
REGIONE
ABRUZZO



GIUNTA REGIONALE

DIPARTIMENTO RISORSE
Servizio Gare e Contratti
Ufficio Appalti Beni e Servizi

DISCIPLINARE DI GARA

Procedura aperta telematica per l'affidamento della concessione dei servizi bar e mensa da svolgersi presso nr.3 sedi della Giunta Regionale d'Abruzzo. LOTTO N. 1: CIG 9195132EF5 - LOTTO N. 2: CIG 91952543A6

INDICE.....	2
PREMESSE	4
1. PIATTAFORMA TELEMATICA	4
1.1 LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE.....	4
1.2 DOTAZIONI TECNICHE	6
1.3 IDENTIFICAZIONE	7
2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.....	7
2.1 DOCUMENTI DI GARA	7
2.2 CHIARIMENTI	9
2.3 COMUNICAZIONI.....	9
3. OGGETTO E VALORE DELL'APPALTO, SUDDIVISIONE IN LOTTI.....	10
3.1 DURATA.....	13
3.2 OPZIONI E RINNOVI	13
4. REVISIONE DEI PREZZI	13
5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	13
6. REQUISITI GENERALI	15
7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA.....	15
7.1 REQUISITI DI IDONEITÀ	16
7.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA.....	16
7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE.....	16
7.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE.....	17
7.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI	17
8. AVVALIMENTO.....	18
9. SUBAPPALTO.....	19
10. GARANZIA PROVVISORIA.....	19
11. SOPRALLUOGO	22
12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC	23
13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA	23
14. REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA.....	24
15. SOCCORSO ISTRUTTORIO.....	25
16. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	26
17. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA.....	27
18. DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO	31

19.	DICHIARAZIONE INTEGRATIVA PER GLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 186 BIS DEL R.D. 16 MARZO 1942, N. 267	31
20.	DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO	31
21.	DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI	31
22.	OFFERTA TECNICA.....	33
23.	OFFERTA ECONOMICA.....	36
24.	CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	38
25.	CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	38
26.	METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA.....	41
27.	METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA	42
28.	METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI	43
29.	COMMISSIONE GIUDICATRICE	44
30.	SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA	44
31.	VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	45
32.	VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE	45
33.	VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE	46
34.	AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO	47
35.	OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	48
36.	CODICE DI COMPORTAMENTO.....	49
37.	ACCESSO AGLI ATTI.....	49
38.	DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	49
39.	TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	49
	ALLEGATI.....	49

PREMESSE

Con determina a contrarre nr. DPB004/74 del 20/04/2022, questa Amministrazione ha stabilito di affidare la concessione dei servizi bar e mensa presso nr.3 sedi della Giunta Regionale d'Abruzzo, conforme, per il servizio mensa, alle specifiche tecniche e a alle clausole contrattuali contenute nei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" di cui all'Allegato I al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020.

Ai sensi dell'articolo 58 del Codice, la presente procedura aperta è interamente svolta tramite il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto (di seguito Piattaforma) accessibile all'indirizzo <https://giuntaregioneabruzzo.traspare.com> e conforme alle prescrizioni dell'articolo 44 del Codice e del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021. Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara.

L'affidamento avviene mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli articoli 34, 44, 52, 58, 60 e 95 del Codice.

I luoghi di svolgimento dei servizi sono:

- LOTTO 1: L'Aquila, via Leonardo Da Vinci, 6 e via Salaria Antica Est, 27 (NUTS ITF11), CIG 9195132EF5 CUI S80003170661202100014;
- LOTTO 2: Teramo, via Delfico nr.16 (NUTS ITF12), CIG 91952543A6 CUI S80003170661202200001.

Il Responsabile del procedimento del Lotto 1, ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., è la Dott.ssa Roberta Rizzone, Dirigente del Servizio Gare e Contratti (roberta.rizzone@regione.abruzzo.it).

Il Responsabile del procedimento del Lotto 2, ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., è il Dott. Dimitri Bosio, Responsabile dell'Ufficio Attività Culturali e Biblioteca di Teramo, Atri, Giulianova, Nereto" (dimitri.bosio@regione.abruzzo.it).

Il Responsabile del procedimento di gara, per entrambi i lotti, è l'Ing. Paola Stornelli, Responsabile dell'Ufficio Appalti Beni e Servizi (paola.stornelli@regione.abruzzo.it).

1. PIATTAFORMA TELEMATICA

1.1 LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE

Il funzionamento della Piattaforma avviene nel rispetto della legislazione vigente e, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification Authentication and Signature), del decreto legislativo n. 82/2005 (Codice dell'amministrazione digitale), del decreto legislativo n. 50/2016 e dei suoi atti di attuazione, in particolare il decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021, e delle Linee guida dell'AGID.

L'utilizzo della Piattaforma comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le

condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, nel predetto documento nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma.

L'utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del codice civile ed è regolato, tra gli altri, dai seguenti principi:

- parità di trattamento tra gli operatori economici;
- trasparenza e tracciabilità delle operazioni;
- standardizzazione dei documenti;
- comportamento secondo buona fede, ai sensi dell'articolo 1375 del codice civile;
- comportamento secondo correttezza, ai sensi dell'articolo 1175 del codice civile;
- segretezza delle offerte e loro immodificabilità una volta scaduto il termine di presentazione della domanda di partecipazione;
- gratuità. Nessun corrispettivo è dovuto dall'operatore economico e/o dall'aggiudicatario per il mero utilizzo della Piattaforma.

La Stazione appaltante non assume alcuna responsabilità per perdita di documenti e dati, danneggiamento di file e documenti, ritardi nell'inserimento di dati, documenti e/o nella presentazione della domanda, malfunzionamento, danni, pregiudizi derivanti all'operatore economico, da:

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;
- utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nel documento denominato "*Manuale operativo gara telematica*" costituente l'Allegato 4.4 del presente documento.

In caso di mancato funzionamento della Piattaforma o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, la stazione appaltante può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della Piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso, ovvero, se del caso, può disporre di proseguire la gara in altra modalità, dandone tempestiva comunicazione sul proprio sito istituzionale alla seguente pagina <https://www.regione.abruzzo.it/content/bandi-di-gara-aperti> dove sono accessibili i documenti di gara nonché attraverso ogni altro strumento ritenuto idoneo.

La stazione appaltante si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

La Piattaforma garantisce l'integrità dei dati, la riservatezza delle offerte e delle domande di partecipazione. La Piattaforma è realizzata con modalità e soluzioni tecniche che impediscono di operare variazioni sui documenti definitivi, sulle registrazioni di sistema e sulle altre rappresentazioni informatiche e telematiche degli atti e delle operazioni compiute nell'ambito delle

procedure, sulla base della tecnologia esistente e disponibile.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della Piattaforma sono registrate e attribuite all'operatore economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema.

Il sistema operativo della Piattaforma è sincronizzato sulla scala di tempo nazionale di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 30 novembre 1993, n. 591, tramite protocollo NTP o standard superiore. L'utilizzo e il funzionamento della Piattaforma avvengono in conformità a quanto riportato nel documento "*Manuale operativo gara telematica*", che costituisce parte integrante del presente disciplinare.

L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'*hardware*, del *software*, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete *Internet*, restano a esclusivo carico dell'operatore economico.

La Piattaforma è accessibile ogni giorno in qualsiasi orario dalla data di pubblicazione del bando alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

1.2 DOTAZIONI TECNICHE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nel documento "*Manuale operativo gara telematica*", che disciplina il funzionamento e l'utilizzo della Piattaforma.

In ogni caso è indispensabile:

- a) disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla Piattaforma;
- b) disporre di un sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale (SPID) di cui all'articolo 64 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o di altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS;
- c) avere un domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6 ter del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o, per l'operatore economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;
- d) avere da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da:
 - un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/05);

- un certificatore operante in base a una licenza o autorizzazione rilasciata da uno Stato membro dell'Unione europea e in possesso dei requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14;
- un certificatore stabilito in uno Stato non facente parte dell'Unione europea quando ricorre una delle seguenti condizioni:
 - i. il certificatore possiede i requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14 ed è qualificato in uno stato membro;
 - ii. il certificato qualificato è garantito da un certificatore stabilito nell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui al regolamento n. 910/14;
 - iii. il certificato qualificato, o il certificatore, è riconosciuto in forza di un accordo bilaterale o multilaterale tra l'Unione Europea e paesi terzi o organizzazioni internazionali.

1.3 IDENTIFICAZIONE

Per poter presentare offerta è necessario accedere alla Piattaforma. L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione online dell'operatore economico.

L'identificazione avviene effettuando la procedura di registrazione alla Piattaforma mediante l'accesso all'apposita "Area Fornitori". Sarà necessario compilare il modulo di attivazione e confermare la procedura di iscrizione.

Una volta completata la procedura di identificazione, ad ogni operatore economico identificato viene attribuito un profilo da utilizzare nella procedura di gara.

