

REGIONE SICILIANA



E.R.S.U.- Messina

Ente Regionale per il diritto allo Studio Universitario

Via A. Ghibellina, 146 – 98123 Messina

DISCIPLINARE DI GARA

(Modificato con Determina del Direttore F.F. n°01 del 07.01.2020)

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS.

50/2016 E S.M.I., PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE

MENSE UNIVERSITARIE DELL'ERSU DI MESSINA

CIG: 8041375094

CPV: 55512000-2

PREMESSA:

La presente procedura sarà gestita interamente con modalità telematica mediante piattaforma e-procurement accessibile al link

<https://www.lavoripubblici.sicilia.it/portaleprocurement.ersu-messina/it/homepage.wp> La documentazione di gara, inoltre, è disponibile sul sito internet <http://www.ersu.me.it> – in Amministrazione trasparente - sezione Bandi di gara e Contratti

Art. 1 - Informazioni generali L'Ente Regionale per il diritto allo Studio Universitario di Messina (nel prosieguo, ERSU o Stazione Appaltante) ha indetto una Gara europea a procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., in un unico lotto, per l'affidamento del servizio di ristorazione destinato alle utenze presso le seguenti mense universitarie:

- "Mensa Centrale", - Via Ghibellina, 146, Messina;
- "Mensa Papardo", - C.da Papardo Messina;
- "Mensa Annunziata" C.da Battaglia - Vill. Annunziata - Messina;
- "Mensa Policlinico presso il Policlinico Universitario di Messina;

Il servizio di ristorazione dovrà inoltre essere garantito anche nelle sedi distaccate dell'Università di Messina situate in altre Province, (che per quanto riguarda l'attuale anno accademico sono: Noto, Priolo e Reggio Calabria, ma che possono variare negli anni futuri).

Il numero orientativo di studenti fuori sede, distinto per Provincia, è il seguente:

Noto: 570, Priolo: 130, Reggio Calabria: 50, per un totale di 750.

Il suddetto servizio dovrà essere erogato, a cura dell'aggiudicatario, tramite utilizzo di apposite convenzioni con idonei ristoratori situati nelle immediate vicinanze delle suddette sedi distaccate.

La convenzione deve essere stipulata con un soggetto, deputato alla somministrazione di cibi e bevande, che deve sottostare a tutto quanto è stato previsto dal Capitolato speciale e dal Disciplinare di gara. In particolare, nella convenzione tra l'eventuale aggiudicatario e i pubblici esercizi convenzionati, occorre specificare che:

- i prezzi praticati siano gli stessi di quelli delle suindicate mense direttamente gestite;

- i menù proposti all'utenza siano gli stessi di quelli delle suindicate mense direttamente gestite;
- l'ERSU possa effettuare i controlli in fase di esecuzione presso gli esercizi convenzionati con l'eventuale aggiudicatario.

Il soggetto aggiudicatario, è tenuto a presentare, le convenzioni stipulate con pubblici esercizi siti presso le suddette sedi decentrate dell'Ente. La mancata presentazione e stipula delle suddette convenzioni, entro giorni 60 dall'avvenuta aggiudicazione, comporterà la revoca dell'aggiudicazione oltre al risarcimento di eventuali danni arrecati all'Ente.

L'appalto riguarda anche ulteriori servizi ausiliari ed accessori, meglio specificati al successivo art.6 del presente Disciplinare.

Le caratteristiche del servizio richiesto, l'elenco delle attività da svolgere e le modalità di espletamento sono indicate nel Capitolato Speciale e relativi allegati, che costituiscono parte integrante e sostanziale del bando di gara.

La lingua ufficiale della gara è l'italiano.

La presente procedura di gara prevede all'art. 56 del Capitolato Speciale una specifica clausola sociale di riassorbimento del personale impiegato, ai sensi dell'articolo 50 del Codice dei Contratti. A tal fine, si rendono disponibili le informazioni riguardanti il personale attualmente impiegato nell'appalto in essere, (Allegato D/7 al presente disciplinare di gara).

Art. 2 - Responsabile del procedimento e Direttore dell'esecuzione del contratto

Con Determina a contrarre del Direttore F.F. n° 122 del 03/05/2019 è stata indetta la gara in oggetto, sono stati approvati i relativi atti di gara e sono stati designati quali:

- Responsabile del procedimento, l'Ing. Francesco Bonasera, ai sensi e per gli effetti dell'art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016 e
- D.E.C. (Direttore dell'esecuzione del contratto), il Dirigente Responsabile dell'U.O.B. 2 arch. Ugo MAZZOLA, ai sensi e per gli effetti dell'art. 101 del D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 3 - Sopralluogo

I soggetti che intendono partecipare alla gara possono, a richiesta, effettuare un sopralluogo presso i locali di tutte le Mense Universitarie oggetto del presente appalto per prendere visione dei luoghi, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi interessati all'appalto, nonché provvedere alla verifica delle misure e degli ingombri in relazione agli ambienti e agli impianti tecnologici presenti.

I soggetti interessati dovranno presentare, specifica richiesta, ~~entro le ore 13.00 del giorno 04/11/2019, tramite,~~ entro la data indicata nella piattaforma, attraverso l'apposita sezione "Comunicazioni riservate al concorrente" > "invia nuova comunicazione", nell'area riservata alla presente gara, all'indirizzo:

<https://www.lavoripubblici.sicilia.it/portaleprocurement.ersu-messina/it/homepage.wp>

raggiungibile altresì dal sito <http://www.lavoripubblici.sicilia.it/>, utilizzando l'Allegato D/6 "Richiesta sopralluogo" di questo Disciplinare di gara.

Successivamente alla richiesta, l'ERSU comunicherà all'impresa interessata il giorno e l'ora del sopralluogo.

Al sopralluogo può partecipare il legale rappresentante del concorrente o suo delegato, anche coadiuvato da personale tecnico. Qualora il sopralluogo venga effettuato da un delegato, dovrà essere prodotta copia semplice di apposita delega sottoscritta dal legale rappresentante e copia del documento di identità del delegante e del delegato.

Art. 4 - Normativa di riferimento

Il servizio in appalto rientra tra quelli previsti nell'Allegato IX del Codice dei contratti.

E' fatta salva l'applicazione delle norme del Codice dei contratti espressamente richiamate dalla documentazione di gara, così come modificato dalla legge 14/06/2019 n°55, di conversione del D.L. 32/2019 del 18/04/2019.

La procedura di gara è, altresì, disciplinata da:

- Legge 241/1990 e successive modificazioni ed integrazioni (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi);
- Decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della

sicurezza nei luoghi di lavoro) e successive modificazioni ed integrazioni;

- Legge 28 dicembre 2015, n. 221 (Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali);
- Regio decreto 18 novembre 1923, n. 2440, riguardante disposizioni sull'amministrazione del patrimonio e della contabilità generale dello Stato, e il regio decreto 23 maggio 1924, n. 827, che ha approvato il relativo regolamento;
- Specifica normativa di settore, espressamente richiamata nei documenti di gara;
- Disposizioni contenute nel bando di gara, nel presente disciplinare di gara, nel capitolato speciale e relativi allegati.

Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alle leggi e ai regolamenti vigenti.

Art. 5 - Riferimenti Stazione appaltante

- Stazione appaltante: Ente Regionale per il diritto allo Studio Universitario di Messina
- Indirizzo: Via Ghibellina, 146
- CAP: 98123 – Messina(ME)
- PEC: direttore@pec.ersu.me.it
- Telefono: 090/371.86.19-33-24
- Sito Internet: <http://www.ersu.me.it>
- Nomenclatura: CPV 55512000-2 - Servizi di gestione mensa
- Codice NUTS: ITG12 – Codice ISTAT: 083048
- Responsabile del procedimento: Ing. Francesco Bonasera;
- Direttore dell'esecuzione del contratto: Arch. Ugo Mazzola.

Art. 6 - Oggetto e durata dell'appalto

L'appalto ha per oggetto principale la gestione del servizio di mensa e prevede la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione e la distribuzione self-service dei pasti. Il servizio include, altresì, tutti i servizi ausiliari tra cui l'espletamento delle pulizie e le manutenzioni dei locali, degli

impianti, delle attrezzature e degli arredi, come meglio specificato nei successivi articoli.

L'appalto riguarda anche la realizzazione dei seguenti interventi e la realizzazione dei servizi accessori:

1. Opere di ristrutturazione, con adeguamento degli impianti, e finitura dei locali della "Mensa Centrale" di Via Ghibellina, meglio descritte all'art.24 del Capitolato;
2. Opere di miglorie delle attrezzature e degli arredi esistenti in tutte le mense;
3. La gestione del bar presso la "Mensa Papardo", sita in C.da Papardo – Messina;
4. La creazione e la gestione di nuovi bar da realizzarsi presso i locali delle mense "Annunziata", "Mensa Centrale" e "Mensa Policlinico";
5. Realizzazione di idonei spazi, da ricavare all'interno dei locali della "Mensa Centrale" e della "Mensa Policlinico" da adibire a sale mensa per gli utenti esterni, secondo le modalità indicate nel C.S.A.;
6. Trasporto degli studenti dei residence Papardo ed Annunziata presso la "Mensa Centrale" con gli orari e modalità indicate all'art.30 del C.S.A.;

Per ciò che concerne la gestione del bar già esistente presso la mensa Papardo e dei bar, che saranno realizzati dall'O.E. presso i locali delle mense "Annunziata", "Mensa Centrale" e "Mensa Policlinico", si rappresenta che il servizio dovrà essere espletato dal Gestore sotto la propria responsabilità e con propria autonoma organizzazione. Anche per ciò che riguarda la gestione dei predetti bar, la ditta concorrente accetta pertanto il carattere aleatorio del presente contratto e rinuncia espressamente ad avanzare qualsiasi richiesta.

L'appalto avrà la durata di cinque anni, con decorrenza dalla data di effettivo avvio della gestione.

La durata complessiva del contratto potrà, inoltre, essere prorogata agli stessi patti, prezzi e condizioni dall'ERSU, a suo insindacabile giudizio, per garantire la continuità del servizio nelle more dell'espletamento di una nuova gara, fino ad un massimo di anni uno. La richiesta di proroga del contratto avverrà mediante posta elettronica certificata, almeno trenta giorni prima del termine finale del contratto originario; pertanto, i

concorrenti si impegnano sin dalla partecipazione alla gara, in caso di aggiudicazione, ad accettare la proroga del servizio, a fronte della corresponsione del relativo corrispettivo per il periodo di proroga, alle medesime condizioni contrattuali ed economiche.

Per l'espletamento del servizio richiesto la Stazione appaltante mette a disposizione dell'OEA, in comodato gratuito, i locali di produzione più avanti indicati, dotati di attrezzature e macchinari esistenti per la produzione e la somministrazione dei pasti agli utenti.

Prima dell'inizio delle attività l'OEA deve provvedere ad effettuare i necessari interventi di miglioramento meglio specificati nel C.S.A.

Le attività richieste, devono essere espletate dall'OEA con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle normative vigenti relative ai servizi di ristorazione e nel rispetto delle indicazioni impartite dall'ufficio preposto dalla Stazione appaltante.

L'appalto prevede pertanto l'esecuzione del servizio mensa le seguenti principali attività da parte dell'aggiudicatario:

1. l'approvvigionamento, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande;
- ~~2. la verifica e la messa a norma di tutti gli impianti esistenti, compresi quelli elettrici e idrici nei locali di pertinenza della gestione;~~
3. la presentazione all'Ente competente dei titoli abilitativi per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande;
4. la fornitura e l'installazione, ad integrazione di quelli già esistenti, di macchinari, attrezzature e quant'altro necessario per l'allestimento della zona di preparazione, del banco e della zona relativa ai tavoli e alle sedute, nonché degli arredi, in ottimo stato di conservazione, coordinati ed adeguati al contesto nel quale saranno inseriti, se offerti in gara;
5. la manutenzione ordinaria dei locali;
6. la manutenzione ordinaria ~~e straordinaria~~ degli arredi, dei macchinari, delle attrezzature e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
7. la pulizia di tutti i locali e spazi, compresi quelli esterni prossimi utilizzati dagli utenti, nonché dei macchinari e delle attrezzature, delle stoviglie e

- degli utensili utilizzati, e di quant'altro necessario alla corretta gestione del servizio oggetto della concessione;
8. l'elaborazione ed esposizione del listino prezzi dei prodotti offerti;
 9. la gestione del ciclo dei rifiuti prodotti in conformità alle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia, nonché il pagamento della TARES;
 10. l'esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente Capitolato, utile a fornire un servizio puntuale ed efficiente.

