

DISCIPLINARE DI GARA

D.lgs. n. 50/2016, art. 36 – Procedura per l’affidamento in concessione del servizio di gestione della mensa e dei bar presso la Giunta Regione Marche – CIG 767906226E

SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE D.M. 25/7/2011

PREMESSA

La Regione Marche (di seguito, anche semplicemente “RM”), ha indetto una procedura di gara per la selezione del nuovo affidatario della gestione:

1. del servizio di gestione della mensa aziendale e dei bar presso la sede della Giunta Regione Marche – Palazzo Raffaello (solo bar) e Palazzo Leopardi (bar e mensa)

La presente procedura è orientata a criteri di ecosostenibilità in linea con i principi e le linee guida del PANGPP e del decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011 pubblicato in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011.

Ai sensi dell’art. 164 del Dlgs n. 50/2016 e s.m.i., alla presente procedura si applicano, per quanto compatibili, le disposizioni contenute nella Parte I e nella parte II del Codice, relativamente ai principi generali, alle esclusioni, alle modalità e alle procedure di affidamento, alle modalità di pubblicazione e redazione dei bandi e degli avvisi, ai requisiti generali e speciali e ai motivi di esclusione, ai criteri di aggiudicazione, alle modalità di comunicazione ai candidati e agli offerenti, ai requisiti di qualificazione degli operatori economici, ai termini di ricezione delle domande di partecipazione alla concessione e delle offerte, alle modalità di esecuzione.

La procedura risponde, altresì, alle disposizioni previste dal presente Disciplinare Amministrativo, dal Capitolato Tecnico, dallo schema di contratto e dai relativi allegati, oltre che, per quanto non regolato dalle clausole ivi contenute, dal R.D. n. 2440/1923 e dal R.D. 827/24, dalle norme del Codice Civile e dalle altre disposizioni di legge vigenti in materia di contratti di diritto privato, nonché dalle leggi nazionali e comunitarie vigenti nella materia oggetto della Concessione.

L’amministrazione analizzando i costi che comunque dovrebbe sostenere, anche nel caso in cui i locali concessi per la gestione della mensa, resterebbero vuoti, ha deciso di fissare un importo di € 38.000,00 per il periodo dei cinque anni, a solo titolo di rimborso forfettario per l’utilizzo dei locali e del consumo utenze, che sostiene la stazione appaltante, in relazione ai locali all’interno dei quali si trovano il centro cottura, il refettorio e il bar.

Tale importo ai sensi dell'art. 36 D.lgs. n. 50/2016 giustificerebbe il ricorso a un affidamento diretto. La Stazione appaltante ha ritenuto per la procedura in questione, optare per la massima trasparenza e per il rispetto dei principi di libera concorrenza, non discriminazione, proporzionalità e pubblicità e ritenuto che - nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività, correttezza, proporzionalità (adeguatezza e idoneità dell'azione rispetto alle finalità ed all'importo dell'affidamento), al fine di individuare il miglior offerente per il servizio procedere, invitando i 7 (sette) operatori che hanno presentato la manifestazione di interesse e che hanno dichiarato i requisiti richiesti dall'avviso pubblicato nel mese di ottobre 2018.

Eventuali chiarimenti potranno essere richiesti per iscritto, tramite Mepa – entro e non oltre **le ore 12:30 del giorno 16 novembre 2018**,

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Le risposte alle richieste presentate in tempo utile verranno fornite, di norma, almeno tre giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

Non è possibile suddividere la procedura in lotti, data l'omogeneità delle prestazioni richieste

Ai sensi dell'articolo 40 (rubricato “**Obbligo di uso dei mezzi di comunicazione elettronica nello svolgimento di procedure di aggiudicazione**”), comma 2 del Codice dei contratti di cui al D.Lgs. n. 50/2018 è precisato che “*A decorrere dal 18 ottobre 2018, le comunicazioni e gli scambi di informazioni nell'ambito delle procedure di cui al presente codice svolte dalle stazioni appaltanti sono eseguiti utilizzando mezzi di comunicazione elettronica*”.

Tutta la documentazione che parte dalle richieste di partecipazione, passa dalle comunicazioni tra imprese e stazione appaltante e termina con la presentazione delle offerte degli operatori economici, dovrà avvenire solo ed esclusivamente tramite la piattaforma Mepa – Consip.

Si evidenzia che nel modello dell'Offerta economica prodotta automaticamente del Mepa dovrà essere riportato il valore di € 38.000 – che corrisponde all'importo che il concessionario si impegna a pagare per i cinque anni di concessione a titolo di rimborso forfettario per l'utilizzo dei locali e del consumo delle utenze. Tale valore essendo stato fissato dall'Amministrazione non è soggetto a valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio.

ARTICOLO 1. STAZIONE APPALTANTE

PF provveditorato economato e Sicurezza sui luoghi di lavoro - Regione Marche”, nel prosieguo indicata come “SA” - C.F./P. IVA: 80008630420
Sede: via G. da Fabriano 2/4, 6012 Ancona
Telefono Segreteria: 071/8064358/4359
Fax: 071/ 8064440

PEC: regione.marche.economato@emarche.it

Profilo del Committente: <http://www.regione.marche.it/Entra-in-Regione/Appalti>

ARTICOLO 2. OGGETTO DEL SERVIZIO E DURATA E VALORE CONVENZIONALE DELLA CONCESSIONE

La presente procedura ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione e bar ad un ridotto impatto ambientale, in linea con i principi del Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), presso la Regione Marche, ed esattamente:

Palazzo Raffaello – Via G. Da Fabriano n. 9 Ancona - bar

Palazzo Leopardi Via Tiziano 44 Ancona – bar e mensa.

Le attività da realizzare nell'ambito della presente procedura hanno per oggetto la gestione del servizio integrato tra i due bar e la mensa per i dipendenti della Giunta Regione Marche secondo quanto indicato nel capitolato di appalto.

Per tutti i menù della mensa e per tutti i prodotti del bar non è comunque consentito indicare prezzi più alti rispetto a quelli indicati nell'articolo 13 del presente disciplinare di gara (si veda criterio T10. Scontistica).

Il corrispettivo per il consumo dei pasti e dei prodotti del bar sarà versato alla società direttamente dai dipendenti dell'Amministrazione.

La società si dovrà impegnare ad accettare in luogo del pagamento in denaro anche i buoni pasto cartacei o elettronici.

Ai fini del pagamento dei singoli pasti si terrà in considerazione esclusivamente il valore facciale dei buoni pasto cartacei o elettronici, non rilevando le eventuali commissioni richieste dalle società emittitrici.

