necessaria per la buona esecuzione del contratto.

**b) in caso di partecipazione alla gara dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lettere c) del Codice dei contratti:**

b.1) i requisiti di **carattere generale**, di cui al precedente punto 1, il requisito di **idoneità professionale** di cui al precedente punto 2, devono essere posseduti dal consorzio e dalle imprese indicate come esecutrici dell'appalto;

b.2) il requisito relativo al **fatturato specifico**, di cui ai precedenti punti 3 e 5 ed il requisito **tecnico e professionale** di cui ai punti 4 e 6, nonché la certificazione ISO 14001, devono essere posseduti in proprio dal Consorzio o posseduti dalle singole imprese consorziate designate per l'esecuzione delle prestazioni, oppure, mediante avvalimento da parte delle singole imprese consorziate non designate per l'esecuzione del contratto (Si veda in tal senso l'art. 47, comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi).

## **ART. 6 TERMINI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

Per partecipare alla gara, gli operatori economici interessati dovranno far pervenire, **a pena di esclusione**, tutta la documentazione richiesta redatta in lingua italiana (in caso contrario deve essere allegata una traduzione nella lingua italiana) presso Laziodisu - Via Cesare de Lollis, 24/B - 00185 Roma - **Ufficio Protocollo, entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 3**

<sup>9</sup> La recente giurisprudenza sul punto ha stabilito espressamente che: *“per gli appalti di servizi e forniture continua a trovare applicazione unicamente la norma sancita dal comma 4 dell'art. 37 (oggi art. 48, comma 4 del Codice), che impone alle imprese raggruppate il più modesto obbligo d'indicare le parti del servizio o della fornitura facenti capo a ciascuna di esse, senza pretendere anche l'obbligo della corrispondenza fra quota di partecipazione e quote di esecuzione, fermo restando, però, che ciascuna impresa va qualificata per la parte di prestazioni che s'impegna ad eseguire, nel rispetto delle speciali prescrizioni e modalità contenute nella normativa di gara”* (Si veda in tal senso in giurisprudenza Cons. Stato AP 28 agosto 2014, n. 13).

**gennaio 2018**, con le seguenti modalità<sup>10</sup>:

- mediante raccomandata A.R. a mezzo del servizio postale;
- con raccomandata a mezzo di corriere;
- direttamente a mano con consegna all'Ufficio Protocollo della stazione appaltante sopraindicato.

Ai fini dell'accertamento del rispetto del termine di presentazione, farà fede unicamente il timbro dell'Ufficio Protocollo di Laziodisu, con l'attestazione del giorno e dell'ora di arrivo.

L'orario di ricezione del Protocollo è dalle ore 09.00 alle ore 13.00 e dalle ore 14.30 alle ore 17.00 dal lun. al ven. di tutti i giorni lavorativi, con esclusione dei giorni festivi.

L'inoltro della documentazione è a completo ed esclusivo rischio del concorrente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità di Laziodisu ove, per disguidi postali o di altra natura, il plico non pervenga all'indirizzo di destinazione entro il termine perentorio sopra indicato.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine di scadenza, anche se imputabili a 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. Tali plichi non verranno aperti e saranno considerati come non consegnati e potranno essere riconsegnati al concorrente su sua richiesta scritta.

**N.B. Ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b) del D. Lgs. n. 50/2016 e smile offerte che sono state ricevute in ritardo rispetto ai termini indicati nel bando sono considerate irregolari.**

**Sono considerate inoltre irregolari le offerte:**

- che non rispettano i documenti di gara;
- che l'amministrazione aggiudicatrice ha giudicato anormalmente basse.

#### **ART. 7 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Per poter partecipare alla presente procedura di gara i concorrenti interessati, in possesso dei requisiti previsti nel presente Disciplinare, dovranno far pervenire tutta la documentazione necessaria rispettando le seguenti condizioni:

**1. un unico plico** contenente **3 buste**, che dovrà essere chiuso e sigillato mediante l'apposizione di timbro e firma sui tutti i lembi di chiusura o altro sistema tale da garantirne la chiusura ermetica, e dovrà riportare all'esterno le seguenti indicazioni:

- ragione sociale – indirizzo del mittente – indirizzo di posta elettronica certificata (nel caso di raggruppamenti sul plico deve essere indicato il nominativo di tutti i soggetti facenti capo al raggruppamento) **(la pec, autorizza la Stazione Appaltante ad effettuare tramite tali mezzi tutte le comunicazioni comprese quelle di cui all'art. 76 del Codice dei Contratti.** - *In caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario capogruppo si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati o consorziati.*

*In caso di avvalimento la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari);*

<sup>10</sup> L'art. 40, comma 2 del D. Lgs. N. 50/2016 e smi stabilisce che: "A decorrere dal 18 aprile 2018, le comunicazioni e gli scambi di informazione nell'ambito delle procedure di cui al presente codice svolte dalle Stazioni appaltanti sono eseguiti utilizzando mezzi di comunicazione elettronica".

- data ed orario di scadenza della procedura di gara in questione;
- la scritta “NON APRIRE - ” contiene offerta relativa alla procedura di gara:

**- Lotto 1 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LAZIODISU – ADISU METROPOLITANA (ADISU ROMA UNO): VIA CESARE DE LOLLIS, 22; TRASPORTO PASTI E SOMMISTRAZIONE PRESSO LA RESIDENZA UNIVERSITARIA EZIO TARANTELLI DI VIA D. DE DOMINICIS, 13-15, (CASAL BERTONE) – ROMA;**

**- Lotto 2 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE E GESTIONE BAR PER LAZIODISU – ADISU METROPOLITANA (ADISU ROMA DUE): VIA CAMBRIDGE snc – ROMA.**

Il plico sopra citato dovrà contenere le buste di seguito indicate, ciascuna delle quali a sua volta dovrà, **a pena d’esclusione**, essere chiusa e sigillata mediante l’apposizione di un’impronta (timbro e firma sui lembi di chiusura o altro sistema) che confermi l’autenticità della chiusura originaria:

- **Busta “A”**, con l’indicazione esterna del mittente e della dicitura **“Documenti amministrativi Lotto n.....”**, dovrà contenere, **a pena d’esclusione**, i documenti prescritti per la partecipazione e per l’ammissione alla gara, di cui al successivo articolo 8;
- **Busta “B”**, con l’indicazione esterna del mittente e della dicitura **“Offerta tecnica Lotto n.....”**, dovrà contenere, **a pena di esclusione**, la documentazione di cui al successivo articolo 9;
- **Busta “C”**, con l’indicazione esterna del mittente e della dicitura **“Offerta economica Lotto n.....”**, dovrà contenere, **a pena di esclusione**, la documentazione di cui al successivo articolo 10.

**N.B. Non possono costituire cause legittime di esclusione:**

- la mancata o errata indicazione, su una o più delle buste interne, del riferimento alla gara cui l’offerta è rivolta, nel caso in cui detta indicazione sia comunque presente sul plico generale esterno, debitamente chiuso e sigillato;
- la mancata indicazione del riferimento della gara su uno o più documenti componenti l’offerta;
- la mancata apposizione sul plico dell’indicazione del giorno e dell’ora fissati per l’espletamento della gara.

#### **ART. 8 CONTENUTO DELLA BUSTA “A” – DOCUMENTI AMMINISTRATIVI**

Detta busta dovrà contenere tutti i sotto indicati documenti:

- A) a pena d’esclusione**, la “garanzia provvisoria” a corredo dell’offerta;
- B)** la dichiarazione di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, contenente l’impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria per l’esecuzione del contratto, qualora l’offerente risultasse affidatario (si veda l’art. 93, comma 8 del Codice dei contratti);
- C) a pena d’esclusione**, le dichiarazioni richieste per l’ammissione alla gara (**All. 1 e All. 1 bis** del Disciplinare) nonché le ulteriori dichiarazioni richieste per i raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari e GEIE di cui al successivo punto **C.3** e, in caso di

avvalimento, le dichiarazioni di cui al successivo punto **C.4** (**All. 2** e **All. 3** del Disciplinare) timbrati e firmati in calce dai dichiaranti indicati nei relativi allegati;

**D) “PASSOE”** di cui all’art. 2, comma 3.2, delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell’Autorità; In caso di partecipazione in RTI o in caso di Consorzio, il PASSOE generato deve essere stampato e firmato congiuntamente da tutte le mandanti/associate/consorziate prima di inviarlo alla Stazione appaltante dalla mandataria/capofila.

Si rammenta che il PASSOE è inviato alla Stazione appaltante dalla mandataria/capofila e contiene i dati di tutto il raggruppamento.

**E) a pena di esclusione** la dimostrazione dell’avvenuto versamento di partecipazione del contributo a favore dell’Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture;

**F) a pena d’esclusione**, originale o copia conforme della Certificazione UNI EN ISO 14001 in corso di validità relativa al servizio oggetto della gara (*si veda l’art. 6 del presente Disciplinare*);

**G)** il Capitolato d’oneri, gli allegati (**All. A – I** del Capitolato), il Disciplinare di gara e copia degli eventuali chiarimenti pubblicati dall’amministrazione sul proprio sito internet sottoscritti in calce ad ogni singolo documento (*dai soggetti firmatari dell’All. 1*) al fine di assicurare provenienza, serietà, affidabilità e insostituibilità dell’offerta (Si veda in tal senso Cons. Stato 18 settembre 2013, n. 4663; Cons. Stato 20 aprile 2012, n. 2317);

**H) a pena esclusione**, attestati di avvenuto sopralluogo (**All.4** del presente Disciplinare);

**I) eventuale All. 5** contenente la dichiarazione attestante le parti del servizio che si intendono subappaltare;

**L)** ogni altra documentazione ulteriore eventualmente richiesta dal disciplinare di gara.

**N.B. In caso di RTI e Consorzio la documentazione di cui al presente articolo punto F) dovrà essere timbrata e siglata in calce ad ogni singolo documento dai soggetti firmatari dell’All. 1 del Disciplinare da parte di ogni componente del RTI, dal Consorzio e dalle consorziate esecutrici del servizio.**

#### *Dettaglio dei punti sopra elencati A - I:*

##### **A) GARANZIA A CORREDO DELL’OFFERTA**

L’offerta dei concorrenti deve essere corredata, **a pena di esclusione**, da una garanzia provvisoria, sotto forma di cauzione o di fideiussione, come definita dall’art. 93, comma 7 del Codice, pari al 2% dell’importo complessivo dell’appalto ridotto del 20% in quanto l’operatore economico dovrà essere in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ISO 14001 e precisamente pari a:

- **Lotto 1 – Importo della garanzia: € 263.868,20;**

- **Lotto 2 – Importo della garanzia: € 78.135,59.**

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

**a.** in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore dell’Autorità; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;

**b.** in contanti, con versamento presso **Banca Popolare di Sondrio – Piazza dei Sanniti, 10/11 - 00185 ROMA (RM)- CODICE IBAN: IT 46 P 05696 03211 000051111X93.**

In tale caso si prega di indicare il numero di conto corrente e gli estremi della banca presso cui l’Autorità dovrà restituire la cauzione provvisoria versata, al fine di facilitare lo svincolo della medesima;

c. assegno circolare;

d. con bonifico

e. da fideiussione rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività ovvero rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del d.lgs. 1 settembre 1993, n. 385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del d.lgs. 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa. Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della polizza fideiussoria, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet della Banca d'Italia :

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

[http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-nonlegittimati/Intermediari\\_non\\_abilitati.pdf](http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-nonlegittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf)

e al seguente sito internet dell'Istituto di Vigilanza sulle Assicurazioni (IVASS):

<http://www.ivass.it/ivass/impresesp/impresesp/HomePage.jsp>

In caso di prestazione della garanzia provvisoria in contanti o in titoli del debito pubblico dovrà essere presentata anche una dichiarazione di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui al comma 3 dell'art. 93 del Codice, contenente l'impegno verso il concorrente a rilasciare, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art.103 del Codice in favore dell'Autorità;

In caso di prestazione della garanzia provvisoria sotto forma di fideiussione questa dovrà:

1) essere prodotta in originale, o in copia autenticata ai sensi dell'art. 18 del d.p.r. 445/2000, con espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;

2) riportare l'autentica della sottoscrizione e la dichiarazione sostitutiva di atto notorio;

3) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare, su richiesta dell'Autorità, la garanzia nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione;

4) avere validità per 300 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;

5) in caso di partecipazione alla gara di un raggruppamento temporaneo di imprese (art.93, co.1,ultimo periodo del Codice), nonché di un'aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinari o GEIE, dovrà riguardare tutte le imprese del raggruppamento temporaneo, aggregazione di imprese di rete, consorzio, GEIE;

6) prevedere espressamente:

a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;

b. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;

c. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell'Autorità;

d. la dichiarazione contenente l'impegno del fideiussore verso il concorrente a rilasciare, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art.103 del Codice in favore dell'Amministrazione valida fino alla data di emissione del certificato di verifica di conformità di cui all'art. 102, comma 2, del Codice o comunque decorsi 12 (dodici) mesi dalla data di ultimazione dei servizi risultante dal relativo certificato (in alternativa, si potrà produrre analogo impegno di un fideiussore diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria).

Ai sensi dell'art. 93, comma 6, del Codice, la cauzione provvisoria verrà svincolata automaticamente nei confronti dell'aggiudicatario, al momento della stipula del contratto, mentre ai sensi dell'art. 93, comma 9, del Codice, verrà svincolata, nei confronti degli altri concorrenti, entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

All'atto della stipulazione del contratto l'aggiudicatario deve presentare la cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 103 del Codice, che sarà svincolata ai sensi e secondo le modalità previste dal medesimo articolo.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del **50 per cento** per gli operatori economici ai quali venga 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. **Si applica la riduzione del 50 per cento, non cumulabile con quella di cui al primo periodo, anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.**

Ulteriori riduzioni della garanzia sono previste nelle ipotesi indicate dall'art. 93, comma 7 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi.

**In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva deve essere calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente.**

Per fruire dei benefici di cui sopra, l'operatore economico dovrà **allegare in ORIGINALE o COPIA CONFORME la documentazione attestante la relativa certificazione posseduta** (abbattimento valevole anche per la garanzia definitiva).

**In caso di partecipazione alla gara di un raggruppamento temporaneo di imprese, la garanzia fideiussoria deve riguardare tutte le imprese del raggruppamento medesimo** (si veda l'art. 93, comma 1 del Codice dei contratti).

**Nel caso di RTI costituita o costituenda dovrà essere effettuato una sola cauzione da parte della capogruppo, ma la fideiussione di cui al precedente punto dovrà essere intestata, a ciascuno componente del RTI.**

**In caso di Consorzio stabile, la garanzia a corredo dell'offerta deve essere eseguita dal Consorzio, quale unico soggetto interlocutore dell'Amministrazione, anche qualora faccia eseguire le prestazioni tramite affidamento alle imprese consorziate.**

**In caso di Consorzio ordinario, si applica quanto previsto in caso di RTI.**

**N.B.** La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159; la garanzia è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto (Si veda in tal senso l'art. 93, comma 6 del D. Lgs. n. 50/2016).

## **B) DICHIARAZIONE FIDEIUSSORE**

Dovrà essere presentata, una dichiarazione fornita da un fideiussore e corredata dalla fotocopia di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità, con la quale lo stesso si impegna, a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva di cui all'art. 103 del Codice dei

contratti per l'esecuzione del contratto, qualora il concorrente risultasse aggiudicatario dell'affidamento.

