

ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

DISCIPLINARE DI GARA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA "TOR VERGATA".

C.I.G. 71886315F6





ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

PREMESSE

L'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" – Direzione IV Patrimonio e appalti (d'ora innanzi denominata anche "Amministrazione" o "Università" o "Stazione appaltante") – con sede in Roma, Via Orazio Raimondo n. 18 (C.F. n. 80213750583), intende affidare, in concessione, ai sensi dell'art. 164 del D. Lgs.vo n. 50/2016 e s.m.i. (d'ora innanzi denominato anche "Codice dei contratti pubblici" o semplicemente "Codice") il servizio di gestione bar e piccola ristorazione presso la sede della Macroarea di Lettere e Filosofia, sita in Via Columbia n. 1 – 00133 Roma.



Localizzazione della Facoltà di Lettere e Filosofia



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

Il presente Disciplinare di gara, che costituisce parte integrante e sostanziale del Bando di gara, contiene le norme integrative al Bando relative ai requisiti di partecipazione, alle modalità di partecipazione alla procedura di gara, alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa e alla procedura di aggiudicazione, nonché alle altre ulteriori informazioni relative alla concessione avente ad oggetto il suddetto servizio di gestione del bar e piccola ristorazione (d'ora in avanti denominata anche "Concessione").

L'affidamento in oggetto è stato disposto con delibera del Consiglio di Amministrazione dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" del 26 luglio 2017 ed avverrà mediante procedura aperta di rilevanza comunitaria ai sensi degli artt. 60 e 164 del Codice, da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 2 del Codice.

Ai sensi del Decreto ministeriale infrastrutture e trasporti del 2 dicembre 2016, pubblicato sulla G.U. n. 20 del 25 gennaio 2017, ed ai soli fini della maggiore e diffusa pubblicità del presente procedimento di gara che, comunque, per il valore di concessione di cui al successivo art. 4 del presente Disciplinare di gara, è da considerarsi sottosoglia, il Bando di gara è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana – serie speciale - relativa ai contratti pubblici ed, inoltre, sul profilo del committente, sul sito informatico del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti, nonché, per estratto, su quattro quotidiani.

Ai sensi dell'art.5 del citato Decreto ministeriale, le spese per la pubblicazione del bando di gara sono rimborsate alla Stazione appaltante, dall'aggiudicatario, entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. L'importo complessivo sarà comunicato al soggetto risultato aggiudicatario al termine della procedura, appena disponibile.

Art. 1- OGGETTO E DURATA DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha per oggetto l'affidamento del **servizio di gestione bar e piccola ristorazione,** presso la sede della Macroarea di Lettere e Filosofia, sita in Via Columbia n. 1 – 00133 Roma, come dettagliatamente descritto all'art. 1 del Capitolato tecnico. L'affidamento prevede la concessione in uso dei locali (riportati nell'elaborato grafico della documentazione di gara) ubicati al piano terra dell'edificio della Facoltà, che occupano, complessivamente, una superficie interna di circa mq. 100. L'affidamento comprende, altresì, l'allestimento dei locali stessi, compresa la fornitura delle attrezzature e degli arredi nonché l'espletamento delle manutenzioni, pulizie ecc. atte alla migliore conduzione del servizio in questione. Tra gli spazi a disposizione per il servizio rientra anche il porticato di pertinenza del bar, di circa mq. 150 che, comunque, non potrà risultare chiuso con strutture fisse.



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

Il contratto di concessione del servizio avrà una durata di **49** (**quarantanove**) **mesi** consecutivi, con **decorrenza dal 1**° **dicembre 2018 e scadenza 31 dicembre 2022**, previa redazione di apposito verbale di inizio della fase di gestione, redatto in contraddittorio tra il Concessionario e l'Università.

L'Università, entro la scadenza contrattuale, si riserva la facoltà di disporre la **proroga del servizio**, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice, nella misura strettamente necessaria ed alle medesime condizioni contrattuali, nelle more di svolgimento e conclusione delle ordinarie procedure di scelta di un nuovo contraente.

Qualora il Concessionario dovesse disdire il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo e giusta causa, l'Università potrà rivalersi, a titolo di penale, su tutto il deposito cauzionale definitivo, fatto salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

Al termine della Concessione il Concessionario dovrà rimuovere i propri allestimenti e macchinari e ripristinare lo stato dei luoghi senza alcun onere per l'Università nelle condizioni in cui si trovavano prima della stipula del contratto, come espressamente previsto all'art. 5 del Capitolato tecnico.

Art. 2 - BACINO DI UTENZA

L'utenza del bar è composta prevalentemente dagli **studenti** iscritti alla Macroarea di Lettere e Filosofia (**n. 4854 circa**), dai **docenti e ricercatori** della predetta Facoltà (**n. 161 circa**), dal **personale tecnico, amministrativo e bibliotecario** che presta la propria attività presso tale sede (**n. 60 circa**) nonché dagli **altri utenti** che avranno accesso alla sede medesima.

I suddetti dati numerici sono puramente indicativi e l'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero degli studenti, dei docenti e ricercatori, né del personale tecnico amministrativo bibliotecario. Pertanto il concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Art. 3 - CONTROPRESTAZIONE E CANONE DI CONCESSIONE

La controprestazione a favore del concessionario consiste, unicamente, nelle entrate derivanti dalla gestione funzionale e nello sfruttamento economico del servizio.

Il Concessionario dovrà corrispondere all'Università un canone di concessione annuale pari ad € 30.000,00 (Euro trentamila/00) non comprensivo delle spese relative ai consumi di energia elettrica, acqua, riscaldamento, pulizia e quant'altro usualmente e ordinariamente occorrente per la conduzione dell'attività. Pertanto lo stesso Concessionario dovrà farsi direttamente carico delle spese sostenute relative ai consumi energetici, indicativamente stimate in € 1.000,00 mensili, sulla base dei valori attualmente rilevati presso la sede del bar della Facoltà, provvedendo autonomamente a stipulare, con l'Ente erogatore, in contratto per la fornitura di energia elettrica, come previsto all'art. 2 del Capitolato tecnico. Viceversa, lo stesso Concessionario dovrà provvedere al rimborso,



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

all'Università, del costo dei consumi idrici secondo le risultanze del contatore a defalco, la cui installazione sarà a cura dell'Università stessa.

E' prevista la **revisione prezzi del canone** di concessione annuale a decorrere dalla seconda annualità, come espressamente previsto all'art. 9 del Capitolato tecnico, così come è prevista la **revisione prezzi dei prodotti** posti in vendita, come disciplinato all'art. 13 del medesimo Capitolato tecnico.

Art. 4 - VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore annuale presunto della concessione del servizio, calcolato sulla base del canone di concessione e del flusso dei corrispettivi pagati dagli utenti per i servizi in concessione, è stato stimato, ai sensi dell'art. 167 del Codice, in circa € 300.000,00 (Euro trecentomila/00), corrispondente ad un valore complessivo presunto per l'intera durata della Concessione (per le quarantanove mensilità) di circa € 1.225.000,00 (Euro unmilioneduecentoventicinquemila/00). Esso risulta così suddiviso:

- € 122.500,00 pari al canone di concessione da corrispondere all'Università nel corso della durata della concessione;
- € 1.102.500,00 pari ai corrispettivi pagati dagli utenti nel corso della durata della concessione.

L'Università, entro la scadenza contrattuale, si riserva la facoltà di operare modifiche, nonché varianti del contratto di Concessione in corso di validità derivante dalla presente procedura, previa autorizzazione del Responsabile Unico del Procedimento, con le modalità e nei limiti previsti dall'art. 175 del Codice.

L'Università non ha ritenuto, in un'ottica di efficienza e di economicità rispetto agli obiettivi da perseguire e state l'omogeneità del servizio in parola, di suddividere la presente Concessione in due o più lotti, ai sensi dell'art. 51, comma 1 del Codice.

Art. 5 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla presente procedura di affidamento gli operatori economici di cui all'art. 3, comma 1, lettera p) del Codice, nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi, che non si trovino in nessuna delle condizioni indicate all'art. 80 del Codice, nel rispetto di quanto previsto agli artt. 45, 47 e 48 del Codice, purché si tratti di società iscritte al Registro delle imprese della Camera di Commercio, dell'industria, dell'agricoltura e dell'artigianato per l'attività primaria oggetto dell'appalto ed in possesso dei requisiti di adeguata capacità economica, finanziaria, tecnica e professionale, prescritti dal successivo art. 6 del presente Disciplinare.

Gli operatori economici, i raggruppamenti di operatori economici, comprese le associazioni temporanee, che in base alla normativa dello Stato membro nel quale sono stabiliti, sono autorizzati a fornire la prestazione oggetto della procedura di affidamento, possono partecipare alle procedure di affidamento dei contratti pubblici anche nel caso in



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

cui essi avrebbero dovuto configurarsi come persone fisiche o persone giuridiche, ai sensi della vigente normativa in materia di contratti pubblici.

In particolare sono ammessi a partecipare:

- **operatori economici con idoneità individuale** di cui alle lettere a), b) e c) dell'art. 45, comma 2 del Codice (*imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative, consorzi tra società cooperative, consorzi tra imprese artigiane e consorzi stabili);*
- **operatori economici con idoneità plurisoggettiva** di cui alle lettere d), e), f) e g) dell'art. 45, comma 2 del Codice (*raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari di concorrenti, aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete, gruppo europeo di interesse economico GEIE),* oppure da operatori che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48, comma 8 del Codice;
- operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione europea, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi paesi.
 La partecipazione alla procedura di gara dei Consorzi ordinari di concorrenti e dei Raggruppamenti Temporanei è ammessa secondo le modalità stabilite dall'art. 48 del Codice.

I Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, dovranno indicare, in sede di offerta, per quali consorziati concorrono; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi forma, alla medesima gara. In caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale, come specificato all'art. 48 c. 7 del Codice.

Non è ammessa la partecipazione alla gara dei concorrenti per i quali sussistano:

- le cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice;
- le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs.vo n. 165/2001 o di cui all'art. 35 del D. L. n. 90/2014 convertito con modificazioni dalla L. n. 114/2014 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrarre con la Pubblica Amministrazione.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list", di cui al Decreto del Ministro dell'Economia e delle Finanze del 21 novembre 2001, devono essere in possesso e presentare, pena l'esclusione dalla gara, copia dell'autorizzazione rilasciata ai sensi dell'art. 37 del D.L. n. 78/2010 e del D.M. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'Economia e delle Finanze, ovvero copia dell'istanza inviata per ottenere l'autorizzazione medesima. L'Università procederà per verificare d'ufficio gli elenchi degli operatori di cui sopra, nella sezione dedicata del sito internet del Dipartimento del Tesoro.

Agli operatori economici concorrenti, ai sensi dell'art. 48 comma 7 primo periodo del Codice, è vietato partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale, qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete.

<u>In tutti i casi, gli operatori economici partecipanti sono tenuti ad indicare, nel DGUE</u> di cui all'art. 14 del presente Disciplinare di gara, se sono **microimprese, piccole o medie**



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

<u>imprese ovvero raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituti</u> esclusivamente da microimprese, piccole o medie imprese.

Art. 6 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione alla presente procedura di gara è ammessa agli operatori economici in possesso, **a pena di esclusione**, dei requisiti di partecipazione di carattere **generale**, **professionale**, **economico-finanziario e tecnico-organizzativo** di seguito indicati, da dichiarare attraverso un'autocertificazione anche mediante il Documento di gara unico europeo (DGUE) di cui all'art. 85 del Codice, il cui modello è presente tra la documentazione di gara, per la cui compilazione si rimanda ad una attenta lettura delle istruzioni ad esso allegate, e attraverso la produzione di apposita ulteriore documentazione espressamente indicata nel presente Disciplinare.

Requisiti di ordine generale (art. 80 del Codice).

Costituiscono motivi di esclusione dalla partecipazione alla presente procedura di gara il configurarsi di una delle fattispecie e/o situazioni previste dall'art. 80 del Codice, fatte salve le previsioni di cui ai commi 7 e seguenti del medesimo articolo.

Analogamente non possono essere affidatari di subappalti e non possono stipulare i relativi contratti quei soggetti per i quali ricorrono i medesimi motivi di esclusione previsti dal menzionato articolo.

In caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti in subappalto, l'Università ne darà segnalazione all'ANAC per i provvedimenti del caso.

Per le ulteriori cause di esclusione si rimanda al successivo art. 19 del presente Disciplinare di gara.

Il Concorrente dovrà dichiarare di non trovarsi in nessuna delle condizioni ostative previste dall'art. 80 del Codice, né in altra ipotesi di incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione secondo la normativa vigente. La dichiarazione potrà essere resa attraverso il Documento di gara unico europeo (DGUE) (Parte III: motivi di esclusione – Sezioni A, B, C, D).