A tal fine l'aggiudicatario dovrà convenzionarsi con la società emittitrice dei buoni pasto fornitrice della Regione Marche.

Si evidenzia che in attuazione dell'articolo 144 comma 5 del D.Lgs. n.50 del 18 aprile 2016 il Ministero dello Sviluppo Economico ha emanato il decreto n. 122 del 7 giugno (in vigore dal 9/9/201) occorre ricordare che il lavoratore, a favore del quale è stato emesso il buono, non può cederlo a terzi, anche se si tratta di familiari o parenti e potrà acquistarvi alimentari e bevande e non beni differenti da quelli commestibili.

I buoni pasti dovranno essere utilizzati esclusivamente per «l'intero valore facciale»; ovvero non daranno diritto al resto.

Le caratteristiche del servizio richiesto sono dettagliatamente specificate nel Capitolato Tecnico, nello Schema di contratto e nel presente Disciplinare di gara, che assieme allo Schema di domanda di partecipazione, Schema di offerta tecnica, disciplinano la procedura de quo.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare anche in presenza di una sola offerta valida.

L'Amministrazione può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione stessa.

In caso di offerte uguali, la Commissione giudicatrice procederà per sorteggio, come previsto dall'art. 77 del R.D. n. 827/1924.

Ai sensi e con le modalità previste dall'art. 21 quinquies della L. 241/1990 e s.m.i., per sopravvenute ragioni di pubblico interesse ovvero nel caso di mutamento della situazione di fatto o di nuova valutazione dell'interesse pubblico originario, l'Amministrazione concedente si riserva la facoltà di revocare in ogni momento gli atti di gara o l'intera procedura.

Ai sensi e con le modalità previste dall'art. 21-sexies della Legge n. 241/1990 e s.m.i. e dell'art.134 del Codice dei Contratti pubblici, l'Amministrazione ha il diritto di recedere unilateralmente dal contratto in qualunque tempo, secondo le disposizioni di legge.

In particolare l'Amministrazione potrà recedere unilateralmente dal contratto in caso di eventuale dismissione degli immobili in locazione all'esito di procedure di razionalizzazione e riorganizzazione delle strutture o uffici della Regione Marche.

Il presente documento contiene, tra l'altro, le informazioni relative ai requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, alle modalità di presentazione dell'offerta, alla documentazione da allegare alla medesima, alle modalità di aggiudicazione dei Lotti di gara ed alla stipulazione del contratto con la/e società Aggiudicataria/e.

CLAUSOLA SOCIALE

Si richiama poi l'attenzione sull'obbligo che graverà sul concessionario, in ragione di quanto stabilito dalla Contrattualistica Collettiva Nazionale del Settore di appartenenza e all'art. 50 del D.Lgs 50/2016 (clausole sociale volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale già impiegato), di mantenere i livelli occupazionali del precedente affidatario del servizio, novando il rapporto di lavoro con i dipendenti da questo soggetto giuridico adibiti al servizio oggetto di questa gara. Qualora, poi, i Settori di reciproca appartenenza fossero differenti, venendo a mancare l'obbligo dovuto al CCNL, il subentrante sarà obbligato a dare priorità al suddetto personale, in caso debba provvedere a nuove assunzioni per soddisfare l'esigenza di questa Stazione di Gara e non sia possibile farlo con l'organizzazione aziendale preesistente all'aggiudicazione.

La durata della presente procedura è di anni 5 dalla stipula del contratto ovvero dalla sottoscrizione del verbale di avvio d'urgenza ai sensi dell'art. 32 comma 11 del D.lgs 50/2016.

Il contratto non potrà essere prorogato, se non per l'eventuale periodo necessario all'espletamento della procedura di gara per l'individuazione del nuovo gestore.

ARTICOLO 3. IMPORTO DELLA PRESTAZIONE

Per le prestazioni di cui alla presente procedura non sono riconosciuti corrispetti e/o compensi in quanto il Concessionario sarà renumerato nei limiti dei utili commerciali derivanti dall'esercizio dei servizi oggetto della presente.

Il valore effettivo della concessione, quindi, sarà determinato dal bilanciamento tra i costi effettivamente sostenuti e gli incassi effettivamente percepiti in relazione alle prestazioni effettivamente erogate, senza che ciò comporti alcun tipo di responsabilità, neanche precontrattuale, a carico della RM e senza che il concessionario possa aver titolo alcuno di risarcimento e/o indennizzo di sorta nel caso di prestazioni/incassi di valore complessivo diverso a quello ipotizzato dal concessionario medesimo in sede di presentazione dell'offerta.

L'aggiudicatario è tenuto a corrispondere direttamente alla RM l'importo per l'utilizzo dei locali e per rimborso forfettario delle utenze (acqua, luce e gas) fissato in euro 1.900,00 per ogni trimestre pari ad € 7.600,00 annuali, e quindi € 38.000,00 per l'intera durata prevista per cinque anni.

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario, e dovrà essere intestato alla Regione Marche, in unica rata annuale anticipata, da pagarsi per il primo anno entro i tre mesi successivi alla stipula del contratto ovvero alla firma del verbale di avvio di urgenza, per le successive rate entro i primi tre mesi di ciascun anno di gestione.

ARTICOLO 4. Criterio di aggiudicazione

Verrà aggiudicato alla società che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 7 del D. Lgs. 50/2016 secondo i criteri indicati nel presente Disciplinare di gara.

ARTICOLO 5. SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE - REQUISITI E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla presente procedura di gara tutti gli operatori di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016, che, alla data di presentazione dell'offerta, risultino in possesso dei requisiti di ordine generale e professionale di cui agli articoli 80 e 83 comma 1 lettera a) del decreto legislativo n. 50/2016.

Il possesso dei requisiti e le condizioni di partecipazione sono dettagliatamente descritti nell'apposito modello predisposto dalla SA allegato alla presente lettera d'invito.

Nel caso partecipazione alla gara di concorrenti plurisoggettivi si applicano le seguenti regole:

- i requisiti di cui all'art. 80 del D.lgs 50/2016 devono essere posseduti e dimostrati;
- nel caso di imprese temporaneamente raggruppate o consorziate, da ciascuna impresa partecipante;
- nel caso di consorzi di concorrenti ex art. 2602 c.c., costituiti anche in forma di società consortile, dal consorzio/società e da tutti i consorziati/soci;
- nel caso di consorzi fra società cooperative e di consorzi stabili, di cui alla lettera b) e c) dell'art. 45 del D. Lgs. 50/2016, in qualunque forma costituiti, dal consorzio, che, a tal fine, fa riferimento

ai requisiti posseduti da tutti i consorziati, indicati nella domanda di partecipazione quali esecutori delle forniture e dei servizi oggetto dell'appalto, in conformità all'art. 47 del D. Lgs. 50/2016.