**N.B. La presente prescrizione non si applica alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.**

**C) ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA E AUTOCERTIFICAZIONI (All. 1 – All. 1 BIS):**

I concorrenti dovranno produrre, utilizzando preferibilmente l'apposito modulo “All.1 – Domanda di partecipazione” predisposto dalla Stazione Appaltante, **le dichiarazioni – a firma del legale rappresentante dell'impresa (titolare) – richiedenti la partecipazione alla gara e attestanti il possesso dei requisiti generali, di idoneità professionali ed il possesso dei requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi necessari per l'ammissione alla gara.**

**C.1) Dichiarazioni sostitutive (art. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000) attestanti:**

1. i dati anagrafici e di residenza del titolare o del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; di un socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; dei membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero socio di maggioranza<sup>11</sup> in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio;

2. iscrizione nel registro della CCIAA, **nell'attività nel settore analogo a quello oggetto della gara** qualora il concorrente alla gara, sia cittadino italiano o di altro Stato membro residente in Italia. Nel caso di concorrente di altro Stato membro non residente in Italia, è dovrà essere fornita la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'all. XVI del D. Lgs. n. 50/2016 e smi, 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 (si veda l'art. 83, comma 3 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi).

3. l'insussistenza di sentenza di condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice procedura penale per uno dei seguenti reati:

a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;

---

<sup>11</sup>L'espressione “socio di maggioranza”, si intende riferita, oltre che al socio titolare di più del 50% del capitale sociale, anche ai due soci titolari ciascuno del 50% del capitale o, se i soci sono tre, al socio titolare del 50% (Si veda in tal senso in giurisprudenza Cons. Stato A.P. 6 novembre 2013, n. 24).



b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;

**b-bis)** false comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del codice civile;

c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;

d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;

e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;

f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;

g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

**N.B. L'esclusione non va disposta e il divieto non si applica quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.**

4. l'insussistenza di una causa di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'art. 67 del D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84, comma 4, del medesimo decreto;

5. di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o i contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

6. l'insussistenza di gravi infrazioni debitamente accertate alle normative in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'art. 30, comma 3 del presente Codice;

7. di non trovarsi nello stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo quanto previsto dall'art. 110 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi;

8. che non si è reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità (*Tra questi rientrano: le significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero confermata all'esito di un giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni; il tentativo di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; il fornire, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione ovvero l'omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione*);

9. di non determinare con la partecipazione dell'operatore economico alla procedura una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2 del Codice dei contratti, non diversamente risolvibile;

10. di non provocare una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento degli operatori economici nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 del Codice dei contratti e che la stessa possa essere risolta con misure meno intrusive;

11. il mancato assoggettamento alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
12. la presentazione nella procedura di gara in corso e negli affidamenti di subappalti documentazione o dichiarazioni non veritiere;
13. la mancata iscrizione nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti (Il motivo di esclusione perdura fino a quando opera l'iscrizione nel casellario informatico);
14. la mancata violazione del divieto di intestazione fiduciaria di cui all'art. 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (*L'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa*);
15. la mancata presentazione della certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, ovvero **non** autocertificazione della sussistenza del medesimo requisito;
16. che pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, risulta aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689 (*La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'ANAC, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio*);
17. di non trovarsi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale;
18. insussistenza di ulteriori prescrizioni che costituiscono motivo di esclusione di cui all'art. 80 e agli ulteriori articoli del D. Lgs. n. 50/2016 e smi (così come integrato e modificato dal Decreto legislativo 19 aprile 2017, n. 56);
19. di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nel presente disciplinare e relativi allegati, nel capitolato d'oneri e negli eventuali chiarimenti pubblicati nel sito istituzionale di Laziodisu e negli ulteriori atti di gara;
20. la perfetta conoscenza delle norme generali e particolari che regolano l'affidamento oltre che di tutti gli obblighi derivanti dalle prescrizioni degli atti di gara, di tutte le condizioni locali nonché delle circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla quantificazione dell'offerta presentata;
21. di aver tenuto conto, nel predisporre l'offerta, dei propri costi della manodopera e degli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e tutti i costi per i rischi specifici della propria attività;
22. di non incorrere nei divieti di cui all'art. 48, commi 7 e 9 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi;
23. di essere: micro – piccola - media impresa in considerazione delle soglie relative a tale qualificazione contenute nella L. 180/ 2011<sup>12</sup>;

---

<sup>12</sup> Si rammenta che ai sensi della legge n. 180/2011 e dell'art. 3, comma 1 lett. aa) del D. Lgs. n. 50/2016 e smi per micro/piccola/media impresa si intende:

24. 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 della stazione appaltante nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

**N.B.1)**<sup>13</sup>

Le dichiarazioni di insussistenza di sentenza di condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice procedura penale per uno dei seguenti reati di cui all'art. 80, comma 1, lett. dalla a) alla g) del D. Lgs. n. 50/20106 e smi ovvero la misura interdittiva e le ipotesi di cui all'art. 80, comma 2 del D Lgs. n. 50/2016 e smi dovranno essere rese **individualmente** anche dai seguenti soggetti, **non** firmatari dell'istanza di ammissione a gara con la redazione dell'apposito **All. 1-bis**:

- dal *titolare* o dal *direttore tecnico*, se si tratta di impresa individuale;
- di un *socio* o del *direttore tecnico*, se si tratta di società in nome collettivo;
- dei *soci accomandatari* o del *direttore tecnico*, se si tratta di società in accomandita semplice;
- dei *membri del consiglio di amministrazione* cui sia stata conferita la legale rappresentanza, ivi compresi *institori* e *procuratori generali*, dei *membri degli organi con poteri di direzione* o di *vigilanza* o dei *soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione* o di *controllo*, del *direttore tecnico* o del *socio unico persona fisica*, ovvero *socio di maggioranza*<sup>14</sup> in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio;
- *dai soggetti cessati* dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata (si veda l'art. 80, comma 3 del Codice dei contratti)

**N.B. In caso di cessione di azienda o di ramo di azienda, incorporazione o fusione societaria sussiste in capo alla società cessionaria, incorporante, o risultante dalla fusione, l'onere di presentare, una apposita dichiarazione relativa al requisito di cui all'art 80, comma 1 del Codice dei Contratti anche con riferimento agli amministratori ed ai direttori tecnici che hanno operato presso la società cedente, incorporata o le società fuse nel ultimo anno ovvero che sono cessati dalla relativa carica in detto**

| Categoria di impresa | Effettivi: unità lavorative-anno (ULA) | una delle due condizioni |   |                          |
|----------------------|--|--------------------------|---|--------------------------|
|                      |  | Fatturato annuo          |   | Totale di bilancio annuo |
| <b>Media</b>         | < 250                                  | ≤ 50 milioni             | o | ≤ 43 milioni             |
| <b>Piccola</b>       | < 50                                   | ≤ 10 milioni             | o | ≤ 10 milioni             |
| <b>Micro</b>         | < 10                                   | ≤ 2 milioni              | o | ≤ 2 milioni              |

<sup>13</sup>Per la corretta compilazione dell'All. 1 si veda il Comunicato del Presidente dell'ANAC del 8 novembre 2017 avente per oggetto: "Indicazioni alle stazioni appaltanti e agli operatori economici sulla definizione dell'ambito soggettivo dell'art. 80 del d.lgs. 50/2016 e sullo svolgimento delle verifiche sulle dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti ai sensi del d.p.r. 445/2000 mediante utilizzo del modello di DGUE".

<sup>14</sup>L'espressione "socio di maggioranza", si intende riferita, oltre che al socio titolare di più del 50% del capitale sociale, anche ai due soci titolari ciascuno del 50% del capitale o, se i soci sono tre, al socio titolare del 50% (Si veda in tal senso Cons. Stato A.P. 6 novembre 2013, n. 24).

periodo; ferma la possibilità di dimostrare la c.d. dissociazione(Si veda in tal senso in giurisprudenza Cons. Stato Ad. Plen. 4 maggio 2012, n. 10).

### *Soccorso istruttorio*

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al presente comma. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. 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.

**N.B.** Costituiscono cause di esclusione in quanto irregolarità essenziali non sanabili mediante il soccorso istruttorio le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa (Si veda in tal senso l'art. 83, comma 9 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi).

**C.2) Capacità economico – finanziaria e tecnico-professionale:** di essere in possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale richiesti nel presente disciplinare, come dettagliati nell'All. 1 del Disciplinare.

### **C.3) Raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari, GEIE (ulteriori dichiarazioni).**

**a)** Per il concorrente formato da un raggruppamento temporaneo o da un consorzio ordinario di cui all'art. 2602 del codice civile, costituito prima della gara, o da un GEIE, vanno rese le seguenti ulteriori dichiarazioni:

- **per i raggruppamenti temporanei, a pena d'esclusione**, dichiarazione resa sotto forma di "*dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà*", ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, **secondo le modalità dell'art. 38 dello stesso D.P.R. n. 445/2000**, il legale rappresentante del concorrente mandatario (capogruppo) attesta che i concorrenti mandanti facenti parte del raggruppamento hanno conferito prima della presentazione dell'offerta, in favore della capogruppo, mandato collettivo speciale con rappresentanza, mediante scrittura privata autenticata ai sensi dell'art. 48, comma 13, del Codice dei Contratti. La relativa procura è conferita al legale rappresentante dell'operatore economico mandatario;

- **per il consorzio ordinario di concorrenti o per il GEIE**, nella dichiarazione devono essere riportati i dati dell'atto costitutivo del consorzio ordinario di concorrenti o del GEIE.

Inoltre si deve dichiarare:

- che nessun soggetto partecipa alla gara d'appalto in altra forma, neppure individuale;

- salvo quanto disposto dall'art. 49, comma 18 e 19, di impegnarsi a non modificare successivamente la composizione del raggruppamento temporaneo o del consorzio ordinario rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

**b)** Per il concorrente formato da un raggruppamento temporaneo o da un consorzio ordinario di cui all'art. 2602 del codice civile, non ancora costituito, o da un GEIE, **congiuntamente all'All. 1 del Disciplinare** vanno rese, le seguenti dichiarazioni sotto forma di "*dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà*", ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, secondo le

modalità dell'art. 38 dello stesso D.P.R. n. 445/2000 con le quali il legale rappresentante di ogni soggetto concorrente che farà parte del raggruppamento o del consorzio ordinario o del GEIE si impegna, in caso di aggiudicazione della concessione, a:

- costituire un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE;
- conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ai sensi dell'art. 48, commi 12 e 13 del Codice dei Contratti;
- rendere procura al legale rappresentante del soggetto mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti;
- uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti o GEIE, ai sensi dell'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi;
- non modificare successivamente la composizione del raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

La dichiarazione dovrà altresì specificare che nessun soggetto partecipa alla gara d'appalto in altra forma, neppure individuale.

#### **C.4) AVVALIMENTO (art. 89 del D.Lgs. 50/2016 e smi)**

L'operatore economico, singolo o in raggruppamento di cui all'articolo 45 del Codice dei contratti può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 6 del presente disciplinare necessari per partecipare ad una procedura di gara, e, in ogni caso, con **esclusione dei requisiti di cui all'articolo 80** del Codice dei contratti, avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche di partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi.

L'operatore economico che vuole avvalersi delle capacità di altri soggetti allega, oltre all'eventuale attestazione SOA dell'impresa ausiliaria, una dichiarazione sottoscritta dalla stessa attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del Codice dei contratti nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento. L'operatore economico dimostra alla stazione appaltante che disporrà dei mezzi necessari mediante presentazione di una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente. Nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'articolo 80, comma 12 del Codice, nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante **esclude** il concorrente e **escute la garanzia**. Il concorrente allega, altresì, alla domanda di partecipazione **in originale o copia autentica il contratto 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 per tutta la durata dell'appalto.

**N.B. A tal fine, il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'impresa ausiliaria<sup>15</sup>.**

---

<sup>15</sup> Sulla necessità di precisare in maniera puntuale, nel contratto di avvalimento, le risorse, i mezzi o altro elemento necessario che si intende prendere in prestito, si veda in giurisprudenza TAR Catania, n. 2338/2017.

La stazione appaltante verifica, conformemente agli articoli 85, 86 e 88 del Codice dei contratti, 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 Codice. Essa impone all'operatore economico di sostituire i soggetti che non soddisfano un pertinente criterio di selezione o per i quali sussistono motivi obbligatori di esclusione.

Per tutto quanto non previsto dal presente articolo si rinvia all'art. 89 del D. lgs. n. 50/2016 e smi.

Qualora il concorrente sia in possesso solo parzialmente dei requisiti di ordine economico-finanziario e tecnico-organizzativo prescritti nel Disciplinare di gara, può integrarli avvalendosi dei requisiti di altro soggetto.

In tal caso occorre allegare:

- **Dichiarazione (All. 2 del Disciplinare)** resa dal legale rappresentante del soggetto concorrente (**ausiliato**), sotto forma di dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi dell'art. 47 del D.P.R.28.12.2000, n. 445 e s.m.i., verificabile ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. n. 163/2006, con la quale si attesta:

1. quali siano i requisiti di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del D. lgs. n. 50/2016 di cui il soggetto concorrente risulta carente e dei quali si avvale ai sensi dell'art. 89 del medesimo D. Lgs.;

2. le complete generalità del soggetto ausiliario ed i requisiti di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del D. lgs. n. 50/2016 da questi posseduti e messi a disposizione del soggetto concorrente ausiliato;

**N.B.** Oltre alle suddette dichiarazioni, dovrà essere allegato, **in originale o copia autentica, il contratto 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 per tutta la durata dell'affidamento.**

- **Dichiarazione (All. 3 del Disciplinare)** resa dal legale rappresentante del soggetto **ausiliario**, sotto forma di dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e s.m.i., con la quale attesta:

- le proprie generalità;
- il possesso dei requisiti di ordine generale prescritti dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e smi, nonché il possesso dei requisiti di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del D. lgs. n. 50/2016 oggetto dell'avvalimento;
- di obbligarsi nei confronti del soggetto concorrente (ausiliato) e della Stazione Appaltante a fornire i suddetti requisiti dei quali è carente il soggetto concorrente, nonché di mettere a disposizione le relative risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto e rendersi responsabile in solido nei confronti della Stazione Appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto;

---

Nelle specifico si rinvia alla sentenza del Consiglio di Stato 30 ottobre 2017, n. 4973 che prevede espressamente che: *“In coerenza con questa premessa di carattere generale, la giurisprudenza amministrativa afferma che per l'avvalimento dei requisiti di capacità economica e finanziaria, ed in particolare del fatturato globale o specifico, non è richiesta*

*l'indicazione dei mezzi e delle risorse aziendali messe a disposizione dall'ausiliaria per l'esecuzione dell'appalto, perché l'impegno assunto da quest'ultima riguarda la complessiva solidità patrimoniale e finanziaria, la quale è riferibile all'azienda nel suo complesso (cfr., da ultimo, Cons. Stato, III, 11 luglio 2017, n. 3422, 17 novembre 2015, n. 5703, 4 novembre 2015, nn. 5038 e 5041, 2 marzo 2015, n. 1020, 6 febbraio 2014, n. 584; IV, 29 febbraio 2016, n. 812; V, 22 dicembre 2016, n. 5423)”*.

