



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE DEL PERSONALE ORGANIZZAZIONE E BILANCIO

UFFICIO 5 - Acquisizione e gestione beni mobili e servizi connessi

**PROCEDURA NEGOZIATA MEDIANTE R.D.O. SU MEPA PER L’AFFIDAMENTO IN
CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE E BAR
ALL’INTERNO DELLE SEDI MINISTERIALI
Sede di viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 ROMA
Sede di lungotevere Ripa n.1 – 00153 ROMA**

RDO: 3484243

CIG: 9714629D72

DISCIPLINARE DI GARA

La presente copia, firmata digitalmente,
costituisce integrale accettazione delle
condizioni contenute nel documento
medesimo.

ALLEGATO 1) DICHIARAZIONE DI OFFERTA ECONOMICA

ALLEGATO 2) ATTESTATO DI SOPRALLUOGO

ALLEGATO 3) PROTOCOLLO DI LEGALITA’

ART. 1
PREMESSA

L'Amministrazione in intestazione (c.f. 80242250589), con sede in Roma in Viale Giorgio Ribotta n.5, ha deliberato di affidare in concessione la gestione dei servizi di ristorazione e bar per la durata di 36 (trentasei) mesi, all'interno delle sedi del Ministero della Salute, site in Roma, viale Giorgio Ribotta n. 5 e Lungotevere Ripa n.1.

L'affidamento avverrà mediante procedura negoziata con Richiesta di Offerta (R.D.O.) e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli art. 36, comma 2, lettera b e dell'art. 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii (Codice dei contratti pubblici, in seguito: Codice).

Il luogo di svolgimento del servizio è Roma, CIG: 9714629D72.

Il Responsabile del procedimento (RUP), ai sensi dell'art. 31 del Codice, è la Dott.ssa Maria Cristina Giani.

Il presente documento contiene, tra l'altro, le informazioni relative ai requisiti richiesti in ordine alla partecipazione alla gara, alle modalità di presentazione dell'offerta, alla documentazione da allegare alla medesima, alle modalità di aggiudicazione della gara, nonché alla stipulazione del contratto con l'Aggiudicataria.

La disciplina concernente le modalità qualitative e quantitative di erogazione dei servizi di cui trattasi, invece, è contenuta nel Capitolato speciale d'oneri e nei relativi allegati.

ART. 2
OGGETTO

La gara ha per oggetto l'affidamento dei servizi di ristorazione e bar (d'ora in avanti denominati anche "Servizi"), da svolgere all'interno delle due sedi del Ministero, come dettagliatamente descritto nel Capitolato Speciale d'Oneri.

La fornitura, l'installazione e la messa in funzione di tutte le attrezzature, apparecchiature e arredi necessari all'espletamento dei servizi oggetto della presente procedura non indicate nel Capitolato Speciale d'Oneri, sono a totale carico dell'Aggiudicatario, che deve anche provvedere a tutte le spese per la gestione, nessuna esclusa, oltre alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le strutture fornite, come indicato nel Capitolato speciale d'oneri.

Per l'allestimento e l'espletamento dei Servizi l'Amministrazione mette a disposizione appositi locali ubicati all'interno delle sedi ministeriali, i cui disegni sono allegati al Capitolato speciale d'oneri.

Le condizioni, i requisiti, le specifiche tecniche, le modalità ed i termini ai quali dovrà rispondere la prestazione del servizio sono stabiliti, oltre che nel presente Disciplinare, nel Capitolato speciale d'oneri e nei relativi allegati.

L'affidamento in concessione è costituito da un unico lotto, in ragione della sostanziale omogeneità delle prestazioni e al fine di ottimizzare ed efficientare i rapporti con il Concessionario.

Il dettaglio delle prestazioni oggetto dell'affidamento in concessione è il seguente:

Tabella n. 1 – Oggetto della concessione

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo complessivo per il primo triennio di durata contrattuale
1	Servizio di ristorazione	55511000-5	P	€ 900.000,00
2	Servizio bar	55511000-5	P	€ 547.500,00
A) Importo totale soggetto a ribasso				€ 1.447.500,00
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				€ 2.400,00
A) + B) Importo complessivo a base di gara				€ 1.449.900,00

L'importo complessivo stimato per il primo periodo di durata della concessione (tre anni) ammonta ad € 1.447.500,00 (Euro unmilionequattrocentoquarantasettemilacinquecento/00), al netto di Iva e/o imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Il valore annuo complessivo della concessione di servizi è stimato dall'Amministrazione in € 482.500,00 (Euro quattrocentoottantaduemilacinquecento/00), sulla base del piano economico-finanziario riportato nel presente articolo e sulla base del fatturato totale del concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA.

In tale importo non sono compresi i costi per la sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso, che, per il primo periodo di durata della concessione (tre anni), sono stati quantificati in € 2.400,00 (Euro duemilaquattrocento/00), come indicato nel Documento di valutazione dei rischi allegato al Capitolato speciale d'oneri.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del d.lgs. 50/2016 e s.m.i., l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera, che la stazione appaltante ha stimato in complessivi € 971.802,54 (per il primo triennio di durata contrattuale).

I costi della manodopera sono stati calcolati sulla base delle tabelle allegate al D.M. 27 giugno 2019 n. 44 del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali "Costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici servizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo".

I valori sopra riportati sono da ritenersi puramente indicativi e presuntivi.