5.1 Requisiti di idoneità professionale

- A) Iscrizione camera di commercio

Il soggetto partecipante alla gara in questione deve possedere l'iscrizione per attività inerenti il relativo servizio nel Registro delle Imprese o in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza, se si tratta di uno Stato dell'UE, in conformità con quanto previsto dall'art. 83, D.lgs. n. 50/2016.

Questa disposizione è applicata anche in conformità all'art.12 della L.81/2017, ossia nel caso dei lavoratori autonomi.

- B) almeno 2 (due) delle seguenti Certificazioni UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 14001:2004, ISO 22000:2005, ISO 22005:2007, OHSAS 18001:2007, Sa 8000-2008, UNI 10854-1999, rilasciate da enti di certificazione accreditati/riconosciuti da Accredia, in corso di validità applicati al servizio di ristorazione inclusa la gestione del sistema HACCP ed in quanto applicabile dell'autocontrollo. Sono altresì riconosciuti i certificati equivalenti rilasciati da organismi stabiliti in altri Stati membri dell'U.E. e sono parimenti ammesse altre prove relative all'impiego di misure equivalenti di garanzia della qualità prodotte dagli operatori economici. Le certificazioni prodotte devono essere state acquisite in data anteriore alla scadenza del termine previsto per la presentazione delle candidature ed essere in corso di validità alla scadenza del termine di presentazione delle offerte.

In caso di R.T.I. o Consorzi di cui agli artt. 45-46-47 n. 50/2016, i predetti requisiti devono essere posseduti da ciascuna società in R.T.I. o Consorzio.

5.2 Requisiti di Capacità economica e tecnica (art. 83 del D.lgs 50/2016)

Per partecipare alla procedura di gara il concorrente deve :

- Avere eseguito almeno un servizio di ristorazione nell'ultimo triennio, antecedente la data di pubblicazione del presente avviso, comportante l'erogazione di almeno 10000 pasti annui;

Il requisito sopra indicato al punto 5.2 deve essere posseduto e dimostrato:

- per le imprese temporaneamente raggruppate o consorziate, da ciascuna impresa partecipante, nelle misure minime del 40% per la mandataria e del 10% per ciascuna impresa mandante;
- per i consorzi di concorrenti ex art. 2602 c.c., costituiti anche in forma di società consortile, da ciascun consorziato/socio, nelle misure minime del 40% per la capogruppo e del 10% per ogni altro consorziato/socio;

- nel caso di consorzi fra società cooperative e di consorzi stabili di cui alla lettera b) e c) dell'art. 45 del D.Lgs. 50/2016, in qualunque forma costituiti, dal consorzio, che, a tal fine, fa riferimento ai requisiti posseduti da tutti i consorziati, indicati nella domanda di partecipazione quali esecutori delle forniture e dei servizi oggetto dell'appalto, in conformità all'art. 47 del D. Lgs. 50/2016

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi precedenti. Ai fini della dimostrazione dei requisiti gli operatori devono presentare la documentazione attraverso il sistema AVC pass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.

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

ARTICOLO 6. TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

La scadenza dell'offerta è fissata **per il giorno 20 novembre 2018 alle ore 9.30**

ARTICOLO 7. AVVALIMENTO

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

L'avvalimento è consentito alle modalità e condizioni stabilite all'art. 89 del Codice.

ARTICOLO 8. SUBAPPALTO.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice e dichiararli in gara mediante propria dichiarazione. Il mancato possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del Codice, ad eccezione di quelli previsti nel comma 4 del medesimo articolo, in capo ad uno dei subappaltatori, comporta l'**esclusione** del concorrente dalla gara.

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

ARTICOLO 9. SOPRALLUOGO

Al fine di assicurare la piena conoscenza di tutte le circostanze e gli elementi che in qualche modo possono influire sulla determinazione dell'offerta, ciascun operatore economico

interessato deve espelatre un sopralluogo per prendere accurata visione dei locali sede dei servizi oggetto della concessione, a propria cura e spese, anche tramite propri incaricati.

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.

A seguito dell'effettuato sopralluogo, verrà rilasciato dall'Amministrazione all'operatore economico interessato apposito attestato, vistato dall'Amministrazione stessa, che dovrà essere inserito nella documentazione di gara (Busta "A" – Documentazione Amministrativa).

Il sopralluogo sarà possibile effettuarlo solo ed esclusivamente nelle giornate di venerdì 9 novembre 2018 alle ore 9.30

Giovedì 15 novembre 2018 alle ore 9.30

Il punto di incontro è fissato per entrambe nel giornate: ingresso palazzo Leopardi - Via Tiziano 44 - Ancona

ARTICOLO 10. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta deve pervenire tramite Mercato Elettronico , entro la data del 20 novembre 2018 , alle ore 9:30, pena l'esclusione. Le offerte tardive saranno escluse in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b) del Codice.

L'offerta deve contenere rispettivamente la documentazione amministrativa e l'offerta tecnica. 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.

Le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, ivi compreso l'offerta tecnica devono essere sottoscritte digitalmente dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.

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.

Per i 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 amministrativi, si applica l'art. 83, comma 9 del Codice.

È consentito presentare direttamente in lingua inglese documentazione relativa a eventuali partner esteri, o relativamente a letteratura scientifica pubblicata in riviste ufficiali oppure certificazioni emesse da Enti ufficiali.

ARTICOLO 11. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della documentazione (mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale) amministrativa, con l'esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura del 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 od irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione od 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. Per gli aspetti specifici, si rimanda a quanto stabilito all'art. 83 e dal pertinente orientamento giurisprudenziale o quanto previsto dalle linee guida ANAC in materia. Laddove 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. Al di fuori delle ipotesi di cui all'art. 83, c. 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. 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. 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.