Mentre per quanto riguarda l'**avvalimento operativo**, ovvero quello avente ad oggetto i **requisiti di capacità tecnica e professionale**: *“la procedura di affidamento di un contratto pubblico che non può andare disgiunto dall'indicazione puntuale dei mezzi e delle risorse che l'ausiliario si impegna a mettere a disposizione del concorrente e della stazione appaltante per aggiudicarsi e quindi realizzare un servizio”*.

- che non partecipa a sua volta alla stessa gara né in forma singola, né in forma di raggruppamento o consorzio, né in qualità di ausiliario di altro concorrente.

N.B. Si rammenta che l'impresa ausiliaria dovrà generare il PASSOE ed inviarlo alla Stazione appaltante.

N.B. Si rammenta che la dichiarazione di cui si tratta non può avere un contenuto formalmente riproduttivo della disposizione di legge, ma deve contenere la volontà seria dell'ausiliaria di mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse dei quali la ditta ausiliata è carente. Si veda in tal senso in giurisprudenza ex multis Cons. Stato 12 novembre 2013, n. 5384.

N. B. La stazione appaltante verifica, conformemente agli articoli 85, 86 e 88 del Codice dei contratti, se i soggetti sulla 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 medesimo Codice.

#### **D) "PASSOE"**

Si rammenta che il PassOE rappresenta lo strumento necessario per procedere alla verifica dei requisiti stessi da parte delle stazioni appaltanti/enti aggiudicatori. Resta fermo l'obbligo per l'operatore economico di presentare le autocertificazioni richieste dal presente disciplinare in ordine al possesso dei requisiti per la partecipazione alla procedura di affidamento.

#### **E) CONTRIBUTO ALL'AUTORITA' PER LA VIGILANZA SUI CONTRATTI PUBBLICI.**

Ai fini del versamento delle contribuzioni, i concorrenti dovranno attenersi alle istruzioni operative previste dalla **deliberazione dell'Anac n. 1377 del 21 dicembre 2016** e pubblicate sul sito dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture al seguente indirizzo: [www.avcp.it/riscossioni.html](http://www.avcp.it/riscossioni.html).

L'entità della contribuzione a favore dell'ANAC è di seguito riportata:

- LOTTO 1: CIG N. 7274562677- Importo impresa € 200,00.
- LOTTO 2: CIG N. 7274596287 - Importo impresa € 140,00.

Si precisa che **la stazione appaltante è tenuta (al fine di valutare una eventuale esclusione dalla gara) a controllare**, tramite l'accesso al SIMOG, l'avvenuto pagamento del contributo all'Autorità, l'esattezza dell'importo e la rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta di versamento con quello assegnato alla procedura in corso.

Nel caso di RTI costituita o non ancora costituita il versamento è unico ed è effettuato dalla capogruppo.

In caso di consorzio stabile, il versamento deve essere eseguito dal consorzio, quale unico soggetto interlocutore della stazione appaltante, anche qualora faccia eseguire le prestazioni tramite affidamento alle imprese consorziate. In caso di consorzio ordinario, si applica quanto previsto in caso di RTI.

#### **F) CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001**

Si veda l'art. 8, lettera F) del presente disciplinare.

**G) IL CAPITOLATO D'ONERI, GLI ALLEGATI (ALL. A – I del Capitolato), IL DISCIPLINARE DI GARA E COPIA DEGLI EVENTUALI CHIARIMENTI PUBBLICATI DALL'AMMINISTRAZIONE SUL PROPRIO SITO INTERNET;**

Si veda l' art. 8, lettera G) del presente disciplinare.

**H) ATTESTATO DI AVVENUTO SOPRALLUOGO**

L'All. 4 al presente Disciplinare andrà inserito, **a pena esclusione**, nella busta "A", debitamente compilato in occasione del sopralluogo e vistato dall'Amministrazione nelle modalità previste dall'art. 2 del presente disciplinare

**I) DICHIARAZIONE ATTESTANTE LE PARTI DEL SERVIZIO CHE SI INTENDONO SUBAPPALTARE (All. 5 al Disciplinare).**

**Dichiarazione firmata con la quale il legale rappresentante del concorrente**, indica le parti della fornitura che intende eventualmente subappaltare, rientranti entro il limite del 30% dell'importo contrattuale.

**In caso di mancata presentazione della dichiarazione, la Stazione Appaltante non potrà concedere nessuna autorizzazione al subappalto.**

Si precisa che il subappalto è consentito solo per le parti della fornitura indicate dal concorrente a tale scopo all'atto dell'offerta **(un'indicazione formulata in modo generico, senza specificazione delle singole parti interessate, ovvero in difformità alle prescrizioni del capitolato d'oneri, comporterà l'impossibilità di ottenere l'autorizzazione al subappalto).**

L'affidatario deposita il contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Al momento del deposito del contratto di subappalto presso la Stazione appaltante l'affidatario trasmette altresì la certificazione attestante il possesso dal parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal Codice dei contratti in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del medesimo Codice.

**N.B. Si rammenta che i soggetti affidatari dei contratti pubblici possono affidare in subappalto le opere o i lavori, i servizi o le forniture compresi nel contratto, previa autorizzazione della stazione appaltante purché:**

- a) l'affidatario del subappalto non abbia partecipato alla procedura per l'affidamento dell'appalto;
- b) il subappaltatore sia qualificato nella relativa categoria;
- c) all'atto dell'offerta siano stati indicati i lavori o le parti di opere ovvero i servizi e le forniture o parti di servizi e forniture che si intende subappaltare;
- d) il concorrente dimostri l'assenza in capo ai subappaltatori dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80.

**N.B. Nel caso di appalti aventi ad oggetto più tipologie di prestazioni, la tema di subappaltatori va indicata con riferimento a ciascuna tipologia di prestazione omogenea prevista nel bando di gara.**

**N.B. E' OBBLIGATORIO INDICARE NELL'APPOSITO ALL. 5 DEL DISCIPLINARE LA TERNA DI SUBAPPALTATORI CON LA SPECIFICA DI TUTTI I DATI IDENTIFICATIVI AD ESSI RIFERITI E INDICANDO IL**



**RIFERIMENTO A CIASCUNA PRESTAZIONE PREVISTA NELLA TAB. N. 1 DELL'ART. 1 DEL PRESENTE DISCIPLINARE.**

**N.B. TUTTA LA DOCUMENTAZIONE FACENTE PARTE DELLA BUSTA A (Documentazione amministrativa) DOVRA' ESSERE PRODOTTA NECESSARIAMENTE ALLA STAZIONE APPALTANTE ALL'INTERNO DELLA MEDESIMA BUSTA ANCHE IN FORMATO ELETTRONICO (formato pdf, dwg, etc.) MEDIANTE APPOSITO SUPPORTO FIRMATA DIGITALMENTE DAI MEDESIMI SOGGETTI DICHIARANTI.**

#### **ART. 9 CONTENUTO DELLA BUSTA "B" – OFFERTA TECNICA**

**LA BUSTA "B"** dovrà contenere al suo interno, a pena d'esclusione, la seguente documentazione:

**1. Una Relazione tecnica** composta da paragrafi riferiti specificatamente ai singoli elementi di valutazione (**Lotto 1 - criteri: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 e 12; Lotto 2 - criteri: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 11**) esposti nell'art. 14 del presente Disciplinare i quali a loro volta dovranno costituire la titolazione dell'indice della stessa.

La Relazione Tecnica dovrà necessariamente contenere tutti gli elementi da cui desumere la valutazione dell'offerta.

**La suddetta Relazione Qualitativa:**

- dovrà essere presentata su fogli singoli di formato A4, non in bollo, con una numerazione progressiva ed univoca delle pagine;
- dovrà essere contenuta entro le 30 (trenta) (**il medesimo numero di pagine dovrà essere rispettato anche in caso di produzione della relazione tecnica stampata fronte/retro**);
- dovrà essere redatta in carattere Times di dimensione 12 (dodici) e interlinea singola; **Le modalità con le quali la Commissione attribuirà il punteggio all'offerta qualitativa è indicata nel successivo art. 14.**

L'offerta tecnica, dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa concorrente in forma singola o del Consorzio di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice dei Contratti ovvero dal legale rappresentante in caso di RTI o Consorzio già costituito, ovvero ancora nel caso di RTI o Consorzio ordinario da costituire, deve essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti delle imprese costituenti il futuro raggruppamento temporaneo o consorzio

**N.B. Nella Busta "B" congiuntamente alla Relazione Tecnica, dovranno essere inseriti eventuali curriculum, fac-simili, etc. o comunque ulteriori allegati utili alla Commissione per la valutazione dell'offerta qualitativa.**

**N.B. Nella Busta "B" relativamente all'All. 6 del presente Disciplinare, il concorrente dovrà inserire necessariamente i seguenti allegati:**

- a) Per il criterio di valutazione n. 1.1 (sia per il Lotto 1 e sia per il Lotto 2): elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni biologico/DOP/IGP previste dalla normativa vigente;

- b) Per il criterio di valutazione **n. 3.1** (sia per il Lotto 1 e sia per il Lotto 2): **CV firmati** degli addetti, dei professionisti, etc, impegnati nell'esecuzione dell'appalto;
- c) Per il criterio di valutazione **n. 5** (sia per il Lotto 1 e sia per il Lotto 2): **l'impegno** con l'organizzazione non lucrativa di utilità sociale, sottoscritta dall'impresa partecipante e dal rappresentante legale dell'organizzazione indicando espressamente indirizzo, legale rappresentante, part. Iva, numero tel, fax, e-mail, etc. dell'organizzazione;
- d) Per il criterio di valutazione **n. 6.2** (sia per il Lotto 1 e sia per il Lotto 2): **l'impegno** con operatori economici che gestiscono il materiale di scarto dovuto alla lavorazione mediante riduzione, riusi e piani di riciclo.
- e) Per il criterio di valutazione **n. 6.3** (sia per il Lotto 1 e sia per il Lotto 2): **le schede tecniche** dei macchinari/attrezzature proposti.
- f) Per il criterio di valutazione **n. 7.2** (sia per il Lotto 1 e sia per il Lotto 2): **le schede tecniche** dei macchinari/attrezzature proposti
- g) Per il criterio di valutazione **n. 8.1.** (per il Lotto 1) e **n. 7.1** (per il Lotto 2): **le schede tecniche** dei macchinari/attrezzature e prodotti proposti
- h) Per il criterio di valutazione **n. 8.2** (per il Lotto 1) e **n. 7.2** (per il Lotto 2): **le schede tecniche** dei macchinari/attrezzature e prodotti proposti
- i) Per il criterio di valutazione **n. 9.3** (per il Lotto 1) e **n. 8.3** (per il Lotto 2): **le schede tecniche** degli arredi proposti
- j) Per il criterio di valutazione **n. 10.3** (per il Lotto 1): **le schede tecniche** degli arredi proposti
- k) Per il criterio di valutazione **n. 12** (per il Lotto 1) e **n. 11** (per il Lotto 2): **CV firmati** degli esperti di alimentazione impegnati nell'esecuzione dell'appalto;
- l) Per il criterio di valutazione **n. 13** (per il Lotto 1): **Scheda** dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto, il numero dei mezzi di trasporto utilizzati

**N. B. Per i criteri sopra indicati l'assenza nella Busta B delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0. L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio espresso nell'ambito del criterio di valutazione.**

**N.B. TUTTA LA DOCUMENTAZIONE FACENTE PARTE DELL'OFFERTA QUALITATIVA (RELAZIONE + ALLEGATI) DOVRA' ESSERE PRODOTTE NECESSARIAMENTE ALLA STAZIONE APPALTANTE ALL'INTERNO DELLA BUSTA "B" ANCHE IN FORMATO ELETTRONICO (formato pdf, dwg, etc.) MEDIANTE APPOSITO SUPPORTO FIRMATA DIGITALMENTE DAL MEDESIMO SOGGETTO.**

**N.B. La regola della separazione fisica dell'offerta economica dall'offerta tecnica costituisce un principio di derivazione giurisprudenziale oramai consolidato, che garantisce un ordinato svolgimento della gara ed impone, al contempo, di compiere le verifiche documentali e gli apprezzamenti tecnici in una fase antecedente a quella in cui si conoscerà l'ammontare delle offerte economiche (cfr. Cons. St., sez. VI, n.**

1935/2001; Cons. St., sez. V, n. 196/2007; T.A.R. Lombardia, Brescia, n. 555/2005; AVCP del. n. 31/2009).

In conformità a tale orientamento, al fine di far prevalere i principi di trasparenza, imparzialità e segretezza delle offerte, non è consentito, a pena d'esclusione, l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti non contenuti nella busta dedicata all'offerta economica.

#### **ART. 11 CONTENUTO DELLA BUSTA "C" – OFFERTA ECONOMICA**

La Busta "C" dovrà contenere al suo interno, **a pena d'esclusione**, l'Offerta quantitativa (All. 7) del presente Disciplinare), predisposta secondo le prescrizioni di seguito riportate:

1.All. 7 del Disciplinare, composto dai seguenti punti:

- a) il ribasso percentuale unico ed incondizionato sul prezzo del pasto intero posto a base di gara, IVA esclusa;
- b) il prezzo complessivo del pasto intero a seguito del ribasso, IVA esclusa;
- c) gli oneri della sicurezza aziendali ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice dei Contratti (complessivi per la durata del contratto);
- d) la composizione del prezzo con riferimento ai propri costi della manodopera, al numero degli addetti impiegati, alle ore di lavoro, ai costi dei macchinari, attrezzature e prodotti, etc. (complessivi per la durata del contratto).

**N. B. Il punteggio relativo all'offerta economica verrà attribuito per ciascun Lotto con le modalità di cui all'art. 14 del presente Disciplinare prendendo a riferimento il ribasso unico e incondizionato relativamente al pasto intero.**

**Per il Lotto 1 il medesimo ribasso percentuale sul pasto intero offerto dal concorrente si applicherà anche al medesimo pasto intero per il trasporto e la somministrazione del servizio mensa presso la Residenza universitaria di Ezio Tarantelli di via D. De Dominicis, 13-15, (Casal Bertone) che è stato calcolato aumentano del 1% il prezzo del pasto completo per il servizio mensa eseguito presso la struttura di via Cesare de Lollis, 22 con il limite di 2 cifre decimali dopo la virgola.**

**In fase esecutiva del contratto, per il Lotto 2, nel quale si prevede la distribuzione di pasti differenziati, i prezzi dei pasti differenziati evidenziati nell'art. 6 del Capitolato d'Oneri saranno ribassati in percentuale al ribasso offerto dal concorrente sul pasto intero.**

**N.B. I concorrenti dovranno indicare espressamente nell'apposito All. 7 al disciplinare il costo di cui ai punti c). La mancata indicazione del costo indicato (elementi essenziali dell'offerta) comporterà l'esclusione dalla gara (elemento essenziale dell'offerta) comporterà l'esclusione dalla gara.**

**N.B. Sul ribasso complessivo offerto dal concorrente nell'All. 7 sul pasto intero del Disciplinare di gara si applicherà la formula di cui al successivo art. 14 del presente Disciplinare per la valutazione dell'Offerta quantitativa.**

In caso di discordanza tra il ribasso indicato e il prezzo indicato prevarrà il ribasso.