La fruizione del servizio da parte degli aventi diritto è del tutto libera, pertanto l'Amministrazione non assume alcun impegno a garanzia di un numero minimo di utenti per l'espletamento dello stesso, fermo restando l'impegno dell'Aggiudicataria a soddisfare il 100% delle richieste di pasti di cui all'oggetto della presente procedura di gara.

Il servizio sarà effettuato a favore dei dipendenti di tutto il personale operante nelle sedi centrali ed eventuali ospiti esterni. A oggi, a fronte di una presenza potenziale di circa 1.400 dipendenti per la sede di Ribotta e circa 230 per la sede di Ripa, attualmente fruiscono giornalmente del servizio bar e ristorazione in media, rispettivamente, n. 300 e n.100 unità.

Ad ogni buon conto, l'Amministrazione non assume alcun impegno di un ammontare minimo di presenze e conseguenti entrate, anche nel caso in cui, nel corso della durata dell'esecutività del contratto, venga richiesta l'esecuzione del servizio per quantitativi inferiori rispetto alla predetta stima. Il numero di pasti giornalieri non può essere quantificato preventivamente dall'Amministrazione e può essere variabile in funzione del numero dei dipendenti che sceglieranno di usufruire del servizio.

L'affidamento in concessione è costituito da un unico lotto, in ragione della sostanziale omogeneità delle prestazioni e al fine di ottimizzare ed efficientare i rapporti con il Concessionario, nonché di ottenere economie di mercato.

Tabella n. 2 – Stima importo primo periodo contrattuale (3 anni)

		Prezzo medio IVA esclusa	Stima consumi annui	Totale primo periodo durata contrattuale (IVA esclusa)
Servizio Bar	Panini/tramezzini/toast	€ 2,00	50.000	€ 300.000,00
	Bevande	€ 1,00	40.000	€ 120.000,00
	Caffetteria	€ 0,85	50.000	€ 127.500,00
Servizio Ristorazione	Pasti	€ 6,00	50.000	€ 900.000,00
TOTALE IVA esclusa				€ 1.447.500,00
Manodopera				- € 971.802,54
TOTALE				€ 475.697,46

Si precisa che non vi è alcun impegno al riconoscimento al Concessionario di un ammontare minimo di corrispettivi, anche nel caso in cui, nel corso di durata dell'esecutività del contratto, venga richiesta l'esecuzione del servizio per quantitativi inferiori rispetto alla predetta stima.

I prezzi a base di gara, **IVA esclusa**, per ciascun servizio sono i seguenti:

SERVIZIO RISTORAZIONE

- menù completo a scelta: Euro 7,50
- menù con primo a scelta: Euro 6,50
- menù con secondo a scelta: Euro 7,00
- menù "insalatona": Euro 6,00
- Menù "piatto unico veloce": Euro 6,50
- Menù pizza: Euro 7,00
- Menù grill: Euro 8,00

SERVIZIO BAR

- i prezzi a base d'asta del servizio bar sono indicati nel listino prezzi - Allegato 6 del Capitolato speciale d'onori.

Ai prezzi risultanti dai ribassi offerti si applica l'arrotondamento alla 2° cifra decimale dopo la virgola e qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a 5 (cinque), l'arrotondamento verrà effettuato per eccesso; qualora la terza cifra decimale sia inferiore a 5 (cinque), l'arrotondamento verrà effettuato per difetto.

I prezzi offerti dall'Aggiudicataria per i servizi oggetto del presente Disciplinare di gara saranno fissi ed immutabili per tutto il primo periodo di durata del contratto di concessione (pari a tre anni) fatto salvo quanto previsto dall'art. 165, comma 6 del Codice.

I suddetti prezzi dovranno essere applicati anche all'utenza non dipendente dall'Amministrazione.

ART. 3

COSTI DELLA CONCESSIONE

L'Aggiudicataria dovrà corrispondere alla Stazione Appaltante un canone mensile, per ambedue le sedi del Ministero, pari all'importo di € 2.000,00 (Euro duemila/00); detto canone include forfettariamente le spese relative alle utenze (energia elettrica, gas e acqua) nonché le spese per l'utilizzo degli spazi ad uso esclusivo della società per l'effettuazione del servizio di preparazione pasti e colazioni, e di stoccaggio dei cibi (cucina, spazi retrostanti la cucina, area bar) pari a circa 270 mq.

Considerato, inoltre, che la sede ministeriale di Lungotevere Ripa n. 1 è sede demaniale, il Concessionario dovrà altresì provvedere al pagamento della relativa concessione, rilasciata dall'Ufficio dell'Agenzia del Demanio, stimata in circa € 700,00 (settecento/00) mensili.

ART. 4

DURATA DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 168 del d.lgs. 50/2016 e s.m.i., il contratto di concessione dei servizi di ristorazione e bar avrà durata di 36 mesi (esclusa l'eventuale opzione di rinnovo e di proroga tecnica di cui all'articolo successivo), con decorrenza dalla data di avvio del servizio.

ART. 5 OPZIONI E RINNOVI

Il contratto può essere rinnovato, alle medesime condizioni, per una durata pari a 24 mesi, per un importo di € 965.000,00 (novecentosessantacinquemila/00), 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'esercizio di tale facoltà è comunicato al Concessionario, mediante posta elettronica certificata, almeno 3 mesi prima della scadenza del contratto.