ARTICOLO 12. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

12.1 CONTENUTO DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La documentazione amministrativa consiste nella seguente documentazione:

- 1. garanzia provvisoria e dichiarazione di impegno** (inclusa copia conforme della certificazione di cui all'art. 93, comma 7 del Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione, se del caso)
- 2. dichiarazione relativa al "patto di integrità"**
- 3. 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. Per quanto concerne il documento "PASSOE" rilasciato dal servizio AVCPASS comprovante la registrazione al servizio per la verifica del possesso dei requisiti disponibile presso l'ANAC, il concorrente deve obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul portale AVCP (servizi di accesso riservato - AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute, avendo cura di verificare che in caso di raggruppamento temporaneo di imprese, di coassicurazione o consorzio ordinario, o rete di impresa, tutti gli operatori economici che partecipano risultino nel PASSOE. In caso di consorzio stabile, il consorzio e

tutti i consorziati per cui il consorzio concorre risultino nel PASSOE. In caso di ricorso all'avvalimento ai sensi dell'art.89 del Codice, l'impresa o le imprese ausiliarie risultino nel PASSOE. In caso di ricorso al subappalto con obbligo di indicare la terna dei subappaltatori ai sensi dell'art.105, comma 6, del Codice, le imprese subappaltatrici risultino nel PASSOE.

4. DUVRI. (Il pagamento degli oneri per la sicurezza di cui al Duvri allegato viene effettuato previa esibizione di idonea documentazione giustificativa)

5. Autocertificazione per i requisiti speciali di partecipazione

6. Ricevuta di pagamento del contributo ANAC

PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC: NON DOVUTO

NB: la GARANZIA PROVVISORIA dovrà essere calcolata sull'importo di € 38.000,00:

L'offerta è corredata da:

1) una garanzia provvisoria, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% sul valore convenzionale dell'appalto, salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice.

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 micro imprese, 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 del 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:

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;

fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma I del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento presso UBI BANCA S.P.A - VIA MARSALA 60121 ANCONA IBAN: IT 93S031110260000000003740;

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/impresе_jsp/HomePage.jsp

In caso di prestazione di garanzia fideiussoria, questa dovrà:

contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;

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;

essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti, 19/1/2018 n. 31 (G.U. 10/4/2018 n. 83);

avere validità per 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;

prevedere espressamente:

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;

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

la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;

contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;

riportare l'autentica della sottoscrizione;

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;

essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'art. 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

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;

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, coassicurazione, 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.

12.2 CONTENUTO DELL' OFFERTA TECNICA'

L'offerta tecnica deve essere redatta utilizzando il modello, denominato "Offerta Tecnica", predisposto dall'Amministrazione in lingua italiana, ed allegato alla Rdo. Al fine di valutare in modo uniforme gli elaborati, la relazione tecnica d'offerta, dovrà essere redatta in lingua italiana e contenuta in non più di n. 10 (dieci) pagine (fronte-retro) corrispondenti a 5 (cinque) fogli formato A4, con una numerazione progressiva ed univoca delle pagine, utilizzando preferibilmente il carattere Times New Roman corpo 12 o equivalente.

La commissione sospenderà l'esame del documento alla fine della decima pagina ed esprimerà la sua valutazione esclusivamente sulle pagine esaminate.

Non sono da computarsi tra le dieci pagine esclusivamente i piani di autocontrollo e della sicurezza che potranno essere allegati alla relazione tecnica.

La società potrà dedicare a ciascun capitolo un numero di pagine a sua scelta, fermo restando il limite complessivo delle dieci cartelle.

Eventuali fogli illustrativi, promozionali, brochure ecc. che la società intende allegare non rientrano nelle predette pagine: la Commissione non ne terrà conto ai fini della valutazione complessiva dell'offerta.

Non sono ammesse offerte incomplete, parziali o plurime, condizionate o espresse in modo indeterminato ovvero che presentino correzioni che non siano espressamente confermate e sottoscritte dal dichiarante.

ARTICOLO 13. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gara verrà aggiudicata alla società che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 7 del D.lgs. 50/2016, in base al punteggio attribuito all'offerta tecnica secondo le modalità di seguito indicate:

Offerta Tecnica 100/100 punti

OFFERTA TECNICA – ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI (100/100 PUNTI)

L'attribuzione per i criteri indicati come “qualitativi” avverrà nel seguente modo: ogni commissario valuta ciascun criterio secondo lo schema sotto riportato, poi viene individuato il valore medio per ciascuno. Verrà attribuito per ciascun criterio il valore 1 al valore medio massimo e gli altri valori medi vanno proporzionati di conseguenza. I valori così individuati vanno poi moltiplicati per il punteggio massimo attribuibile per ciascun criterio e vanno effettuate le somme.

Elenco criteri:

- T1: Progetto relativo agli alimenti non consumati: (max 4 punti) - qualitativo
Il progetto relativo al recupero e destinazione del cibo non somministrato riguarderà la proposta relativa al recupero del cibo non somministrato per destinarlo a organizzazioni non lucrative di utilità sociale del territorio regionale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale”. Possono essere presentate proposte per al massimo 2 ONLUS. Si precisa che il servizio di trasporto deve essere a carico del concorrente. Il concorrente dovrà allegare nell'offerta tecnica una breve relazione del progetto di recupero e destinazione del cibo non somministrato. Nella relazione dovrà essere indicata la data di avvio del progetto e le modalità di svolgimento, inclusa la modalità di conservazione dei pasti (per esempio, con la dotazione di un abbattitore di temperatura), le generalità delle ONLUS individuate. Verifica: Verrà

valutata con maggior favore la proposta il cui progetto sarà caratterizzato dalla: - maggiore realizzabilità del progetto; - migliore tempistica d'avvio.

GIUDIZIO	Valutazione numerica
INSUFFICIENTE	0
SUFFICIENTE	1
BUONO	2
DISCRETO	3
OTTIMO	4

- T2: Progetto relativo all'allestimento degli spazi, in termini di confort ambientale, di miglioramento dell'accoglienza: max 4 punti - qualitativo

GIUDIZIO	Valutazione numerica
INSUFFICIENTE	0
SUFFICIENTE	1
BUONO	2
DISCRETO	3
OTTIMO	4

- T3: pulizie locali: max 4 punti

Il concorrente dovrà indicare nell'offerta tecnica, se intende utilizzare prodotti e/o detersivi dotati di etichetta Ecolabel e la frequenza con cui intenderà eseguire gli interventi di disinfezione, derattizzazione ed altro come indicato nel disciplinare tecnico (disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica, con cadenza minima bimensile).

PRODOTTI IMPIEGATI	PUNTI
<i>Utilizzo di prodotti e/o detersivi ecolabel</i>	2
Non utilizzo di prodotti e/o detersivi ecolabel	0
FREQUENZA DEGLI INTERVENTI	PUNTI
<i>Bimestrale</i>	0
<i>Mensile</i>	1
<i>Ogni 20 giorni</i>	2

- T4: PROGETTO RILEVAZIONE CUSTOMER SATISFACTION - MAX 4 punti - qualitativo

Ogni concorrente dovrà proporre un progetto per la rilevazione del livello di gradevolezza dei menù e la qualità complessiva del servizio da parte dell'utenza.