Art. 7 - Importo a base d'asta

L'importo complessivo presunto per l'intera durata dell'appalto, è di **€.4.677.500,00**, IVA esclusa.

Il summenzionato importo è puramente indicativo ed è stato determinato, considerando:

1. Un numero medio dei pasti annui pari a 115.000/anno, (desunto dalla media del numero dei pasti consumati nell'ultimo quinquennio).
2. Ipotizzando un ulteriore numero di pasti pari a n°20.000/anno quali pasti aggiunti alternativi, (insalate e panini);
3. Incidenza del trasporto degli studenti dei residence Papardo ed Annunziata presso la "Mensa Centrale", (meglio specificato al successivo art.30) e stimato in €. 50.000,00 su base annua;
4. Incidenza per la realizzazione di opere di ristrutturazione, con adeguamento degli impianti, e finitura dei locali della "Mensa Centrale", la creazione di spazi, da ricavare all'interno dei locali delle mense "Centrale" e "Policlinico", da destinare per il ristoro dell'utenza esterna e la creazione di nuovi bar presso i locali delle mense "Annunziata", "Centrale" e "Policlinico", stimata complessivamente in €.150.000,00;

calcolo importo appalto al netto dell'IVA (inclusi costi utenze)				
TIPOLOGIA PASTI	n° pasti/anno	costo/pasto	n° anni	importo
incidenza pasti interi	75.000,00	€ 7,50	5,00	€ 2.812.500,00
incidenza pasti ridotti fascia A	10.000,00	€ 4,50	5,00	€ 225.000,00
incidenza pasti ridotti fascia B	10.000,00	€ 5,80	5,00	€ 290.000,00
incidenza pasti alternativi (pizze e patatine)	20.000,00	€ 6,00	5,00	€ 600.000,00
sommano	115.000,00			
incidenza pasti alternativi (insalate)	10.000,00	€ 4,00	5,00	€ 200.000,00
incidenza pasti alternativi (panini)	10.000,00	€ 3,00	5,00	€ 150.000,00

n° totale pasti/anno	135.000,00			€ 4.277.500,00
ALTRE TIPOLOGIE SERVIZI		costo/anno	n° anni	
incidenza trasporto studenti		€ 50.000,00	5,00	€ 250.000,00
		costo		
Incidenza per: lavori di adeguamento degli impianti e finitura dei locali della "Mensa Centrale"; creazione di nuovi bar presso i locali delle mense "Annunziata", "Centrale" e "Policlinico"; creazione di spazi all'interno della "Mensa Centrale" e della "Mensa Policlinico", da destinare per il ristoro dell'utenza esterna.		€ 150.000,00		€ 150.000,00
		SOMMANO		€ 4.677.500,00

Tipologia di combinazione pasti	Elementi costituenti la tipologia di combinazione
Pasto intero	Primo, secondo, contorno, pane, frutta o dolce e bevande
Pasto ridotto - Prima combinazione (fascia A)	Primo, contorno, pane, frutta o dolce e bevande
Pasto ridotto - Seconda combinazione (fascia B)	Secondo, contorno, pane, frutta o dolce e bevande
Tipologia di pasto alternativo	Elementi costituenti la tipologia di combinazione
Insalata vegetariana con frutta o dolce e bevanda	Almeno 4 ingredienti di natura vegetale
Insalata mista con frutta o dolce e bevanda	Almeno 4 ingredienti di cui uno salume e/o formaggio
Panino vegetariano con frutta o dolce e bevanda	Almeno 3 ingredienti di natura vegetale
Panino con salumi e/o formaggi, frutta o dolce e bevanda	Almeno 3 ingredienti di cui 2 salumi e/o formaggi
Pizza, patatine e bevanda	Almeno tre tipi di farciture diverse per pizza (le farciture devono essere variabili da giorno a giorno)

Gli importi sono comprensivi di tutti gli oneri connessi allo svolgimento delle prestazioni richieste per la corretta e puntuale esecuzione del servizio, **ivi comprese le spese per le utenze, (acqua, luce, gas)** e le spese generali e l'utile d'impresa.

I prezzi che risulteranno dall'aggiudicazione dell'appalto resteranno fissi ed invariati per tutta la durata del servizio.

Inoltre il concorrente deve offrire un corrispettivo, quale canone di concessione annuale per la gestione del bar annesso alla mensa "Papardo" e dei bar che saranno realizzati a cura dell'O.E. nelle altre mense, per un importo a base d'asta al rialzo di **€ 20.000,00**, IVA esclusa, nonché un

corrispettivo, quale canone di concessione annuale per la disponibilità alla fruizione delle mense all'utenza esterna per un importo a base d'asta al rialzo di **€ 40.000,00**, IVA esclusa.

Art. 8 - Valore dell'appalto

L'appalto ha un valore presunto, oneri fiscali esclusi, così sintetizzabile:

- Valore stimato del contratto per una durata quinquennale: **€ 4.677.500,00**, IVA esclusa;
- Valore presunto dell'eventuale rinnovo o proroga (ulteriori anni uno): **€ 935.500,00**, IVA esclusa;

Ferma restando la non prevedibilità ex ante del numero dei pasti da erogarsi per ciascun anno e della loro distribuzione tra le varie tipologie.

Detto valore presunto è meramente indicativo, e l'ERSU non assume alcun impegno in relazione all'effettiva affluenza ai servizi di ristorazione da parte degli utenti.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi inferiori o superiori rispetto al numero annuo di pasti stimati, nei limiti del valore del contratto, ed impegnerà il contraente alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa. L'operatore economico aggiudicatario non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati.

Art. 9 - Oneri per la sicurezza da rischi interferenziali (DUVRI)

Si specifica che le attività oggetto del presente appalto non danno origine a rischi interferenti; pertanto, gli oneri della sicurezza per rischi da interferenza sono pari a zero, per conto della Stazione Appaltante.

Resta, invece, inteso che nell'offerta economica il concorrente deve indicare i propri costi aziendali, concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Resta, inoltre, inteso che qualora l'ERSU ravvisi l'insorgenza di rischi di interferenza, lo stesso provvederà a predisporre un nuovo DUVRI con la quantificazione dei conseguenti costi che, sottoscritto per accettazione dall'operatore economico aggiudicatario, integrerà il contratto.

Le attività oggetto dell'appalto saranno svolte in edifici indipendenti sia per gli accessi che energeticamente, ovvero presso i luoghi che

l'Amministrazione dovesse ritenere necessari all'esecuzione di tutto o parte del servizio.

Art. 10 - Rimborso delle spese di pubblicazione

Ai sensi del combinato art. 34, comma 35, del D.L. n. 179/2012, così come convertito dalla L. n. 221/2012, e del comma 11 dell'art. 216 del D. Lgs. 50/2016, le spese per la pubblicazione degli atti di gara, sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva.

Art. 11 - Soggetti ammessi alla gara

È ammessa la partecipazione alla presente procedura degli operatori economici di cui all'art. 3, comma 1, lettera p), del D.Lgs. n. 50/2016 e di cui all'art. 45, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, ivi inclusi gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi.

In particolare è ammessa la partecipazione:

- di raggruppamenti temporanei di concorrenti (RTI), di cui all'art. 45, comma 2, lett. d) del D. Lgs. n. 50/2016, costituiti o costituendi, con l'osservanza della disciplina di cui all'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016;
- di Consorzi ordinari di cui di cui all'art. 45, comma 2, lett. e) del D.Lgs. n. 50/2016, costituiti o costituendi, con l'osservanza della disciplina di cui all'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016;
- di consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, di consorzi tra imprese artigiane e di consorzi stabili di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D.Lgs. n. 50/2016 con l'osservanza della disciplina di cui all'art. 47 del D. Lgs. n. 50/2016. Per quanto riguarda i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettera c), del D. Lgs. n. 50/2016, è necessario che i consorziati abbiano stabilito di operare in modo congiunto nel settore dei contratti pubblici per un periodo di tempo non inferiore a 5 anni.

È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un Raggruppamento temporaneo o Consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di

partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in Raggruppamento o Consorzio ordinario di concorrenti.

I Consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il Consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del c.p..

Ai sensi dell'art. 37 della Legge n. 122/2010, gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei Paesi inseriti nelle così dette *black list* di cui ai decreti del MEF dello 04.05.1999 e del 21.11.2001 devono essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14.12.2010 del MEF.

L'ERSU effettuerà nei confronti di tutti i concorrenti i dovuti controlli d'ufficio attraverso la consultazione del sito internet del Dipartimento del Tesoro ove sono presenti gli elenchi degli operatori economici aventi sede nei paesi inseriti nelle *black list* in possesso dell'autorizzazione ovvero di quelli che abbiano presentato istanza per ottenere l'autorizzazione medesima.

Saranno inoltre esclusi dalla gara i concorrenti per i quali si accerti che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

Possono partecipare alla gara gli operatori economici così come individuati dal combinato disposto dell'art. 3, comma 1, lettera p) e dai commi 1 e 2 dell'articolo 45 del D. Lgs. 50/2016, purché in possesso dei requisiti di cui al successivo articolo 12. Gli operatori economici, alla data di presentazione della domanda di partecipazione e per tutto il periodo dell'appalto, dovranno essere in possesso dei requisiti di ordine generale (requisiti giuridici di ordine morale e professionale) che consentano di non incorrere nei motivi di esclusione disciplinati dall'art. 80 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 12 - Requisiti di idoneità professionale, capacità economico-finanziaria e tecnico organizzativa

Ai fini dell'ammissione alla gara il concorrente dovrà possedere, pena l'esclusione dalla gara, i requisiti di seguito descritti:

A. Requisiti di ordine generale

- a. assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016;
- b. insussistenza delle cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159 "Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia";

In caso di partecipazione alla gara di raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari, aggregazione tra le imprese aderenti al contratto di rete o GEIE di cui all'art. 45, del D. Lgs. 50/2016, ciascun componente del raggruppamento o consorzio ordinario o aderente al contratto di rete o GEIE dovrà possedere integralmente i requisiti di ordine generale.

In caso di partecipazione alla gara di consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, consorzi tra imprese artigiane e consorzi stabili di cui all'art. 48, comma 1, lettere b) e c) del D. Lgs. 50/2016, i requisiti di ordine generale devono essere posseduti sia dal consorzio che dalle imprese consorziate indicate come esecutrici del servizio.

B. Requisiti di idoneità professionale

- c. iscrizione per attività inerenti l'oggetto dell'appalto (servizio di ristorazione collettiva non commerciale), nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato (CCIAA) della Provincia in cui l'impresa ha sede; per le imprese non residenti in Italia, la predetta iscrizione dovrà risultare da apposito documento, corredato da traduzione asseverata in lingua italiana, che dovrà attestare l'iscrizione in analogo registro professionale e commerciale ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 50/2016;

Nel caso di organismo non tenuto all'obbligo di iscrizione in C.C.I.A.A., occorre la dichiarazione del legale rappresentante resa in forma di autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000, con la quale si dichiara l'insussistenza del suddetto obbligo di iscrizione alla C.C.I.A.A. e copia dell'Atto Costitutivo e dello Statuto.

In caso di partecipazione alla gara di raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari, aggregazione tra le imprese aderenti al contratto di rete o GEIE, di cui all'art. 48, comma 1, del D. Lgs. 50/2016, ciascun componente del raggruppamento o consorzio ordinario o aderente al contratto di rete o GEIE dovrà possedere integralmente i requisiti di idoneità professionale.

