

## DISCIPLINARE GARA N°02/2020

### PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL “SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE E DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE E SNACK”

CIG N° 8477035E91

#### PREMESSA

Il CIRA SCpA Centro Italiano Ricerche Aerospaziali, con sede in Capua, Via Maiorise 81043 Capua (CE), (d’ora innanzi per brevità anche semplicemente CIRA) indice procedura aperta di rilevanza comunitaria ai sensi dell’art. 60 D. Lgs. 50/2016 per l’affidamento del “Servizio di Ristorazione Aziendale e Distribuzione Automatica di Bevande e Snack”.

Tutti i documenti sono pubblicati sul sito internet [www.cira.it](http://www.cira.it) (sezione “Area Fornitori - Bandi di gara”) e sono altresì disponibili sulla piattaforma di e-procurement del CIRA.

Il presente documento disciplina i requisiti che devono possedere i concorrenti, le modalità di partecipazione alla gara, la documentazione da presentare, la procedura relativa alla compilazione della offerta e la modalità di presentazione della stessa e, più in generale, tutte le condizioni di carattere generale che disciplinano la procedura.

#### AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

**CIRA SCpA Centro Italiano Ricerche Aerospaziali, Via Maiorise snc - 81043 Capua (CE)**

Sito web: [www.cira.it](http://www.cira.it)

Tel.: 0823/623507

Fax : 0823/623439

**Responsabile Unico del Procedimento** dott. Carlo Russo

**Casella di posta certificata:** [ufficioacquisticira@legalmail.it](mailto:ufficioacquisticira@legalmail.it)

**Codice CIG:** 8477035E91

#### 1. OGGETTO DELL’APPALTO

Oggetto dell’appalto è il servizio di ristorazione aziendale, consistente - più in particolare - in servizi di ristorazione, bar e distributori automatici di bevande e snack per i dipendenti ed ospiti del CIRA.

Le caratteristiche generali del servizio, la natura ed entità delle prestazioni sono specificamente dettagliate nel Capitolato Speciale d’Appalto “*Servizio di ristorazione aziendale*” CIRA-DTS-20-1402 rev. 0 (d’ora innanzi per brevità anche semplicemente CSdA), allegato 01 al presente disciplinare di gara.

#### 2. DURATA DELL’APPALTO

Il contratto di appalto avrà la durata di n°3 (tre) anni con facoltà per il CIRA di esercizio di opzione di prosecuzione annuale per un ulteriore 1 (uno) anno, per un massimo complessivo di n°4 anni.

Il CIRA ha la facoltà, a proprio insindacabile giudizio e con preavviso scritto, da inviare entro sessanta giorni calendariali dalla scadenza a mezzo raccomandata A/R o PEC, di attivare l'opzione di rinnovo di 1 (uno) anno.

Il CIRA, in ragione dell'emergenza COVID, a suo insindacabile giudizio potrà ridurre il numero di pasti con rimodulazione del costo in ragione della maggiore incidenza dei costi fissi su un numero minore di pasti erogati.

L'esercizio dell'opzione terrà conto anche del livello di customer satisfaction raggiunto dal fornitore alla fine del primo anno contrattuale del servizio affidatogli.

Al fine di garantire la continuità del servizio oggetto della presente procedura, nelle more dell'espletamento della gara, qualora necessario, potrà essere disposta l'estensione del contratto in essere fino all'individuazione del nuovo aggiudicatario, agli stessi prezzi, patti e condizioni.

### **3. IMPORTO DELL'APPALTO**

L'importo totale massimo presunto dell'appalto per l'intera durata dell'appalto pari n°4 anni (3+1 opzione), ai sensi dell'art. 35, D. Lgs. 50/2016, è pari a Euro 2.993.664,00 (duemilioninovecento novantatremilaseicentosessantaquattro/00) comprensivo di Euro 800,00 per oneri per la sicurezza, IVA esclusa.

Il costo annuo è pari ad Euro 748.416,00 (settecentoquarantottomilaquattrocentosedici/00) comprensivo di Euro 200,00 per oneri per la sicurezza, IVA esclusa.

### **4. PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

L'appalto sarà affidato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60, comma 1, del D. Lgs. 50/2016, mediante piattaforma telematica di negoziazione ai sensi dell'art. 58 dello stesso Decreto, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3, del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.i. e con i seguenti parametri:

- 80 punti progetto tecnico-qualità;
- 20 punti prezzo.

### **5. REQUISITI DEI PARTECIPANTI**

Sono ammessi a partecipare alla procedura i soggetti di cui all'art. 45 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..

I consorzi di cui al comma 2, lettere b) e c) del suddetto articolo sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di inosservanza di tale divieto verranno esclusi dalla gara sia il consorzio che il consorziato.

I consorzi stabili devono conformarsi alle disposizioni di cui all'art. 45 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.. E' consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui alle lettere d), e) ed f) dell'art. 45 comma 2 del D. Lgs. 50/2016, anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Non possono partecipare alla gara i soggetti che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

Ai sensi dell'art. 48 comma 9 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. è vietata l'associazione in partecipazione. Salvo quanto disposto ai commi 18 e 19 del medesimo articolo, è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

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

### **5.1 Requisiti di ordine generale**

Per partecipare alla presente gara, i concorrenti non devono trovarsi nelle condizioni di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016.

