



Città metropolitana  
di Roma Capitale

U.C. Sviluppo Strategico e Coordinamento  
del Territorio Metropolitan  
Servizio 2 “Stazione Unica Appaltante”  
Unità Operativa “LL.PP. Viabilità,  
Edilizia Patrimoniale, Servizi e Forniture”  
Viale Giorgio Ribotta, 41/43 - 00144 Roma

Dipartimento II  
“Risorse Strumentali”  
Servizio 1 “Beni immobili. Assistenza tecnico-  
amministrativa agli enti locali del territorio  
metropolitano”  
Viale Giorgio Ribotta, 41/43 - 00144 Roma

### AVVISO PUBBLICO

Procedura aperta per la concessione del servizio di gestione della “BUVETTE” (bar/caffetteria/ristorazione veloce), presso la sede Istituzionale della Città metropolitana di Roma Capitale, in Via IV Novembre 119/A.

Bando e Disciplinare di gara

***CODICE GARA  
PA VSF22/17/21***

**CIG: 7245417341**

**Termine di scadenza per la ricezione delle offerte: ore 12,00 del 19 dicembre 2017.**

Data di svolgimento della prima seduta di gara: 21 dicembre 2017, ore 11.00, presso la Sala Gare della Città Metropolitana di Roma Capitale - Viale Giorgio Ribotta, 41/43 (piano terra) - 00144 Roma.

CIG (Codice Identificativo Gara): **7245417341**; ammontare del contributo a carico del soggetto concorrente: € 140,00.

D.D. indizione gara: R.U. n.696 del 23/02/2017.

## **Art. 1.**

### **Oggetto e finalità della concessione.**

Con la presente procedura la Città metropolitana di Roma Capitale intende affidare in concessione il servizio di gestione della Buvette interna consistente nel servizio di bar/caffetteria/ristorazione veloce, sita al piano terra della sede istituzionale dell'Ente "Palazzo Valentini" in Via IV Novembre 119/A (così come descritto nella planimetria allegata- all.6), il cui utilizzo è riservato al personale dipendente ed all'utenza autorizzata.

Il rischio operativo ed i costi di gestione sono a totale ed esclusivo carico del concessionario.

La Città Metropolitana di Roma Capitale mette a disposizione gli spazi ed i locali oggetto della presente concessione nello stato di diritto e di fatto in cui si trovano.

L'Amministrazione non fornisce alcuna garanzia sulle condizioni degli spazi e dei locali, attualmente concessi ad altro gestore sino all'aggiudicazione della presente procedura, ponendo a carico del concessionario medesimo ogni onere e spesa per rendere i medesimi idonei al loro utilizzo, previo sopralluogo.

Spetta al concessionario allestire il locale con tutte le attrezzature e i macchinari occorrenti per lo svolgimento del servizio.

Il concessionario dovrà inoltre provvedere a tutti gli adempimenti nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o permessi e/o autorizzazioni delle quali sussista l'obbligatorietà necessarie all'espletamento delle attività oggetto di affidamento.

L'utilizzo del servizio è facoltativo da parte dell'utenza e, pertanto, il concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto per l'eventuale mancata partecipazione degli utenti.

Per tutta la durata del contratto l'Amministrazione si riserva di introdurre a proprio insindacabile giudizio, modifiche alle modalità di svolgimento del servizio anche in relazione agli spazi assegnati. Ove le modifiche incidano sull'equilibrio economico – finanziario del concessionario, l'Amministrazione potrà valutare eventuali interventi correttivi finalizzati al riequilibrio, senza che il concessionario possa opporre eccezioni o riserve.

## **Art. 2**

### **Procedura e criterio di aggiudicazione.**

L'affidamento in concessione del servizio avviene mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del d.lgs.50/2016, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 d.lgs.50/2016, mediante pubblicazione del presente Avviso.

La partecipazione è aperta a tutti gli operatori economici in possesso dei prescritti requisiti ed è valutata sotto l'aspetto sia tecnico sia economico.

## **Art. 3**

### **Valore stimato della concessione**

Il valore stimato della concessione ai fini dell'art. 35 del D.Lgs.50/2016 e dell'art. 93 del D.Lgs.50/2016 è pari a **Euro 172.800,00 annuali, corrispondenti ad un valore complessivo presunto di Euro 1.036.800,00** per l'intera durata della Concessione, determinato ai sensi dell'art.167 del D.Lgs.50/2016, tenuto conto dell'eventuale rinnovo temporale di cui all'art. 5.

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assumerà interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente alla gestione del servizio di Bar/Caffetteria/Ristorazione veloce.

I costi per la sicurezza da rischi interferenziali, stimati pari a € 400,00, trattandosi di concessione, sono ad esclusivo carico del concessionario.

Ai sensi dell'art. 23, co.16 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., si individua in Euro **111.197,40 il costo annuo della manodopera** riferito al servizio in concessione, stimato applicando alle figure professionali di cui all'allegato 4, sulla base del servizio minimo richiesto da capitolato, i pertinenti costi orari di cui alla tabella ministeriale di riferimento (CCNL Turismo – Pubblici esercizi).

**NOTA:** si rappresenta, con riferimento alla possibilità per gli operatori economici di offrire ore lavorative giornaliere in aggiunta a quelle che costituiscono il minimo richiesto per l'esecuzione del servizio, che, sulla base della tabella ministeriale di riferimento, il costo medio di ciascuna ora giornaliera aggiuntiva è individuato in € 18,75 (diciotto/75) e pertanto si invitano i concorrenti, in sede di quantificazione del costo annuo della manodopera nell'ambito dell'offerta economica da presentare, di tener conto delle ore complessive di lavoro effettivamente offerte.

#### **Art. 4**

##### **Canone annuo posto a base d'asta.**

Il concessionario sarà tenuto a versare alla Città Metropolitana di Roma Capitale un canone concessorio annuo per tutta la durata del contratto.

Tale canone, posto a base d'asta in aumento, è pari ad **€ 14.400,00** annui.

#### **Art. 5.**

##### **Durata.**

La durata della concessione è stabilita in anni tre, con possibilità di un solo rinnovo per un ulteriore periodo di tempo, comunque non superiore ai tre anni, su richiesta dell'Amministrazione metropolitana e ad insindacabile giudizio della stessa.

#### **Art. 6**

##### **Caratteristiche del servizio. Rinvio.**

Oggetto della presente concessione è l'affidamento in concessione del servizio di "buvette" (bar/caffetteria/ristorazione veloce) da svolgersi all'interno della sede indicata.

Il servizio sarà reso a favore del personale dipendente dell'Amministrazione e dei visitatori autorizzati all'accesso alla sede.

Le caratteristiche minime del servizio sono analiticamente descritte nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale che costituisce parte integrante e sostanziale del presente disciplinare (Allegato n.5), fatte salve le integrazioni e migliorie proposte dal concessionario nella propria offerta tecnica.

#### **Art. 7**

##### **Prezzi degli alimenti e bevande**

Ciascun concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà tenuto a praticare all'utenza i prezzi offerti in sede di gara, da ritenersi fissi ed invariabili per tutta la durata della concessione. In caso di ripetizione del servizio l'Amministrazione si riserva di valutare l'entità e congruità dei prezzi, anche alla luce degli indici ISTAT e di altri parametri oggettivi che possono influire sulla determinazione dei prezzi all'utenza.

Per i prodotti preconfezionati, non presenti nel "listino prezzi a base di gara", l'aggiudicatario si impegna a praticare come prezzi massimi quelli risultanti dal listino ASSOBAR, ribassato di uno sconto non inferiore allo sconto medio offerto in sede di gara.

Il concessionario è tenuto a garantire la presenza e disponibilità giornaliera dei prodotti presenti nei listini a prezzo fisso e nel listino prezzi a base di gara.

## **Art. 8** **Buoni pasto**

Il concessionario è tenuto ad accettare in pagamento i buoni pasto forniti ai propri dipendenti dall'Amministrazione; qualora la spesa sia inferiore al valore del buono pasto, la relativa differenza dovrà risultare dalla ricevuta di pagamento e potrà essere utilizzata successivamente.

Il concessionario è tenuto, altresì, ad accettare ulteriori nuove forme di pagamento eventualmente richieste dall'Amministrazione.

## **Art. 9** **Avvio e modalità di gestione del servizio**

Il concessionario dovrà garantire l'avvio immediato del servizio nei tempi più brevi possibili e, in ogni caso, entro 15 gg dal verbale di consegna.

Entro il suddetto termine il concessionario dovrà acquisire tutte le occorrenti autorizzazioni per la messa in esercizio dell'attività.

Il servizio dovrà essere avviato e gestito secondo il modello prestazionale e organizzativo proposto in sede di offerta tecnica.

Ogni variazione delle modalità di gestione ed organizzazione del servizio e del personale dovrà essere preventivamente autorizzata dalla Città metropolitana di Roma Capitale cui è in ogni caso riservata ampia facoltà di concedere l'implementazione o riduzione richiesta.

## **Art. 10** **Documentazione di gara**

La documentazione di gara, oltre al presente Avviso, è composta dei seguenti elaborati, tutti integralmente disponibili presso: <http://www.cittametropolitanaroma.gov.it/homepage/gli-uffici-informano/bandi-di-gara/bandi-di-gara-servizi-e-forniture/>:

- Allegato 1: Domanda di partecipazione e dichiarazioni sostitutive occorrenti per la partecipazione alla gara (Modello unificato);
- Allegato 2: Modello Offerta economica;
- Allegato 3: Listino prezzi;
- Allegato 4: Elenco del personale (inquadramento)
- Allegato 5: Capitolato
- Allegato 6: Planimetria

## **Art. 11** **Requisiti e modalità di partecipazione alla gara**

Possono partecipare alla presente gara i soggetti giuridici operanti nell'ambito di attività inerente l'oggetto del presente Avviso ed in possesso dei requisiti di seguito descritti.