In caso di partecipazione alla gara di consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, consorzi tra imprese artigiane e consorzi stabili, di cui all'art. 48 del D. Lgs. 50/2016, i requisiti di idoneità professionale devono essere posseduti sia dal consorzio che dalle imprese consorziate indicate come esecutrici del servizio.

C. Requisiti di capacità economica e finanziaria

d. Fatturato globale d'impresa, realizzato complessivamente negli ultimi tre esercizi finanziari chiusi alla data della presentazione dell'offerta, per un importo pari o superiore al valore quinquennale dell'appalto.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività svolta secondo la seguente formula: **(fatturato richiesto /60 mesi) x mesi di attività**.

Relativamente al predetto requisito, ai sensi dell'art. 1, comma 2 bis, del D.L. 6 luglio 2012, n. 95, convertito con L. n. 135/2012, si precisa che gli importi di cui alla lettera d., vengono richiesti al fine di consentire la selezione di un operatore affidabile, in considerazione della peculiarità del settore dell'affidamento in esame e dell'elevato contenuto qualitativo delle prestazioni richieste, nonché della rilevanza degli approvvigionamenti.

In caso di partecipazione alla gara di raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari, aggregazione tra le imprese aderenti al contratto di rete o GEIE di cui all'art. 48 del D. Lgs. 50/2016, il requisito di capacità economica e finanziaria deve essere soddisfatto dal raggruppamento/consorzio ordinario/aggregazione di rete/GEIE nel suo complesso; deve, in ogni caso, possedere il requisito in misura maggioritaria ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria. In ogni caso ciascun operatore economico deve possedere il requisito in misura proporzionale rispetto alla parte del servizio che intende eseguire.

In caso di partecipazione alla gara di consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, consorzi tra imprese artigiane e consorzi stabili, di cui all'art. 48 del D. Lgs. 50/2016, il requisito di capacità economica e finanziaria, qualora non sia posseduto per intero dal Consorzio, deve essere posseduto complessivamente dalle imprese consorziate indicate come esecutrici del servizio.

D. Requisiti di capacità tecnica e professionale

e. Avere svolto negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando, servizi identici o analoghi a quelli oggetto dell'appalto (ristorazione collettiva non commerciale in strutture sia pubbliche che private), per un importo complessivo, IVA esclusa, almeno pari al 50% del valore quinquennale dell'appalto, pari a **€ 2.338.750,00**.

Per ciascuno dei servizi di cui alla lettera e) dovranno essere indicati:

- l'esatto oggetto del contratto;
- l'importo relativo ad ogni servizio, al netto di IVA;
- l'esatto periodo di esecuzione del servizio (date di inizio e fine della prestazione);
- l'esatta denominazione dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi.

In caso di partecipazione alla gara di raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari, aggregazione tra le imprese aderenti al contratto di rete o GEIE, di cui all'art. 48 del D. Lgs. 50/2016, il requisito di capacità tecnica e professionale deve essere posseduto dal raggruppamento/consorzio ordinario/aggregazione di rete/GEIE nel suo complesso; la mandataria (capogruppo) deve, in ogni caso, possedere il requisito in misura maggioritaria ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.

In ogni caso ciascun operatore economico deve possedere i requisiti in misura proporzionale rispetto alla parte del servizio che intende eseguire.

In caso di partecipazione alla gara di consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, consorzi tra imprese artigiane e consorzi stabili, di cui all'art. 48 del D. Lgs. 50/2016, il requisito di capacità tecnica e professionale, qualora non sia posseduto per intero dal Consorzio, deve essere posseduto complessivamente dalle imprese consorziate indicate come esecutrici del servizio.

E. Requisiti di garanzia della qualità e gestione ambientale

- f. Certificazione in corso di validità del proprio Sistema di qualità aziendale, tipo UNI EN ISO 9001:2008 o equivalente, nel settore della ristorazione o attività similare, rilasciata da organismi di certificazione accreditati;
- g. possesso della registrazione al sistema comunitario di eco gestione e audit (EMAS) o della certificazione UNI EN ISO 14001, emessa da organismi di certificazione accreditati, in corso di validità, o equivalente; in alternativa, il

concorrente può presentare una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato in conformità ad una norma tecnica riconosciuta (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

In caso di partecipazione alla gara di raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari, aggregazione tra le imprese aderenti al contratto di rete o GEIE, di cui all'art. 48 del D.Lgs. 50/2016, i requisiti devono essere posseduti da ciascun componente il raggruppamento o consorzio ordinario o aderente al contratto di rete o GEIE.

In caso di partecipazione alla gara di consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, consorzi tra imprese artigiane e consorzi stabili, di cui all'art. 48 del D.Lgs. 50/2016, i requisiti di cui alle lettere f) e g) devono essere posseduti dal Consorzio, se esecutore, ovvero, se il Consorzio non esegue, dai singoli consorziati esecutori.

Art. 13 - Modalità di presentazione della documentazione e soccorso istruttorio

- a) Le dichiarazioni sostitutive richieste ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara devono essere tutte sottoscritte digitalmente;
- b) devono essere rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. in carta semplice, dal dichiarante (rappresentante legale del concorrente o altro soggetto dotato del potere di impegnare contrattualmente il concorrente stesso) e devono essere corredate dalla copia fotostatica di un documento di riconoscimento del dichiarante, in corso di validità; per ciascun dichiarante è sufficiente allegare una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più allegati distinti;
- c) in caso di dichiarazioni sottoscritte dai procuratori degli operatori economici concorrenti, dovrà essere allegata copia della relativa procura;
- d) devono essere rese e sottoscritte dai concorrenti (ed eventuali ausiliarie), in qualsiasi forma di partecipazione, singoli, raggruppati, consorziati, aggregati in rete di imprese, ancorché appartenenti alle eventuali imprese ausiliarie, ognuno per quanto di propria competenza.

- e) **In caso di concorrenti stranieri:** per i legali rappresentanti di imprese concorrenti aventi sede negli Stati dell'Unione, si applicano gli articoli 2, 3 e 33 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445; per i legali rappresentanti di imprese concorrenti non appartenenti all'Unione ma che possono partecipare alla gara, le firme apposte sugli atti e documenti di autorità estere equivalenti dovranno essere legalizzate dalle rappresentanze diplomatiche o consolari italiane nel paese d'origine. Le imprese straniere dovranno presentare documentazione idonea ed equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza o certificazioni equivalenti a quelle richieste ai concorrenti italiani, rilasciate da organismi dello stato di appartenenza ovvero dichiarazioni sostitutive autenticate, con annessa traduzione in lingua italiana (con asseverazione del Tribunale Italiano).
- f) Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana, prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.
- g) In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni, anche di soggetti terzi, che devono essere prodotte dai concorrenti in base alla legge o al presente disciplinare di gara, si applica quanto disposto dall'art. 83, comma 9, del D. Lgs. 50/2016, di seguito riportato: *"Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al presente comma. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'art. 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa."*

Art. 14 - Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativa ed economico-finanziario avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'Autorità Nazionale Anticorruzione con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012 e ss.mm.ii.

I concorrenti devono registrarsi al sistema AVCpass, accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (Servizi ad accesso riservato-AVCpass) secondo le istruzioni ivi contenute, acquisendo il PASSOE, di cui all'art. 2, comma 3, punto b. della summenzionata delibera, da allegare alla documentazione di gara.

Art. 15 - Avvalimento

Ai sensi dell'art. 89 del D. Lgs. 50/2016, il concorrente, singolo, consorziato, raggruppato o aggregato in rete, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale prescritti dal presente disciplinare, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto (impresa ausiliaria).

I requisiti di carattere generale, di idoneità professionale e le certificazioni del sistema di qualità e di gestione ambientale non sono oggetto di avvalimento.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido delle obbligazioni assunte con la stipulazione del contratto.

Si precisa, inoltre, che in caso di ricorso all'avvalimento:

- non è ammesso, ai sensi dell'art. 89, comma 7, del D. Lgs. 50/2016, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, pena l'esclusione di tutti i concorrenti che si siano avvalsi della medesima impresa;
- non è ammessa, ai sensi del richiamato art. 89, comma 7, del D. Lgs. 50/2016, la partecipazione contemporanea alla presente gara sia dell'impresa ausiliaria che di quella che si avvale dei requisiti di quest'ultima, pena l'esclusione di entrambe le imprese;
- è ammesso, ai sensi del richiamato art. 89, comma 6, del D. Lgs. 50/2016, che il concorrente possa avvalersi di più imprese ausiliarie per il medesimo requisito.

L'impresa ausiliaria individuata dal concorrente non deve trovarsi nella situazione di cui all'art. 186 bis del R.D. 267/1942 (Legge fallimentare).

Art. 16 - Divieto di subappalto e di cessione del contratto

Non è consentito al Gestore il subappalto, nemmeno parziale, del servizio di ristorazione, ad eccezione delle seguenti attività relative a:

- manutenzioni;
- esecuzione delle opere;
- interventi di ristrutturazione locali;
- Trasporto degli studenti.

In caso di subappalto delle suddette attività, rimangono in capo al Gestore tutte le responsabilità delle attività stesse.

L'affidamento in subappalto, delle sole attività sopraindicate, è sottoposto alle regole dell'art. 105 del D.Lgs 50/2016, in particolare l'Impresa:

1. all'atto dell'offerta, deve dichiarare di avvalersi del subappalto e indicare i servizi che intende subappaltare con il relativo importo;
2. deve provvedere al deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni;
3. al momento del deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante, deve trasmettere alla stessa la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal codice degli appalti in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e l'assenza dei divieti previsti dall'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575, "Disposizioni contro la mafia", e successive modificazioni (ora art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011).

È vietata la cessione, anche parziale, del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso con perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'ERSU, fatti salvi i maggior danni conseguenti accertati.

Art. 17 – Modalità di partecipazione alla gara

La procedura verrà espletata (ai sensi dell'art. 58 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.) in modalità telematica, le offerte dovranno essere formulate dagli Operatori Economici e ricevute esclusivamente per mezzo del Sistema di Appalti Telematici denominato Sitas e-procurement di seguito indicata "Piattaforma Telematica" disponibile all'indirizzo URL:

<https://www.lavoripubblici.sicilia.it/portaleprocurement.ersu-messina/it/homepage.wp>

raggiungibile altresì dal sito <http://www.lavoripubblici.sicilia.it/>.

Si invitano quindi i concorrenti a prendere visione del manuale di utilizzo della Piattaforma telematica.

Il Bando di gara, il presente Disciplinare, il Capitolato Tecnico, gli Allegati e la Modulistica sono disponibili e scaricabili in formato elettronico sul portale appalti telematici, al seguente indirizzo

<https://www.lavoripubblici.sicilia.it/portaleprocurement.ersu-messina/it/homepage.wp>

raggiungibile altresì dal sito <http://www.lavoripubblici.sicilia.it/> nella sezione "Gare e procedure in corso" nel "dettaglio procedura". La documentazione di gara è inoltre disponibile anche sul sito internet dell'ERSU al seguente indirizzo: <http://www.ersu.me.it> in Amministrazione trasparente - sezione Bandi di gara e Contratti

Per l'utilizzo della modalità telematica di presentazione delle offerte, è necessario:

- essere in possesso di una firma digitale valida, del soggetto che sottoscrive l'istanza di partecipazione e l'offerta;
- essere in possesso di una casella di Posta Elettronica Certificata (PEC);
- essere in possesso delle credenziali di accesso alla Piattaforma. Per il primo accesso è necessario registrarsi alla stessa, raggiungibile all'indirizzo <https://www.lavoripubblici.sicilia.it/portaleprocurement.ersu-messina/it/homepage.wp> e dal sito <http://www.lavoripubblici.sicilia.it/>, seguendo la procedura di iscrizione ed ottenendo username e una password per gli accessi successivi all'area riservata;
- visionare le istruzioni per partecipare alla gara telematica fornite nel "Manuale del Portale Appalti nella sezione Istruzioni e Manuali", reperibile all'indirizzo: <https://www.lavoripubblici.sicilia.it/portaleprocurement.ersu-messina/it/homepage.wp> raggiungibile altresì dal sito <http://www.lavoripubblici.sicilia.it/>.