I concorrenti, inoltre, non dovranno aver violato il contratto collettivo nazionale di lavoro e, se esistenti, gli atti integrativi territoriali/aziendali, le norme sulla sicurezza dei luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008) e dovranno aver adempiuto a tutti gli obblighi di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti. Il concorrente, qualora sia assoggettabile, dovrà avere ottemperato agli obblighi previsti dalla normativa sui disabili cui alla Legge 12 marzo 1999, n. 68.

In caso di consorzi ordinari le suddette prescrizioni si applicano, a pena di esclusione, alle singole imprese designate.

In caso di RTI le suddette prescrizioni si applicano, a pena d'esclusione, a tutte le imprese del Raggruppamento.

### **5.2 Requisiti di idoneità professionale**

Ai sensi dell'art. 83, comma 3 del D. Lgs. 50/2016, per partecipare alla gara, i concorrenti devono soddisfare il requisito di iscrizione nel registro delle Imprese della Camera di Commercio per le attività oggetto dell'appalto.

Per le imprese degli altri stati dell'Unione Europea non stabilite in Italia, è richiesta, ai sensi dell'art. 83, comma 3 del D. Lgs. 50/2016, l'iscrizione secondo le modalità vigenti nello stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del D. Lgs. 50/2016.

In caso di consorzi ordinari, il requisito deve essere posseduto, a pena d'esclusione, da tutte le imprese designate.

In caso di RTI le suddette prescrizioni devono essere possedute, a pena d'esclusione, a tutte le imprese del Raggruppamento.

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

I requisiti di capacità economica e finanziaria che il concorrente dovrà possedere, a pena di esclusione, sono:

- a) un fatturato minimo annuo per l'ultimo biennio (2018-2019) non inferiore ad Euro 1.496.000,00 IVA esclusa;
- b) un fatturato minimo annuo per l'ultimo triennio (2017-2018-2019) per servizi similari a quello oggetto della gara non inferiore a 1.122.000,00 IVA esclusa;

### **5.4 Requisiti di capacità tecniche e professionali**

Il concorrente dovrà possedere, a pena di esclusione, e dichiarare i seguenti requisiti di capacità tecniche e professionali, a pena di esclusione sono:

- che l'impresa dispone del possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 sistemi per la gestione di qualità
- che l'impresa dispone del possesso della certificazione UNI ISO 14000:2004 certificazione ambientale;
- OHSAS 18001 sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori.
- che l'impresa dispone di personale qualificato con idoneo attestato di formazione corrispondente alla mansione anche ai fini di igiene e sanità e con esperienza almeno triennale in mansione analoga a quella alla quale verrà assegnato il presente appalto;
- che l'impresa ha avuto, a pena di esclusione, un numero medio annuo di dipendenti, nell'ultimo triennio, non inferiore a 100 (cento).

## **5.5 Avvalimento**

In attuazione dell'art. 89 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., è ammesso il ricorso all'istituto dell'avvalimento.

Nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente e escute la garanzia. Trasmette inoltre gli atti all'Autorità per le sanzioni di cui all'articolo 213, comma 13, D. Lgs. 50/2016.

## **5.6 Verifica dei requisiti di partecipazione mediante il sistema AVCPASS**

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, idoneità professionale e capacità tecnico-organizzativo ed economico-finanziario, potrà avvenire, ai sensi dell'art. 81, comma 2 del D. Lgs. 50/2016, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass reso disponibile dall'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture. Pertanto, tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema AVCPass accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità, secondo le istruzioni ivi contenute nonché acquisire il PASSOE di cui alla Delibera ANAC n°152 del 17/02/2016 art. 2, comma 3 lett. b).

5.7 **Il versamento della contribuzione dovuta all'ANAC** per il CIG n. 8477035E91 è sospeso come da art. 65 del Decreto Rilancio n°34/2020.

## **6. CONDIZIONI GENERALI**

### **6.1 Comunicazioni**

Si precisa che tutte le comunicazioni relative alle fasi di gara tra la stazione appaltante e i concorrenti saranno effettuate a mezzo posta certificata e/o pubblicate sul sito CIRA (sezione Area Fornitori - Bandi di Gara) e/o a mezzo piattaforma di E-procurement del CIRA.

### **6.2 Modalità di attivazione del servizio, fatturazione e pagamenti**

L'aggiudicatario si impegna ad effettuare l'appalto secondo le condizioni stabilite nel presente disciplinare, integrato, per quanto non espressamente previsto nel Capitolato Speciale D'Appalto.

Fatturazione: consuntivazione mensile previa autorizzazione della SA.

Pagamento: 30 giorni fine mese data fattura.

I pagamenti saranno effettuati in conformità alle disposizioni della Legge 136/2010

### **6.3 Subappalto**

Il subappalto è ammesso nei limiti di legge solo se indicato in fase di offerta e previa esplicita autorizzazione del CIRA.

Il subappalto è ammesso solo per il servizio di distribuzione automatica di bevande/snack e per il servizio di pulizia e igiene ambientale come disciplinato e previsto dall'art. 105, comma 6, del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

### **6.4 Sopralluogo**

Ai fini della partecipazione alla gara, ciascun concorrente deve effettuare, **a pena di esclusione**, un sopralluogo per prendere visione dello stato dei luoghi/impianti interessati dal servizio.

