

PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NEL PRESIDIO TERRITORIALE ROMA CITTÀ METROPOLITANA – UNITA’ OPERATIVA ROMA 1, VIA DEL CASTRO LAURENZIANO, 9 (LOTTO 1) E VIA DELLE SETTE SALE, 29 (LOTTO 2), DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E GESTIONE BAR NEL PRESIDIO TERRITORIALE ROMA CITTÀ METROPOLITANA – UNITA’ OPERATIVA ROMA 3, VIA DELLA VASCA NAVALE, 79 (LOTTO 3), DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NEL PRESIDIO TERRITORIALE DEL LAZIO SETTENTRIONALE (VITERBO), PIAZZA SAN SISTO, 8 E DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI NEL PRESIDIO TERRITORIALE DEL LAZIO SETTENTRIONALE (VITERBO) PRESSO IL LOCALE UBICATO IN VITERBO, VIA A. VOLTA N. 37 (LOC. RIELLO) (LOTTO 4).

DISCIPLINARE DI GARA

LOTTO 1 - CIG N. 8199817F09

LOTTO 2 - CIG N. 819982232D

LOTTO 3 - CIG N. 81998255A6

LOTTO 4 - CIG N. 8199831A98

1.	<u>PREMESSE</u>	4
2.	<u>DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI</u>	5
	2.1 <u>Documenti di gara</u>	5
	2.2 <u>Chiarimenti</u>	6
	2.3 <u>Comunicazioni</u>	6
3.	<u>OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI</u>	8
4.	<u>DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI</u>	12
	4.1 <u>Durata</u>	12
	4.2 <u>Opzioni e rinnovi</u>	12
5.	<u>SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE</u>	12
6.	<u>REQUISITI GENERALI</u>	14
7.	<u>REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA</u>	15
	7.1 <u>Requisiti di idoneità</u>	15
	7.2 <u>Requisiti di capacità economica e finanziaria</u>	15
	7.3 <u>Requisiti di capacità tecnica e professionale</u>	17
	7.4 <u>Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE</u> 19	
	7.5 <u>Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili</u>	21
8.	<u>AVVALIMENTO</u>	22
9.	<u>SUBAPPALTO</u>	24
10.	<u>GARANZIA PROVVISORIA</u>	24
11.	<u>SOPRALLUOGO</u>	28
12.	<u>PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC</u>	29
13.	<u>MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA</u>	30
14.	<u>SOCCORSO ISTRUTTORIO</u>	33
15.	<u>CONTENUTO DELLA BUSTA "A" – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA</u>	34
	15.1 <u>Domanda di partecipazione</u>	35
	15.2 <u>Documento di gara unico europeo</u>	36
	15.3 <u>Dichiarazioni integrative e documentazione a corredo</u>	39
16.	<u>CONTENUTO DELLA BUSTA B – OFFERTA TECNICA</u>	45
17.	<u>CONTENUTO DELLA BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA</u>	47
18.	<u>CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE</u>	52
	18.1 <u>Criteri di valutazione dell'offerta tecnica</u>	53
	18.2 <u>Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica</u>	92
	18.3 <u>Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica</u>	94
	18.4 <u>Metodo per il calcolo dei punteggi</u>	94
19.	<u>SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA A – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA</u>	95
20.	<u>COMMISSIONE GIUDICATRICE</u>	96

<u>21. APERTURA DELLE BUSTE B E C – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE</u>	97
<u>22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE</u>	98
<u>23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO</u>	99
<u>24. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE</u>	102
<u>25. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE</u>	102
<u>26. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI</u>	102

1. PREMESSE

Con determina a contrarre n. 3746 del 31 dicembre 2019, questa Amministrazione ha determinato di indire il “**SERVIZIO DI RISTORAZIONE NEL PRESIDIO TERRITORIALE ROMA CITTÀ METROPOLITANA – UNITA’ OPERATIVA ROMA 1, VIA DEL CASTRO LAURENZIANO, 9 (LOTTO 1) E VIA DELLE SETTE SALE, 29 (LOTTO 2), DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E GESTIONE BAR NEL PRESIDIO TERRITORIALE ROMA CITTÀ METROPOLITANA – UNITA’ OPERATIVA ROMA 3, VIA DELLA VASCA NAVALE, 79 (LOTTO 3), DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NEL PRESIDIO TERRITORIALE DEL LAZIO SETTENTRIONALE (VITERBO), PIAZZA SAN SISTO, 8 E DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI NEL PRESIDIO TERRITORIALE DEL LAZIO SETTENTRIONALE (VITERBO) PRESSO IL LOCALE UBICATO IN VITERBO, VIA A. VOLTA N. 37 (LOC. RIELLO) (LOTTO 4)**”.

L’affidamento avverrà mediante procedura aperta sopra soglia e con applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice).

4

Il luogo di svolgimento del servizio è: Roma (Lotto 1, Lotto 2 e Lott 3) [codice NUTS ITE43]; Viterbo (Lotto4) [codice NUTS ITE41]

lotto 1 CIG 8199817F09 CUI S08123891007201800010

lotto 2 CIG 819982232D CUI S08123891007201800010

lotto 3 CIG 81998255A6 CUI S08123891007201800010

lotto 4 CIG 8199831A98 CUI S08123891007201800010

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell’art. 31 del Codice, è l’ing. Mauro Lenti.

Ai sensi dell’art. 58 del Codice, la presente procedura è interamente svolta attraverso una piattaforma telematica di negoziazione, di cui al paragrafo 2 del presente Disciplinare.

Per l'espletamento della presente gara, la Stazione Appaltante si avvale del sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto (di seguito denominato "Sistema") accessibile all'indirizzo <http://www.regione.lazio.it/rl/centraleacquisti/>. Le modalità di accesso ed utilizzo del sistema sono indicate nel presente Disciplinare di gara e nelle istruzioni operative per lo svolgimento della procedura, accessibili all'indirizzo <http://www.regione.lazio.it/rl/centraleacquisti/manuali-per-le-imprese/> (di seguito denominate "Istruzioni di gara").

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- 1) Determinazione a contrarre e relativi allegati (Progetto ai sensi dell'art. 23, comma 15, del D.Lgs. 50/2016, Capitolato d'Oneri e relativi allegati e Schema contratto);
2. Bando di gara;
3. Disciplinare di gara e relativi allegati.

Il Capitolato d'Oneri di cui al n. 1 è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) con il quale sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi" per la **Ristorazione collettiva e derrate alimentari**.

La documentazione di gara è disponibile sul sito internet: <http://www.laziodisco.it/bandi-di-gara/gare-servizi/>.

La documentazione di gara completa è disponibile sul sito internet all'indirizzo <http://www.regione.lazio.it/rl/centraleacquisti/> – bandi altri enti bandi altri enti bandi altri enti bandi altri enti, sul "Profilo di committente" della Stazione Appaltante, nella sezione "Bandi di gara e contratti" in "Amministrazione trasparente".

2.2 CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare tramite la sezione “Chiarimenti” disponibile sul Sistema, almeno **10 giorni** prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi dell’art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno 10 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima all’indirizzo internet <http://www.laziodisco.it/bandi-di-gara/gare-servizi/> e tramite il Sistema e mediante pubblicazione in forma anonima all’indirizzo internet <http://www.regione.lazio.it/rl/centraleacquisti/>, nella sezione “Bandi e Avvisi” e nella parte inferiore della sezione “Chiarimenti” concernente la procedura di gara.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

2.3 COMUNICAZIONI

Conformemente a quanto previsto dall’art. 52 del Codice, tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni relative alla procedura, anche con riferimento a quelle di cui all’art. 76 del Codice, saranno effettuati per via telematica, mediante il Sistema, all’indirizzo PEC dichiarato dal Fornitore in fase di registrazione nonché all’indirizzo dell’utente che ha sottoposto l’offerta, nella sezione “Bandi e Avvisi” concernente la procedura di gara e tramite la funzionalità “Comunicazione” all’interno del Sistema. Tali comunicazioni avranno valore di notifica e, pertanto, è onere dell’Operatore Economico verificarne il contenuto fino al termine di presentazione delle offerte e durante tutto l’espletamento della gara. È onere degli Operatori Economici provvedere tempestivamente a modificare i recapiti secondo le modalità esplicitate nelle Istruzioni di gara “Registrazione e funzioni base” e “Gestione anagrafica” accessibili dal sito <http://www.regione.lazio.it/rl/centraleacquisti/manuali-per-leimprese/>. Eventuali problemi temporanei nell’utilizzo di tali forme di comunicazione dovranno essere tempestivamente segnalati; diversamente la Stazione Appaltante declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

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

In caso di subappalto, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti i subappaltatori indicati.

REGISTRAZIONE DEGLI OPERATORI ECONOMICI E DOTAZIONE INFORMATICA PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

La presente procedura è interamente svolta attraverso una piattaforma telematica di negoziazione ai sensi dell'art. 58 del Codice. Ai fini della partecipazione alla presente procedura è indispensabile essere registrati al Sistema. La registrazione a Sistema dovrà essere effettuata secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito <http://www.regione.lazio.it/rl/centraleacquisti/manuali-per-le-imprese/>. La registrazione al Sistema deve essere richiesta unicamente dal legale rappresentante e/o procuratore generale o speciale e/o dal soggetto dotato dei necessari poteri per richiedere la Registrazione e impegnare l'Operatore Economico medesimo. L'Operatore Economico, con la registrazione e, comunque, con la presentazione dell'offerta, dà per valido e riconosce senza contestazione alcuna quanto posto in essere all'interno del Sistema dall'account riconducibile all'Operatore Economico medesimo; ogni azione inerente l'account all'interno del Sistema si intenderà, pertanto, direttamente e incontrovertibilmente imputabile all'Operatore Economico registrato. L'accesso, l'utilizzo del Sistema e la partecipazione alla procedura comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nel presente Disciplinare di gara, nei relativi allegati e le Istruzioni di gara, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione nel Sistema o le eventuali comunicazioni.

Al fine della partecipazione alla presente procedura è indispensabile: - un personal computer collegato ad internet e dotato di un browser; - una firma digitale rilasciata da un certificatore accreditato e generata mediante un dispositivo per la creazione di una firma sicura, ai sensi di quanto previsto dall'articolo 1, comma 1, lettera s), D. Lgs.7 marzo 2005 n. 82; - la registrazione al Sistema con le modalità e in conformità alle indicazioni di cui al presente Disciplinare; - un indirizzo di posta elettronica certificata abilitata a ricevere anche e-mail non certificate.

Con il primo accesso al portale (Sezione “Registrazione e Abilitazioni” disponibile nella home Page del sito <https://stella.regione.lazio.it/Portale/>) l’Operatore Economico deve compilare un questionario di registrazione; salvando i dati inseriti nel questionario l’operatore riceverà via e-mail all’indirizzo PEC indicato le credenziali per accedere al Sistema. A tal fine, l’Operatore Economico ha l’obbligo di comunicare in modo veritiero e corretto, i dati richiesti e ogni informazione ritenuta necessaria o utile per la propria identificazione secondo le modalità indicate nelle Istruzioni di gara. Per informazioni relative alle modalità tecnico-operative di presentazione delle offerte sul Sistema è possibile contattare la casella di posta elettronica supporto.stella@regione.lazio.it, contattare il numero 06/997744 o consultare le Istruzioni di gara.

In caso di R.T.I. o Consorzio o Rete d’Impresa o GEIE, la registrazione deve essere effettuata da tutte le imprese partecipanti al Raggruppamento Temporaneo di Impresa o del Consorzio di cui all’articolo 45, comma 2, lettere b) e c), D.Lgs. n. 50/2016 o del Consorzio Ordinario/GEIE già costituiti.

3. OGGETTO DELL’APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L’appalto avrà la durata di 5 (cinque) anni dal termine indicato in fase stipula del contratto per un ammontare complessivo presunto per tutti i Lotti di **€ 13.681.936,50** ,IVA esclusa, così suddivisi:

L’appalto è suddiviso nei seguenti lotti:

Tabella n. 1 – Descrizione dei lotti

Numero Lotto	oggetto del lotto	CIG
1	<i>Servizio di ristorazione nel Presidio territoriale Roma Città Metropolitana – Unità Operativa Roma 1, Via Del Castro Laurenziano, 9</i>	8199817F09
2	<i>Servizio di Ristorazione nel Presidio territoriale Roma Città Metropolitana – Unità Operativa Roma 1, Via Delle Sette Sale, 29</i>	819982232D
3	<i>Servizio di ristorazione e gestione Bar nel Presidio territoriale Roma Città Metropolitana – Unità Operativa Roma 3, Via Della Vasca Navale, 79</i>	81998255A6
4	<i>Servizio di ristorazione nel Presidio territoriale del Lazio Settentrionale (Viterbo), Piazza San Sisto, 8 e del servizio di preparazione, trasporto e somministrazione pasti nel Presidio territoriale del Lazio Settentrionale (Viterbo) presso il locale ubicato in Viterbo, Via A. Volta n. 37 (loc. Riello)</i>	8199831A98

Il dettaglio delle prestazioni oggetto di ogni lotto è il seguente:

- Lotto n 1 CIG 8199817F09

ATTIVITA'	NUMERO PRESUNTO DI PASTI ANNUALI	COSTO PER IL PASTO COMPLETO	VALORE ANNUALE DELL'APPALTO (IVA esclusa)	VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO (5 anni) (IVA esclusa)
SERVIZIO DI RISTORAZIONE VIA DEL CASTRO LAURENZIANO, 9	143.560	€ 7,70	€ 1.105.412,00	€ 5.527.060,00

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi l'importo complessivo (5 anni) sopra indicato per il Lotto 1 comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 1.658.118,00.