Il concorrente dovrà presentare all'interno dell'offerta tecnica una breve descrizione del progetto e le modalità con cui intende realizzarlo.

La rilevazione dovrà essere in forma anonima e dovrà avere una periodicità semestrale o minore e dovrà coinvolgere tutto il personale presente nel compendio indipendentemente dal fatto che usufruisca o meno del servizio.

L'attivazione del servizio di rilevamento del gradimento da parte del Concessionario non esclude la possibilità da parte dell'Ente di attivare indagini autonome.

Verrà valutata con maggior favore la proposta che evidenzi i seguenti aspetti

- la maggiore fattibilità e concretezza delle proposte;*
- la frequenza delle rilevazioni;*
- l'elaborazione di idonea reportistica da fornire all'Amministrazione contraente*

GIUDIZIO	Valutazione numerica
INSUFFICIENTE	0
SUFFICIENTE	1
BUONO	2
DISCRETO	3
OTTIMO	4

• **T5. PRODOTTI CON MARCHIO DOP, IGP, STG E PRODOTTI TIPICI**

Utilizzo di prodotti provenienti da sistemi di produzione integrata e di prodotti DOP, IGP e STG, ulteriori rispetto alla quota percentuale prevista al punto 5.3 SPECIFICHE TECNICHE DI BASE -5.3.1 Produzione degli alimenti e delle bevande – riportate all'Allegato 1 del DM 25/07/2011.

NB: *La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere superiore a quella prevista obbligatoriamente per ciascuna delle due categorie previste dai CAM. Sulla base di quanto esposto nell'offerta tecnica la Commissione giudicatrice assegnerà un punteggio da 0 a 20, (come riportato la tabella sotto indicata) di cui si terrà conto ai fini della valutazione dell'offerta economica più vantaggiosa.*

Quantità in percentuale offerta	PUNTI
<i>Assenza di prodotti da agricoltura integrata o di prodotti DOP, IGP e STG ulteriori</i>	0
<i>all'offerta che contempla la maggior percentuale di tali prodotti (derivante dalla sommatoria delle due quote percentuali relative a ciascuna categoria prevista dai CAM) OFFERTA PERCENTUALE MASSIMA (Opc)</i>	P _{MAX} = 20
<i>VALUTAZIONE OFFERTE INTERMEDIE (O_i-esima)</i>	$P_{i-esima} = P_{max} \times (O_{i-esima} / O_{pc})$

O_i-esima= offerta da valutare

O_{pc}= offerta migliore

P_i-esima= Punteggio offerta i-esima

P_{max}= punteggio massimo attribuibile

Verifica:

Il concorrente dovrà indicare nell'offerta tecnica, la quantità in percentuale e l'elenco dei prodotti di prodotti provenienti da sistemi di produzione integrata etc, allegando, altresì, una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la denominazione, categoria, tipologia, numero di regolamento CEE/CE/UE di imprese con sede operativa nella Regione Marche (tratti

dall'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite).

- **T6: Frequenza di utilizzo di prodotti biologici nei menù proposti: max 12 punti**

GIUDIZIO	PUNTI
frequenza di utilizzo almeno due volte a settimana	12
frequenza di utilizzo almeno una volta a settimana	6
frequenza di utilizzo almeno ogni due settimane	1

- **T7: PRODOTTI A FILIERA REGIONALE E/O A FILIERA CORTA – MAX 10 PUNTI**

Utilizzo di prodotti da filiera regionale: prodotti agroalimentari le cui intere filiere produttive (dalla produzione primaria alla fase di commercializzazione) sono realizzate entro un'area definita dal luogo di consumo indicata dal committente (nel caso di specie, il territorio della regione Marche). In particolare, prodotti da filiera corta: prodotti agroalimentari provenienti da una filiera di approvvigionamento che riduce il numero di intermediari commerciali e con caratteristiche definite di stagionalità e sostenibilità ambientale.

Sulla base di quanto esposto nell'offerta tecnica la commissione giudicatrice assegnerà un punteggio da 0 a 10, (come riportato la tabella sotto indicata), ai concorrenti che s'impegnano ad utilizzare prodotti locali in percentuale superiore al 75% - come indicato al capitolato tecnico – ART 2 – condizione particolare di esecuzione.

Verifica: Il concorrente dovrà dichiarare nell'offerta tecnica, il numero e l'elenco dei prodotti derivanti da filiera regionale che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità, allegando, altresì, una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto.

GIUDIZIO	PUNTI
assenza di prodotti a filiera regionale, a filiera corta	0
Offerta che contempla il maggior numero di tali prodotti(opc)	PMax=10
VALUTAZIONE OFFERTE INTERMEDIE (Oi-esima)	$P_{i-esima} = P_{max} \times (O_{i-esima}/O_{pc})$

Oi-esima= offerta da valutare

Opc= offerta migliore

Pi-esima= Punteggio offerta i-esima

Pmax= punteggio massimo attribuibile

- **T8: Progetto alimentare riguarda proposte alimentari volte al miglioramento della qualità nutrizionale e sensoriale dei piatti proposti e all'incremento di varietà delle scelte alimentari (ulteriori menù) MAX 6 Punti.**

In particolare, può essere prevista la formulazione di nuove proposte di menù dal punto di vista qualitativo e dal punto di vista della composizione del pasto (ad es. offerta di singoli piatti al di fuori delle composizioni di pasto previste in capitolato). Tali miglioramenti non comportano variazioni dei prezzi dei vari menù.

Verifica: Il concorrente nell'offerta tecnica dovrà esplicitare le modalità/azioni con le quali incrementerà la qualità e la varietà delle proposte alimentari offerte, sia con riferimento agli ulteriori menù che ai menù settimanali, fornendo una breve ma dettagliata relazione.