Il sopralluogo può essere effettuato previa richiesta a mezzo PEC all'indirizzo indicato nella premessa del presente disciplinare di gara, all'attenzione del Responsabile del Procedimento, richiesta che dovrà pervenire, a pena di esclusione, **entro le ore 17:00 del giorno 8 gennaio 2020**.

Nella richiesta dovranno essere indicate le persone incaricate di effettuare il sopralluogo. La Stazione Appaltante, sulla base delle proprie esigenze logistiche, comunicherà a mezzo PEC al richiedente la data effettiva e le modalità per l'esecuzione del sopralluogo. Il sopralluogo potrà essere effettuato da un rappresentante legale del concorrente, o da soggetto diverso munito di delega con allegato documento di identità del soggetto delegante.

E' ammesso fino ad un numero massimo di 2 partecipanti per concorrente. Al termine della visita verrà rilasciato ad ogni concorrente un verbale attestante l'avvenuto sopralluogo, sottoscritto da un tecnico incaricato dalla Stazione Appaltante e controfirmato dal rappresentante dell'impresa concorrente.

In caso di RTI o Consorzio Ordinario, da costituire o già costituiti, il sopralluogo potrà essere effettuato da un solo soggetto, incaricato da tutti gli operatori economici raggruppati o consorziati, purché munito delle deleghe di tutti i suddetti operatori. Si precisa che non è ammesso il sopralluogo in rappresentanza di più concorrenti e che ogni concorrente sarà responsabile dei dati, in quanto autonomamente rilevati.

Durante il sopralluogo potranno essere richieste informazioni sul personale in servizio al CIRA perché in linea con la linea guida n. 13 dell'ANAC "La disciplina delle clausole sociali" nei limiti possibili in base all'organizzazione proposta dal concorrente sarà garantito il passaggio delle maestranze.

### **6.5 Eventuali richieste di chiarimento**

Ogni eventuale richiesta di chiarimenti deve essere inoltrata esclusivamente a mezzo posta certificata ([ufficioacquisticira@legalmail.it](mailto:ufficioacquisticira@legalmail.it)) all'attenzione del Responsabile del Procedimento entro le ore 17:00 del giorno 15 gennaio 2021.

Le richieste pervenute oltre il termine sopra fissato non saranno prese in considerazione dall'Amministrazione. Le risposte saranno pubblicate in forma anonima sotto forma di FAQ sul sito dell'Amministrazione Appaltante, che pertanto sarà aggiornato periodicamente fino a 10 (dieci) giorni prima della scadenza della procedura

### **6.6 Risoluzione del contratto**

Il CIRA risolverà unilateralmente ex L 136/2010 il contratto scaturente dalla presente procedura senza che l'appaltatore possa vantare alcun diritto o risarcimento, nel caso in cui non venga rispettato l'obbligo di tracciabilità dei movimenti finanziari come disposto dalla nuova legge anticiclaggio.

Il CIRA, inoltre, si riserva la risoluzione immediata e con diritto al risarcimento di ogni danno nei casi previsti nel Capitolato speciale di appalto al paragrafo 16.

### **6.7 Penali per inadempienze**

Il CIRA applicherà le penali previste al paragrafo 15 del Capitolato Speciale di Appalto.

### **6.8 Documentazione di gara e relativa priorità**

Di seguito sono elencati, in ordine di priorità, i documenti di riferimento:

1. Bando di gara n°CIRA-POO-20-0645;
2. Presente Disciplinare di gara n°CIRA-POO-20-646;
3. Capitolato Speciale di Appalto n°CIRA-DTS-20-1402 rev. 0 (Allegato 01);
4. DUVRI n°CIRA-DTS-20-1403 rev. 0 (Allegato 02);
5. Condizioni generali per i contratti di fornitura n°CIRA-CF-07-0780 rev. 0 (Allegato 03);
6. Prescrizioni per l'Ingresso di Società, Enti e Lavoratore Autonomo, n°CIRA-DTS-17-0218 rev. 1 (Allegato 04)
7. Procedura ingressi n°CIRA-DTS-17-0219 rev. 3 (Allegato 05);
8. Codice etico CIRA consultabile al link: <http://www.trasparenza33.it/pa33-web/allegati/4786/0?callback=?>
9. Informativa Privacy CIRA (Allegato 06);

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

L'offerta e tutti i documenti tecnico/amministrativi richiesti dovranno pervenire, ai sensi dell'art. 58 del D. Lgs. 50/2016, sul portale e-procurement del CIRA raggiungibile al link [https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo\\_aaa](https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_aaa)

Le offerte relative alla presente procedura dovranno pervenire secondo le modalità indicate, a mezzo del portale telematico, **entro le ore 17:00 del 17 febbraio 2021, a pena di esclusione**

L'offerta dovrà contenere al suo interno tre caricamenti

«Documentazione Amministrativa»;

«Offerta Tecnica»;

«Offerta Economica».

Con la presentazione dell'offerta l'impresa implicitamente accetta senza riserve o eccezioni le norme e le condizioni contenute nel bando di gara, nel presente disciplinare di gara, nei suoi allegati e nel capitolato.