- Lotto n 2 CIG 819982232D

ATTIVITA'	NUMERO PRESUNTO DI PASTI ANNUALI	COSTO PER IL PASTO COMPLETO (IVA esclusa)	VALORE ANNUALE DELL'APPALTO (IVA esclusa)	VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO (5 anni) (IVA esclusa)
SERVIZIO DI RISTORAZIONE VIA DELLE SETTE SALE, 29	71.472	€ 7,60	€ 543.187,20	€ 2.715.936,00

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi l'importo complessivo (5 anni) sopra indicato per il Lotto 2 comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 950.577,60.

-Lotto n 3 CIG 81998255A6

ATTIVITA'	NUMERO PRESUNTO DI PASTI ANNUALI	COSTO PER IL PASTO COMPLETO (IVA esclusa)	VALORE ANNUALE DELL'APPALTO (IVA esclusa)	VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO (5 anni) (IVA esclusa)
SERVIZIO DI RISTORAZIONE VIA DELLA VASCA NAVALE, 79	80.998	€ 7,60	€ 615.584,80	€ 3.077.924,00

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi l'importo complessivo (5 anni) sopra indicato per il Lotto 3 comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 1.077.273,40.

-Lotto n 4 CIG 8199831A98

ATTIVITA'	NUMERO PRESUNTO DI PASTI ANNUALI	COSTO PER IL PASTO COMPLETO	VALORE ANNUALE DELL'APPALTO (IVA esclusa)	VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO (5 anni) (IVA esclusa)
SERVIZIO DI RISTORAZIONE PIAZZA SAN SISTO, 8	26.486	€ 7,80	€ 206.590,80	€ 1.032.954,00
TRASPORTO E SOMMISTRAZIONE PASTI PRESSO IL LOCALE UBICATO IN VITERBO, VIA A. VOLTA N. 37 (LOC. RIELLO)	33.750	€ 7,87	€ 265.612,50	€ 1.328.062,50

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi l'importo complessivo (5 anni) sopra indicato per il Lotto 4 comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 944.406,60.

Tabella n. 2 – Oggetto dell'appalto

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo (Iva esclusa) per 5 anni
1	SERVIZIO DI RISTORAZIONE NEL PRESIDIO TERRITORIALE ROMA CITTÀ METROPOLITANA – UNITA' OPERATIVA ROMA 1, VIA DEL CASTRO LAURENZIANO, 9	55512000	P	€ 5.527.060,00
2	SERVIZIO DI RISTORAZIONE NEL PRESIDIO TERRITORIALE ROMA CITTÀ METROPOLITANA – UNITA' OPERATIVA ROMA 1, VIA DELLE SETTE SALE, 29	55512000	P	€ 2.715.936,00
3	SERVIZIO DI RISTORAZIONE E GESTIONE BAR NEL PRESIDIO TERRITORIALE ROMA CITTÀ METROPOLITANA – UNITA' OPERATIVA ROMA 3, VIA DELLA VASCA NAVALE, 79	55512000	P	€ 3.077.924,00
4	SERVIZIO DI RISTORAZIONE NEL PRESIDIO TERRITORIALE DEL LAZIO SETTENTRIONALE (VITERBO), PIAZZA SAN SISTO, 8 E DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI NEL PRESIDIO TERRITORIALE DEL LAZIO SETTENTRIONALE (VITERBO) PRESSO IL LOCALE UBICATO IN VITERBO, VIA A. VOLTA N. 37 (LOC. RIELLO)	55512000	P	€ 2.361.005,50
Importo totale a base di gara				€ 13.681.936,50

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'appalto è finanziato con fondi ordinari dell'Ente.

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

4. DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI

4.1 DURATA

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 5 anni decorrenti dal termine indicato in fase stipula del contratto.¹

4.2 OPZIONI E RINNOVI

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

12

5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

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

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

¹Si veda in tal senso l'art. 3 del Capitolato d'Oneri.

È **vietato** ai concorrenti di partecipare al singolo lotto in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

È **vietato** al concorrente che partecipa al singolo lotto in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

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

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è **vietato** partecipare, in qualsiasi altra forma, al singolo lotto. 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.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In particolare:

- a) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- b) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara.

L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;

- c) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

6. REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

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

7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCPass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016 *[ai sensi degli articoli 81, commi 1 e 2, nonché 216, comma 13 del Codice, le stazioni appaltanti e gli operatori economici utilizzano la banca dati AVCPass istituita presso ANAC per la comprova dei requisiti]*.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

7.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

a) **Iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato **per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.**

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

7.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Requisiti di capacità economica e finanziaria Lotto 1

b) **Fatturato specifico medio annuo** nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito agli ultimi n. 3 esercizi finanziari² disponibili non inferiore ad € **5.527.060,00**, IVA esclusa.

²Si veda in tal senso Cons. Stato 06.05.2014 n. 2306 del e TAR Puglia, Sez I, 5 luglio 2018 n. 978 "[...] *solo per la dimostrazione della capacità economico finanziaria (...) il triennio da prendere in considerazione per verificare la sussistenza del requisito è quello solare decorrente dal 1° Gennaio e ricomprende i tre anni solari antecedenti al data del bando, in quanto la norma fa riferimento alla nozione di esercizio inteso come anno solare*".

Requisiti di capacità economica e finanziaria Lotto 2

Fatturato specifico medio annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito agli ultimi n. 3 esercizi finanziari³ disponibili non inferiore ad € **2.715.936,00**, IVA esclusa.

Requisiti di capacità economica e finanziaria Lotto 3

Fatturato specifico medio annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito agli ultimi n. 3 esercizi finanziari⁴ disponibili non inferiore ad € **3.077.924,00**, IVA esclusa.

Requisiti di capacità economica e finanziaria Lotto 4

Fatturato specifico medio annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito agli ultimi n. 3 esercizi finanziari⁵ disponibili non inferiore ad € **2.361.005,50**, IVA esclusa.

Il settore di attività è riferito alla RISTORAZIONE COLLETTIVA comprendente ogni tipo di gestione di mensa (pubblica e/o privata) ove si svolge ristorazione collettiva.

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice, mediante:

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'**attività da meno di tre anni**, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

³Si veda in tal senso Cons. Stato 06.05.2014 n. 2306 del e TAR Puglia, Sez I, 5 luglio 2018 n. 978 “[...] solo per la dimostrazione della capacità economico finanziaria (...) il triennio da prendere in considerazione per verificare la sussistenza del requisito è quello solare decorrente dal 1° Gennaio e ricomprende i tre anni solari antecedenti al data del bando, in quanto la norma fa riferimento alla nozione di esercizio inteso come anno solare”.

⁴Si veda in tal senso Cons. Stato 06.05.2014 n. 2306 del e TAR Puglia, Sez I, 5 luglio 2018 n. 978 “[...] solo per la dimostrazione della capacità economico finanziaria (...) il triennio da prendere in considerazione per verificare la sussistenza del requisito è quello solare decorrente dal 1° Gennaio e ricomprende i tre anni solari antecedenti al data del bando, in quanto la norma fa riferimento alla nozione di esercizio inteso come anno solare”.

⁵Si veda in tal senso Cons. Stato 06.05.2014 n. 2306 del e TAR Puglia, Sez I, 5 luglio 2018 n. 978 “[...] solo per la dimostrazione della capacità economico finanziaria (...) il triennio da prendere in considerazione per verificare la sussistenza del requisito è quello solare decorrente dal 1° Gennaio e ricomprende i tre anni solari antecedenti al data del bando, in quanto la norma fa riferimento alla nozione di esercizio inteso come anno solare”.

7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

Requisiti di capacità tecnica e professionale Lotto 1

c) Esecuzione negli ultimi tre anni⁶:

-servizi analoghi a quelli oggetto della gara di importo complessivo minimo pari a € 5.527.060,00, IVA esclusa.

Requisiti di capacità tecnica e professionale Lotto 2

-servizi analoghi a quelli oggetto della gara di importo complessivo minimo pari a € 2.715.936,00, IVA esclusa.

Requisiti di capacità tecnica e professionale Lotto 3

-servizi analoghi a quelli oggetto della gara di importo complessivo minimo pari a € 3.077.924,00, IVA esclusa.

Requisiti di capacità tecnica e professionale Lotto 4

-servizi analoghi a quelli oggetto della gara di importo complessivo minimo pari a € 2.361.005,50, IVA esclusa.

La comprova del requisito, è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice.

In caso di servizi/forniture prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità:

⁶Si veda in tal senso Cons. Stato 06.05.2014 n. 2306 del e TAR Puglia, Sez I, 5 luglio 2018 n. 978: “[...] mentre per la capacità tecnica e professionale (...) il triennio di riferimento è quello effettivamente antecedente la data di pubblicazione del bando e, quindi, non coincide necessariamente con il triennio relativo al requisito di capacità economico finanziaria?”.

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;⁷
- 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 OE⁸.

In caso di servizi/forniture prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- originale o copia conforme delle fatture relative al periodo richiesto.

Requisiti di gestione ambientale per tutti i Lotti

d) Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla/e norma/e UNI EN ISO 14001 in corso di validità nel settore oggetto della gara⁹.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione ambientale rilasciato da un organismo di certificazione accreditato, ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1, per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

⁷Si veda in tal senso l'art. 9, comma 2 della Deliberazione n. 157 del 17 febbraio 2016 "*Attuazione dell'art. 6-bis del dlgs 163/2006 introdotto dall'art. 20, comma 1, lettera a), legge n. 35 del 2012 - aggiornamento della Deliberazione 20 dicembre 2012, n. 111*".

⁸Si veda in tal senso l'art. 9 della Deliberazione n. 157 del 17 febbraio 2016 "*Attuazione dell'art. 6-bis del d.lgs 163/2006 introdotto dall'art. 20, comma 1, lettera a), legge n. 35 del 2012 - aggiornamento della Deliberazione 20 dicembre 2012, n. 111*".

⁹ All'interno nella documentazione amministrativa il concorrente dovrà produrre originale o copia conforme della Certificazione UNI EN ISO 14001 in corso di validità relativa al servizio oggetto della gara.

Al ricorrere delle condizioni di cui agli articoli 87, comma 2 del Codice la stazione appaltante accetta anche altre prove documentali relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

N.B. IN CASO DI PARTECIPAZIONE AD UN SOLO LOTTO SI PRENDERA' IN CONSIDERAZIONE IL REQUISITO ECONOMICO-FINANZIARIO E TECNICO-PROFESSIONALE PREVISTO PER IL LOTTO STESSO.

INVECE IN CASO DI PARTECIPAZIONE A TUTTI I LOTTI O PIU' LOTTI SI PRENDERA' IN CONSIDERAZIONE UNICAMENTE IL REQUISITO ECONOMICO-FINANZIARIO E TECNICO-PROFESSIONALE PREVISTO DALLA STAZIONE APPALTANTE PER IL LOTTO DI MAGGIOR IMPORTO ECONOMICO TRA QUELLI INDICATI DALL'OPERATORE ECONOMICO.

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)¹⁰.

7.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI¹¹, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

N.B.: nei raggruppamenti temporanei, la mandataria deve, in ogni caso, possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria ai sensi dell'art. 83, comma 8 del Codice.

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

¹⁰ Per es. al 50% delle prestazioni da eseguire dovrà corrispondere il 50% del requisito economico-finanziario e tecnico-professionale oltre al possesso per ciascuna impresa della relativa certificazione ISO 14001.

¹¹ Si rammenta che nel caso di forniture o servizi, ai sensi dell'art. 37, co. 2 del d.lgs. n. 163 del 2006, il raggruppamento temporaneo d'impresa di tipo verticale - che consente di ripartire le prestazioni in base alla loro natura "principale" o "secondaria" e in relazione alle rispettive qualificazioni - è ammesso solo a condizione che la Stazione appaltante abbia preventivamente indicato quale prestazione possa essere considerata "principale" o "secondaria", o comunque in caso di attività "scorporabili" (Si veda, in tal senso in giurisprudenza, *ex multis* CGA, 8 febbraio 2016, n. 19).