Eventuali richieste di assistenza di tipo informatico riguardanti l'identificazione e l'accesso alla Piattaforma devono essere effettuate inviando un'email al seguente indirizzo pec dpb004@pec.regione.abruzzo.it.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

1) Progetto della concessione dei servizi bar e del servizio mensa presso le nr.2 sedi aquilane della Giunta regionale di via Leonardo Da Vinci, 6 e via Salaria Antica Est 27 - LOTTO 1 - costituito dai seguenti elaborati:

- ✓ All. A - Capitolato Speciale d'Appalto comprensivo dei seguenti allegati:
 - Allegato A.1 - *"Listino prezzi a base d'asta servizio bar"*;
 - Allegato A.2 - *"Listino prezzi a base d'asta servizio mensa con grammature minime"*;
 - Allegato A.3 - *"Modalità per la composizione del menu"*;
 - Allegato A.4 - *"Caratteristiche merceologiche delle derrate"*

alimentari”;

- ✓ All. B - Relazione;
- ✓ All. C - Stima del valore dell'appalto e dei costi della manodopera
- ✓ All. D - Piano Economico Finanziario di massima;
- ✓ All. E - Elenco delle attrezzature da fornire e di quelle da revisionare e rimettere in funzione e delle piccole lavorazioni edili da effettuare;
- ✓ All. F - Matrice dei rischi;
- ✓ All. G - Planimetrie dei locali ed elenco attrezzature da concedere in uso;
- ✓ All. H – DVR Giunta Regione Abruzzo - Integrazione Valutazione del Rischio Emergenza covid 19 in ambito lavorativo - comprensivo dei seguenti allegati:
 - Emergenza covid 19 - informativa dei rischi;
 - Emergenza covid 19 - distribuzione D.P.I.;
- ✓ All. I - DUVRI di entrambe le sedi regionali aquilane di via Leonardo Da Vinci n. 6 e di via Salaria Antica Est n. 27;
- ✓ All. J - Codice di comportamento approvato dalla Regione Abruzzo con DGR 72/2014 ed aggiornato con DGR 983/2018.

2) Progetto della concessione del servizio bar presso la biblioteca “M. Delfico” in via Delfico n. 16 - Teramo - LOTTO 2 - costituito dai seguenti elaborati:

- ✓ All. A - Capitolato Speciale d'Appalto comprensivo dei seguenti allegati:
 - Allegato A.1 - “*Listino prezzi a base d'asta servizio bar*”;
- ✓ All. B - Relazione;
- ✓ All. C - Stima del valore dell'appalto e dei costi della manodopera
- ✓ All. D - Piano Economico Finanziario di massima;
- ✓ All. E - Elenco delle attrezzature da fornire e di quelle da revisionare e rimettere in funzione e delle piccole lavorazioni edili da effettuare;
- ✓ All. F - Matrice dei rischi;
- ✓ All. G - Planimetrie dei locali ed elenco attrezzature da concedere in uso;
- ✓ All. H – DVR Giunta Regione Abruzzo - Integrazione Valutazione del Rischio Emergenza covid 19 in ambito lavorativo - comprensivo dei seguenti allegati:
 - Emergenza covid 19 - informativa dei rischi;
 - Emergenza covid 19 - distribuzione D.P.I.;
- ✓ All. I - DUVRI della Biblioteca regionale M. Delfico di Teramo;
- ✓ All. J - Codice di comportamento approvato dalla Regione Abruzzo con DGR 72/2014 ed aggiornato con DGR 983/2018;

3) Bando di gara trasmesso alla G.U.U.E.;

4) Disciplinare di gara comprensivo dei seguenti allegati:

- ✓ All. 4.1 - Domanda di partecipazione/dichiarazioni integrative/schema offerta economica - per i lotti 1 e 2;
- ✓ All. 4.2 - Dichiarazioni da prestare in caso di avvalimento - per i lotti 1 e 2;
- ✓ All. 4.3 - Modello DGUE in formato elettronico - per i lotti 1 e 2;
- ✓ All. 4.4 - Manuale operativo gara telematica contenete le istruzioni operative per accedere alla Piattaforma e le regole tecniche per l'utilizzo della stessa;
- ✓ All. 4.5 - Patto d'Integrità approvato dalla Regione Abruzzo con D.G.R. n.703 del 27.08.2015;

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente, per via elettronica, sul profilo della stazione appaltante, nella sezione “Amministrazione trasparente”, al seguente link <https://www.regione.abruzzo.it/content/bandi-di-gara-aperti> e sulla Piattaforma <https://giuntaregioneabruzzo.traspare.com>.

2.2 CHIARIMENTI

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno 10 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte in via telematica attraverso la sezione “chiarimenti” della Piattaforma, appositamente riservata alle richieste di chiarimenti, previa registrazione alla Piattaforma stessa.

Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana.

Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte sulla Piattaforma, nella sezione “chiarimenti” e sul sito istituzionale, nella sezione dedicata alla presente gara, raggiungibile al seguente link <https://www.regione.abruzzo.it/content/bandi-di-gara-aperti>. Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione della Piattaforma o il sito istituzionale.

Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

2.3 COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni di cui alla presente procedura sono eseguiti utilizzando mezzi di comunicazione elettronici.

Le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici avvengono tramite PEC inoltrata o direttamente dalla Piattaforma, dall'indirizzo gare@pec.regione.abruzzo.it o da Servizio Gare e Contratti, dall'indirizzo dpb004@pec.regione.abruzzo.it.

Le comunicazioni relative: a) all'aggiudicazione; b) all'esclusione; c) alla decisione di non aggiudicare l'appalto; d) alla data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario; e) all'attivazione del soccorso istruttorio; f) al subprocedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta anomala; g) alla richiesta di offerta migliorativa; h) al sorteggio di cui all'articolo 21; avvengono utilizzando il domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo n.

82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS. Se l'operatore economico non è presente nei predetti indici elegge domicilio digitale speciale presso la stessa Piattaforma e le comunicazioni di cui sopra sono effettuate utilizzando tale domicilio digitale.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

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

3. OGGETTO E VALORE DELL'APPALTO, SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto è suddiviso nei lotti riportati nella tabella sottostante:

Nr. lotto	Oggetto del lotto	CIG	Valore della concessione per l'intera durata dell'appalto (7 anni) al netto dell'IVA
I	Concessione del servizio mensa e bar presso la sede regionale di Palazzo Silone in via L. Da Vinci nr.6 di L'Aquila e concessione del servizio bar presso la sede regionale di via Salaria Antica Est nr.27 di L'Aquila	9195132EF5	1.190.434,13 €
II	Concessione del servizio bar presso la Biblioteca regionale "M. Delfico" in via Delfico nr.16 a Teramo	91952543A6	380.853,85 €
TOTALI			1.571.287,98 €

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

Lotto nr.1. - CIG 9195132EF5

n	Descrizione servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)	Valore della concessione per l'intera durata dell'appalto (7 anni) al netto dell'IVA
1	Concessione del servizio mensa e bar presso la sede regionale di Palazzo Silone in via L. Da Vinci nr.6 di L'Aquila	55511000	P	594.562,50 €
2	Concessione del servizio bar presso la sede regionale di via Salaria Antica Est nr.27 di L'Aquila	55511000	S	592.896,63 €
A) Valore concessione				1.187.459,13 €
B) Oneri per la sicurezza da interferenze				2.975,00 €
A) + B) Valore totale concessione lotto 1				1.190.434,13 €

Il valore complessivo della concessione dei servizi di cui al LOTTO 1 è pari a € **1.190.434,13** al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, compresi oneri per la sicurezza da interferenze per € 2.975,00 al netto di Iva e/o altre imposte e contributi di legge.

I valori sopra indicati sono stati calcolati, come meglio specificato negli elaborati di progetto, stimando il numero di utenti, suddiviso per servizi bar e mensa e per sedi, e i costi delle relative consumazioni sottoindicati.

Stabile in via L. Da Vinci nr.6

Per il servizio mensa, attivo solo nelle giornate di rientro di martedì e giovedì, è stata considerata la fruizione da parte di un numero di utenti giornalieri pari al 26% dei dipendenti che lavorano in sede (circa 60).

Per il servizio bar è stata considerata una fruizione di un numero di utenti giornalieri, dal lunedì al venerdì, pari al 65% dei dipendenti che lavorano in sede (circa 150).

I costi medi stimati, sono stati quantificati rispettivamente, in 6,00 euro iva al 4% compresa per il pasto fruito presso il locale adibito a mensa e in 1,30 euro iva al 4% compresa per la consumazione al bar.

Stabile in via Salaria Antica Est nr.27

Per il servizio bar e pasti veloci, è stata considerata un'affluenza giornaliera pari al 59% dei dipendenti che lavorano in questa sede (circa 75) con un costo medio per ciascuna consumazione pari a 4,5 euro iva al 4% compresa.

Nel valore della concessione sono compresi i costi della manodopera stimati, come meglio specificato negli elaborati di progetto, in € **695.997,12**. In dettaglio, per i servizi bar, sia nella sede di palazzo Silone che in quella di via Salaria Antica Est, è stata stimata la presenza di un'unica unità di personale (commis bar 6° livello) che svolge la propria attività lavorativa per un numero di ore pari ad 8 (otto) nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì e un numero di ore pari a 9 (nove) nei giorni di martedì e giovedì.

Nella sede di palazzo Silone, nelle giornate di rientro di martedì e giovedì, per l'attivazione del servizio mensa è stata stimata la presenza di un cuoco (4[^] livello) e di un commis cucina (6[^] livello), che svolgono la propria attività lavorativa per un numero di ore al giorno pari a 4 (quattro) e di una cassiera (5[^] livello) che svolge la propria attività lavorativa per un numero di ore al giorno pari a 2 (due).

Il costo orario delle varie professionalità coinvolte è stato estrapolato dalle tabelle contenute nel Decreto Direttoriale nr.44/2019 della Direzione Generale dei rapporti di lavoro e delle relazioni industriali del Ministero e delle Politiche Sociali, riferite alla contrattazione nazionale e al periodo di dicembre 2021, uniche attualmente in vigore.

Per questo lotto il concessionario sarà tenuto a corrispondere all'Amministrazione regionale un canone annuo fisso pari ad euro 3.000,00 (tremila) per l'intera durata della concessione, che compensa l'occupazione di suolo pubblico e la corresponsione delle utenze, che rimangono intestate alla committenza.

Lotto nr.2. - CIG 91952543A6

n.	Descrizione servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)	Valore della concessione per l'intera durata dell'appalto (7 anni) al netto dell'IVA
1	Concessione del servizio bar presso la sede della biblioteca "M. Delfico" - Teramo	55511000	S	379.453,85 €
A) Valore concessione				379.453,85 €
B) Oneri per la sicurezza da interferenze				1.400,00 €
A) + B) Valore totale concessione lotto 1				380.853,85 €

Il valore complessivo della concessione dei servizi di cui al LOTTO 2 è pari a € **380.853,85** al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, compresi oneri per la sicurezza da interferenze per € 1.400,00 al netto di Iva e/o altre imposte e contributi di legge.