Gli operatori economici che intendono partecipare dovranno presentare la domanda di partecipazione e l'ulteriore prescritta documentazione a corredo, in lingua italiana, che dovrà:

- essere sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante o da un procuratore generale o speciale dell'operatore economico concorrente;
- essere corredata da copia fotostatica non autenticata di un valido documento di identità del sottoscrittore;
- essere corredata dalle dichiarazioni sostitutive di certificazione e di atto di notorietà contenute nell'Allegato 1 (Domanda di partecipazione e dichiarazioni sostitutive occorrenti per la

partecipazione alla gara - Modello unificato), rese ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e successive modificazioni ed integrazioni, attestanti:

**A) quanto ai REQUISITI DI ORDINE GENERALE:**

1) l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e di ogni altra situazione che determini l'esclusione dalle gare e/o l'incapacità di contrarre con la pubblica amministrazione, nonché della causa interdittiva di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.lgs. n. 165/2001.

\*\*\*

Tutte le dichiarazioni sull'assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, dovranno essere rese dal legale rappresentante del concorrente o da soggetto munito di idonei poteri per tutti i soggetti che rivestono le cariche di cui all'art. 80, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016 (ovvero il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; i soci o il direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; i soci accomandatari o il direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; i membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o i soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, il direttore tecnico o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio, i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara e comunque fino alla presentazione dell'offerta.

Si precisa, inoltre, che in caso di cessione/affitto d'azienda o di ramo d'azienda, incorporazione o fusione societaria intervenuta nell'anno antecedente la data di pubblicazione del presente Avviso e comunque sino alla data di presentazione dell'offerta, le dichiarazioni di cui all'art. 80 del D.lgs. 50/2016 dovranno essere rese anche con riferimento ai soggetti indicati dal medesimo articolo, che hanno operato presso la impresa cedente/locatrice, incorporata o le società fuse nell'anno antecedente la pubblicazione del bando e comunque sino alla data di presentazione dell'offerta e ai cessati dalle relative cariche nel medesimo periodo, che devono considerarsi "soggetti cessati" per il concorrente.

Si precisa infine che nel caso di società con due soli soci persone fisiche i quali siano in possesso, ciascuno, del cinquanta per cento (50%) della partecipazione azionaria, le dichiarazioni previste ai sensi dell'art. 80, del D.Lgs. n. 50/2016 devono essere rese da entrambi i suddetti soci.

**B) quanto ai REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE ai sensi dell'art. 83 comma 1 lett. a) del D.Lgs.50/2016:**

1) iscrizione nel Registro delle Imprese o in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza se si tratta di uno Stato dell'UE in conformità con quanto previsto dall'art. 83, comma 3, D.Lgs. 50/2016, per il settore di attività oggetto di affidamento;

**C) quanto ai REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA ai sensi dell'art. 83 comma 1 lett. b) del D.Lgs.50/2016:**

1) dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., di aver conseguito, nell'ultimo triennio antecedente alla gara (2016 - 2015 - 2014), un fatturato globale di impresa, non inferiore ad € 450.000,00 avendo cura di precisare ed evidenziare il fatturato realizzato nei singoli anni di riferimento;

Nell'ipotesi in cui concorrano alla gara imprese appositamente e temporaneamente raggruppate o consorzi ordinari di concorrenti ai sensi e per gli effetti degli artt. 45, comma 2, lettera d) ed e), e 48, comma 8, del D.Lgs. 50/2016 o i soggetti di cui alle lettere f) e g), questi potranno cumulare il requisito in parola posseduto singolarmente dagli operatori economici raggruppati o consorziati, fermo restando che la mandataria in ogni caso deve possedere il requisito in misura maggioritaria. Nell'ipotesi in cui concorrano alla gara consorzi fra società

cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422 e successive modificazioni, consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443, questi dovranno autonomamente possedere il citato requisito; ai consorzi stabili costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, si applica quanto previsto dall'art. 47, comma 2 del citato D. Lgs.

**D)** quanto ai **REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE** ai sensi dell'art. 83 comma 1 lett. c) del D.Lgs.50/2016:

1) - dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., contenente l'elenco dettagliato dei principali servizi svolti nell'ultimo triennio antecedente alla gara (2016-2015-2014) nel settore commerciale di somministrazione di alimenti e bevande (bar/caffetteria/ ristorazione veloce), da cui risulti di aver gestito, **negli ultimi tre anni, come dianzi specificati, almeno un servizio di punta con un fatturato triennale di almeno € 200.000,00 (euro duecentomila/00) complessivi o, in alternativa, due servizi ciascuno dei quali con un fatturato triennale non inferiore ad € 100.000,00 (euro centomila/00) complessivi.**

Tale elenco dovrà recare l'indicazione, per tutte le attività svolte, dei destinatari pubblici e/o privati dei servizi elencati, la natura delle prestazioni effettuate, le sedi di effettivo svolgimento e la durata dell'affidamento.

Nell'ipotesi in cui concorrano alla gara imprese appositamente e temporaneamente raggruppate o consorzi ordinari di concorrenti ai sensi e per gli effetti degli artt. 45, comma 2, lettera d) ed e), e 48, comma 8, del D.Lgs. 50/2016 o i soggetti di cui alle lettere f) e g), il servizio/i servizi di punta, come dianzi specificati, devono essere stati svolti dalla mandataria. Nell'ipotesi in cui concorrano alla gara consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422 e successive modificazioni, consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443, questi dovranno autonomamente possedere il citato requisito; ai consorzi stabili costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, si applica quanto previsto dall'art. 47, comma 2 del citato D. Lgs.

2) – essere in possesso delle certificazioni del sistema di qualità conforme alle norme:

- i. ISO 9001: UNI EN ISO 9001:2008 o UNI EN ISO 9001:2015;
- ii ISO 14001: UNI EN ISO 14001:2004 o UNI EN ISO 14001:2015.

Nell'ipotesi in cui concorrano alla gara imprese appositamente e temporaneamente raggruppate o consorzi ordinari di concorrenti ai sensi e per gli effetti degli artt. 45, comma 2 lettere d), ed e) o 48, comma 8 del D.Lgs. n. 50/2016 e nell'ipotesi in cui concorrano alla gara consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituite ai sensi della legge 25 giugno 1909, n. 422 e successive modificazioni, consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985 n. 443 e consorzi stabili costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'art. 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro ai sensi e per gli effetti dell'art. 45, comma 2 lettere b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 il requisito relativo alle certificazioni di qualità NON potrà essere cumulato, ma dovrà essere posseduto da CIASCUN operatore economico.

**E) Ulteriori dichiarazioni di carattere negoziale**

1) quanto ad altri requisiti, il concorrente deve dichiarare:

- 1.1. di accettare espressamente ed in modo integrale ed incondizionato e senza riserva alcuna tutte le norme e disposizioni previste nella documentazione di gara;
- 1.2. di aver preso esatta cognizione della natura del servizio e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;
- 1.3. di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e degli oneri, nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni di cui al D.Lgs. 81/2008, ivi compresi i costi relativi ai rischi interferenziali di cui all'art. 26 d.lgs. 81/2008;
- 1.4. di autorizzare a ricevere tutte le comunicazioni provenienti dalla Città metropolitana di Roma Capitale al domicilio eletto, all'indirizzo di posta elettronica certificata o al numero di fax indicato;
- 1.5. di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti dell'Amministrazione che hanno esercitato potestà autoritative o poteri negoziali per conto dell'Amministrazione nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto;
- 1.6. di autorizzare a ricevere tutte le comunicazioni provenienti dalla Città Metropolitana di Roma capitale al domicilio eletto, all'indirizzo di posta elettronica certificata o al numero di fax indicato;
- 1.7. l'indicazione del domicilio fiscale e della sede dell'Agenzia delle Entrate di competenza;
- 1.8. di impegnarsi a rispettare le norme della contrattazione collettiva riguardanti le clausole sociali nella successione degli appalti, assumendo, pertanto, l'obbligo di prioritario assorbimento e collocazione del personale già alle dipendenze del precedente gestore, con il medesimo livello di inquadramento maturato, per il periodo di durata della concessione.
- 1.9. di impegnarsi a fornire tutte le certificazioni e quant'altro occorra per l'espletamento del servizio.

## F) Ulteriore documentazione

1) l'attestazione, a pena di esclusione dalla procedura, dell'assolvimento degli obblighi di contribuzione, pari ad **Euro 140,00, a favore dell'A.N.A.C.**

Per eseguire il pagamento sarà comunque necessario iscriversi on line, anche per i soggetti già iscritti al vecchio servizio, al nuovo "servizio di Riscossione" raggiungibile all'indirizzo: <http://www.anticorruzione.it/portal/public/classic/Servizi/ServiziOnline/ServizioRiscossioneContributi> ed utilizzare una delle seguenti modalità di pagamento:

- online mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al "Servizio riscossione" e seguire le istruzioni a video. A riprova dell'avvenuto pagamento dovrà essere allegata – a pena di esclusione - la relativa ricevuta di pagamento che sarà stampata dall'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione
- in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. A riprova dell'avvenuto pagamento dovrà essere allegato – a pena di esclusione – l'originale dello scontrino rilasciato dal punto vendita.
- Per i soli operatori economici esteri, sarà possibile effettuare il pagamento anche tramite bonifico bancario internazionale, sul conto corrente bancario n. 4806788, aperto presso il Monte dei Paschi di Siena (IBAN: IT 77 O 01030 03200 0000 04806788), (BIC: PASCITMMROM) intestato all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture. La causale del versamento deve riportare esclusivamente il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del partecipante e il codice CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare;

2) documentazione attestante l'avvenuta costituzione o l'avvenuto pagamento della **cauzione provvisoria** di cui all'art 14 del presente Avviso;

3) copia del **"PASSOE"** di cui all'art. 2, comma 3.2, delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'A.N.AC comprovante la registrazione al servizio per la verifica del possesso dei requisiti disponibili presso l'A.N.AC. oppure, nel caso di mancato rilascio dello stesso in tempo utile per consentire la partecipazione alla presente procedura, dichiarazione di impegno a presentare il PASSOE non appena rilasciato dall'A.N.AC.;

4) Copia fotostatica non autenticata di un valido documento d'identità del sottoscrittore

\* \* \*

Ai sensi dell'art. 48 comma 4 del d.lgs. 50/2016, nell'offerta devono essere specificate le parti del servizio che saranno seguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) d.lgs. 50/2016, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio, sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del codice penale.