## **7.1 Documentazione Amministrativa**

Dovranno essere inseriti i documenti ed attestazioni di seguito elencati:

**1. Il Documento di Gara Unico Europeo (DGUE – allegato 2 al regolamento di esecuzione UE 2016-7 della Commissione del 5 gennaio 2016) che dovrà essere compilato direttamente sulla piattaforma di e-procurement del CIRA. Il DGUE dovrà essere compilato in tutte le parti richieste dal presente disciplinare, in particolare ai precedenti punti 5.1, 5.2, 5.3, 5.4 e 5.5.**

Il DGUE compilato online dovrà essere scaricato in pdf, firmato digitalmente e caricato nella sezione Documentazione Amministrativa.

In caso di Raggruppamento temporaneo di Imprese o Consorzi Ordinari, ciascun aderente dovrà riempire il proprio DGUE.

In caso di avvalimento, il soggetto su cui l'operatore economico fa affidamento dovrà presentare un DGUE distinto.

**2. Verbale attestante l'avvenuto sopralluogo** eseguito secondo quanto stabilito nel precedente Paragrafo 6.4

**3. Garanzia a corredo dell'offerta** da rendersi ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., di importo pari ad € 59.873,00 pari al 2% dell'importo a base di gara, riducibile del 50% in caso di possesso documentato di certificazione del sistema di qualità, ai sensi del comma 7 del suddetto articolo, **dando evidenza della certificazione su richiamata.**

In caso di avvalimento, la garanzia deve essere cointestata. In caso di RTI o Consorzio Ordinario, la garanzia deve essere unica e intestata a tutti i soggetti aderenti.

**4. Dichiarazione sostitutiva**, resa ai sensi e con le forme del D.P.R. n. 445 del 2000 e s.m.i., con la quale il legale rappresentante dell'impresa concorrente (ovvero il procuratore del legale rappresentate, munito di procura) attesta:

- Di avere preso cognizione della consistenza dell'oggetto dell'appalto;
- Di avere preso visione, esaminato ed accettato integralmente il contenuto dei seguenti documenti:
  - Bando di gara n°CIRA-POO-20-0645;
  - Disciplinare di gara n°ACQU-0764/CIRA-DTS-20-0646;
  - Capitolato Speciale di Appalto n°CIRA-DTS-20-1402 rev. 0
  - DUVRI n°CIRA-DTS-20-1403 rev. 0;
  - Condizioni generali per i contratti di fornitura n°CIRA-CF-07-0780 rev. 0;
  - Prescrizioni per l'Ingresso di Società, Enti e Lav. Autonomo, n°CIRA-DTS-17-0218 rev. 1;
  - Procedura ingressi n°CIRA-DTS-17-0219 rev. 3;
  - Codice etico CIRA;
  - Informativa Privacy CIRA;
- Di conoscere tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'andamento dei servizi e sulla determinazione dei prezzi e dei patti contrattuali;

- Di ritenere le condizioni generali e particolari prospettate tali da consentire l'offerta.  
In caso di RTI o Consorzio Ordinario, tutte le dichiarazioni elencate devono essere rese da ciascun soggetto aderente, ed i requisiti di cui al precedente punto devono essere dichiarati da ciascun soggetto nella misura posseduta e nel rispetto dei limiti minimi indicati. **ALLEGATO A.1**

**5. Accettazione del patto di integrità.** Tale documento deve essere reso utilizzando il modulo **ALLEGATO A.2** debitamente compilato e sottoscritto. In caso di RTI o Consorzio Ordinario, l'accettazione del patto di integrità dovrà essere resa da tutti i soggetti aderenti. In caso di avvalimento, l'accettazione del patto di integrità dovrà essere resa anche dall'impresa ausiliaria.

**6. Dichiarazione di almeno due Istituti bancari** o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 1° settembre 1993, n. 385, come previsto dall'art. 86, comma 1, del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..  
In caso di RTI o Consorzio Ordinario, le referenze bancarie devono essere presentate da ciascun soggetto aderente

**7. Documento PASSOE**, richiesto al precedente punto 5.6, generato dal sistema AVCPass attestante che il concorrente ha adempiuto agli obblighi di registrazione a suo carico e, di conseguenza, può essere assoggettato alle verifiche dei requisiti posseduti ed inseriti nella Banca Dati Nazionale dei contratti pubblici ai sensi dell'art. 81, comma 2 D. Lgs. 50/2016 attraverso il sistema AVCPass.  
Qualora il ricorrente non abbia assolto all'obbligo di inserimento del documento PASSOE nella busta "A", gli sarà concesso un termine perentorio di 10 giorni decorrenti del ricevimento della richiesta inoltrata a mezzo PEC da parte della Stazione Appaltante di provvedere a regolarizzare la propria posizione ossia a registrarsi al servizio AVCPass e a trasmettere via PEC il documento PASSOE. Decorso inutilmente tale termine il concorrente sarà escluso dalla gara.