L'Amministrazione, durante il periodo di vigenza contrattuale di tre anni, potrà effettuare delle verifiche del grado di soddisfazione dell'utenza (*customer satisfaction*) anche ai fini dell'eventuale rinnovo per ulteriori due anni, decorrenti dalla data di scadenza.

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, stimato in 6 mesi, e comunque entro i limiti previsti dall'art. 175, comma 4, 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. Il valore della concessione per la durata di sei mesi è pari ad € 241.250,00 (duecentoquarantunomiladuecentocinquanta/00).

Ai fini dell'art. 167, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato della concessione, è pari ad € 2.653.750,00 (duemilioneisecentocinquantatremilasettecentocinquanta/00) al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Importo complessivo a base di gara	Importo per rinnovo	Importo per opzione di proroga tecnica	Valore globale a base di gara
1.447.500,00	965.000,00	241.250,00	2.653.750,00

ART. 6 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende i seguenti documenti suddivisi in:

BUSTA A- documentazione amministrativa:

- A. Disciplinare di gara;
 - DGUE;
 - PASSOE;
 - Ricevuta contributo Anac;
 - Attestato di sopralluogo;
 - Protocollo di legalità;
- B. Capitolato Speciale d'Oneri, comprensivo dei seguenti allegati:
 - Disegni dei locali viale G. Ribotta;
 - Planimetria di Lungotevere Ripa n.1;
 - Specifiche delle attrezzature, dei mobili e degli impianti – Ribotta;
 - Caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature – Ribotta;
 - Elenco attrezzature e arredi – Ripa;
 - Listino prezzi Assobar;
 - D.U.V.R.I.;
- C. Progetto di riassorbimento del personale.

BUSTA B- offerta tecnica:

- Relazione tecnica

BUSTA C- offerta economica:

- Modello di offerta economica generata dal sistema;
- Dichiarazione di offerta economica redatta preferibilmente secondo l'allegato modello.

La documentazione di cui alle precedenti lettere dovrà essere sottoscritta digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore del concorrente, e dovrà essere accompagnata da copia del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore e da procura (in caso di sottoscrizione da parte di procuratore). La partecipazione alla gara presuppone, da parte del concorrente, la perfetta conoscenza e l'accettazione della documentazione di gara nonché delle norme di legge e regolamenti in materia.

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.

ART. 7

SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici 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. È vietato ai concorrenti di partecipare alla gara 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 alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

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, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

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 di retisti di cui all'articolo 45, comma 2 lettera f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei 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 retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- 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 retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, 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 può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- 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 retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

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. Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo può essere assunto anche da un consorzio di cui all'articolo 45, comma 1, lettera b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di retisti. 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 mandatario 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 mandatario della sub-associazione è conferito dai retisti partecipanti alla gara, mediante mandato, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

ART. 8 **REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

8.1 REQUISITI DI ORDINE GENERALE:

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 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

Ai sensi del comma 53, dell'articolo 1, della legge 6 novembre 2012, n. 190, gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità costituisce **causa di esclusione** dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17, della l. 190/2012.

8.2 REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti di seguito previsti.

I documenti richiesti agli operatori economici, ai fini della dimostrazione dei requisiti, devono essere trasmessi mediante F.V.O.E in conformità alla delibera ANAC n. 464/2022.

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

- **Requisiti di idoneità:**

- a) iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura (C.C.I.A.A.) o nel registro delle Commissioni Provinciali per l'Artigianato, per l'attività oggetto della presente procedura di gara.

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.

- **Requisiti inerenti la capacità economico finanziaria:**

- b) **Fatturato specifico medio annuo** nel settore di attività oggetto della concessione non inferiore ad € 160.000,00 IVA esclusa, riferito agli ultimi 3 esercizi finanziari disponibili (2019-2020-2021), ovvero riferito al triennio 2017-2019 per le imprese i cui livelli di servizio siano stati inferiori a causa dell'emergenza sanitaria da Covid-19.

Il settore di attività è "Somministrazione al pubblico di alimenti e bevande".

Tale requisito è richiesto al fine di poter selezionare attraverso la presente gara operatori economici dotati di: 1) capacità economico finanziaria proporzionata al valore annuo del contratto tale da garantire la congruità della capacità produttiva dell'impresa fornitrice con l'impegno prescritto dal contratto aggiudicato; 2) capacità tecniche ed organizzative, idonee a garantire un adeguato ed elevato livello qualitativo dei servizi.

La comprova del requisito è fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante i bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa dai quali si evinca il fatturato specifico dichiarato;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA dai quali si evinca il fatturato specifico dichiarato;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato specifico dichiarato in sede di partecipazione;
- copia delle fatture relative alla specifica attività da cui si ricava il fatturato specifico realizzato. Qualora la fattura non menzioni la specifica attività o la causale riportata non sia chiara il requisito può essere dimostrato presentando anche copia dei contratti a cui le fatture si riferiscono;
- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente pubblico contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione o attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione in originale o in copia.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di due anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività. L'operatore economico che, per fondati motivi, non è in grado di presentare la documentazione richiesta, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

• **Requisiti inerenti la capacità tecnica e professionale:**

- c) Esecuzione negli ultimi tre anni di almeno un servizio analogo al servizio di ristorazione collettiva (inteso come produzione e somministrazione pasti agli utenti), prestato a favore di un unico committente pubblico, con un numero medio annuo di pasti direttamente erogati (senza subappalto) non inferiore a n. 30.000,00 (trentamila). Il concorrente deve aver eseguito il servizio nel periodo (2019-2020-2021), ovvero nel triennio 2017-2019 per le imprese i cui livelli di servizio siano stati inferiori a causa dell'emergenza sanitaria da Covid-19.