- gli Operatori Economici autenticati alla Piattaforma, nella sezione "Gare e procedure in corso", possono navigare sulla procedura di gara di interesse e selezionare la voce "Presenta offerta".

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti relativi alla gara in oggetto, che dovranno essere formulati, ~~entro il giorno 11/11/2019~~, entro la data indicata in piattaforma telematica, esclusivamente attraverso l'apposita sezione "Comunicazioni riservate al concorrente" > "invia nuova comunicazione", nell'area riservata alla presente gara, all'indirizzo:

<https://www.lavoripubblici.sicilia.it/portaleprocurement.ersu-messina/it/homepage.wp>

raggiungibile altresì dal sito <http://www.lavoripubblici.sicilia.it/>

Non sono ammesse richieste di chiarimenti inviati per PEC o altro mezzo.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del "Codice".

Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite dal RUP della Stazione Appaltante, attraverso ed unicamente lo stesso mezzo, ~~entro il giorno 18/11/2019~~, entro la data indicata in piattaforma telematica. Risposte di interesse generale, potranno essere pubblicate anche nel "dettaglio procedura" della presente gara visibile a tutti, rendendo anonimo il nome del formulante.

La Stazione Appaltante si ritiene sin d'ora indenne da qualsiasi responsabilità nel caso di mancate risposte ai concorrenti, che possano derivare da problematiche di ordine tecnico e di varia natura (Interruzione Server, errori nell'invio di posta elettronica, blocco di mail da parte dei Provider, ecc.).

È pertanto onere delle Imprese concorrenti visionare tale piattaforma fino alla scadenza del termine di presentazione delle offerte al fine di verificare la presenza di eventuali chiarimenti, rettifiche o precisazioni, che avranno valore di notifica.

Art. 18 - Termini di presentazione delle offerte

Per partecipare alla gara è previsto l'inserimento nel sistema telematico, nello spazio relativo alla gara di cui trattasi, entro e non oltre il termine perentorio

~~delle ore 13.00 del giorno 29 (ventinove) del mese di Novembre 2019~~, indicato in piattaforma telematica, delle seguenti buste digitali/plichi telematici:

- A) Documentazione amministrativa, firmata digitalmente, dal Titolare o Legale Rappresentante o Procuratore del soggetto concorrente.
- B) Offerta Tecnica, firmata digitalmente, dal Titolare o Legale Rappresentante o Procuratore del soggetto concorrente.
- C) Offerta economica firmata digitalmente dal Titolare o Legale Rappresentante o Procuratore del soggetto concorrente.

In caso di concorrenti che si presentano in forma plurisoggettiva, al fine dell'identificazione della provenienza del plico, quest'ultimo dovrà recare, a pena di esclusione, le informazioni:

- di tutte le imprese raggruppande/consorziande/retiste o facenti parte del GEIE, in caso di RTI/Consorzi ordinari/rete/GEIE non formalmente costituiti al momento della presentazione dell'offerta;
- dell'impresa mandataria o dell'impresa che riveste la funzione di organo comune, in caso di RTI/Rete di impresa formalmente costituiti prima della presentazione dell'offerta;
- del Consorzio ordinario o del GEIE se formalmente costituiti prima della presentazione dell'offerta;
- del Consorzio fra società cooperative di produzione e lavoro ovvero del Consorzio tra imprese artigiane;
- del Consorzio stabile.

La documentazione richiesta in ciascuna busta dovrà essere inserita separatamente e non raggruppata in un'unica cartella compressa (tipo formato zip o rar, ecc.).

In considerazione dei vincoli del Sistema, ciascun concorrente ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima di 15 MB per ciascun singolo file da inviare e di cui è composta l'offerta, nonché di massimo 50 MB per ciascuna busta digitale, dimensioni oltre le quale non è garantito l'upload dei documenti. È in ogni caso responsabilità dei concorrenti far pervenire a mezzo piattaforma telematica, tempestivamente tutti i documenti e le informazioni richieste per la partecipazione alla gara.

Nel caso partecipi alla gara un Operatore Economico che non è stabilito in Italia, dovrà seguire la medesima procedura prevista per gli Operatori Economici stabiliti in Italia.

Si precisa che il sistema, pur accettando anche formati diversi, è in grado di verificare automaticamente la validità della firma all'atto dell'inserimento della documentazione, e segnalare all'offerente l'eventuale invalidità, solo se viene utilizzato il formato di firma digitale CADES (.p7m).

Nel caso si sia trasmessa l'offerta, la piattaforma telematica permette di annullare e ripresentare integralmente l'offerta, purché entro il termine indicato per la presentazione delle offerte.

Non sono ammesse né integrazioni all'offerta inviata, né integrazioni o sostituzioni delle singole buste presenti all'interno dell'offerta medesima, essendo possibile esclusivamente annullare e ripresentare l'offerta già inviata. Si evidenzia che procedendo con questa operazione l'offerta precedentemente inviata verrà eliminata dal sistema quindi non sarà possibile recuperarne alcun dato, pertanto qualora l'operatore economico non ne ripresenti un'altra entro i termini previsti, non potrà partecipare alla procedura di affidamento.

Le modalità operative l'annullamento e la ripresentazione dell'offerta (dopo l'invio) nella piattaforma telematica sono precisate nel documento denominato "Guida per la presentazione di un'offerta telematica" disponibile nell'area pubblica della piattaforma nella sezione "Informazioni", "Istruzioni e manuali".

ATTENZIONE: la piattaforma telematica non permette l'invio dell'offerta oltre il termine di scadenza previsto.

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

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

Il mancato riscontro alla richiesta della Stazione Appaltante sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

Art. 19 - Contenuto della Busta "A" – Documentazione amministrativa

La BUSTA "A" - Documentazione amministrativa deve contenere i seguenti documenti:

1. Domanda di partecipazione in bollo (All.D/1).

Il pagamento della imposta di bollo sulla domanda di partecipazione alla gara, pari ad euro 16,00, dovrà avvenire mediante l'utilizzo del Modello F23, scaricabile dal sito internet dell'Agenzia delle Entrate, con specifica indicazione:

- dei dati identificativi del concorrente (denominazione o ragione sociale, sede sociale, Prov., codice fiscale);
- dei dati identificativi della Stazione Appaltante;
- del codice ufficio o ente (TXX) (corrispondente all'Agenzia delle Entrate di MESSINA);
- del codice tributo (456T);
- della causale del pagamento (Imposta di bollo domanda di partecipazione procedura aperta con CIG: 8041375094)
- Nel caso di partecipazione in forma associata l'imposta di bollo è assolta dalla mandataria.

Il documento dovrà essere inviato in formato p7m, denominato preferibilmente <Denominazione Concorrente_Domanda_Partecipazione> ed essere sottoscritto con firma digitale.

2. A comprova del pagamento effettuato, il concorrente dovrà inserire sul sistema telematico nell'apposito spazio predisposto nella BUSTA DIGITALE AMMINISTRATIVA (A) "Comprova imposta di bollo" copia informatica del Modello F23.

Il documento dovrà essere inviato in formato p7m, denominato preferibilmente <Denominazione Concorrente_Imposta_Bollo> ed essere sottoscritto con firma digitale.

3. Patto di Integrità, redatto secondo il mod. (All.D/2);

Il documento dovrà essere inviato in formato p7m, denominato preferibilmente <Patto d'Integrità> ed essere sottoscritto con firma digitale.

4. Dichiarazione sostitutiva, redatta secondo il mod. (All.D/3);

Il documento dovrà essere inviato in formato p7m, denominato preferibilmente <Dichiarazione sostitutiva> ed essere sottoscritto con firma digitale.

3. Documento di gara unico europeo (DGUE) (All.D/5), secondo il modello pubblicato sulla G.U.R.I. del 27 luglio 2016, n. 174 - Circolare del

Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 18 luglio 2016, n. 3, che si allega al presente disciplinare di gara;

Il documento dovrà essere inviato in formato p7m, denominato preferibilmente <Denominazione Concorrente_DGUE> ed essere sottoscritto con firma digitale.

4. Attestazione del pagamento del contributo previsto dalla legge a favore dell'ANAC, per un importo pari a € 140,00, scegliendo tra le modalità di cui alla deliberazione dell'ANAC del 5 marzo 2014. Ai fini dell'esecuzione del pagamento i concorrenti devono attenersi alle istruzioni reperibili sul sito dell'ANAC, da riportare sul pagamento;

Il documento dovrà essere inviato in formato p7m, denominato preferibilmente <Denominazione Concorrente_Contributo_Anac> ed essere sottoscritto con firma digitale.

5. Certificazione del Sistema di qualità della serie UNI EN ISO 9001: 2008;

Il documento dovrà essere inviato in formato p7m, denominato preferibilmente <Denominazione Concorrente_Sistema_Qualità > ed essere sottoscritto con firma digitale.

6. Registrazione EMAS ovvero certificazione del sistema di Gestione ambientale della serie UNI EN ISO 14001 o equivalente;

Il documento dovrà essere inviato in formato p7m, denominato preferibilmente <Denominazione Concorrente_Certificazione_Sistema_Gestione_Ambientale> ed essere sottoscritto con firma digitale.

7. Documentazione attestante l'avvenuta costituzione della cauzione provvisoria, ai sensi dell'art. 93, comma 1, del D. Lgs. 50/2016 e ss. mm. ii., il cui importo è fissato all'1 per cento del prezzo base indicato nel disciplinare, (importo ridotto del 50% ai sensi di quanto previsto al comma 7 dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016);

Il documento dovrà essere inviato in formato p7m, denominato preferibilmente <Denominazione Concorrente_Garanzia_Provvisoria > ed essere sottoscritto con firma digitale.

8. Dichiarazione di un fideiussore contenente l'impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto ai sensi dell'art. 93, comma 3, del D. Lgs. 50/2016 e ss. mm. ii.;

Il documento dovrà essere inviato in formato p7m, denominato preferibilmente <Denominazione Concorrente_Garanzia_Fideiussoria > ed essere sottoscritto con firma digitale.

9. PASSOE, necessario per la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativa ed economico-finanziario, di cui alla delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012 e ss.mm.ii. dell'Autorità Nazionale Anticorruzione;

Il documento dovrà essere inviato in formato p7m, denominato preferibilmente <Denominazione Concorrente_PASSOE > ed essere sottoscritto con firma digitale.

ove necessario:

1. atti relativi al RTI o al Consorzio;

Il documento dovrà essere inviato in formato p7m, denominato preferibilmente <Denominazione Concorrente_Atti_RTI_Consorzio > ed essere sottoscritto con firma digitale.

2. documentazione relativa all'avvalimento;

Il documento dovrà essere inviato in formato p7m, denominato preferibilmente <Denominazione Concorrente_Avvalimento> ed essere sottoscritto con firma digitale.

3. documenti per il caso di fallimento e concordato preventivo con continuità aziendale.

Il documento dovrà essere inviato in formato p7m, denominato preferibilmente <Denominazione Concorrente_Continuità_Aziendale > ed essere sottoscritto con firma digitale.

Art. 20 - Contenuto della Busta "B" – OFFERTA TECNICA

La busta "B" – Offerta tecnica deve contenere, a **pena di esclusione**:

- a) Progetto tecnico, completo e dettagliato dei servizi offerti, che dovranno essere conformi ai requisiti minimi indicati nel Capitolato Speciale. Le proposte innovative e migliorative dovranno avere carattere meramente integrativo delle modalità di effettuazione del servizio stabilite in capitolato, senza che da ciò possa derivare alcun onere aggiuntivo per l'ERSU.

L'offerta tecnica costituirà parte integrante del contratto da stipularsi all'esito dell'eventuale aggiudicazione.

Il progetto tecnico deve essere tassativamente redatto entro il limite massimo di 40 (quaranta) facciate formato A4, pena la non valutazione delle pagine eccedenti, con una numerazione progressiva ed univoca delle pagine.