Non possono partecipare alla medesima gara concorrenti che si trovino fra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile. La stazione appaltante esclude dalla gara i concorrenti per i quali abbia accertato che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

## **Art. 12**

### **Clausola sociale di protezione e assorbimento**

1. Al fine di salvaguardare le esigenze sociali di conservazione del posto di lavoro e qualora ciò sia compatibile con la propria organizzazione di impresa l'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 50 del D.lgs n. 50 /2016, si obbliga, nell'esecuzione del contratto, ad assorbire nel proprio organico con carattere di continuità, a condizioni normative, retributive e di tutela del rapporto di lavoro non peggiorative rispetto a quelle preesistenti, ivi compreso quanto previsto dall'art. 1, comma 42 della legge 28 giugno 2012 n. 92, senza periodo di prova con riconoscimento dell'anzianità economica maturata e maturanda, e ad utilizzare prioritariamente qualora disponibile, il personale che risulta direttamente impiegato dall'appaltatore uscente nell'erogazione del servizio oggetto di appalto. Tale obbligo si intende esteso al personale che, al momento del subentro del nuovo aggiudicatario, si trova in astensione per maternità, infortunio, malattia, ferie, aspettativa, aspettativa sindacale, distacco ex legge 300/1970, garantendone l'assorbimento al termine del periodo di separazione dal lavoro. Qualora l'appaltatore sia una cooperativa, il personale da assorbire non può essere obbligato ad associarsi alla cooperativa medesima.

2. Il personale in questione è quello risultante dall'elenco allegato (Allegato n. 4) che contiene il riferimento al numero di lavoratori impiegati e, con riferimento a ciascuno di essi, al contratto collettivo di lavoro applicato, all'inquadramento giuridico ed economico e all'orario settimanale.

3. I nominativi dei lavoratori indicati nel suddetto elenco saranno comunicati all'aggiudicatario successivamente alla stipula del contratto, nel rispetto della normativa vigente a tutela dei dati personali.

4. In sede di offerta gli operatori economici dovranno dichiarare di accettare tali condizioni particolari per l'ipotesi in cui risulteranno aggiudicatari.

### Art. 13

#### Regolarizzazione degli elementi e delle dichiarazioni essenziali

Si evidenzia che ai sensi dell'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016, «Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al presente comma. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.».

Premesso che il “soccorso istruttorio” previsto attraverso la regolarizzazione di cui all'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016, in nessun caso può essere utilizzato per sanare dichiarazioni non veritiere o il mancato possesso, alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, di requisiti normativamente necessari ai fini della partecipazione alla gara, in attuazione della Determinazione n. 1 dell'08.01.2015 dell'A.N.AC., si precisa che la SUA provvederà ad attivare il citato soccorso istruttorio nelle ipotesi di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale (nell'accezione e secondo i criteri esplicitati nella richiamata Determinazione n. 1/2015) degli elementi e delle dichiarazioni rese dal concorrente a corredo della propria offerta.

Per effetto di quanto sopra e limitatamente alle ipotesi di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale rilevata in seduta pubblica, la SUA provvederà a sospendere la seduta di gara e ad assegnare al concorrente un termine perentorio non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni o gli elementi necessari, indicandone il contenuto e i soggetti che li devono rendere, stabilendo altresì la data e l'ora della successiva seduta pubblica per il prosieguo della procedura di gara.

Nella seduta pubblica successiva, il Seggio di gara procederà alla ammissione dei concorrenti i quali, avvalendosi del soccorso istruttorio, abbiano provveduto entro il termine assegnato a regolarizzare gli elementi o le dichiarazioni risultate omesse o carenti; in caso di mancata regolarizzazione degli elementi essenziali carenti invece, si provvederà alla esclusione del concorrente dalla gara, per poi procedere, quindi, a tutti gli ulteriori adempimenti finalizzati alla determinazione del soggetto aggiudicatario.

### Art. 14

#### Garanzia per la partecipazione alla procedura

I soggetti che partecipano alla gara devono costituire una garanzia provvisoria, pari al 2% dell'importo stimato dell'affidamento, costituita alternativamente:

- da quietanza comprovante l'eseguito versamento di importo pari ad **€ 20.736,00** a) in contanti (fermo restando il limite al loro utilizzo ex art. 49, comma 1, del D.Lgs. 231/2007), con bonifico, in assegni circolari o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della Stazione Appaltante (il valore deve essere al corso del giorno del deposito); b) in contanti, salvo il limite di cui sopra, con bonifico, in assegni circolari con versamento sul conto corrente bancario presso la Tesoreria della Città Metropolitana di Roma Capitale - UNICREDIT S.P.A. - Sportello di Tesoreria filiale 30070 - Via del Corso n.307 - 00187 Roma - IBAN IT30P0200805181000401059955

In caso di prestazione della cauzione provvisoria in contanti o in titoli del debito pubblico dovrà essere presentata anche una dichiarazione di un istituto bancario o di una assicurazione contenente l'impegno verso il concorrente a rilasciare, qualora l'offerente risultasse

aggiudicatario, garanzia fideiussoria relativa alla cauzione definitiva in favore della stazione appaltante.

In entrambi i casi l'operatore economico dovrà specificare, nella causale di versamento, gli estremi dell'atto di indizione di gara (riferimenti della Determinazione Dirigenziale di indizione della gara) nonché l'oggetto della stessa;

- da fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, 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'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58, rilasciata ai sensi del D.M. 123/2004 (schema-tipo 1.1), da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/1993 e ss.mm.ii. che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero dell'Economia e delle Finanze. In tali ipotesi dovranno essere inserite nel testo le condizioni particolari con le quali l'Istituto bancario o assicurativo si obbliga incondizionatamente - rinunciando al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944, comma 2, c.c. e ad avvalersi della facoltà prevista dall'art. 1957 c.c. - ad effettuare entro quindici giorni, su semplice richiesta della SUA, il versamento alla Tesoreria della somma pari al deposito provvisorio. Tale fideiussione dovrà avere validità per almeno 180 gg. decorrenti dalla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte. La cauzione deve altresì essere corredata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario.

Inoltre la fideiussione dovrà essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia per ulteriori 360 giorni, nel caso in cui al momento della scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione, ove richiesto dalla stazione appaltante nel corso della procedura.

**La fideiussione dovrà essere intestata alla Città Metropolitana di Roma Capitale, Via IV Novembre, 119/a - 00187 Roma – C.F. 80034390585.**

**NOTA: Alla fideiussione bancaria o alla polizza assicurativa dovrà essere allegata, costituendo elemento essenziale della stessa, una dichiarazione sostitutiva (è sufficiente una scansione della medesima, non occorrendo la firma digitale del dichiarante) ex art. 47 del D.P.R. n.445/2000 o autentica notarile della firma, comprovante qualità ed autorizzazione ad emettere in nome o per conto della banca, della compagnia assicurativa, o Società di intermediazione Finanziaria, la fideiussione o la polizza in questione.**

**Si precisa che, laddove venga riscontrata, anche in sede di soccorso istruttorio, la non sussistenza di requisiti di carattere generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016, la Stazione appaltante procederà all'escussione della cauzione provvisoria anche nei confronti di imprese concorrenti non risultate aggiudicatrici (v. Adunanza Plenaria CdS n.34/2014).**

Nell'ipotesi in cui partecipino alla gara **associazioni temporanee di concorrenti o consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti** ai sensi dell'art. 48, comma 8, del D.Lgs. 50/2016,

- la fideiussione bancaria dovrà essere intestata - a pena di esclusione - a tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario di concorrenti;
- la polizza assicurativa dovrà - a pena di esclusione - essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o il consorzio ordinario di concorrenti ovvero recare l'indicazione di tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario di concorrenti e la precisazione che la stessa garantisce l'Amministrazione aggiudicatrice dell'inadempimento di uno qualsiasi degli operatori economici medesimi.

In caso di raggruppamento temporaneo già costituito, la garanzia legittimamente potrà essere intestata/sottoscritta alla/dalla sola capogruppo mandataria.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione, per fatto dell'affidatario riconducibile ad una condotta connotata da dolo o colpa grave, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo (art. 93, comma 6, del D.Lgs. 50/2016).

Ai sensi dell'art. 93, comma 7, del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., l'importo della garanzia provvisoria è **ridotto** del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000. Si applica la riduzione del 50 per cento anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese (in merito alle definizioni di micro, piccole e medie imprese, si rinvia al Decreto del Ministero delle attività produttive del 18 aprile 2005). Ai sensi del medesimo art. 93, comma 7, l'importo della garanzia è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al paragrafo precedente, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001. L'importo della garanzia è ridotto del 15 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire di tali benefici, l'operatore segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni di cui ai precedenti periodi, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità e rating di impresa o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI EN ISO 50001 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni. In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva deve essere calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente.

- Nell'ipotesi in cui partecipino alla gara **raggruppamenti temporanei di concorrenti** già costituiti ex art. 45, comma 2, lett. d) del D.Lgs. 50/2016 ovvero costituendi ex art. 48, comma 8, del D.Lgs. medesimo, occorre distinguere:
  - in caso di ATI orizzontale, se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità su evidenziata, al raggruppamento è riconosciuto il diritto alla riduzione dell'importo della garanzia; se solo alcune imprese sono in possesso della certificazione, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia;
  - nell'ipotesi di ATI verticale, se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità su evidenziata, al raggruppamento è riconosciuto il diritto alla riduzione dell'importo della garanzia; se solo alcune imprese sono in possesso della certificazione, esse potranno godere del beneficio della riduzione sulla garanzia per la quota parte ad esse riferibile.
- Nell'ipotesi in cui partecipino alla gara **consorzi ordinari di concorrenti** già costituiti ex art. 45, comma 2, lett. e) del D.Lgs. 50/2016 ovvero costituendi ex art. 48, comma 8, del D.Lgs.

medesimo, la certificazione su evidenziata dovrà essere prodotta, con le modalità appena citate da ciascuno degli operatori economici che costituiscono o che si impegnano a costituire i consorzi medesimi.