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 prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità:

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

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

- copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- copia conforme dei contratti sottoscritti con il committente privato.

- d) possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee UNI EN ISO 9001, rilasciato da organismi conformi ai requisiti prescritti dalle norme europee UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, idonea, pertinente e proporzionata al servizio di ristorazione.

Al ricorrere delle condizioni di cui all'articolo 87, comma 1 del Codice, la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

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.

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.

Il mancato possesso, anche di uno solo dei requisiti richiesti, determina l'esclusione dalla gara.

8.3 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI E CONSORZI ORDINARI.

La mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese di tipo verticale, ai sensi dell'art. 48, comma 2 del Codice, esegue le prestazioni indicate come principali, anche in termini economici, le mandanti quelle indicate come secondarie.

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.

Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

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 8.2 lett. a) deve essere posseduto da:

- a) ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande;
- 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 8.2 lett. b) deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso.

Il requisito di cui al precedente punto 8.2 lett. c) deve essere posseduto per intero almeno dalla mandataria.

Il requisito di cui al precedente punto 8.2 lett. d) deve essere posseduto da tutte le imprese raggruppate/raggruppande.

8.4 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 8.2 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, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

- 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, si applica quanto previsto dall'articolo 47, comma 2-bis, del Codice.

Il requisito di cui al precedente punto 9.2 lettera d) deve essere posseduto dalla dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

ART.9
AVVALIMENTO

Si rimanda a quanto previsto dagli artt. 89 e 172, comma 2, del d.lgs. 50/2016 e s.m.i..

ART. 10
SUBAPPALTO

Si rimanda a quanto previsto dall'art. 105 del d.lgs. 50/2016 e s.m.i..

ART.11
SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Ciascun operatore economico, ai sensi dell'art. 79, comma 2, del Codice, è tenuto ad espletare, a pena di esclusione dalla presente procedura di gara, un sopralluogo obbligatorio per prendere visione dei locali, sede dei servizi oggetto della concessione, a propria cura e spese, anche tramite propri incaricati, ed in presenza di personale dell'Amministrazione, dal lunedì al venerdì, dal giorno successivo alla pubblicazione fino a tre giorni antecedenti al termine di scadenza delle offerte.

L'accesso all'edificio dovrà essere concordato con l'Amministrazione **esclusivamente** a mezzo di posta elettronica ai seguenti indirizzi:

- **l.baracocoli@sanita.it ; a.meloni@sanita.it per la sede di viale G. Ribotta n.5;**
- **g.mirizzi@sanita.it e g.mazzilli@sanita.it per la sede di Lungotevere Ripa n.1.**

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.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti.

Con la richiesta deve essere trasmessa anche copia fotostatica del documento di identità, in corso di validità, del rappresentante legale del soggetto concorrente e di ciascuna delle persone incaricate del sopralluogo.

A seguito dell'effettuato sopralluogo presso le due sedi dell'Amministrazione, verrà rilasciato all'operatore economico interessato apposito attestato che, vistato dall'Amministrazione, dovrà essere inserito nella documentazione di gara (Busta A – Documentazione Amministrativa) **a pena di esclusione.**

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati 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 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.

ART. 12
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 deliberazione dell'ANAC n. 621 del 20 dicembre 2022 e allegano la ricevuta ai documenti di gara.

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, ai sensi dell'art. 1, comma 67 della l. 266/2005.

ART.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 mancanza 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, per il tramite del proprio organo interno, competente per questa fase, 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.

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, per il tramite del proprio organo interno competente per la specifica fase, invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

ART. 14 **PREDISPOSIZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE**

14.1 BUSTA A – documentazione amministrativa

14.1.1 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 sito www.mit.gov.it allegato alla Circolare del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti n. 3 del 18 luglio 2016 “Linee guida per la compilazione del modello di formulario di Documento di gara unico europeo (DGUE) approvato dal Regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016 (16A05530)” – Gazzetta Ufficiale – Serie Generale n. 174 del 27-7-2016, 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

Parte IV – Criteri di selezione

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

- a) la sezione A per dichiarare il possesso del requisito relativo all’idoneità professionale di cui all’art. 8 del presente disciplinare;
- b) la sezione B per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità economico-finanziaria di cui all’art. 8 del presente disciplinare;
- c) la sezione C per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica di cui all’art. 8 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 all’art. 8 del presente disciplinare.

Parte VI – Dichiarazioni finali

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

Il DGUE deve essere presentato e sottoscritto digitalmente:

- nel caso di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- 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 della presente procedura di gara.

14.1.2 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. f-bis) e f-ter) del Codice;
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 quali 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, 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 con Decreto del Ministro della Salute del 6 marzo 2015 reperibile sul sito www.salute.gov.it 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.

14.1.3 Documentazione a corredo

Il concorrente allega:

1. PASSOE di cui alla delibera ANAC n. 464/2022, 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;
2. attestato di sopralluogo;
3. Protocollo di legalità;
4. documentazione a comprova dell'avvenuto versamento dell'imposta di bollo.