La copertina e il sommario non concorrono al conteggio delle 40 facciate.

Il progetto tecnico deve essere articolato e sviluppato in tanti paragrafi quanti sono i criteri oggetto di valutazione descritti nel successivo paragrafo 22.1, seguendo l'ordine ivi previsto. Ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva.

Al progetto tecnico possono essere allegati disegni e/o grafici riferiti agli interventi con cui si intende effettuare le migliorie ai locali mensa, la realizzazione di spazi, nelle mense "Centrale" e "Policlinico", da adibire alla fruizione delle mense all'utenza esterna, la realizzazione dei bar nelle mense "Annunziata", "Centrale" e "Policlinico", eventuali schede tecniche dei

prodotti offerti, dépliant e altra documentazione che il soggetto concorrente ritenga utile allegare per consentire alla Commissione una compiuta valutazione della propria offerta. Il progetto tecnico dovrà riportare, nei vari punti in cui sono menzionati i prodotti, il puntuale riferimento alle eventuali schede allegate. Non saranno presi in considerazione richiami ad altri elementi contenuti in altri documenti allegati se non espressamente previsti. Gli argomenti dovranno essere esposti con un linguaggio chiaro e semplice, seppure tecnico.

La Commissione di gara valuterà il progetto (nelle sue diverse componenti) in base al grado di adeguatezza, specificità, concretezza, realizzabilità, affidabilità delle soluzioni proposte, in rapporto al contesto specifico in cui il servizio dovrà essere espletato e alle peculiarità dell'utenza di riferimento. L'offerta tecnica, redatta in lingua italiana e su carta intestata del proponente.

Il documento dovrà essere inviato in formato pdf, denominato preferibilmente <Denominazione Concorrente_Progetto_Tecnico> ed essere sottoscritto con firma digitale.

b) Documenti ex art. 53, comma 5, lettera a), D. Lgs. 50/2016

Qualora il concorrente dichiari che alcune informazioni fornite nell'ambito dell'offerta o delle giustificazioni dei prezzi costituiscano segreti tecnici o commerciali, deve presentare relativa dichiarazione, motivata e comprovata, contenente l'indicazione espressa delle parti che costituiscono tali segreti e che pertanto necessitano di adeguata e puntuale tutela in caso di accesso richiesto, ai sensi dell'art. 53 del D. Lgs. 50/2016 e dell'art. 22 e seguenti della legge 241/90. Nella predetta dichiarazione il concorrente dovrà precisare analiticamente quali sono le informazioni riservate che costituiscono segreto tecnico o commerciale, nonché argomentare in modo approfondito e congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Dovrà altresì fornire un "principio di prova" atto a dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali. Non potranno essere prese in considerazione e pertanto saranno considerate come non rese, dichiarazioni generiche che non precisino analiticamente quali sono le informazioni riservate che costituiscono segreto tecnico o commerciale e le specifiche motivazioni della sussistenza di tali segreti. Si precisa che comunque ogni decisione, in merito alla valutazione

della riservatezza/segretezza, sarà di competenza dell'ERSU. L'ERSU non effettuerà ulteriori informative e procederà secondo quanto stabilito dall'art. 76 del D. Lgs. 50/2016 e nel rispetto dell'articolo 53 del summenzionato decreto.

Il documento dovrà essere inviato in formato p7m, denominato preferibilmente <Denominazione Concorrente_Documenti_ex_art_53> ed essere sottoscritto con firma digitale.

Art. 21 - Contenuto della Busta "C" – OFFERTA ECONOMICA

Nella busta "C" – Offerta economica deve essere contenuta, a **pena di esclusione**, l'offerta economica, predisposta secondo l'Allegato D/4 al presente disciplinare di gara e come riportato al successivo Art.22.2 del presente Disciplinare, dove dovranno essere specificati i singoli prezzi unitari e l'importo complessivo dell'offerta.

a) L'offerta economica deve essere in bollo (All. D/4).

Il documento dovrà essere inviato in formato p7m, denominato preferibilmente <Denominazione Concorrente_Offerta_Economica> ed essere sottoscritto con firma digitale.

b) Il pagamento della imposta di bollo sulla offerta economica, pari ad euro 16,00, dovrà avvenire mediante l'utilizzo del Modello F23, scaricabile dal sito internet dell'Agenzia delle Entrate, con specifica indicazione:

- dei dati identificativi del concorrente (denominazione o ragione sociale, sede sociale, Prov., codice fiscale);
- dei dati identificativi della Stazione Appaltante;
- del codice ufficio o ente (TXX) (corrispondente all'Agenzia delle Entrate di MESSINA);
- del codice tributo (456T);
- della causale del pagamento (Imposta di bollo offerta economica procedura aperta con CIG: 8041375094)
- Nel caso di partecipazione in forma associata l'imposta di bollo è assolta dalla mandataria.
- A comprova del pagamento effettuato, il concorrente dovrà inserire sul sistema telematico nell'apposito spazio predisposto nella BUSTA DIGITALE ECONOMICA (B) "Comprova imposta di bollo" copia informatica del Modello F23.

Il documento dovrà essere inviato in formato p7m, denominato preferibilmente <Denominazione Concorrente_Imposta_Bollo> ed essere sottoscritto con firma digitale.

I prezzi offerti devono essere espressi sia in cifre che in lettere. In caso di discordanza si intende prevalente l'importo espresso in lettere, salvo che l'ERSU ritenga sia necessario un ulteriore accertamento nel caso di evidente errore materiale;

l'importo complessivo offerto, verrà verificato dalla commissione di gara che procederà alla sommatoria delle singole voci. Nel caso vi fosse discordanza tra il valore rappresentato e quello calcolato dalla commissione, prevarrà quest'ultimo con l'applicazione della relativa percentuale di ribasso offerto.

Per quanto riguarda il Corrispettivo mensile da versare all'ERSU, quale Canone per gestione bar e fruizione mense all'utenza esterna, l'importo complessivo offerto, verrà verificato dalla commissione di gara che procederà alla sommatoria delle singole voci. Nel caso vi fosse discordanza tra il valore rappresentato e quello calcolato dalla commissione, prevarrà quest'ultimo con l'applicazione del relativo canone mensile da corrispondere all'ERSU.

In caso di indicazione di un prezzo recante un numero di cifre decimali dopo la virgola superiore a quattro, saranno considerate esclusivamente le prime quattro cifre decimali, senza procedere ad alcun arrotondamento;

l'offerta economica non dovrà, a pena di esclusione, contenere riserve o condizioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare;

per quanto riguarda le varie offerte economiche relative alle varie tipologie di pasto, l'incidenza del trasporto degli studenti, l'incidenza dei lavori nella Mensa Centrale, ciascuna di esse dovrà essere pari o inferiore ai singoli importi indicati come base d'asta;

Art. 22 - Criterio di aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 95 del D. Lgs. 50/2016, secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica (PT: Punteggio tecnico)	70
Offerta economica (PE: Punteggio economico)	30
TOTALE	100

In particolare:

- il punteggio tecnico (massimo 70 punti) verrà attribuito in relazione ai criteri e ai parametri di valutazione, nonché alle modalità di attribuzione del punteggio, ivi inclusa la c.d. riparametrazione, di cui al successivo articolo 22.1;
- al fine di garantire elevati livelli di qualità nell'erogazione dei servizi, saranno ammessi alla fase di apertura dell'offerta economica, e dunque, di attribuzione del punteggio economico, solo i concorrenti che abbiano conseguito un punteggio pari o superiore a 42 punti tecnici (soglia di sbarramento);
- il punteggio economico (massimo 30 punti) verrà attribuito in relazione ai criteri e alla formula di cui al successivo articolo 22.2;
- l'aggiudicazione verrà determinata in ragione del seguente criterio:
 $PTOT=PT+PE$ (Punteggio totale = Punteggio tecnico + Punteggio economico).

Art. 22.1 - Punteggio tecnico

1. Il punteggio dell'offerta tecnica sarà attribuito da una Commissione giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs. 50/2016, sulla base dei criteri e dei parametri di valutazione e dei relativi punteggi di seguito indicati, mediante l'applicazione del metodo aggregativo compensatore:

Numero e tipologia del criterio Qualitativo (QL) Quantitativo (QN)	Criteri di valutazione	Punteggio massimo	Parametri di valutazione
1 QL	Interventi edili per la ristrutturazione ed adeguamento della mensa centrale con realizzazione ed adeguamento di tutti degli impianti	10	Verrà valutato il progetto di ristrutturazione con particolare riferimento alla funzionalità progettuale ed ai materiali impiegati per la realizzazione di tutte le finiture ed impianti necessari.
2 QL	Progetto inerente la riorganizzazione degli spazi di tutte le mense con riferimento anche alla creazione di zone da adibire all'utenza esterna per le mense Centrale e Policlinico, nonché la realizzazione dei bar nelle mense Annunziata, Centrale e Policlinico.	6	Verrà valutata con maggior favore la soluzione che apporti un: - miglioramento degli spazi utilizzabili nelle mense - miglioramento della accessibilità al servizio e

	Breve relazione illustrativa con allegato un progetto grafico di allestimento per ogni singola mensa.		<p>strategie commerciali per attirare maggiormente l'utenza sia interna che esterna</p> <ul style="list-style-type: none"> – miglioramento della vivibilità dei refettori (ad es. acustica, videotermini, tinteggiature, segnaletica, impianti audiovisivi, ecc.); – maggior utilizzo di soluzioni tecnologiche e scelta di materiali sostenibili; – migliore progettualità inerente la realizzazione dei nuovi bar
3 QL	<p>Interventi non obbligatori, migliorie, previsti all'art. 31 del Capitolato: Progetto d'arredo contenente l'elenco completo delle attrezzature ed arredi nuovi che il concorrente intende installare presso i locali di tutte le mense e di tutti i bar, completi di schede tecniche e di depliant illustrativi, con l'indicazione delle qualità e caratteristiche tecniche, senza alcuna indicazione di prezzo.</p> <p>La collocazione delle attrezzature ed arredi dovrà essere indicata in maniera chiara ed inequivocabile nel Progetto grafico di cui al criterio 1 e 2.</p> <p>Il livello di contenimento energetico sarà oggetto di valutazione per le attrezzature la cui classe energetica di appartenenza sia superiore rispettivamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori - alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni. 	10	<p>Verrà valutato con maggior favore il progetto che evidenzia la presenza del più elevato tasso di sostituzione delle attrezzature ed arredi presenti in relazione sia all'aspetto quantitativo sia all'aspetto della qualità tecnologica degli arredi e delle attrezzature fornite con particolare attenzione alle caratteristiche tecniche e funzionali ed al livello di contenimento energetico.</p> <p>Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della certificazione energetica, sarà attribuito maggior punteggio all'offerta che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica (copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta).</p>
4 QL	Piano organizzativo per l'avvio del servizio con il crono-programma dettagliato degli interventi di allestimento, la descrizione dettagliata delle fasi di transizione (max 150 giorni) e indicazione delle modalità operative ed organizzative e della tempistica con cui il concorrente intende garantire la continuità del servizio di ristorazione durante la fase di adeguamento dei locali e degli impianti	5	<p>Verrà valutato con maggior favore il piano organizzativo che garantisca la continuità del servizio di ristorazione durante la fase di adeguamento, recando i minori disagi all'utenza; a tal fine verranno valutati i seguenti aspetti, ovvero:</p> <ul style="list-style-type: none"> - maggior attenzione delle singole fasi operative - fattibilità delle modalità operative ed organizzative - minori tempistiche e modalità di esecuzione
5 QL	<p>Processo di produzione (ricevimento, stoccaggio, cottura, confezionamento e somministrazione dei pasti, sbarazzo, ecc.)</p> <p>Breve descrizione dell'iter giornaliero del</p>	5	<p>Verrà privilegiata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la maggiore efficacia ed efficienza del processo di produzione - la migliore qualità del sistema