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese sia una sub-associazione, nelle forme di un RTI costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il **requisito relativo all'iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 7.1 lett. a)** deve essere posseduto da:

- a. ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorzianti o GEIE;
- b. ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Il requisito relativo al fatturato specifico di cui al **punto 7.2 lett. b)** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso; detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Il requisito relativo al fatturato specifico di cui al **punto 7.2 lett. c)** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso; detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Il requisito relativo alla gestione ambientale di cui al **punto 7.3 lett. d)** deve essere posseduto da:

- a. ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorzianti o GEIE;
- b. ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

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 cui ai punti 7.2 lett. b), 7.3 lett c) e d), 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 nella misura percentuale pari a quella di esecuzione del servizio che intende svolgere indicata nell'All. 1 del presente Disciplinare¹².

7.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

I soggetti di cui all'art. art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il **requisito relativo all'iscrizione nel registro** tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 7.1 lett. a)** deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale **di cui ai punti 7.2 e 7.3**, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti, a seguito della verifica della effettiva esistenza dei predetti requisiti in capo ai singoli consorziati. In caso di scioglimento del consorzio stabile per servizi e forniture, ai consorziati sono attribuiti pro-quota i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi maturati a favore del consorzio e non assegnati in esecuzione ai consorziati. Le quote di assegnazione sono proporzionali all'apporto reso dai singoli consorziati nell'esecuzione delle prestazioni nel quinquennio antecedente.

¹² 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).

- a. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
- b. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, a seguito della verifica della effettiva esistenza dei predetti requisiti in capo ai singoli consorziati. In caso di scioglimento del consorzio stabile per servizi e forniture, ai consorziati sono attribuiti pro-quota i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi maturati a favore del consorzio e non assegnati in esecuzione ai consorziati. Le quote di assegnazione sono proporzionali all'apporto reso dai singoli consorziati nell'esecuzione delle prestazioni nel quinquennio antecedente.

Il **requisito relativo di gestione ambientale** di cui al **punto 7.3 lett. a)** deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

N. B. I consorzi stabili di cui agli articoli 45, comma 2, lettera c), e 46, comma 1, lettera f) eseguono le prestazioni o con la propria struttura o tramite i consorziati indicati in sede di gara senza che ciò costituisca subappalto, ferma la responsabilità solidale degli stessi nei confronti della stazione appaltante. L'affidamento delle prestazioni da parte dei soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b), ai propri consorziati non costituisce subappalto.

AVVALIMENTO¹³

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e

¹³Sulla 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 tal senso giurisprudenza *ex multis* TAR Catania, n. 2338/2017.

Nello 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'ausiliario 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”*.

professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale [ad esempio: iscrizione alla CCLAA oppure a specifici Albi].

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, **a pena di esclusione**, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino al singolo lotto sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

L'ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto, secondo le modalità di cui al punto 2.3, al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

8. SUBAPPALTO.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti del 40%¹⁴ dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è **vietato**.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

9. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da:

- 1) **una garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari allo 2% del valore base dell'appalto e precisamente, salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice, di importo pari ad:

- **Lotto 1: € 110.541,20;**

- **Lotto 2: € 54.318,72;**

- **Lotto 3: € 61.558,48;**

¹⁴ La limitazione introdotta al subappalto è di natura qualitativa correlata a ragioni di carattere tecnico che impongono che una parte delle prestazioni oggetto dell'appalto siano eseguite direttamente dall'affidatario anche in ragione della prestazione principale, per specifiche esigenze che richiedono di non parcellizzare l'appalto, con finalità di carattere preventivo rispetto a fenomeni di infiltrazioni criminali ed anche per ragioni di carattere organizzativo, per una più efficiente e veloce esecuzione delle prestazioni (si veda in tal senso Atto di segnalazione ANAC n. 8 del 13 novembre 2019 concernente la disciplina del subappalto di cui all'art. 105 del D:Lgs. n. 50/2016 – approvato dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 1035 del 13 novembre 2019).

- Lotto 4: € 47.220,11.

- 2) **Una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria 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 d. lgs. 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula della contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

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 della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b. fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1 del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento presso: **Banca Popolare di Sondrio – Piazza dei Sanniti, 10/11 - 00185 ROMA (RM)- CODICE IBAN: IT 46 P 05696 03211 000051111X93;**
- c. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <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-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf
- http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

In caso di prestazione di **garanzia fideiussoria**, questa dovrà:

- 1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- 2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- 3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31 (GU del 10 aprile 2018 n. 83) contenente il "*Regolamento con cui si adottano gli schemi di contratti tipo per le garanzie fideiussorie previste dagli artt. 103 comma 9 e 104 comma 9 del d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50*";
- 4) avere validità per 180giornidal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- 5) 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 della stazione appaltante;

- 6) contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;
- 7) essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante;

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere **sottoscritte** da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere **prodotte** in una delle seguenti forme:

- in originale o in copia autentica ai sensi dell'art. 18 del d.p.r. 28 dicembre 2000, n. 445;
- documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre una nuova garanzia provvisoria di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è **ridotto** secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7 del Codice.

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- a. in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;

- b. in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

10. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo è **obbligatorio**, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79, comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata a **Lotto 1 e Lotto 2: gianni.proietti@laziodisco.it** , **Lotto 3: daniela.vuerich@laziodisco.it** , **Lotto 4: pino.maniscalco@laziodisco.it** e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà essere inviata entro le ore **10:00 del giorno 12 marzo 2020**.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno **5** giorni di anticipo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. a), b) e, se costituita in RTI, di cui alla lett. c)**, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. c) non ancora costituita in RTI**, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

In caso di **consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c)** del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

La mancata allegazione della presa visione dei luoghi oppure del certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione è sanabile mediante soccorso istruttorio ex art. 83, comma 9 del Codice.

11. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC.

I concorrenti effettuano, **a pena di esclusione**, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. n.1174

del 19 dicembre 2018¹⁵ pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione “contributi in sede di gara” e allegano la ricevuta ai documenti di gara. Il contributo è dovuto per ciascun lotto per il quale si presenta offerta secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

Numero lotto	CIG	Importo contributo ANAC
1	8199817F09	€ 200,00
2	819982232D	€ 140,00
3	81998255A6	€ 140,00
4	8199831A98	€ 140,00

In caso di mancata presentazione della ricevuta la stazione appaltante accerta il pagamento mediante consultazione del sistema AVCpass.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la stazione appaltante **esclude** il concorrente dalla procedura di gara in relazione al lotto per il quale non è stato versato il contributo, ai sensi dell'art. 1, comma 67 della l. 266/2005.

12. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

La presentazione della documentazione amministrativa, dell'offerta tecnica ed economica deve essere effettuata a Sistema.

¹⁵Dall'11 novembre 2019, al fine di adempiere al pagamento del contributo, l'operatore economico che intende partecipare a procedure di scelta del contraente per l'affidamento di lavori, servizi e forniture, potrà anche generare avvisi di pagamento sul circuito pagoPA, tramite il nuovo servizio di “Gestione Contributi Gara” (GCG), ed effettuare il pagamento mediante il nuovo servizio “Portale dei pagamenti dell'A.N.AC.”

L'offerta dovrà essere collocata sul Sistema dall'Operatore Economico entro il termine perentorio delle **ore 12:00 del giorno 23 marzo 2020**. L'ora e la data esatta di ricezione delle offerte in base e in base al tempo del Sistema.

È ammessa la presentazione di un'offerta successiva, purché entro il termine di scadenza, a sostituzione della precedente. Prima della scadenza del termine perentorio per la presentazione delle offerte, l'Operatore Economico può sottoporre una nuova offerta che all'atto dell'invio invaliderà quella precedentemente inviata. A tale proposito si precisa che, qualora alla scadenza della gara risultino presenti a Sistema più offerte dello stesso fornitore, salvo diversa indicazione del fornitore stesso, verrà ritenuta valida l'offerta collocata temporalmente come ultima. Ad avvenuta scadenza del sopraddetto termine non sarà possibile inserire alcuna offerta, anche se sostitutiva di quella precedente. Non sono ammesse offerte incomplete o condizionate. Saranno escluse altresì tutte le offerte redatte o inviate in modo difforme da quello prescritto nel presente Disciplinare di gara. Non sono accettate offerte alternative.

L'offerta dovrà essere inserita nelle apposite sezioni del portale di *e-procurement* relative alla presente procedura ed essere composta dai seguenti documenti:

Busta A – Documentazione Amministrativa;

Busta B – Documentazione tecnica;

Busta C – Offerta Economica.

Per accedere alla sezione dedicata alla gara l'operatore economico deve: 1. accedere al Sistema <https://stella.regione.lazio.it/Portale/>; 2. accedere alla sezione "Accesso area privata" – Sistema acquisti STELLA presente nel box grigio in alto a sinistra e inserire le chiavi di accesso per accedere all'area riservata, cliccando sul link "Accedi"; 3. accedere alla procedura in oggetto tramite nell'area "Bandi" – "Bandi pubblicati"; 4. una volta selezionato il bando, nel Dettaglio dell'iniziativa cliccare "Partecipa", per accedere alla sezione dedicata alla creazione della propria Offerta.

Per una più completa descrizione delle modalità di registrazione al Sistema e inserimento delle offerte si rimanda alle Istruzioni di gara. Tutti i file relativi alla documentazione dovranno essere firmati digitalmente, potranno avere una dimensione massima cadauno di 100 Mb. La presentazione dell'offerta mediante il Sistema è a totale ed esclusivo rischio del concorrente, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'offerta medesima, dovuta, a mero titolo

esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Amministrazione ove per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'offerta non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza. In ogni caso il concorrente esonera la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti di ogni natura, mancato funzionamento o interruzioni di funzionamento del Sistema.

La Stazione Appaltante si riserva, comunque, di adottare i provvedimenti che riterrà necessari nel caso di malfunzionamento del Sistema. Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione Europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000; per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza. Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la Domanda di partecipazione, l'Offerta Tecnica e l'Offerta Economica devono essere sottoscritte dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore. Le dichiarazioni di cui al paragrafo 15 dovranno essere redatte sui modelli conformi ai rispettivi allegati al presente Disciplinare, predisposti e messi a disposizione all'indirizzo internet <http://www.regione.lazio.it/rl/centraleacquisti/> e sul "Profilo di committente" della Stazione Appaltante <http://www.laziodisco.it/bandi-digara/gare-servizi/>.

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

La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del d.p.r. 445/2000. Ove non diversamente specificato è ammessa la copia semplice. In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella busta A, si applica l'art. 83, comma 9 del Codice. Le offerte tardive saranno escluse saranno escluse saranno escluse in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b) del Codice.

L'offerta vincherà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, la stazione appaltante potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

13. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;

- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

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

34

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'**esclusione** del concorrente dalla procedura.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della stazione appaltante invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

14. CONTENUTO DELLA BUSTA "A" – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La busta A contiene la domanda di partecipazione e le dichiarazioni integrative, il DGUE nonché la documentazione a corredo, in relazione alle diverse forme di partecipazione.

14.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

L'Operatore Economico dovrà inserire a Sistema, nella sezione denominata "Busta documentazione", la Documentazione Amministrativa, la quale contiene la Domanda di partecipazione e le dichiarazioni integrative, il DGUE, nonché la documentazione a corredo, in relazione alle diverse forme di partecipazione.

La domanda di partecipazione è redatta, in bollo preferibilmente secondo il modello di cui all'**Al. 1** e contiene tutte le seguenti informazioni e dichiarazioni.

Il concorrente indica la forma singola o associata con la quale l'impresa partecipa alla gara (impresa singola, consorzio, RTI, aggregazione di imprese di rete, GEIE).

In caso di partecipazione in RTI, consorzio ordinario, aggregazione di imprese di rete, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascuna impresa (mandataria/mandante; capofila/consorziata).

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorzio non indichi per quale/i consorziato/i concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.

La domanda è sottoscritta:

- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila.
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;
- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:
 - a. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;

- b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
- c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta dal consorzio medesimo.

Il concorrente allega:

- a) copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore;
- b) copia conforme all'originale della procura.

14.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche messo a disposizione sul Sistema Stella – Regione Lazio secondo quanto di seguito indicato.

Parte I– Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste relative alla procedura di appalto.

Parte II – Informazioni sull'operatore economico

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

In caso di ricorso all'avvalimento si richiede la compilazione della sezione C

Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

Il concorrente, per ciascun ausiliaria, allega:

- 1) DGUE, a firma dell'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
- 2) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale 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;
- 3) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
- 4) originale o copia autentica del contratto di avvalimento, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, ai sensi dell'art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;
- 5) PASSOE dell'ausiliaria;

37

In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D

Il concorrente, pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell'importo complessivo del contratto nonché, ai sensi dell'art. 105, comma 6 del Codice, la denominazione dei tre subappaltatori proposti.