E' fatto obbligo al Concorrente di comunicare all'Amministrazione anche le eventuali condizioni ostative o ipotesi di incapacità a contrarre, ivi incluse le eventuali condanne penali per le quali ha beneficiato della "non menzione".

Requisiti di idoneità professionale (art. 83, comma 1, lettera a) e comma 3 del Codice).

Il concorrente dovrà dichiarare che è iscritto nel registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.), o all'apposito registro, se cooperativa, per l'attività primaria oggetto della presente concessione (azienda che opera nel settore della somministrazione di bevande e alimenti. **La dichiarazione potrà essere resa attraverso il Documento di gara unico europeo (DGUE)** (Parte IV: Criteri di selezione – Sezione A).



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

Per le imprese aventi sede legale in altro Stato membro dell'U.E. diverso dall'Italia deve essere attestata l'iscrizione stessa in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del Codice, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residente.

Per gli organismi non tenuti all'obbligo di iscrizione in C.C.I.A.A. deve essere dichiarata l'insussistenza del suddetto obbligo e contestualmente impegnarsi a produrre, su richiesta dell'Amministrazione, copia dell'Atto costitutivo e dello Statuto dell'ente di appartenenza ovvero di documentazione equipollente a comprova.

Requisiti di capacità economica e finanziaria (Art. 83, comma 1 lettera b) e comma 4; art. 86 comma 4 del Codice).

Il concorrente dovrà fornire, in sede di formulazione dell'offerta, ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice, la seguente documentazione attestante la capacità economico e finanziaria:

- n. 2 (due) idonee dichiarazioni bancarie, in originale, rilasciate da Istituto di credito operante negli Stati membri della U.E. o intermediario autorizzato ai sensi del D. Lgs.vo n. 385/1993. Le referenze devono essere presentate, in caso di R.T.I. e assimilati, da ciascun associato e, in caso di Consorzi tenuti ad indicare il Consorziato esecutore, dal Consorzio e dal consorziato esecutore. I documenti dovranno essere inseriti nella Busta A Documentazione amministrativa:
- dichiarazione concernente il fatturato globale complessivo ed il fatturato del settore di attività oggetto della Concessione, riferito agli ultimi tre esercizi antecedenti alla data di pubblicazione del presente Disciplinare di gara (2014-2015-2016) o comunque disponibili in base alla data di costituzione o all'avvio delle attività della società, nella misura in cui le informazioni su tali fatturati siano disponibili. Al fine di comprovare la propria solidità economica, è richiesto un fatturato medio, riferibile al settore di attività oggetto della Concessione, non inferiore all'importo di € 270.000,00 (euro duecentosettantamila/00). In caso di R.T.I. la mandataria deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria. La dichiarazione potrà essere resa attraverso il Documento di gara unico europeo (DGUE) (Parte IV: Criteri di selezione -Sezione B). Per la comprova di questo requisito l'Amministrazione potrà richiedere, ai sensi dell'art. 86 del Codice, copia dei bilanci o estratti di bilancio del periodo interessato. Si sottolinea che il requisito di cui trattasi deve intendersi riferito "esclusivamente" all'oggetto della concessione e cioè servizio di gestione bar e piccola ristorazione.

Requisiti di capacità tecniche e professionali (art. 83, comma 1, lettera c) e comma 6; art. 86, comma 5 e art. 87 del Codice).

Il concorrente dovrà fornire, in sede di formulazione dell'offerta, ai sensi dell'art. 86, comma 5 del Codice, la seguente documentazione attestante la capacità tecnica:



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

- un elenco dei principali servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura di gara eseguiti negli ultimi tre anni antecedenti alla data di pubblicazione del presente Disciplinare di gara (2014-2015-2016), di cui almeno un contratto svolto in favore di PP.AA. o Organismo di diritto pubblico, con indicazione degli importi, delle date, dell'oggetto dell'affidamento e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi. Se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, essi dovranno essere comprovati da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi. La dichiarazione potrà essere resa attraverso il Documento di gara unico europeo (DGUE) (Parte IV: Criteri di selezione Sezione C).
- certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità rilasciata da soggetti accreditati e certificazione ambientale della serie UNI EN ISO 14001 in corso di validità rilasciata da soggetti accreditati. La dichiarazione inerente il possesso di dette certificazioni potrà essere resa attraverso il Documento di gara unico europeo (DGUE) (Parte IV: Criteri di selezione Sezione D). Ai sensi dell'art. 87 del Codice, le stazioni appaltanti riconoscono i certificati equivalenti rilasciati da organismi stabiliti in altri Stati membri. Ai sensi del medesimo art. 87, qualora gli operatori economici non avessero la possibilità di ottenere tali certificati entro i termini richiesti per motivi non al loro imputabili, la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti di garanzia della qualità e/o delle misure di gestione ambientale.

Inoltre il concorrente dovrà dichiarare di non trovarsi, al momento della presentazione della domanda di partecipazione alla gara, in una posizione debitoria derivante da contratti con l'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata". La dichiarazione dovrà essere resa attraverso la Dichiarazione di cui all'art. 14 lettera E) del presente Disciplinare di gara.

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

Condizioni specifiche per i Consorzi e per i Raggruppamenti di imprese.

In caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva e di Consorzi, già costituiti o costituendi, fermo restando il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del Codice, di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D. Lgs.vo n. 159/2011 e di cui all'art. 53, comma 16-ter del D. Lgs.vo n. 165/2001, da parte di ciascuna società concorrente, i rimanenti requisiti di idoneità professionale, di capacità economica-finanziaria e tecniche-professionali, di cui all'art. 83, comma 1, lettere a) b) e c) dovranno essere soddisfatti e dichiarati come di seguito indicato:

- il requisito di idoneità professionale relativo all'iscrizione nel Registro delle imprese deve essere posseduto da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

- o consorziate/consorziande o aderenti al contratto di rete; nell'ipotesi di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lettere b) e c) del Codice, deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate per le quali il consorzio concorre;
- il requisito di capacità economica e finanziaria, relativo alla **dichiarazione referenziale di almeno due istituti di credito**, dovrà essere posseduto da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà il Raggruppamento o Consorzio;
- il requisito di capacità economica e finanziaria, relativo al **fatturato globale complessivo e al fatturato del settore di attività** oggetto della Concessione, riferito agli ultimi tre esercizi (2014-2015-2016) dovrà essere posseduto nel suo complesso dal Raggruppamento o dal Consorzio. In ogni caso la mandataria deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria. Ai sensi dell'art. 47 comma 2 del Codice, i Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettera c) del Codice medesimo, al fine della qualificazione, possono utilizzare sia i requisiti di qualificazione maturati in proprio, sia quelli posseduti dalle singole imprese consorziate designate per l'esecuzione delle prestazioni, sia, mediante avvalimento, quelli delle singole imprese consorziate non designate per l'esecuzione del contratto;
- il requisito di capacità tecnica e professionale, relativo **all'elenco dei principali servizi analoghi** a quelli oggetto della presente procedura eseguiti negli ultimi tre anni (2014-2015-2016) dovrà essere posseduto dalla mandataria/consorziata; nell'ipotesi di Consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lettera c del Codice, si applica l'art. 47 comma 2 del Codice stesso;
- il requisito delle **certificazioni** deve essere posseduto da ciascun operatore economico che compone il Raggruppamento, Consorzio o Aggregazione di imprese o GEIE. Nel caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lettere b) e c) del D. Lgs.vo n. 50/2016 e s.m.i., deve essere posseduto dalla consorziata per lo svolgimento del servizio, qualora designata; in assenza di designazione, direttamente dal Consorzio;
- il requisito della **insussistenza di una posizione debitoria** derivante da contratti con l'Università deve essere posseduto da ciascun operatore economico che compone il Raggruppamento, Consorzio o Aggregazione di imprese o GEIE.

Avvalimento dei requisiti.

Ad eccezione dei requisiti di cui all'art. 80, all'art. 83 comma 1 lettera a) e all'art. 87 (certificazioni di qualità e ambientale) del Codice, in attuazione di quanto disposto dal successivo art. 89 dello stesso Codice, il concorrente può dimostrare il possesso dei requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali di cui all'art. 83 comma 1, lettere b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al medesimo Raggruppamento, Consorzio o GEIE.

Ai sensi dell'art. 89, comma 5 del Codice, il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti dell'Amministrazione in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione del valore della concessione.



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

E' ammesso l'avvalimento di più imprese ausiliarie, ma l'impresa ausiliaria non può avvalersi, a sua volta, di altro soggetto.

Non è consentito, **a pena di esclusione**, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che l'impresa ausiliata.

L'Amministrazione verifica, conformemente agli artt. 85, 86 e 88 del Codice, se i soggetti della cui capacità l'operatore economico intende avvalersi, soddisfano i pertinenti criteri di selezione o se sussistono motivi di esclusione ai sensi dell'art. 80 del Codice.

Nel successivo art. 14 (Contenuto del plico) del presente Disciplinare di gara vengono descritte le modalità richieste e relative alla dichiarazione del possesso dei predetti requisiti di partecipazione, cui l'operatore economico dovrà attenersi, **a pena di esclusione**, dalla presente procedura.

Modalità di verifica dei requisiti.

Ai sensi dell'art. 216 comma 13 del Codice, fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui all'art. 81 comma 2 del Codice, la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avverrà attraverso la Banca Dati Nazionale dei contratti pubblici (BDNCP) con l'utilizzo del **sistema AVCPass**, reso disponibile dall'ANAC, con le modalità previste nella deliberazione dell'Autorità stessa, n. 111 adunanza del 20/12/2012, aggiornata con delibera n. 157/2016.

Qualora nella Banca dati non sia prevista l'inclusione di alcuni dei requisiti richiesti dall'Amministrazione o, per motivi tecnici, non sia possibile la consultazione, la verifica sul possesso degli stessi sarà effettuata mediate l'applicazione delle disposizioni previste dal Codice e/o da altre norme in materia di verifica del possesso dei requisiti.

Pertanto, tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema AVCPass accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (servizi ad accesso riservato-AVCPass) secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE" di cui all'art. 2, comma 3 punto b), della succitata delibera, da produrre in sede di partecipazione alla gara.

La stazione appaltante può, altresì, ai sensi dell'art. 86 comma 1 e dell'allegato XVII del Codice, chiedere agli offerenti e ai candidati, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

Il Concessionario dovrà comunicare immediatamente all'Amministrazione, **pena la risoluzione di diritto del rapporto contrattuale** ai sensi dell'art. 1456 c.c., ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del contratto.

A norma dell'art. 85, comma 5 del Codice, prima dell'aggiudicazione della concessione, la stazione appaltante richiede all'impresa cui ha deciso di aggiudicare l'appalto, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, di presentare documenti complementari aggiornati conformemente all'articolo 86 e, se del caso, all'articolo 87 del medesimo Codice.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, durante l'esecuzione del contratto, di verificare la permanenza di tutti i requisiti di legge in capo al Concessionario, al fine di



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

accertare l'insussistenza di elementi ostativi alla prosecuzione del rapporto contrattuale e di ogni altra circostanza necessaria per la legittima acquisizione delle relative prestazioni.

In caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione, nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalto, la stazione appaltante procederà come previsto ai sensi dell'art. 80, comma 12, del D.lgs. 50/2016 e s.m.i..

Art. 7 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Data la specificità del servizio, è **ammesso il subappalto** ai sensi dell'art. 174 del Codice, solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione degli alimenti. Si intendono subappaltabili **esclusivamente i servizi di trasporto di beni e derrate alimentari utili all'esercizio della somministrazione ed il servizio di pulizia dei locali.**

In caso di ricorso al subappalto è richiesta la **compilazione della sezione D del DGUE**, indicando l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare.

Fatto salvo quanto previsto all'art. 106, comma 1 lettera d) del Codice, è fatto espressamente divieto al Concessionario, ai sensi dell'art. 105 comma 1 dello stesso, di cedere, il contratto a pena di nullità.

La **cessione dei crediti** è disciplinata dal citato art. 106 comma 13 del Codice.

Art. 8 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La presente gara sarà aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 comma 2 del Codice, con l'attribuzione di 100 punti (70 punti alla migliore offerta tecnica e 30 punti alla migliore offerta economica) secondo criteri indicati all'art. 18 del presente Disciplinare, mediante l'applicazione del metodo aggregativo compensatore in ragione di quella più favorevole per l'amministrazione.