	processo produttivo, dall'approvvigionamento e stoccaggio delle merci al confezionamento dei pasti, dell'organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, modalità e forme di controllo.		di verifica del processo di produzione, nel rispetto delle procedure di autocontrollo
6 QL	<p>Progetto alimentare: proposte alimentari volte al miglioramento della qualità nutrizionale e sensoriale dei piatti proposti e all'incremento di varietà delle scelte alimentari.</p> <p>In particolare, può essere prevista la formulazione di nuove proposte di menù dal punto di vista qualitativo (es. menù etnico) e dal punto di vista della composizione del pasto (ad es. offerta di singoli piatti al di fuori delle composizioni di pasto previste in capitolato).</p> <p>Possono essere previste anche proposte di Menù alternativi quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - menù etico-religiosi con particolare riferimento alle seguenti tipologie: menù senza carne; menù senza carne suina e salumi; menù senza carne bovina; - menù vegetariano/vegano. 	4	Verrà valutato con maggior favore la qualità e la varietà delle proposte alimentari offerte, sia con riferimento alle nuove proposte di menù che con riferimento ai menù alternativi
7 QN	<p>Utilizzo di prodotti provenienti da Agricoltura biologica.</p> <p>Il concorrente dovrà dichiarare nel progetto tecnico la quantità in percentuale e l'elenco dei prodotti che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato, allegando, altresì, una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la certificazione del metodo di produzione biologica.</p> <p>NB: La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'eccedenza rispetto a quella prevista obbligatoriamente dai CAM (Criteri Ambientali Minimi)</p>	3	<p>Punti 0 = assenza di prodotti da agricoltura biologica; ulteriori</p> <p>Punti 3 = assegnati all'offerta che contempla la maggior percentuale di prodotti da agricoltura biologica prevista dai CAM - Criteri Ambientali Minimi.</p> <p>Alle altre offerte verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula:</p> $P = (Odv \times Pmax) : Opc$ <p>P = punteggio da assegnare Odv = offerta da valutare Pmax = punteggio massimo attribuibile Opc = offerta migliore</p>
8 QN	<p>Utilizzo di prodotti provenienti da sistemi di produzione integrata e di prodotti DOP, IGP e STG.</p> <p>Il concorrente dovrà dichiarare nel progetto tecnico la quantità in percentuale e l'elenco dei prodotti che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato, allegando, altresì, una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la denominazione, categoria, tipologia, numero di regolamento CEE/CE/UE; Regione e Provincia (tratti dall'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali</p>	3	<p>Punti 0 = assenza di prodotti da agricoltura integrata o di prodotti DOP, IGP e STG; ulteriori</p> <p>Punti 3 = assegnati all'offerta che contempla la maggior percentuale di tali prodotti prevista dai CAM - Criteri Ambientali Minimi.</p> <p>Alle altre offerte verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula:</p> $P = (Odv \times Pmax) : Opc$ <p>P = punteggio da assegnare Odv = offerta da valutare Pmax = punteggio massimo attribuibile Opc = offerta migliore</p>

	<p>garantite).</p> <p>NB: La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'eccedenza rispetto a quella prevista obbligatoriamente dai CAM (Criteri Ambientali Minimi)</p>		
9 QN	<p>Utilizzo di prodotti a filiera regionale e/o a filiera corta e/o prodotti</p> <p>Il concorrente dovrà dichiarare nel progetto tecnico il numero e l'elenco dei prodotti che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato, allegando, altresì, una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto.</p> <p>Prodotti da filiera regionale: prodotti agroalimentari le cui intere filiere produttive (dalla produzione primaria alla fase di commercializzazione) sono realizzate entro un'area definita dal luogo di consumo indicata dal committente (nel caso di specie, il territorio della regione Sicilia).</p> <p>Prodotti da filiera corta: prodotti agroalimentari provenienti da una filiera di approvvigionamento che riduce il numero di intermediari commerciali e con caratteristiche definite di stagionalità e sostenibilità ambientale.</p>	3	<p>Punti 0 = assenza di prodotti a filiera regionale, a filiera corta, a marchio AQUA</p> <p>Punti 3 = assegnati all'offerta che contempla il maggior numero di tali prodotti</p> <p>Alle altre offerte verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula:</p> $P = (Odv \times Pmax) : Opc$ <p>P = punteggio da assegnare Odv = offerta da valutare Pmax = punteggio massimo attribuibile Opc = offerta migliore</p>
10 QN	<p>Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito del commercio "equo e solidale" e/o dai terreni confiscati alle mafie.</p> <p>Il concorrente dovrà dichiarare nel progetto tecnico il numero e l'elenco dei prodotti che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato tecnico, allegando, altresì, una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto da cui risulti la fonte di approvvigionamento e, nel caso di commercio equo e solidale, la certificazione dell'impresa.</p>	3	<p>Punti 0 = assenza di prodotti provenienti dal circuito del commercio "equo e solidale" e dai terreni confiscati alle mafie</p> <p>Punti 3 = assegnati all'offerta che contempla il maggior numero di tali prodotti</p> <p>Alle altre offerte verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula:</p> $P = (Odv \times Pmax) : Opc$ <p>P = punteggio da assegnare Odv = offerta da valutare Pmax = punteggio massimo attribuibile Opc = offerta migliore</p>
11 QN	<p>Progetto per l'erogazione libera di acqua e bevande tramite dispenser automatico (o altro sistema che produce quantità di rifiuti uguale o inferiore al sistema basato su dispenser automatico, in conformità a quanto previsto) nei diversi refettori.</p> <p>Il Progetto deve essere redatto in conformità alle specifiche tecniche previste dai Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (CAM).</p>	3	<p>All'offerta che prevede il maggior numero di dispenser automatici e la maggiore varietà di bevande erogate gratuitamente verrà dato il punteggio massimo.</p> <p>La migliore offerta verrà pertanto determinata moltiplicando il numero dei dispenser con il numero di bevande erogate dagli stessi.</p> <p>Alle altre offerte verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula:</p> $P = (Odv \times Pmax) : Opc$ <p>P = punteggio da assegnare Odv = offerta da valutare</p>

			<p>Pmax = punteggio massimo attribuibile</p> <p>Opc = offerta migliore</p>
12 QL	<p>Progetto relativo al recupero e destinazione del cibo non somministrato: proposta relativa al recupero del cibo non somministrato per destinarlo a organizzazioni non lucrative di utilità sociale del territorio regionale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale". Possono essere presentate proposte per al massimo 2 ONLUS.</p> <p>Il servizio di trasporto deve essere a carico dell'offerente. Nella proposta deve essere descritta la data di avvio del progetto e le modalità di svolgimento, inclusa la modalità di conservazione dei pasti (per esempio, con la dotazione di un abbattitore di temperatura), le generalità delle ONLUS individuate.</p>	3	<p>Verrà valutata con maggior favore la proposta caratterizzata dalla:</p> <ul style="list-style-type: none"> - maggiore realizzabilità del progetto - migliore tempistica d'avvio - migliore raccordo con il territorio regionale.
13 QL	<p>Utilizzo di prodotti monouso a ridotto impatto ambientale (tovaglioli, tovaglette, coprivassoio, asciugamani a perdere, ecc...).</p> <p>Breve descrizione sulla tipologia di prodotti monouso utilizzati nell'ambito del servizio nel suo complesso, la loro funzione, il materiale di fabbricazione; il trattamento a fine vita del prodotto, le caratteristiche dell'imballaggio.</p>	3	<p>Verrà valutata con maggior favore:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il maggior impiego di materiali riutilizzabili - le migliori caratteristiche dei prodotti a perdere - la presenza di eventuale etichettatura che garantisca il minore impatto ambientale.
14 QN	<p>Possesso di ulteriori certificazioni rispetto a quelle richieste quale requisito per la partecipazione alla gara, conformi a norme europee in corso di validità rilasciate da organismi accreditati ai sensi della normativa, pertinenti all'oggetto della gara, quali a titolo esemplificativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sistema di gestione dell'autocontrollo igienico secondo la norma UNI 10854:1999 o equivalente - sistema di gestione per la sicurezza alimentare secondo la norma UNI EN ISO 22000:2005 o equivalente - sistema di rintracciabilità secondo la norma UNI EN ISO 22005:2008 o equivalente - sistema di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro secondo la norma BS OHSAS 18001:2007 o equivalente - Certificazione SA 8000 sistema di responsabilità sociale. 	4	<p>All'offerta che prevede il maggior numero di ulteriori certificazioni possedute verrà dato il punteggio massimo.</p> <p>Alle altre offerte verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula:</p> $P = (Odv \times Pmax) : Opc$ <p>P = punteggio da assegnare Odv = offerta da valutare Pmax = punteggio massimo attribuibile Opc = offerta migliore</p>
15 QL	<p>Progetto relativo al trasporto degli studenti dalle residence Papardo ed Annunziata alla Mensa Centrale di Via</p>	5	<p>Verrà valutata con maggior favore:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la migliore organizzazione del

	Ghibellina		servizio; - il maggior impiego di mezzi di trasporto utilizzati aventi minor impatto ambientale.
SOMMA		70	

2. Per il criterio di attribuzione del punteggio relativo agli elementi qualitativi di valutazione dell'offerta, tranne quelli espressamente sopra esplicitati ai numeri 7, 8, 9, 10, 11 e 14, (per i quali la valutazione è oggettiva tramite l'utilizzo delle formule sopra indicate), ogni componente della Commissione di gara attribuirà all'offerta un coefficiente discrezionale compreso tra 0 e 1, legato ad un grado di giudizio, di cui alla tabella di seguito riportata:

SCALA DI VALUTAZIONE DEL GIUDIZIO SINTETICO	COEFFICIENTE
Ottimo Descrizione: Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati in modo molto convincente e significativo. Si rileva un ottimo livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione, in termini di rispondenza tecnica e funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.	1,00
Più che adeguato Descrizione: Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati in modo più che adeguato. Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione più che soddisfacente, in termini di rispondenza tecnica e funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.	0,75
Adeguato Descrizione: Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati in modo adeguato, anche se sono possibili alcuni miglioramenti. Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione discreto, in termini di rispondenza tecnica e funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.	0,60
Parzialmente adeguato Descrizione: Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati in modo generale ma sono presenti parecchie debolezze. Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione sufficiente, in termini di rispondenza tecnica e funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.	0,40
Appena sufficiente Descrizione: Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati molto parzialmente e sono forniti elementi non completi. Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione appena sufficiente, in termini di rispondenza tecnica e funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.	0,20
Insufficiente Descrizione: Gli aspetti previsti dal criterio non sono affrontati (o sono affrontati	0,00

molto marginalmente) o gli stessi non possono essere valutati per i molti elementi carenti o non completi. Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione gravemente insufficiente e del tutto inadoneo, in termini di rispondenza tecnica e funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.	
---	--

3. Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, per ciascun criterio verrà effettuata la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.
4. Per ogni concorrente si moltiplicheranno dette medie così ottenute per il punteggio massimo attribuito a ciascun criterio e si provvederà conseguentemente alla sommatoria degli stessi.
5. Saranno esclusi dalla procedura i concorrenti che, in questa fase di calcolo del punteggio, non abbiano ottenuto un punteggio tecnico di almeno 42 punti sui 70 punti previsti quale punteggio massimo e, pertanto, per detti concorrenti non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica.
6. Terminata la predetta fase di attribuzione dei punteggi, qualora nessun concorrente raggiunga il punteggio tecnico massimo pari a 70, si procederà alla c.d. "riparametrazione complessiva": alla migliore offerta tecnica nel suo complesso (punteggio più alto) verranno attribuiti i 70 punti definitivi ed i punteggi proporzionalmente inferiori verranno attribuiti agli altri concorrenti, utilizzando la seguente formula:

$$PT = (Pot/PMot) \times 70$$

Dove : PT = punteggio tecnico complessivo attribuito all'offerta tecnica in esame;

Pot = punteggio relativo all'offerta tecnica in esame nel suo complesso;

PMot = punteggio migliore (massimo) conseguito dalla migliore offerta tecnica nel suo complesso.