L'imposta di bollo potrà essere assolta:

- a) in modo virtuale, come previsto dall'art. 15, comma 5, del decreto del Presidente della Repubblica del 26 ottobre 1972 n. 642, come modificato dall'art. 1, comma 597, della legge 27 dicembre 2013, n. 147 (legge di stabilità), anche mediante l'utilizzo dei modelli F23 o F24. Si riportano di seguito le relative indicazioni di compilazione:
- Ove previsto, riportare i dati identificativi della stazione appaltante (Ministero della salute - CF 80242250589);
 - Ove previsto il campo "Codice Ufficio" va riportato il codice dell'ufficio dell'Agenzia delle Entrate territorialmente competente per il comune dove ha la sede legale l'operatore economico. Per conoscere l'esatto codice da riportare, l'operatore deve rivolgersi direttamente all'ufficio dell'Agenzia delle Entrate competente, oppure consultare l'elenco dei codici sul sito dell'Agenzia delle Entrate <http://www.agenziaentrate.gov.it> ;
 - Nel campo "Codice Tributo" riportare il codice 456T per il modello F23 e il codice 2501 per il modello F24;
 - Ove previsto il campo "Descrizione" indicare "Imposta di bollo gara MDS servizio bar e ristorazione"; in caso di compilazione online dei modelli F23 ed F24, non essendo possibile indicare l'oggetto della gara, al fine di consentire la verifica dell'avvenuto assolvimento dell'imposta di bollo, il concorrente dovrà compilare e firmare una dichiarazione attestante l'avvenuto pagamento del bollo recante l'indicazione dell'oggetto o almeno del CIG della gara, alla quale dovrà essere allegata la distinta di versamento (modello F24 o F23). Detta dichiarazione dovrà essere inserita nella busta telematica (virtuale) "A Busta amministrativa".
- b) mediante l'acquisto di un contrassegno telematico (marca da bollo) da applicare sulla dichiarazione di offerta economica; in tal caso la comprova del pagamento dell'imposta di bollo potrà avvenire anche attraverso la scansione del documento portante la marca da bollo, sottoscritto digitalmente ed inserito nella busta telematica (virtuale) "C – Offerta economica".

Resta fermo che, qualsiasi modalità sia prescelta dall'operatore economico, dovrà essere allegata all'offerta economica la documentazione a comprova dell'avvenuto versamento (per l'importo pari ad € 16,00).

14.1.4 Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati

La documentazione deve essere sottoscritta con le seguenti modalità:

- 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;

Il concorrente allega:

- b) copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore;
- c) copia conforme all'originale della procura, oppure, nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, la dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura.

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, ovvero la percentuale in caso di servizio indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari già costituiti:

- atto costitutivo e statuto del consorzio, 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, ovvero la percentuale in caso di servizio indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari 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 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, ovvero la percentuale in caso di servizio indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

14.1.5 Progetto di riassorbimento del personale

Il concorrente dovrà presentare, un progetto di assorbimento del personale attualmente in servizio, di cui al punto 1.4 del Capitolato speciale d'oneri, 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, comporterà l'esclusione dalla gara. Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto.

14.2 BUSTA B – Offerta tecnica

La busta "**B - Offerta tecnica**" - dovrà contenere, **a pena di esclusione dalla gara**, i seguenti documenti:

- a) la relazione tecnica dei servizi offerti, redatta su fogli formato A4 e carattere Times New Roman 12, con una numerazione progressiva e univoca, non eccedente le 15 facciate, contenente una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento a ciascuno dei criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo articolo 15 e di seguito riportati:

Criterio A: Elementi ristorativi.

A1: Progetto qualità di cibi e bevande contenente l'offerta qualitativa di cibi e bevande offerte per il bar e per la ristorazione.

Saranno valutati discrezionalmente i seguenti aspetti:

- qualità dei prodotti proposti, anche in relazione alle marche maggiormente conosciute e consolidate;
- criteri di selezione dei fornitori;
- tempo di esposizione per cibi e panini "in distribuzione" (superato il quale, l'invenduto viene ritirato dalla distribuzione).

A2: Varietà menù del servizio ristorazione.

Dovrà essere prodotta una “tabella dei menù stagionali”, che si intendono proporre nell’arco della gestione del servizio ristorazione, suddivisi per ogni settimana dell’anno, dettagliando l’eventuale presenza di alternative per ciascun piatto, precisandosi che non sarà considerata quale alternativa la presenza di pasta al pomodoro/pasta in bianco e di riso al pomodoro/riso in bianco.

In tale tabella dovranno essere indicati in modo chiaro quali piatti, e relative frequenze, saranno preparati utilizzando derrate di produzione biologica e/o di DOP/IGP/STG.

Indipendentemente dai menù proposti, il gestore dovrà essere comunque in grado di fornire pietanze in accordo con il regime dietetico cui devono attenersi eventuali utenti del servizio affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate (ad esempio celiachia, secondo quanto previsto dalla L. 123/2005 e successive modifiche ed integrazioni).

Criterio B: elementi relativi all’organizzazione del servizio.

B1: organigramma del personale che l’impresa intende utilizzare per l’espletamento del servizio con l’indicazione del numero, della qualifica e delle attestazioni professionali possedute.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella relazione tecnica, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- organigramma degli addetti che l’impresa intende utilizzare per l’espletamento del servizio avendo cura di specificare il numero, la qualifica, il monte ore giornaliero degli addetti.