Art. 9 - DOCUMENTAZIONE DI GARA

La documentazione di gara è composta dai seguenti elaborati:

- **1.** Bando di gara:
- **2.** Disciplinare di gara (il presente documento);
- **3.** Capitolato tecnico
- **4.** Elaborato grafico (<u>disponibile esclusivamente in formato PDF e non in formato DWG</u>);
- **5.** Listino prezzi;
- **6.** Codice di comportamento dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" (D.R. n. 1761 del 30.7.2014);
- 7. Schema di contratto;



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

- **8.** Modulistica per la partecipazione alla gara e per la formulazione dell'offerta costituita da:
 - A. Modello della domanda;
 - **B.** Modello della Dichiarazione di cui all'art. 14 lettera E) del Disciplinare;
 - C. Documento di gara unico europeo (DGUE) (in formato XML precompilato, in formato WORD editabile e relative istruzioni); C.1 Modello della Dichiarazione di cui all'art. 14 del Disciplinare (pag. 19) da presentare nel caso di compilazione del DGUE utilizzando il FILE XML;
 - **D.** Dichiarazione di offerta economica;
 - E. Schema Piano Economico-finanziario.

La suddetta documentazione di gara è disponibile in formato elettronico sul sito istituzionale d'Ateneo: www.uniroma2.it, nella sezione "Amministrazione Trasparente" – "Bandi di gara e contratti", con accesso gratuito, illimitato e diretto, ai sensi dell'art. 74 del Codice; pertanto, le richieste di invio, in formato cartaceo, della documentazione di gara non verranno prese in considerazione.

Art. 10 - SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Ai fini della partecipazione alla gara è **obbligatoria** l'effettuazione del sopralluogo presso la sede dove dovrà essere allestito il locale da adibire a bar, da parte del legale rappresentate dell'impresa concorrente o di un suo delegato (munito di apposita delega a firma del rappresentante legale, accompagnata da fotocopia del documento di identità valido del delegante e del delegato), per prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio ed in particolare dei locali che saranno oggetto della Concessione.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato in forma assistita (entro e non oltre il giorno 7 novembre 2017) prenotando l'appuntamento con il funzionario incaricato, Geom. Gianfranco Mandas (telefonicamente ai numeri 06.72592202/3202 ovvero inviando una mail al seguente indirizzo di posta elettronica: garabar.lettere@uniroma2.it.

Non è consentita l'indicazione di una stessa persona da parte di più concorrenti e, qualora ciò avvenga, la seconda indicazione non sarà presa in considerazione.

In caso di raggruppamento temporaneo costituito o da costituirsi, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48 del Codice, il sopralluogo può essere effettuato da un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati, purché munito delle **deleghe di tutti i suddetti operatori**. In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile, il sopralluogo deve essere fatto a cura del consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore dei servizi. In caso di più operatori economici consorziati indicati come esecutori dei servizi, il sopralluogo può essere effettuato o congiuntamente o da un solo operatore, munito di delega rilasciata dagli altri operatori.



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

Al termine del sopralluogo, al concorrente verrà rilasciato un **attestato** di presenza e presa visione dello stato dei luoghi, timbrato e firmato dal funzionario incaricato dell'Università, da inserire, unitamente agli altri documenti amministrativi dell'offerta, nella Busta A – Documentazione amministrativa.

I concorrenti, con l'effettuazione del sopralluogo e con la presentazione dell'offerta, confermeranno implicitamente di aver valutato e accettato le condizioni fissate sia nel Disciplinare di gara sia nel Capitolato tecnico e preso visione e conoscenza di tutti i particolari che possono influire sulla funzionalità e sui costi del servizio.

La mancata effettuazione del sopralluogo sarà **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

Art. 11 - CHIARIMENTI

Tutti gli operatori economici interessati potranno richiedere eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti di natura tecnico-amministrativa sul contenuto del presente Disciplinare di gara, del Capitolato tecnico e della rimanente documentazione di gara, esclusivamente via mail all'indirizzo di posta elettronica garabar.lettere@uniroma2.it, fino al sesto giorno antecedente il termine di scadenza delle offerte indicato nel presente Disciplinare di gara (7 novembre 2017). Oltre il suddetto termine nel rispetto della par condicio non si forniranno eventuali e/o ulteriori chiarimenti e/o informazioni.

Le richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in **lingua** italiana.

L'Università pubblicherà, in forma anonima, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile, <u>esclusivamente</u> sul proprio sito internet: <u>www.uniroma2.it</u> alla sezione "Amministrazione Trasparente" – "Bandi di gara e contratti".

Art. 12 - INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI

Tutte le **informazioni** riguardanti eventuali chiarimenti e gli **avvisi per le sedute pubbliche di gara**, saranno tempestivamente pubblicate sul sito istituzionale dell'Amministrazione, sempre sotto la Sezione "Amministrazione Trasparente" – "Bandi di gara e contratti".

Quanto pubblicato avrà valore di notifica agli effetti di legge.

Salvo quanto sopra disposto nonché quanto indicato all'articolo precedente, tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra l'Amministrazione concedente ed i singoli operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all'indirizzo di **posta elettronica certificata PEC** indicato dai concorrenti o strumento analogo negli altri Stati membri parimenti indicato, ai sensi degli artt. 52 e 76 del Codice.

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC, o strumento analogo, o problemi temporanei



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalati all'Amministrazione; diversamente l'Università declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

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

Art. 13 - PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Il plico contenente l'offerta e la relativa documentazione deve pervenire tramite il servizio postale o qualsiasi altro mezzo ritenuto idoneo, pena l'esclusione dalla gara, debitamente chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura (non è necessario usare la ceralacca), entro il termine perentorio del 13 novembre 2017 alle ore 12:00, al seguente indirizzo: Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" – Direzione IV Ufficio Gare e appalti - Via Orazio Raimondo n. 18, 00173, Roma - e deve recare, oltre l'intestazione del mittente (denominazione o ragione sociale, indirizzo, codice fiscale, telefono, fax, email, PEC), l'indicazione dell'oggetto della Concessione: "PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI ROMA "TOR VERGATA". – C.I.G. 71886315F6".

Nel caso di concorrenti con **idoneità plurisoggettiva** (raggruppamenti temporanei di impresa, consorzio ordinario, aggregazioni tra le impresi aderenti al contratto di rete, GEIE), vanno riportati sul plico le **informazioni di tutti i singoli partecipanti**, già costituiti o da costituirsi, con **l'indicazione dell'impresa designata quale mandataria.**

E' altresì facoltà dei concorrenti la **consegna a mano del plico presso l'Ufficio Protocollo, piano VI, stanza 650/B** di questa Amministrazione - sempre entro il termine perentorio suddetto, durante l'orario di apertura al pubblico: dal Lunedì al Venerdì dalle ore 09:00 alle ore 12:00.

Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Ai fini dell'accertamento del rispetto del termine di presentazione, richiesto **a pena di esclusione**, farà fede unicamente il timbro posto dall'Ufficio protocollo con l'attestazione del giorno e dell'ora dell'arrivo.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine di scadenza, anche per ragioni indipendenti dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine indicato. Ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo di raccomandata A/R o altro vettore, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

postale dell'agenzia accettante di partenza, poiché farà fede esclusivamente il timbro di ricevimento apposto dall'Amministrazione. Tali plichi non verranno aperti e saranno considerati come non consegnati. Potranno essere riconsegnati al concorrente su sua richiesta scritta.

Art. 14 - CONTENUTO DEL PLICO

Il plico dovrà contenere, al suo interno, **pena l'esclusione**, tre buste, a loro volta chiuse, sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti **l'intestazione del mittente**, l'indicazione **dell'oggetto della concessione** e la dicitura, rispettivamente "**Busta A – Documentazione Amministrativa**", "**Busta B – Offerta Tecnica**" e "**Busta C – Offerta Economica**".

La mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti non contenuti nella busta dedicata all'offerta economica, costituirà causa di esclusione.

Saranno, altresì, escluse, le offerte plurime, condizionate, tardive o alternative.

L'offerta, al pari di tutta la documentazione e corrispondenza di gara, deve essere redatta in **lingua italiana.** La stessa avrà validità e sarà impegnativa e immodificabile per **270** (duecentosettanta) giorni, a decorrere dal termine ultimo fissato per la sua presentazione.

Di seguito viene indicato il contenuto di ciascuna busta.

Busta A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Nella "**Busta A – Documentazione Amministrativa**" devono essere contenuti i seguenti documenti, **a pena di esclusione**, salvo quanto previsto all'art. 83 comma 9 del D. Lgs.vo n. 50/2016 e s.m.i.:

A) <u>ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA</u> (IN BOLLO: n. 1 marca da bollo da € 16,00 ogni quattro facciate) a firma del **legale rappresentante dell'impresa o di un suo procuratore**, con la quale il concorrente richiede la partecipazione alla gara (preferibilmente utilizzando il MODELLO A predisposto dall'Amministrazione come parte della documentazione di gara). Alla domanda va allegata una copia fotostatica del documento di identità del sottoscrittore e, in caso di procuratore, va allegata anche una copia conforme all'originale della relativa procura.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti**, la domanda deve essere **sottoscritta dalla mandataria.**



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti**, la domanda deve essere **sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio.**

In caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete:

- se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del D.L. n. 5/2009, convertito, con modificazioni, dalla L. n. 33/2009, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'operatore economico che riveste le funzioni di organo comune;
- se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del D.L. n. 5/2009, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune, nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
- se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara.

In caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lettere b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta dal consorzio medesimo.

B) DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE).

Ai sensi dell'art. 85 del Codice, le autodichiarazioni di non trovarsi in nessuna delle situazioni nelle quali gli operatori economici devono o possono essere esclusi (art. 80 del Codice) e di soddisfare i pertinenti criteri di selezione riguardanti i requisiti di idoneità professionale, di capacità economico-finanziaria e di capacità tecniche-professionali (art. 83 e 87 del Codice), potranno essere rese attraverso il Documento di gara unico europeo (DGUE), redatto in conformità al modello di formulario approvato con Regolamento di esecuzione (UE) n. 2016/7 del 5.1.2016, in formato cartaceo, a mezzo del Servizio DGUE messo a disposizione dalla Commissione Europea.

Tra la documentazione di gara è disponibile il FILE XML del DGUE precompilato dalla Stazione appaltante con i dati della presente procedura di gara. Il concorrente potrà scaricare il documento per poi importarlo, dopo aver effettuato il collegamento al sito della Commissione Europea https://ec.europa.eu/tools/espd?lang=it (Servizio di compilazione e



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

riutilizzo del DGUE). Una volta compilato in tutte le parti necessarie, lo stesso andrà stampato, debitamente firmato e inserito nella Busta A – Documentazione Amministrativa.

In alternativa è messo a disposizione anche il FILE editabile in formato WORD del DGUE che il concorrente potrà scaricare, compilare, stampare e firmare per poi inserirlo nella Busta A – Documentazione amministrativa.

In allegato tra la documentazione di gara è, altresì, presente, il FILE in formato PDF relativo alle "Linee guida per la compilazione del modello di formulario di Documento di Gara unico Europeo (DGUE) approvato dal Regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016" elaborate dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti.

Con la compilazione del DGUE è previsto che l'operatore economico debba fornire anche le **informazioni rilevanti**, richieste dall'Amministrazione e le informazioni relative agli eventuali soggetti di cui lo stesso intende avvalersi, ai sensi del comma 1, dell'art. 89 del Codice, nonché indicata l'autorità pubblica o il terzo responsabile del rilascio dei documenti complementari e dichiarato formalmente che i documenti complementari potranno essere forniti, su richiesta dell'Amministrazione, senza indugio.

Per quanto riguarda le **informazioni rilevanti**, il concorrente dovrà dichiarare specificatamente nel DGUE - Parte III: Motivi di esclusione - Sezione D (Altri motivi di esclusione eventualmente previsti dalla legislazione nazionale dello stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore):

- a) che non sussistono, a suo carico, cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'art. 67 del D. Lgs.vo n. 159/2011 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli artt. 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, dello stesso decreto, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia;
- b) che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c) del D. Lgs.vo n. 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del D. Lgs.vo n. 81/2008;
- c) di non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione, ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione;
- d) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'art. 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55.
- e) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della L. n. 68/1999 (art. 80, comma 5, lettera i) del Codice);
- f) di non essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D. L. n. 152/1991, convertito con modificazioni dalla L. n. 203/1991 OVVERO in caso affermativo, di aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria OVVERO in caso affermativo, che ricorrono i casi previsti all'art. 4, primo comma, della L. n. 689/1991;



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

- g) di non trovarsi, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale;
- h) di non trovarsi nella condizione prevista dall'art. 53, comma 16-ter del D. Lgs.vo n. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei propri confronti.

Nel caso in cui il concorrente decida di compilare il DGUE utilizzando il FILE XML, dovrà allegare una ulteriore dichiarazione utilizzando il **modello C.1**, disponibile tra la documentazione di gara, con cui fornisce le informazioni rilevanti sopra indicate. Detta dichiarazione non è necessaria per i concorrenti che decidano di compilare il DGUE utilizzando il FILE PDF in quando dette informazioni sono già indicate nella Parte III – Sezione D (Altri motivi di esclusione eventualmente previsti dalla legislazione nazionale dello stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore)

In caso di **Avvalimento**, ai sensi dell'art. 89 del Codice, il modello dovrà essere compilato da ciascun soggetto interessato, secondo le modalità indicate nella nota di cui alla Parte II Sezione C del DGUE.