Art. 22.2 - Punteggio Economico

Le offerte economiche saranno esaminate dalla Commissione giudicatrice, a seguito della apertura delle buste "C" - Offerta economica, sulla base dei criteri di seguito riportati:

1. Importo complessivo dell'appalto offerto:

Questo sarà calcolato e rappresentato con le seguenti tabelle complete dell'inserimento dei singoli costi/pasto offerti, in lettere ed in

cifre, per il numero dei pasti ipotizzati nei cinque anni e dalla incidenza delle altre tipologie di servizio indicate nella seguente tabella:

Offerta in lettere al netto dell'IVA (inclusi costi utenze)	
TIPOLOGIA PASTI	costo/pasto offerti in lettere
pasti interi	
pasti ridotti fascia A	
pasti ridotti fascia B	
pasti alternativi (pizze e patatine)	
pasti alternativi (insalate)	
pasti alternativi (panini)	
ALTRE TIPOLOGIE SERVIZI	costo/anno offerto in lettere
trasporto studenti	
	costo offerto in lettere
lavori Mensa Centrale con creazione spazi per utenti esterni e creazione nuovi bar nelle mense Centrale ed Annunziata	

Gli importi offerti vanno riportati nella sottostante tabella affinché venga calcolato l'importo complessivo offerto dell'appalto.

calcolo importo appalto al netto dell'IVA (inclusi costi utenze)				
TIPOLOGIA PASTI	n° pasti/anno	costo/pasto	n° anni	importo
incidenza pasti interi	75.000,00	€	5,00	€.....
incidenza pasti ridotti fascia A	10.000,00	€	5,00	€.....
incidenza pasti ridotti fascia B	10.000,00	€	5,00	€.....
incidenza pasti alternativi (pizze e patatine)	20.000,00	€	5,00	€.....
sommano	115.000,00			
incidenza pasti alternativi (insalate)	10.000,00	€	5,00	€.....
incidenza pasti alternativi (panini)	10.000,00	€	5,00	€.....
n° totale pasti/anno	135.000,00			
ALTRE TIPOLOGIE SERVIZI		costo/anno	n° anni	
incidenza trasporto studenti		€	5,00	€.....
		costo		
Incidenza lavori Mensa Centrale con creazione spazi per utenti esterni e creazione nuovi bar nelle mense Centrale ed Annunziata.		€		€.....
		SOMMANO		€.....

N.B. L'importo complessivo offerto, verrà verificato dalla commissione di gara che procederà alla sommatoria delle singole voci. Nel caso vi fosse errore del valore rappresentato dall'O.E., la Commissione provvederà a considerare il corretto importo e su quest'ultimo troverà applicazione la relativa percentuale di ribasso offerto. In caso di discordanza tra l'importo espresso in lettere e quello riportato in cifre, si intende prevalente l'importo espresso in lettere.

2. Corrispettivi, quale canoni di concessione annuale

Si rappresenta che saranno escluse dalla partecipazione alla gara, gli O.E. che avranno presentato offerte pari o inferiori ai canoni di concessione previsti all'art.7 del presente disciplinare, per la gestione dei bar annessi alle mense Papardo, Annunziata, Centrale e Policlinico e la fruizione all'utenza esterna della mensa Centrale e mensa Policlinico.

In riferimento ai canoni di concessione da corrispondere all'ERSU, previsti all'art.7 del presente disciplinare, ciascun O.E. presenterà la seguente OFFERTA:

Offerta dei canoni annuali in lettere al netto dell'IVA (inclusi costi utenze)	
ALTRE TIPOLOGIE SERVIZI	importo annuo offerto in lettere
gestione dei bar annessi alle mense	
fruizione delle mense all'utenza esterna	

Gli importi offerti vanno riportati nella sottostante tabella affinché venga calcolato l'importo complessivo dei canoni offerto.

Calcolo dei canoni complessivi per gestione bar e fruizione mense all'utenza esterna al netto dell'IVA (inclusi costi utenze)				
ALTRE TIPOLOGIE SERVIZI		prezzo/anno	n° anni	
gestione dei bar annessi alle mense		€	5,00	€.....
fruizione delle mense all'utenza esterna		€	5,00	€.....
SOMMANO				€.....

N.B. L'importo complessivo offerto, verrà verificato dalla commissione di gara che procederà alla sommatoria delle singole voci. Nel caso vi fosse errore del valore rappresentato dall'O.E., la Commissione provvederà a considerare il corretto importo e su quest'ultimo con l'applicazione del relativo canone mensile da corrispondere all'ERSU. In caso di discordanza tra l'importo espresso in lettere e quello riportato in cifre, si intende prevalente l'importo espresso in lettere.

Criteri di valutazione dell'offerta economica

Criteri di valutazione dell'offerta economica	Punteggio
<p>Importo complessivo dell'appalto (IVA esclusa)</p> <p>Il punteggio massimo è di 25 punti.</p> <p>Al Concorrente che, tra quelli ammessi a presentare l'offerta, avrà proposto, il maggior ribasso percentuale, sarà assegnato il punteggio massimo (punti 25); ai restanti il punteggio sarà assegnato secondo la seguente formula matematica:</p> $P(i) = P(a) * R(i) / R(max)$ <p>dove:</p> <p>P(i) : punteggio attribuito all'impresa (i);</p> <p>P(a) : punteggio massimo attribuibile (25 punti);</p> <p>R(i): ribasso offerto dall'impresa;</p> <p>R(max): ribasso massimo offerto.</p>	25
<p>Importo complessivo dei Canoni per gestione bar e fruizione utenze esterne mensa centrale (IVA esclusa)</p> <p>Il punteggio massimo è di 5 punti.</p>	5

<p>Al Concorrente che, tra quelli ammessi a presentare l'offerta, avrà proposto, il maggior rialzo percentuale, sarà assegnato il punteggio massimo (punti 5); ai restanti il punteggio sarà assegnato secondo la seguente formula matematica:</p> $P(i) = P(a) * R(i) / R(max)$ <p>dove: P(i) : punteggio attribuito all'impresa (i); P(a) : punteggio massimo attribuibile (5 punti); R(i): rialzo offerto dall'impresa; R(max): rialzo massimo offerto.</p>	
TOTALE	30

Il punteggio finale da attribuire alle offerte economiche verrà calcolato attraverso la sommatoria dei punteggi attribuiti ai singoli criteri per ciascuna offerta.

Art. 22.3 - Ulteriori regole

Tutte le operazioni di calcolo e conseguentemente anche per il punteggio finale, sia dell'offerta tecnica che dell'offerta economica, verranno prese in considerazione fino alla quarta cifra decimale.

In caso di indicazione di un numero di cifre decimali, dopo la virgola superiore a quattro, saranno considerate esclusivamente le prime quattro cifre decimali, senza procedere ad alcun arrotondamento.

Il servizio di ristorazione delle mense universitarie dell'ERSU sarà affidato al concorrente che conseguirà il punteggio complessivo più alto ottenuto dalla somma dei punteggi attribuiti per l'offerta tecnica e per l'offerta economica (PTOT= PT+PE).

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, sarà posto primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio nell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità, si procederà mediante sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente ai sensi dell'art. 97, comma 3, del D. Lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 95, comma 12, del D. Lgs. 50/2016 è facoltà dell'ERSU di non procedere all'aggiudicazione della gara o se aggiudicata, di non stipulare il contratto, qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione

all'oggetto del contratto o per sopravvenute ragioni di carattere pubblico. In tal caso l'ERSU provvederà a comunicarlo a tutti gli operatori.

Art. 23 - Operazioni di gara

1. La prima seduta pubblica avrà luogo presso l'ERSU di Messina, Via Ghibellina n°146, 90128 Messina, ~~presumibilmente il giorno 18/12/2019, alle ore 10,00,~~ alla presenza della Commissione di gara, **il giorno e l'ora che sarà comunicato sul sito della piattaforma telematica.**
2. Potranno partecipare attivamente i legali rappresentanti delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega, loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.
3. Eventuali modifiche di giorno, orario o luogo saranno comunicate esclusivamente attraverso la piattaforma telematica, fino al giorno antecedente la suddetta data.
4. Le successive sedute pubbliche avranno luogo presso la medesima sede, all'orario e al giorno che sarà comunicato, esclusivamente attraverso la piattaforma telematica, almeno 24 ore prima della data fissata.
5. Nel corso della prima seduta, il Seggio di gara procederà all'apertura dei plichi telematici verificando, per ciascun plico, la completezza e la correttezza formale della documentazione amministrativa contenuta nella Busta A, nonché alla verifica della presenza delle buste B e C.
6. Al termine della verifica dei documenti contenuti nella busta "A" - Documentazione amministrativa e constatata la regolarità degli stessi e la corrispondenza con quanto richiesto all'art. 19 "Contenuto della Busta A – Documentazione amministrativa" del presente disciplinare di gara, si procederà all'esclusione degli offerenti che risultassero privi di uno o più dei requisiti richiesti ovvero, in caso di mancanza, incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale della documentazione amministrativa, a disporre ove ammesso il soccorso istruttorio, sospendendo a tal fine la seduta.
7. Nella stessa seduta pubblica, oppure nella seduta pubblica successiva laddove sia stata attivata la procedura di soccorso istruttorio, il Seggio di gara procederà, all'apertura della busta "B - Offerta tecnica", al solo fine

di verificare l'effettiva presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

8. Successivamente, la Commissione giudicatrice, all'uopo nominata, procederà, in seduta riservata, all'analisi e alla valutazione delle offerte tecniche contenute nella busta B di ciascun offerente e all'attribuzione dei relativi punteggi, secondo i criteri e le modalità descritti nell'art. 22.1 di questo disciplinare.
9. Al termine della valutazione delle offerte tecniche, in seduta pubblica, la Commissione comunicherà, i punteggi attribuiti alle offerte tecniche ammesse, esclusivamente attraverso la piattaforma telematica, nonché le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti che non hanno superato la soglia di sbarramento.
10. In seduta pubblica, la Commissione procederà all'apertura delle buste "C"
- Offerte economiche, dando lettura delle offerte economiche ivi contenute.
11. All'esito della valutazione delle offerte economiche, la Commissione procede all'attribuzione dei punteggi complessivi e alla formazione della graduatoria provvisoria di gara, ottenuta sommando i punteggi relativi all'offerta tecnica e a quella economica, e ne dà lettura nella seduta pubblica e darà comunicazione attraverso la piattaforma telematica;
12. La Stazione Appaltante procederà, quindi, alla verifica di cui all'art. 80, comma 5, del D. Lgs. 50/2016, escludendo i concorrenti per i quali sia accertato che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi, nonché alla valutazione dell'anomalia dell'offerta, qualora ricorrano i presupposti di cui all'art. 97 del D. Lgs. 50/2016. In tale ultimo caso, la Commissione chiude la seduta pubblica e ne dà comunicazione ai presenti, nonché attraverso la piattaforma telematica, ed all'ERSU che procede alla verifica delle giustificazioni presentate dai concorrenti. L'ERSU escluderà l'offerta che, in base all'esame degli elementi forniti con le giustificazioni e le precisazioni, nonché in sede di convocazione, risulti, nel suo complesso, inaffidabile.
13. Ai fini dell'individuazione delle offerte anormalmente basse, la Commissione procederà ai sensi di quanto prescritto all'art. 97, comma

3° del D. Lgs. n°50/2016, così come modificato dalla legge 14/06/2019 n°55, di conversione del D.L. 32/2019 del 18/04/2019.

14. All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione espone, se del caso, gli esiti delle operazioni di verifica dell'anomalia, dichiarando l'anomalia delle offerte che, all'esito del procedimento di verifica, sono risultate nel loro complesso inaffidabili oppure, nel caso in cui sia stata accertata la congruità delle offerte medesime, le dichiara non anomale. Successivamente la Commissione redige la graduatoria definitiva e propone l'aggiudicazione a favore dell'operatore economico la cui offerta ha ottenuto il punteggio complessivo più alto, i cui risultati saranno pubblicati attraverso la piattaforma telematica.