I valori sopra indicati sono stati calcolati, come meglio specificato negli elaborati di progetto, considerando come numero di utenti giornalieri per la Biblioteca "M. Delfico" per la consumazione al bar, l'80% dei dipendenti e degli utenti con spesa media per ciascuna consumazione pari a 4,5 euro, e, di conseguenza, ritenendo plausibili nr. 12.528 consumazioni annuali effettuate presso il bar della sede di via M. Delfico aventi ognuna un costo medio di euro 4,50 (iva al 4% compresa).

Nel valore della concessione sono compresi i costi della manodopera stimati, come meglio specificato negli elaborati di progetto, in € **191.802,52**. In dettaglio, la stima dei costi della manodopera è stata effettuata considerando gli orari di apertura del bar e i costi orari del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo – comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva", riportati nelle tabelle contenute nel Decreto Direttoriale nr.44/2019 della Direzione Generale dei rapporti di lavoro e delle relazioni industriali del Ministero e delle Politiche Sociali, riferite alla contrattazione nazionale e al periodo di dicembre 2021. La qualifica considerata è la 6[^] che prevede la mansione di commis bar per i servizi bar, che svolge la propria attività lavorativa per un numero di ore pari ad 5 (cinque) nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì e un numero di ore pari a 7 (sette) nei giorni di martedì e giovedì.

Per questo lotto il concessionario sarà tenuto a corrispondere all'Amministrazione regionale un

canone annuo fisso pari ad euro 1.800,00 (mille e ottocento euro) per l'intera durata della concessione, che compensa l'occupazione di suolo pubblico e la corresponsione delle utenze, che rimangono intestate alla committenza.

Ciascun concorrente può presentare offerta per entrambi i lotti e potrà risultare aggiudicatario di tutti e due.

Il valore globale stimato dell'appalto, calcolato, ai sensi dell'articolo 35, comma 4 del Codice, come somma del valore di tutti i lotti è pari ad € 1.571.287,98, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge. Detto valore rappresenta una stima e non si deve ritenere valore di ricavo in alcun modo garantito dalla Regione Abruzzo, in applicazione dell'art. 165 D.lgs. 50/2016, essendo il rischio operativo interamente trasferito al concessionario.

3.1 DURATA

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni), per entrambi i lotti è di 7 anni, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto ovvero dalla data di sottoscrizione del verbale di consegna del servizio.

3.2 OPZIONI E RINNOVI

Per entrambi i lotti il contratto può essere modificato durante l'esecuzione dello stesso in maniera non sostanziale, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi e nei limiti di cui all'art.175 commi 1 e 4 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

4. REVISIONE DEI PREZZI

A partire dalla seconda annualità contrattuale i prezzi contenuti nei listini bar e mensa, così come ribassati in sede di gara, sono aggiornati, in aumento o in diminuzione, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento della revisione e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto o di avvio del servizio.

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

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

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

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

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

È vietato al concorrente che partecipa al singolo lotto in aggregazione di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le retiste non partecipanti all'aggregazione possono presentare offerta, per il singolo lotto, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede

di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, al singolo lotto. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

In alternativa i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera c) del Codice possono eseguire le prestazioni con la propria struttura.

È vietato, ai consorziati designati dal consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, di indicare a loro volta, a cascata, un altro soggetto per l'esecuzione.

Qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45 comma 2, lettera b) è tenuto anch'esso a indicare, in sede di offerta, i consorziati per i quali 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.

Il concorrente che intende partecipare a più lotti è tenuto a presentarsi sempre nella medesima forma (individuale o associata) ed in caso di RTI, sempre nella medesima composizione, pena l'**esclusione** del soggetto stesso e del concorrente in forma associata cui il soggetto partecipa. I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice possono indicare consorziati esecutori diversi, ma questi ultimi non possono partecipare in altra forma ad altri lotti pena la loro esclusione e quella del consorzio da tutti i lotti.

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'aggregazioni 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.

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

6. REQUISITI GENERALI

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice. In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), del Codice la sussistenza dei requisiti di cui all'articolo 80 del Codice è attestata e verificata nei confronti del consorzio e delle consorziate indicate quali esecutrici.

Costituisce causa di esclusione degli operatori economici dalla procedura di gara il mancato rispetto, al momento della presentazione dell'offerta, degli obblighi in materia di lavoro delle persone con disabilità di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, oltre che ai sensi dell'art. 80, comma 5, lettera i), del Codice.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo 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.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel Patto d'Integrità approvato dalla Regione Abruzzo con D.G.R. n.703 del 27/08/2015 e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83 bis del decreto legislativo n. 159/2011.

7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCpass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016 o trasmessi tramite pec all'indirizzo dpb004@pec.regione.abruzzo.it in fase di comprova degli stessi.

7.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

Costituiscono requisiti di idoneità:

- a) **iscrizione** nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

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

- b) possesso di misure di autocontrollo (programmi di prerequisito, applicazione dei principi di HACCP) prescritte dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

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

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

7.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Non richiesti.

7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

- c) Esecuzione negli ultimi tre anni di servizi analoghi - LOTTO 1.

Il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo triennio servizi analoghi a quelli oggetto di concessione (bar, ristorazione veloce, mensa) di importo complessivo minimo pari al valore complessivo della concessione di servizi bar e mensa pari a € **1.190.434,13**;

- d) Esecuzione negli ultimi tre anni di servizi analoghi - LOTTO 2.

Il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo triennio servizi analoghi a quelli oggetto di concessione (bar, ristorazione veloce) di importo complessivo minimo pari al valore complessivo della concessione del servizio bar pari a € **380.853,85**.

La comprova del requisito, è fornita mediante:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

- contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.

7.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DIRETE, GEIE

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

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che è assimilata alla mandataria.

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

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui al punto 7.1, lettera a) deve essere posseduto:

- da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
- da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

Il requisito relativo al possesso di misure di autocontrollo (programmi di prerequisito, applicazione dei principi di HACCP) prescritte dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui al punto 7.1, lettera b) deve essere posseduto:

- da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
- da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

Il requisito inerente l'esecuzione negli ultimi tre anni di servizi analoghi di cui al precedente punto 7.3 lettere c) e d) deve essere posseduto, nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale sia dalla mandataria sia dalle mandanti. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria. Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il requisito deve essere posseduto dalla mandataria.

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

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

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui al punto 7.1. lettera a) deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

Il requisito relativo al possesso di misure di autocontrollo (programmi di prerequisito, applicazione dei principi di HACCP) prescritte dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui al punto 7.1, lettera b) deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

I requisiti di capacità tecnica e professionale di cui al punto 7.3, lettere c) e d), devono essere posseduti:

1. per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 lettera 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 cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
2. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

8. AVVALIMENTO

Il concorrente può soddisfare la richiesta dei requisiti di carattere tecnico professionale di cui al punto 7.3 anche mediante ricorso all'avvalimento.

L'avvalimento è obbligatorio per gli operatori economici che hanno depositato la domanda di concordato, qualora non sia stato ancora depositato il decreto previsto dall'articolo 163 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267.

Non è consentito l'avvalimento dei requisiti generali e dei requisiti di idoneità professionale di cui al punto 7.1.

L'ausiliaria deve:

- a) possedere i requisiti previsti al punto 6 nonché i requisiti tecnici e le risorse oggetto di avvalimento e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) rilasciare la dichiarazione di avvalimento contenente l'obbligo verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

Il concorrente deve allegare il contratto di avvalimento nel quale sono specificati i requisiti economico-finanziari e tecnico- organizzativi messi a disposizione e le correlate risorse strumentali e umane.

Il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie.

A pena di esclusione, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e

che partecipino al singolo lotto sia l'ausiliaria che il concorrente che si avvale dei requisiti.

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

Qualora per l'ausiliaria sussistano motivi di esclusione o laddove essa non soddisfi i criteri di selezione, il concorrente sostituisce l'impresa ausiliaria entro 10 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

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

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione dalla gara - la mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'ausiliaria in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

9. SUBAPPALTO

Per le disposizioni in tema di subappalto si rimanda integralmente all'articolo 174 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii..

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto. La prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario, trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta, per ciascun lotto, è corredata, a pena di esclusione, da:

- a) una garanzia provvisoria pari al 2% del valore del singolo lotto e precisamente di importo pari a:
 - lotto 1..... € 23.808,68;
 - lotto 2.....€ 7.617,08.

Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice;

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

In caso di partecipazione a più lotti sono prestate tante distinte ed autonome garanzie provvisorie e impegni al rilascio della definitiva quanti sono i lotti cui si intende partecipare.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

- a) fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1 e comma 3-bis del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, in assegni circolari, con bonifico, con versamento effettuato presso il Tesoriere della Regione Abruzzo (BANCA BPER Codice IBAN IT 85 O 05387 03601 000000040300);
- b) in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- c) da fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che: rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385; svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie; sono sottoposte a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; hanno i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa rispondano ai requisiti di cui all'articolo 93, comma 3 del Codice. Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

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

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

http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf

http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

La garanzia fideiussoria deve:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);
- b) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 lettere b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31;
- d) avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;

- e) prevedere espressamente:
1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del codice civile;
 2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile;
 3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- f) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 90 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

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

- a) originale informatico, ai sensi dell'articolo 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, sottoscritto con firma digitale, o altro tipo di firma elettronica qualificata dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- b) in copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'articolo 22, commi 1 e 2, del d.lgs. n. 82/2005;
- c) in duplicato informatico dell'originale informatico conforme alle disposizioni dell'articolo 23-bis del D.lgs. n.82/2005.