Parte III – Motivi di esclusione

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dal punto 6 del presente disciplinare (Sez. A-B-C-D).

[Si ricorda che, fino all'aggiornamento del DGUE al decreto correttivo di cui al d.lgs. 19 aprile 2017 n. 56, ciascun soggetto che compila il DGUE allega una dichiarazione integrativa in ordine al possesso dei requisiti di all'art. 80, comma 5 lett. b), c), c)-bis, c)-ter, c)-quater, f-bis) e f-ter) del Codice – cfr. punto 14.3.1 n. 1 del presente Disciplinare].

Parte IV – Criteri di selezione

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione barrando direttamente la sezione «X» ovvero compilando quanto segue:

- a) la sezione A per dichiarare il possesso del requisito relativo all' idoneità professionale di cui par. 7.1 del presente disciplinare;
- b) la sezione B per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità economico-finanziaria di cui al par. 7.2 del presente disciplinare;
- c) la sezione C per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica di cui al par. 7.3 del presente disciplinare;
- d) la sezione D per dichiarare il possesso del requisito relativo ai sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale di cui al par. 7.3 del presente disciplinare.

Parte VI – Dichiarazioni finali

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

38

Il DGUE deve essere presentato:

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

14.3 DICHIARAZIONI INTEGRATIVEE DOCUMENTAZIONE A CORREDO

14.3.1 Dichiarazioni integrative

Ciascun concorrente rende le seguenti dichiarazioni, anche ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, con le quali:

1. [fino all'aggiornamento del DGUE al decreto correttivo di cui al d.lgs. 19 aprile 2017, n. 56] dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. b), c), c)-bis, c)-ter, c)-quater, f-bis) e f-ter) del Codice (si veda **All. 2**);
2. dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
3. dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
 - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/fornitura;
 - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi/fornitura, sia sulla determinazione della propria offerta;
4. accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
5. dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante e reperibile all'indirizzo <http://www.laziodisco.it/amministrazione-trasparente/> e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;

Per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia

6. si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
7. dichiara di aver preso visione dei luoghi;
8. indica i seguenti dati: domicilio fiscale; codice fiscale, partita IVA; indica l'indirizzo PEC **oppure**, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 del Codice;
9. autorizza qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara **oppure** non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;
10. attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara, nonché dell'esistenza dei diritti di cui all'articolo 7 del medesimo decreto legislativo.

Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267

11. indica, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare rilasciati dal Tribunale di nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre

imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 *bis*, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267.

Le suddette dichiarazioni, di cui ai punti da 1 a 11, potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima debitamente compilate e sottoscritte dagli operatori dichiaranti nonché dal sottoscrittore della domanda di partecipazione.

14.3.2 Documentazione a corredo

Il concorrente allega:

12. PASSOE di cui all'art. 2, comma 3 lett.b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 49 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria; in caso di subappalto anche il PASSOE dell'impresa subappaltatrice;
13. documento attestante la garanzia provvisoria con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'art. 93, comma 8 del Codice;

Per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7 del Codice

14. copia conforme della certificazione di cui all'art. 93, comma 7 del Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione;
15. ricevuta di pagamento del contributo a favore dell'ANAC;
16. **piano di riassorbimento** atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico)¹⁶;

¹⁶Il concorrente, nella documentazione amministrativa (Busta A), dovrà inserire anche un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale con la conseguente **esclusione** dalla procedura di gara. Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto. (Si veda in tal senso il par. 3.5 delle Linee Guida n. 13 recanti "La disciplina delle clausole sociali" Approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 114 del 13.2.2019).

17. originale o copia conforme della Certificazione UNI EN ISO 14001 in corso di validità relativa al servizio oggetto della gara.

14.3.3 Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo sono sottoscritte secondo le modalità di cui al punto 14.1.

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia autentica del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE, in copia autentica, con indicazione del soggetto designato quale capofila.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura , ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione attestante:
 - a. l'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'art. 48 comma 8 del Codice

conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;

- c. dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia autentica o copia conforme del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

43

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del RTI costituito o costituendo:

- **in caso di RTI costituito:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005 con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- **in caso di RTI costituendo:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:
 - a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - c. le parti del servizio o della fornitura , ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza potrà essere conferito alla mandataria con scrittura privata.

Qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato dovrà avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005.

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo 14.3.3 potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima.

15. CONTENUTO DELLA BUSTA B – OFFERTA TECNICA

La busta “B – Offerta tecnica” contiene, **a pena di esclusione**, i seguenti documenti:

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 e 10; Lotto 2 - criteri: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10; Lotto 3 - criteri: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 11; Lotto 4 – criteri: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 e 13) esposti nell’art. 18 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 40 (quaranta) (**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. 18.

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” anche relativamente all’All. 3 del presente Disciplinare, il concorrente dovrà inserire i seguenti allegati:

- a) Per il criterio di valutazione **n. 1.1** (per il Lotto 1, Lotto 2, Lotto 3 e Lotto 4): 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** (per il Lotto 1, Lotto 2, Lotto 3 e Lotto 4): **CV firmati** degli addetti, dei professionisti, etc. impegnati nell'esecuzione dell'appalto;
- c) Per il criterio di valutazione **n. 5** (per il Lotto 1, Lotto 2, Lotto 3 e Lotto 4): 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, 6.3 e 6.4** (per il Lotto 1, Lotto 2, Lotto 3 e Lotto 4): l'impegno con operatori economici che gestiscono il materiale di scarto dovuto alla lavorazione mediante riduzione, riusi e piani di riciclo e le schede tecniche dei macchinari/attrezzature proposti;
- e) Per il criterio di valutazione **n. 7.1 e 7.2** (per il Lotto 1, Lotto 2 e Lotto 3) e **n. 8.1 e 8.2** (per il Lotto 4): le schede tecniche dei macchinari/attrezzature proposti
- f) Per il criterio di valutazione **n. 8.3.** (per il Lotto 1, Lotto 2 e Lotto 3), **n. 9.3 e n. 10.3** (per il Lotto 4): le schede tecniche dei macchinari/attrezzature e prodotti proposti
- g) Per il criterio di valutazione **n. 10** (per il Lotto 1, Lotto 2 e Lotto 3) e **n. 12** (per il Lotto 4): **CV firmati** degli esperti di alimentazione impegnati nell'esecuzione dell'appalto;
- h) Per il criterio di valutazione **n. 13.1** (per il Lotto 4): 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. Si rammenta che il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre congiuntamente alla relazione tecnica, tutti gli allegati sopra indicati.

N. B. La SA con l'inserimento della clausola sociale nel Capitolato d'oneri intende promuovere la stabilità occupazionale.

Nel caso in cui il piano di riassorbimento (prodotto nella Busta A) contenga il rimpiego di tutto il personale uscente in conformità del Capitolato D'Oneri, l'offerta tecnica per il relativo criterio, dovrà essere presentata priva di CV degli operatori, in quanto la qualificazione del personale si evince dalla pregressa esperienza. Tuttavia, il CV dovrà essere prodotto per il personale aggiuntivo e/o integrativo rispetto al personale oggetto della clausola sociale eventualmente previsto nel piano organizzativo.

NB. Le soluzioni migliorative sulle strutture non dovranno comunque alterare la natura e la destinazione delle stesse e non dovranno comportare la necessità di titoli abilitativi ad istanza dell'Ente.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Progetto/Capitolato, **pena l'esclusione** dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'art. 68 del Codice.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 14.1.

47

16. CONTENUTO DELLA BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA

Nella sezione denominata “Caricamento Lotti/Prodotti”, la compilazione della scheda del lotto per cui si intende presentare un'offerta deve essere effettuata secondo le modalità esplicitate nelle Istruzioni di gara.

Per la presentazione dell'Offerta Economica, l'Operatore economico deve:

- indicare a Sistema, per ciascun Lotto di interesse, l'importo offerto a seguito del ribasso unico percentuale offerto. Tale ribasso dovrà essere coincidente con il ribasso formulato dal concorrente sul pasto intero singolo indicato nell' All. 4 – Offerta Economica.
- produrre e allegare nella Sezione “Allegato Economico”, per ciascun Lotto, l'Offerta Economica (**All. 4**) predisposta secondo le prescrizioni di seguito riportate:

- 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, etc.).

SI PRECISA CHE IN CASO DI DIFFORMITA' TRA I RIBASSI FORMULATI PREVARRA' QUELLO PIU' CONVENIENTE.

N.B. Il punteggio relativo all'offerta economica verrà attribuito per ciascun Lotto con le modalità di cui all'art. 18 del presente Disciplinare prendendo a riferimento il ribasso unico e incondizionato relativamente al pasto intero.

Per il Lotto 4 il medesimo ribasso percentuale sul pasto intero offerto dal concorrente si applicherà anche al pasto intero e differenziato per il trasporto e la somministrazione del servizio mensa presso il locale ubicato a Viterbo, via A. Volta, 37 che è stato calcolato aumentano del 1% il prezzo del pasto completo per il servizio mensa eseguito presso la struttura di Piazza San Sisto, 8 con il limite di 2 cifre decimali dopo la virgola.

N.B. I concorrenti dovranno indicare espressamente nell'apposito All. 4 al disciplinare il costo di cui ai punti c) del presente articolo. 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. 4 sul pasto intero del Disciplinare di gara si applicherà la formula di cui al successivo art. 18 del presente Disciplinare per la valutazione dell'Offerta economica.

La medesima percentuale di ribasso offerto sul pasto intero, si applicherà, in fase esecutiva, anche sugli altri prezzi dei pasti differenziati indicati nell'art. 8 del Capitolato d'Oneri.

L'allegato deve essere firmato digitalmente dal legale rappresentante, o persona munita di comprovati poteri di firma, la cui procura sia stata prodotta nella Documentazione Amministrativa.

Nel caso di concorrenti associati, l'Offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione dell'offerta di cui al precedente paragrafo del presente Disciplinare.

In caso di discordanza fra l'Importo complessivo offerto indicato a Sistema e quello risultante dalla compilazione dello Schema di Offerta Economica allegato, sarà ritenuto valido il valore indicato nello Schema di Offerta Economica.

Si precisa inoltre che:

- i valori offerti devono essere espressi con un numero massimo di 2 (due) cifre decimali;
- i valori offerti devono essere indicati sia in cifre sia in lettere; in caso di discordanza fra il prezzo indicato in cifre e quello in lettere sarà ritenuto valido il prezzo più favorevole per l'Amministrazione;
- sono ammesse esclusivamente offerte a ribasso. Saranno pertanto escluse le offerte cui corrisponda un valore complessivo uguale o superiore a quello posto a base d'asta;
- ai sensi dell'art. 95, comma 10, del Codice, il concorrente deve quantificare gli oneri aziendali interni in materia di salute e sicurezza sui posti di lavoro.

Gli importi complessivi dell'appalto di cui ai precedenti punti si intendono comprensivi e compensativi:

- di tutti gli oneri, obblighi e spese e remunerazione per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale e si intendono, altresì, fissi ed invariabili per tutta la durata del Contratto, a norma del presente Disciplinare e di tutti i documenti in esso citati;

- delle spese generali sostenute dall'Aggiudicatario;
- dell'utile d'impresa, dei trasporti, dei costi di attrezzaggio nonché di tutte le attività necessarie, anche per quanto possa non essere dettagliatamente specificato o illustrato nel presente Disciplinare, per dare il servizio stesso perfettamente compiuto ed a regola d'arte e nel rispetto della normativa vigente applicabile all'intera attività.

L'Offerta Economica non dovrà contenere riserva alcuna, né condizioni diverse da quelle previste dal Capitolato Tecnico e dal Disciplinare. Non sono ammesse offerte indeterminate, parziali o

condizionate. L'appalto verrà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta valida e congrua dall'Amministrazione.

Nell'Offerta Economica, oltre a quanto sopra indicato, non dovrà essere inserito altro documento.

L'offerta è vincolante per il periodo di 180 (centottanta) giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione. La Stazione Appaltante può chiedere agli offerenti il differimento di detto termine. In caso di offerte anormalmente basse, troverà applicazione quanto stabilito all'art. 97, Codice. Resta a carico dell'Aggiudicatario ogni imposta e tassa relativa all'appalto, esistente al momento dell'offerta e sopravvenuta in seguito, con l'esclusione dell'IVA che verrà corrisposta ai termini di legge. Le imprese offerenti rimarranno giuridicamente vincolate sin dalla presentazione dell'offerta, mentre la Stazione Appaltante non assumerà alcun obbligo se non quando sarà sottoscritto il Contratto. La Stazione Appaltante non è tenuta a rimborsare alcun onere o spesa sostenute dal concorrente per la preparazione e la presentazione della offerta medesima, anche nel caso di successiva adozione di provvedimenti in autotutela, che comportino la mancata aggiudicazione della presente gara e/o la mancata stipula del Contratto.