I punteggi saranno assegnati secondo i parametri ed i criteri riportati nella tabella seguente e che riguardano:

- *possibili alternative di composizione dei menù insalatone proposti in aggiunta a quella riportata al punto 2.5 del capitolato tecnico;*
- *possibili alternative di composizione del piatto freddo in aggiunta a quelle riportate al punto 2.5 del capitolato tecnico*

PUNTEGGIO	Varietà composizione menù insalatona (nell'arco della settimana dovrà essere prevista una rotazione dei tipi d'insalata proposti)	Varietà composizione menù piatto freddo
1	1 tipologia di insalatona in aggiunta a quella fissata per tre giorni alla settimana	Piatto con tre pezzi
3	1 tipologia di insalatona in aggiunta a quella fissata al giorno	Piatto con quattro pezzi
6	1 tipologia di insalatona in aggiunta a quella fissata al giorno	Piatto con quattro pezzi, di cui uno a base di pesce

T.9: PROPOSTE MIGLIORATIVE DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE MAX 6 PUNTI - qualitativo

La proposta di organizzazione del servizio di ristorazione dovrà essere finalizzata alla riduzione dei tempi di attesa (con particolare riferimento alla gestione delle "code alle casse" e alla distribuzione dei pasti), al miglioramento generale del servizio, ad eventuali interventi di riqualificazione dei locali adibiti a mensa/bar. Il concorrente dovrà presentare all'interno dell'offerta tecnica una breve descrizione del progetto del servizio che intende realizzare, in cui spiegherà in che modo le soluzioni proposte possano raggiungere gli obiettivi. Si deve tener presente che gli orari e le modalità di apertura della mensa verranno concordate con la stazione appaltante. Nella valutazione si terrà conto della reale fattibilità del progetto senza ulteriori oneri per la stazione appaltante e senza la necessità di interventi di modifica degli ambienti a carico

della stazione appaltante stessa. Verifica: Verranno privilegiate le proposte più efficaci in relazione:

- alle soluzioni adottate per la riduzione dei tempi di attesa nei momenti di maggior affluenza;
- al maggior livello di innovatività della proposta rispetto all'attuale contesto di riferimento.

Il punteggio sarà così attribuito:

GIUDIZIO	Valutazione numerica
<i>INSUFFICIENTE</i>	0
<i>SUFFICIENTE</i>	1
<i>BUONO</i>	2
<i>DISCRETO</i>	3
<i>OTTIMO</i>	4

T10. SCONTISTICA SULLE PROPOSTE MENU E LISTINO BAR max 30 PUNTI

La stazione chiede tali indicazioni per comprendere l'efficacia della proposta progettuale e per valutare il gradimento degli utenti (merito tecnico). Per ciascun Concorrente verrà assegnato un punteggio complessivo massimo di 30 punti, così suddiviso:-

1) PUNTEGGIO PER "SCONTO MENU"

a. fino ad un massimo di 6 punti per il ribasso offerto rispetto alla cifra di Euro 8,50 (otto/50) stabilita per il Menù completo "del giorno" di cui 2.5 del Capitolato Tecnico, Viene considerato come ribasso soglia il 5%, oltre il quale verrà assegnato il massimo del punteggio qualunque sia il ribasso offerto

b. fino ad un massimo di 5 punti per il ribasso offerto rispetto alla cifra di Euro 9,00 (nove) stabilita per il Menù completo "a scelta" di cui 2.5 del Capitolato Tecnico. Viene considerato come ribasso soglia il 5%, oltre il quale verrà assegnato il massimo del punteggio qualunque sia il ribasso offerto

c. fino ad un massimo di 6 punti per il ribasso offerto rispetto alla cifra di Euro 7,00 (sette) stabilita per il Menù "ridotto" di cui 2.5 del Capitolato Tecnico. Viene considerato come ribasso soglia il 5%, oltre il quale verrà assegnato il massimo del punteggio qualunque sia il ribasso offerto

d. fino ad un massimo di 5 punti per il ribasso offerto rispetto alla cifra di Euro 5,50 (cinque/50) stabilita per il Menù "insalatona" di cui al 2.5 del Capitolato Tecnico. Viene considerato come ribasso soglia il 5%, oltre il quale verrà assegnato il massimo del punteggio qualunque sia il ribasso offerto

e. fino ad un massimo di 2 punti per il ribasso offerto rispetto alla cifra di Euro 7,00 (sette) stabilita per il Menù "piatto freddo" di cui al 2.5 del Capitolato Tecnico. Viene considerato come ribasso soglia il 5%, oltre il quale verrà assegnato il massimo del punteggio qualunque sia il ribasso offerto

2) PUNTEGGIO PER SCONTO “LISTINO BAR” Fino ad un massimo di 6 punti per il ribasso unico offerto rispetto ai prezzi di listino di cui all'allegato 6) listino prezzi di riferimento bar, secondo la seguente tabella

Ribasso offerto	PUNTI
< 3%	0
5%	2
7%	3
9%	4
10%	5
>10%	6

METODO DI CALCOLO DEL PUNTEGGIO T10 SCONTISTICA – punto 2)

A ciascun criterio è attribuito un punteggio calcolato tramite la seguente formula:

$$P_i = R_a / R_{max} \times p_{max}$$

dove:

P_i = punteggio attribuito al concorrente i -esimo;

R_a = ribasso percentuale dell'offerta del concorrente i -esimo;

R_{max} = ribasso percentuale dell'offerta più conveniente

P_{MAX} = punteggio massimo attribuito a ciascun elemento prezzo.

Il punteggio complessivo del criterio T10. è determinato dalla somma dei due punteggi, ottenuti per ognuno dei criteri così come sopra riportato.

Punteggio finale

Il punteggio finale, valevole ai fini dell'aggiudicazione, sarà determinato, per ciascun offerente, dalla sommatoria dei punteggi riportati nell'offerta tecnica.

La concessione sarà aggiudicata all'impresa che avrà presentato l'offerta che otterrà il punteggio più alto.

In caso di parità si procederà al sorteggio.

ARTICOLO 15. SVOLGIMENTO GARA: VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La prima seduta virtuale pubblica, volta alla verifica della documentazione amministrativa trasmessa in formato digitale, sarà effettuata il giorno **20 novembre 2018 alle ore 11:00**.

Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti tramite Mepa almeno n. due giorni prima della data fissata. Il RUP procederà, nella prima seduta virtuale pubblica, alla verifica della documentazione trasmessa dai concorrenti e a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata. In particolare, procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa al disciplinare;
- b) attivare, eventualmente, la procedura di soccorso istruttorio;
- c) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- d) adottare il provvedimento di esclusione e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art. 29, comma 1, 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. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVC pass, reso disponibile dall'ANAC.

ARTICOLO 16. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice, 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. La P.F. Provveditorato, sul profilo di committente, nella sezione "amministrazione trasparente" pubblicherà la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

ARTICOLO 17. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, il RUP della procedura consegnerà gli atti alla commissione giudicatrice. La commissione giudicatrice, in seduta pubblica virtuale, la cui data sarà comunicata tramite MEpa, procederà alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare per l'offerta tecnica. 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 presente disciplinare. Successivamente, in seduta pubblica, la commissione darà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche. 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, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica. All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, in seduta pubblica, redige la graduatoria. 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 verifica offerte anomale.