**8. In caso di avvalimento**, documentazione del concorrente e dell'impresa ausiliaria, di cui all'art. 89 del D. Lgs. 50/2016

**9. In caso di RTI già costituito o Consorzio**, copia autentica del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito al mandatario ovvero dell'atto costitutivo del consorzio.  
In caso di RTI non ancora costituito, dichiarazione di intenti sottoscritta dai legali rappresentanti di ogni impresa raggruppanda o da persona dotata di poteri di firma attestanti: a) a quale impresa raggruppanda, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza; b) la quota di partecipazione al raggruppamento; c) l'impegno in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'art. 48 del D. Lgs. 50/2016.

#### **Irregolarità delle dichiarazioni sostitutive e sanzione pecuniaria.**

In applicazione dell'art. 83, comma 9, e dell'art. 85, comma 5 del D. Lgs. 50/2016 si precisa che la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive relative al possesso dei requisiti generali nonché la mancanza, incompletezza o irregolarità degli elementi e delle dichiarazioni, anche di soggetti terzi, che devono essere prodotte dai concorrenti in base alla legge, al bando o al disciplinare di gara, obbligano il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria pari all'1% (uno) del valore dell'appalto. In tal caso, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a 10 giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere, da presentare contestualmente al documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione, a pena di esclusione. La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione. Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, la stazione appaltante ne richiede comunque la regolarizzazione con la procedura di cui al punto precedente, ma non applica alcuna sanzione.

Qualora il concorrente non provveda alla regolarizzazione entro il suddetto termine assegnato o vi provveda in maniera incompleta, sarà escluso dalla gara.

Costituiscono irregolarità essenziali, non sanabili, le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

## **7.2 Offerta Tecnica**

L'offerta tecnica deve contenere, **a pena di esclusione**, la produzione dei seguenti documenti:

- il Documento di valutazione dei rischi e relativo Piano di Sicurezza (da articolarsi - preferibilmente - secondo quanto previsto al punto 8.5 del paragrafo 8 del CSdA n°CIRA-DTS-20-1402 rev. 0);
- Offerta tecnica con progetto incluso proposte migliorative ed eventuali certificazioni aggiuntive da fornire sotto forma di copie conformi. L'offerta tecnica potrà altresì contenere qualsivoglia elemento utile e necessario all'attribuzione del punteggio tecnico come di seguito dettagliato.

**Offerta tecnica: punteggio per il servizio P<sub>s</sub> (max 80 punti) così suddiviso:**

- a) **Modalità di esecuzione/erogazione del servizio** (comprese proposte migliorative): **max 50 punti** (da articolarsi secondo quanto indicato nel capitolato);
- b) **Elenco Fornitori e Derrate: max 30 punti.**

L'assegnazione dei punteggi per "l'esecuzione/erogazione del servizio" e "l'elenco fornitori e derrate" verrà fatta attraverso una valutazione di merito, sulla base delle relazioni fornite dal concorrente e motivate in un sintetico verbale.

La commissione procederà all'assegnazione dei punteggi per i punti a) e b) summenzionati secondo le seguenti ripartizioni:

	<b>a) esecuzione/erogazione del servizio</b>	<b>Max 50 punti</b>
1.1	Valutazione della completezza e organicità del progetto di gestione del servizio di ristorazione oggetto del presente appalto.	Fino a 17 punti
1.2	Valutazione delle risorse e del personale impiegato per lo svolgimento dell'intera attività oggetto del presente appalto e relative professionalità (dietisti, cuochi, addetti ai terminali di distribuzione, controllo qualità, addetti alla gestione del servizio, ecc.). Verranno valutati particolarmente qualificanti gli interventi formativi aventi per oggetto la sicurezza alimentare, la gestione del servizio improntata ad un basso impatto ambientale e le modalità di relazione con l'utenza.	Fino a 10 punti
1.3	Valutazione del piano per la risoluzione delle emergenze, cioè delle modalità di risoluzione di eventuali situazioni di "emergenza" intese come impossibilità ad utilizzare momentaneamente alcuni locali o l'intera struttura.	Fino a 3 punti
1.4	Valutazione di eventuali proposte migliorative di servizio e confort. Proposte innovative per una migliore e più efficiente erogazione delle prestazioni previste in contratto, pur nel rispetto delle prescrizioni minime del Capitolato (a titolo esemplificativo riduzione e gestione dei rifiuti, gestione del servizio nell'ottica del minor impatto ambientale, ecc.).	Fino a 10 punti
1.5	Valutazione della procedura di gestione delle non conformità segnalate dalla Committente nonché possesso di ulteriori certificazioni di qualità quali SA 8000 Responsabilità Sociale; UNI EN ISO 22000 Sicurezza alimentare; UNI10584 Autocontrollo; UNI EN ISO 22005 Rintracciabilità filiere agroalimentari ed altre inerenti la tipologia del servizio.	Fino a 5 punti
1.6	Valutazione del progetto per il monitoraggio, per l'intera durata dell'appalto, dei generi alimentari non consumati in mensa (con riferimento sia ai cibi rimasti non distribuiti che a quelli già distribuiti e non consumati dagli utenti), finalizzato alla riduzione degli sprechi alimentari e a un miglior utilizzo delle risorse. Il progetto deve comprendere anche le azioni correttive (ad es. variazioni sui menù da concordarsi con la Committente) da applicare in caso di evidenti sprechi.	Fino a 2 punti

1.7	Possesso di certificazioni quali UNI EN ISO 14064-1:2012 (emissioni CO2) e utilizzo responsabile della plastica o analoga certificazione	Fino a 3 punti
-----	--	----------------