MODALITA' PER LA PARTECIPAZIONE A PIU' LOTTI O A TUTTI I LOTTI

L'operatore economico che intende 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**, dovrà predisporre l'offerta come di seguito indicato:

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

1. **unico All. 1 e unico All. 2** avendo l'accortezza di contrassegnare i Lotti di partecipazione
2. **unico DGUE** secondo le prescrizioni del presente Disciplinare;
3. **PASSOE per ciascun Lotto di partecipazione;**
4. contributo a favore dell'ANAC riferito ad **ogni Lotto di partecipazione;**

5. **per ciascun lotto** documento attestante la garanzia provvisoria con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'art. 93, comma 8 del Codice;

6. **piano di riassorbimento** atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico)¹⁷ **per ciascun lotto**;

7. dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice **per ciascun Lotto**, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale 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;

8. dichiarazione sostitutiva **per ciascun Lotto** di cui all'art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;

9. originale o copia autentica **per ciascun Lotto** del contratto di avvalimento, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, ai sensi dell'art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;

10. PASSOE dell'ausiliaria **per ciascun Lotto**

11. originale o copia conforme della Certificazione UNI EN ISO 14001 in corso di validità relativa al servizio oggetto della gara.

¹⁷Il concorrente, nella documentazione amministrativa (Busta A), dovrà inserire anche un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del **soccorso istruttorio**, equivale a mancata accettazione della clausola sociale con la conseguente **esclusione** dalla procedura di gara. Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto. (Si veda in tal senso il par. 3.5 delle Linee Guida n. 13 recanti "La disciplina delle clausole sociali" Approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 114 del 13.2.2019).

B) la **Busta B** dovrà essere prodotta nel rispetto delle formalità previste dal disciplinare e dovrà essere distinta per ogni **Lotto** di partecipazione;

C) la **Busta C** dovrà essere prodotta nel rispetto delle formalità dal 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, PIU' LOTTI O TUTTI I LOTTI.

17. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

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

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

17.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA¹⁸

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

- Per il Lotto 1

ELEMENTO DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)		PUNTI MAX
1	OFFERTA ALIMENTARE MIGLIORATIVA IN CONFORMITA' AL CAM DI RIFERIMENTO	10
2	ARTICOLAZIONE DEI MENU'	10
3	STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO	15
4	COMPLETEZZA DEL PIANO FORMATIVO	6
5	SOLIDARIETÀ SOCIALE	1
6	INVESTIMENTI SULLE 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 CONSUMAZIONE DEI PASTI	5
9	ALLESTIMENTO DEGLI AMBIENTI DI LAVORO, DISTRIBUZIONE E CONSUMAZIONE PASTI	5
10	EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE	2

53

¹⁸Le migliorie eventualmente proposte dall'operatore economico non afferenti con l'oggetto dell'appalto (es. lavori sugli impianti, fornitura di macchinari, arredi, etc.) potranno essere valutate soltanto se l'operatore economico sia in possesso dei requisiti speciali per l'esecuzione della prestazione. Qualora, invece, l'operatore economico non abbia tali requisiti le migliorie verranno valutate soltanto se il medesimo operatore si sia avvalso dell'istituto del subappalto per le categorie merceologiche ad esse afferenti nelle modalità indicate dal presente Disciplinare o partecipi in forma associata alla gara.

N.B. Le migliorie proposte all'interno delle offerte tecniche dovranno essere realizzate compatibilmente con la gestione del servizio e senza pregiudicare il funzionamento (es. lavorazioni nei periodi di chiusura della mensa e nel periodo estivo, etc.).

Quelle relative alla mensa di via A. Volta dovranno essere realizzate entro 60 gg. dalla stipula contrattuale.

Prima della stipula del contratto, verrà richiesto all'aggiudicatario il cronoprogramma che sarà parte integrante del successivo contratto.

TOTALE	70
--------	----

CRITERIO 1	OFFERTA ALIMENTARE MIGLIORATIVA IN CONFORMITA' AL CAM DI RIFERIMENTO	Punti max	MODALITÀ ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
1.1	ALIMENTI GRUPPO 1¹⁹	4	Maggior quota percentuale degli alimenti con le caratteristiche previste dall'art. 18 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 2²⁰	4		
Proveniente per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica		1	15% ÷ 25 %	
		1,5	26 % ÷ 35%	
		2	> 35%	

¹⁹Il 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.

²⁰Il 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.

Proveniente da sistemi di produzione integrata IGP, DOP, STG >25% - espresso sul peso totale		1	25% ÷ 35 %	previsto dal Capitolato d'Oneri
		1,5	36 % ÷ 45%	
		2	> 45%	
1.3	ALIMENTI GRUPPO 3 ²¹	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).*

criterio 2	ARTICOLAZIONE DEI MENU	Punt max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
	Piano per la composizione dei vari menù ²² sulla base delle proposte quotidiane delle varie pietanze, in considerazione del bacino di utenza cui il servizio	10	Confronto a coppie	<p>Saranno considerate migliori le proposte:</p> <p>CHE TENGANO CONTO</p> <ul style="list-style-type: none"> delle proprietà nutrizionali degli alimenti e dei L.A.R.N. per la fascia di

²¹Il 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.

²²Si veda anche l'art. 9 del Capitolato.

<p>è rivolto, al Capitolato d'Oneri²³ e delle particolari prescrizioni alimentari dovute a scelte religiose o etiche.</p>			<p>età prevalente alla quale il servizio è rivolto;</p> <ul style="list-style-type: none"> della stagionalità e varietà dei prodotti; 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. del contenuto calorico di ogni pasto <p>CHE PRIVILEGINO</p> <ul style="list-style-type: none"> l'utilizzo di prodotti locali e prodotti a km zero; un' ampia articolazione dei menu e la predisposizione di menù speciali in occasione delle festività nazionali la dieta mediterranea. <p>CHE PREVEDANO</p> <ul style="list-style-type: none"> la disponibilità di pietanze adatte a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari più comuni (quali ad esempio la celiachia, ecc ...); la disponibilità di pietanze che tengano conto delle prescrizioni alimentari dovute a credi religiosi e a scelte etiche; 	
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>	7	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"> - dell'organizzazione del personale di cucina; - del personale di sala; - del personale ausiliario nonché del personale di coordinamento, di controllo di qualità delle prestazioni e delle procedure e di quello specialistico

²³ 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".

				(nutrizionista/dietologo, etc.); - della qualità e professionalità delle risorse umane impegnate ²⁴ nell'esecuzione dell'appalto indicando anche l'esperienza specifica pregressa e gli anni di anzianità di ogni addetto/professionista nell'ambito oggetto della gara.
3.2	Organizzazione del servizio	8	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"> • della descrizione delle mansioni e dei turni di ciascuno addetto; • del piano di lavoro e dello schema operativo/gestionale, nonché di ogni altra attività complementare al corretto e integrale svolgimento del servizio
criterio 4	COMPLETEZZA DEL PIANO FORMATIVO	Punt ⁱ max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
	Organizzazione dei piani formativi e piano della formazione del personale addetto al servizio,	6	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

²⁴ 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.**

La SA con l'inserimento della clausola sociale nel Capitolato d'oneri intende promuovere la stabilità occupazionale.

Nel caso in cui il **piano di riassorbimento** (prodotto nella Busta A) contenga il **rimpiego di tutto il personale uscente in conformità del Capitolato D'Oneri, l'offerta tecnica relativamente per il criterio di cui si tratta, dovrà essere presentata priva di CV** degli operatori, in quanto la qualificazione del personale si evince dalla pregressa esperienza. Tuttavia, il CV dovrà essere prodotto per il personale aggiuntivo e/o integrativo rispetto al personale oggetto della clausola sociale eventualmente previsto nel piano organizzativo.

Criterio 5	SOLIDARIETÀ SOCIALE	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
	Destinazione del cibo non somministrato (CAM punto 5.4.3) ²⁵	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 SULLE STRUTTURE E MACCHINARI FINALIZZATO ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E AL RISPARMIO ENERGETICO ²⁶	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
		10		
6.1	Piano di gestione di acqua ed energia	1	Confronto a coppie	Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte che prevedano l'efficiamento 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	1	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 ²⁷ .

²⁵Il 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.

²⁷Il 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.

6.3	Investimenti per la sostituzione e/o il potenziamento dei macchinari presenti nella struttura	4	Confronto a coppie	Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte che prevedano investimenti per sostituzione e/o potenziamento dei macchinari/attrezzature (si veda l'All. G) 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 ²⁸ .
6.4	Investimenti per la sostituzione e/o adeguamento e/o potenziamento delle lavastoviglie presenti nelle strutture	4	Confronto a coppie	Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte che prevedano investimenti per sostituzione e/o adeguamento e/o potenziamento delle lavastoviglie 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 e all'isolamento acustico dei locali ²⁹ .
Criterio 7	VALUTAZIONE DEI PROGRAMMI PER IL MANTENIMENTO DEI LIVELLI IGIENICI	<i>Punti max</i> 6	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
7.1	Piano degli interventi per il mantenimento/miglioramento 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/miglioramento 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

²⁸ Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre in allegato le schede tecniche dei macchinari/attrezzature proposti.

²⁹ Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre in allegato le schede tecniche dei macchinari/attrezzature proposti.

				minor consumo energetico e conformi al principio di sostenibilità ambientale ³⁰ .
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 ³¹ .
criterio 8	MIGLIORAMENTO DEGLI AMBIENTI DI CONSUMAZIONE DEI PASTI PRESSO LA MENSA	Punti max 5	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE E DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
8.1	Investimenti per il miglioramento e l'implementazione della zona di consumazione dei pasti	2	Confronto a coppie	<p>Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni che propongano il miglioramento degli ambienti relativamente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aspetti estetico-funzionali degli ambienti di fruizione dei pasti tenendo conto dell'utenza di riferimento; • miglioramento acustico; • miglioramento ed efficientamento del sistema illuminante; • miglioramento della climatizzazione ambientale; • alle problematiche relative alla riduzione del tempo di attesa; • al confort ambientale tenendo conto dell'utenza di riferimento;
8.2	Investimenti per miglioramento della zona di consumazione dei pasti per utenti diversamente abili.	1	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.

³⁰ 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.

³¹ 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.

8.3	Investimento per il miglioramento/sostituzione degli arredi della zona di consumazione pasti.	2	Confronto a coppie	<p>Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni che propongano il miglioramento/sostituzione degli arredi della zona di consumazione pastivalutati relativamente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ergonomia, estetica; • conformità in riferimento al CAM di riferimento ed alla sostenibilità ambientale; • 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)³²
Critero 9	ALLESTIMENTO DEGLI AMBIENTI DI DISTRIBUZIONE E CONSUMAZIONE PASTI E DEGLI AMBIENTI DI SERVIZIO	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
9.1	Allestimento di tutti gli spazi messi a disposizione per la realizzazione di ambienti idonei all'esecuzione del servizio e da destinare al personale.	5	Confronto a coppie	<p>Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni che complessivamente tengano conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • delle interferenze dovute allo svolgimento del servizio (linea di distribuzione, zona di consumo, linea di raccolta e smaltimento); • delle esigenze dei lavoratori (organizzazione degli spogliatori e dei servizi igienici); • 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. • delle esigenze di utilizzo dei servizi igienici per gli utenti (anche per i diversamente abili). • del minor impatto ambientale <p>e che non alterino in maniera sostanziale la struttura</p>
Critero 10	EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
		2	Confronto a	Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte caratterizzate

³² Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato le schede tecniche degli arredi proposti.**

<p>Informazione agli utenti relativamente ai principi di una corretta alimentazione, nonché alla provenienza territoriale degli stessi e alla stagionalità.</p>		<p>coppie</p>	<p>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"> • le modalità tecnologiche che si intendono utilizzare(es. video leed, software dedicati, postazioni interattive,...); • i temi e i contenuti della comunicazione; • le skill professionali degli esperti di alimentazione coinvolti³³;
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Per il Lotto 2

ELEMENTO DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)		PUNTI MAX
1	OFFERTA ALIMENTARE MIGLIORATIVA IN CONFORMITA' AL CAM DI RIFERIMENTO	10
2	ARTICOLAZIONE DEI MENU'	10
3	STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO	12
4	COMPLETEZZA DEL PIANO FORMATIVO	4
5	SOLIDARIETÀ SOCIALE	1
6	INVESTIMENTI SULLE 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 CONSUMAZIONE DEI PASTI	8

³³ 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.

9	ALLESTIMENTO DEGLI AMBIENTI DI LAVORO, DISTRIBUZIONE E CONSUMAZIONE PASTI	7
10	EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE	2
TOTALE		70

CRITERIO		Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
1	OFFERTA ALIMENTARE MIGLIORATIVA IN CONFORMITA' AL CAM DI RIFERIMENTO			
1.1	ALIMENTI GRUPPO 1 ³⁴	4	Maggior quota percentuale degli alimenti con le caratteristiche previste dall'art. 18 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 ³⁵	4		
	Proveniente per almeno il 15% in peso sul totale, da	1	15% ÷ 25 %	In proporzione, come indicato,

³⁴Il 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.