ARTICOLO 18. 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 della procedura valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse. Si procede a verificare contemporaneamente la congruità di tutte le offerte anormalmente basse. Il RUP della procedura richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale. Il RUP della procedura, con il supporto della commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente. Il RUP della procedura esclude l'offerta che, in base all'esame degli elementi forniti con le giustificazioni e le precisazioni, nonché in sede di convocazione, risulta, nel suo complesso, inaffidabile ovvero, a prescindere dalle giustificazioni e dall'audizione dell'offerente, qualora questi non presenti le giustificazioni o le precisazioni entro il termine stabilito ovvero non si presenti all'ora e al giorno della convocazione.

ARTICOLO 19. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA ED ACCESSO AGLI ATTI

La Stazione appaltante, ai sensi dell'art. 32, comma 5, del Dlgs.n.50/2016 e s.m.i., previa verifica della proposta di aggiudicazione, ai sensi dell'articolo 33, comma 1, provvederà all'aggiudicazione e, ai fini della sua efficacia, alle verifiche, ai sensi del comma 7 del citato articolo 32, del possesso dei prescritti requisiti. A conclusione di tutte le necessarie verifiche, si inviterà l'Aggiudicatario, a mezzo di raccomandata o posta elettronica certificata, a produrre - entro il termine di 10 giorni dalla data di ricezione della comunicazione dell'aggiudicazione - la seguente documentazione per la stipula del contratto:

- 1) Cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103, comma 1, del Dlgs.n.50/2016 e s.m.i., secondo le modalità e condizioni indicate nel presente documento. L'importo della cauzione dovrà essere calcolato sul valore di € 38.000,00.
- 2) Polizza di Responsabilità Civile con massimale non inferiore ad Euro 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00)

I Raggruppamenti Temporanei di concorrenti e i Consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti dovranno, inoltre, presentare rispettivamente:

- i Raggruppamenti Temporanei di concorrenti: mandato collettivo speciale irrevocabile conferito all'impresa capogruppo, con scrittura privata autenticata e corredato della procura speciale rilasciata al legale rappresentante dell'impresa capogruppo. Il mandato collettivo speciale dovrà contenere l'indicazione del tipo di associazione costituita, del vincolo di solidarietà scaturente dalla presentazione dell'offerta da parte delle imprese riunite e della quota di partecipazione al raggruppamento delle singole imprese;
- i Consorzi di concorrenti: copia autenticata dell'Atto Costitutivo e dello Statuto da cui risulti il vincolo di solidarietà delle imprese consorziate nei confronti della Stazione Appaltante. Ove tale indicazione non risulti dai predetti documenti, le imprese consorziate dovranno presentare oltre alla copia autenticata dello Statuto e dell'Atto Costitutivo, apposita dichiarazione, sottoscritta dai legali rappresentanti o procuratori di ciascuna delle imprese consorziate, di assunzione della

responsabilità solidale nei confronti della Stazione Appaltante. La mancata produzione, entro il termine assegnato, della documentazione richiesta o l'accertamento della mancanza del possesso dei requisiti dichiarati all'atto della presentazione dell'offerta, nonché la mancata costituzione della garanzia comporterà la decadenza dell'aggiudicazione, l'incameramento della garanzia provvisoria e l'aggiudicazione al concorrente che segue nella graduatoria. La comunicazione dell'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'art. 76, comma 5, lettera a), del Dlgs.n.50/2016 e s.m.i.. L'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per il Concessionario, mentre per la Stazione Appaltante diventerà tale solo dopo la stipulazione del contratto che avrà luogo, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del Dlgs n.50/2016 e s.m.i., entro il termine di sessanta giorni. L'accesso agli atti del procedimento di cui alla procedura in oggetto, è regolato ai sensi dell'art. 53 del Dlgs n.50/2016 e s.m.i., mediante visione e/o estrazione di copia degli atti. Qualora il contratto venga sottoscritto da persona diversa dal titolare o dal legale rappresentante che ha sottoscritto l'offerta, tale soggetto dovrà comprovare i propri poteri mediante idonea procura autenticata nelle forme di legge. Il Concessionario sarà tenuto al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute secondo le leggi in vigore (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, ed eventuali imposte di registro). La Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 76, comma 5, lettera d) del Dlgs n.50/2016 e s.m.i. provvederà, altresì, a comunicare la data di avvenuta stipulazione del contratto con il Concessionario, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a 5 (cinque) giorni ai medesimi soggetti di cui alla lettera a) del citato art. 76.

ARTICOLO 20. TRACCIABILITA'

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010 e successive modifiche e si impegna a dare immediata comunicazione alla SA e alla Prefettura - Ufficio del Governo territorialmente competente, della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore o subcontraente) rispetto ai medesimi obblighi.

ARTICOLO 21. PATTO D'INTEGRITA'

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1, comma 17, della legge n. 190/2012, le parti sottoscrittrici della presente assumono la reciproca e formale obbligazione di conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza nonché l'espresso impegno di non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'aggiudicazione del contratto o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione e verifica.

L'aggiudicatario operatore economico si impegna, ai sensi dell'articolo 2, comma 3, del D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, avuto riguardo al ruolo e all'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dalla delibera n. 64 in data 27 gennaio 2014, con la quale la Giunta regionale ha adottato il codice di comportamento dei suoi dipendenti e dei suoi dirigenti dalle

disposizioni. A tal proposito l'aggiudicatario è consapevole ed accetta che, ai fini della completa e piena conoscenza delle predette disposizioni, la SA ha adempiuto all'obbligo di trasmissione di cui all'articolo 17 del D.P.R. n. 62/2013, garantendone l'accessibilità sul profilo del committente.

L'aggiudicatario si impegna a trasmettere copia delle predette disposizioni ai propri collaboratori a qualsiasi titolo e a fornire, su richiesta, prova dell'avvenuta comunicazione.

Con la sottoscrizione del contratto l'aggiudicatario dichiara, ai fini dell'applicazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo n. 165/2001, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti della Regione Marche che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto. L'operatore economico dichiara, altresì, che non si è accordato e non si accorderà con altri operatori interessati alla procedura, al fine di limitare in qualsiasi modo la concorrenza, nonché la serietà dell'offerta. In particolare, restando, comunque, ferma la disciplina di cui all'articolo 80, comma 5, lettera m), del decreto legislativo 18 aprile 2016 n. 50, l'operatore economico è consapevole ed accetta che la SA sospenderà immediatamente la procedura per le valutazioni del caso qualora dalle offerte complessivamente presentate e ammesse si rilevino concreti e plurimi elementi indiziari in ordine a:

- a) intrecci personali tra gli assetti societari
- b) valore delle offerte in generale
- c) distribuzione numerica delle offerte con riferimento alla loro concentrazione in uno o più intervalli determinati caratterizzati da scostamenti impercettibili
- d) provenienza territoriale delle offerte
- e) modalità di compilazione delle offerte, ivi compresa tutta la documentazione presentata ai fini della partecipazione alla procedura
- f) modalità di presentazione e conformazione delle buste e dei plichi contenenti le offerte, ivi compresa tutta la documentazione presentata ai fini della partecipazione alla procedura.