B2: modalità organizzative per turni e sostituzioni.

Saranno valutato discrezionalmente le modalità organizzative per la turnazione e le sostituzioni del personale, volte a garantire la continuità e l’efficienza del servizio. Sarà valutato altresì il piano operativo da attuare in occasione di eventi (corsi, convegni etc) che possano comportare un forte incremento dell’utenza.

B3: programma di formazione del personale.

Sarà valutato discrezionalmente la previsione di specifici progetti formativi volti a migliorare la professionalità del personale addetto.

Criterio C: Elementi gestionali.

C1: Progetto organizzativo contenente una descrizione delle modalità organizzative e operative del servizio e delle attività. Saranno valutate discrezionalmente le procedure e modalità organizzative e operative del servizio, quali la tipologia e principali caratteristiche tecniche e funzionalità delle macchine ed attrezzature utilizzate per il servizio; piano dettagliato sulle modalità di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature e sulla relativa periodicità. Sarà altresì valutato discrezionalmente il dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l’applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienico-sanitarie e l’applicazione del manuale HACCP.

C2: il progetto relativo alla consegna degli alimenti residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa presso i servizi di ristorazione e bar. Sarà valutata discrezionalmente la proposta relativa al progetto di cui al paragrafo 1.6 del capitolato speciale d’oneri.

C3: progetto relativo alla realizzazione di un realizzare un impianto di erogazione di acqua proveniente dall’acquedotto a temperatura ambiente, refrigerata e addizionata di CO₂. Sarà valutato discrezionalmente la proposta di progetto relativo alla realizzazione di un realizzare un impianto di erogazione di acqua proveniente dall’acquedotto a temperatura ambiente, refrigerata e addizionata di CO₂, di cui al paragrafo 1.5 del capitolato speciale d’oneri.

Criterio D: servizi migliorativi.

D1: inserimento tra i menù giornalieri di un pasto completo al valore nominale del buono pasto (costituito da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta o yogurt e acqua da ½ litro) nel rispetto delle grammature previste dal capitolato speciale d’oneri.

Sarà valutata discrezionalmente la proposta relativa all’inserimento tra i menù giornalieri di un menù offerto al costo corrispondente al valore nominale di un buono pasto, composto da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, una porzione di pane, un frutto o, in alternativa, uno yogurt da 125 gr., e una bottiglietta di acqua da ½ litro.

D2: elementi migliorativi per eventi istituzionali. Il concorrente potrà presentare ulteriori proposte migliorative del servizio valutate discrezionalmente quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, in occasione di eventi, la messa a disposizione di forniture di bottigliette di acqua da 1/5 litro; la messa a disposizione di macchina del caffè comprensiva di fornitura di cialde, sistema di

prenotazione pasti, e, in generale, ogni altro elemento migliorativo proposto a vantaggio della qualità, efficienza e celerità del servizio.

D3: estensione degli orari di apertura del bar, rispetto a quanto indicato nel Capitolato speciale d'oneri. Sarà valutata discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, l'eventuale estensione dell'orario di erogazione dei servizi di bar presso le due sedi ministeriali, oltre gli orari indicati nel Capitolato speciale d'oneri.

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

La relazione deve essere datata e sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da persona munita dei necessari poteri di firma, corredata da copia fotostatica del documento di identità non autenticata del sottoscrittore in corso di validità.

In caso di raggruppamento temporaneo d'imprese, **a pena di esclusione**, la relazione tecnica dovrà essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutti gli operatori economici raggruppati o raggruppandi.

14.3 BUSTA C – Offerta economica

La **busta C**, deve contenere, **a pena di esclusione**:

- a) una dichiarazione di offerta economica generata automaticamente dal sistema;
- b) la dichiarazione di offerta economica redatta utilizzando il modello di cui all'allegato 1, contenente i seguenti elementi:
 - ribasso percentuale unico sui prezzi unitari del servizio di ristorazione;
 - ribasso percentuale unico sui prezzi unitari del servizio bar;
 - la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto della concessione.
 - la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice.

I ribassi percentuali potranno essere espressi al massimo con due cifre decimali. Eventuali ulteriori cifre dopo la seconda non saranno prese in considerazione.

Le offerte economiche, a pena di esclusione, dovranno essere sottoscritte dal legale rappresentante del concorrente o da persona munita dei necessari poteri di firma, corredata da copia fotostatica del documento di identità non autenticata del sottoscrittore in corso di validità.

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.

In caso di discordanza tra l'indicazione del ribasso offerto espressa in cifre e in lettere, sarà ritenuta valida l'indicazione espressa in lettere.

Ai fini della valutazione dell'offerta economica, si terrà in considerazione **esclusivamente** la dichiarazione di offerta redatta secondo il modello allegato al presente disciplinare di gara.

ART. 15 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio di cui alla presente gara sarà aggiudicato al concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo il disposto degli artt. 173 e 95 del d.lgs. 50/2016, valutabile secondo i criteri di seguito descritti.