³⁵Il 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.

	produzione biologica	1,5	26 % ÷ 35%	relativamente alla percentuale dichiarata in maggior quota percentuale rispetto a quanto previsto dai CAM ed a quanto previsto dal Capitolato d'Oneri
		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 ³⁶	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).

criterio 2	ARTICOLAZIONE DEI MENU	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
	Piano per la composizione dei vari menù ³⁷ sulla base delle	10	Confronto a coppie	Saranno considerate migliori le proposte:

³⁶Il 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.

<p>proposte quotidiane delle varie pietanze, in considerazione del bacino di utenza cui il servizio è rivolto, al Capitolato d'Oneri³⁸ e delle particolari prescrizioni alimentari dovute a scelte religiose o etiche.</p>			<p>CHE TENGANO CONTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • delle proprietà nutrizionali degli alimenti e dei L.A.R.N. per la fascia di età prevalente alla quale il servizio è rivolto; • della stagionalità e varietà dei prodotti; • 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. • del contenuto calorico di ogni pasto <p>CHE PRIVILEGINO</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'utilizzo di prodotti locali e prodotti a km zero; • un' ampia articolazione dei menu e la predisposizione di menù speciali in occasione delle festività nazionali • la dieta mediterranea. <p>CHE PREVEDANO</p> <ul style="list-style-type: none"> • la disponibilità di pietanze adatte a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari più comuni (quali ad esempio la celiachia, ecc ...); • la disponibilità di pietanze che tengano conto delle prescrizioni alimentari dovute a credi religiosi e a scelte etiche; 	
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	6	Confronto a coppie	Saranno considerate migliori le proposte il cui piano organizzativo nel suo complesso tenga conto: <ul style="list-style-type: none"> - dell'organizzazione del personale di cucina; - del personale di sala; - del personale ausiliario nonché del personale di coordinamento, di controllo di qualità delle prestazioni

³⁷Si veda anche l'art. 9 del Capitolato.

³⁸ 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".

	addetti, delle rispettive qualifiche funzionali.			e delle procedure e di quello specialistico (nutrizionista/dietologo, etc.); - della qualità e professionalità delle risorse umane impegnate ³⁹ nell'esecuzione dell'appalto indicando anche l'esperienza specifica pregressa e gli anni di anzianità di ogni addetto/professionista nell'ambito oggetto della gara.
3.2	Organizzazione del servizio	6	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"> • della descrizione delle mansioni e dei turni di ciascuno addetto; • del piano di lavoro e dello schema operativo/gestionale, nonché di ogni altra attività complementare al corretto e integrale svolgimento del servizio
Criterio 4	COMPLETEZZA DEL PIANO FORMATIVO	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
	Organizzazione dei piani formativi e piano della formazione del personale addetto al servizio,	4	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

³⁹ 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.**

La SA con l'inserimento della clausola sociale nel Capitolato d'oneri intende promuovere la stabilità occupazionale.

Nel caso in cui il **piano di riassorbimento** (prodotto nella Busta A) contenga il **rimpiego di tutto il personale uscente in conformità del Capitolato D'Oneri, l'offerta tecnica relativamente per il criterio di cui si tratta, dovrà essere presentata priva di CV** degli operatori, in quanto la qualificazione del personale si evince dalla pregressa esperienza. Tuttavia, il CV dovrà essere prodotto per il personale aggiuntivo e/o integrativo rispetto al personale oggetto della clausola sociale eventualmente previsto nel piano organizzativo.

Criterio 5		Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
SOLIDARIETÀ SOCIALE				ambientale di cui al CAM 5.5.3
Destinazione del cibo non somministrato (CAM punto 5.4.3) ⁴⁰		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 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" (CAM punto 5.4.3)
Criterio 6		Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
INVESTIMENTI SULLE STRUTTURE E MACCHINARI FINALIZZATO ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E AL RISPARMIO ENERGETICO ⁴¹				
6.1	Piano di gestione di acqua ed energia	1	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	1	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 ⁴² .

⁴⁰Il 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.

⁴²Il 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.

6.3	Investimenti per la sostituzione e/o il potenziamento dei macchinari presenti nella struttura	4	Confronto a coppie	Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte che prevedano investimenti per sostituzione e/o potenziamento dei macchinari/attrezzature (si veda l'All. H) 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 ⁴³ .
6.4	Investimenti per la sostituzione e/o adeguamento e/o potenziamento delle lavastoviglie presenti nelle strutture	4	Confronto a coppie	Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte che prevedano investimenti per sostituzione e/o adeguamento e/o potenziamento delle lavastoviglie 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 e all'isolamento acustico dei locali ⁴⁴ .
Criterio 7	VALUTAZIONE DEI PROGRAMMI PER IL MANTENIMENTO DEI LIVELLI IGIENICI	<i>Punti max</i>	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
7.1	Piano degli interventi per il mantenimento/miglioramento 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/miglioramento 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

⁴³ Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato le schede tecniche** dei macchinari/attrezzature proposti.

⁴⁴ Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato le schede tecniche** dei macchinari/attrezzature proposti.

				eseguiti con attrezzature/macchinari con il minor consumo energetico e conformi al principio di sostenibilità ambientale ⁴⁵ .
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 ⁴⁶ .
criterio 8	MIGLIORAMENTO DEGLI AMBIENTI DI CONSUMAZIONE DEI PASTI PRESSO LA MENSA	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE E DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
8.1	Investimenti per il miglioramento e l'implementazione della zona di consumazione dei pasti	3	Confronto a coppie	Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni che propongano il miglioramento degli ambienti relativamente a: <ul style="list-style-type: none"> • aspetti estetico-funzionali degli ambienti di fruizione dei pasti tenendo conto dell'utenza di riferimento; • miglioramento acustico; • miglioramento ed efficientamento del sistema illuminante; • miglioramento della climatizzazione ambientale; • alle problematiche relative alla riduzione del tempo di attesa; • al confort ambientale tenendo conto dell'utenza di riferimento;
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.

⁴⁵ 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.

⁴⁶ 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.

8.3	Investimento per il miglioramento/sostituzione degli arredi della zona di consumazione pasti.	3	Confronto a coppie	<p>Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni che propongano il miglioramento/sostituzione degli arredi della zona di consumazione pastivalutati relativamente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ergonomia, estetica; • conformità in riferimento al CAM di riferimento ed alla sostenibilità ambientale; • 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)⁴⁷
Critero 9	ALLESTIMENTO DEGLI AMBIENTI DI DISTRIBUZIONE E CONSUMAZIONE PASTI E DEGLI AMBIENTI DI SERVIZIO	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
9.1	Allestimento di tutti gli spazi messi a disposizione per la realizzazione di ambienti idonei all'esecuzione del servizio e da destinare al personale.	7	Confronto a coppie	<p>Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni che complessivamente tengano conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • delle interferenze dovute allo svolgimento del servizio (linea di distribuzione, zona di consumo, linea di raccolta e smaltimento); • delle esigenze dei lavoratori (organizzazione degli spogliatori e dei servizi igienici); • 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. • delle esigenze di utilizzo dei servizi igienici per gli utenti (anche per i diversamente abili). • del minor impatto ambientale <p>e che non alterino in maniera sostanziale la struttura</p>
Critero 10	EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
		2	Confronto a coppie	Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte caratterizzate dall'adozione di sistemi di maggior impatto comunicativo,

⁴⁷ Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato le schede tecniche degli arredi proposti.**

<p>Informazione agli utenti relativamente ai principi di una corretta alimentazione, nonché alla provenienza territoriale degli stessi e alla stagionalità.</p>			<p>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"> • le modalità tecnologiche che si intendono utilizzare(es. video leed, software dedicati, postazioni interattive,...); • i temi e i contenuti della comunicazione; • le skill professionali degli esperti di alimentazione coinvolti⁴⁸;
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Per il Lotto 3

ELEMENTO DI VALUTAZIONE OFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)		PUNTI MAX
1	OFFERTA ALIMENTARE MIGLIORATIVA IN CONFORMITA' AL CAM DI RIFERIMENTO	10
2	ARTICOLAZIONE DEI MENU'	10
3	STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO	12
4	COMPLETEZZA DEL PIANO FORMATIVO	4
5	SOLIDARIETÀ SOCIALE	1
6	INVESTIMENTI SULLE STRUTTURE E MACCHINARI FINALIZZATO ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E AL RISPARMIO ENERGETICO	12
7	VALUTAZIONE DEI PROGRAMMI PER IL MANTENIMENTO IN EFFICIENZA DEI LIVELLI IGIENICI	6

⁴⁸ 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.

8	MIGLIORAMENTO DEGLI AMBIENTI DI CONSUMAZIONE DEI PASTI PRESSO LA MENSA	4
9	MIGLIORAMENTO DELLE STRUTTURA E DEL SERVIZIO BAR	4
10	ALLESTIMENTO DEGLI AMBIENTI DI LAVORO, DISTRIBUZIONE E CONSUMAZIONE PASTI	5
11	EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE	2
TOTALE		70

CRITERIO 1	OFFERTA ALIMENTARE MIGLIORATIVA IN CONFORMITA' AL CAM DI RIFERIMENTO	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
1.1	ALIMENTI GRUPPO 1 ⁴⁹	4	Maggior quota percentuale degli alimenti con le caratteristiche previste dall'art. 18 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%	

⁴⁹Il 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.

1.2	ALIMENTI GRUPPO 2 ⁵⁰	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	ALIMENTI GRUPPO 3 ⁵¹	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).*

⁵⁰Il 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.

⁵¹Il 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.

Criterio 2	ARTICOLAZIONE DEI MENU	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
	Piano per la composizione dei vari menù ⁵² sulla base delle proposte quotidiane delle varie pietanze, in considerazione del bacino di utenza cui il servizio è rivolto, al Capitolato d'Oneri ⁵³ e delle particolari prescrizioni alimentari dovute a scelte religiose o etiche.	10	Confronto a coppie	<p>Saranno considerate migliori le proposte:</p> <p>CHE TENGANO CONTO</p> <ul style="list-style-type: none"> delle proprietà nutrizionali degli alimenti e dei L.A.R.N. per la fascia di età prevalente alla quale il servizio è rivolto; della stagionalità e varietà dei prodotti; 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. del contenuto calorico di ogni pasto <p>CHE PRIVILEGINO</p> <ul style="list-style-type: none"> l'utilizzo di prodotti locali e prodotti a km zero; un' ampia articolazione dei menu e la predisposizione di menù speciali in occasione delle festività nazionali la dieta mediterranea. <p>CHE PREVEDANO</p> <ul style="list-style-type: none"> la disponibilità di pietanze adatte a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari più comuni (quali ad esempio la celiachia, ecc ...); la disponibilità di pietanze che tengano conto delle prescrizioni alimentari dovute a credi religiosi e a scelte etiche;
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	6	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"> - dell'organizzazione del personale di cucina;

⁵²Si veda anche l'art. 9 del Capitolato.

⁵³ 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".

	della qualità, nutrizionista/dietologo, etc.) e personale operativo (cuochi, aiuto cuochi, addetti, etc.) con indicazione del numero degli addetti, delle rispettive qualifiche funzionali.			<p>- del personale di sala;</p> <p>- del personale ausiliario nonché del personale di coordinamento, di controllo di qualità delle prestazioni e delle procedure e di quello specialistico (nutrizionista/dietologo, etc.);</p> <p>- della qualità e professionalità delle risorse umane impegnate⁵⁴ nell'esecuzione dell'appalto indicando anche l'esperienza specifica pregressa e gli anni di anzianità di ogni addetto/professionista nell'ambito oggetto della gara.</p>
3.2	Organizzazione del servizio	6	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"> • della descrizione delle mansioni e dei turni di ciascuno addetto; • del piano di lavoro e dello schema operativo/gestionale, nonché di ogni altra attività complementare al corretto e integrale svolgimento del servizio
Critero 4	COMPLETEZZA DEL PIANO FORMATIVO	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE

⁵⁴ Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato alla relazione tecnica i CV degli addetti, dei professionisti, etc, impegnati nell'esecuzione dell'appalto.**

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

La SA con l'inserimento della clausola sociale nel Capitolato d'oneri intende promuovere la stabilità occupazionale.

Nel caso in cui il **piano di riassorbimento** (prodotto nella Busta A) contenga il **rimpiego di tutto il personale uscente in conformità del Capitolato D'Oneri, l'offerta tecnica relativamente per il criterio di cui si tratta, dovrà essere presentata priva di CV** degli operatori, in quanto la qualificazione del personale si evince dalla pregressa esperienza. Tuttavia, il CV dovrà essere prodotto per il personale aggiuntivo e/o integrativo rispetto al personale oggetto della clausola sociale eventualmente previsto nel piano organizzativo.