In caso di discordanza tra la percentuale di ribasso indicato e il ribasso indicato il lettere, prevarrà quest'ultimo (Si veda, in tal senso in giurisprudenza, Cons. Stato AP 13 novembre 2015, n. 10

L'offerta non potrà essere condizionata, parziale o in aumento

**N.B.** Saranno presi in considerazione ribassi espressi (rispetto alla base d'asta) con il limite di 2 cifre decimali dopo la virgola; pertanto nell'ipotesi in cui i concorrenti disattendano tale regola e presentino un'offerta con 3 o più cifre decimali, non si procederà ad alcun arrotondamento venendo, quindi, prese in considerazione solo le prime due cifre decimali.

Nel citato allegato non potranno essere inseriti offerte unitarie in aumento, né offerte pari a 0<sup>16</sup>.

L'offerta economica (All. 7 del presente Disciplinare), a pena di esclusione, dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa concorrente in forma singola o del Consorzio di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice dei Contratti ovvero dal legale rappresentante in caso di ATI o Consorzio già costituito, ovvero ancora nel caso di RTI o Consorzio ordinario da costituire, deve essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti delle imprese costituenti il futuro raggruppamento temporaneo o consorzio

L'offerta economica dovrà rimanere fissa ed invariabile a tutti gli effetti per un periodo pari a 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

**N.B. TUTTA LA DOCUMENTAZIONE FACENTE PARTE DELL'OFFERTA ECONOMICA (All. 7) DOVRA' ESSERE PRODOTTA NECESSARIAMENTE ALLA STAZIONE APPALTANTE ALL'INTERNO DELLA BUSTA "C" ANCHE IN FORMATO ELETTRONICO (formato pdf) MEDIANTE APPOSITO SUPPORTO FIRMATA DIGITALMENTE DAL MEDESIMO SOGGETTO.**

#### **ART. 12 MODALITA' PER LA PARTECIPAZIONE A PIU' LOTTI O A TUTTI I LOTTI**

L'operatore economico cheintende partecipare ad un singolo Lotto dovrà conformarsi pedissequamente alle prescrizioni previste dal presente Disciplinare. Invece, nel caso il medesimo operatore economico voglia partecipare **a più Lotti o a tutti i Lotti, salvo il rispetto delle modalità di partecipazione sopra menzionate** (es. art. 6 del presente Disciplinare), dovrà predisporre l'offerta come di seguito indicato:

**A)plico unico** dovrà contenere l'indicazione dei Lotti di partecipazione e le modalità di preparazione dello stesso dovranno rispettare quanto indicato nell'art. 8 del disciplinare;

**B)La Busta A** dovrà contenere i seguenti documenti:

1. deposito cauzionale provvisorio **per Lotto di partecipazione**;
2. dichiarazione **per Lotto di partecipazione** contenente l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva;
3. **unicoAll. 1 e 1bis**, secondo le prescrizioni del presente Disciplinare avendo l'accortezza di contrassegnare sullo stesso Allegato i Lotti di partecipazione (Si veda altresì l'art. 9 del presente Disciplinare);
4. **PASSOE per Lotto di partecipazione**;
5. contributo a favore dell'ANAC riferito ad **ogni Lotto di partecipazione**;
6. **unico** originale o copia conforme della certificazione UNI EN ISO 14000 nel settore oggetto della gara o settore analogo in corso di validità;

<sup>16</sup>Si rinvia sul punto in giurisprudenza Cons. Stato 1 aprile 2016 che recita testualmente che: " *Invero, l'offerta economica in cui alcune voci sono uguali a zero va considerata alla stregua di una "mancata offerta" in quanto non conforme alla lex di gara e, pertanto, è inammissibile*".

7. **unica documentazione** prevista dall'art. 8, lett. G) del presente Disciplinare;
8. attestato di sopralluogo **per ogni Lotto di partecipazione (All 4)**;
9. la dichiarazione attestante le parti del servizio che si intendono subappaltare **per ogni Lotto di partecipazione (All. 5)**
10. eventuale **All. 2 e All. 3** del Disciplinare **secondo le prescrizioni del presente Disciplinare per Lotto di partecipazione** (*tale previsione dipenderà dai requisiti oggetto di avvalimento*);

**C)la Busta B** dovrà essere prodotta nel rispetto delle formalità previste dall'art. 10 del presente disciplinare e dovrà essere distinta **per ogni Lotto** di partecipazione;

**D)la Busta C** dovrà essere prodotta nel rispetto delle formalità previste dall'art. 11 del presente disciplinare e dovrà essere distinta **per ogni Lotto** di partecipazione.

**N.B. AI SENSI DELL'ART. 51, COMMA 2 E COMMA CIASCUN OPERATORE ECONOMICO, SINGOLO, RAGGRUPPATO O CONSORZIATO O IN ALTRA FORMA COSTITUITO, POTRÀ PARTECIPARE ED AGGIUDICARSI UN SOLO LOTTO O TUTTI I LOTTI.**

### **ART. 13 PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE**

La gara verrà aggiudicata, anche in presenza di una **sola offerta** formalmente valida salvo che la stessa non soddisfi gli obblighi di cui all'art. 30, comma 3 del Codice dei contratti, mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del Codice dei contratti pubblici con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del medesimo Codice:

|   | <b>Elementi di valutazione</b> | <b>Punteggio massimo</b> |
|---|--------------------------------|--------------------------|
| 1 | Offerta tecnica                | 70                       |
| 2 | Offerta economica              | 30                       |
|   | <b>TOTALE</b>                  | <b>100</b>               |

La valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuata secondo i criteri indicati nel successivo art. 12 del presente Disciplinare. Il punteggio complessivo sarà dato dalla somma tra il punteggio conseguito per l'offerta tecnica ed il punteggio conseguito per l'offerta economica.

**Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presentino offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni specificate nel Capitolato d'Oneri, ovvero che siano sottoposte a condizione e/o che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni dell'appalto nonché offerte incomplete e/o parziali.**

Le modalità di partecipazione alla seduta pubblica sono indicate al successivo art. 14.

L'Amministrazione si riserva il diritto di non aggiudicare la gara qualora le offerte venissero considerate non conformi al principio di congruità, non confacenti alle proprie esigenze di bilancio e/o per sopravvenute ragioni di carattere pubblico o qualora prima dell'aggiudicazione definitiva intervenga la possibilità di aderire ad una procedura di gara simile alla presente esperita nelle more dalla Centrale di acquisto regionale e/o Consip.

In caso di parità di punteggio complessivo delle offerte sarà privilegiata quella che ha ottenuto il punteggio più alto nella valutazione dell'offerta qualitativa.

In caso di ulteriore parità si procederà direttamente in seduta pubblica, mediante sorteggio (ex art. 77 R.D. 827/1924).

L'aggiudicazione dell'appalto e la conseguente stipula del contratto avverranno successivamente alle necessarie verifiche nonché agli altri adempimenti cui è tenuta l'Amministrazione, nel rispetto dell'art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016 e degli ulteriori adempimenti previsti dal medesimo D. Lgs.

Resta inteso che le offerte inviate non vincoleranno in alcun modo l'Amministrazione né all'aggiudicazione né alla stipulazione del contratto, mentre le società partecipanti sono vincolate fin dal momento della presentazione dell'offerta per un periodo pari a 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

In ogni caso la partecipazione alla procedura aperta di cui al presente disciplinare comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le condizioni e le clausole contenute nella documentazione di gara.

#### **ART. 14 SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA**

Le varie fasi procedurali della gara verranno effettuate e gestite inizialmente dal RUP e di seguito da un'apposita Commissione giudicatrice come di seguito indicato.

##### ***Prima fase***

Il RUP dovrà controllare il rispetto dei tempi per la presentazione delle offerte, delle dichiarazioni e del relativo controllo sul possesso dei requisiti generali e speciali, con l'eventuale ricorso al soccorso istruttorio.

L'apertura della busta "A", ad opera del RUP, per ciascun Lotto, avverrà, in seduta pubblica presso la sede di Laziodisu, via Cesare de Lollis, 24/b – 00185 Roma.

**La prima seduta aperta al pubblico si terrà il 8 gennaio 2018, ore 10:00, presso la sede di Laziodisu (via Cesare de Lollis, 24/b – 00185 ROMA).**

**Le ulteriori sedute pubbliche saranno comunicate e pubblicate sul sito internet: [www.laziodisu.it](http://www.laziodisu.it) – Amministrazione Trasparente – Bandi di Gara e Contratti. Pertanto, la Stazione appaltante è esonerata ad inviare con ulteriori mezzi le comunicazioni relative alle sedute pubbliche che si effettueranno.**

A tale seduta pubblica del RUP, nonché alle successive sedute aperte al pubblico, in qualsiasi forma partecipino, potrà assistere un incaricato di ciascun concorrente e qualora diverso dal legale rappresentante, dovrà essere munito di delega con allegata fotocopia di un documento di identificazione con fotografia del Legale Rappresentante della società di riferimento.

In detta seduta il RUP, in conformità con le disposizioni di cui al presente Disciplinare ed alla normativa vigente di settore, procederà ai seguenti adempimenti:

- controlla il rispetto dei tempi per la presentazione delle offerte;
- verifica della regolarità dei plichi pervenuti;
- apertura dei **plichiprincipali** ed esame volto a verificare che al loro interno siano presenti le buste "A", "B" e "C";
- apertura unicamente della sola busta "A" ed esame volto alla verifica della regolarità della documentazione in essa contenuta sia per i singoli operatori economici che per i raggruppamenti e i consorzi.

Successivamente a tale seduta pubblica, il RUP in seduta riservata:

- valuterà l'eventuale ricorso al soccorso istruttorio;  
- verificherà il possesso dei requisiti generali e speciali di tutti i concorrenti alla gara mediante documentazione comprovante acquisita esclusivamente attraverso la Banca dati centrale gestita dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, denominata Banca dati nazionale degli operatori economici (fino all'adozione della Banca dati citata, le stazioni appaltanti e gli operatori economici utilizzano la banca dati AVCPass istituita presso l'ANAC) (si veda l'art. 81, comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi).

La verifica ai sensi dell'art. 89, comma 3 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi con le modalità sotto elencate dovrà estendersi anche agli eventuali ausiliari in caso che il concorrente intende avvalersi dei requisiti di carattere economico-finanziario e tecnico-professionale dello stesso. I requisiti speciali di partecipazione dovranno essere comprovati attraverso la seguente documentazione (*o altra documentazione a comprova dei requisiti speciali anche a sostituzione di quella sotto indicata*):

**I requisiti generali** di partecipazione di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi dovranno essere comprovati attraverso la seguente documentazione:

- a) certificato del casellario giudiziale o in sua mancanza, un documento equivalente rilasciato dalla competente autorità giudiziaria o amministrativa dello Stato membro o del paese d'origine o di provenienza da cui risulta il soddisfacimento dei requisiti previsti per quanto riguarda l'art. 80, commi 1, 2 e 3 del D. lgs. n. 80/2016 e smi;
- b) apposita certificazione rilasciata dall'amministrazione fiscale competente e, con riferimento ai contributi previdenziali e assistenziali, tramite il DURC rilasciato dagli Istituti previdenziali ai sensi della normativa vigente ovvero tramite analogo certificazione rilasciata dalle autorità competente di altri Stati per quanto riguarda l'art. 80, comma 4 del D. lgs. n. 80/2016 e smi.

31

I requisiti speciali di partecipazione di cui all'art. 83 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi dovranno essere comprovati attraverso la seguente documentazione:

#### ***Requisiti di capacità economica e finanziaria***

- a) presentazione dei bilanci o di estratti di bilancio per le annualità 2014-2015-2016, qualora la pubblicazione del bilancio sia obbligatoria in base alla legislazione del paese di stabilimento dell'operatore economico;
- b) dichiarazione del fatturato nel settore oggetto dell'appalto (*si veda l'art. 6 del presente Disciplinare*) per gli esercizi 2014-2015-2016.

#### ***Requisiti di capacità tecnica***

- a) elenco dei principali servizi effettuati nel settore oggetto dell'appalto (*si veda l'art. 6 del presente Disciplinare*) negli anni 2014-2015-2016 con l'indicazione dei rispettivi importi, date e destinatari pubblici o privati.

**Gli importi descritti nell'elenco (nel loro complesso in caso di imprese raggruppate o consorziate esecutrici) dovranno corrispondere almeno ai medesimi indicati nell'All. 1 come fatturato specifico dai concorrenti.**

La stazione appaltante ha la facoltà di chiedere ulteriore documentazione anche in riferimento alla struttura dell'operatore economico (es. Statuto, etc,) al fine di operare la verifica di cui sopra.

Ai sensi del **Comunicato del Presidente dell'ANAC del 4 maggio 2016**, fino all'attivazione della nuova Banca Dati gestita del Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti (art. 81, commi 1 e 2 del Codice dei contratti), nel regime transitorio, in conformità all'art. 81 del Codice del contratti, prevede l'utilizzo del sistema AVCPass in conformità alle prescrizioni contenute della **Deliberazione dell'ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016**.

Fino al nuovo sistema di verifica dei requisiti, tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono, obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCPass.

Secondo la Deliberazione dell'ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016, i requisiti dovranno essere comprovati attraverso la seguente documentazione (o altra documentazione prevista dalla Stazione appaltante sempre in considerazione della Deliberazione dell'ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016)

**I Requisiti generali:** attraverso la documentazione di cui all'art. 5, comma 1 lett. a, b, c, d, e, f<sup>17</sup> della Deliberazione dell'ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.

**I requisiti di carattere economico finanziario e tecnico professionale** saranno comprovati attraverso la seguente documentazione:

- Bilanci delle società per il periodo considerato dal presente disciplinare;
- Certificazioni di sistema di qualità aziendale conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000 relative al settore EA28 forniti da Accredia;
- certificati attestanti l'avvenuta esecuzione di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici cui si applica, in via transitoria, la previsione dell'art. 9, comma 2 della Deliberazione dell'ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.

Ai sensi dell'art. 9, comma 2 della Deliberazione dell'ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016: *“In via transitoria, i certificati attestanti l'avvenuta esecuzione di servizi e forniture prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici indicati all'articolo 6, comma 3, lett. c) della presente delibera, sono inseriti nel sistema dagli OE. In mancanza di detti certificati, gli OE possono inserire nel sistema le fatture relative alla suddetta avvenuta esecuzione indicando, nei casi previsti dalla normativa, il CIG del contratto cui si riferiscono, l'oggetto del contratto stesso e il relativo importo, il nominativo del contraente pubblico e la data di stipula del contratto stesso. Resta ferma per la Stazione Appaltante/ente aggiudicatore la facoltà di verificare la veridicità e la autenticità delle attestazioni prodotte dagli OE”*.

Per i servizi prestati a favore di committenti privati:

- originale o copia autentica dei contratti unitamente a originale o copia conforme delle fatture relative al periodo richiesto.

La stazione appaltante esclude un operatore economico in qualunque momento della procedura, qualora risulti che lo stesso si trova, a causa di atti compiuti o omessi prima o nel corso della procedura, in una delle situazioni di cui ai commi 1, 2, 4 e 5 dell'art. 80 del D. lgs. n. 50/2016 e smi.