- Nell'ipotesi in cui partecipino alla gara **consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro** costituiti a norma della L. 422/1909 e ss.mm.ii. e del Decreto Legislativo del Capo provvisorio dello Stato n. 1577/1947 e ss.mm.ii. e **consorzi tra imprese artigiane** di cui alla L. 443/85 e ss.mm.ii. *ex art.* 45, comma 2, lett. b) del D.Lgs. 50/2016, la certificazione su evidenziata dovrà essere prodotta, con le modalità appena citate dal consorzio fra società cooperative di produzione e lavoro o dal consorzio tra imprese artigiane.
- Nell'ipotesi in cui partecipino alla gara **consorzi stabili** *ex art.* 45, comma 2, lett. c) del D.Lgs. 50/2016, la certificazione su evidenziata dovrà essere prodotta, con le modalità appena citate, dal consorzio stabile.

## Art. 15

### Modalità di presentazione delle domande di partecipazione

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono far pervenire alla **Città Metropolitana di Roma Capitale – Servizio “Stazione Unica Appaltante” – U.O. LL.PP. Viabilità, Servizi e Forniture – Viale Giorgio Ribotta, 41/43 - 00144 Roma** - tassativamente entro e non oltre la data e l'ora specificate nel presente Avviso un plico contenente l'offerta e la relativa documentazione; detto plico, **a pena di esclusione dalla gara**, deve essere **debitamente sigillato** con qualsiasi mezzo atto a garantire la segretezza del contenuto e deve **pervenire**, a mezzo raccomandata del servizio postale, oppure mediante agenzia di recapito autorizzata, **entro il termine perentorio di cui sopra, esclusivamente all'indirizzo suindicato**; è altresì facoltà dei concorrenti la **consegna a mano del plico**, dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.30 e il martedì e il giovedì dalle 14.30 alle ore 16.00 (gli uffici sono chiusi il sabato ed i festivi) entro il medesimo termine perentorio, **esclusivamente** presso l'Ufficio accettazione corrispondenza della Città metropolitana di Roma Capitale-SUA, sito in **Viale G. Ribotta, 41 - 00144 Roma** (nel caso di consegna a mano, il concorrente che desideri ottenere dall'Ufficio accettazione corrispondenza apposita ricevuta, dovrà produrre, unitamente a ciascun plico, una nota sulla quale verranno apposte data e ora di consegna, riportante la denominazione dell'impresa e l'oggetto della gara).

Il plico, debitamente chiuso e controfirmato o siglato sui lembi di chiusura, dovrà recare all'esterno oltre all'esatta **denominazione o ragione sociale** del/i soggetto/i giuridico/i concorrente/i, all'**indirizzo, codice fiscale, numero telefonico**, numero di fax, **indirizzo e-mail e PEC**, le indicazioni relative all'**oggetto della gara**, al giorno e all'ora dell'espletamento della medesima, nonché il codice gara riportato sulla prima pagina del disciplinare (**PA VSF \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_**).

La regolarità e la tempestività del recapito dei plichi rimangono ad esclusivo rischio del mittente.

Non si darà corso ai plichi sprovvisti delle indicazioni sopra specificate, né a quelli che risultino pervenuti oltre il termine anzidetto. **Laddove un concorrente, entro il termine di scadenza, faccia pervenire due o più plichi relativi alla medesima gara, s'intenderà che documentazione e dichiarazioni pervenute successivamente integrino o sostituiscano quelle precedenti; per quanto invece concerne l'offerta economica, in sede di gara verrà aperto unicamente il plico pervenuto successivamente, intendendosi quest'ultimo sostitutivo del precedente.**

Nell'ipotesi in cui partecipino alla gara operatori con **identità plurisoggettiva** *ex art.* 45, comma 2, lett. d) (raggruppamenti temporanei di concorrenti), e) (consorzi ordinari di concorrenti) ed g) (gruppo europeo di interesse economico), del D.Lgs. 50/2016 oppure imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48, comma 8, del precitato Decreto, il plico succitato dovrà riportare

**l'esatta denominazione o ragione sociale di ciascuno degli operatori economici che costituiscono o che si impegnano a costituire i raggruppamenti temporanei o i consorzi.**

Il plico sigillato, a sua volta, al suo interno dovrà contenere a pena di esclusione tre buste (A, B, C), recanti rispettivamente le seguenti diciture:

“**BUSTA A) – Domanda e documentazione amministrativa**”;

“**BUSTA B) – Offerta tecnica**”;

“**BUSTA C) – Offerta economica**”.

**- BUSTA “A” (DOMANDA E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA)**

La busta “A”, dovrà essere adeguatamente chiusa e sigillata. Si considera adeguatamente chiusa e sigillata, la busta sigillata con nastro adesivo trasparente o equivalente. La busta dovrà recare, a scavalco sui lembi di chiusura, il timbro del soggetto giuridico concorrente e la firma del legale rappresentante e riportare la dicitura “**DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**”, il nominativo del mittente, l'oggetto della concessione e l'indicazione dell'esatta ragione sociale, indirizzo e recapito telefonico.

All'interno della busta summenzionata dovrà essere inserita:

- la **DOMANDA DI PARTECIPAZIONE** alla procedura comprensiva delle dichiarazioni sostitutive di certificazioni e di atto di notorietà rese ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 comprovanti il possesso dei requisiti riportati all'art. 11 del presente bando (da intendersi qui integralmente trascritto e riportato), redatta secondo lo schema di cui **all'Allegato n.1** (“*Domanda e dichiarazioni sostitutive occorrenti per la partecipazione alla gara - Modello unificato*”), sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante o da un procuratore generale o speciale dell'operatore economico concorrente e corredata dalla seguente documentazione:

- (i) **dichiarazione**, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., di aver conseguito, nell'ultimo triennio antecedente alla gara (2016 - 2015 - 2014), un **fatturato globale di impresa, non inferiore ad € 450.000,00** avendo cura di precisare ed evidenziare il fatturato realizzato nei singoli anni di riferimento;
- (ii) **dichiarazione**, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., contenente **l'elenco dettagliato dei principali servizi svolti nell'ultimo triennio** antecedente alla gara (2016-2015-2014) nel settore commerciale di somministrazione di alimenti e bevande (bar/caffetteria/ ristorazione veloce), da cui risulti di aver gestito, negli ultimi tre anni, almeno un servizio di punta con un fatturato triennale di almeno **€ 200.000,00 (euro duecentomila/00) complessivi o, in alternativa, due servizi ciascuno dei quali con un fatturato triennale non inferiore ad € 100.000,00 (euro centomila/00) complessivi**. Tale elenco dovrà recare l'indicazione, per tutte le attività svolte, dei destinatari pubblici e/o privati dei servizi elencati, la natura delle prestazioni effettuate, le sedi di effettivo svolgimento e la durata dell'affidamento;
- (iii) copia della documentazione attestante **il possesso delle certificazioni del sistema di qualità** conforme alle norme:
  - **UNI EN ISO 9001:2008 o UNI EN ISO 9001:2015;**
  - **UNI EN ISO 14001:2004 o UNI EN ISO 14001:2015.**
- (iv) attestazione **dell'assolvimento degli obblighi di contribuzione, pari ad Euro 140,00** a favore **Autorità nazionale anticorruzione** di cui all'art. 11 del presente Avviso;

- (v) documentazione attestante l'avvenuta costituzione o l'avvenuto pagamento della **cauzione provvisoria** di cui all'art. 14 del presente Avviso;
- (vi) copia del **"PASSOE"** di cui all'art. 2, comma 3.2, delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'A.N.AC comprovante la registrazione al servizio per la verifica del possesso dei requisiti disponibili presso l'A.N.AC. oppure, nel caso di mancato rilascio dello stesso in tempo utile per consentire la partecipazione alla presente procedura, dichiarazione di impegno a presentare il PASSOE non appena rilasciato dall'A.N.AC.;
- (vii) copia fotostatica non autenticata di un **valido documento d'identità** del sottoscrittore;

#### **- BUSTA "B": OFFERTA TECNICA**

Detta busta, adeguatamente sigillata secondo le indicazioni relative al plico generale, dovrà recare il timbro del soggetto giuridico concorrente e la firma del legale rappresentante, e riportare la dicitura **"OFFERTA TECNICA"**, il nominativo del mittente e l'oggetto della concessione. All'interno della busta summenzionata dovrà essere inserita l'**OFFERTA TECNICA**, redatta in lingua italiana, datata e sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto giuridico concorrente recante la Relazione prevista **dall'art. 16** del presente avviso, da intendersi qui integralmente trascritto e riportato.

**N.B. Gli elaborati presenti nella Busta B non dovranno contenere alcun riferimento all'offerta economica di cui appresso**

#### **- BUSTA "C": OFFERTA ECONOMICA**

Detta busta, adeguatamente sigillata secondo le indicazioni relative al plico, dovrà recare il timbro del soggetto giuridico concorrente e la firma del legale rappresentante e dovrà riportare la dicitura **"OFFERTA ECONOMICA"**, il nominativo del mittente e l'oggetto della concessione.

All'interno della busta summenzionata dovrà essere inserita l'offerta economica, redatta secondo quanto indicato nell'**art. 17** del presente Avviso.

Nel caso di:

- a) *raggruppamenti temporanei di concorrenti* [art. 45, comma 2, lettera d), del D.lgs. 50/2016];
- b) *consorzi ordinari di concorrenti* [art. 45, comma 2, lettera e), del D.lgs. 50/2016];
- c) *aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete* [art. 45, comma 2, lettera f), del D.lgs. 50/2016];
- d) *gruppo europeo di interesse economico* o *GEIE* [art. 45, comma 2, lettera g), del D.lgs. 50/2016];

non ancora formalmente costituiti, l'offerta deve essere sottoscritta da tutte le imprese partecipanti. Se già costituiti solo dall'impresa mandataria (in tale caso deve essere allegato l'atto di costituzione in originale o in copia autenticata ai sensi dell'art. 18 del D.P.R. 445/2000).