Nel caso di partecipazione alla gara da parte degli **operatori economici di cui all'art. 45 comma 2 lett. d), e), f), g) del Codice**, ciascun operatore economico partecipante dovrà presentare un **DGUE distinto** contenente le informazioni richieste dalle parti da II a V.

Nel caso di partecipazione dei **consorzi di cui all'art. 45 comma 3 lett. b) e c)** del Codice, il DGUE deve essere compilato e sottoscritto, separatamente, dal consorzio e da ciascuna consorziata indicata come esecutrice dell'appalto.

In ottemperanza a quanto specificato dall'ANAC nel comunicato del 26 ottobre 2016, si precisa che le attestazioni di cui all'art. 80, comma 1, del Codice, devono essere rese dal legale rappresentante o suo procuratore, nel DGUE, per ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 80, comma 3 del Codice (del titolare e del direttore tecnico, se si tratta di imprese individuali; dei soci e del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari e del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; dei membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione e di vigilanza, dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione e di controllo, del direttore tecnico e del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio) e, per tutte le società, per ciascuno dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente alla data di pubblicazione del bando di gara.



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

Qualora il DGUE sia firmato dal **procuratore speciale** è necessario allegare copia del documento giustificativo dei poteri di firma (procura in originale o copia conforme autenticata da un pubblico ufficiale).

E' consentita la presentazione di DGUE utilizzati in procedure di appalto pubblico precedenti, a condizione che sia confermata la validità delle informazioni ivi contenute.

L'Amministrazione potrà chiedere al concorrente, in qualsiasi momento della procedura, di presentare tutti i certificati e documenti complementari richiesti, o parte di essi, se necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

Il concorrente può presentare, in luogo del DGUE, una dichiarazione sostitutiva che ne riporti il contenuto, dichiarazione da rendere ai sensi delgi articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i..

C) GARANZIA PROVVISORIA pari al 2% (art. 93 comma 1 del Codice) del valore della concessione, ovvero pari ad € 24.500,00 (Euro venticinquemilacinquecento/00). Essa può essere presentata sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

Fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'art. 49, comma 1 del D. Lgs.vo n. 231/2007, n. 231, la **cauzione** può essere costituita:

- in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno di deposito, depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice;
- in contanti, in assegni circolari o con bonifico, con versamento da effettuarsi sul conto corrente bancario intestato all'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", presso Unicredit Banca di Roma IBAN IT26X0200805168000400695175.

La **fideiussione**, <u>da produrre in originale</u>, può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative o dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs.vo n. 385/93 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D. Lgs.vo n. 58/98 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria e assicurativa. Ai sensi dell'art. 93 comma 8-bis del Codice, essa dovrà essere conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice medesimo.

Gli operatore economici, prima di procedere alla sottoscrizione della polizza fideiussoria, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio delle garanzie mediante accesso al sito internet della Banca d'Italia.



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

In caso di presentazione di garanzia provvisoria sotto forma di **fideiussione**, questa dovrà, **a pena di esclusione**:

- a) prevedere la validità per almeno **270 giorni** decorrenti dalla data di scadenza per la presentazione dell'offerta economica, così come previsto dall'art. 93, comma 5 del Codice.
- b) intendersi automaticamente svincolata dopo l'avvenuta comunicazione al concorrente da parte dell'Università dell'esito negativo della gara. In nessun caso l'Università provvederà alla restituzione del deposito cauzionale provvisorio in originale, prestato mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, intendendosi lo stesso acquisito agli atti di gara. Inoltre, ai sensi dell'art. 93 comma 6 del Codice, il deposito cauzionale prestato dal concorrente aggiudicatario dell'appalto, deve intendersi svincolato automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto, senza che sia intervenuta alcuna comunicazione da parte dell'Università:
- c) in caso di aggiudicazione, deve intendersi valida fino alla costituzione del deposito cauzionale definitivo;
- d) deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- e) contenere **l'impegno del garante a rinnovare la garanzia su richiesta dell'Università** nel caso in cui, al momento della sua scadenza, non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

In caso di **A.T.I. Aggregazione di imprese di rete, GEIE o Consorzi costituiti**, la cauzione provvisoria dovrà essere intestata e presentata dall'impresa qualificatasi come mandataria e la polizza fideiussoria dovrà recare gli esatti nominativi di tutti i soggetti garantiti.

In caso di **A.T.I., Aggregazioni di imprese in rete, GEIE o Consorzi costituendi** la suddetta polizza fideiussoria dovrà essere intestata a tutte le associate/consorziate siano esse mandatarie e mandanti (e da tutte sottoscritta), le quali sono individualmente responsabili delle dichiarazioni rese per la partecipazione alla gara.

Ai fini della partecipazione alla presente gara si applicano le disposizioni di cui al comma 7 dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.. Per usufruire delle riduzioni di cui al citato comma l'operatore economico dovrà fornire, in sede di gara, copia conforme della relativa certificazione che legittima le predette riduzioni. Si precisa che:

- in caso di partecipazione alla gara in RTI orizzontale, o consorzio ordinario di concorrenti, o GEIE o aggregazioni di rete, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento e/o il consorzio ordinario o aderiscono al



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

GEIE o al contratto di rete siano in possesso delle certificazioni di cui all'art. 93, comma 7 del codice;

- in caso di partecipazione in **RTI verticale**, nel caso in cui solo alcune tra le imprese che costituiscono il raggruppamento verticale siano in possesso della certificazione, il raggruppamento stesso può beneficiare di detta riduzione in ragione della parte delle prestazioni contrattuali che ciascuna impresa raggruppata e/o raggruppanda assume nella ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del raggruppamento;
- in caso di partecipazione in **consorzio di cui alle lettere b) e c) dell'art. 45, comma 2, del Codice**, e di aggregazioni di imprese di rete con organo comune e soggettività giuridica, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia nel caso in cui le certificazioni di cui all'art. 93, comma 7 del Codice siano possedute dal Consorzio/aggregazione di imprese di rete.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, al garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatarioo all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159; la garanzia è svincolata al momento della sottoscrizione del contratto. Essa copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

D) <u>LA DICHIARAZIONE DI UN FIDEIUSSORE</u> così come individuato al precedente punto **C**), anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, contenente l'impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, ai sensi dell'art. 93, comma 8 del Codice. Nel caso in cui il fideiussore sia lo stesso soggetto che ha rilasciato la garanzia provvisoria, l'impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui trattasi può essere contenuto nel testo della fideiussione provvisoria.

L'obbligo di presentare la dichiarazione di cui trattasi non si applica alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

La garanzia provvisoria e la dichiarazione di cui alle lettere C) e D) dovranno essere corredate da idonea dichiarazione sostitutiva, rilasciata dai soggetti firmatari il titolo di garanzia, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 circa l'identità, la qualifica ed i poteri degli stessi. Tale dichiarazione dovrà essere accompagnata da fotocopia di un documento d'identità in corso di validità dei suddetti soggetti.

E) <u>DICHIARAZIONE</u> sostitutiva, resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, a firma del legale rappresentante dell'impresa o di un suo procuratore (con allegata fotocopia di valido



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

documento di identità del sottoscrittore e, in caso di Procuratore, anche la relativa procura), con la quale il concorrente dichiara:

- a) di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. f-bis) e f-ter) del Codice;
- b) di non trovarsi, al momento della presentazione della domanda di partecipazione alla gara, in una posizione debitoria derivante da contratti con l'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata".
- c) che l'offerta è stata formulata tenendo conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori e alle condizioni del lavoro e, quindi, dei predetti costi interni aziendali;
- d) di giudicare il canone offerto, pienamente remunerativo, è tale da consentire la formulazione dell'offerta;
- e) di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, che giudica remunerativa, delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi che possano aver influito o influire sia sulla esecuzione del contratto, sia sulla determinazione della propria offerta, nonché di aver tenuto conto degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di di assicurazione, di condizioni di lavoro, di previdenza e assistenza nonché degli oneri conseguenti l'adempimento degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di utilizzo dei residui e smaltimento dei rifiuti, in vigore nei luoghi dove verrà eseguito l'appalto;
- f) di aver attentamente esaminato e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel Bando di gara, nel presente Disciplinare di gara, nel Capitolato tecnico, nonché in tutta la rimanente documentazione di gara;
- g) la perfetta conoscenza delle norme generali e particolari che regolano l'affidamento, di tutte le condizioni locali, nonché delle circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione dei prezzi e sulla quantificazione dell'offerta presentata;
- h) di obbligarsi ad attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche verso i soci, condizioni retributive non inferiori ai minimi salariali definiti dalla contrattazione collettiva nazionale di settore tra le organizzazioni sindacali dei lavoratori e le organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale riferite alla categoria dei servizi appaltati;
- i) di non trovarsi nella condizione di cui al comma 16-ter dell'art. 53 del D.Lgs. 165/2001 e s.m.i. o di non essere incorso, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione;
- j) che l'impresa informerà l'Università su eventuali rischi specifici della propria attività che potrebbero interferire con la normale attività lavorativa dell'Università o che potrebbero risultare dannosi per la sicurezza del personale universitario e/o dell'utenza universitaria e/o dei cittadini residenti nei pressi dell'Università;
- k) di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.L.gs.vo n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

- di essere edotto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dall'Amministrazione concedente emanato con D.R. n. 1761 del 30.7.2014 (allegato tra la documentazione di gara) e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- m) di autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti ai sensi della L. n. 241/90 la facoltà di "accesso agli atti", l'Università a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara oppure di non autorizzare le parti relative all'offerta tecnica che saranno espressamente indicate con la presentazione delle stesse, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5 lettera a) del Codice. L'amministrazione concedente si riserva di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati;
- n) il recapito dell'agenzia delle entrate competente per territorio;
- o) di autorizzare le comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 del D.Lgs. 50/2016 mediante invio a mezzo P.E.C..

In caso di partecipazione alla gara in **raggruppamento di imprese** associate, da associarsi o consorziate o da consorziarsi ex art. 2602 codice civile o da GEIE costituito o costituendo o nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, la dichiarazione di cui sopra va resa dal **rappresentante legale dell'impresa mandataria.**

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., dette dichiarazioni vanno rese anche dal rappresentante legale delle imprese consorziate indicate come esecutrici dell'appalto.

F) AVVALIMENTO

In caso di avvalimento il concorrente dovrà rilasciare apposita dichiarazione nella Parte II – Sezione C del Documento di gara Unico europeo (DGUE). Inoltre dovrà presentare:

1. <u>originale o copia autentica del contratto</u>, sottoscritto sia dal rappresentante legale dell'impresa ausiliaria sia da quello dell'impresa ausiliata, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti ed a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto ovvero, nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. n. 445/00, attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, nonchè l'espresso consenso della impresa ausiliaria del gruppo (titolare dei requisiti di qualificazione) o in caso contrario della società madre (holding del gruppo) a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto i requisiti di qualificazione di cui l'impresa ausiliata del medesimo gruppo risulti priva. Il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

forniti e delle risorse messe a disposizione dall'impresa ausiliaria. Dal contratto discendono, ai sensi dell'art. 89, comma 5 del Codice, nei confronti del soggetto ausiliario, i medesimi obblighi in materia di normativa antimafia previsti per il concorrente;

- **2.** <u>dichiarazione resa dal Legale Rappresentante del soggetto concorrente</u> (<u>ausiliato)</u>, sotto forma di dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e s.m.i., verificabile ai sensi dell'art. 86 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., con la quale attesta:
- a) quali siano i requisiti e le risorse necessarie di cui il soggetto concorrente risulta carente e dei quali si avvale ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- b) le complete generalità del soggetto ausiliario ed i requisiti di ordine speciale e le risorse necessarie da questi posseduti e messi a disposizione del soggetto concorrente ausiliato;
- 3. dichiarazione di cui all'art. 89, commi 1 e 7 del codice, resa dal Legale Rappresentante del soggetto ausiliario, sotto forma di dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e s.m.i., verificabile ai sensi dell'art. 86 del D.Lgs. n. 50/2016, con la quale attesta:
 - a) le proprie generalità;
 - b) il possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del Codice;
 - c) il possesso dei requisiti oggetto dell'avvalimento;
 - d) di obbligarsi nei confronti del soggetto concorrente (ausiliato) e dell'Università a fornire i propri requisiti di ordine speciale dei quali è carente il soggetto concorrente, nonché di mettere a disposizione le relative risorse necessarie (che devono essere dettagliatamente descritte) per tutta la durata dell'appalto e rendersi responsabile in solido nei confronti dell'Università in relazione alle prestazioni oggetto del contratto;
 - e) che non partecipa a sua volta alla stessa gara né in forma singola, né in forma di raggruppamento o consorzio, né in qualità di ausiliario di altro concorrente.
- **4.** <u>Documento Unico di Gara Europeo (DGUE) dell'impresa ausiliaria</u> distinto, compilato e firmato dai soggetti interessati;
 - **5. PASSOE** del soggetto ausiliario.