	<b>b) Elenco Fornitori e derrate</b>	<b>Max 30punti</b>
2.1	Elenco dei fornitori e delle relative certificazioni da loro possedute.	Fino a 15 punti
2.2	Per tutte le derrate provenienti da produzioni locali (filiera corta), comparazione dei prodotti offerti (non verranno assegnati punteggi per distanze superiori a 200 km dalla sede del CIRA).	Fino a 5 punti
2.3	Per i prodotti di origine animale (derivati della carne e latticini) e vegetali: comparazione dei prodotti D.O.P. ( <i>Denominazione di origine protetta</i> ), I.G.P. ( <i>Indicazione geografica protetta</i> ), S.T.G. ( <i>Specialità tradizionale garantita</i> ) nonché I.G. ( <i>Indicazione geografica</i> ) e tipici offerti.	Fino a 5 punti
2.4	Per i prodotti di origine vegetale: comparazione dei prodotti biologici offerti.	Fino a 3 punti
2.5	Eventuale utilizzo di materie prime provenienti dal circuito del commercio equo e solidale.	Fino a 2 punti

N.B.: Per i prodotti di cui ai punti 2.2-2.3-2.4 il punteggio massimo verrà assegnato al concorrente che offrirà il maggior numero di prodotti biologici. Ai rimanenti concorrenti il punteggio verrà attribuito in modo proporzionale.

Il criterio di attribuzione del punteggio avrà la seguente modalità:

- la Commissione di gara attribuirà per ogni singola voce di cui alle tabelle precedenti (“Esecuzione/erogazione del servizio” e “Elenco fornitori e derrate”) un coefficiente compreso tra 0 e 1 legato ad un grado di giudizio di cui al prospetto di seguito riportato:

GRADO GIUDIZIO ATTRIBUITO DALLA COMMISSIONE DI GARA	Coefficiente
Ottimo	1.00
Buono	0.80
Sufficiente	0.6
Insufficiente	0.4
Gravemente insufficiente	0.2
Inesistente/non classificabile	0

- i coefficienti di valutazione verranno moltiplicati per il valore max previsto per ogni singola voce;
- la somma dei valori ottenuti darà il risultato  $P_T$  per ogni singolo concorrente.

#### Progetto proposte migliorative

Il concorrente dovrà elaborare una puntuale e accurata relazione indicando le condizioni migliorative offerte rispetto a quelle di capitolato.

Le relazioni sulle migliorie, verranno valutate in termini di:

- Menù particolari ed alternativi
- Giornate a tema
- Idee innovative che l’impresa può mettere in opera, integrazione di arredi ed attrezzature, ecc...

In caso di mancata presentazione delle relazioni sulle migliorie, al concorrente verranno automaticamente attribuiti 0 punti, ma non verrà escluso dalla gara.

La modalità di contabilizzazione delle consumazioni dovrà essere definita dal concorrente e descritta all’interno dell’offerta tecnica.

La contabilizzazione delle consumazioni avverrà attraverso un sistema di gestione informatizzata che dovrà essere proposto, fornito a proprie spese, installato e gestito dal concorrente.

Tale sistema dovrà includere il dispositivo (se diverso dal badge aziendale) per la gestione delle consumazioni che il concorrente metterà a disposizione di ogni utente (es. dipendente CIRA).

Il dispositivo elettronico (es. chiavetta, scheda, badge, ecc.) sarà utilizzato presso i terminali di lettura che il concorrente provvederà ad installare in corrispondenza di ogni punto di ristoro aziendale (mensa, bar, distributori automatici di bevande/snack, ecc.).

Per ogni utente la committente corrisponderà al concorrente l'importo del "pasto completo" per ogni giorno di fruizione del servizio mensa.

In caso di pasto parziale (es. "combinazione primo-secondo", solo "secondo piatto", ecc.) la differenza dell'importo rispetto al "pasto completo" sarà resa disponibile sul dispositivo dell'utente per consumazioni bar e/o consumazioni ai distributori automatici di bevande/snack.

Il concorrente assicurerà la rendicontazione delle consumazioni mediante l'elaborazione di report, statistiche, consuntivi, ecc. che la committente potrà consultare anche tramite interfaccia Web.

Sarà cura del concorrente garantire sempre la piena operatività del sistema di gestione e provvedere alla sua manutenzione.

Tutta la documentazione tecnica presentata dovrà essere priva di qualsivoglia indicazione (diretta o indiretta) dei parametri economici oggetto della gara.

L'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta digitalmente, a pena di esclusione, dal legale rappresentante dell'impresa concorrente (ovvero da un suo procuratore provvisto di procura notarile)

In caso di Consorzio l'offerta deve essere a firma digitalmente da tutti i soggetti aderenti. In caso di RTI, l'offerta dovrà essere sottoscritta, a pena di esclusione, dal legale rappresentante della mandataria (in caso di riunione di concorrenti già formalizzata) o dai legali rappresentanti di tutti i concorrenti (in caso di riunione di concorrenti non ancora formalmente costituita).