La procedura di valutazione delle offerte da parte di una apposita Commissione giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 77 del d.lgs. 50/2016, prevede l'attribuzione di un punteggio massimo di 100 punti così ripartiti:

- ◆ **Fino a 30 punti per l'offerta economica**
- ◆ **Fino a 70 punti per l'offerta tecnica**

A) offerta tecnica (70/100) così ripartiti:

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

CRITERIO	SUB CRITERIO	PUNTEGGIO MAX SUB CRITERIO
CRITERIO A Elementi ristorativi MAX 25 PUNTI	A1 Progetto qualità di cibi e bevande contenente l'offerta qualitativa di cibi e bevande offerte per il bar e per la ristorazione.	10
	A2 Varietà menù del servizio ristorazione	15
CRITERIO B elementi relativi all'organizzazione del servizio MAX 15 PUNTI	B1 Organigramma del personale	10
	B2 Modalità organizzative per turni e sostituzioni	3
	B3 Programma di formazione del personale	2
CRITERIO C Elementi gestionali MAX 10 PUNTI	C1 Progetto organizzativo contenente una descrizione delle modalità organizzative e operative del servizio e delle attività	10
	C2 Progetto relativo alla consegna degli alimenti residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa	2
	C3 Progetto relativo alla installazione di un impianto di erogazione di acqua potabile no touch	3
CRITERIO D Servizi migliorativi MAX 20 PUNTI	D1 Inserimento tra i menù giornalieri di un pasto completo al valore nominale del buono pasto (costituito da un primo, un secondo, contorno, pane, frutta o yogurt, acqua da ½ litro), nel rispetto delle grammature previste	10

	D2 Elementi migliorativi per eventi istituzionali (a titolo esemplificativo e non esaustivo, la messa a disposizione di bottigliette di acqua da ½ litro, la messa a disposizione di una macchina per il caffè a cialde e relativa fornitura, sistema di prenotazione pasti, etc)	8
	D3 Estensione degli orari di apertura del bar, rispetto a quanto indicato nel capitolato speciale d'oneri	2

Come indicato nelle Linee guida n. 2 recanti “Offerta economicamente più vantaggiosa”, approvate dal Consiglio dell’ANAC, con delibera n. 1005 del 21.09.2016, i coefficienti sono determinati mediante l’attribuzione di un valore (da moltiplicare poi per il punteggio massimo attribuibile in relazione al sub criterio) variabile tra 0 e 1, da parte di ciascun commissario di gara.

In particolare, l’attribuzione del coefficiente dei sub criteri così detti “discrezionali” avverrà sulla base di un giudizio discrezionale effettuato sulla seguente scala di valutazione:

Giudizi	coefficiente
eccellente	1
ottimo	0,8
buono	0,6
discreto	0,4
sufficiente	0,2
insufficiente	0

Per ciascun sub criterio, una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti, poi viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti.

Non sono ammesse dichiarazioni che non consentano chiaramente l’attribuzione del giudizio sopra espresso o dichiarazioni attraverso le quali il concorrente assume un impegno parziale o condizionato rispetto al sub criterio.

Il punteggio complessivo dell’offerta tecnica del concorrente i-esimo sarà calcolato secondo la seguente formula.

$$PT_i = \sum_{j=1}^{10} C_{ij} * P_j$$

dove:

PT_i = punteggio tecnico attribuito all’offerta i-esima;

C_{ij} = coefficiente del sub criterio di valutazione j-esimo, assegnato all’offerta i-esima;

P_j = punteggio massimo per j-esimo sub criterio di valutazione.

Con riferimento al “Punteggio Economico” (PE), il punteggio totale relativo al prezzo sarà calcolato, per ciascuna offerta, sulla base della seguente formula:

$$PE_i = Prist_{max} * \left(1 - \left(\frac{100 - Rrist_i}{100}\right)^\alpha\right) + Pbar_{max} * \left(1 - \left(\frac{100 - Rbar_i}{100}\right)^\alpha\right)$$

dove:

PE_i = punteggio economico assegnato all'offerta i-esima;

$Prist_{max}$ = massimo punteggio economico attribuibile all'offerta per il servizio Ristorazione, pari a 16;

$Pbar_{max}$ = massimo punteggio economico attribuibile all'offerta servizio Bar, pari a 14;

α = esponente a cui elevare il Ribasso offerto dal concorrente i-esimo pari a 10 (dieci);

L'attribuzione dei punteggi avverrà applicando l'arrotondamento alla 2° cifra decimale dopo la virgola. L'arrotondamento verrà effettuato per eccesso qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a 5 (cinque).

B) Offerta economica

Per ciascun concorrente, che abbia presentato un'offerta valida, verrà assegnato, per l'offerta economica, un punteggio complessivo massimo di 30 punti, così ripartito:

- a) fino ad un massimo di 16 punti per il ribasso percentuale unico offerto sui prezzi unitari del servizio di ristorazione;
- b) fino ad un massimo di 14 punti per il ribasso percentuale unico offerto sui prezzi unitari del servizio bar.

La somma dei punteggi assegnati a ciascuna delle voci sopra indicate determinerà il punteggio assegnato a ciascun concorrente per l'offerta economica.

Il prezzo offerto dovrà essere, **a pena di esclusione**, inferiore all'importo posto a base d'asta.

Nel caso in cui più concorrenti ottengano lo stesso punteggio più alto, la gara sarà aggiudicata a quello tra i suddetti concorrenti che abbia ottenuto il punteggio più alto nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità, si procederà mediante sorteggio.