G) SUBAPPALTO

Qualora il concorrente intenda procedere al subappalto di parti del servizio come espressamente indicate all'art. 7 del presente Disciplinare di gara, dovrà allegare una **dichiarazione** resa dal legale rappresentante del soggetto concorrente, sotto forma di dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e s.m.i., verificabile ai sensi dell'art. 86 del Codice, con la quale attesta le parti della concessione e la tipologia delle prestazioni che si intendono subappaltare.

Come indicato all'art. 7 del presente Disciplinare di gara, in caso di ricorso al subappalto è richiesta la **compilazione della sezione D del DGUE**, indicando l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare.



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

- H) <u>PROCURA REGISTRATA PER ATTO PUBBLICO</u> con la quale siano conferiti i poteri a chi presenta l'offerta, se diverso dal legale rappresentante. La procura deve essere rilasciata da persona i cui poteri risultino comprovati dalle informazioni riportate nel DGUE di cui alla lettera B) del presente articolo dall'operatore economico.
- I) <u>ATTESTAZIONE</u> in originale, rilasciata dall'incaricato dell'Amministrazione, di avvenuto **SOPRALLUOGO** dove verrà effettuato il servizio. In assenza di tale attestazione si procederà all'esclusione dei concorrenti dopo aver verificato l'inesistenza della stessa attestazione presso gli uffici dell'Amministrazione concedente.
- L) <u>RICEVUTA DI VERSAMENTO</u> in originale o copia conforme, dell'importo di € 140,00 a favore dell'A.N.A.C. quale contributo di gara. I concorrenti potranno effettuare il pagamento scegliendo tra le modalità di cui alla deliberazione dell'Autorità n. 163 del 22 dicembre 2015 e le relative istruzioni operative. In caso di R.T.I. unico versamento in capo alla mandataria.
- M) <u>PASSOE</u> in originale, rilasciato dall'A.N.A.C., in ottemperanza alla Deliberazione n. 111 del 20/12/12, previa registrazione on line al "servizio AVCPass" sul sito web dell'Autorità (<u>www.anticorruzione.it</u>), fra i servizi ad accesso riservato, secondo le istruzioni ivi contenute, con l'indicazione del CIG che identifica la procedura. Detto documento consente di effettuare la verifica dei requisiti dichiarati dall'Impresa in sede di gara, mediante l'utilizzo del sistema AVCPass da parte dell'Amministrazione.

In caso di ricorso all'avvalimento e/o al subappalto, occorre produrre anche il PASSOE delle imprese ausiliarie e/o subappaltatrici.

Esso deve essere debitamente sottoscritto dal legale rappresentante dell'operatore economico o, in caso di associazione di imprese, deve essere firmato congiuntamente da tutte le mandanti/associate/consorziate ed eventuali ausiliarie e/o subappaltatrici.

N) <u>DICHIARAZIONE</u> nel caso di ATI o consorzio ordinario, contenente l'indicazione delle parti di servizi in concessione che saranno eseguite da ciascuna impresa (corrispondenza tra quote di partecipazione e quote di esecuzione), e l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina di cui all'art. 48 del Codice.

O) <u>ULTERIORI DICHIARAZIONI PER I CONCORRENTI CON IDONEITA'</u> <u>PLURISOGGETTIVA E CONSORZI</u>

In caso di Consorzi stabili, Consorzi di cooperative e di imprese artigiane, occorre presentare l'Atto costitutivo e lo Statuto del consorzio in copia autentica o copia conforme all'originale, con indicazione delle imprese consorziate.

In caso di **Raggruppamenti Temporanei già costituiti** va resa la seguente ulteriore **dichiarazione** resa sotto forma di "dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà", ai sensi



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, secondo le modalità dell'art. 38 dello stesso D.P.R. n. 445/2000, con la quale il legale rappresentante del concorrente mandatario (capogruppo)/mandataria attesta che i concorrenti mandanti facenti parte del raggruppamento hanno conferito prima della presentazione dell'offerta, in favore della capogruppo, mandato collettivo speciale con rappresentanza, mediante scrittura privata autenticata ai sensi dell'art. 48 del Codice. In alternativa può essere prodotto, in originale o in copia autentica, il mandato collettivo con rappresentanza in favore dell'impresa designata quale capogruppo/delegatario.

Nel caso di **Consorzio ordinario o GEIE già costituiti** va resa una **dichiarazione** in cui devono essere riportati i dati dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio ordinario di concorrenti o del GEIE. In alternativa originale o copia conforme dell'atto costitutivo e dello statuto. Va resa, inoltre, una dichiarazione in cui si indicano, ai sensi dell'art. 48 comma 4 del Codice, le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati o raggruppati.

I Legali Rappresentanti di tutte le imprese facenti parte del **raggruppamento** temporaneo, del consorzio ordinario e del GEIE già costituiti dovranno dichiarare:

- che nessun soggetto partecipa alla medesima gara d'appalto in altra forma, neppure individuale;
- di impegnarsi a non modificare successivamente e per tutta la durata del contratto la composizione del raggruppamento temporaneo o del consorzio ordinario o del GEIE e di impegnarsi a rispettare tutte le norme vigenti in materia salvo quanto previsto ai commi 18 e 19 dell'art. 48 del Codice.

In caso di **Raggruppamento temporaneo o Consorzio ordinario o GEIE costituendi** va resa la seguente **dichiarazione** resa sotto forma di "dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà", ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e s.m.i., secondo le modalità dell'art. 38 dello stesso D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., con la quale i legali rappresentanti di tutte le imprese facenti parte dei menzionati costituendi raggruppamenti, in caso di aggiudicazione della gara d'appalto, attestano:

- l'impegno a costituire un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE;
- l'impegno a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ai sensi dell'art. 48 del Codice;
- l'impegno a rendere procura al Legale Rappresentante del soggetto mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti;
- l'impegno ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti o GEIE, ai sensi dell'art. 48 del Codice;
- l'impegno a non modificare successivamente e per tutta la durata del contratto la composizione del raggruppamento temporaneo o consorzio o GEIE e a rispettare tutte le norme vigenti in materia;
- di non partecipare alla medesima gara in altra forma, neppure individuale;



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

- le parti del servizio e le relative percentuali che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorizati ai sensi dell'art. 48 comma 4 del Codice.

In caso di Aggregazioni di Imprese aderenti al contratto di rete:

- <u>se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica</u>, ai sensi dell'art. 3 comma 4-quater del D.L. n. 5/2009, va prodotta una **copia originale o copia conforme del contratto di rete**, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete nonché una dichiarazione che indichi le parti del servizio e le relative percentuali che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;
- se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza, ma è priva di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3 comma 4-quater del D.L. n. 5/2009, va prodotta una **copia originale o copia conforme del contratto di rete**, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;
- se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, va prodotta una copia originale o copia conforme del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria recante l'indicazione delle parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Alle suddette dichiarazioni dovrà essere allegata copia fotostatica del documento d'identità, in corso di validità, del soggetto firmatario o di altro documento di riconoscimento equipollente ai sensi dell'art.35 secondo comma del D.P.R. 445/2000 e s.m.i.. Per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti.

P) <u>DUE IDONEE DICHIARAZIONI BANCARIE</u> in originale, rilasciate da Istituto di credito operante negli Stati membri della U.E. o intermediario autorizzato ai sensi del D. Lgs.vo n. 385/1993. Le referenze devono essere presentate, in caso di R.T.I. e assimilati, da ciascun associato e, in caso di Consorzi tenuti ad indicare il Consorziato esecutore, dal Consorzio e dal consorziato esecutore.

Busta B – OFFERTA TECNICA

Nella "Busta B – Offerta Tecnica" deve essere contenuta, a pena di esclusione, una RELAZIONE TECNICA, in formato cartaceo, debitamente sottoscritta e redatta in lingua italiana e, possibilmente, non eccedente 50 fogli numerati, formato A4 (2 facciate per



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

foglio), in carattere Times New Roman, corpo 13 o equivalente ed articolata in capitoli in base ai criteri di valutazione tecnica di cui all'art. 18 del presente Disciplinare di gara.

Il concorrente potrà dedicare a ciascun capitolo un numero di pagine a sua scelta, fermo restando il limite di cui sopra.

La Relazione deve contenere un **indice degli argomenti**, con indicazione dei corrispondenti **numeri di pagina**, e deve essere corredata di **allegati** funzionali alla chiarezza dell'offerta, in grado di esplicitare il progetto proposto anche negli aspetti tecnici ed estetici, quali, a titolo di esempio: planimetrie, foto, schede tecniche, dépliant, diagrammi ed elaborati grafici, disegni esplicativi, etc. (nel numero massimo sopra indicato per le pagine non sono compresi l'indice, gli allegati e le eventuali copertine).

La Relazione deve illustrare il progetto tecnico proposto per l'allestimento del bar e descrivere dettagliatamente le modalità di organizzazione e gestione del servizio e delle attività oggetto della Concessione.

Nel rispetto della *par condicio* di tutti i concorrenti, si invita a non allegare campioni di materiali di qualsiasi natura.

Il testo della Relazione deve essere articolato in **specifici capitoli tematici**, relativi ad ogni elemento di valutazione come di seguito indicato:

- A. Elementi relativi all'allestimento e gestionali;
- B. Elementi ristorativi;
- C. Elementi relativi all'organizzazione e gestione del servizio;
- D. Sistema di controllo del servizio;
- E. Criteri di sostenibilità ambientale;
- F. Elementi migliorativi;

Nella relazione i concorrenti devono trattare adeguatamente ognuno dei suddetti capitoli tematici, senza limitarsi alla mera riproposizione di frasi già contenute nella documentazione di gara, bensì illustrando adeguatamente il proprio progetto di allestimento e la proposta di gestione ed organizzazione del bar, evidenziando, in particolare, gli elementi oggetto di valutazione, secondo i criteri delineati al successivo art. 18 del presente documento (Attribuzione dei punteggi).

La **RELAZIONE** dovrà esporre, in modo completo e dettagliato, gli aspetti oggetto di valutazione, secondo lo schema seguente:

CAPITOLO 1

A – ELEMENTI RELATIVI ALL'ALLESTIMENTO E GESTIONALI

A1 – Progetto di allestimento: deve contenere il layout degli arredi, delle attrezzature e di quant'altro sarà necessario fornire per svolgere regolarmente il servizio di bar e piccola ristorazione, nonché le modalità con cui si intendono fornire i servizi ed i flussi di lavoro. La Relazione dovrà contenere un progetto tecnico di massima che illustri l'allestimento e l'arredamento dei locali con le relative attrezzature ed il flusso di lavoro.



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

Sarà valutato discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- Funzionalità globale dell'allestimento proposto, in relazione alle attività previste e alla razionale utilizzazione dei locali concessi;
- Comfort e fruibilità delle aree proposte per l'accoglienza degli utenti;
- Caratteristiche tecniche ed estetiche dei materiali proposti per gli eventuali rifacimenti e/o rivestimenti di pareti, controsoffitti e pavimenti;
- Dettaglio descrittivo dei criteri e delle soluzioni tecniche e impiantistiche proposte, anche in applicazione delle norme di sicurezza, con particolare riferimento alle soluzioni tecniche adottate in ordine all'attivazione di autonoma utenza elettrica per l'illuminazione e il condizionamento;
- Caratteristiche tecniche, estetiche e di funzionalità dei singoli elementi di arredo proposti per l'allestimento dei locali.

A2 – Progetto organizzativo contenente una descrizione delle modalità organizzative e operative del servizio e delle attività.

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

- Procedure e modalità organizzative e operative del servizio;
- Tipologia e principali caratteristiche tecniche e funzionalità delle macchine ed attrezzature utilizzate per il servizio, compresa la gestione della manutenzione delle stesse e la gestione di guasti ed emergenze.
- **A3 Progetto di sanificazione** contenente il piano dettagliato sulle modalità di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature e sulla relativa periodicità.

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

- Modalità operative per pulizia, sanificazione e disinfestazione delle superfici dei locali, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature;
- Piano dettagliato sui tempi di pulizia, disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica delle superfici, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature;
- Dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienicosanitarie e l'applicazione del manuale HACCP.