**La Stazione appaltante pubblicherà nelle modalità di cui all'art. 29, comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016 nei 2 giorni dalla data di adozione dei relativi atti, il provvedimento che determina le esclusioni dalla procedura di affidamento e le ammissioni all'esito della verifica della documentazione attestante l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80, nonché la sussistenza dei requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali**

**Contestualmente alla pubblicazione sopra menzionata, sarà dato avviso ai concorrenti, mediante PEC o strumento analogo agli altri Stati membri, del provvedimento che determina le esclusioni dalla procedura di affidamento e le ammissioni all'esito delle valutazioni dei requisiti soggettivi, economico-finanziari e tecnico professionali, indicando l'ufficio o il collegamento informatico ad accesso riservato dove sono disponibili i relativi atti (si veda l'art. 76, comma 3 del Codice dei contratti).**

## *Seconda fase*

---

<sup>17</sup>Fino all'attivazione del nuovo sistema di verifica dei requisiti previsto dal D. Lgs. n. 50/2016, la documentazione antimafia verrà richiesta attraverso la consultazione della Banca Dati Nazionale unica Antimafia.



Terminata la prima fase gestita dal RUP, il prosieguo dell'iter procedurale viene compiuto dalla Commissione giudicatrice nominata, dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte (si veda l'art. 77, comma 7 del Codice dei contratti), attraverso l'Albo appositamente istituito dall'ANAC (con le modalità previste dall'art. 77, comma 2 e ss. del Codice dei contratti oppure qualora non attivo secondo regole di competenza e trasparenza preventivamente individuate da ciascuna Stazione appaltante (si veda l'art. 77, comma 12 del Codice dei contratti)

Con apposita seduta pubblica la Commissione procederà, per ciascun Lotto, ai seguenti adempimenti:

- apertura della busta “B” ed esamevolto soltanto alla verifica dei documenti in essa contenuti dando lettura del solo titolo degli atti rinvenuti.

La Commissione, successivamente in seduta riservata valuterà nel merito le offerte tecniche ai fini dell'attribuzione dei punteggi.

### *Terza fase*

Successivamente, terminato l'esame delle offerte tecniche, sarà fissata un'apposita seduta pubblica per dare lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche e per procedere all'apertura delle buste “C” ed alla lettura del **ribasso percentuale unico ed incondizionato offerto sul prezzo del pasto intero posto a base di gara e del punteggio attribuito in base alla formula prevista dal presente disciplinare relativa alla valutazione dell'offerta economica.**

**Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. C) del Codice l'offerta è da considerarsi inammissibile quando il prezzo (offerto dal concorrente) supera l'importo posto dall'Amministrazione aggiudicatrice a base di gara, stabilito e documentato prima dell'avvio della procedura d'appalto.**

Qualora la Commissione di gara accerti, sulla base di univoci elementi, che vi siano offerte imputabili ad un unico centro decisionale, procederà ed escludere i concorrenti che le hanno presentate.

Infine, la Commissione procederà alla formulazione della graduatoria sommando i punteggi conseguiti per l'offerta tecnica e per quella economica ed alla formalizzazione della conseguente “proposta di aggiudicazione”<sup>18</sup> che dovrà essere verificata dalla Stazione appaltante prima di provvedere all'aggiudicazione definitiva (si veda l'art. 32, comma 5 del D. lgs. n. 50/2016).

La “proposta di aggiudicazione” è soggetta ad approvazione dell'organo competente secondo l'ordinamento della stazione appaltante e nel rispetto dei termini dallo stesso previsti, decorrenti dal ricevimento della proposta di aggiudicazione da parte dell'organo competente. In mancanza, il termine è pari a trenta giorni. Il termine è interrotto dalla richiesta di chiarimenti o documenti e inizia nuovamente a decorrere da quando i chiarimenti o documenti

---

<sup>18</sup>Sulla possibilità di revocare la gara di appalto fino all'aggiudicazione definitiva si rinvia a pacifica giurisprudenza che stabilisce che: “Nelle gare pubbliche l'aggiudicazione provvisoria è atto infraprocedimentale, ad efficacia interinale, ex se inidoneo a sostanziare affidamento alcuno nella stipulazione del contratto. Sicché, fino a che non sia stato adottato il provvedimento di aggiudicazione definitiva, la stazione appaltante è abilitata ad adottare atti d'autotutela al fine di riesaminare funditus il procedimento di gara già espletata” (Si veda in tal senso in giurisprudenza *ex multis* Cons. Stato 20 agosto 2015, n. 3956).

Si veda sul punto anche un recente orientamento del Cons. Stato 21 aprile 2016, n. 1599 che prevede espressamente che: “In tal senso è sufficiente rammentare che, secondo un consolidato indirizzo giurisprudenziale, è legittima la revoca dell'aggiudicazione provvisoria di una gara di appalto motivata con riferimento al risparmio economico che deriverebbe dalla revoca stessa ovvero per carenza di copertura finanziaria e sopravvenuta mancata corrispondenza della procedura alle esigenze dell'interesse pubblico (tra le tante, Cons. Stato, sez. III, 29 luglio 2015, n. 3748; 26 settembre 2013, n. 4809; 6 maggio 2013, n. 2418)”.

pervengono all'organo richiedente. Decorsi tali termini, la proposta di aggiudicazione si intende approvata (si veda l'art. 33, comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016).

La Stazione appaltante può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto (Si veda l'art. 95, comma 12 del Codice dei contratti).

Sono considerate inammissibili le offerte in relazione alle quali la Commissione giudicatrice ritenga sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni elusivi (si veda l'art. 59, comma 4, lett. A) del D. Lgs. n. 50/2016 e smi).

### VALUTAZIONE DELLE OFFERTE<sup>19</sup>

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa è effettuata dalla Commissione giudicatrice, per mezzo del **metodo aggregativo compensatore**, mediante la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

Dove:

- $C(a)$  = indice di valutazione dell'offerta (a);
- $n$  = numero totale dei requisiti;
- $W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito  $i$ -esimo;
- $V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;
- $\sum_n$  = sommatoria

I coefficienti  $V(a)_i$  saranno determinati come segue:

- Per gli elementi di valutazione di **natura qualitativa (punti 70) (per ciascun Lotto di partecipazione)**, mediante **confronto a coppie tra le offerte presentate, da parte di ciascun commissario di gara.**

**Sulla base di tale sistema** ciascun commissario confronta l'offerta di ciascun concorrente indicando quale offerta preferisce e il grado di preferenza, variabile tra **1 e 6 (1 - nessuna preferenza; 2 - preferenza minima; 3 - preferenza piccola; 4 - preferenza media; 5 - preferenza grande; 6 -preferenza massima)**. Viene costruita una tabella, come nell'esempio sottostante nel quale le lettere individuano i singoli concorrenti; in ciascuna casella viene collocata la lettera corrispondente all'elemento che è stato preferito con il relativo grado di preferenza, ed in caso di parità, vengono collocate nella casella le lettere dei due elementi in confronto, assegnando un punto ad entrambe.

---

<sup>19</sup> Tale paragrafo è stato elaborato sulla base della Linea guida n. 2: "Linee guida in materia di offerta economicamente più vantaggiosa" redatto e approvato dal Consiglio dell'ANAC il 21 settembre 2016.

|   | B  | C  | D  | E  | F  | G.... | N    |
|---|----|----|----|----|----|-------|------|
| A | AB | AC | AD | AE | AF | AG    | AN   |
|   | B  | BC | BD | BE | BF | BG    | BN   |
|   |    | C  | CD | CE | CF | CG    | CN   |
|   |    |    | D  | DE | DF | DG    | DN   |
|   |    |    |    | E  | EF | EG    | EN   |
|   |    |    |    |    | F  | FG    | FN   |
|   |    |    |    |    |    | N-1   | .... |

Al termine dei confronti si sommano i punteggi di ciascun concorrente (per i casi in cui vi è una preferenza) ottenendo i punteggi attribuiti da ciascun commissario. I punteggi così ottenuti sono trasformati in coefficienti variabili tra **zero** e **uno** sulla base del seguente metodo:

a) si calcola la media dei punteggi ottenuti per ciascun concorrente, si attribuisce il coefficiente uno al concorrente che ha ottenuto il valore medio più elevato e si riparametrano gli altri coefficienti di conseguenza;

- Per gli elementi di **natura quantitativa** (prezzo) (**punti 30**) (**per tutti i Lotti**) attraverso il **metodo cosiddetto bilineare** a mezzo della seguente formula:

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{soglia}) = X * A_i / A_{soglia}$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{soglia}) = X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$$

dove

$C_i$  = **coefficiente** attribuito al concorrente iesimo

$A_i$  = **valore** dell'offerta (*ribasso*) del concorrente iesimo

$A_{soglia}$  = **media aritmetica** dei valori delle offerte (*ribasso sul prezzo*) dei concorrenti

$X$  = **0,90**

$A_{max}$  = **valore** dell'offerta (*ribasso*) più conveniente

**Griglia di valutazione delle offerte**

Le offerte verranno valutate in base ai seguenti pesi e sottopesi relativi agli elementi qualitativi e quantitativi:

**- LOTTO UNO<sup>20</sup>**

| ELEMENTO DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI ) |  | PUNTI MAX |
|---|--|-----------|
| 1   | OFFERTA ALIMENTARE MIGLIORATIVA IN CONFORMITA' AL CAM DI RIFERIMENTO <sup>21</sup>   | 10        |
| 2   | ARTICOLAZIONE DEI MENU <sup>22</sup>   | 6         |
| 3   | STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO <sup>23</sup>   | 6         |
| 4   | COMPLETEZZA DEL PIANO FORMATIVO <sup>24</sup>  | 2         |
| 5   | SOLIDARIETA' SOCIALE <sup>25</sup>   | 1         |
| 6   | INVESTIMENTI PER POTENZIAMENTO DELLE STRUTTURE E MACCHINARI FINALIZZATO ALLA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E AL RISPARMIO ENERGETICO (MENSA DE LOLLIS) | 7         |
| 7   | INVESTIMENTI PER POTENZIAMENTO DELLE STRUTTURE FINALIZZATO ALLA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E AL RISPARMIO ENERGETICO (MENSA DE DOMINICIS)           | 6         |
| 8   | VALUTAZIONE DEI PROGRAMMI PER IL MANTENIMENTO IN EFFICIENZA DEI LIVELLI IGIENICI <sup>26</sup>   | 5         |
| 9   | MIGLIORAMENTO DEGLI AMBIENTI DI LAVORO E DI CONSUMAZIONE DEI PASTI PRESSO LA MENSA DI VIA CESARE DE LOLLIS   | 8         |
| 10  | ALLESTIMENTO DEGLI AMBIENTI DI CONSUMAZIONE DEI PASTI PRESSO LA MENSA DI VIA DE DOMINICIS  | 10        |
| 11  | ORGANIZZAZIONE, ALLESTIMENTO DEGLI AMBIENTI DI LAVORO, DISTRIBUZIONE E CONSUMAZIONE PASTI - MENSA VIA DE DOMINICIS                                 | 3         |
| 12  | EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE <sup>27</sup>  | 2         |
| 13  | SERVIZIO DI TRASPORTO PER I PASTI VEICOLATI <sup>28</sup>  | 4         |
| TOTALE  |  | 70        |

30

| CRITERIO 1  | OFFERTA ALIMENTARE MIGLIORATIVA IN CONFORMITA' AL CAM DI RIFERIMENTO | Punti max | MODALITA' DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO  | CRITERIO MOTIVAZIONALE   |
|---|--|-----------|--|--|
| 1.1   | ALIMENTI GRUPPO 1 <sup>29</sup>                                      | 4         | Maggior quota percentuale degli alimenti con le caratteristiche previste dall'art. 17 del Capitolato | In proporzione, come indicato, relativamente alla percentuale dichiarata in maggior quota percentuale rispetto a quanto previsto dai CAM ed a quanto previsto dal Capitolato d'Oneri |
| Proveniente da agricoltura biologica > 40% espresso sul peso totale |  | 1         | 40% ÷ 50%  |  |
|   |  | 1,5       | 51% ÷ 60%  |  |
|   |  | 2         | > 61%  |  |

<sup>20</sup> Le offerte tecniche dovranno essere realizzate compatibilmente con la gestione del servizio e senza pregiudicare il funzionamento per quelle relative alla menda di via de Lollis (es. lavorazioni nei periodi di chiusura della mensa e nel periodo estivo, etc.). Prima della stipula del contratto, verrà richiesto all'aggiudicatario il cronoprogramma che sarà parte integrante del successivo contratto.

<sup>21</sup> Il criterio di valutazione riguarda entrambe le mense che compongono il Lotto 1.

<sup>22</sup> Il criterio di valutazione riguarda entrambe le mense che compongono il Lotto 1.

<sup>23</sup> Il criterio di valutazione riguarda entrambe le mense che compongono il Lotto 1.

<sup>24</sup> Il criterio di valutazione riguarda entrambe le mense che compongono il Lotto 1.

<sup>25</sup> Il criterio di valutazione riguarda entrambe le mense che compongono il Lotto 1.

<sup>26</sup> Il criterio di valutazione riguarda entrambe le mense che compongono il Lotto 1.

<sup>27</sup> Il criterio di valutazione riguarda entrambe le mense che compongono il Lotto 1.

<sup>28</sup> Il criterio di valutazione riguarda esclusivamente la mensa di via de Dominicis.

<sup>29</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativo al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato alla relazione tecnica** dovrà produrre, l'elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni biologico/DOP/IGP previste dalla normativa vigente.

**L'assenza nella Busta B delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0. L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio espresso nell'ambito del criterio di valutazione.**

|   |                                       |     |               |  |
|---|---------------------------------------|-----|---------------|--|
| Proveniente per almeno il 20% da prodotti IGP DOP e STG   |                                       | 1   | 20% ÷ 30%     |  |
|   |                                       | 1,5 | 31% ÷ 40%     |  |
|   |                                       | 2   | > 41%         |  |
| 1.2   | <b>ALIMENTI GRUPPO 2<sup>30</sup></b> | 4   |               |  |
| Proveniente per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica   |                                       | 1   | 15% ÷ 25 %    | In proporzione, come indicato, relativamente alla percentuale dichiarata in maggior quota percentuale rispetto a quanto previsto dai CAM ed a quanto previsto dal Capitolato d'Oneri |
|   |                                       | 1,5 | 26 % ÷ 35%    |  |
|   |                                       | 2   | > 35%         |  |
| Proveniente da sistemi di produzione integrata IGP, DOP, STG >25% - espresso sul peso totale  |                                       | 1   | 25% ÷ 35 %    |  |
|   |                                       | 1,5 | 36 % ÷ 45%    |  |
|   |                                       | 2   | > 45%         |  |
| 1.3   | <b>ALIMENTI GRUPPO 3<sup>31</sup></b> | 2   |               |  |
| Pesce - Per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, deve provenire da acquacoltura biologica ( in accordo con il Regolamento (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine StewardshipCouncil od equivalenti). |                                       | 1   | > 20% al 50%  | In proporzione, come indicato, relativamente alla percentuale dichiarata in maggior quota percentuale rispetto a quanto previsto dai CAM ed a quanto previsto dal Capitolato d'Oneri |
|   |                                       | 1,5 | > 51% al 85%  |  |
|   |                                       | 2   | > 86% al 100% |  |

- **ALIMENTI GRUPPO 1** : *Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di oliva*

- **ALIMENTI GRUPPO 2**: *carne bovina, vitellone, carne suina, pollo petto, pollo intero, coniglio, tacchino, prosciutto crudo, bresaola, salumi.*

- **ALIMENTI GRUPPO 3**: *Pesce proveniente da allevamenti ittici biologici o pescato e congelato su navi. Per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, deve provenire da acquacoltura biologica ( in accordo con il Regolamento (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine StewardshipCouncil od equivalenti).*

| Critero 2 | ARTICOLAZIONE DEI MENU   | Punti max | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO | CRITERIO MOTIVAZIONALE  |
|-----------|--|-----------|--|---|
|           | Piano per la composizione dei vari menù <sup>32</sup> sulla base delle proposte quotidiane delle varie pietanze, in considerazione del bacino di utenza cui il servizio è rivolto, al Capitolato d'Oneri <sup>33</sup> e delle particolari prescrizioni alimentari dovute a scelte religiose o etiche. | 6         | Confronto a coppie                     | <p>Saranno considerate migliori le proposte:<br/>CHE TENGANO CONTO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>delle proprietà nutrizionali degli alimenti e dei L.A.R.N. per la fascia di età prevalente alla quale il servizio è rivolto;</li> <li>della stagionalità e varietà dei prodotti;</li> <li>della varietà delle pietanze, con particolare riferimento alla composizione e combinazione giornaliera dei primi, dei secondi e dei contorni, con specifiche indicazioni della periodicità dei moduli proposti.</li> <li>del contenuto calorico di ogni pasto</li> </ul> <p>CHE PRIVILEGINO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>l'utilizzo di prodotti locali e prodotti a km zero;</li> </ul> |

<sup>30</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativo al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato alla relazione tecnica** dovrà produrre, l'elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni biologico/DOP/IGP previste dalla normativa vigente.

Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativo al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato alla relazione tecnica** dovrà produrre, l'elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni biologico/DOP/IGP previste dalla normativa vigente.

**L'assenza nella Busta B delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0. L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio espresso nell'ambito del criterio di valutazione.**

<sup>31</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativo al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato alla relazione tecnica** dovrà produrre, l'elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni biologico/DOP/IGP previste dalla normativa vigente.

**L'assenza nella Busta B delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0. L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio espresso nell'ambito del criterio di valutazione.**

<sup>32</sup> Si veda anche l'art. 9 del Capitolato.

<sup>33</sup> Si rammenta che l'art. 18 del Capitolato d'Oneri prevede espressamente che: "L'offerente dovrà garantire almeno un menù mensile che preveda l'utilizzo di pesce azzurro completo di campagna informativa sulla pesca sostenibile  
L'offerente dovrà garantire almeno un menù mensile che preveda l'utilizzo di carne biologica completo di campagna informativa sulla ricaduta positiva sugli aspetti di salubrità e impatto ambientale".

|            |  |           |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• un' ampia articolazione dei menu e la predisposizione di menù speciali in occasione delle festività nazionali</li> <li>• la dieta mediterranea.</li> </ul> <p>CHE PREVEDANO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la disponibilità di pietanze adatte a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari più comuni (quali ad esempio la celiachia, ecc ...);</li> <li>• la disponibilità di pietanze che tengano conto delle prescrizioni alimentari dovute a credi religiosi e a scelte etiche;</li> </ul>  |
|------------|--|-----------|--|---|
| criterio 3 | STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO   | Punti max | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO   | CRITERIO MOTIVAZIONALE  |
| 3.1        | Organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (Direttore, responsabile della qualità, nutrizionista/dietologo, etc.) e personale operativo (cuochi, aiuto cuochi, , addetti, etc.) con indicazione del numero degli addetti, delle rispettive qualifiche funzionali. | 3         | Confronto a coppie                       | Saranno considerate migliori le proposte il cui piano organizzativo nel suo complesso tenga conto: <ul style="list-style-type: none"> <li>- dell'organizzazione del personale di cucina;</li> <li>- del personale di sala;</li> <li>- del personale ausiliario nonché del personale di coordinamento, di controllo di qualità delle prestazioni e delle procedure e di quello specialistico (nutrizionista/dietologo, etc.);</li> <li>- della qualità e professionalità delle risorse umane impegnate<sup>34</sup> nell'esecuzione dell'appalto indicando anche l'esperienza <u>specificata pregressa</u> e gli anni di anzianità di ogni addetto/professionista nell'ambito oggetto della gara.</li> </ul> |
| 3.2        | Organizzazione del servizio  | 3         | Confronto a coppie                       | Sarà considerata migliore l'organizzazione del servizio in relazione alla capacità di saper gestire tutti gli aspetti sia normali che critici (es a titolo non esaustivo es. velocità del servizio, pulizia, presentazione delle pietanze, sostituzione imprevista di tutto o parte del menù, numero di utenti superiore alle previsioni...) tenuto conto: <ul style="list-style-type: none"> <li>• della descrizione delle mansioni e dei turni di ciascuno addetto;</li> <li>• del piano di lavoro e dello schema operativo/gestionale, nonché di ogni altra attività complementare al corretto e integrale svolgimento del servizio</li> </ul>   |
| criterio 4 | COMPLETEZZA DEL PIANO FORMATIVO  | Punti max | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE E DEL PUNTEGGIO | CRITERIO MOTIVAZIONALE  |
|            | Organizzazione dei piani formativi e piano della formazione del personale addetto al servizio,   | 2         | Confronto a coppie                       | Sarà considerato migliore il piano formativo nel suo complesso con indicazione della periodicità, dei temi trattati e della valutazione di efficienza formativa e che garantisca anche l'attività di formazione nell'ambito del sistema di gestione ambientale di cui al CAM 5.5.3  |
| criterio 5 | SOLIDARIETÀ SOCIALE  | Punti max | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE E DEL PUNTEGGIO | CRITERIO MOTIVAZIONALE  |
|            | Destinazione del cibo non somministrato (CAM punto 5.4.3) <sup>35</sup>  | 1         | Assoluto on-off                          | Sarà valutata positivamente l'impresa che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la <i>ratio</i> della Legge   |

<sup>34</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato alla relazione tecnica** dovrà produrre, i CV degli addetti, dei professionisti, etc. impegnati nell'esecuzione dell'appalto.

**L'assenza nella Busta B delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0. L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio espresso nell'ambito del criterio di valutazione.**

<sup>35</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato l'impegno** con l'organizzazione non lucrativa di utilità sociale, sottoscritta dall'impresa partecipante e dal rappresentante legale dell'organizzazione indicando espressamente indirizzo, legale rappresentante, part. Iva, numero tel, fax, e-mail, etc. dell'organizzazione.

**L'assenza nella Busta B dell'allegazioni richiesta comporterà l'attribuzione di punti 0.**

|                   |  |                  |   |  |
|-------------------|--|------------------|---|--|
|                   |  |                  |   | 155/2003 recante “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale” (CAM punto 5.4.3)  |
| <b>Criterio 6</b> | <b>INVESTIMENTI PER POTENZIAMENTO DELLE STRUTTURE E MACCHINARI FINALIZZATO ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E AL RISPARMIO ENERGETICO (MENSA DE LOLLIS)</b>   | <i>Punti max</i> | <b>MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE E DEL PUNTEGGIO</b> | <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE</b>  |
| <b>6.1</b>        | Piano di gestione di acqua ed energia  | <b>1</b>         | Confronto a coppie                              | Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte che prevedano l'efficientamento di impianti esistenti, con particolare attenzione alle normative vigenti in materia di contenimento energetico e sicurezza.  |
| <b>6.2</b>        | Piano di riduzione, riuso, riciclo dei materiali   | <b>1</b>         | Confronto a coppie                              | Sarà valutato positivamente il Piano che preveda le misure finalizzate all'ottimizzazione della gestione del materiale di scarto dovuto alla lavorazione mediante riduzione, riusi e piani di riciclo, anche mediante specifici accorgimenti in fase di progettazione ed esecuzione del servizio <sup>36</sup>   |
| <b>6.3</b>        | Investimenti per la sostituzione e/o il potenziamento dei macchinari presenti nella struttura  | <b>5</b>         | Confronto a coppie                              | Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte che prevedano investimenti per sostituzione o potenziamento dei macchinari (si veda l'All. D del Capitolato)/attrezzature presenti nelle strutture necessari al miglioramento qualitativo e all'efficientamento complessivo del servizio erogato anche in riferimento al risparmio energetico e alla riduzione della rumorosità <sup>37</sup> .  |
| <b>Criterio 7</b> | <b>INVESTIMENTI PER POTENZIAMENTO DELLE STRUTTURE FINALIZZATO ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E AL RISPARMIO ENERGETICO (MENSA DE DOMINICIS)</b>             | <i>Punti max</i> | <b>MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE E DEL PUNTEGGIO</b> | <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE</b>  |
| <b>7.1</b>        | Adeguamento degli impianti esistenti per il servizio di distribuzione pasti  | <b>2</b>         | Confronto a coppie                              | Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte che prevedano l'efficientamento di impianti tecnologici esistenti, con particolare attenzione all'adeguamento ed al rispetto delle normative vigenti in materia di contenimento energetico e sicurezza.  |
| <b>7.2</b>        | Investimenti per l'allestimento della linea di distribuzione pasti e per la conservazione e manipolazione degli alimenti                                   | <b>4</b>         | Confronto a coppie                              | Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte che prevedano investimenti per attrezzature con il minor consumo energetico e alla riduzione della rumorosità <sup>38</sup> .  |
| <b>Criterio 8</b> | <b>VALUTAZIONE DEI PROGRAMMI PER IL MANTENIMENTO DEI LIVELLI IGIENICI</b>  | <i>Punti max</i> | <b>MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE E DEL PUNTEGGIO</b> | <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE</b>  |
| <b>8.1</b>        | Piano degli interventi per il mantenimento dei livelli igienici in tutti i settori di produzione/distribuzione, immagazzinamento e consumazione dei pasti. | <b>2</b>         | Confronto a coppie                              | Sarà attribuito maggior punteggio agli operatori economici che, proporranno piani operativi finalizzati al mantenimento igienico sanitario delle attrezzature del servizio cucina e di tutte quelle utilizzate in tutti i settori di produzione/distribuzione, immagazzinamento e consumazione dei pasti ed i relativi spazi di collocazione, che utilizzino prodotti Ecolabel e che vengano eseguiti con attrezzature/macchinari con il |

<sup>36</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato l'impegno** con operatori economici che gestiscono il materiale di scarto dovuto alla lavorazione mediante riduzione, riusi e piani di riciclo.

**L'assenza nella Busta B dell'allegazioni richiesta comporterà l'attribuzione di punti 0**

<sup>37</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato le schede tecniche** dei macchinari/attrezzature proposti.

**L'assenza nella Busta B delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0. L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio espresso nell'ambito del criterio di valutazione.**

<sup>38</sup> Si rammenta che nella struttura di via De Dominicis non ci sono attrezzature utili per l'esecuzione del servizio.

Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato le schede tecniche** dei macchinari/attrezzature proposti.

**L'assenza nella Busta B delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0. L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio espresso nell'ambito del criterio di valutazione.**

|            |  |           |  |   |
|------------|--|-----------|--|---|
|            |  |           |  | minor consumo energetico e conformi al principio di sostenibilità ambientale <sup>39</sup> .  |
| 8.2        | Piano degli interventi per la derattizzazione, disinfestazione e disinfezione degli ambienti interni, pertinenze e aree limitrofe alla struttura di mensa. | 3         |  | Sarà attribuito maggior punteggio agli operatori economici che proporranno piani operativi periodici che non compromettano e/o pregiudichino l'esecuzione del servizio e che utilizzino prodotti ecolabel e attrezzature/macchinari con il minor consumo energetico e conformi al principio di sostenibilità ambientale <sup>40</sup> .   |
| Critero 9  | MIGLIORAMENTO DEGLI AMBIENTI DI CONSUMAZIONE DEI PASTI PRESSO LA MENSA DI VIA CESARE DE LOLLIS   | Punti max | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO | CRITERIO MOTIVAZIONALE  |
| 9.1        | Investimenti per il miglioramento e l'implementazione della zona di consumazione dei pasti   | 2         | Confronto a coppie                     | Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni che propongano il miglioramento degli ambienti relativamente a: <ul style="list-style-type: none"> <li>• aspetti estetico-funzionali degli ambienti di fruizione dei pasti tenendo conto dell'utenza di riferimento;</li> <li>• miglioramento acustico;</li> <li>• miglioramento ed efficientamento del sistema illuminante;</li> <li>• miglioramento della climatizzazione ambientale;</li> <li>• alle problematiche relative alla riduzione del tempo di attesa;</li> <li>• al confort ambientale tenendo conto dell'utenza di riferimento;</li> </ul> |
| 9.2        | Investimenti per il miglioramento della zona di consumazione dei pasti per utenti diversamente abili.  | 2         | Confronto a coppie                     | Saranno considerate migliori soluzioni quelle volte a migliorare ed a agevolare le condizioni di fruizione del servizio da parte degli utenti diversamente abili, con particolare riferimento a soluzioni non discriminatorie e ad alto livello d'integrazione e alla creazione di linee preferenziali.   |
| 9.3        | Investimento per il miglioramento/sostituzione degli arredi.   | 4         | Confronto a coppie                     | Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni che propongano il miglioramento/sostituzione degli arredi relativamente a: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ergonomia, estetica;</li> <li>• conformità in riferimento al CAM di riferimento ed alla sostenibilità ambientale;</li> <li>• funzionalità (es. tavoli con supporti per contenere borse libri e altro materiale di studio);</li> <li>• tavoli e sedute che facilitino l'uso ad utenti diversamente abili (es. sedute rotanti, sedute rimovibili)<sup>41</sup></li> </ul>  |
| 40         |  |           |  |   |
| Critero 10 | ALLESTIMENTO DEGLI AMBIENTI DI CONSUMAZIONE DEI PASTI PRESSO LA MENSA DI VIA DE DOMINICIS  | Punti max | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO | CRITERIO MOTIVAZIONALE  |
| 10.1       | Investimenti per allestimento della zona di consumazione dei pasti   | 3         | Confronto a coppie                     | Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni che propongano l'allestimento degli ambienti relativamente a: <ul style="list-style-type: none"> <li>• aspetti estetico-funzionali degli ambienti di fruizione dei pasti tenendo conto dell'utenza di riferimento;</li> <li>• miglioramento acustico;</li> <li>• miglioramento ed efficientamento del sistema illuminante;</li> </ul>  |

<sup>39</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre in allegato le schede tecniche dei macchinari/attrezzature e prodotti proposti.

**L'assenza nella Busta B delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0. L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio espresso nell'ambito del criterio di valutazione.**

<sup>40</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre in allegato le schede tecniche dei macchinari/attrezzature e prodotti proposti.

**L'assenza nella Busta B delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0. L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio espresso nell'ambito del criterio di valutazione.**

<sup>41</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre in allegato le schede tecniche degli arredi proposti.