\* \* \*

**Il concorrente resterà vincolato all'offerta per un periodo di 180 gg, decorrenti dalla data fissata per la presentazione delle domande.**

#### **Art. 16 Offerta tecnica**

L'offerta tecnica dovrà contenere una Relazione illustrativa che descriva dettagliatamente le modalità di organizzazione e gestione del servizio oggetto della Concessione, redatta in lingua italiana, su fogli

di formato A4, con stampa in fronte/retro, per un numero massimo di **40** pagine, compresi eventuali allegati, con numerazione sequenziale e univoca delle pagine.

L'offerta tecnica, dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante, ovvero, in caso di raggruppamento o GEIE costituiti o consorzi, dai legali rappresentanti delle imprese capogruppo o dei consorzi, ovvero, in caso di raggruppamento, consorzio o GEIE non ancora costituiti, dai legali rappresentanti di tutte le imprese facenti parte del costituendo raggruppamento, consorzio o GEIE.

La Relazione deve contenere un indice degli argomenti, con indicazione dei corrispondenti numeri di pagina, e deve essere corredata, ove ritenuto opportuno, di allegati funzionali alla chiarezza dell'offerta, in grado di mostrare 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 e le eventuali copertine).

In particolare nella Relazione i concorrenti devono illustrare adeguatamente la propria proposta di gestione ed organizzazione del servizio Buvette (Bar – Caffetteria – ristorazione veloce), evidenziando ogni aspetto utile alla valutazione, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

### **1) Progetto di valorizzazione, organizzazione e gestione del servizio:**

L'operatore economico descrive le modalità operative di organizzazione e gestione del servizio che saranno attuate evidenziando ogni aspetto utile alla valutazione, tra cui esemplificativamente:

- modalità di organizzazione e gestione del servizio di ristorazione comprese le modalità di approvvigionamento, gestione, lavorazione e conservazione di alimenti e bevande;
- modalità di organizzazione e gestione del servizio di bar/caffetteria comprese le modalità di approvvigionamento, gestione, lavorazione e conservazione di alimenti e bevande;
- valorizzazione degli spazi dedicati alla somministrazione, distribuzione e consumazione di alimenti e delle attrezzature, con evidenziazione delle implementazioni delle dotazioni in uso alla Città metropolitana anche sotto il profilo della ottimizzazione ed implementazione dei posti a sedere per la consumazione dei pasti;
- Modalità di gestione manutenzione e sostituzione delle attrezzature messe a disposizione dalla Città metropolitana e/o dal concessionario
- modalità di gestione del servizio di pulizia;
- Gestione degli alimenti residuati.

### **2) Qualità dei prodotti ed offerte relative ai menù e pietanze**

#### **Prodotti**

Il concorrente deve illustrare e descrivere i prodotti utilizzati, evidenziando ogni aspetto utile alla valutazione con particolare riferimento alla qualità, varietà, freschezza, rotazione e stagionalità delle materie prime e dei prodotti proposti per il servizio di bar-caffetteria e la ristorazione, anche con riferimento:

- alla certificazione dei prodotti e della filiera agroalimentare relativamente alle materie prime utilizzate;
- all'utilizzo di prodotti biologici e "a km 0" ed alla eventuale identificabilità e tracciabilità, in relazione al rispetto della tradizione italiana e locale e ai marchi di protezione (quali, a titolo di esempio, DOP, IGT, etc);
- alla rotazione e stagionalità dei prodotti offerti con particolare riferimento alla eccellenza del territorio della Città metropolitana di Roma Capitale.

### Menù e Pietanze

Il concorrente deve illustrare i menù e le pietanze proposti quotidianamente, evidenziando ogni aspetto utile alla valutazione sia sul piano quantitativo che qualitativo, ed in particolare:

• **Aspetto quantitativo:**

Il concorrente deve indicare le implementazioni e le migliori proposte rispetto ai livelli minimi di servizio previsti dal capitolato rispetto al numero di pietanze offerte quotidianamente, evidenziando il numero minimo di primi piatti, secondi piatti e contorni assicurati durante tutto l'orario del servizio di ristorazione veloce

• **Aspetto qualitativo:**

Il concorrente deve indicare la propria programmazione dei menù e delle pietanze proposti su base annua, evidenziando la qualità e varietà degli stessi con attenzione alle eccellenze del territorio metropolitano ed a particolari esigenze di alimentazione (intolleranze, dieta vegetariana o altro). Sarà valutata positivamente, tra l'altro, la periodica previsione di menù regionali, tradizionali o tipici in relazione alle varie stagioni e periodi dell'anno

L'operatore economico dovrà, inoltre, descrivere dettagliatamente le procedure e modalità operative che intende adottare per la gestione degli alimenti residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa.

### **3) Modalità di organizzazione e gestione del personale:**

L'operatore economico descrive l'organizzazione e gestione del personale con descrizione dell'organigramma e della struttura operativa impiegata per la gestione del servizio, evidenziando il numero, l'orario di servizio nonché le mansioni ed i compiti attribuiti alle varie figure interessate, con puntuale indicazione del personale impiegato e delle funzioni assegnate. A tal fine deve essere indicato il numero di addetti e, per ciascuno di essi, le relative mansioni, ruolo e qualifica con riferimento all'inquadramento previsto dalla contrattazione collettiva di settore, l'orario di utilizzazione in servizio, anche con riferimento alle fasce orarie di punta (h. 8,00-10,00 / 12,00-15,00).

L'operatore economico descrive, inoltre, le modalità di organizzazione e gestione del servizio con particolare riferimento alle misure finalizzate ad assicurare l'opportuna separazione della funzione di somministrazione di alimenti e bevande da altre funzioni (pulizie, maneggio di denaro ecc.), al fine di assicurare il rispetto delle necessarie misure igienico-sanitarie, evidenziando in modo particolare le modalità con cui sarà assicurata detta separazione; qualora non fosse prevista la netta separazione delle funzioni, con attribuzione delle stesse a persone diverse e senza promiscuità, devono essere eventualmente descritte le misure alternative che saranno adottate.

\* \* \*

**Gli elaborati riguardanti l'offerta tecnica non dovranno contenere alcun riferimento all'offerta economica.**

### **Art. 17 Offerta economica.**

1. L'offerta economica, redatta in lingua italiana su carta resa legale, datata e sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante o da un procuratore generale o speciale dell'operatore economico concorrente, corredata da copia fotostatica non autenticata di un valido documento di identità del sottoscrittore, potrà essere redatta secondo lo schema di cui **all'Allegato n. 2** del presente disciplinare ("*Fac simile Offerta economica*"). In ogni caso dovrà contenere le seguenti indicazioni:

- a) **il canone concessorio annuo offerto**: l'importo dovrà essere espresso in cifre e lettere e non inferiore all'importo a base d'asta di € 14.400,00 annui a pena di esclusione;
- b) **gli sconti, espressi in centesimi di euro offerti per ogni prodotto indicato nel LISTINO BAR-CAFFETTERIA contenuto al punto 1 dell'allegato n. 3 "Listino prezzi a base di gara", ed il conseguente prezzo unitario scontato offerto per ciascun prodotto; in caso di errori materiali o discordanze sarà ritenuto fisso ed imm modificabile "il prezzo unitario scontato espresso in lettere" e da quest'ultimo sarà ricavato l'importo dell'effettivo sconto offerto, con conseguente correzione degli errori materiali eventualmente riscontrati**;
- c) **gli sconti, espressi in centesimi di euro offerti per ogni prodotto indicato nel LISTINO RISTORAZIONE VELOCE contenuto al punto 2 dell'allegato n. 3 "Listino prezzi a base di gara", ed il conseguente prezzo unitario scontato offerto per ciascun prodotto; in caso di errori materiali o discordanze sarà ritenuto fisso ed imm modificabile il prezzo unitario scontato espresso in lettere e da quest'ultimo sarà ricavato l'importo dell'effettiva quantificazione dello sconto offerto, con conseguente correzione degli errori materiali eventualmente riscontrati**;
- d) l'importo, espresso in cifre ed in lettere, dei **costi aziendali annui concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro** [vedi nota\* a seguire]
- e) **l'ammontare annuo dei costi della manodopera** (ex art. 95, comma 10, del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.) per l'espletamento della prestazione, a pena di esclusione [vedi nota\* a seguire].

In caso di discordanza tra quanto riportato in cifre e quanto riportato in lettere prevarrà l'indicazione in lettere.

Nota\*: L'offerta economica dovrà espressamente riportare, a pena di esclusione non sanabile a mezzo di soccorso istruttorio, l'ammontare dei costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (ex art. 95, comma 10, del D.Lgs. 50/2016) per la prestazione oggetto dell'affidamento (v. sentenza del Consiglio di Stato, Adunanza Plenaria del 20.03.2015, n. 3 e Comunicato del Presidente dell'A.N.AC. del 27.05.2015). L'omessa indicazione dell'importo relativo agli oneri per la sicurezza interni o aziendali, come pure l'indicazione di un importo pari a zero, comporterà l'esclusione dalla gara. In caso di discordanza tra quanto riportato in cifre e quanto riportato in lettere, verrà considerato quanto indicato in lettere.

Nell'offerta economica l'operatore deve indicare altresì i propri costi della manodopera (ex art. 95, comma 10, del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.) per l'espletamento dei lavori (costi della manodopera preventivati, in linea generale, dall'Amministrazione). L'omessa indicazione dell'importo relativo a tali costi, come pure l'indicazione di un importo pari a zero, comporterà l'esclusione dalla gara. Si precisa che la stazione appaltante, relativamente ai costi della manodopera dichiarati in sede di offerta, prima dell'aggiudicazione procede a verificare che tali costi non siano inferiori ai minimi salariali retributivi indicati nelle apposite tabelle di cui all'articolo 23, comma 16 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. (tabelle redatte dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali).

Il mancato rispetto delle modalità di presentazione e di formulazione dell'offerta economica comporterà l'esclusione dalla gara.

**Con la presentazione dell'offerta, il soggetto concorrente implicitamente accetta senza riserve o eccezioni le norme e le condizioni contenute nel presente Avviso, nei suoi allegati, nel capitolato speciale d'appalto e comunque nell'intera documentazione di gara.**

**Non sono ammesse – a pena di esclusione dalla gara – offerte parziali, né offerte in aumento sui valori posti a base di gara al ribasso, né offerte in diminuzione sui valori posti a base di gara al rialzo.**

**N.B. Si rappresenta che l'offerta economica presentata ricomprende tutte le migliorie proposte**

Tutta la documentazione inviata dalle imprese partecipanti alla gara resta acquisita agli atti della stazione appaltante e non verrà restituita, neanche parzialmente, alle imprese non aggiudicatariе (ad eccezione della cauzione provvisoria che verrà restituita nei termini di legge).