Art. 24 - Subprocedimento di verifica delle offerte risultate anormalmente basse

La verifica delle offerte anormalmente basse avviene contemporaneamente per tutte le migliori offerte che appaiano anormalmente basse, comunque non più di 5 (cinque), fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala in quanto adeguatamente giustificata.

In particolare, l'ERSU richiederà all'offerente di presentare, entro il termine perentorio di 15 (quindici) giorni dal ricevimento della richiesta, le giustificazioni riguardanti, a titolo esemplificativo:

- a) l'economia del metodo di prestazione del servizio;
- b) le soluzioni tecniche adottate;
- c) le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per prestare i servizi;
- d) l'originalità del servizio offerto.

Non sono ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge.

Qualora l'ERSU non ritenga le giustificazioni fornite sufficienti ad escludere l'incongruità dell'offerta, chiederà ulteriori precisazioni; all'offerente è assegnato un termine perentorio di 5 (cinque) giorni dal ricevimento della richiesta per la presentazione delle precisazioni.

L'ERSU esamina gli elementi costitutivi dell'offerta tenendo conto delle ulteriori precisazioni fornite; prima di escludere l'offerta, ritenuta eccessivamente

bassa, l'ERSU convoca l'offerente con un anticipo di almeno 3 (tre) giorni lavorativi e lo invita a indicare ogni elemento che ritenga utile.

L'ERSU può escludere l'offerta, a prescindere dalle giustificazioni e dall'audizione dell'offerente, qualora questi non presenti le giustificazioni o le precisazioni entro il termine stabilito ovvero non si presenti all'ora e al giorno della convocazione.

L'ERSU esclude l'offerta che, in base all'esame degli elementi forniti con le giustificazioni e le precisazioni, nonché in sede di convocazione, risulta, nel suo complesso, inaffidabile.

Per la valutazione dell'offerta anomala dovrà comunque essere dimostrato un utile d'impresa.

Art. 25 - Aggiudicazione definitiva e verifica dei requisiti

L'aggiudicazione definitiva è disposta con provvedimento del Direttore, o da un suo delegato, dell'ERSU e diviene efficace solo all'esito positivo delle procedure di controllo sulle dichiarazioni rese dai concorrenti in ordine al possesso dei requisiti.

L'ERSU dà comunicazione motivata, attraverso la piattaforma telematica, dei risultati della presente procedura di gara, entro cinque giorni dall'adozione del provvedimento di aggiudicazione definitiva, all'operatore economico aggiudicatario, al concorrente che segue in graduatoria, a tutte le imprese che hanno presentato un'offerta ammessa in gara, alle imprese le cui offerte siano state escluse, se hanno proposto impugnazione avverso l'esclusione o sono in termini per presentare dette impugnazioni, se dette impugnazioni non siano state ancora respinte con pronuncia giurisdizionale definitiva.

La comunicazione è accompagnata dal provvedimento di aggiudicazione definitiva, dalla relativa motivazione (sostituibile mediante invio dei verbali di gara), dall'indicazione della data di scadenza del termine dilatorio per la stipulazione del contratto e dal nominativo del referente a cui potranno essere richieste eventuali informazioni anche in riferimento all'accesso.

L'ERSU procederà, quindi, alla verifica nei confronti dell'aggiudicatario e del concorrente che segue in graduatoria del possesso dei requisiti speciali richiesti dal presente disciplinare e dichiarati nel corso della procedura di affidamento, mediante il sistema AVCPASS.

Qualora l'ERSU riscontri l'assenza dei requisiti in capo all'impresa aggiudicataria, procede all'esclusione del concorrente dalla gara, all'escussione della cauzione provvisoria e alla segnalazione del fatto all'ANAC.

All'esito positivo delle procedure di controllo sulle dichiarazioni rese dai concorrenti dei prescritti requisiti, il Responsabile del procedimento propone al Direttore dell'ERSU l'efficacia dell'aggiudicazione definitiva.

Art. 26 - Documenti da presentare per la stipulazione del contratto

1. Il soggetto aggiudicatario, ai fini della stipulazione del contratto, è tenuto a presentare entro il termine che verrà comunicato dall'ERSU, una **cauzione definitiva** in forma di garanzia fideiussoria, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, nella misura del 10 per cento dell'importo contrattuale, IVA esclusa, ovvero delle ulteriori percentuali nelle ipotesi indicate dall'art. 103, comma 1, del D. Lgs. 50/2016.
2. La fideiussione, che può essere bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs. 1° settembre 1993, n. 385, deve prevedere espressamente:
 - la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
 - la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile;
 - l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione contraente.
3. Il soggetto aggiudicatario deve, altresì, presentare, entro il medesimo termine di cui al precedente punto 1, i seguenti documenti necessari per la stipulazione del contratto:
 - **COPIA DEL CAPITOLATO SPECIALE COMPLETO DI ALLEGATI**, debitamente sottoscritti con firma digitale dal legale rappresentante dell'impresa aggiudicataria o da persona abilitata ad impegnare validamente la stessa;
 - **POLIZZE ASSICURATIVE** verso terzi e per danni previsti all'art.41 del Capitolato;
 - **COMUNICAZIONI AI FINI DELLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**, con indicazione degli estremi identificativi del conto corrente dedicato alle commesse pubbliche nonché delle generalità e

codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso, ai sensi della L. 136/2010;

- Qualora l'aggiudicatario sia un raggruppamento/consorzio ordinario/GEIE non ancora costituito all'atto di presentazione dell'offerta: **MANDATO COLLETTIVO SPECIALE**, conferito all'Impresa capogruppo dalle Imprese mandanti e la relativa PROCURA, risultanti da scrittura privata autenticata, con i contenuti di seguito indicati:
 - a. che le partecipanti alla gara si sono costituite in associazione tra loro, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 45 del D. Lgs. 50/2016;
 - b. che l'offerta congiunta determina la responsabilità solidale nei confronti dell'ERSU di tutte le raggruppate;
 - c. che il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei riguardi dell'ERSU;
 - d. che alla capogruppo spetta la rappresentanza esclusiva, anche processuale, delle associate, in relazione all'appalto, fino all'estinzione di ogni rapporto. A tale adempimento sono tenute, se del caso, anche le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete;
- **INDICAZIONE DEL REFERENTE DELL'IMPRESA E DI UN SUO SOSTITUTO**, con potere decisionale, per tutte le problematiche relative all'esecuzione del contratto (nominativo, numero di telefono fisso, mobile e fax, recapiti di posta elettronica ordinaria/certificata);
- **INDICAZIONE DEL RAPPRESENTANTE FISCALE** per le imprese non residenti, senza stabile organizzazione in Italia, ai sensi dell'art. 17, comma 3, del DPR n. 633/1972;
- **DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICATO CAMERALE**, resa ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000, contenente tutti i componenti di cui all'art. 85 D. Lgs. 159/2011 e ss.mm.ii.;
- **DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA**, resa ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000, redatta dai medesimi soggetti di cui all'art. 85 D. Lgs. 159/2011 e ss.mm.ii. e riferita ai loro familiari conviventi maggiorenni.
- **PRESENTAZIONE DELLE CONVENZIONI** stipulate con pubblici

esercizi siti presso le sedi decentrate dell'Ente, indicate all'art. 1 del presente Disciplinare. La mancata presentazione delle suddette convenzioni, entro giorni 50 dall'avvenuta aggiudicazione, comporterà la revoca dell'aggiudicazione oltre al risarcimento di eventuali danni arrecati all'Ente.

4. La stipulazione del contratto non potrà avvenire prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva e non oltre il termine di sessanta giorni; in ogni caso, la stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti prescritti.
5. Il termine fissato dall'Amministrazione contraente per la sottoscrizione del contratto da parte dell'impresa aggiudicataria è da considerare perentorio: il mancato rispetto del suddetto termine comporta la facoltà dell'Amministrazione contraente di revocare l'affidamento e di disporre l'escussione della cauzione provvisoria procedendo con l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria, fatto salvo ogni altro diritto. Il RUP, in ogni caso, può riservarsi la facoltà di dilazionare i termini per la presentazione di tutta la documentazione prevista per la stipula in caso di motivata e comprovata richiesta scritta dell'aggiudicatario.
6. In applicazione dell'art. 32, comma 14, del D. Lgs. 50/2016, il contratto è stipulato, a pena di nullità, con atto pubblico notarile informatico o in forma pubblica amministrativa sottoscritto digitalmente.
7. Le spese per la stipulazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.
8. L'ERSU deve adempiere agli obblighi di informazione verso i candidati e gli offerenti di cui all'art. 76, comma 5, lett. d) del D. Lgs. 50/2016.

Art. 27 - Revoca per sopravvenuta convenzione Consip SpA

Fermo restando quanto stabilito dall'art. 9, comma 7, del D.L. 66/2014, così come convertito con modificazioni dalla legge 89/2014, l'ERSU si riserva di revocare l'aggiudicazione definitiva e, per l'effetto, di non procedere alla stipula del contratto qualora venga attivata, anteriormente alla stipula del

predetto contratto, una convenzione Consip che preveda dei parametri prezzo/qualità migliorativi rispetto all'offerta del concorrente primo in graduatoria e lo stesso non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tali da rispettare il limite di cui all'art. 26, comma 3 della Legge n. 488/1999.

Art. 28 - Informativa in ordine all'intento di proporre ricorso giurisdizionale

L'informativa che il concorrente intenda eventualmente presentare dovrà essere indirizzata, mediante PEC all'indirizzo direttore@pec.ersu.me.it, all'ERSU di Messina all'attenzione del Responsabile del procedimento di gara.

Art. 29 - Diritto di accesso

Si applica la disciplina prevista dagli articoli 53 del D. Lgs. n. 50/2016 e per tutto quanto non previsto si applicano la legge 241/1990 e s.m.i.

Art. 30 - TRATTAMENTO DEI DATI D.LGS. 196/2003

Ai sensi dell'art. 13, comma 1, del D.Lgs. 30/06/2003, n. 196 si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura per l'affidamento del servizio oggetto dell'appalto. I dati personali forniti in occasione del presente procedimento verranno utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini del presente procedimento e conservati fino alla conclusione del procedimento presso l'E.R.S.U. di Messina.

In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti sanciti dall'art. 7 del summenzionato Decreto Legislativo n. 196/2003.

La partecipazione alla gara, da parte dei soggetti concorrenti, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente disciplinare.

Per quant'altro non sia contenuto specificatamente all'interno del disciplinare, del capitolato, del contratto e degli allegati, si fa riferimento alle norme vigenti in materia.

ART. 31 - ACCESSO AI DOCUMENTI RELATIVI ALLA GARA

I documenti di gara possono essere scaricati anche dal sito Internet:
www.ersu.me.it – sezione BANDI E AVVISI:

Allegati che fanno parte integrante e sostanziale del presente **Disciplinare**:

- Allegato D/1: Domanda di partecipazione in bollo;
- Allegato D/2: Patto di Integrità;
- Allegato D/3: Dichiarazione dati anagrafici;
- Allegato D/4: Offerta Economica in bollo;
- Allegato D/5: Documento di gara unico europeo (DGUE);
- Allegato D/6: Richiesta sopralluogo;
- Allegato D/7: Calcolo incidenza costi manodopera ed Elenco personale in servizio presso le Mense Universitarie dell'ERSU, comunicato dall'attuale Operatore Economico Affidatario;
- **Capitolato Speciale d'Appalto con i relativi allegati:**
 - Allegato C/1 Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche;
 - Allegato C/2: Specifiche tecniche relative ai menu;
 - Allegato C/3: Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature;
 - Allegato C/4: Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
 - Allegato C/5: Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzioni ordinarie;
 - Allegato C/6: Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI);
 - Allegato C/7: Specifiche tecniche relative alle modalità operative;
 - Allegato C/8: Planimetrie Mense, stato di fatto e di progetto;

Il Collaboratore Amministrativo
F.to (Dott. Antonino Messina)

IL R.U.P.
Dirigente della U.O.B. n°3
F.to (Ing. Francesco Bonasera)