CAPITOLO 2

B – ELEMENTI RISTORATIVI

B1 – Progetto qualità di cibi e bevande contenente, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, l'offerta qualitativa di cibi e bevande promuovendo tanto per il bar che per la piccola ristorazione, l'impiego di prodotti provenienti preferibilmente dalla c.d. "filiera corta", anche con riferimento alla cultura e tradizione italiana e locale quali prodotti



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

biologici, DOP e IOP e prodotti tradizionali. Verrà valutato il numero, la varietà dei prodotti presentati (es. doc; dop; igt; ecc.); verrà inoltre valutata l'offerta di prodotti biologici, la tracciabilità dei prodotti proposti, nonché il tempo di esposizione per cibi e panini "in distribuzione".

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

- Qualità e varietà dei prodotti proposti, anche in relazione alle marche maggiormente conosciute e consolidate;
- Eventuale identificabilità e tracciabilità dei prodotti, in relazione al rispetto della tradizione italiana e locale e ai marchi di protezione (quali, a titolo di esempio, DOP, IGT, ecc.).

B2 – Elementi di attenzione alla sana e corretta alimentazione e alle possibilità di scelta per celiaci, vegetariani, ecc. contenente la descrizione dei piatti o menù proposti per la piccola ristorazione, completa delle indicazioni nutrizionali ivi fornite. La valutazione terrà conto anche della varietà delle pietanze inserite nei piatti e menù.

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

- Qualità e varietà dei piatti, menù e snack proposti per la piccola ristorazione, anche in relazione ai diversi periodi stagionali;
- Possibilità di ampia scelta fra prodotti freschi e piatti e menù per utenti con particolari esigenze alimentari (quali, a titolo di esempio, alimenti biologici, per celiaci, vegetariani, vegani ecc.).

CAPITOLO 3

C – ELEMENTI RELATIVI ALL'ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO

C1 - Organigramma del personale che l'impresa intende utilizzare per l'espletamento del servizio con l'indicazione del numero, della qualifica e delle attestazioni professionali possedute.

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

- L'organigramma degli addetti che l'impresa intende utilizzare per l'espletamento del servizio avendo cura, il concorrente, di specificare il numero, la qualifica, il monte ore giornaliero degli addetti, nonché il riferimento all'opzione esercitata riguardo all'apertura serale e domenicale della biblioteca;
- Le eventuali attestazioni di qualificazione professionale possedute dagli stessi addetti al servizio.

C2 – Modalità organizzative per turni e sostituzioni.



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

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

- Modalità organizzative per la turnazione e le sostituzioni del personale, volte a garantire la continuità e l'efficienza del servizio;
- Piano operativo da attuare in occasione di eventi, organizzati presso la sede del Rettorato/Facoltà di Giurisprudenza, che possono comportare un forte incremento dell'utenza quali: convegni, riunioni, sessioni di laurea, cerimonie etc...

C3 – Programma di formazione del personale.

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

- Previsione di specifici progetti formativi volti a migliorare la professionalità del personale addetto.

CAPITOLO 4

D - SISTEMA DI CONTROLLO DEL SERVIZIO

D1 – Programma di approvvigionamento delle derrate alimentari.

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

- Programmazione e modalità operative e relativa tempistica adottata per garantire l'approvvigionamento delle derrate alimentari.

D2 – Procedure di conservazione, preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari. Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con

particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- Procedure e modalità operative per la preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande.

D3 – Piano dei controlli microbiologici.

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

- Piano e modalità attuative per i controlli microbiologici, da eseguire periodicamente a cura e spese del concessionario.

CAPITOLO 5

E – CRITERI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

E1 – Misure di riduzione dei consumi energetici e dell'impatto ambientale contenente la descrizione delle attrezzature tecniche impiegate per lo svolgimento delle attività prevedendo, in particolare, l'utilizzo obbligatorio di apparecchi frigoriferi/congelatori per l'erogazione delle bevande e per la conservazione dei gelati, appartenenti almeno alla classe



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

A+, ed alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni, secondo l'etichettatura Energy Label prevista dalla Direttiva 92/75 CEE e successivi regolamenti applicativi.

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

- Caratteristiche tecniche e funzionalità delle macchine e attrezzature proposte per le attività del Bar, con preferenza per l'appartenenza delle apparecchiature alla classe energetica più elevata/efficiente: lavatrici, lavastoviglie e forni minimo classe A; per frigoriferi e congelatori minimo classe A+ secondo l'etichettatura Energy Label.

CAPITOLO 6

F – ELEMENTI MIGLIORATIVI

F1 – Estensione del servizio bar nelle ore di apertura delle biblioteche di cui all'art. 6 del Capitolato tecnico.

Sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, al concorrente che esercita l'opzione di cui all'art. 6 del Capitolato tecnico sarà assegnato il relativo punteggio di cui al successivo art. 18 del presente Disciplinare. Al concorrente che non eserciterà detta opzione verrà attribuito un punteggio pari a zero. Non saranno ammesse opzioni parziali in ordine alle diverse articolazioni dell'orario di apertura serale e domenicale.

F2 – Forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute, da fruire in determinati archi temporali e/o ogni altra forma di agevolazione proposta a beneficio degli utenti.

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

- Forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute, da fruire in determinati archi temporali;
- Ogni altra forma di agevolazione proposta a beneficio degli utenti.

F3 - Ogni altro accorgimento migliorativo proposto a vantaggio della qualità, efficienza e celerità del servizio.

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

- Ogni altro accorgimento migliorativo proposto a vantaggio della qualità, efficienza e celerità del servizio.

N.B. – Sarà valutata, come espressamente indicato al successivo art. 18 del presente documento, la conformità della Relazione alle caratteristiche di formato, strutturazione ed efficacia persuasiva e descrittiva richieste dal presente Disciplinare di gara, anche riguardo all'espressione sintetica della stessa.



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

La Relazione tecnica/Offerta tecnica dovrà essere debitamente sottoscritta, a pena di esclusione, dal legale rappresentante dell'impresa concorrente o da persona munita dei necessari poteri di firma (allegando la copia conforme della relativa procura). In caso di RTI, essa dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa mandataria in caso di imprese già associate ovvero da tutti i legali rappresentanti di tutte le imprese raggruppande e/o facenti parte di aggregazione di imprese di rete in caso di raggruppamenti costituendi. In caso di Consorzio la Relazione tecnica dovrà essere sottoscritta da coloro ai quali l'atto costitutivo attribuisce la rappresentanza legale dello stesso nonché dal legale rappresentante dell'impresa consorziata designata ad effettuare il servizio. In caso di Consorzio non ancora costituito al momento della presentazione dell'offerta, la Relazione tecnica dovrà essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutti gli operatori economici che costituiranno il Consorzio medesimo In tutti i casi la Relazione tecnica dovrà essere corredata da copia fotostatica del/i documento/i di identità del/i soggetto/i sottoscrittore/i o dalle persone munite dei necessari poteri di firma.

Tutta la documentazione componente l'Offerta Tecnica non deve tassativamente includere alcuna indicazione economica diretta o indiretta, o far riferimento ad elementi di prezzo contenuti nell' "Offerta Economica", pena l'esclusione automatica del Concorrente dalla gara.

Busta C – OFFERTA ECONOMICA

Nella "Busta C – Offerta Economica" devono essere contenuti, a pena d'esclusione:

- A) <u>DICHIARAZIONE OFFERTA ECONOMICA</u> (IN BOLLO: n. 1 marca da bollo da € 16,00 ogni quattro facciate) a firma del legale rappresentante dell'impresa o di un suo procuratore, (preferibilmente utilizzando il Modello D predisposto dall'Amministrazione come parte della documentazione di gara), debitamente compilato dal concorrente con indicati:
 - il ribasso percentuale unico, espresso in cifre e lettere, sul listino prezzi posto a base di gara (allegato tra la documentazione di gara), espresso con un massimo di 2 (due) cifre decimali. Il ribasso offerto si intende applicato su tutti i prezzi elencati nel listino posto a base di gara. Il concorrente non può presentare, pena l'esclusione, offerte pari o superiori ai prezzi riportati nel suddetto listino. In caso di discordanza tra il ribasso espresso in cifre e quello in lettere, prevarrà quello espresso in lettere;
 - la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice;



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

- la stima deli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice.

I costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto. La stazione appaltante procede alla valutazione di merito circa l'adeguatezza dell'importo in sede di eventuale verifica della congruità dell'offerta. Analogamente la stazione appaltante procede alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'art. 97, comma 5, lett. d) del codice o in sede di eventuale verifica della congruità dell'offerta opppure prima dell'aggiudicazione.

B) PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO di copertura degli investimenti e della connessa gestione per tutto l'arco temporale definito, redatto ai sensi dell'art. 165 del Codice, debitamente sottoscritto, che attesti la coerenza e la sostenibilità dell'offerta economica presentata, sulla base del valore stimato per la concessione e delle spese di gestione prevedibili per le attività connesse.

Al fine di agevolare la partecipazione degli operatori economici, tra la documentazione di gara è disponibile, tra la documentazione di gara, uno schema di piano-economico finanziario puramente indicativo e non esaustivo delle ulteriori voci che il concorrente potrà indicare.

Detto piano economico-finanziario dovrà contenere i principali indicatori di redditività nonché il quadro di tutti i costi che l'aggiudicatario intende sostenere compresi i costi di gestione e dei singoli servizi nonché i ricavi che prevede di conseguire per la durata stabilita dalla concessione.

Il piano economico-finanziario dovrà definire i principali presupposti e le condizioni fondamentali dell'equilibrio economico finanziario posti a base dell'affidamento della Concessione, compresi, a titolo esemplificativo:

- i costi previsti per l'allestimento dei locali;
- l'importo dei ricavi presunti;
- l'importo complessivo dei costi di gestione del servizio;
- le caratteristiche e l'entità degli eventuali servizi aggiuntivi da fornire;
- ecc......

Il piano **non è valutato nel merito e non è utilizzato per l'attribuzione di punteggio,** ma acquisito solo come attestazione di equilibrio e sostenibilità dell'offerta.

Le offerte prive dell'indicazione dei **costi della manodopera** e degli **oneri di sicurezza** da rischio specifico aziendale, la cui quantificazione spetta a ciascuno dei concorrenti in rapporto alla sua offerta economica **saranno escluse**.



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

L'offerta è vincolante per l'offerente fin dal momento della presentazione e deve contenere l'impegno del concorrente a mantenere valida l'offerta per n. **270 giorni naturali e consecutivi** dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte e comunque, ai sensi dell'art. 32 comma 4 del Codice, fino a **180 giorni naturali e consecutivi** dalla data di efficacia dell'aggiudicazione.

Essa, inoltre, deve contenere la presa d'atto che la stipula del contratto, in deroga a quanto previsto dall'art. 32 comma 8 del Codice, avrà luogo entro **180 giorni** dalla data di efficacia dell'aggiudicazione e che, qualora la stipula del contratto non avverrà entro il termine sopraindicato, potrà sciogliersi da ogni vincolo con le modalità indicate nel comma in questione.

Nulla spetterà alle Ditte concorrenti a titolo di compenso per qualsiasi spesa ed onere incontrati nella redazione dell'offerta.

Saranno ritenute nulle o irricevibili: le offerte per ditte da nominare; le offerte trasmesse a mezzo telegramma o fax; le offerte incomplete, condizionate o irregolari, recanti correzioni o abrasioni o comunque non conformi al Capitolato tecnico: le stesse saranno pertanto escluse.

La Dichiarazione di offerta economica ed il Piano economico-finanziario dovranno essere debitamente sottoscritti, a pena di esclusione, dal legale rappresentante dell'impresa concorrente o da persona munita dei necessari poteri di firma (allegando la copia conforme della relativa procura). In caso di RTI, essi dovranno essere sottoscritti dal legale rappresentante dell'impresa mandataria in caso di imprese già associate ovvero da tutti i legali rappresentanti di tutte le imprese raggruppande e/o facenti parte di aggregazione di imprese di rete in caso di raggruppamenti costituendi. In caso di Consorzio dovranno essere sottoscritta da coloro ai quali l'atto costitutivo attribuisce la rappresentanza legale dello stesso nonché dal legale rappresentante dell'impresa consorziata designata ad effettuare il servizio. In caso di Consorzio non ancora costituito al momento della presentazione dell'offerta, dovranno essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutti gli operatori economici che costituiranno il Consorzio medesimo o da persone munite dei necessari poteri di firma.

In tutti i casi i suddetti documenti dovranno essere corredati da copia fotostatica del/i documento/i di identità del/i soggetto/i sottoscrittore/i. Si ribadisce che, per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti.

Art. 15 - SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La verifica della documentazione amministrativa verrà svolta dal R.U.P. o da un seggio di gara istituito ad hoc, come previsto dalle Linee guida n. 3 di attuazione del D.



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

Lgs.vo n. 50/2016 e s.m.i. "Nomina, ruolo e compiti del responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni".