Nel caso di:

- e) *raggruppamenti temporanei di concorrenti* [art. 45, comma 2, lettera d), del D.lgs. 50/2016];
- f) *consorzi ordinari di concorrenti* [art. 45, comma 2, lettera e), del D.lgs. 50/2016];
- g) *aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete* [art. 45, comma 2, lettera f), del D.lgs. 50/2016];
- h) *gruppo europeo di interesse economico o GEIE* [art. 45, comma 2, lettera g), del D.lgs. 50/2016];

non ancora formalmente costituiti, l'offerta deve essere sottoscritta da tutte le imprese partecipanti. Se già costituiti solo dall'impresa mandataria (in tale caso deve essere allegato l'atto di costituzione in originale o in copia autenticata ai sensi dell'art. 18 del D.P.R. 445/2000).

Nel caso di:

- a) *consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro e consorzi tra imprese artigiane* [art. 45, comma 2, lettera b), del D.lgs. 50/2016];
- b) *consorzi stabili* [art. 45, comma 2, lettera c), del D.lgs. 50/2016];

l'offerta deve essere sottoscritta dal consorzio.

La sottoscrizione può essere eseguita anche da procuratori dei legali rappresentanti e, in tal caso, deve essere allegata, a pena di esclusione, la relativa procura in originale o in copia autenticata ai sensi dell'art. 18 del D.P.R. 445/2000.

## **Art.18**

### **Adempimenti procedurali**

All'apertura dei plichi provvederà, in seduta pubblica, il seggio di gara.

1. Il seggio di gara espleta, in seduta pubblica:
  - a. la procedura di preselezione consistente nella verifica della conformità della documentazione amministrativa presentata da ciascun soggetto partecipante e contenuta nella Busta "A" rispetto a quanto disposto dal presente bando;
  - b. la procedura di apertura e verifica formale della conformità della documentazione tecnica presentata da ciascun soggetto partecipante e contenuta nella Busta "B" rispetto a quanto disposto dal presente Avviso (la verifica consiste nel controllo che nella Busta "B" presentata da ciascun soggetto partecipante sia presente la documentazione costituente l'offerta tecnica - **art. 16** del presente avviso.) Al termine di tale procedura, il seggio medesimo dichiara i soggetti ammessi e quelli

esclusi dalla partecipazione alla gara, esplicitando la motivazione delle eventuali esclusioni.

2. Successivamente, il seggio di gara consegnerà tutti i plichi presentati dai soggetti ammessi alla Commissione Giudicatrice di cui all'art. 77 del D.Lgs. 50/2016, all'uopo costituita, che, in seduta riservata, procederà dapprima ad esaminare le singole offerte pervenute e, successivamente, all'attribuzione dei relativi punteggi. Le operazioni di gara risulteranno da appositi verbali.
3. Successivamente, in apposita seduta pubblica, la cui ora e data è comunicata, con almeno due giorni di anticipo sulla data fissata, ai concorrenti partecipanti alla gara a mezzo PEC, nonché tramite avviso pubblicato sul sito della Stazione Unica Appaltante, il seggio di gara, preso atto delle valutazioni della Commissione Giudicatrice, darà lettura ai presenti dei relativi punteggi e provvederà ad aprire i plichi contenenti le offerte economiche, ad attribuire alle stesse il punteggio dovuto e a redigere la graduatoria finale - determinata dalla somma dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche ed economiche.
4. **Nel caso che le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo**, ma punteggi parziali per il prezzo e per gli altri elementi di valutazione differenti, sarà dichiarato aggiudicatario il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio complessivo per gli elementi di valutazione diversi dal prezzo. Nel caso che le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e lo stesso punteggio per il prezzo, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio, nel corso della medesima seduta pubblica.
5. Successivamente, in apposita seduta riservata, la Commissione Giudicatrice, preso atto della graduatoria siffatta, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo valuterà le offerte dal punto di vista tecnico ed economico determinando la proposta di aggiudicazione nei confronti dell'offerta migliore.
6. L'eventuale fase di verifica delle offerte anormalmente basse di cui all'art. 97 del D.Lgs. verrà attivata da parte della Stazione appaltante, di norma su richiesta della Commissione giudicatrice, e verrà svolta dall'organo individuato dalla stazione appaltante ai sensi della normativa vigente.
7. Si rappresenta che, ai sensi di quanto previsto all'articolo 97, comma 3, del d.lgs50/2016 – ove il punteggio complessivo dell'offerta sia ottenuto sommando, contemporaneamente, un punteggio per l'elemento economico (*prezzo*) che sia pari o superiore ai quattro quinti del punteggio massimo stabilito nel disciplinare ed una somma di punteggi per tutti gli altri elementi di valutazione, pari o superiore ai quattro quinti della somma dei relativi punteggi stabiliti nel disciplinare di gara si procederà alla verifica della congruità dell'offerta in parola.
8. La stazione appaltante in ogni caso può comunque valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa (art. 97, comma 6, del D.Lgs. 50/2016); la stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere contemporaneamente alla verifica di anomalia delle migliori offerte.
9. Alla eventuale valutazione della congruità delle offerte si applica la disciplina prevista dal citato articolo 97, commi 4 e seguenti.
10. Laddove si proceda alla attivazione della procedura di verifica della congruità delle offerte anormalmente basse secondo quanto dianzi specificato, la documentazione giustificativa all'uopo prodotta dall'operatore che risulti successivamente aggiudicatario dell'affidamento, sarà allegata al contratto.
11. La Stazione appaltante, nel caso in cui l'offerta in sede di valutazione dell'anomalia venga dichiarata non congrua, procederà ad escludere in seduta pubblica il concorrente la cui offerta è stata ritenuta non congrua. Successivamente rinverrà gli atti di gara alla Commissione giudicatrice affinché la stessa, scorrendo la graduatoria, individui la nuova migliore offerta determinando la proposta di aggiudicazione.
12. La Stazione appaltante procederà alla verifica del possesso, da parte dell'aggiudicatario, dei requisiti di carattere generale nonché dei requisiti di carattere tecnico-professionale ed

economico e finanziario (artt. 36, 80, 81, 83 e 84 del D.Lgs. 50/2016). L'eventuale provvedimento di decadenza dell'aggiudicazione sarà tempestivamente notificato o comunicato al soggetto giuridico interessato che non avrà titolo ad alcun rimborso, indennizzo o pretesa. L'aggiudicazione diventerà efficace successivamente alla positiva verifica del possesso dei prescritti requisiti (art. 32, comma 7, del D.Lgs. 50/2016).

13. La Stazione appaltante, nel caso in cui l'offerta non sia anomala o, se anomala, venga dichiarata congrua in sede di valutazione dell'anomalia da parte dell'organo individuato ai sensi della normativa vigente, provvederà, dopo aver verificato la correttezza delle operazioni di gara ed all'esito positivo delle verifiche di legge, all'aggiudicazione mediante determina dirigenziale a favore del concorrente nei cui confronti è stata effettuata la proposta di aggiudicazione e, quindi, alla stipula del contratto.
14. L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla consegna anticipata sotto riserva di legge del servizio, nelle more della stipula del contratto, che l'aggiudicatario si impegna ad accettare con espressa previsione di decadenza dall'aggiudicazione in caso di inottemperanza.
15. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, ove ritenuta congrua ed appropriata a insindacabile giudizio della Commissione.
16. L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione della presente gara qualora a suo insindacabile giudizio nessuna delle offerte pervenute dovesse ritenersi congrua e/o conveniente e comunque inadatta a soddisfare le esigenze dell'Ente.

#### **Art. 19**

#### **Criteri e modalità di valutazione delle offerte**

1. Il criterio di selezione delle offerte è il seguente: offerta economicamente più vantaggiosa.
2. La selezione sarà svolta tra i concorrenti che dimostreranno di possedere i requisiti prescritti.
3. Non saranno accettate offerte parziali o riportanti varianti non consentite rispetto a quanto previsto nel presente bando e nei relativi allegati.
4. La presentazione dell'offerta non vincola l'Amministrazione aggiudicatrice.
5. Il punteggio massimo conseguibile è pari a **punti 100 (Max 100)**.
6. La concessione oggetto della presente gara verrà affidata al soggetto giuridico che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto, risultante dalla somma del punteggio attribuito **all'offerta tecnica (Max 70)** e di quello attribuito **all'offerta economica (Max 30)**.