Le offerte anormalmente basse sono individuate ai sensi dell'art. 97 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

Si precisa che:

- ✓ non sono ammesse offerte incondizionate o espresse in modo indeterminato. In caso di discordanza tra l'importo espresso in cifre e quello espresso in lettere sarà ritenuto valido quello espresso in lettere; non sono, altresì, ammesse le offerte che recano correzioni non espressamente confermate e sottoscritte;
- ✓ tutta la documentazione presentata sarà acquisita dall'Amministrazione e non verrà restituita in alcun caso; l'Amministrazione non corrisponderà rimborso alcuno, a qualsiasi titolo o ragione, per la documentazione presentata;
- ✓ si procederà all'aggiudicazione in presenza di almeno un'offerta purché ritenuta valida;
- ✓ la stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere ad aggiudicazione ai sensi dell'art. 95 del d.lgs. 50/2016 se nessuna offerta risulta conveniente o idonea all'oggetto dell'appalto, senza che i concorrenti abbiano nulla a che pretendere.

ART. 16

MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA – COMMISSIONE GIUDICATRICE

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, ai sensi degli artt. 81 e 213, comma 8 del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema Banca

dati nazionale dei contratti pubblici, presso la quale è istituito il fascicolo virtuale dell'operatore economico, reso disponibile dall'ANAC, con le modalità di cui alla delibera n. 464/2022.

Il RUP ovvero l'eventuale Seggio di gara istituito ad hoc procederà, nella prima seduta pubblica, a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata.

Successivamente il RUP, ovvero l'eventuale Seggio di gara istituito ad hoc, procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- b) attivare l'eventuale procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente articolo 1;
- c) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- d) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara.

La stazione appaltante provvederà a dare attuazione agli adempimenti di cui all'art. 29, comma 1, del Codice. La tutela del principio di segretezza delle offerte è garantito dall'adozione della procedura telematica prevista dalla Piattaforma.

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, la commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 77 del d.lgs. 50/2016, 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 presente disciplinare.

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 sull'offerta tecnica.

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, le cui modalità saranno successivamente definite dalla stazione appaltante.

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, se ritenuto necessario, della commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si precisa che l'Amministrazione si riserva la facoltà di:

- applicare l'inversione procedimentale di cui all'art.133, comma 8, del d.lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- non procedere all'aggiudicazione della gara se nessuna offerta risulti conveniente o idonea;
- di espletare la gara e procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta conveniente e idonea;
- sospendere, indire nuovamente o non aggiudicare la gara motivatamente;
- non stipulare motivatamente il contratto anche qualora sia già intervenuta l'aggiudicazione.

ART. 17

STIPULA DEL CONTRATTO

L'Amministrazione procederà alla stipula del contratto, fermo restando l'esito positivo delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, anche alla luce dell'art. 3 della Legge 11 settembre 2020, n. 120 conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, recante «Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitali» (Decreto Semplificazioni).

Ai fini della stipula del contratto, l'Aggiudicataria dovrà presentare all'Amministrazione la documentazione richiesta.

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

Detta garanzia potrà essere prestata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa. Essa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, alla rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile, nonché la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione. La garanzia dovrà essere corredata di autentica amministrativa o notarile della firma, dell'identità, dei poteri e

della qualifica del/i soggetto/i firmatario/i il titolo di garanzia ovvero, in alternativa, di dichiarazione rilasciata dal soggetto firmatario (con allegata copia fotostatica di un documento di identità del dichiarante in corso di validità) ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2006, contenente i predetti elementi (identità, poteri e qualifica).

La garanzia dovrà essere reintegrata entro il termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta dell'Amministrazione qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario. In caso di inadempimento di tale obbligo, l'Amministrazione ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

La garanzia dovrà avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà, comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell'Amministrazione beneficiaria, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

L'importo è ridotto del 50% (cinquanta per cento) per gli operatori economici in possesso, ai sensi delle norme europee della serie EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9001. Si precisa che in caso di RTI la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese siano certificate.

Qualora il contratto venga sottoscritto da persona diversa dal titolare o dal legale rappresentante, tale soggetto dovrà comprovare i propri poteri mediante idonea procura autenticata nelle forme di legge.

Nel caso di aggiudicazione ad un raggruppamento temporaneo, dovrà essere prodotta, in originale o copia conforme, la scrittura privata autenticata con la quale i singoli concorrenti conferiscono mandato speciale con rappresentanza ad uno di essi, designato quale capogruppo.

Detto mandato deve contenere espressamente le prescrizioni di cui. La procura è conferita al rappresentante legale del concorrente mandatario.

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.

ART. 18

DECORRENZA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà decorrenza dalla data di stipula, fermo restando l'esito positivo della sua approvazione da parte dei competenti Organi di controllo.

ART. 19

CONSEGNA DEI LOCALI E ATTIVAZIONE DEI SERVIZI

La consegna dei locali avverrà subito dopo la stipula del contratto; di detta consegna verrà redatto apposito verbale.

I Servizi dovranno essere attivati entro dieci giorni naturali consecutivi dalla data di consegna dei locali.

L'attivazione dei Servizi è, comunque, subordinata all'esito positivo della verifica da parte del Ministero della rispondenza delle attrezzature, apparecchiature ed arredi forniti dalla ditta aggiudicataria a quanto dichiarato nella Relazione tecnica.

ART. 20

CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'Aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'Aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito dell'Amministrazione www.salute.gov.it.

ART.21
TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n.2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 recante il “*Codice in materia di protezione dei dati personali*” e ss mm e ii, del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione secondo quanto riportato nell’apposita scheda informativa allegata al presente disciplinare.