In caso di bonifico il concorrente deve inserire sulla Piattaforma il documento che attesti l'avvenuto versamento in una delle forme sopra indicate. Il documento deve indicare il nominativo dell'operatore economico che ha operato il versamento stesso.

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

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso dei relativi requisiti.

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

- a) per i soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- b) per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, sole se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate individuate nell'offerta, solo se sia il Consorzio

sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in alternativa se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.

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

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti nella loro integrità prima della presentazione dell'offerta.

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

11. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo presso i locali da concedere in uso è obbligatorio. Il sopralluogo si rende necessario tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79, comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi in ragione della necessità di comprendere al meglio le problematiche logistiche di consegna delle derrate alimentari e la valutazione in ordine alle attrezzature già installate presso i locali e /o da installare. La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara. Il sopralluogo è effettuato accedendo di persona nelle aree oggetto di sopralluogo e concordando i giorni in cui svolgerlo.

La richiesta di sopralluogo deve essere trasmessa tramite pec all'indirizzo dpb004@pec.regione.abruzzo.it fino a 15 giorni prima della data di scadenza per la presentazione delle offerte e deve riportare il nominativo e la qualifica della persona incaricata ad effettuare il sopralluogo.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno 2 giorni di anticipo. Viene rilasciata attestazione di avvenuto svolgimento del sopralluogo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico purché in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di copia di quello del delegante.

Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In tal caso la stazione appaltante non rilascia la relativa attestazione ad alcuno dei soggetti deleganti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora

costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio, purché munito della delega di almeno uno di detti operatori.

In caso di consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettera 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.

12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità di cui alla delibera ANAC del 21/12/2021 "Attuazione dell'articolo 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2022" pubblicata sulla G.U.R.I. - Serie Generale - nr.64 del 17/03/2022.

Il contributo è dovuto per ciascun lotto per il quale si presenta offerta secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

Numero lotto	CIG	Importo contributo ANAC
1	9195132EF5	140,00 euro
2	91952543A6	35,00 euro

Indicazioni operative sulle modalità di pagamento del contributo sono disponibili sul sito dell'Autorità Nazionale Anticorruzione al seguente link: <https://www.anticorruzione.it/-/portale-dei-pagamenti-di-anac> .

La stazione appaltante accerta il pagamento del contributo mediante consultazione del sistema AVCpass.

La mancata presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento può essere sanata ai sensi dell'articolo 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 prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta, la stazione appaltante esclude il concorrente dalla procedura di gara in relazione al lotto per il quale non è stato versato il contributo, ai sensi dell'articolo 1, comma 67 della legge 266/05.

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

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la Piattaforma. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare. L'offerta e la documentazione devono essere sottoscritte con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del decreto del Presidente

della Repubblica n. 445/2000.

La documentazione presentata in copia è accompagnata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

L'offerta deve pervenire entro e non oltre le ore 13:00 del giorno 23/05/2022 a pena di irricevibilità. La Piattaforma non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Della data e dell'ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma.

Le operazioni di inserimento sulla Piattaforma di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente. Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della Piattaforma si applica quanto previsto al punto 1.1.

Ogni operatore economico per la presentazione dell'offerta ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima di 2 Gb per singolo file. La Piattaforma accetta il caricamento della documentazione richiesta dal bando di gara firmata digitalmente ed inserita in appositi archivi informatici (formato file .zip/.rar). Su tali archivi informatici i concorrenti dovranno apporre, altresì, la firma digitale entro il termine di scadenza della gara previsto nel bando/disciplinare di gara. Solo ed esclusivamente sull'archivio contenente l'offerta economica i concorrenti dovranno apporre, oltre alla firma digitale, anche la marcatura temporale. E' necessario creare la marca temporale utilizzando il formato .TSD e non il formato .TSR.

14. REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Fermo restando le indicazioni tecniche riportate al punto 1 e nel *Manuale Operativo gara telematica* di seguito sono indicate le modalità di caricamento dell'offerta nella Piattaforma.

L'“**OFFERTA**” è composta da:

- A – **Documentazione amministrativa** (per ogni Lotto per il quale si intende partecipare);
- B – **Offerta tecnica** (una per ogni Lotto per il quale si intende partecipare);
- C – **Offerta economica** (una per ogni Lotto per il quale si intende partecipare).

L'operatore economico ha facoltà di inserire nella Piattaforma offerte successive che sostituiscono la precedente, ovvero ritirare l'offerta presentata, nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della fase di presentazione delle offerte. La stazione appaltante considera esclusivamente l'ultima offerta presentata.

Si precisa inoltre che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

Al momento della ricezione delle offerte, ai sensi dell'articolo 58, comma 5 del Codice, ciascun

concorrente riceve notifica del corretto recepimento della documentazione inviata. In dettaglio, la presentazione dell'offerta è compiuta quando l'Operatore Economico visualizza un messaggio della Piattaforma che indica la conferma della corretta ricezione dell'offerta e l'orario di registrazione. L'Operatore Economico, inoltre, riceverà le stesse informazioni attraverso una notifica PEC inviata automaticamente dalla Piattaforma all'indirizzo PEC dichiarato all'atto della registrazione. La "BUSTA DI GARA TELEMATICA" contiene, per ogni archivio caricato dal fornitore, l'hash MD5 calcolato sul file salvato dalla piattaforma telematica a seguito del trasferimento (upload). Pertanto il fornitore, per verificare il corretto inoltro della "BUSTA DI GARA TELEMATICA", è tenuto a verificare la corrispondenza tra gli hash md5 indicati nella "BUSTA DI GARA TELEMATICA" e quelli calcolati sugli archivi informatici caricati a sistema. Qualora il fornitore riscontri una mancata corrispondenza tra i predetti hash md5, entro i termini di scadenza indicati nel bando e nel disciplinare di gara, potrà ritirare l'offerta presentata e ripetere l'operazione "INVIO OFFERTA".

Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/Consorti, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli operatori economici riuniti o consorziati.

La domanda di partecipazione e le dichiarazioni integrative rispetto a quelle prestate nel D.G.U.E. sono redatte sui modelli predisposti e messi a disposizione nella Piattaforma.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana.

I documenti a comprova dei requisiti di partecipazione devono essere corredati da traduzione giurata in lingua italiana.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione della documentazione amministrativa, si applica l'articolo 83, comma 9 del Codice.

L'offerta vincola il concorrente per almeno 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine fissato da quest'ultima è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

15. 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 al contenuto sostanziale dell'offerta economica e dell'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 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 ed è causa di 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, 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 documenti sono preesistenti e comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (per esempio garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione alla gara (per esempio mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, del DGUE, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile.

Ai fini del soccorso istruttorio la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

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

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitate alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

16. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico inserisce per ogni singolo lotto sulla Piattaforma la seguente documentazione:

- 1) domanda di partecipazione corredata da eventuale procura e dichiarazioni integrative redatte utilizzando i modelli predisposti dalla S.A., costituenti l'Allegato 4.1 al presente disciplinare;
- 2) DGUE;
- 3) garanzia provvisoria e dichiarazione di impegno di un fideiussore;
- 4) copia informatica della ricevuta di avvenuto pagamento del contributo all'ANAC;

- 5) copia informatica della ricevuta di avvenuto pagamento dell'imposta di bollo;
- 6) PASSoe;
- 7) documentazione in caso di avvalimento di cui al punto 20;
- 8) documentazione per i soggetti associati di cui al punto 21;
- 9) attestazione di avvenuto sopralluogo di cui al punto 11;
- 10) tutti gli elaborati del progetto della concessione di servizi (da "A" a "J") firmati digitalmente in segno d'accettazione;
- 11) Patto d'Integrità approvato dalla Regione Abruzzo con D.G.R. n.703 del 27.08.2015 firmato digitalmente in segno d'accettazione;

17. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

La domanda di partecipazione è redatta secondo il modello di cui all'Allegato 4.1.

Nella domanda di partecipazione, il concorrente indica i propri dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede), la forma singola o associata con la quale partecipa alla gara e il CCNL applicato con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto legge n. 76/20.

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

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) del Codice, esso deve indicare il consorziato o i consorziati per il quale o per i quali concorre, in assenza di tale dichiarazione si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio .

Nella domanda di partecipazione e/o nelle dichiarazioni integrative il concorrente dichiara:

- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 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;

- che presso l'operatore economico non ricorrano le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs. 165/01: "I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre

anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti”;

- (*per le Cooperative e i Consorzi di Cooperative*) di essere iscritto presso l’Albo delle Società Cooperative;

- di non partecipare alla medesima gara in altra forma singola o associata, né come ausiliaria per altro concorrente;

- il possesso dell’idoneità professionale e dei requisiti speciali previsti per la partecipazione alla gara;

- che l’offerta presentata è remunerativa giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:

a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/fornitura;

b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi, sia sulla determinazione della propria offerta;

- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara, inclusi (*solo per il servizio mensa presso Palazzo Silone in via L.Da Vinci nr.6 -L’Aquila*) i “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*” di cui all’Allegato I al Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020;

- la conformità agli standard sociali minimi di cui all’allegato I al decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 6 giugno 2012;

- di essere edotto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento approvato dalla Regione Abruzzo con DGR 72/2014 ed aggiornato con DGR 983/2018, costituente un Allegato di entrambi i progetti di concessione e di impegnarsi, 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;

- di accettare il Patto d’Integrità approvato dalla Regione Abruzzo con D.G.R. n.703 del 27.08.2015 costituente l’Allegato 4.5 del presente Disciplinare di gara. La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell’articolo 83-bis, del decreto legislativo 159/2011;

- (*in caso di operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. “black list*) di possedere l’autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 del Ministero dell’economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l.78/2010, conv. in l. 122/2010) (oppure) di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell’art. 1 comma 3 del D.M. 14.12.2010 con allegata copia dell’istanza di autorizzazione inviata al Ministero;

- (nel caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia) l'impegno ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 633/72 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
- (nel caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia) il domicilio fiscale _____, il codice fiscale _____, la partita IVA _____, l'indirizzo di posta elettronica certificata o strumento analogo negli altri Stati Membri, ai fini delle comunicazioni di cui all'articolo 76, comma 5 del Codice;
- nell'ipotesi in cui sia stato ammesso al concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'articolo 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267:
 - a) gli estremi del provvedimento di ammissione rilasciato dal tribunale competente;
 - b) gli estremi del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare rilasciato dal giudice delegato;
- di autorizzare o meno, ai sensi dell'articolo 53, comma 5, lettera a) del Codice e fatto salvo quanto stabilito al comma 6 del medesimo articolo, la stazione appaltante, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. L'eventuale diniego dovrà essere adeguatamente motivato e comprovato;
- di acconsentire al trattamento dei dati personali, anche giudiziari, mediante strumenti manuali ed informatici, esclusivamente nell'ambito della presente iniziativa e per le finalità ivi descritte e di essere stato informato circa i diritti di cui agli artt. 15 e segg. del Regolamento UE n. 2016/679.