**L'assenza nella Busta B delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0. L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio espresso nell'ambito del criterio di valutazione.**



|      |   |           |  |  |
|------|---|-----------|--|--|
|      |   |           |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• miglioramento della climatizzazione ambientale;</li> <li>• alle problematiche relative alla riduzione del tempo di attesa;</li> <li>• al confort ambientale tenendo conto dell'utenza di riferimento;</li> </ul>  |
| 10.2 | Investimenti per miglioramento della zona di consumazione dei pasti per utenti diversamente abili.  | 3         | Confronto a coppie                       | Saranno considerate migliori soluzioni quelle volte a migliorare ed a agevolare le condizioni di fruizione del servizio da parte degli utenti diversamente abili, con particolare riferimento a soluzioni non discriminatorie e ad alto livello d'integrazione e alla creazione di linee preferenziali.  |
| 10.3 | Investimento per gli arredi.  | 4         | Confronto a coppie                       | <p>Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni che propongano l'allestimento con arredi valutati relativamente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ergonomia, estetica;</li> <li>• conformità in riferimento al CAM di riferimento ed alla sostenibilità ambientale;</li> <li>• funzionalità (es. tavoli con supporti per contenere borse libri e altro materiale di studio); tavoli e sedute che facilitino l'uso ad utenti diversamente abili (es. sedute rotanti, sedute rimovibili)<sup>42</sup></li> </ul>   |
| 11   | <b>ORGANIZZAZIONE E ALLESTIMENTO DEGLI AMBIENTI DI DISTRIBUZIONE E CONSUMAZIONE PASTI E DEGLI AMBIENTI DI SERVIZIO. MENSA VIA DE DOMINICIS</b>  | Punti max | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO   | <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE</b>  |
| 11.1 | Organizzazione e allestimento di tutti gli spazi (interni ed esterni) messi a disposizione per la realizzazione di ambienti idonei all'esecuzione del servizio e da destinare al personale. | 3         | Confronto a coppie                       | <p>Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni che complessivamente tengano conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• delle interferenze dovute allo svolgimento del servizio (linea di distribuzione, zona di consumo, linea di raccolta e smaltimento);</li> <li>• delle esigenze dei lavoratori (organizzazione degli spogliatori e dei servizi igienici);</li> <li>• delle problematiche relative all'accesso alla linea di distribuzione con particolare attenzione alla riduzione del tempo di attesa, e alla creazione di linee separate per utenti diversamente abili.</li> <li>• delle esigenze di utilizzo dei servizi igienici per gli utenti (anche diversamente abili).</li> <li>• del minor impatto ambientale</li> <li>• e che non alterino in maniera sostanziale la struttura</li> </ul> |
| 12   | <b>EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE</b>  | Punti max | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE E DEL PUNTEGGIO | <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE</b>  |
|      | Informazione agli utenti relativamente ai principi di una corretta alimentazione, nonché alla provenienza territoriale degli stessi e alla stagionalità.                                    | 2         | Confronto a coppie                       | <p>Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte caratterizzate dall'adozione di sistemi di maggior impatto comunicativo, anche in considerazione del target degli utenti destinatari del servizio. Verrà valutata come proposta migliore quella volta a fornire un piano di comunicazione, finalizzato all'educazione alimentare alla provenienza territoriale degli alimenti ad alla loro stagionalità, che indichino chiaramente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le modalità tecnologiche che si intendono utilizzare( es. video LCD, software dedicati, postazioni interattive,...);</li> <li>• i temi e i contenuti della comunicazione;</li> <li>• le skill professionali degli esperti di alimentazione coinvolti<sup>43</sup>;</li> </ul>  |

41

<sup>42</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato le schede tecniche degli arredi proposti**. **L'assenza nella Busta B delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0. L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio espresso nell'ambito del criterio di valutazione.**

| 13   | SERVIZIO DI TRASPORTO PER I PASTI VEICOLATI   | Punti max | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO | CRITERIO MOTIVAZIONALE  |
|------|---|-----------|--|---|
| 13.1 | Modalità di trasporto pasti con riferimento alle attrezzature ed agli automezzi impiegati <sup>44</sup> . | 4         |  | <p>Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• con chiara indicazione delle caratteristiche degli automezzi relativamente al mantenimento delle qualità organolettica degli alimenti (previsti dal Capitolato);</li> <li>• con chiara indicazione delle caratteristiche degli automezzi relativamente alle normative europee per la mobilità sostenibile e l'osservanza di quanto previsto dall'art. 14 del Capitolato;</li> <li>• che tengano conto della riduzione/ottimizzazione dei tempi di percorrenza compatibilmente con i tempi d'attesa dell'utenza;</li> <li>• con chiara indicazione delle caratteristiche dei contenitori/strumenti utilizzati per il trasporto relativamente alla conservazione delle caratteristiche organolettiche e delle temperature delle pietanze.</li> </ul> |

- LOTTO DUE<sup>45</sup>

| ELEMENTO DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI) |   | PUNTI MAX |
|--|---|-----------|
| 1  | OFFERTA ALIMENTARE MIGLIORATIVA IN CONFORMITÀ AL CAM DI RIFERIMENTO   | 10        |
| 2  | ARTICOLAZIONE DEI MENU'   | 6         |
| 3  | STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO  | 6         |
| 4  | COMPLETEZZA DEL PIANO FORMATIVO   | 2         |
| 5  | SOLIDARIETÀ SOCIALE   | 1         |
| 6  | INVESTIMENTI PER POTENZIAMENTO DELLE STRUTTURE E MACCHINARI FINALIZZATO ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E AL RISPARMIO ENERGETICO | 10        |
| 7  | VALUTAZIONE DEI PROGRAMMI PER IL MANTENIMENTO IN EFFICIENZA DEI LIVELLI IGIENICI  | 6         |
| 8  | MIGLIORAMENTO DEGLI AMBIENTI DI LAVORO E DI CONSUMAZIONE DEI PASTI PRESSO LA MENSA  | 10        |
| 9  | MIGLIORAMENTO DELLA STRUTTURA E DEL SERVIZIO BAR  | 7         |
| 10   | ALLESTIMENTO DEGLI AMBIENTI DI LAVORO, DISTRIBUZIONE E CONSUMAZIONE PASTI   | 10        |
| 11   | EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE   | 2         |
| TOTALE   |   | 70        |

| CRITERIO 1 | OFFERTA ALIMENTARE MIGLIORATIVA IN CONFORMITÀ AL CAM DI RIFERIMENTO | Punti max | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO | CRITERIO MOTIVAZIONALE |
|------------|---|-----------|--|------------------------|
|------------|---|-----------|--|------------------------|

<sup>43</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativo al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato alla relazione tecnica i CV firmati** degli esperti di alimentazione impegnati nell'esecuzione dell'appalto;

L'assenza di cv comporterà l'attribuzione di punti 0. La non presenza dei CV di tutto il personale impegnato nell'appalto sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio

<sup>44</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativo al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato alla relazione tecnica** dovrà fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Mercè, che riporti la tipologia dei mezzi di trasporto, il numero dei mezzi di trasporto utilizzati, ulteriori caratteristiche che agevolino l'attribuzione del punteggio in conformità al criterio di valutazione di cui si tratta.

**L'assenza nella Busta B delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0. L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio espresso nell'ambito del criterio di valutazione.**

<sup>45</sup> **Le offerte tecniche per la mensa di via De Dominicis dovranno essere realizzate entro 120 gg. dalla stipula contrattuale.**

|  |                                 |               |  |  |
|--|---------------------------------|---------------|--|--|
| 1.1  | ALIMENTI GRUPPO 1 <sup>46</sup> | 4             | Maggior quota percentuale degli alimenti con le caratteristiche previste dall'art. 17 del Capitolato | In proporzione, come indicato, relativamente alla percentuale dichiarata in maggior quota percentuale rispetto a quanto previsto dai CAM ed a quanto previsto dal Capitolato d'Oneri |
| Proveniente da agricoltura biologica > 40% espresso sul peso totale  | 1                               | 40% ÷ 50%     |  |  |
|  | 1,5                             | 51% ÷ 60%     |  |  |
|  | 2                               | > 61%         |  |  |
| Proveniente per almeno il 20% da prodotti IGP DOP e STG  | 1                               | 20% ÷ 30%     |  |  |
|  | 1,5                             | 31% ÷ 40%     |  |  |
|  | 2                               | > 41%         |  |  |
| 1.2  | ALIMENTI GRUPPO 2 <sup>47</sup> | 4             |  | In proporzione, come indicato, relativamente alla percentuale dichiarata in maggior quota percentuale rispetto a quanto previsto dai CAM ed a quanto previsto dal Capitolato d'Oneri |
| Proveniente per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica  | 1                               | 15% ÷ 25 %    |  |  |
|  | 1,5                             | 26 % ÷ 35%    |  |  |
|  | 2                               | > 35%         |  |  |
| Proveniente da sistemi di produzione integrata IGP, DOP, STG >25% - espresso sul peso totale   | 1                               | 25% ÷ 35 %    |  |  |
|  | 1,5                             | 36 % ÷ 45%    |  |  |
|  | 2                               | > 45%         |  |  |
| 1.3  | ALIMENTI GRUPPO 3 <sup>48</sup> | 2             |  | In proporzione, come indicato, relativamente alla percentuale dichiarata in maggior quota percentuale rispetto a quanto previsto dai CAM ed a quanto previsto dal Capitolato d'Oneri |
| Pesce - Per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, deve provenire da acquacoltura biologica ( in accordo con il Regolamento (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). | 1                               | > 20% al 50%  |  |  |
|  | 1,5                             | > 51% al 85%  |  |  |
|  | 2                               | > 86% al 100% |  |  |

- ALIMENTI GRUPPO 1 : *Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di oliva*

- ALIMENTI GRUPPO 2: *carne bovina, vitellone, carne suina, pollo petto, pollo intero, coniglio, tacchino, prosciutto crudo, bresaola, salumi.*

- ALIMENTI GRUPPO 3: *Pesce proveniente da allevamenti ittici biologici o pescato e congelato su navi. Per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, deve provenire da acquacoltura biologica ( in accordo con il Regolamento (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).*

| Critero 2 | ARTICOLAZIONE DEI MENU   | Punti max | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO | CRITERIO MOTIVAZIONALE   |
|-----------|--|-----------|--|--|
|           | Piano per la composizione dei vari menù <sup>49</sup> sulla base delle proposte quotidiane delle varie pietanze, in considerazione del bacino di | 6         | Confronto a coppie                     | Saranno considerate migliori le proposte:<br><b>CHE TENGANO CONTO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>delle proprietà nutrizionali degli alimenti e dei L.A.R.N. per la fascia di età prevalente alla quale il servizio è rivolto;</li> <li>della stagionalità e varietà dei prodotti;</li> </ul> |

<sup>46</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato alla relazione tecnica** dovrà produrre, l'elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni biologico/DOP/IGP previste dalla normativa vigente.

**L'assenza nella Busta B delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0. L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio espresso nell'ambito del criterio di valutazione.**

<sup>47</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato alla relazione tecnica** dovrà produrre, l'elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni biologico/DOP/IGP previste dalla normativa vigente.

**L'assenza nella Busta B delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0. L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio espresso nell'ambito del criterio di valutazione.**

<sup>48</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato alla relazione tecnica** dovrà produrre, l'elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni biologico/DOP/IGP previste dalla normativa vigente.

**L'assenza nella Busta B delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0. L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio espresso nell'ambito del criterio di valutazione.**

<sup>49</sup> Si veda anche l'art. 9 del Capitolato.

| <p>utenza cui il servizio è rivolto, al Capitolato d'Oneri<sup>50</sup> e delle particolari prescrizioni alimentari dovute a scelte religiose o etiche.</p> |   |           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• della varietà delle pietanze, con particolare riferimento alla composizione e combinazione giornaliera dei primi, dei secondi e dei contorni, con specifiche indicazioni della periodicità dei moduli proposti.</li> <li>• del contenuto calorico di ogni pasto</li> </ul> <p>CHE PRIVILEGINO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'utilizzo di prodotti locali e prodotti a km zero;</li> <li>• un' ampia articolazione dei menu e la predisposizione di menù speciali in occasione delle festività nazionali</li> <li>• la dieta mediterranea.</li> </ul> <p>CHE PREVEDANO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la disponibilità di pietanze adatte a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari più comuni (quali ad esempio la celiachia, ecc ...);</li> <li>• la disponibilità di pietanze che tengano conto delle prescrizioni alimentari dovute a credi religiosi e a scelte etiche;</li> </ul> |   |
|---|---|-----------|--|---|
| Criterio 3  | STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO  | Punti max | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO   | CRITERIO MOTIVAZIONALE  |
| 3.1   | <p>Organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (Direttore, responsabile della qualità, nutrizionista/dietologo, etc.) e personale operativo (cuochi, aiuto cuochi, addetti, etc.) con indicazione del numero degli addetti, delle rispettive qualifiche funzionali.</p> | 3         | Confronto a coppie   | <p>Saranno considerate migliori le proposte il cui piano organizzativo nel suo complesso tenga conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dell'organizzazione del personale di cucina;</li> <li>- del personale di sala;</li> <li>- del personale ausiliario nonché del personale di coordinamento, di controllo di qualità delle prestazioni e delle procedure e di quello specialistico (nutrizionista/dietologo, etc.);</li> <li>- della qualità e professionalità delle risorse umane impegnate<sup>51</sup> nell'esecuzione dell'appalto indicando anche l'esperienza specifica pregressa e gli anni di anzianità di ogni addetto/professionista nell'ambito oggetto della gara.</li> </ul> |
| 3.2   | Organizzazione del servizio   | 3         | Confronto a coppie   | <p>Sarà considerata migliore l'organizzazione del servizio in relazione alla capacità di saper gestire tutti gli aspetti sia normali che critici (es a titolo non esaustivo es. velocità del servizio, pulizia, presentazione delle pietanze, sostituzione imprevista di tutto o parte del menù, numero di utenti superiore alle previsioni...) tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• della descrizione delle mansioni e dei turni di ciascuno addetto;</li> <li>• del piano di lavoro e dello schema operativo/gestionale, nonché di ogni altra attività complementare al corretto e integrale svolgimento del servizio</li> </ul>  |
| Criterio 4  | COMPLETEZZA DEL PIANO FORMATIVO   | Punti max | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE E DEL PUNTEGGIO   | CRITERIO MOTIVAZIONALE  |
|   | Organizzazione dei piani formativi e piano della formazione del personale addetto al servizio,  | 2         | Confronto a coppie   | Sarà considerato migliore il piano formativo nel suo complesso con indicazione della periodicità, dei temi trattati e della valutazione di efficienza formativa e che garantisca anche l'attività di formazione nell'ambito del sistema di gestione ambientale di cui al CAM 5.5.3  |

<sup>50</sup> Si rammenta che l'art. 18 del Capitolato d'Oneri prevede espressamente che: "L'offerente dovrà garantire almeno un menù mensile che preveda l'utilizzo di pesce azzurro completo di campagna informativa sulla pesca sostenibile. L'offerente dovrà garantire almeno un menù mensile che preveda l'utilizzo di carne biologica completo di campagna informativa sulla ricaduta positiva sugli aspetti di salubrità e impatto ambientale".