	Organizzazione dei piani formativi e piano della formazione del personale addetto al servizio,	4	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 DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
	Destinazione del cibo non somministrato (CAM punto 5.4.3) ⁵⁵	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 SULLE STRUTTURE E MACCHINARI FINALIZZATO ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E AL RISPARMIO ENERGETICO ⁵⁶	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
6.1	Piano di gestione di acqua ed energia	1	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	1	Confronto a coppie	Sarà valutato positivamente il Piano che preveda le misure finalizzate

⁵⁵Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativo 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.

⁵⁶L'offerta relativa al presente criterio potrà riguardare per il Lotto 3 anche il servizio Bar.

				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 ⁵⁷ .
6.3	Investimenti per la sostituzione e/o il potenziamento dei macchinari presenti nella struttura	4	Confronto a coppie	Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte che prevedano investimenti per sostituzione e/o potenziamento dei macchinari/attrezzature (si veda l'All. I) 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 ⁵⁸ .
6.4	Investimenti per la fornitura, collocazione ed installazione delle lavastoviglie	6	Confronto a coppie	Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte che prevedano, senza arrecare pregiudizio allo svolgimento del servizio, investimenti per la fornitura, collocazione ed installazione delle lavastoviglie con adeguamento dei locali e degli impianti anche in riferimento al risparmio energetico e alla riduzione della rumorosità e all'isolamento acustico dei locali ⁵⁹ .

⁵⁷Il 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.

⁵⁸ Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato le schede tecniche** dei macchinari/attrezzature proposti.

⁵⁹ Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato le schede tecniche** dei macchinari/attrezzature proposti.

Criterio 7	VALUTAZIONE DEI PROGRAMMI PER IL MANTENIMENTO DEI LIVELLI IGIENICI	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
7.1	Piano degli interventi per il mantenimento/miglioramento 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/miglioramento 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 minor consumo energetico e conformi al principio di sostenibilità ambientale ⁶⁰ .
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 ⁶¹ .
Criterio 8	MIGLIORAMENTO DEGLI AMBIENTI DI CONSUMAZIONE DEI PASTI PRESSO LA MENSA	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE E DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
8.1	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"> • aspetti estetico-funzionali degli ambienti di fruizione dei pasti tenendo conto dell'utenza di riferimento; • miglioramento acustico;

⁶⁰ 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.

⁶¹ 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.

				<ul style="list-style-type: none"> • miglioramento ed efficientamento del sistema illuminante; • miglioramento della climatizzazione ambientale; • alle problematiche relative alla riduzione del tempo di attesa; • al confort ambientale tenendo conto dell'utenza di riferimento;
8.2	Investimenti per miglioramento della zona di consumazione dei pasti per utenti diversamente abili.	1	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 della zona di consumazione pasti.	1	Confronto a coppie	<p>Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni che propongano il miglioramento/sostituzione degli arredi della zona di consumazione pasti valutati relativamente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ergonomia, estetica; • conformità in riferimento al CAM di riferimento ed alla sostenibilità ambientale; • 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)⁶²
9	MIGLIORAMENTO DELLE STRUTTURA E DEL SERVIZIO BAR	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE E DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
9.1	Miglioramento e razionalizzazione degli ambienti interni e degli spazi esterni prospicienti il bar	4	Confronto a coppie	Sarà considerata migliore la proposta che preveda il miglioramento degli ambienti 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.
10	ALLESTIMENTO DEGLI AMBIENTI DI DISTRIBUZIONE E CONSUMAZIONE PASTI E DEGLI AMBIENTI DI SERVIZIO.	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE E DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE

⁶² Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato le schede tecniche degli arredi proposti.**

10.1	Allestimento di tutti gli spazi messi a disposizione per la realizzazione di ambienti idonei all'esecuzione del servizio e da destinare al personale.	5	Confronto a coppie	<p>Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni che complessivamente tengano conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> delle interferenze dovute allo svolgimento del servizio (linea di distribuzione, zona di consumo, linea di raccolta e smaltimento); delle esigenze dei lavoratori (organizzazione degli spogliatori e dei servizi igienici); 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. delle esigenze di utilizzo dei servizi igienici per gli utenti (anche per i diversamente abili). del minor impatto ambientale <p>e che non alterino in maniera sostanziale la struttura</p>
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	<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"> le modalità tecnologiche che si intendono utilizzare(es. video leed, software dedicati, postazioni interattive,...); i temi e i contenuti della comunicazione; le skill professionali degli esperti di alimentazione coinvolti⁶³;

⁶³ 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.

- Per il Lotto 4

ELEMENTO DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)		PUNTI MAX
1	OFFERTA ALIMENTARE MIGLIORATIVA IN CONFORMITA' AL CAM DI RIFERIMENTO ⁶⁴	10
2	ARTICOLAZIONE DEI MENU ⁶⁵	10
3	STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO ⁶⁶	6
4	COMPLETEZZA DEL PIANO FORMATIVO ⁶⁷	2
5	SOLIDARIETÀ SOCIALE ⁶⁸	1
6	INVESTIMENTI PER POTENZIAMENTO DELLE STRUTTURE E MACCHINARI FINALIZZATO ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E AL RISPARMIO ENERGETICO (PIAZZA SAN SISTO)	8
7	INVESTIMENTI PER POTENZIAMENTO DELLE STRUTTURE FINALIZZATO ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E AL RISPARMIO ENERGETICO (MENSA A. VOLTA)	6
8	VALUTAZIONE DEI PROGRAMMI PER IL MANTENIMENTO IN EFFICIENZA DEI LIVELLI IGIENICI ⁶⁹	4
9	MIGLIORAMENTO DEGLI AMBIENTI DI CONSUMAZIONE DEI PASTI PRESSO LA MENSA DI PIAZZA SAN SISTO	6
10	ALLESTIMENTO DEGLI AMBIENTI DI CONSUMAZIONE DEI PASTI PRESSO LA MENSA DI VIA A. VOLTA	8
11	ORGANIZZAZIONE, ALLESTIMENTO DEGLI AMBIENTI DI LAVORO, DISTRIBUZIONE E	3

⁶⁴Il criterio di valutazione riguarda entrambe le mense che compongono il Lotto 4.

⁶⁵Il criterio di valutazione riguarda entrambe le mense che compongono il Lotto 4.

⁶⁶Il criterio di valutazione riguarda entrambe le mense che compongono il Lotto 4.

⁶⁷Il criterio di valutazione riguarda entrambe le mense che compongono il Lotto 4.

⁶⁸Il criterio di valutazione riguarda entrambe le mense che compongono il Lotto 4.

⁶⁹Il criterio di valutazione riguarda entrambe le mense che compongono il Lotto 4.

CONSUMAZIONE PASTI ⁷⁰		
12	EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE ⁷¹	2
13	SERVIZIO DI TRASPORTO PER I PASTI VEICOLATI ⁷²	4
TOTALE		70

CRITERIO		Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
1	OFFERTA ALIMENTARE MIGLIORATIVA IN CONFORMITA' AL CAM DI RIFERIMENTO			
1.1	ALIMENTI GRUPPO 1 ⁷³	4	Maggior quota percentuale degli alimenti con le caratteristiche previste dall'art. 18 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%	

⁷⁰ Il criterio di valutazione riguarda entrambe le mense che compongono il Lotto 4.

⁷¹ Il criterio di valutazione riguarda entrambe le mense che compongono il Lotto 4.

⁷² Il criterio di valutazione riguarda esclusivamente la mensa di via A. Volta

⁷³ 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.

1.2	ALIMENTI GRUPPO 2 ⁷⁴	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	ALIMENTI GRUPPO 3 ⁷⁵	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*

⁷⁴ 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.

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.

⁷⁵ 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.

e relativi regolamenti attuativi) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

criterio 2	ARTICOLAZIONE DEI MENU	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
	<p>Piano per la composizione dei vari menù⁷⁶ sulla base delle proposte quotidiane delle varie pietanze, in considerazione del bacino di utenza cui il servizio è rivolto, al Capitolato d’Oneri⁷⁷ e delle particolari prescrizioni alimentari dovute a scelte religiose o etiche.</p>	6	Confronto a coppie	<p>Saranno considerate migliori le proposte:</p> <p>CHE TENGANO CONTO</p> <ul style="list-style-type: none"> delle proprietà nutrizionali degli alimenti e dei L.A.R.N. per la fascia di età prevalente alla quale il servizio è rivolto; della stagionalità e varietà dei prodotti; 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. del contenuto calorico di ogni pasto <p>CHE PRIVILEGINO</p> <ul style="list-style-type: none"> l'utilizzo di prodotti locali e prodotti a km zero; un’ ampia articolazione dei menu e la predisposizione di menù speciali in occasione delle festività nazionali la dieta mediterranea. <p>CHE PREVEDANO</p> <ul style="list-style-type: none"> la disponibilità di pietanze adatte a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari più comuni (quali ad esempio la celiachia, ecc ...); la disponibilità di pietanze che tengano conto delle prescrizioni alimentari dovute a credi religiosi e a scelte etiche;
criterio 3	STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
3.1	Organigramma e funzionigramma	3	Confronto a	Saranno considerate migliori le proposte il cui piano

⁷⁶Si veda anche l’art. 9 del Capitolato.

⁷⁷ 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”.

	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.		coppie	organizzativo nel suo complesso tenga conto: - dell'organizzazione del personale di cucina; - del personale di sala; - del personale ausiliario nonché del personale di coordinamento, di controllo di qualità delle prestazioni e delle procedure e di quello specialistico (nutrizionista/dietologo, etc.); - della qualità e professionalità delle risorse umane impegnate ⁷⁸ nell'esecuzione dell'appalto indicando anche l'esperienza <u>specifica pregressa</u> e gli anni di anzianità di ogni addetto/professionista nell'ambito oggetto della gara.
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: • della descrizione delle mansioni e dei turni di ciascuno addetto; • del piano di lavoro e dello schema operativo/gestionale, nonché di ogni altra attività complementare al corretto e integrale svolgimento del servizio
Criterio 4	COMPLETEZZA DEL PIANO FORMATIVO	<i>Punti max</i>	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE 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

⁷⁸ Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativo 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.

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.

La SA con l'inserimento della clausola sociale nel Capitolato d'oneri intende promuovere la stabilità occupazionale.

Nel caso in cui il **piano di riassorbimento** (prodotto nella Busta A) contenga il **rimpioglio di tutto il personale uscente in conformità del Capitolato D'Oneri, l'offerta tecnica relativamente per il criterio di cui si tratta, dovrà essere presentata priva di CV** degli operatori, in quanto la qualificazione del personale si evince dalla pregressa esperienza. Tuttavia, il CV dovrà essere prodotto per il personale aggiuntivo e/o integrativo rispetto al personale oggetto della clausola sociale eventualmente previsto nel piano organizzativo.

				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 DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
	Destinazione del cibo non somministrato (CAM punto 5.4.3) ⁷⁹	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 SULLE STRUTTURE E MACCHINARI FINALIZZATO ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E AL RISPARMIO ENERGETICO (PIAZZA SAN SISTO)	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
6.1	Piano di gestione di acqua ed energia	1	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	1	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

⁷⁹Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativo 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.

				riduzione, riusi e piani di riciclo, anche mediante specifici accorgimenti in fase di progettazione ed esecuzione del servizio ⁸⁰
6.3	Investimenti per la sostituzione e/o il potenziamento dei macchinari presenti nella struttura	4	Confronto a coppie	Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte che prevedano investimenti per sostituzione e/o potenziamento dei macchinari (si veda l'All. L del Capitolato)/attrezzature presenti nelle strutture necessari al miglioramento qualitativo e all'efficiamento complessivo del servizio erogato anche in riferimento al risparmio energetico e alla riduzione della rumorosità ⁸¹ .
6.3	Investimenti per la sostituzione e/o adeguamento e/o potenziamento delle lavastoviglie presenti nelle strutture	2	Confronto a coppie	Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte che prevedano investimenti per sostituzione e/o adeguamento e/o potenziamento delle lavastoviglie presenti nelle strutture necessari al miglioramento qualitativo e all'efficiamento complessivo del servizio erogato anche in riferimento al risparmio energetico e alla riduzione della rumorosità e all'isolamento acustico dei locali ⁸² .
criterio 07	INVESTIMENTI PER POTENZIAMENTO DELLE STRUTTURE FINALIZZATO ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E AL RISPARMIO ENERGETICO (A. VOLTA)	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
7.1	Adeguamento degli impianti esistenti per il servizio di distribuzione pasti	2	Confronto a coppie	Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte che prevedano l'efficiamento di impianti tecnologici esistenti, con particolare attenzione all'adeguamento ed al rispetto delle normative vigenti in materia di contenimento energetico e sicurezza.

⁸⁰ 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.

⁸¹ Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato le schede tecniche** dei macchinari/attrezzature proposti.

⁸² Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato le schede tecniche** dei macchinari/attrezzature proposti.