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

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n.

5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;

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

- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda 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.

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico rilasciata dal sistema @e.bollo ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione contenuta nell'istanza e allegare, obbligatoriamente copia del contrassegno in formato pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

Saranno tenute in considerazione eventuali esenzioni dal pagamento dell'imposta di bollo di cui al Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72, allegato B e al Decreto legislativo n. 117/17, articolo 82.

18. DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila, per ciascun lotto a cui intende partecipare, il Documento di gara unico europeo di cui allo schema costituente l'Allegato 4.3 al presente Disciplinare. Presenta, inoltre, il Documento di gara unico europeo per ciascuna ausiliaria, dal quale risulti il possesso dei requisiti di cui al punto 6 e compilato per le parti relative ai requisiti oggetto di avvalimento.

Il Documento di gara unico europeo deve essere presentato:

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

19. DICHIARAZIONI INTEGRATIVE PER GLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 186 BIS DEL R.D. 16 MARZO 1942, N. 267

Il concorrente dichiara, inoltre, ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'articolo 186-bis, comma 6 del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267.

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 67, terzo comma, lettera d), del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267, che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

20. DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) il DGUE a firma dell'ausiliaria;
- 2) la dichiarazione di avvalimento secondo il modello costituente l'Allegato 4.2 del presente disciplinare;
- 3) il contratto di avvalimento;
- 4) il PASSOE dell'ausiliaria.

21. DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti:

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;

- dichiarazione delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

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

- dichiarazione rese da ciascun concorrente, attestante:
 - a. a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 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. le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete.
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo

- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:**
 - copia del contratto di rete
 - copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria
 - dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.
- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:**
 - copia del contratto di rete
 - dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione di rete, attestanti:
 - a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

22. OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce per ogni singolo lotto, la documentazione relativa all'offerta tecnica nella Piattaforma secondo le modalità indicate nel *Manuale operativo gara telematica*, inserendo l'archivio informatico firmato digitalmente contenente la documentazione tecnica firmata digitalmente nell'apposita "BUSTA TECNICA". L'offerta è firmata secondo le modalità previste al precedente punto 17 per la domanda di partecipazione e deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- a) relazione tecnica dei servizi offerti costituita da un massimo di 50 pagine in formato A4, con una numerazione progressiva ed univoca delle pagine, utilizzando preferibilmente il carattere "Times Roman", dimensione carattere 11, interlinea singola. Nel numero delle pagine stabilito non sono computati l'indice e l'eventuale copertina. Le pagine eccedenti non saranno prese in considerazione. La documentazione tecnica presentata dovrà, a pena di esclusione, essere assolutamente priva di ogni riferimento all'offerta economica;

La relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo punto 25, i seguenti elementi:

Lotto 1

servizio mensa

- 1) Personale da dedicare al servizio.

Dovranno essere descritte il numero di unità da dedicare al servizio, le mansioni che svolgeranno nonché la formazione e l'esperienza di ognuno rispetto alla mansione da svolgere.

2) Capacità di contenimento degli sprechi alimentari (destinazione dell'invenduto) e della produzione dei rifiuti.

Dovrà essere riportata una dettagliata descrizione delle azioni normalmente adottate per la riduzione degli sprechi degli alimenti nella filiera di produzione e nel passaggio al consumatore nonché per la riduzione dei rifiuti in genere.

3) (eventuale) Estensione del servizio mensa anche ad altri giorni della settimana

Dovranno essere indicati gli ulteriori giorni, oltre al martedì e giovedì, in cui si intende svolgere il servizio mensa.

4) Piano delle manutenzioni; pulizie e sanificazioni

Dovrà essere riportato il programma delle manutenzioni proposto nonché effettuata una dettagliata descrizione delle metodologie utilizzate per le pulizie e le sanificazioni

5) Qualità dei menù offerti.

L'operatore economico dovrà presentare la programmazione del menù stagionale (su base trimestrale) suddiviso in base alla settimana lavorativa, articolati su almeno due o più settimane che si alterneranno sino alla fine della stagione di riferimento compresi quelli relativi a diete speciali o leggere, completi delle relative grammature, nonché dell'indicazione delle quantità (evidenziare maggiore percentuale, rispetto al peso, di utilizzo su base trimestrale rispetto a quella minima prevista nei CAM su base trimestrale) dei prodotti biologici, DOP, IGP utilizzati e dei prodotti a Km "0" utilizzati, sempre in percentuale rispetto al peso.

Dovranno inoltre essere descritte tutte le ricette di tutte le portate proposte appartenenti alle categorie primi, secondi, contorni, piatti unici e dessert e frutta. Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire, il recupero degli avanzi non serviti. Nella predisposizione dei menù l'operatore economico dovrà tenere in considerazione le disposizioni contenute negli allegati A.3 e A.4 al C.S.A..

Ancora, i menù proposti dovranno garantire l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016 e inoltre:

- prevedere almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;
- prevedere un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.);

L'operatore economico deve evidenziare l'utilizzo di prodotti biologici, a denominazione di origine protetta (DOP), a indicazione geografica protetta (IGP), tipici e tradizionali, nonché di quelli a chilometro zero e che garantiscono la stagionalità dei menù nelle diete giornaliere proposte nella composizione dei menù indicandone la percentuale.

L'operatore economico è tenuto altresì ad inserire nell'offerta tecnica, su base trimestrale, uno o più menu fissi composti da minimo due portate appartenenti a categorie diverse (primi / secondi / contorni / piatti unici / dessert e frutta) aventi un costo complessivo di 7 (sette) euro, corrispondente esattamente all'importo del buono pasto riconosciuto ai dipendenti regionali.

6) Miglioramento del servizio

Dovranno essere indicate:

- l'eventuale fornitura di ulteriori apparecchiature ed elettrodomestici rispetto a quelli previsti nell'Allegato E o con caratteristiche più elevate
- l'eventuale istituzione di un sistema di prenotazione online dei pasti e/o la preparazione di menù particolari a tema o tradizionali dedicati alle specialità culinarie delle diverse regioni italiane e/o internazionali o in occasione delle principali festività, e/o l'istituzione di attività periodiche di informazione alimentare etc.;

- l'eventuale incremento della frequenza annuale di controlli microbiologici effettuati attraverso laboratori di analisi certificati ISO 9001:2008 ed accreditati secondo la norma UNI CEI EN 17025:2005 2 2.5 rispetto a quelli previsti nel Capitolato (freq. 1/anno);
- l'eventuale disponibilità ad effettuare servizio di catering dei pasti inclusi nei menù settimanali presso la sede di via Salaria Antica Est e presso la sede di altri Enti pubblici interessati a convenzionarsi con la Regione Abruzzo. In caso di disponibilità occorre descrivere le modalità di svolgimento di detto servizio ivi inclusi i mezzi, il personale e le attrezzature che saranno utilizzati da mettere a disposizione ad opera del concessionario

servizio bar

7) Personale da dedicare al servizio.

Dovranno essere descritte il numero di unità da dedicare al servizio, le mansioni che svolgeranno nonché la formazione e l'esperienza di ognuno rispetto alla mansione da svolgere.

8) Capacità di contenimento degli sprechi alimentari (destinazione dell'invenduto) e della produzione dei rifiuti.

Dovrà essere riportata una dettagliata descrizione delle azioni normalmente adottate per la riduzione degli sprechi degli alimenti nella filiera di produzione e nel passaggio al consumatore nonché per la riduzione dei rifiuti in genere.

9) Modalità di gestione delle intolleranze alimentari

Dovrà essere riportata una dettagliata descrizione delle tipologie e varietà di paste e/o snack e/o pasti veloci offerti agli utenti con intolleranze alimentari quali ad esempio celiachia, intolleranza al lattosio etc. e la loro lavorazione.

10) Qualità dei prodotti offerti.

L'operatore economico dovrà elencare e descrivere dettagliatamente alimenti DOP e/o IGP e/o a KM 0 e/o provenienti da agricoltura biologica offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione veloce.

11) Miglioramento del servizio

Dovranno essere indicate e descritte:

- le soluzioni economiche volte a ritorni economici diretti per i consumatori abituali con adeguati strumenti gestionali quali ad esempio menù promozionali per la colazione o per pasti veloci, carnet di caffè etc;
- l'eventuale incremento dell'orario di apertura del bar rispetto a quello previsto nel capitolato, restando all'interno delle seguenti fasce orarie: lunedì, mercoledì e venerdì 08:00/17:00; martedì e giovedì dalle 08:00 alle 18:00.
- generi alimentari serviti, unità di personale messe a disposizione, arredi e suppellettili utilizzati in occasione di Catering per riunioni, conferenze ed eventi simili.

Lotto 2

servizio bar

1) Personale da dedicare al servizio.