<sup>51</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativo al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato alla relazione tecnica i CV degli addetti, dei professionisti, etc. impegnati nell'esecuzione dell'appalto.** L'assenza di cv comporterà l'attribuzione di punti 0. La non presenza dei CV di tutto il personale impegnato nell'appalto sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio.

| Modulo     | Descrizione  | Punti max | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE E DEL PUNTEGGIO | CRITERIO MOTIVAZIONALE   |
|------------|--|-----------|--|--|
| Criterio 5 | SOLIDARIETÀ SOCIALE  | Punti max | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE E DEL PUNTEGGIO | CRITERIO MOTIVAZIONALE   |
|            | Destinazione del cibo non somministrato (CAM punto 5.4.3) <sup>52</sup>  | 1         | Absolute on-off                          | Sarà valutata positivamente l'impresa che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" (CAM punto 5.4.3)           |
| Criterio 6 | INVESTIMENTI PER POTENZIAMENTO DELLE STRUTTURE E MACCHINARI FINALIZZATO ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E AL RISPARMIO ENERGETICO                            | Punti max | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE E DEL PUNTEGGIO | CRITERIO MOTIVAZIONALE   |
| 6.1        | Piano di gestione di acqua ed energia  | 2         | Confronto a coppie                       | Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte che prevedano l'efficientamento di impianti esistenti, con particolare attenzione alle normative vigenti in materia di contenimento energetico e sicurezza.  |
| 6.2        | Piano di riduzione, riuso, riciclo dei materiali   | 2         | Confronto a coppie                       | Sarà valutato positivamente il Piano che preveda le misure finalizzate all'ottimizzazione della gestione del materiale di scarto dovuto alla lavorazione mediante riduzione, riutilizzo e piani di riciclo, anche mediante specifici accorgimenti in fase di progettazione ed esecuzione del servizio <sup>53</sup> .  |
| 6.3        | Investimenti per la sostituzione e/o il potenziamento dei macchinari presenti nella struttura  | 6         | Confronto a coppie                       | Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte che prevedano investimenti per sostituzione o potenziamento dei macchinari/attrezzature (si veda l'All. E) presenti nelle strutture necessari al miglioramento qualitativo e all'efficientamento complessivo del servizio erogato anche in riferimento al risparmio energetico e alla riduzione della rumorosità <sup>54</sup> .   |
| Criterio 7 | VALUTAZIONE DEI PROGRAMMI PER IL MANTENIMENTO DEI LIVELLI IGIENICI   | Punti max | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE E DEL PUNTEGGIO | CRITERIO MOTIVAZIONALE   |
| 7.1        | Piano degli interventi per il mantenimento dei livelli igienici in tutti i settori di produzione/distribuzione, immagazzinamento e consumazione dei pasti. | 3         | Confronto a coppie                       | Sarà attribuito maggior punteggio agli operatori economici che, proporranno piani operativi finalizzati al mantenimento igienico sanitario delle attrezzature del servizio cucina e di tutte quelle utilizzate in tutti i settori di produzione/distribuzione, immagazzinamento e consumazione dei pasti ed i relativi spazi di collocazione, che utilizzino prodotti Ecolabel e che vengano eseguiti con attrezzature/macchinari con il |

45

<sup>52</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato l'impegno** con l'organizzazione non lucrativa di utilità sociale, sottoscritta dall'impresa partecipante e dal rappresentante legale dell'organizzazione indicando espressamente indirizzo, legale rappresentante, part. Iva, numero tel, fax, e-mail, etc. dell'organizzazione.

**L'assenza nella Busta B dell'allegazioni richiesta comporterà l'attribuzione di punti 0.**

<sup>53</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato l'impegno** con operatori economici che gestiscono il materiale di scarto dovuto alla lavorazione mediante riduzione, riutilizzo e piani di riciclo.

**L'assenza nella Busta B dell'allegazioni richiesta comporterà l'attribuzione di punti 0**

<sup>54</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato le schede tecniche** dei macchinari/attrezzature proposti.

**L'assenza nella Busta B delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0. L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio espresso nell'ambito del criterio di valutazione.**

|            |  |           |  | minor consumo energetico e conformi al principio di sostenibilità ambientale <sup>55</sup> .  |
|------------|--|-----------|--|---|
| 7.2        | Piano degli interventi per la derattizzazione, disinfestazione e disinfezione degli ambienti interni, pertinenze e aree limitrofe alla struttura di mensa. | 3         |  | Sarà attribuito maggior punteggio agli operatori economici che proporranno piani operativi periodici che non compromettano e/o pregiudichino l'esecuzione del servizio e che utilizzino prodotti ecolabel e attrezzature/macchinari con il minor consumo energetico e conformi al principio di sostenibilità ambientale <sup>56</sup> .   |
| Criterio 8 | MIGLIORAMENTO DEGLI AMBIENTI DI CONSUMAZIONE DEI PASTI PRESSO LA MENSA   | Punti max | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO | CRITERIO MOTIVAZIONALE  |
| 8.1        | Investimenti per il miglioramento e l'implementazione della zona di consumazione dei pasti   | 5         | Confronto a coppie                     | Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni che propongano il miglioramento degli ambienti relativamente a: <ul style="list-style-type: none"> <li>• aspetti estetico-funzionali degli ambienti di fruizione dei pasti tenendo conto dell'utenza di riferimento;</li> <li>• miglioramento acustico;</li> <li>• miglioramento ed efficientamento del sistema illuminante;</li> <li>• miglioramento della climatizzazione ambientale;</li> <li>• alle problematiche relative alla riduzione del tempo di attesa;</li> <li>• al confort ambientale tenendo conto dell'utenza di riferimento;</li> </ul> |
| 8.2        | Investimenti per miglioramento della zona di consumazione dei pasti per utenti diversamente abili.   | 2         | Confronto a coppie                     | Saranno considerate migliori soluzioni quelle volte a migliorare ed a agevolare le condizioni di fruizione del servizio da parte degli utenti diversamente abili, con particolare riferimento a soluzioni non discriminatorie e ad alto livello d'integrazione e alla creazione di linee preferenziali.   |
| 8.3        | Investimento per il miglioramento/sostituzione degli arredi.   | 3         | Confronto a coppie                     | Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni che propongano il miglioramento/sostituzione degli arredi valutati relativamente a: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ergonomia, estetica;</li> <li>• conformità in riferimento al CAM di riferimento ed alla sostenibilità ambientale;</li> <li>• funzionalità (es. tavoli con supporti per contenere borse libri e altro materiale di studio);</li> <li>• tavoli e sedute che facilitino l'uso ad utenti diversamente abili (es. sedute rotanti, sedute rimovibili)<sup>57</sup></li> </ul>   |
| Criterio 9 | ALLESTIMENTO DEGLI AMBIENTI DI CONSUMAZIONE DEI PASTI PRESSO LA MENSA DI VIA DE DOMINICIS  | Punti max | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO | CRITERIO MOTIVAZIONALE  |
| 9.1        | Miglioramento e razionalizzazione degli ambienti interni e degli spazi esterni prospicienti il bar   | 7         | Confronto a coppie                     | Sarà considerata migliore la proposta che preveda il miglioramento degli ambienti interni ed esterni del bar annesso alla mensa, compresi gli interventi finalizzati alla cura dell'immagine e dell'innovazione, all'offerta di prodotti ed al confort ambientale dell'utenza di riferimento.   |

<sup>55</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre in allegato le schede tecniche dei macchinari/attrezzature e prodotti proposti.

**L'assenza nella Busta B delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0. L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio espresso nell'ambito del criterio di valutazione.**

<sup>56</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre in allegato le schede tecniche dei macchinari/attrezzature e prodotti proposti.

**L'assenza nella Busta B delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0. L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio espresso nell'ambito del criterio di valutazione.**

<sup>57</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre in allegato le schede tecniche degli arredi proposti.

**L'assenza nella Busta B delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0. L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio espresso nell'ambito del criterio di valutazione.**

| Criterio 10  | ALLESTIMENTO DEGLI AMBIENTI DI DISTRIBUZIONE E CONSUMAZIONE PASTI E DEGLI AMBIENTI DI SERVIZIO. MENSA VIA DE DOMINICIS   | Punti max          | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO   | CRITERIO MOTIVAZIONALE  |
|--|--|--------------------|--|---|
| 10.1   | Allestimento di tutti gli spazi (interni ed esterni) messi a disposizione per la realizzazione di ambienti idonei all'esecuzione del servizio e da destinare al personale. | 10                 | Confronto a coppie   | Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni che complessivamente tengano conto: <ul style="list-style-type: none"> <li>delle interferenze dovute allo svolgimento del servizio (linea di distribuzione, zona di consumo, linea di raccolta e smaltimento);</li> <li>delle esigenze dei lavoratori (organizzazione degli spogliatori e dei servizi igienici);</li> <li>delle problematiche relative all'accesso alla linea di distribuzione con particolare attenzione alla riduzione del tempo di attesa, e alla creazione di linee separate per utenti diversamente abili.</li> <li>delle esigenze di utilizzo dei servizi igienici per gli utenti (anche per i diversamente abili).</li> <li>del minor impatto ambientale</li> <li>e che non alterino in maniera sostanziale la struttura</li> </ul> |
| Criterio 11  | EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE  | Punti max          | MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO   | CRITERIO MOTIVAZIONALE  |
| Informazione agli utenti relativamente ai principi di una corretta alimentazione, nonché alla provenienza territoriale degli stessi e alla stagionalità. | 2  | Confronto a coppie | Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte caratterizzate dall'adozione di sistemi di maggior impatto comunicativo, anche in considerazione del target degli utenti destinatari del servizio. Verrà valutata come proposta migliore quella volta a fornire un piano di comunicazione, finalizzato all'educazione alimentare alla provenienza territoriale degli alimenti ad alla loro stagionalità, che indichino chiaramente: <ul style="list-style-type: none"> <li>le modalità tecnologiche che si intendono utilizzare( es. video LCD, software dedicati, postazioni interattive,...);</li> <li>i temi e i contenuti della comunicazione;</li> <li>le skill professionali degli esperti di alimentazione coinvolti<sup>58</sup>;</li> </ul> |   |

### Precisazioni riguardanti le proposte migliorative

Si precisa, che nel caso in cui alcune proposte siano valutate dalla commissione giudicatrice peggiorative o comunque non migliorative (rispetto alla documentazione di gara) e, pertanto, non accettabili, non si procederà alla esclusione del concorrente dalla gara ma se ne terrà debitamente conto nell'assegnazione dei coefficienti numerici, ed in particolare, sullo specifico criterio di valutazione, al suddetto concorrente sarà assegnato **un coefficiente pari a zero**.

### VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Quando il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa la congruità delle offerte è valutata sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la

<sup>58</sup> Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato alla relazione tecnica i CV firmati degli esperti di alimentazione impegnati nell'esecuzione dell'appalto**.

L'assenza di cv comporterà l'attribuzione di punti 0. La non presenza dei CV di tutto il personale impegnato nell'appalto sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio

somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara (si veda l'art. 97, comma 3 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi).

La verifica delle offerte anormalmente è svolta dal RUP con l'eventuale supporto della Commissione nominata ex articolo 77 del Codice<sup>59</sup>

### **ART. 13 ADEMPIMENTI CONNESSI ALL'AGGIUDICAZIONE ED ALLA STIPULA DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione previa verifica dell'aggiudicazione provvisoria, provvede all'aggiudicazione definitiva che diventa efficace dopo la verifica del possesso dei requisiti dell'aggiudicatario (si veda l'art. 32, comma 5 e 7 del D. Lgs. n. 50/2016).

La Stazione appaltante, relativamente ai costi della manodopera, prima dell'aggiudicazione procedono a verificare il rispetto di quanto previsto all'articolo 97, comma 5, lettera d) del D. Lgs. n. 50/2016 e smi.

Nell'ipotesi che l'affidamento non possa essere aggiudicato a favore del concorrente collocato al primo posto della graduatoria, lo stesso verrà aggiudicato al concorrente secondo classificato.

In caso di ulteriore impossibilità, l'affidamento sarà aggiudicato al concorrente/i successivamente collocato/i nella graduatoria finale.

**La stipulazione del contratto è comunque subordinata alla presentazione della seguente ulteriore documentazione:**

- L'appaltatore per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "*garanzia definitiva*" a sua scelta sotto forma di **cauzione** o **fideiussione** con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3 del Codice dei contratti, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale.

Al fine di salvaguardare l'interesse pubblico alla conclusione del contratto nei termini e nei modi programmati in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione. La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore. **Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7 del Codice dei contratti, per la garanzia provvisoria.**

---

<sup>59</sup>Si veda sul punto la Linee guida dell'ANAC n. 3 dal titolo: "Nomina, ruolo e compiti del responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalto e concessioni" approvate dal Consiglio dell'ANAC con deliberazione n. 1007 del 11 ottobre 2017 – par. 5.3.



La mancata costituzione della “*garanzia definitiva*” determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia fideiussoria a scelta dell'appaltatore può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 93, comma 3 del Codice dei contratti. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia sopra menzionata è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, di documento, in **originale o in copia autentica**, attestanti l'avvenuta esecuzione. Sono nulle le pattuizioni contrarie o in deroga. Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna degli stati di avanzamento o della documentazione analoga costituisce inadempimento del garante nei confronti dell'impresa per la quale la garanzia è prestata.

**In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.**

- polizze assicurative richieste dall'Amministrazione con appositi massimali (si veda l'art. 49 del Capitolato);
- comunicazione prevista dall'art. 3, comma 7 della L. 13 agosto 2010, n. 136;
- Cronoprogramma delle proposte migliorative offerte in sede di gara;
- le eventuali verifiche di cui al CAM di riferimento (es. nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri monouso biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 l'aggiudicatario dovrà fornire certificati di prodotto certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma, piano di informazione utenti ai sensi dell'art. 36 del Capitolato; elenco fornitori e derrate qualora diverse da quelle indicate in sede di gara, etc.);
- Programma formativo del personale di cui all'art. 36 del Capitolato d'Oneri;
- elenco del personale impiegato nell'appalto (si veda **PAll. G e PAll. I**);
- ulteriore documentazione e/o polizza richiesta dalla Stazione appaltante.

L'aggiudicatario dell'appalto dovrà presentarsi alla data che sarà fissata da questa Amministrazione, per la stipulazione del contratto; in mancanza di presentazione nei termini stabiliti, salvo i casi di gravi impedimenti motivati e comprovati, si procederà all'incameramento della cauzione provvisoria. In tal caso è facoltà dell'Amministrazione medesima aggiudicare l'appalto all'impresa che risulti successivamente classificata nella graduatoria delle offerte.

Sono a carico dell'aggiudicatario le spese contrattuali nonché gli oneri fiscali.

#### **ART. 14 TUTELA DELLA PRIVACY**

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e smi s'informa che il titolare dei dati rilasciati per la partecipazione alla presente gara è Laziodisu.

Nella procedura di gara, saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite nel rispetto del Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e successive modifiche.

I dati forniti dalle imprese partecipanti saranno utilizzati per le finalità connesse alla presente gara e per l'eventuale stipula e gestione del contratto.

In ogni caso l'accesso ai documenti contenenti le offerte dei concorrenti sarà consentito solo dopo l'approvazione dell'aggiudicazione (aggiudicazione definitiva) (Si veda altresì le prescrizioni di cui all'art. 53 del Codice dei contratti).

#### **ART. 15 CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA**

Il presente Disciplinare di gara ed il relativo Capitolato Speciale potranno essere etero-integrati dalla normativa vigente di settore e dalla ulteriori disposizioni delle competenti Autorità di settore anche di natura procedurale, pertanto, le eventuali difformità/omissioni rispetto ad essa comporterà l'applicazione delle stesse considerando le prescrizioni previste comunque cedevoli rispetto ad esse.

Timbro e firma per accettazione

---