L'operatore economico si impegna a segnalare alla SA qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della procedura fino alla stipulazione del contratto o durante l'esecuzione dello stesso, da parte di ogni soggetto interessato o addetto allo svolgimento ed all'esecuzione predetti e, comunque, da parte di chiunque possa influenzarne le decisioni. L'impegno si estende anche all'esercizio di pressioni per indirizzare assunzione di personale e affidamento di prestazioni, nonché a danneggiamenti o furti di beni personali o aziendali. Resta fermo l'obbligo di segnalazione degli stessi fatti all'Autorità giudiziaria. La SA accerta le fattispecie segnalate nel rispetto dei principi di comunicazione e partecipazione al procedimento di cui alla legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni. Sono fatti salvi i principi propri dell'autotutela decisoria.

La SA, verificata l'eventuale violazione delle disposizioni del presente paragrafo, contesta per iscritto all'operatore economico il fatto assegnandogli un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. La mancata presentazione delle controdeduzioni

o il loro mancato accoglimento, comporteranno l'esclusione dalla procedura in oggetto o la risoluzione del conseguente contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

La SA, accertata la violazione del presente paragrafo da parte del proprio personale, direttamente o indirettamente preposto allo svolgimento della procedura ed all'esecuzione del contratto, procede immediatamente alla sua sostituzione ed all'avvio nei suoi confronti dei conseguenti procedimenti disciplinari e di quelli connessi alla responsabilità contabile e penale. L'operatore economico è consapevole ed accetta che in caso di mancato rispetto degli impegni assunti con il presente paragrafo saranno applicate le seguenti sanzioni:

- a) esclusione dalla procedura ovvero risoluzione del contratto relativo alla procedura eventualmente assegnatogli, nonché degli altri contratti eventualmente in essere con la Regione Marche
- b) esclusione dalle procedure indette dalla Regione Marche per un periodo di tre anni.

ARTICOLO 22. CAUSE DI ESCLUSIONE

In aggiunta alla disciplina di cui agli artt. 80 ed 83 del decreto legislativo n. 50/2016 si precisa che saranno considerati elementi e dichiarazioni non essenziali quelli alla cui mancanza, incompletezza ed irregolarità sarà possibile ovviare automaticamente tramite gli altri elementi e dichiarazioni prodotti in base alla legge, al bando o alla presente lettera d'invito ovvero ricavabili d'ufficio.

ARTICOLO 23. RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE, FORO COMPETENTE E NORMA DI RINVIO

Per la risoluzione di eventuali controversie le parti escludono il ricorso ad arbitri e stabiliscono di ricorrere unicamente all'autorità giudiziaria ordinaria.

Il foro territorialmente competente è quello di ANCONA.

Per tutti gli aspetti connessi con l'affidamento e l'esecuzione della procedura in oggetto, non disciplinata dalla presente e non in contrasto con essa, si rinvia alle disposizioni legislative e regolamentari in materia di contratti pubblici per l'acquisizione di servizi.

ARTICOLO 24. TUTELA DATI PERSONALI

La Regione Marche in conformità al Regolamento 2016/679/UE (General Data Protection Regulation – GDPR) La informa sulle modalità di trattamento dei dati da Lei forniti.

Il Titolare del trattamento è la Regione Marche - Giunta Regionale, con sede in via Gentile da Fabriano, 9 – 60125 Ancona.

Il Responsabile della Protezione dei Dati ha sede in via Gentile da Fabriano, 9 – 60125 Ancona.

La casella di posta elettronica, cui potrà indirizzare questioni relative ai trattamenti di dati che La riguardano, è: rpd@regione.marche.it

Il Responsabile del trattamento di tali dati è il dirigente della PF Provveditorato economato e Sicurezza sui luoghi di lavoro.

Le finalità del trattamento cui sono destinati i dati personali sono la stipula e l'esecuzione di contratti di appalto/concessione e la base giuridica del trattamento (ai sensi degli articoli 6 e/o 9 del Regolamento 2016/679/UE) è costituita dal D.lgs. n. 50/2016.

I dati raccolti potranno essere trattati inoltre a fini di archiviazione (protocollo e conservazione documentale) nonché, in forma aggregata, a fini statistici.

I dati potranno essere/saranno comunicati a: ANAC, Ministero della Giustizia, Agenzia delle entrate, enti previdenziali e diffusi attraverso il sito istituzionale, sezione Amministrazione Trasparente, ai sensi dell'art. 23 del D.Lgs. n. 33/2013 e s.m.i. Si precisa che la diffusione ha ad oggetto solo la denominazione delle imprese e i dati comuni del legale rappresentante, ove essi siano contenuti nella ragione sociale delle stesse. Restano salvi i divieti di diffusione e le limitazioni ai trattamenti stabiliti per particolari categorie di dati dall'art. 22 del D.lgs. n. 196/2003 e s.m.i.

Il periodo di conservazione, ai sensi dell'articolo 5, par. 1, lett. e) del Regolamento 2016/679/UE, è illimitato per i soggetti aggiudicatari, pari a 10 anni dalla conclusione della procedura, per gli altri partecipanti.

Le competono i diritti previsti dal Regolamento 2016/679/UE e, in particolare, potrà chiedere al Sottoscritto l'accesso ai dati personali che La riguardano, la rettifica, o, ricorrendone gli estremi, la cancellazione o la limitazione del trattamento, ovvero opporsi al loro trattamento; potrà inoltre esercitare il diritto alla portabilità dei dati.

Ha diritto di proporre reclamo, ai sensi dell'articolo 77 del Regolamento 2016/679/UE, al Garante per la protezione dei dati personali con sede a Roma.

Il conferimento dei dati discende da un obbligo legale ed è necessario per la conclusione del contratto di appalto.

L'interessato ha l'obbligo di fornire i dati personali, pena l'impossibilità di pervenire alla stipula del contratto.

ARTICOLO 24. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi dell'articolo 31 del decreto legislativo n. 50/2016, il Responsabile del Procedimento è Mauro Terzoni