Dovranno essere descritte il numero di unità da dedicare al servizio, le mansioni che svolgeranno nonché la formazione e l'esperienza di ognuno rispetto alla mansione da svolgere.

2) Capacità di contenimento degli sprechi alimentari (destinazione dell'invenduto) e della produzione dei rifiuti.

Dovrà essere riportata una dettagliata descrizione delle azioni normalmente adottate per la riduzione degli sprechi degli alimenti nella filiera di produzione e nel passaggio al consumatore nonché per la riduzione dei rifiuti in genere.

3) Modalità di gestione delle intolleranze alimentari

Dovrà essere riportata una dettagliata descrizione delle tipologie e varietà di paste e/o snack e/o pasti veloci offerti agli utenti con intolleranze alimentari quali ad esempio celiachia, intolleranza al lattosio etc. e la loro lavorazione.

- 4) Piano delle manutenzioni; pulizie e sanificazioni
Dovrà essere riportato il programma delle manutenzioni proposto nonché effettuata una dettagliata descrizione delle metodologie utilizzate per le pulizie e le sanificazioni
- 5) Qualità dei prodotti offerti.
L'operatore economico dovrà elencare e descrivere dettagliatamente alimenti DOP e/o IGP e/o a KM 0 e/o provenienti da agricoltura biologica offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione veloce.
- 6) Miglioramento del servizio
Dovranno essere indicate e descritte:
 - l'eventuale fornitura di ulteriori apparecchiature ed elettrodomestici rispetto a quelli previsti nell'Allegato E o con caratteristiche più elevate;
 - l'eventuale incremento dell'orario di apertura del bar rispetto a quello previsto nel capitolato, restando all'interno delle seguenti fasce orarie: lunedì, mercoledì e venerdì 07:30/14:30; martedì e giovedì dalle 07:30 alle 17:30.
 - le soluzioni economiche volte a ritorni economici diretti per i consumatori abituali con adeguati strumenti gestionali quali ad esempio menù promozionali per la colazione o per pasti veloci, carnet di caffè etc..
 - generi alimentari serviti, unità di personale messe a disposizione, arredi e suppellettili utilizzati in occasione di Catering per riunioni, conferenze ed eventi simili.

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

È facoltà del concorrente presentare varianti al progetto posto a base di gara comunque collegate all'oggetto dell'appalto e relative ai servizi migliorativi/aggiuntivi oggetto di valutazione e da esplicitare nell'offerta tecnica.

Se del caso, l'operatore economico allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Il concorrente, in questo caso, a tal fine, allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma, la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

23. OFFERTA ECONOMICA

L'operatore economico inserisce, per ogni singolo lotto, la documentazione economica, nella Piattaforma. La documentazione costituente l'offerta economica, predisposta secondo quanto previsto nel "*Manuale operativo gara telematica*" dovrà essere firmata digitalmente secondo le modalità indicate per la domanda di partecipazione di cui al precedente punto 17 ed inserita in apposito archivio informatico (formato file .zip/.rar). Su tale archivio i concorrenti dovranno apporre la firma digitale e la marcatura temporale entro il termine di scadenza della gara previsto nel bando e/o nel disciplinare di gara. Il numero identificativo (serial number) della marca temporale apposta sull'offerta economica dovrà essere inserito in piattaforma sempre entro il termine di scadenza della gara.

Al termine del periodo di verifica della conformità della documentazione amministrativa e della

valutazione della documentazione tecnica da parte della Commissione di gara, verrà comunicata alle imprese partecipanti alla procedura di gara tramite la Piattaforma una finestra temporale entro cui le imprese concorrenti dovranno caricare a sistema l'archivio informatico contenente la documentazione relativa all'offerta economica. Il numero identificativo (serial number) della marca temporale inserito nella precedente fase di caricamento della stessa dovrà necessariamente corrispondere a quello dell'archivio informatico "BUSTA ECONOMICA" caricato in questa Fase. L'impresa partecipante, tramite l'apposita funzione "INVIO OFFERTA ECONOMICA" potrà procedere all'invio della stessa. Al termine dell'invio, il sistema produrrà in automatico un documento denominato "BUSTA DI GARA TELEMATICA" contenente il riepilogo di tutta la documentazione inserita. La finestra temporale (inizio e fine upload) per il caricamento dell'offerta economica verrà comunicata alle imprese partecipanti alla procedura di gara tramite la Piattaforma al termine della valutazione della documentazione tecnica.

L'offerta economica da redigersi utilizzando il modello 4.1.9 incluso nell'Allegato 4.1 del presente Disciplinare, deve indicare, a pena di esclusione, i seguenti elementi:

- a) il ribasso percentuale da applicare ai prezzi contenuti nel listino relativo al servizio bar (Allegato A.1 del Capitolato Speciale d'Appalto - lotti 1 e 2) e, solo per il lotto 1, nel listino relativo al servizio mensa (Allegato A.2 del Capitolato Speciale d'Appalto – lotto 1).

Verranno prese in considerazione fino a nr.2 cifre decimali.

- b) la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- c) la stima dei costi della manodopera.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta.

Costituisce **un allegato dell'offerta economica il "Piano Economico Finanziario di copertura degli investimenti e della connessa gestione per tutto l'arco temporale definito"** redatto ai sensi dell'art. 165 del Codice, per ciascun lotto, sulla base del proprio modello di organizzazione di impresa ed ipotesi di gestione del servizio. Il Piano Economico Finanziario dovrà contenere i principali indicatori di redditività nonché il quadro di tutti i costi che l'aggiudicatario intende sostenere compresi i costi di gestione e dei singoli servizi nonché i ricavi che prevede di conseguire per la durata stabilita della concessione. Il Piano Economico Finanziario dovrà definire i principali presupposti e le condizioni fondamentali dell'equilibrio economico finanziario posti a base dell'affidamento della Concessione, compresi a titolo esemplificativo: - i tempi e i costi previsti per l'allestimento dei locali; - l'importo dei ricavi presunti; - l'importo complessivo dei costi di gestione del servizio; - le caratteristiche e l'entità degli eventuali servizi aggiuntivi da fornire.

Il Piano Economico Finanziario non è oggetto di valutazione né di attribuzione di punteggio, ma viene acquisito solo quale attestazione di equilibrio e sostenibilità dell'offerta. Il mancato inserimento del Piano Economico Finanziario nell'archivio informatico (formato file .zip/.rar) costituente l'offerta economica, marcato temporalmente, costituisce causa di esclusione dalla presente procedura di gara.

24. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

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

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

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	90
Offerta economica	10
TOTALE	100

25. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

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

Nell'ultima colonna sono specificate le tipologie dei punteggi indicati come segue:

- "punteggi qualitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice;
- "punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica;
- "punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto in tabella.

Lotto 1

SERVIZIO BAR

Descrizione	Max punti:	Tipologia parametro
Criterion A - Organizzazione del servizio: Max Punti 11		
A.1 - Formazione ed esperienza professionale del personale da dedicare al servizio bar rispetto alle mansioni da svolgere Saranno valutate positivamente l'esperienza del personale addetto e la coerenza dei profili professionali rispetto alla mansione attribuita.	3	qualitativo
A.2 - Incremento numerico dello staff dedicato così come stimato nel progetto di servizio Sarà assegnato un punto per ogni unità di personale aggiuntiva che presta servizio per minimo 4 ore al giorno fino ad un massimo di 2 punti.	2	tabellare
A.3 - Capacità di contenimento degli sprechi alimentari (destinazione dell'invenduto) e della produzione dei rifiuti Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione delle azioni normalmente adottate per la riduzione degli sprechi degli alimenti nella filiera di produzione e nel passaggio al consumatore nonché per la riduzione dei rifiuti in genere.	3	qualitativo
A.4 - Modalità di gestione delle intolleranze alimentari Saranno valutate positivamente le tipologie e varietà di paste e/o snack e/o pasti veloci offerti agli utenti con intolleranze alimentari quali ad esempio celiachia, intolleranza al lattosio etc. e la loro lavorazione.	3	qualitativo
Criterion B- Qualità dei prodotti offerti: Max Punti 12		
B.1 - Prodotti DOP o IGP Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti DOP o IGP offerti	4	qualitativo

all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione veloce. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei predetti prodotti.		
B.2 – Prodotti di produzione locale o a KM 0 Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti a KM 0 offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione veloce. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei predetti prodotti.	4	qualitativo
B.3 - Prodotti da agricoltura biologica Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti provenienti da agricoltura biologica offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione veloce. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei predetti prodotti.	4	qualitativo
Criterion C - Miglioramento del servizio: Max Punti 7	Max punti:	Tipologia parametro
C.1 - Proposte migliorative volte ad agevolare l'utenza nella migliore fruizione del servizio Saranno oggetto di valutazione positiva le soluzioni economiche volte a ritorni economici diretti per i consumatori abituali con adeguati strumenti gestionali quali ad esempio menù promozionali per la colazione o per pasti veloci, carnet di caffè etc.	2,5	qualitativo
C.2 - Incremento orario di apertura Saranno assegnati 0,5 punti per ogni ora aggiuntiva, al giorno, di apertura del bar fino ad un max di 2,5 punti. Gli incrementi sono possibili restando nelle seguenti fasce orarie: lunedì, mercoledì e venerdì 08:00/17:00; martedì e giovedì dalle 08:00 alle 18:00.	2,5	tabellare
C.3 – Catering in occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione dei generi alimentari serviti, delle unità di personale messe a disposizione, degli arredi e suppellettili utilizzati	2	qualitativo
SERVIZIO MENSA		
Criterion A - Organizzazione del servizio: Max Punti 20	Max punti:	Tipologia parametro
A.1 - Formazione ed esperienza professionale del personale da dedicare al servizio mensa rispetto alle mansioni da svolgere Saranno valutate positivamente l'esperienza del personale addetto e la coerenza dei profili professionali rispetto alla mansione attribuita.	3	qualitativo
A.2 - Incremento numerico dello staff dedicato così come stimato nel progetto di servizio Sarà assegnato un punto per ogni unità di personale aggiuntiva che presta servizio per minimo 4 ore al giorno, nei giorni in cui sarà svolto il servizio mensa, fino ad un massimo di 5 punti.	5	tabellare
A.3 - Capacità di contenimento degli sprechi alimentari (destinazione dell'inventario) e della produzione dei rifiuti. Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione delle azioni normalmente adottate per la riduzione degli sprechi degli alimenti nella filiera di produzione e nel passaggio al consumatore nonché per la riduzione dei rifiuti in genere.	3	qualitativo
A.4 - Proposta di estensione del servizio mensa anche ad altri giorni della settimana Saranno assegnati due punti per ogni giorno in più in cui sarà offerto il servizio mensa fino ad un massimo di 6 punti.	6	tabellare
A.5 - Piano delle manutenzioni; pulizie e sanificazioni Sarà oggetto di valutazione positiva il programma delle manutenzioni proposto e la dettagliata descrizione delle metodologie utilizzate per le pulizie e sanificazioni.	3	qualitativo
Criterion B - Qualità dei menù offerti: Max Punti 23	Max punti:	Tipologia parametro
B.1 – Varietà e modularità dei menù Sarà oggetto di valutazione positiva la varietà, l'appetibilità e la modularità dei menù.	7	qualitativo
B.2 – Menù contenenti prodotti biologici, DOP e IGP in percentuale	7	quantitativo