7.2	Investimenti per l'allestimento della linea di distribuzione pasti e per la conservazione e manipolazione degli alimenti	4	Confronto a coppie	Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte che prevedano investimenti per attrezzature con il minor consumo energetico e alla riduzione della rumorosità ⁸³ .
Criterio 8	VALUTAZIONE DEI PROGRAMMI PER IL MANTENIMENTO DEI LIVELLI IGIENICI	<i>Punti max</i>	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
8.1	Piano degli interventi per il mantenimento/miglioramento dei livelli igienici in tutti i settori di produzione/distribuzione, immagazzinamento e consumazione dei pasti.	2	Confronto a coppie	Sarà attribuito maggior punteggio agli operatori economici che, proporranno piani operativi finalizzati al mantenimento/miglioramento 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 minor consumo energetico e conformi al principio di sostenibilità ambientale ⁸⁴ .
8.2	Piano degli interventi per la derattizzazione, disinfestazione e disinfezione degli ambienti interni, pertinenze e aree limitrofe alla struttura di mensa.	2		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 ⁸⁵ .
Criterio 9	MIGLIORAMENTO DEGLI AMBIENTI DI CONSUMAZIONE DEI PASTI PRESSO LA MENSA DI PIAZZA SAN SISTO	<i>Punti max</i>	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE E DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE

⁸³ 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.

⁸⁴ 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.

⁸⁵ 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.

9.1	Investimenti per il miglioramento e l'implementazione della zona di consumazione dei pasti	2	Confronto a coppie	<p>Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni che propongano il miglioramento degli ambienti relativamente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aspetti estetico-funzionali degli ambienti di fruizione dei pasti tenendo conto dell'utenza di riferimento; • miglioramento acustico; • miglioramento ed efficientamento del sistema illuminante; • miglioramento della climatizzazione ambientale; • alle problematiche relative alla riduzione del tempo di attesa; • al confort ambientale tenendo conto dell'utenza di riferimento;
9.2	Investimenti per il miglioramento della zona di consumazione dei pasti per utenti diversamente abili.	2	Confronto a coppie	<p>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.</p>
9.3	Investimento per il miglioramento/sostituzione degli arredi.	2	Confronto a coppie	<p>Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni che propongano il miglioramento/sostituzione degli arredi relativamente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ergonomia, estetica; • conformità in riferimento al CAM di riferimento ed alla sostenibilità ambientale; • 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)⁸⁶
criterio 10	ALLESTIMENTO DEGLI AMBIENTI DI CONSUMAZIONE DEI PASTI PRESSO LA MENSA DI VIA A. VOLTA	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
	Investimenti per allestimento della zona di consumazione dei pasti	2	Confronto a coppie	<p>Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni che propongano l'allestimento degli ambienti relativamente a:</p>

⁸⁶Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato le schede tecniche degli arredi proposti**.

10.1				<ul style="list-style-type: none"> • aspetti estetico-funzionali degli ambienti di fruizione dei pasti tenendo conto dell'utenza di riferimento; • miglioramento acustico; • miglioramento ed efficientamento del sistema illuminante; • miglioramento della climatizzazione ambientale; • alle problematiche relative alla riduzione del tempo di attesa; • al confort ambientale tenendo conto dell'utenza di riferimento;
10.2	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.
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"> • ergonomia, estetica; • conformità in riferimento al CAM di riferimento ed alla sostenibilità ambientale; • 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)⁸⁷
Critero 11	ORGANIZZAZIONE E ALLESTIMENTO DEGLI AMBIENTI DI DISTRIBUZIONE E CONSUMAZIONE PASTI E DEGLI AMBIENTI DI SERVIZIO	Punti max	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
11.1	Organizzazione e allestimento di tutti gli spazi 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"> • delle interferenze dovute allo svolgimento del servizio (linea di distribuzione, zona di consumo, linea di raccolta e smaltimento); • delle esigenze dei lavoratori (organizzazione degli

⁸⁷Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre in allegato le schede tecniche degli arredi proposti

				<p>spogliatori e dei servizi igienici);</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • delle esigenze di utilizzo dei servizi igienici per gli utenti (anche diversamente abili). • del minor impatto ambientale • e che non alterino in maniera sostanziale la struttura
criterio 12	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	<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"> • le modalità tecnologiche che si intendono utilizzare(es. video leed, software dedicati, postazioni interattive,...); • i temi e i contenuti della comunicazione; • le skill professionali degli esperti di alimentazione coinvolti⁸⁸;
criterio 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 ⁸⁹ .	4		<p>Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni proposte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • con chiara indicazione delle caratteristiche degli automezzi relativamente al mantenimento delle

⁸⁸ 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;

⁸⁹ Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativa al criterio di valutazione dovrà produrre **in allegato alla relazione tecnica** una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, 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.

				<p>qualità organolettica degli alimenti (previsti dal Capitolato);</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; • che tengano conto della riduzione/ottimizzazione dei tempi di percorrenza compatibilmente con i tempi d'attesa dell'utenza; • con chiara indicazione delle caratteristiche dei contenitori/strumenti utilizzati per il trasporto relativamente alla conservazione delle caratteristiche organolettiche e delle temperature delle pietanze.
--	--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

17.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale è attribuito un coefficiente sulla base del metodo sulla base del metodo il confronto a coppie tra le offerte presentate, da parte di ciascun commissario di gara⁹⁰.

L'attribuzione dei coefficienti attraverso il metodo del confronto a coppie avviene sulla base delle preferenze accordate da ciascun commissario a ciascun progetto in confronto con tutti gli altri, secondo i parametri di seguito indicati.

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

⁹⁰ Vedasi paragrafo V delle Linee Guida n. 2, di attuazione del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa", approvate dal Consiglio dell'Autorità con Delibera n. 1005, del 21 settembre 2016 e Aggiornate al D. Lgs. 19 aprile 2017, n. 56 con Delibera del Consiglio n. 424 del 2 maggio 2018.

piccola; 4 – preferenza media; 5 – preferenza grande; 6 - preferenza massima), eventualmente utilizzando anche valori intermedi.

Viene costruita una matrice con un numero di righe e un numero di colonne pari al numero dei concorrenti meno uno 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 e, in caso di parità, vengono collocate nella casella le lettere dei due elementi in confronto, assegnando un punto ad entrambe.

	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

93

Al termine dei confronti si attribuiscono i punteggi sulla base del seguente criterio:

- si trasforma, per ciascun commissario, la somma dei coefficienti attribuiti mediante il "*confronto a coppie*", in coefficienti variabili tra zero e uno e si calcola la media dei coefficienti di ciascun commissario attribuendo uno al concorrente che ha ottenuto il coefficiente medio più alto e agli altri concorrenti un punteggio conseguentemente proporzionale al coefficiente raggiunto.

17.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica (**punti 30**), è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la **formula "non lineare quadratica"** (per tutti i Lotti):

$$V_i = (R_i / R_{max}) \alpha$$

dove

R_i = ribasso offerto dal concorrente *i*-simo

R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente

α = coefficiente pari a 0,2

94

17.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il **metodo aggregativo compensatore**⁹¹.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

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

dove:

$C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta (*a*);

n = numero totale dei requisiti;

⁹¹ Vedasi paragrafo VI punto 1 delle Linee Guida n. 2, di attuazione del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa", approvate dal Consiglio dell'Autorità con Delibera n. 1005, del 21 settembre 2016 e Aggiornate al D. Lgs. 19 aprile 2017, n. 56 con Delibera del Consiglio n. 424 del 2 maggio 2018.

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

18. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA A – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La prima seduta pubblica avrà luogo il giorno **30 marzo 2020 alle ore 10:00** in modalità pubblica sul Sistema.

Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti a mezzo Sistema almeno 5 giorni.

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti a mezzo del Sistema almeno 5 giorni prima della data fissata.

Il concorrente può assistere anche fisicamente alla seduta pubblica presso la sede dell'Ente mediante un solo soggetto per ciascun concorrente.

L'accesso e la permanenza dei rappresentanti dei concorrenti nei locali sono subordinati al rispetto delle procedure di accesso e di sicurezza dell'Amministrazione ed all'esibizione dell'originale del documento di identificazione e della documentazione comprovante i titoli per assistere alle operazioni di gara.

In assenza di titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditore.

Il RUP e/o apposito ufficio-servizio procederà, nella prima seduta pubblica virtuale, a verificare il tempestivo inserimento della domanda nel Sistema dai concorrenti e, una volta aperti, a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata.

Successivamente il RUP e/o apposito ufficio-servizio procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;

- b) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
- c) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- d) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art. 76, comma 2-bis, del Codice.

Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, la stazione appaltante si riserva di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

N.B: la stazione appaltante procede alla suddetta verifica in tutti i casi in cui sorgono fondati dubbi, sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive (DGUE e altre dichiarazioni integrative), rese dai concorrenti in merito al possesso dei requisiti generali e speciali.

Tale verifica avverrà all'aggiudicatario ai sensi degli artt. 81 e 216, comma 13 del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'ANAC, con le modalità di cui alla delibera n. 157/2016 [tale prescrizione è valida fino all'istituzione della Banca dati nazionale degli operatori economici].

19. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice (che legittima, salvo diversa disciplina, il rinvio al "Regolamento relativo alle Commissioni incaricate dell'espletamento delle gare per l'esecuzione dei lavori, servizi e forniture" approvato con delibera del CdA di DiSCo n. 7 del 30 ottobre 2019, a cui si rinvia *per relationem*), dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione appaltante.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016).

La stazione appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione “amministrazione trasparente” la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell’art. 29, comma 1 del Codice.

20. APERTURA DELLE BUSTE B E C – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, il RUP procederà a consegnare gli atti alla commissione giudicatrice.

La commissione giudicatrice, in seduta pubblica virtuale, procederà all’apertura della busta concernente l’offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

In una o più sedute riservate la commissione procederà all’esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all’assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare.

Nella seduta pubblica successiva, la commissione procederà all’apertura della busta contenente l’offerta economica e quindi alla relativa valutazione, che potrà avvenire anche in successiva seduta riservata, secondo i criteri e le modalità descritte al punto 17.

La stazione appaltante procederà dunque all’individuazione dell’unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria, ai sensi dell’art. 95, comma 9 del Codice.

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

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

All’esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, in seduta pubblica, redige la graduatoria e procede ai sensi di quanto previsto al punto 22.

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta pubblica dando comunicazione al RUP, che procederà secondo quanto indicato al successivo punto 21.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente al RUP che procederà, sempre, ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice - i casi di **esclusione** da disporre per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste A e B;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

21. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi della commissione⁹², valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

⁹²Si veda in tal senso in giurisprudenza TAR Liguria, n. 688/2019.

Il RUP richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, con il supporto della commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili e procede ai sensi del seguente articolo 23.

22. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione – o il RUP, qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale – formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare l'appalto.

Prima dell'aggiudicazione, la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

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

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 come specificato nell'art. 7 del presente Disciplinare, cui si rinvia.

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, la stazione appaltante prima dell'aggiudicazione procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'art. 97, comma 5, lett. d) del Codice.

La stazione appaltante, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica l'appalto.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

In caso di esito negativo delle verifiche, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La stazione appaltante aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

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

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4-*bis* e 89 e dall'art. 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011.

Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9 del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

Trascorsi i termini previsti dall'art. 92, commi 2 e 3 d.lgs. 159/2011 dalla consultazione della Banca dati, la stazione appaltante procede alla stipula del contratto anche in assenza di dell'informativa antimafia, salvo il successivo recesso dal contratto laddove siano successivamente accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 92, comma 4 del d.lgs. 159/2011.

Il contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 9 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

La stipula avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice e la seguente ed ulteriore documentazione:

- comunicazione prevista dall'art. 3, comma 7 della L. 13 agosto 2010, n. 136;
- ulteriore documentazione e/o polizza richiesta dalla Stazione appaltante.

della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice e art. 23 del Capitolato d'oneri nonché le Polizze assicurative RCT/RCO richieste ai sensi dell'art. 24 del Capitolato d'oneri;

- ulteriore ed eventuale ulteriore documentazione per la comprova dei CAM.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante.

101

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136.

Nei casi di cui all'art. 110 comma 1 del Codice la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio/fornitura.

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. In caso di suddivisione dell'appalto in lotti, le spese relative alla pubblicazione saranno suddivise tra gli aggiudicatari dei lotti in proporzione al relativo valore.

L'importo presunto delle spese di pubblicazione è pari a **€ 3.995,42**, IVA esclusa. La stazione appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

Ai sensi dell'art. 105, comma 2, del Codice l'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lett. c bis) del Codice.

23. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nell'All. M, N e O (per il Lotto 1, 2 e 3) e All. P e Q (Per il lotto 4).

24. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Roma (per il Lotto 1, 2 e 3) e di Viterbo (per il Lotto 4), rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

25. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.