#### **19.1) Criteri di valutazione delle offerte tecniche**

All'OFFERTA TECNICA verranno attribuiti fino ad un massimo di **70 punti**, sulla base dei criteri e sottocriteri di valutazione appresso specificati. Il punteggio complessivamente attribuito all'Offerta tecnica di ciascun concorrente sarà calcolato effettuando la sommatoria dei punteggi assegnati ai singoli elementi di valutazione. Si riportano di seguito i criteri di valutazione dei singoli elementi costitutivi l'Offerta Tecnica di cui al precedente **art. 16** (Offerta tecnica):

- 1) **Progetto di organizzazione e gestione del servizio e progetto di valorizzazione degli spazi**  
**fino ad un massimo di punti 28)**

sulla base della qualità complessiva della proposta formulata, con riferimento a ciascuno dei sottocriteri appresso specificati:

<b>Sottocriteri</b>	<b>Punteggio massimo</b>
<b>a)</b> Modalità di organizzazione e gestione del servizio ristorazione comprese le modalità di approvvigionamento, gestione, lavorazione e conservazione di alimenti e bevande	<b>8</b>
<b>b)</b> Modalità di organizzazione e gestione del servizio di bar - caffetteria comprese le modalità di approvvigionamento, gestione, lavorazione e conservazione di alimenti e bevande	<b>8</b>
<b>c)</b> Progetto di valorizzazione degli spazi dedicati alla somministrazione, distribuzione e consumazione di alimenti e delle attrezzature, evidenziando tra l'altro le implementazioni delle dotazioni in uso alla Città metropolitana anche sotto il profilo della ottimizzazione ed implementazione dei posti a sedere per la consumazione dei pasti	<b>6</b>
<b>d)</b> Modalità di gestione manutenzione e sostituzione delle attrezzature messe a disposizione dalla Città metropolitana e/o dal concessionario	<b>3</b>
<b>e)</b> Modalità di gestione del servizio di pulizia	<b>2</b>
<b>f)</b> Gestione degli alimenti residuati	<b>1</b>

**2) Qualità dei prodotti ed offerte relative ai menù e pietanze:**

**fino ad un massimo di punti 24)**

nel rispetto dei sottocriteri appresso specificati:

<b>Sottocriteri</b>	<b>Punteggio massimo</b>																					
<b>a) <u>Qualità dei prodotti e delle materie prime utilizzate</u></b>	<b>9</b>																					
<p><b>b) <u>Menù e Pietanze aspetto quantitativo</u></b></p> <p>Implementazione del numero minimo di primi piatti, secondi piatti e contorni assicurati per tutto l'orario di svolgimento del servizio di ristorazione veloce rispetto al livello minimo di servizio richiesto che prevede 2 primi piatti, 2 secondi piatti e 2 contorni. Riso e pasta in bianco o al pomodoro semplice devono essere sempre disponibili e non rientrano nel conteggio dei primi piatti.</p> <p>Per tale sottocriterio sono previsti i punteggi come appresso specificato:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 60%;"><b>2 primi, 2 secondi e 2 contorni</b></td> <td style="width: 20%; text-align: right;"><b>0 punti</b></td> <td style="width: 20%; text-align: center;"><b>9</b></td> </tr> <tr> <td><b>1 primo piatto in più</b></td> <td style="text-align: right;"><b>2 punti</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>2 primi piatti in più</b></td> <td style="text-align: right;"><b>3 punti</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>1 secondo piatto in più</b></td> <td style="text-align: right;"><b>2 punti</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>2 secondi piatti in più</b></td> <td style="text-align: right;"><b>3 punti</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>1 contorno in più</b></td> <td style="text-align: right;"><b>2 punti</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>2 contorni in più</b></td> <td style="text-align: right;"><b>3 punti</b></td> <td></td> </tr> </table>	<b>2 primi, 2 secondi e 2 contorni</b>	<b>0 punti</b>	<b>9</b>	<b>1 primo piatto in più</b>	<b>2 punti</b>		<b>2 primi piatti in più</b>	<b>3 punti</b>		<b>1 secondo piatto in più</b>	<b>2 punti</b>		<b>2 secondi piatti in più</b>	<b>3 punti</b>		<b>1 contorno in più</b>	<b>2 punti</b>		<b>2 contorni in più</b>	<b>3 punti</b>		
<b>2 primi, 2 secondi e 2 contorni</b>	<b>0 punti</b>	<b>9</b>																				
<b>1 primo piatto in più</b>	<b>2 punti</b>																					
<b>2 primi piatti in più</b>	<b>3 punti</b>																					
<b>1 secondo piatto in più</b>	<b>2 punti</b>																					
<b>2 secondi piatti in più</b>	<b>3 punti</b>																					
<b>1 contorno in più</b>	<b>2 punti</b>																					
<b>2 contorni in più</b>	<b>3 punti</b>																					

<p>c) <b><u>Menù e Pietanze aspetto qualitativo:</u></b></p> <p>Qualità e varietà delle pietanze e dei menù proposti in relazione alla programmazione su base annua, tenuto conto di tutti gli elementi indicati al precedente art. 16, punto 2 “Menù e pietanze” – “Aspetto qualitativo”.</p>	<p><b>6</b></p>
--	-----------------

**3) Modalità di organizzazione e gestione del personale:**

**fino ad un massimo di punti 18)**

nel rispetto dei sottocriteri appresso specificati:

Sottocriteri	Punteggio massimo																
<p><b>a) numero complessivo di ore lavorative giornaliere offerte.</b> Il punteggio è attribuito con le seguenti modalità:</p> <p>fino a <b>24</b> ore lavorative giornaliere: <span style="float: right;"><b>0 punti</b></span></p> <p>Per ogni ora lavorativa giornaliera ulteriore (oltre la ventiquattresima) offerta, sarà attribuito un punteggio (fino a <b>10 punti</b>) graduato secondo il seguente prospetto:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 60%;"><b>1 ora</b></td> <td style="text-align: right;"><b>1 punto</b></td> </tr> <tr> <td><b>2 ore</b></td> <td style="text-align: right;"><b>2 punti</b></td> </tr> <tr> <td><b>3 ore</b></td> <td style="text-align: right;"><b>3 punti</b></td> </tr> <tr> <td><b>4 ore</b></td> <td style="text-align: right;"><b>4 punti</b></td> </tr> <tr> <td><b>5 ore</b></td> <td style="text-align: right;"><b>5 punti</b></td> </tr> <tr> <td><b>6 ore</b></td> <td style="text-align: right;"><b>6 punti</b></td> </tr> <tr> <td><b>7 ore</b></td> <td style="text-align: right;"><b>8 punti</b></td> </tr> <tr> <td><b>8 ore o più</b></td> <td style="text-align: right;"><b>10 punti</b></td> </tr> </table>	<b>1 ora</b>	<b>1 punto</b>	<b>2 ore</b>	<b>2 punti</b>	<b>3 ore</b>	<b>3 punti</b>	<b>4 ore</b>	<b>4 punti</b>	<b>5 ore</b>	<b>5 punti</b>	<b>6 ore</b>	<b>6 punti</b>	<b>7 ore</b>	<b>8 punti</b>	<b>8 ore o più</b>	<b>10 punti</b>	<p><b>10</b></p>
<b>1 ora</b>	<b>1 punto</b>																
<b>2 ore</b>	<b>2 punti</b>																
<b>3 ore</b>	<b>3 punti</b>																
<b>4 ore</b>	<b>4 punti</b>																
<b>5 ore</b>	<b>5 punti</b>																
<b>6 ore</b>	<b>6 punti</b>																
<b>7 ore</b>	<b>8 punti</b>																
<b>8 ore o più</b>	<b>10 punti</b>																
<p><b>b) Ottimizzazione delle risorse umane,</b> coerenza, razionalità, efficienza, efficacia, economicità del piano operativo di impiego quotidiano del personale e del relativo organigramma, in relazione alle varie funzioni da espletare ed alle diverse esigenze operative da soddisfare nell’arco della giornata, con riferimento sia alle fasce orarie ordinarie che quelle di punta, e tenuto conto dell’esigenza di favorire l’utilizzo di personale full time.</p> <p>Saranno, altresì, oggetto di valutazione i seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• razionale suddivisione delle funzioni, ruoli, competenze e qualifiche in relazione al modello di gestione indicato;</li> <li>• indicazione degli addetti, relativo ruolo e qualifica (con riferimento all’inquadramento previsto dalla contrattazione collettiva di settore)</li> <li>• modalità organizzative per la turnazione e le sostituzioni del personale, volte a garantire la continuità e l’efficienza del servizio;</li> <li>• formazione prevista;</li> <li>• processi di coordinamento e controllo tra le varie figure</li> </ul>	<p><b>5</b></p>																

<p><b>c) Separazione del personale impiegato nelle diverse funzioni</b> (preparazione e distribuzione alimenti, maneggio denaro, pulizie e altre funzioni), in relazione all'orario del servizio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• per tutto l'orario di lavoro (h 8,00-17,00): <span style="float: right;">punti 3</span></li> <li>• nelle 2 fasce di punta (h 8,00-10,00 e 12,00-15,00) <span style="float: right;">punti 2</span></li> <li>• in una sola delle 2 fasce di punta (h 8,00-10,00 e 12,00-15,00) <span style="float: right;">punti 1</span></li> </ul>	<b>3</b>
---	----------

<b>Totale punteggio offerta tecnica max</b>	<b>70</b>
---	-----------

## 19.2) Offerta Economica

Di seguito sono esplicitati i singoli elementi di valutazione dell'Offerta Economica, i corrispondenti sub-punteggi massimi, nonché indicazioni sulle modalità di attribuzione.

Elementi di valutazione economica	Indicazioni	Punteggio max
Importo annuale offerto quale canone di concessione	Punteggio calcolato matematicamente, sulla base dell'importo indicato dal concorrente nell'apposito Modulo offerta economica (non inferiore ad <b>Euro 14.400,00</b> ) tramite la formula indicata nel successivo paragrafo	<b>10</b>
Gli sconti, espressi in centesimi di euro offerti per ogni prodotto indicato nel " <b>Listino Bar – Caffetteria</b> " contenuto al punto 1 dell'allegato n. 3 "Listino prezzi a base di gara"	Punteggio calcolato matematicamente, sulla base della sommatoria degli sconti ponderati offerti dal concorrente nell'apposito Modulo offerta economica (non ammesso rialzo), tramite la formula indicata nel successivo paragrafo.	<b>10</b>
Gli sconti, espressi in centesimi di euro offerti per ogni prodotto indicato nel " <b>Listino Ristorazione Veloce</b> " contenuto al punto 2 dell'allegato n. 3 "Listino prezzi a base di gara"	Punteggio calcolato matematicamente, sulla base della sommatoria degli sconti ponderati offerti dal concorrente nell'apposito Modulo offerta economica (non ammesso rialzo), tramite la formula indicata nel successivo paragrafo.	<b>10</b>
<b>Totale punteggio offerta economica max</b>		<b>30</b>

### CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE ECONOMICHE

Per quanto riguarda l'Offerta Economica i punteggi saranno calcolati nel modo seguente:

#### I. Valore canone concessorio annuo offerto.

**(Fino a 10 punti)**

Il punteggio relativo all'importo offerto per il canone concessorio annuo, non inferiore all'importo a base d'asta di € 14.400,00 annui, sarà determinato con l'applicazione della seguente formula:

$$P_i = 10 \times Ca_i / Ca_{max}$$

dove:

$P_i$  = è il punteggio da attribuire al singolo concorrente

$Ca_i$  = è il canone offerto dal concorrente  $i$ -esimo;