<p>maggiore, su base trimestrale, rispetto a quella minima prevista dai C.A.M. Nella descrizione dei menù stagionali dovrà essere indicata la percentuale in peso di prodotti biologici, DOP e IGP utilizzati. Il punteggio sarà assegnato in proporzione all'incremento della percentuale su base trimestrale, di prodotti biologici, DOP e IGP utilizzati rispetto al minimo previsto su base trimestrale nell'allegato A.3 del C.S.A. per le diverse categorie di alimenti. In caso di incrementi differenti nei quattro trimestri dell'anno sarà effettuata la media. Il concorrente che offrirà il massimo incremento in peso di prodotti biologici, DOP e IGP, dato dalla somma degli incrementi relativi alle diverse categorie di alimenti (frutta, carne salumi etc.), conseguirà il punteggio massimo pari a 7 punti. Il punteggio degli altri concorrenti sarà calcolato utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare.</p>		
<p>B.3 – Menù contenenti prodotti di produzione locale o a KM 0 Nella descrizione dei menù dovrà essere indicata la percentuale in peso di prodotti a KM 0 utilizzati su base trimestrale. In caso di percentuali differenti nei quattro trimestri dell'anno sarà effettuata la media. Il concorrente che offrirà la percentuale in peso più alta di prodotti a KM 0, conseguirà il punteggio massimo pari a 5 punti. Il punteggio degli altri concorrenti sarà calcolato utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare.</p>	5	quantitativo
<p>B.4 - Menù relativi a diete speciali o leggere Sarà valutata positivamente la qualità e varietà dei menù relativi a diete speciali o leggere offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio mensa.</p>	4	qualitativo
 criterio C - Miglioramento del servizio: Max Punti 17	Max punti:	Tipologia parametro
<p>C.1 - Fornitura di ulteriori apparecchiature ed elettrodomestici rispetto a quelli previsti nell'Allegato E o con caratteristiche più elevate Sarà assegnato un punto per ogni attrezzatura aggiuntiva e 0,5 punti per la proposta di un'attrezzatura con caratteristiche più elevate rispetto a quelle descritte nell'Allegato E, fino ad un massimo di 5 punti.</p>	5	tabellare
<p>C.2 - Proposte migliorative volte ad incrementare il gradimento del servizio da parte dell'utenza Saranno oggetto di valutazione positiva l'istituzione di un sistema di prenotazione online dei pasti e/o la preparazione di menù particolari a tema o tradizionali dedicati alle specialità culinarie delle diverse regioni italiane e/o internazionali o in occasione delle principali festività, l'istituzione di attività periodiche di informazione alimentare etc..</p>	6	qualitativo
<p>C.3 - Incremento della frequenza annuale di controlli microbiologici effettuati attraverso laboratori di analisi certificati ISO 9001:2008 ed accreditati secondo la norma UNI CEI EN 17025:2005 2 2.5 rispetto a quelli previsti nel Capitolato (freq. 1/anno) Il concorrente che offrirà il massimo incremento di controlli annuali, conseguirà il punteggio massimo pari a 3 punti. Il punteggio degli altri concorrenti sarà calcolato utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare.</p>	3	quantitativo
<p>C.4 - Disponibilità ad effettuare servizio di catering dei pasti inclusi nei menù settimanali presso la sede di via Salaria Antica Est e presso la sede di altri Enti pubblici interessati a convenzionarsi con la Regione Abruzzo In caso di disponibilità ad effettuare il servizio di catering, indicata nell'offerta tecnica, verrà assegnato il punteggio massimo indicato. In sede di offerta tecnica dovranno essere altresì descritte le modalità di svolgimento di detto servizio ivi inclusi i mezzi, il personale e le attrezzature che saranno utilizzati per lo svolgimento dello stesso da mettere a disposizione ad opera del concessionario</p>	3	tabellare

Lotto 2

SERVIZIO BAR

 criterio A - Organizzazione del servizio: Max Punti 31	Max punti:	Tipologia parametro
<p>A.1 - Formazione ed esperienza professionale del personale da dedicare al servizio bar rispetto alle mansioni da svolgere Saranno valutate positivamente l'esperienza del personale addetto e la coerenza dei profili professionali rispetto alla mansione attribuita.</p>	7	qualitativo
A.2 - Incremento numerico dello staff dedicato così come stimato nel	3	tabellare

progetto di servizio Sarà assegnato un punto per ogni unità di personale aggiuntiva che presta servizio per minimo 5 ore al giorno fino ad un massimo di 3 punti.		
A.3 - Capacità di contenimento degli sprechi alimentari (destinazione dell'invenduto) e della produzione dei rifiuti. Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione delle azioni normalmente adottate per la riduzione degli sprechi degli alimenti nella filiera di produzione e nel passaggio al consumatore nonché per la riduzione dei rifiuti in genere.	7	qualitativo
A.4 - Modalità di gestione delle intolleranze alimentari. Saranno valutate positivamente le tipologie e varietà di paste e/o snack e/o pasti veloci offerti agli utenti con intolleranze alimentari quali ad esempio celiachia, intolleranza al lattosio etc. e la loro lavorazione.	7	qualitativo
A.5 - Piano delle manutenzioni; pulizie e sanificazioni Sarà oggetto di valutazione positiva il programma delle manutenzioni proposto e la dettagliata descrizione delle metodologie utilizzate per le pulizie e sanificazioni	7	qualitativo
Critério B- Qualità' dei prodotti offerti: Max Punti 24	Max punti:	Tipologia parametro
B.1 – Prodotti DOP o IGP Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti DOP o IGP offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione veloce. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei predetti prodotti.	8	qualitativo
B.2 – Prodotti di produzione locale o a KM 0 Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti a KM 0 offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione veloce. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei predetti prodotti.	8	qualitativo
B.3 - Prodotti da agricoltura biologica Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti provenienti da agricoltura biologica offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione veloce. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei predetti prodotti.	8	qualitativo
Critério C - Miglioramento del servizio: Max Punti 35	Max punti:	Tipologia parametro
C.1 - Fornitura di ulteriori apparecchiature ed elettrodomestici rispetto a quelli previsti nell'Allegato E o con caratteristiche più elevate Sarà assegnato un punto per ogni attrezzatura aggiuntiva e 0,5 punti per la proposta di un'attrezzatura con caratteristiche più elevate rispetto a quelle descritte nell'Allegato E, fino ad un massimo di 5 punti.	5	tabellare
C. 2 Incremento orario di apertura Sarà assegnato un punto per ogni ora aggiuntiva, al giorno, di apertura del bar fino ad un max di 12 punti. Gli incrementi sono possibili restando nelle seguenti fasce orarie: lunedì, mercoledì e venerdì 07:30/14:30; martedì e giovedì dalle 07:30 alle 17:30.	12	tabellare
C.3 - Proposte migliorative volte ad agevolare l'utenza nella migliore fruizione del servizio Saranno oggetto di valutazione positiva le soluzioni economiche volte a ritorni economici diretti per i consumatori abituali con adeguati strumenti gestionali quali ad esempio menù promozionali per la colazione o per pasti veloci, carnet di caffè etc.	8	qualitativo
C.4 – Catering in occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione dei generi alimentari serviti, delle unità di personale messe a disposizione, degli arredi e suppellettili utilizzati	10	qualitativo

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

La valutazione di ognuno dei parametri di natura qualitativa, sarà eseguita secondo la seguente griglia di giudizi:

eccellente	1,00	Offerta in grado di soddisfare pienamente e completamente le aspettative del committente in relazione alle prestazioni richieste
buono	0,80	Offerta avente caratteristiche ampiamente idonee a garantire un livello più che soddisfacente delle prestazioni richieste
sufficiente	0,60	Offerta avente caratteristiche tali da garantire il livello minimo delle prestazioni richieste
insufficiente	0,40	Offerta avente carenze che possono compromettere la regolare esecuzione delle prestazioni richieste
scarso	0,20	Offerta gravemente insufficiente al corretto espletamento delle prestazioni richieste
nullo	0,00	Offerta assolutamente inidonea all'espletamento delle prestazioni richieste

Ogni commissario, per ciascun parametro qualitativo, dovrà esprimere la propria valutazione utilizzando uno tra i giudizi di cui alla tabella soprastante, a cui corrisponde il relativo coefficiente.