Si fa presente che, ai sensi del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., unitamente all'offerta tecnica ciascun concorrente potrà, mediante motivata dichiarazione, segnalare all'Amministrazione le informazioni che costituiscono segreti tecnici o commerciali. La dichiarazione, da rendersi in forma di autocertificazione ex DPR 445/2000, dovrà identificare le pagine dell'offerta per le quali si chiede l'accesso ristretto. Solo in presenza di tale dichiarazione, debitamente motivata, l'Amministrazione consentirà l'accesso nella forma della sola visione ai concorrenti che ne facciano richiesta, in presenza dei presupposti di cui all'art. 53, comma 6 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. e previa comunicazione ai controinteressati della richiesta di accesso agli atti.

In assenza della predetta dichiarazione, l'accesso sarà consentito nella forma di estrazione di copia dell'offerta tecnica e/o delle giustificazioni presentate. In ogni caso, ai sensi dell'art. 53 del D. Lgs. 50/2016, l'accesso agli atti di gara sarà possibile solo a seguito dell'aggiudicazione.

**Si procederà ad aprire l'offerta economica solo di coloro che la commissione giudicatrice attribuirà all'offerta tecnica almeno 50 punti.**

### **7.3 Offerta Economica**

La Dichiarazione di offerta, indicante la denominazione dell'impresa concorrente, l'oggetto dell'appalto e l'indicazione del CIG, dovrà essere resa, **a pena di esclusione**, compilando in ogni punto le tabelle riportate in **ALLEGATO C**, indicando le percentuali di ribasso offerte sul listino di cui alle tabelle allegate.

Si precisa che le voci che dovranno essere compilate nel listino prezzi nelle tabelle F e G non saranno soggette a ribasso.

Inoltre per il servizio di ristoro mediante distributori automatici l'impresa aggiudicataria dovrà corrispondere annualmente al CIRA **per tutti i distributori installati un importo forfettario per rimborso costi pari a € 5.000,00 (cinquemila/00) per anno con fatturazione semestrale** quale onere per rimborso spese di energia elettrica ed acqua.

La stessa dovrà essere timbrata e sottoscritta per esteso ed in modo leggibile dal legale rappresentante dell'Impresa concorrente (ovvero dal procuratore del legale rappresentante, munito di procura) e corredata di copia del documento di identità del sottoscrittore.

Non sono ammesse offerte in aumento o che in qualunque modo comportino aggravii dei costi a base d'asta, offerte incomplete, parziali o plurime, condizionate o espresse in modo indeterminato ovvero che presentino correzioni che non siano espressamente confermate e sottoscritte dal dichiarante.

L'offerta deve essere firmata digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o della mandataria in caso di riunione di concorrenti già formalizzata o dai legali rappresentanti di tutti i concorrenti in caso di riunione di concorrenti non ancora formalmente costituita.

In caso di RTI o Consorzio Ordinario, l'offerta deve essere, a pena di esclusione, a firma di tutti i soggetti aderenti.

L'offerta potrà essere svincolata dopo sei mesi dalla sua presentazione.

### **Modalità di valutazione dell'Offerta Economica**

Il punteggio relativo al prezzo, pari a 20 punti al massimo, verrà assegnato calcolando dei coefficienti  $C_i$  come di seguito:

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

$$C_i(\text{per } A_i > A_{soglia}) = X + (1 - X) * \left[ \frac{(A_i - A_{soglia})}{(A_{max} - A_{soglia})} \right]$$

dove:

$C_i$	coefficiente attribuito al concorrente i-esimo,
$A_i$	valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo,
$A_{soglia}$	media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti,
$A_{max}$	valore dell'offerta (ribasso) più conveniente,
X	=0,85

Il valore finale assegnato al concorrente i-esimo sarà il risultato della formula seguente:

$P_E = 20 \times [(0,90 \times C_{i1}) + (0,09 \times C_{i2}) + (0,01 \times C_{i3})]$
--

dove:

$C_{i1}$ =Coefficiente attribuito al concorrente i-esimo sulla base dello Sconto % unico offerto in riferimento alla TABELLA A.

$C_{i2}$ = Coefficiente attribuito al concorrente i-esimo sulla base dello Sconto % unico offerto in riferimento alla TABELLA B, C, D.

$C_{i3}$ = Coefficiente attribuito al concorrente i-esimo sulla base dello Sconto % unico offerto in riferimento alla TABELLA E.

## **8 AGGIUDICAZIONE**

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs 50/2016, attraverso l'applicazione dei seguenti punteggi:

- 80 punti progetto tecnico-qualità;
- 20 punti prezzo.

Il prezzo del singolo pasto non potrà superare gli otto euro.

Sarà classificata come miglior offerta quella che avrà totalizzato il punteggio complessivo (tecnico qualitativo + economico) più alto, fatta salva la valutazione di congruità (anomalia) di cui all'art. 97, comma 3 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..

### **Attribuzione punteggi ai fini dell'aggiudicazione**

1. Offerta tecnica:  $P_T$  punteggio servizio max 80 punti
2. Offerta economica:  $P_E$  Punteggio prezzo max 20 punti

$P_{tot} = P_T + P_E$
-----------------------

## **9 PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE**

La data della prima seduta telematica di gara sarà comunicata alla PEC indicata dal concorrente sul portale di e-procurement. In tale data il seggio di gara procederà alla verifica della regolarità formale delle offerte pervenute entro il termine perentorio stabilito e poi proseguirà all'apertura ed alla verifica della documentazione amministrativa richiesta dal presente disciplinare.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare controlli a campione sui concorrenti, che, pena esclusione, sono tenuti a presentare, entro 10 gg. dalla richiesta inviata a mezzo PEC, la documentazione comprovante quanto dichiarato in sede di offerta.