$Ca_{max}$  = è il canone massimo offerto

× = segno di moltiplicazione

**II. Sommatoria degli sconti ponderati offerti per ogni prodotto indicato nel “Listino Bar – Caffetteria” contenuto al punto 1 dell’allegato n. 3 “Listino prezzi a base di gara”.**

**(Fino a 10 punti)**

Il punteggio relativo alla sommatoria degli sconti ponderati sarà calcolato con l’applicazione della seguente formula:

$$P_i = 10 \times \Sigma Sp_i / \Sigma Sp_{max}$$

Dove:

$P_i$  = è il punteggio da attribuire al concorrente *i-esimo*;

$Sp_i$  = è lo “sconto ponderato” offerto dal concorrente *i-esimo*, con riferimento ad ogni singolo prodotto del listino prezzi a base di gara di cui al punto 1 (“Listino Bar – Caffetteria”) dell’allegato n. 3 (“Listino prezzi a base di gara”) del presente avviso risultante dalla moltiplicazione del singolo sconto per il corrispondente coefficiente ponderale;

$\Sigma Sp$  = è la “sommatoria degli sconti ponderati”, data dal totale degli sconti ponderati offerti dal concorrente sul “Listino Bar – Caffetteria” contenuto al punto 1 dell’allegato n. 3 “Listino prezzi a base di gara”, calcolati secondo quanto indicato al punto precedente;

$\Sigma Sp_i$  = è la sommatoria degli sconti ponderati offerti dal concorrente *i-esimo*;

$\Sigma Sp_{max}$  = è la sommatoria degli sconti ponderati massima offerta;

× = segno di moltiplicazione.

**III. Sommatoria degli sconti ponderati offerti per ogni prodotto indicato nel “Listino Ristorazione Veloce” contenuto al punto 2 dell’allegato n. 3 “Listino prezzi a base di gara”**

**(Fino a 10 punti)**

Il punteggio relativo alla sommatoria degli sconti ponderati sarà calcolato con l’applicazione della seguente formula:

$$P_i = 10 \times \Sigma Sp_i / \Sigma Sp_{max}$$

Dove:

$P_i$  = è il punteggio da attribuire al concorrente *i-esimo*;

$Sp_i$  = è lo “sconto ponderato” offerto dal concorrente *i-esimo*, con riferimento ad ogni singolo prodotto del listino prezzi a base di gara di cui al punto 2 “Listino Ristorazione veloce”) dell’allegato n. 3 (“Listino prezzi a base di gara”) del presente avviso risultante dalla moltiplicazione del singolo sconto per il corrispondente coefficiente ponderale;

$\Sigma Sp$  = è la “sommatoria degli sconti ponderati”, data dal totale degli sconti ponderati offerti dal concorrente sul “Listino Ristorazione veloce” contenuto al punto 2 dell’allegato n. 3 “Listino prezzi a base di gara”, calcolati secondo quanto indicato al punto precedente;

$\Sigma Sp_i$  = è la sommatoria degli sconti ponderati offerti dal concorrente *i-esimo*;

$\Sigma Sp_{max}$  = è la sommatoria degli sconti ponderati massima offerta;

× = segno di moltiplicazione.

**Art. 20**  
**Validità e durata delle offerte**

Le offerte dovranno essere segrete e incondizionate; saranno, inoltre, ferme e vincolanti per gli operatori economici concorrenti per almeno 180 giorni a decorrere dalla data di scadenza del termine stabilito per la presentazione delle offerte e, comunque, per tutta la durata della gara, fino alla dichiarazione di aggiudicazione definitivamente efficace.

L'Amministrazione si riserva di non procedere alla aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

**Art. 21**  
**Commissione di Vigilanza**

La Città metropolitana di Roma Capitale si riserva la facoltà di nominare apposita commissione interna di vigilanza e controllo sul rispetto, da parte del concessionario, delle prescrizioni igienico - sanitarie e sulla qualità dei prodotti offerti.

**Art. 22**  
**Definizione delle controversie**

Il foro competente per ogni tipo di controversie inerenti la presente procedura è quello di Roma.

**Art. 23**  
**Protocollo di legalità**

1. Il contraente appaltatore si impegna a dare comunicazione tempestiva alla stazione appaltante e alla Prefettura, di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dirigenti di impresa.

2. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art.1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori dell'Ente che abbiano esercitano funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p..

3. La stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 -bis c.p., 319-ter c.p.,319 – quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p.. Articolo 39 Trattamento dei dati personali 1. I dati personali forniti dai partecipanti, nonché la documentazione presentata in relazione al presente avviso, saranno utilizzati ai sensi del D.Lgs. n.196/2003 esclusivamente per la gestione del medesimo e trattati – nei modi e nei limiti necessari per perseguire tale finalità – dagli Uffici dell'Ente preposti.

**Art. 24**  
**Avvalimento**

In attuazione di quanto disposto dell'art. 89 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., il concorrente, singolo o in raggruppamento di cui all'art. 45 del suddetto D.Lgs., può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale ovvero di attestazione della certificazione SOA avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto o della relativa attestazione. Ai fini di quanto sopra, dovrà essere fornita, a pena d'esclusione, tutta la documentazione prevista al comma 1 del suddetto articolo 89 del D.Lgs. 50/2016; in particolare l'impresa ausiliaria dovrà presentare una

dichiarazione sottoscritta con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

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

È ammesso l'avvalimento di più imprese ausiliarie. L'ausiliario 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 medesima gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Il contratto di avvalimento deve contenere, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'impresa ausiliaria (art. 89, comma 1, ultimo periodo del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.).

#### **Art. 25**

##### **Divieto di cessione e subconcessione**

E' espressamente vietata la sub-concessione, anche parziale o temporanea, a qualunque titolo, pena l'automatica ed immediata revoca della concessione e risoluzione per grave inadempimento. E' altresì vietata la cessione del presente contratto.

#### **Art. 26**

##### **Autorizzazione al trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs.196/2003 e s. m. e i., si informano i concorrenti che i dati raccolti sono utilizzati esclusivamente per il perfezionamento della presente procedura, per l'attuazione dei rapporti contrattuali con l'aggiudicatario, per gli adempimenti contabili e fiscali.

I dati possono essere trattati sia in forma cartacea sia in forma elettronica nel rispetto dei principi di liceità, correttezza, riservatezza e nel rispetto di tutte le misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.196/2003 e s. m. e i.

I dati personali raccolti possono essere comunicati a Enti o Istituzioni in adempimento di quanto prescritto dalla Legge.

I dati giudiziari sono trattati ai sensi dell'autorizzazione n. 7/2013 recante "Autorizzazione al trattamento dei dati giudiziari da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici" del Garante della Protezione dei Dati Personali.

I dati raccolti sono soggetti alle forme di pubblicità prescritte dalle vigenti norme in materia di procedimenti amministrativi e di contratti pubblici.

Il conferimento dei dati ha carattere obbligatorio per la partecipazione alla presente procedura. La mancanza o l'incompletezza dei dati non consente di dar corso alla presente procedura e non consente l'ammissione del concorrente alla stessa.

Il **trattamento dei dati personali** avverrà in conformità a quanto disposto dal D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii. "Codice in materia di protezione dei dati personali". Si precisa che:

- a. i dati conferiti verranno trattati con o senza l'ausilio di mezzi elettronici dal personale all'uopo incaricato dalla Città Metropolitana di Roma Capitale;
- b. il trattamento dei dati sarà finalizzato all'espletamento della procedura per l'affidamento di appalti nonché per eventuali finalità statistiche;
- c. il titolare del trattamento è la Città metropolitana di Roma Capitale, con sede in Via IV Novembre, 119/A – 00187 Roma;

il responsabile del trattamento è il Direttore del Dipartimento II della Città metropolitana di Roma Capitale.

## RIFERIMENTI E PUNTI DI CONTATTO

Responsabile del procedimento è il Dirigente del Servizio 1 (Beni immobili – Assistenza tecnico – amministrativa agli enti locali del territorio metropolitano) del Dipartimento II (Risorse Strumentali) della Città metropolitana di Roma Capitale., dott. Stefano Carta:

Tel. 06/67663621-3622

mail: [beni.immobili@cittametropolitanaroma.gov.it](mailto:beni.immobili@cittametropolitanaroma.gov.it);

indirizzo di posta certificata: [risorsestrumentali@pec.cittametropolitanaroma.gov.it](mailto:risorsestrumentali@pec.cittametropolitanaroma.gov.it).

Quesiti e richieste di informazioni circa la presente procedura di affidamento possono essere rivolti al Responsabile della U.O. Gare LL.PP. Viabilità, Servizi e Forniture, dott. Gennaro Fiore

Tel. 06/67663606-3624;

mail: [g.fiore@cittametropolitanaroma.gov.it](mailto:g.fiore@cittametropolitanaroma.gov.it)

PEC: [gare.viabilita@pec.cittametropolitanaroma.gov.it](mailto:gare.viabilita@pec.cittametropolitanaroma.gov.it)

La Città Metropolitana di Roma Capitale si riserva, a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di annullare e revocare la presente procedura, come pure di non procedere alla concessione in oggetto, senza che i concorrenti possano pretendere alcunché a qualsiasi titolo.

Si procederà all'aggiudicazione della presente gara anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente per l'Amministrazione.

La Città Metropolitana di Roma Capitale effettuerà le verifiche previste dalla legge sulle autocertificazioni (art.71 del D.P.R. n.445/2000) e, qualora le stesse risultassero mendaci, procederà innanzi l'Autorità Giudiziaria competente provvedendo a dichiarare la decadenza dagli eventuali benefici concessi ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. n.445/2000.

Il presente Avviso è stato pubblicato, ai sensi dell'art. 36, co.9 del D. L.gs 50 del 2016 e del D.M. delle Infrastrutture e dei trasporti del 02/12/2016, in data **17 novembre 2017** per estratto sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana – V serie speciale – contratti pubblici – **n.133**, sul sito informatico del Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti, sul sito informatico dell'Osservatorio, per estratto su un quotidiano a tiratura nazionale e uno a tiratura locale, nonché sul profilo del committente della Città Metropolitana di Roma Capitale.

Il Dirigente  
(Dott. Stefano Carta)