Il punteggio relativo a ciascun parametro qualitativo sarà determinato moltiplicando la media aritmetica dei coefficienti relativi ai 3 giudizi espressi dai commissari moltiplicata per il punteggio massimo assegnabile al parametro qualitativo secondo la seguente formula:

punteggio = media coeff. X punteggio massimo attribuibile.

I punteggi saranno determinati con arrotondamento alla seconda cifra decimale.

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nelle tabelle sopra riportate, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base del metodo dell'interpolazione lineare (*Linee guida dell'ANAC n. 2/2016, paragrafo IV*).

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare nelle tabelle sopra riportate, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

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

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite le formule ad interpolazione lineare di seguito indicate per ciascuno dei due lotti.

Lotto 1

I 10 punti relativi all'OFFERTA ECONOMICA saranno attribuiti come segue:

- 6 punti in base al ribasso offerto sui prezzi contenuti nel listino relativo al servizio mensa (Allegato A.2. del C.S.A.);
- 4 punti in base al ribasso offerto sui prezzi contenuti nel listino relativo al servizio bar (Allegato A.1. del C.S.A.).

Per l'attribuzione dei 4 punti relativi al servizio bar e dei 6 punti relativi al servizio mensa si utilizzerà una formula lineare che prevede l'attribuzione del punteggio massimo all'offerta che presenta la più alta percentuale di ribasso da applicare sul relativo listino prezzo allegato. Alle altre imprese sarà assegnato un punteggio secondo la seguente formula:

$$P = (\text{Poff.i}/\text{Poff.max}) \times \text{PNTmax}$$

dove

P = è il punteggio da assegnare ad ogni singola impresa

Poff.i = è la percentuale di ribasso offerta dall'impresa considerata

Poff.max = è la percentuale di ribasso offerta, più alta

PNTmax = punteggio massimo pari a "6" o "4" a seconda se la valutazione riguarda i ribassi offerti, rispettivamente, sul listino relativo alla mensa o sul listino relativo al bar.

Lotto 2

I 10 punti relativi all'OFFERTA ECONOMICA saranno attribuiti utilizzando una formula lineare che prevede l'attribuzione del punteggio massimo all'offerta che presenta la più alta percentuale di ribasso da applicare sul listino prezzi relativo al servizio bar (Allegato A.1. del C.S.A.). Alle altre imprese sarà assegnato un punteggio secondo la seguente formula:

$$P = (\text{Poff.i}/\text{Poff.max}) \times \text{PNTmax}$$

dove

P = è il punteggio da assegnare ad ogni singola impresa

Poff.i = è la percentuale di ribasso offerta dall'impresa considerata

Poff.max = è la percentuale di ribasso offerta, più alta

PNTmax = punteggio massimo pari a "10".

28. METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procede, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo-compensatore di cui alle Linee guida dell'ANAC n. 2/2016, paragrafo VI, n.1. Il punteggio per il concorrente i-esimo è dato dalla seguente formula:

$$\square_i = \sum_{s=1}^n \square_{si} \cdot \square_s$$

dove

\square_i = punteggio del concorrente *i-esimo*

\square_{si} = coefficiente criterio di valutazione X per il concorrente *i-esimo*

\square_s = punteggio criterio X

X = 1, 2, ..., n (*numero di criteri di valutazione*).

29. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n.3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 77, commi 4, 5 e 6, del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul profilo del committente nella sezione "Amministrazione trasparente".

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e di regola, lavora a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni.

Il RUP si avvale dell'ausilio della commissione giudicatrice ai fini della verifica della documentazione amministrativa e dell'anomalia delle offerte.

30. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La prima seduta ha luogo il **giorno 24/05/2022, alle ore 09:45.**

Tale seduta, se necessario, è aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nella data e negli orari comunicati ai concorrenti tramite la Piattaforma.

Le successive sedute sono comunicate ai concorrenti tramite pec inviata dalla Piattaforma almeno un giorno prima della data fissata.

La Piattaforma consente la pubblicità delle sedute di gara preordinate all'apertura:

- della documentazione amministrativa;
- delle offerte tecniche;
- delle offerte economiche;

e la riservatezza delle sedute che non sono pubbliche. La pubblicità delle sedute è garantita mediante collegamento dei concorrenti da remoto, in streaming, per consentire a ciascun soggetto interessato di visualizzare i documenti e le operazioni della seduta.

31. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Nella prima seduta di gara il RUP o il seggio di gara istituito ad hoc accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) redigere apposito verbale.

Ad esito delle verifiche di cui sopra il RUP provvede a:

- a) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 15;
- b) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì alla sua pubblicazione sul sito della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente" e alla sua comunicazione immediata e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni.

È fatta salva la possibilità 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.

La prosecuzione della procedura è limitata ai soli concorrenti ammessi.

32. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La data e l'ora della seduta pubblica in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche relativamente a ciascun singolo lotto, sono comunicate tramite pec inoltrata dalla Piattaforma ai concorrenti ammessi.

La commissione giudicatrice procede, relativamente a ciascun singolo lotto, all'apertura, esame e valutazione delle offerte presentate dai predetti concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui al punto 30:

- a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;
- b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Al termine delle operazioni di cui sopra la Piattaforma consente la prosecuzione della procedura ai soli concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.

La commissione giudicatrice, dopo l'avvenuto caricamento dell'offerta economica ad opera dei concorrenti ammessi, procede, relativamente a ciascun singolo lotto, all'apertura delle offerte economiche e, quindi, alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte al punto 27 e successivamente all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

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, è 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, i predetti concorrenti, su richiesta della stazione appaltante, presentano un'offerta migliorativa sul prezzo entro 5 giorni dalla richiesta. La richiesta è effettuata secondo le modalità previste al punto 2.3. È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta. Ove permanga l'ex aequo la commissione procede mediante sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria. La stazione appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio secondo le modalità previste al punto 2.3.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui al punto 30 i prezzi offerti.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, redige la graduatoria e comunica la proposta di aggiudicazione al RUP.

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'articolo 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta dando comunicazione al RUP, che procede alla verifica dell'anomalia.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente al RUP i casi di esclusione da disporre per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

33. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

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

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anomale, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

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

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

Il RUP, esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

34. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La commissione invia al RUP la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale, la proposta di aggiudicazione è formulata dal RUP al termine del relativo procedimento.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, non si procede all'aggiudicazione.

Il RUP procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, a verificare, a pena di esclusione, che il costo del personale non sia inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle tabelle redatte annualmente dal Ministero del Lavoro e delle politiche sociali.

La proposta di aggiudicazione è approvata entro 30 giorni dal suo ricevimento. Il termine è interrotto dalla richiesta di chiarimenti o documenti e inizia nuovamente a decorrere da quando i chiarimenti o documenti pervengono all'organo richiedente. Decorso tale termine la proposta di aggiudicazione si intende approvata.

L'aggiudicazione diventa efficace all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare.

In caso di esito negativo delle verifiche, si procede alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. L'appalto viene aggiudicato, quindi, al secondo in graduatoria procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

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

La stipula del contratto avviene entro 60 giorni, dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione.

A seguito di richiesta motivata proveniente dall'aggiudicatario la data di stipula del contratto può essere differita purché ritenuta compatibile con la sollecita esecuzione del contratto stesso.

La garanzia provvisoria è svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, è svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

Il contratto è stipulato trascorsi 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

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

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

L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Il contratto è stipulato con atto pubblico notarile informatico.

Le spese obbligatorie relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento sono a carico dell'aggiudicatario e devono essere rimborsate entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione mediante bonifico bancario all'IBAN che sarà comunicato con apposita nota. L'importo massimo presunto delle spese obbligatorie di pubblicazione è pari a € 6.000,00. Sono comunicati tempestivamente all'aggiudicatario eventuali scostamenti dall'importo indicato.

Le spese relative alla pubblicazione sono suddivise tra gli aggiudicatari dei lotti in proporzione al relativo valore. In dettaglio, rispetto al valore complessivo del presente appalto, il valore del lotto 1 rappresenta il 75,76 % mentre il valore del lotto 2 rappresenta il 24,24%. Conseguentemente, il 75,76 % delle spese sostenute per la pubblicità obbligatoria della gara saranno rimborsate dall'aggiudicatario del Lotto 1 e le restanti dall'aggiudicatario del Lotto 2.

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

35. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136. L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione de quo deve

essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

36. CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario di ciascun lotto deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62, 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 di ciascun lotto ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione appaltante al seguente link https://www.regione.abruzzo.it/system/files/amministrazione-trasparente/altri-contenuti/giornate-formative/2019-codice-comportamento/2_CODICE_COMPORTAMENTO_agg_GR_983_2018.pdf.

37. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è consentito nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 53 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi.

38. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo di L'Aquila.

39. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

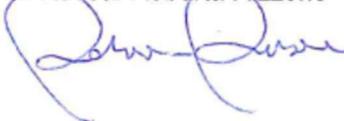
I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n.2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 recante il "Codice in materia di 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 informativa sulla privacy allegata alle dichiarazioni integrative da prestare in sede di partecipazione alla gara.

ALLEGATI:

- ✓ All. 4.1 - Domanda di partecipazione/dichiarazioni integrative/schema offerta economica per i lotti 1 e 2;
- ✓ All. 4.2 - Dichiarazioni da prestare in caso di avvalimento per i lotti 1 e 2;
- ✓ All. 4.3 - Modello DGUE in formato elettronico per i lotti 1 e 2;
- ✓ All. 4.4 - Manuale operativo gara telematica contenete le istruzioni operative per accedere alla Piattaforma e le regole tecniche per l'utilizzo della stessa;
- ✓ All. 4.5 - Patto d'Integrità approvato dalla Regione Abruzzo con D.G.R. n.703 del 27.08.2015;

Il R.U.P.

Dott.ssa. Roberta Rizzone



**Il Responsabile del Procedimento di gara
Ing. Paola Stornelli**