La valutazione delle offerte tecniche verrà affidata ad una Commissione giudicatrice appositamente nominata alla scadenza del termine della presentazione delle offerte, ai sensi degli artt. 77 e 216, comma 12 del Codice.

Le operazioni di gara si svolgeranno secondo le fasi di seguito descritte.

PRIMA FASE

Nel giorno **16 novembre 2017** alle **ore 10:30**, presso la sede dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata, Via Orazio Raimondo 18 - 00173, si terrà la **prima seduta pubblica di gara**. Eventuali modifiche della data e/o dell'orario di tale seduta saranno comunicate esclusivamente sul sito web di Ateneo, nella sezione "**Amministrazione trasparente**" - "**Bandi di gara e contratti**", fino al giorno antecedente alla suddetta data.

La pubblicazione delle date sul sito web vale come notifica per le imprese interessate.

A tale seduta, nonché alle successive sedute aperte al pubblico, che verranno indicate esclusivamente sul citato sito web dell'Ateneo, potrà assistere un incaricato di ciascun concorrente (legale rappresentante o incaricato munito di delega con allegata fotocopia di valido documento di identità del delegante e del delegato). Ciascun concorrente potrà indicare come rappresentante al massimo una persona. Non è consentita l'indicazione di una stessa persona da parte di più concorrenti e, qualora ciò accada, la seconda indicazione non sarà presa in considerazione.

In detta seduta, o in più sedute, anche riservate, se necessario, in conformità alle disposizioni di cui al presente Disciplinare di gara, nonché al D. Lgs.vo n. 50/2016 e s.m.i., si procederà ai seguenti adempimenti:

- a) verifica della tempestività dell'arrivo dei plichi inviati dai concorrenti e della loro integrità provvedendo alla non ammissione di quelli pervenuti oltre il termine indicato e/o difformi a quanto richiesto dal presente Disciplinare di gara;
- b) verifica di ipotesi di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 42 del Codice;
- c) apertura dei plichi risultati conformi ed esame volto a verificare che al loro interno siano presenti ed integri, senza manomissioni e/o segni di riconoscimento:
 - la Busta A DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA;
 - la Busta B DOCUMENTAZIONE TECNICA;
 - la Busta C OFFERTA ECONOMICA:
- d) apertura della sola **Busta A DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA** ed esame volto alla verifica della regolarità della documentazione in essa contenuta,



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

presentata da ciascun operatore economico, in particolare alla verifica formale dei requisiti previsti per la partecipazione alla presente procedura di gara;

- e) verifica che i consorziati per conto dei quali i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lettere b) e c) del Codice (consorzi di cooperative e artigiani e consorzi stabili) concorrono, non abbiano presentato offerta in qualsiasi altra forma e, in caso positivo, ad escludere dalla gara il consorzio ed il consorziato;
- f) verifica che nessuno dei concorrenti partecipi in più di un raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, ovvero anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento, aggregazione o consorzio ordinario di concorrenti e, in caso positivo, ad escluderli dalla gara;
- g) in caso di mancanza, incompletezza ed ogni altra eventuale irregolarità essenziale della documentazione amministrativa, attivazione della procedura di soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83 comma 9 del Codice, come espressamente indicato all'art. 16 del presente Disciplinare;
- h) verifica della documentazione attestante l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del Codice, nonché la sussistenza dei requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali;
- i) predisposizione dell'elenco degli operatori economici ammessi e/o esclusi dal prosieguo delle operazioni di gara.

Dell'esito di tali operazioni verrà data comunicazione agli uffici competenti dell'Amministrazione per l'adozione dei provvedimenti di cui al D. Lgs.vo n. 50/2016 e s.m.i.. In particolare, ai sensi dell'art. 29 comma 1 del Codice, al fine di consentire l'eventuale proposizione del ricorso ai sensi dell'articolo 120, comma 2-bis, del codice del processo amministrativo, si provvederà a pubblicare, nei successivi due giorni dalla data di adozione dei relativi atti, il provvedimento che determina le esclusioni dalla procedura di affidamento e le ammissioni all'esito della verifica della documentazione attestante l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80, nonché la sussistenza dei requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali. Contestualmente verrà dato avviso ai candidati ed ai concorrenti mediate P.E.C. o strumento analogo negli altri Stati membri, del citato provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni alla procedura.

Si precisa che si potrà procedere al controllo a campione, secondo le regole generali in materia di autocertificazione di cui al D.P.R. n. 445/2000, sulla veridicità delle dichiarazioni relative ai requisiti generali rese dai concorrenti ai sensi dell'art. 80 e 85 del Codice, tramite il sistema AVCPass o altri strumenti ritenuti idonei dalla Stazione Appaltante. L'eventuale falsità delle stesse determinerà l'esclusione dalla gara dell'interessato, la denuncia dei fatti costituenti reato e la segnalazione all'ANAC per l'iscrizione nel casellario informatico.



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

SECONDA FASE

Nel corso di seduta **pubblica**, si procederà all'apertura della **Busta B - OFFERTA TECNICA** ed all'esame volto alla verifica della documentazione ivi contenuta in conformità con quanto previsto nel presente Disciplinare di gara.

Si procederà poi, in sedute **riservate**, alla valutazione delle offerte tecniche presentate ed alla relativa attribuzione dei punteggi, secondo quanto previsto nel successivo art. 18 del presente Disciplinare di gara.

TERZA FASE

Al termine della valutazione delle offerte tecniche, sarà fissata un'apposita seduta, **aperta al pubblico**, per comunicare i punteggi attribuiti alle offerte tecniche ammesse nonché le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti le cui offerte abbiano conseguito un punteggio relativo alle offerte tecniche inferiore a **45 punti**.

Si procederà poi all'apertura della **Busta C - OFFERTA ECONOMICA** dando lettura dei ribassi offerti, dei costi della manodopera e dei costi di sicurezza aziendali indicati.

Nella medesima seduta si procederà alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte all'art. 18 del presente Disciplinare nonché all'attribuzione dei punteggi complessivi e alla verifica dell'esistenza di eventuali offerte anormalmente basse.

In presenza di offerte anomale la seduta di procedura di gara verrà sospesa per consentire la verifica di cui all'art. 97 del Codice.

Nel successivo art. 17 del presente documento è specificato dettagliatamente il procedimento per la verifica dell'anomalia delle offerte.

Qualora si accerti, sulla base di univoci elementi, che vi sono offerte che non sono state formulate autonomamente, ovvero sono imputabili ad un unico centro decisionale, si procede ad escludere i concorrenti per i quali è accertata tale condizione. In tal caso, se necessario, la Commissione provvederà a ricalcolare i punteggi già attribuiti alle singole offerte senza modificare i giudizi già espressi.

In caso di esclusioni si darà comunicazione agli uffici competenti dell'Amministrazione per l'adozione dei provvedimenti di cui al D. Lgs.vo n. 50/2016 e s.m.i..

All'esito delle operazioni di cui sopra, si provvederà, in **seduta pubblica**, a redigere la graduatoria e proporre l'aggiudicazione al concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Art. 16 - SOCCORSO ISTRUTTORIO

Ai sensi dell'art. 83 comma 9 del Codice, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di **soccorso istruttorio**.



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

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 del Codice, 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. 17 - VERIFICA DELL'ANOMALIA DELLE OFFERTE

Qualora ricorrano i termini di cui all'art. 97 comma 3 del Codice, si provvederà a trasmettere al Responsabile unico del procedimento i nominativi dei concorrenti la cui offerta è risultata anomala, ai fini della richiesta delle giustificazioni ritenute necessarie per la valutazione della congruità.

Il R.U.P. procede alla verifica delle giustificazioni presentate dai concorrenti avvalendosi degli uffici o organismi tecnici dell'Amministrazione ovvero della Commissione giudicatrice.

E' facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Le giustificazioni dovranno riguardare quanto previsto dall'art. 97, commi 4, 5 e 6 del Codice. La richiesta di presentare le giustificazioni, formulata per iscritto all'offerente, potrà indicare le componenti specifiche dell'offerta ritenute anormalmente basse ed invitare l'offerente a fornire tutte le giustificazioni che ritenga utili.

All'offerente è assegnato un termine di 15 (quindici) giorni dal ricevimento della richiesta per la presentazione, in forma scritta, delle giustificazioni.

L'Amministrazione **esclude** l'offerente nei casi previsti all'art. 97, comma 5 del Codice, ovvero qualora questi non presenti le giustificazioni o le precisazioni entro il termine stabilito.

Si procederà al calcolo dell'anomalia delle offerte, ai sensi dell'art. 97, comma 3 e seguenti del Codice, fermo restando che l'Amministrazione, ai sensi del comma 6 dello stesso articolo, potrà valutare la congruità di ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

Art. 18 - ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

Alle **Offerte tecniche** sarà attribuito un punteggio massimo di **70 punti** che saranno assegnati sulla base della valutazione degli elementi indicati nella relazione tecnica. In particolare i punteggi saranno attribuiti sulla base dei seguenti criteri:

TABELLA A

	OFFERTA TECNICA – elementi di valutazione	TOT. PUNTI 70
A	ELEMENTI RELATIVI ALL'ALLESTIMENTO E GESTIONALI	PUNTI 16 di cui:
A1	Progetto di allestimento : progetto grafico con layout di arredi e attrezzature e dei flussi di lavoro.	7
A2	Progetto organizzativo : modalità organizzative e operative del servizio e delle attività.	5
A3	Progetto di sanificazione : piano dettagliato sulle modalità di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature e sulla relativa periodicità.	4
В	ELEMENTI RISTORATIVI	PUNTI 17 di cui:
B1	Progetto qualità di cibi e bevande: elementi di qualità nella definizione dell'offerta relativa al servizio con riferimento alla cultura e tradizione italiana e locale.	12
B2	Elementi di attenzione alla sana e corretta alimentazione e alle possibilità di scelta per celiaci, vegetariani, ecc	5
С	ELEMENTI RELATIVI ALL'ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO	PUNTI 10 di cui:
C1	Organigramma del personale che l'impresa intende utilizzare per l'espletamento del servizio.	5
C2	Modalità organizzative per turni e sostituzioni.	3
C3	Programma di formazione del personale.	2



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

D	SISTEMA DI CONTROLLO DEL SERVIZIO	PUNTI 8 di cui:
D1	Programma di approvvigionamento delle derrate alimentari.	3
D2	Procedure di conservazione, preparazione e distribuzione dei prodotti e alimenti.	3
D3	Piano dei controlli microbiologici.	2
E	CRITERI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	PUNTI 3
E1	Misure di riduzione dei consumi energetici e dell'impatto ambientale	3
F	ELEMENTI MIGLIORATIVI	PUNTI 15 di cui:
F1	Estensione del servizio bar nelle ore di apertura della biblioteca di cui all'Articolo 6 del Capitolato tecnico.	10
F2	Forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute da fruire i determinati archi temporali ed altre agevolazioni a servizio degli utenti.	3
F3	Ogni altro accorgimento migliorativo proposto a vantaggio della qualità, efficienza e celerità del servizio.	2
G	CONFORMITA' E CHIAREZZA ESPOSITIVA	PUNTI 1
G1	Conformità della Relazione alle caratteristiche di formato, strutturazione ed efficacia descrittiva richieste dal Disciplinare.	1

Alle **Offerte economiche** sarà attribuito un punteggio massimo di **30 punti** che saranno assegnati sulla base del ribasso percentuale unico indicato dal concorrente sul listino posto a base di gara:



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

TABELLA B

	OFFERTA ECONOMICA – elementi di valutazione	TOT. PUNTI 30
A	RIBASSO UNICO OFFERTO SUI PREZZI DEL LISTINO POSTO A BASE DI GARA	PUNTI 30
A1	Punteggio calcolato matematicamente, sulla base del ribasso indicato dal concorrente nell'apposita Dichiarazione di offerta economica.	30

Formule e modalità di calcolo dei punteggi.

Nelle operazioni aritmetiche, relative al calcolo per l'assegnazione dei punteggi e i relativi risultati, verrà effettuato con un numero di cifre decimali pari a 2 (due), (arrotondato per eccesso se la terza cifra è uguale o maggiore di 5 e per difetto se inferiore).

L'offerta economicamente più vantaggiosa è determinata con il **metodo aggregativo-compensatore,** mediante applicazione della seguente formula generale, secondo le indicazioni e le modalità di calcolo contenute nelle *Linee guida in materia di offerta economicamente più vantaggiosa*, pubblicate dall'ANAC il 28/6/2016, in attuazione dell'art. 213, comma 2, del Codice.

$P = \sum n [W * V]$

dove:

P = punteggio attribuito ad ogni offerta valutata;

n = numero totale degli elementi di valutazione;

W = punteggio stabilito per il singolo elemento di valutazione;

V = coefficiente, variabile tra zero e uno, attribuito all'offerta per il singolo elemento di valutazione;

 \sum n = sommatoria dei punteggi determinati per gli elementi di valutazione.