Si procederà all'esclusione dalla gara dei Concorrenti per i quali non risulti confermato il possesso dei prescritti requisiti.

Il Seggio di Gara, sempre in seduta pubblica, nella stessa giornata o in altra data si riunirà nuovamente e procederà ad aprire le offerte tecniche, dei concorrenti che avranno superato la fase amministrativa, per prendere atto del relativo contenuto e per verificare l'effettiva presenza dei documenti richiesti nel disciplinare.

Chiusa la fase pubblica, in una o più sedute riservate, la preposta Commissione giudicatrice effettuerà l'esame di merito delle offerte tecniche e procederà all'attribuzione dei relativi punteggi.

In successiva seduta pubblica telematica, il Seggio di Gara, previa comunicazione dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica dalla Commissione Giudicatrice, procederà all'apertura delle offerte economiche dei soli concorrenti che hanno superato la soglia di sbarramento (almeno 50 punti per l'offerta tecnica) ed attribuirà i relativi punteggi economici.

Verrà quindi formulata la graduatoria finale in ordine decrescente, individuando l'offerta economicamente più vantaggiosa, corrispondente al miglior punteggio totale ottenuto (offerta tecnica + offerta economica) e, salva l'attivazione del sub procedimento di verifica della congruità delle offerte ai sensi dell'art. 97 del D. Lgs 50/2016, si individuerà l'aggiudicatario provvisorio.

In caso di offerte che ottengano il medesimo punteggio complessivo, sarà dichiarato aggiudicatario il concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio per l'offerta tecnica

Nel caso in cui il RUP dovesse escludere, perché giudicata anomala, la prima migliore offerta, si procederà ad esaminare progressivamente le successive migliori offerte, fino ad individuare la prima migliore offerta non anomala.

L'aggiudicazione diventerà definitiva dopo la verifica del possesso dei requisiti prescritti.

Nel caso in cui gli accertamenti medesimi non fossero conclusi positivamente, si provvederà alla revoca dell'aggiudicazione, all'incameramento della cauzione provvisoria, oltre ogni ulteriore conseguenza prevista dalla legge.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di:

1. Non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea, congrua e/o conveniente;
2. Procedere all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida;
3. Sospendere, re-indire e/o non aggiudicare la gara;
4. Annullare o revocare in autotutela l'aggiudicazione, anche definitiva, della gara;

5. Trattenere le offerte presentate, senza procedere ad alcuna forma di remunerazione.

Il CIRA si riserva altresì il diritto di richiedere il risarcimento dei danni conseguenti alla mancata conclusione del contratto.

## **10 ALTRE INFORMAZIONI**

Tutti i documenti richiesti dovranno essere prodotti in lingua italiana. Le imprese straniere dovranno, a pena di esclusione, presentare la documentazione richiesta (domanda di partecipazione, offerta e documentazione a corredo) tradotta in lingua italiana nei modi e termini di legge. Gli importi dichiarati da concorrenti stabiliti in un altro Stato membro dell'Unione Europea dovranno essere espressi in euro.

La Stazione Appaltante richiederà informazioni, documenti e invierà comunicazioni a mezzo casella posta elettronica certificata.

Il Responsabile del Procedimento si riserva di sospendere o interrompere la seduta di gara, in presenza di adeguati motivi.

Il periodo decorso il quale gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta, qualora non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione, è fissato in 180 giorni.

Ai sensi dell'art. 110 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultati dalla relativa graduatoria. L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

La Stazione Appaltante si riserva di affidare all'aggiudicatario quanto previsto dall'art. 106 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..

In adempimento alle disposizioni vigenti, le spese di pubblicazione obbligatoria afferenti il presente bando di gara (stimate in circa € 5.000,00) saranno rimborsate al CIRA SCpA dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

Tutta la documentazione inviata dai partecipanti resta acquisita agli atti della Stazione Appaltante e non verrà restituita neanche parzialmente ai concorrenti anche non aggiudicatari (ad eccezione della cauzione provvisoria che verrà restituita nei termini di legge).

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato ai sensi dell'art. 50 del D. Lgs. 50/2016, si segnala che il fornitore sarà tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale (in servizio al CIRA) già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente.

Saranno pubblicate sul sito CIRA le professionalità del personale attualmente operante presso la mensa del CIRA.

## **11 FORO COMPETENTE**

Il Tribunale di S. Maria Capua Vetere viene accettato quale foro esclusivo competente a conoscere le controversie nascenti dal contratto di appalto in deroga espressa al principio della competenza territoriale.

## **12. TUTELA DELLA RISERVATEZZA**

Ai sensi del regolamento europeo per la protezione dei dati (UE 2016/679), si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati personali nella presente fase di gara ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura per l'assegnazione dell'appalto di cui trattasi.

*Firmato digitalmente*  
CIRA SCpA  
Dott. Carlo Russo