Per gli elementi di **valutazione tecnica di natura qualitativa** (**TABELLA A**) i coefficienti **V** sono determinati dalla media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai membri della Commissione giudicatrice e successiva riparametrazione.

Con la riparametrazione si procede a trasformare la media dei coefficienti in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media le altre medie provvisorie.

La Commissione, per la valutazione dei singoli punti da attribuire all'offerta tecnica, avrà a disposizione sette coefficienti come di seguito riportato:



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

TABELLA C

SCALA DI VALUTAZIONE		
VALUTAZIONE	% PARAMETRO	
NON VALUTABILE/INADEGUATO	0,00	
PARZIALMENTE ADEGUATO	0,30	
ADEGUATO	0,50	
SUFFICIENTE	0,60	
DISCRETO	0,70	
BUONO	0,80	
OTTIMO	1,00	

I coefficienti, variabili tra zero e uno, da assegnare a ciascun elemento avente natura qualitativa sono determinati:

- mediante attribuzione discrezionale di un coefficiente (da moltiplicare poi per il punteggio massimo attribuibile in relazione al criterio), variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara;
- una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti, viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti.

Per la valutazione dell'elemento C1 della TABELLA A - Organigramma del personale che l'impresa intende utilizzare per l'espletamento del servizio, verranno esclusivamente considerate le unità del personale che il concorrente proporrà di impiegare dall'apertura alla chiusura del locale, intendendo, quest'ultima, a seconda dell'opzione esercitata o meno dal concorrente, di assicurare il servizio in coincidenza con l'apertura serale e domenicale della biblioteca.

Resta, quindi, inteso che, nell'elenco di addetti che il concorrente intende impiegare nelle prestazioni oggetto del presente appalto, non dovranno essere indicati i ruoli di coordinamento, supervisione o controllo ma tassativamente il personale operativo di cui al precedente periodo.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8 del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 45 punti per l'offerta tecnica. Pertanto saranno ammesse alla fase



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

successiva di valutazione dell'offerta economica solo le ditte concorrenti che in sede di valutazione dell'offerta tecnica avranno ottenuto il punteggio minimo complessivo di 45/70. In caso di conseguimento di un punteggio inferiore alla sopra detta soglia il concorrente sarà escluso.

Per l'elemento di **valutazione economica** relativo al ribasso unico sul listino posto a base di gara (**TABELLA B: elemento A1** - Punteggio calcolato matematicamente, sulla base del ribasso indicato dal concorrente nell'apposita **Dichiarazione di offerta economica**), il coefficiente **V** è determinato dalla seguente formula:

 $V = R/R_{max}$

dove:

V = coefficiente di valutazione, variabile tra zero e uno, calcolato per l'elemento;

 \mathbf{R} = ribasso offerto dal concorrente;

Rmax = ribasso massimo offerto, fra tutte le offerte valide.

Il **punteggio totale** per le singole offerte è dato dalla seguente somma:

 $P_T + P_E$

dove:

PT = punteggio dell'offerta tecnica;

PE = punteggio dell'offerta economica.

Tutti i calcoli per la determinazione dei coefficienti e dei punteggi, nonché per le operazioni di riparametrazione dei coefficienti, sono effettuati con arrotondamento matematico alla seconda cifra decimale.

I punteggi totali ottenuti per ogni offerta determinano la graduatoria finale.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi parziali differenti, sarà posto primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il **miglior punteggio sull'offerta tecnica.**

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali, si procederà mediante **sorteggio** in seduta pubblica.

Art. 19 - CAUSE DI ESCLUSIONE

Oltre ai motivi previsti dal presente Disciplinare di gara, l'operatore economico è escluso dalla presente procedura di gara se si trova in una qualsiasi delle condizioni previste all'art. 80 del Codice, fatte salve le previsioni di cui ai commi 7 e 8 del medesimo articolo.

Inoltre costituiranno cause di esclusione, ai sensi dell'art. 83 comma 9 del D. Lgs.vo n. 50/2016 e s.m.i., tutte le irregolarità essenziali non sanabili costituite dalle carenze della



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa nonché tutte le irregolarità essenziali degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive di cui all'art. 80 del Codice, rese nel Documento di gara unico europeo (DGUE) o in altri documenti, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, non sanate nei termini fissati dall'Amministrazione.

Le disposizioni di cui sopra si applicano a ogni ipotesi di mancanza, incompletezza o irregolarità degli elementi e delle dichiarazioni, anche di soggetti terzi, in particolare i soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice ed eventuali soggetti di imprese ausiliarie, subappaltatrici ecc....

Art. 20 - ADEMPIMENTI CONNESSI ALL'AGGIUDICAZIONE ED ALLA STIPULA

Ai sensi dell'art. 33 comma 1 del Codice, la proposta di aggiudicazione è soggetta ad approvazione dell'organo competente secondo l'ordinamento della Stazione Appaltante. Quest'ultima, previa verifica della proposta di aggiudicazione, provvede, quindi, all'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 32 comma 5 dello stesso Codice.

Prima dell'aggiudicazione l'Amministrazione procederà alla verifica dei requisiti nei confronti dell'aggiudicatario e, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede allo stesso di presentare i documenti complementari aggiornati conformemente all'art. 86 e, se del caso, all'art. 87 del Codice stesso. La stazione appaltante si riserva, comunque, di estendere le verifiche anche agli altri partecipanti e, in tutti i casi, può invitare gli operatori economici a integrare i certificati richiesti ai sensi degli articoli citati.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua, seria, sostenibile e realizzabile.

E' facoltà dell'Amministrazione di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

La mancanza o l'eventuale perdita dei requisiti comporterà l'esclusione dalla procedura di gara ovvero, qualora intervenuta l'aggiudicazione, l'inefficacia della stessa, l'incameramento della garanzia provvisoria prestata dall'aggiudicatario e l'aggiudicazione al concorrente che segue nella graduatoria, procedendo, altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi che la concessione non possa essere aggiudicata a favore del concorrente collocato al primo posto la stessa verrà aggiudicata scorrendo la graduatoria.

Le comunicazioni dell'aggiudicazione avverranno ai sensi dell'art. 76, comma 5, lettera a) del Codice.



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

L'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per il Concessionario, mentre per l'Amministrazione diventerà tale solo dopo la stipulazione del contratto che avrà luogo entro il termine di **180 (centottanta) giorni** dall'avvenuta efficacia dell'aggiudicazione definitiva. Il contratto non sarà, comunque, stipulato, prima di **35 (trentacinque) giorni** dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 9, del Codice, salvo quanto previsto dai successivi commi 10 e 11 del citato art. 32.

La stipula del contratto è subordinata alla presentazione del **deposito cauzionale definitivo** nella misura del 10% (dieci per cento) del valore complessivo della concessione, a norma dell'art. 103, comma 1, del Codice. Il deposito in questione si intende a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, fatta, comunque salva la risarcibilità del maggior danno. La cauzione è a copertura anche delle penali.

Il Concessionario, ai fini della stipula del Contratto, **pena la decadenza dall'aggiudicazione**, è obbligato a presentare, altresì, idonea **polizza per responsabilità civile** (**R.C.**), ai sensi dell'art. 103, comma 7, del Codice, e a mantenerla in vigore per tutta la durata del contratto, come specificato all'art. 23 del Capitolato tecnico.

Le spese relative alla stipulazione de contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

Gli obblighi e/o gli adempimenti assicurativi di cui al presente articolo non limitano in alcun modo la responsabilità del gestore, dei subappaltatori, loro dipendenti e commessi o comunque delle persone di cui devono rispondere.

Contestualmente alla stipula del contratto, il gestore dovrà fornire i nominativi del referente dell'appalto in esame nonché del proprio responsabile della sicurezza.

Il Concessionario, in sede di stipula del contratto, dovrà indicare un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, ai sensi dell'art. 3 della L. n. n. 136/2010 e s.m.i. specificando le generalità ed il codice fiscale dei soggetti abilitati ad operare sullo stesso. Inoltre dovrà dichiarare di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti nella predetta legge.

Art. 21 - ULTERIORI INFORMAZIONI

L'Amministrazione concedente si riserva la facoltà di cui all'art. 110 del Codice, in caso di fallimento, liquidazione coatta o concordato preventivo del Concessionario ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del Codice ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, comma 4-ter, del D. Lgs.vo n. 159/2011, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto.



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

Nel caso si verifichino inadempienze contrattuali ad opera del Concessionario, l'Università incamererà in tutto od in parte la garanzia di cui all'articolo precedente, fermo restando che lo stesso dovrà provvedere, ove non sia attivata la procedura di risoluzione del contratto, alla sua ricostituzione entro 15 (quindici) giorni dalla richiesta del Responsabile Unico del Procedimento.

E' a carico dell'impresa aggiudicataria la responsabilità di danni a persone e cose, sia per quanto riguarda i dipendenti ed i materiali di sua proprietà, sia per quelli che essa dovesse arrecare a terzi in conseguenza dell'esecuzione del servizio e delle attività connesse, sollevando l'Università da ogni responsabilità al riguardo.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, nel caso di decadenza/revoca dell'aggiudicazione nei confronti del concorrente aggiudicatario, di aggiudicare la concessione all'impresa che segue in graduatoria purché in possesso dei requisiti richiesti.

Il canone di concessione sarà pagato con le modalità previste all'art. 9 del Capitolato tecnico, in quattro rate trimestrali anticipate, ciascuna da pagarsi entro il primo mese del trimestre di riferimento.

Per i pagamenti relativi alle parti del servizio affidati in subappalto si applica l'art. 105 comma 13 del Codice.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, l'aggiudicatario della concessione è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D. Lgs.vo n. 81/2015. A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato all'art. 17 del Capitolato tecnico.

Art. 22 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 31 del Codice, viene individuato, quale Responsabile unico del procedimento il **Dott. Giorgio Di Giorgio** – Dirigente della Direzione IV - Patrimonio e appalti – tel. 06 72592518 – e_mail: giorgio.di.giorgio@uniroma2.it.

Ai sensi dell'art. 4 della Legge n. 241/90 e s.m.i., si informa che l'unità organizzativa responsabile del procedimento è la **Direzione IV - Patrimonio e appalti** – P.E.C.: gare.appalti@pec.torvergata.it.

Art. 23 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. 196/03 e s.m.i., esclusivamente nell'ambito della presente procedura di gara, sia per le finalità correlate alla



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

scelta del Concessionario e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Parimenti, il Concessionario, ai sensi e per gli effetti della stessa norma, sarà responsabile del trattamento dei dati personali dell'Amministrazione dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del servizio.

Tali dati, quindi, potranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione della presente Concessione.

Art. 24 - CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza della Concessione e del relativo contratto sarà competente, in via esclusiva, il **Foro di Roma.**

Art. 25 - NORME TRANSITORIE E FINALI

Per tutto ciò che non è previsto nel presente Disciplinare di gara, si intendono applicabili le norme del Codice Civile, il D. Lgs.vo n. 50/2016 e s.m.i. e le altre leggi e normative vigenti che regolano la materia, in quanto applicabili e compatibili con la natura dell'atto.

Roma, 14 settembre 2017

IL DIRETTORE GENERALE

Dr. Giuseppe COLPANI



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA



ROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELLA MACROAREA DI LETTERE E FILOSOFIA DISCIPLINARE DI GARA

SOMMARIO

PREMESSE	2
ART. 1- OGGETTO E DURATA DELLA CONCESSIONE	3
ART. 2 - BACINO DI UTENZA	4
ART. 3 - CONTROPRESTAZIONE E CANONE DI CONCESSIONE	4
ART. 4 - VALORE DELLA CONCESSIONE	5
ART. 5 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA	5
ART. 6 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE	7
ART. 7 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO	12
ART. 8 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	12
ART. 9 - DOCUMENTAZIONE DI GARA	12
ART. 10 - SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO	
ART. 11 - CHIARIMENTI	14
ART. 12 - INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI	14
ART. 13 - PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE	15
ART. 14 - CONTENUTO DEL PLICO	16
ART. 15 - SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA	
ART. 16 - SOCCORSO ISTRUTTORIO	39
ART. 17 - VERIFICA DELL'ANOMALIA DELLE OFFERTE	40
ART. 18 - ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI	41
ART. 19 - CAUSE DI ESCLUSIONE	45
ART. 20 - ADEMPIMENTI CONNESSI ALL'AGGIUDICAZIONE ED ALLA STIPULA	46
ART. 21 - ULTERIORI INFORMAZIONI	47
ART. 22 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO	48
ART. 23 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	48
ART. 24 - CONTROVERSIE – FORO COMPETENTE	49
ART. 25 - NORME TRANSITORIE E FINALI	49