



DISCIPLINARE DI GARA

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL
D.LGS. 50/2016 E S.M.I., PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE NELLE MENSE UNIVERSITARIE DELL'ERSU DI
PALERMO**

CIG: 7132539561

CPV: 55512000-2

Art. 1 - Informazioni generali

L'Ente Regionale per il diritto allo Studio Universitario di Palermo (nel prosieguo, ERSU o Stazione Appaltante) ha indetto una Gara europea a procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., in un unico lotto, CIG: 7132539561, per l'affidamento, in concessione, del servizio di ristorazione destinato alle utenze presso le seguenti mense:

- Residenza Universitaria "Santi Romano", - Viale delle Scienze, Edificio 1, Palermo;
- Residenza Universitaria "San Saverio", - Via G. Di Cristina, 39 Palermo;
- Residenza Universitaria "Schiavuzzo" - Via Schiavuzzo, 18/20/22 Palermo;
- Residenza Universitaria "Biscottari" - Via Biscottari, 12 Palermo;
- Residenza Universitaria "Casa del Goliardo" - Vicolo Sant'Uffizio, 13/15 Palermo;
- Residenza Universitaria "SS. Nunziata" - Piazza casa Professa, 22 Palermo;

L'affidamento comprende anche la concessione di spazi da adibire a bar presso appositi locali della Residenza Universitaria "Santi Romano", sita in Viale delle Scienze, Edificio 1, Palermo.

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

La lingua ufficiale della gara è l'italiano.

La presente procedura di gara prevede all'art. 56 del Capitolato Speciale una specifica clausola sociale di riassorbimento del personale impiegato, ai sensi dell'articolo 50 del Codice dei contratti. A tal fine, si rendono disponibili le informazioni riguardanti il personale attualmente impiegato negli appalti in essere (Allegato 4 al presente disciplinare di gara).

Art. 2 - Responsabile del procedimento

E' designato, quale Responsabile del procedimento, il Dott. Sergio Lupo, ai sensi e per gli effetti dell'art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 3 - Sopralluogo

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

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

I soggetti interessati dovranno presentare, entro il giorno 26.07.2017, specifica richiesta, tramite PEC, all'indirizzo protocollo@pec.ersupalermo.gov.it, utilizzando l'Allegato 5 "Richiesta sopralluogo" di questo Disciplinare di gara.

Successivamente alla richiesta, l'ERSU comunicherà all'impresa interessata il giorno e l'ora del sopralluogo. Ad avvenuta effettuazione del sopralluogo, l'incaricato dell'ERSU rilascerà un'attestazione, che dovrà essere inserita nella Busta "A".

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

Art. 4 - Normativa di riferimento

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

E' fatta salva l'applicazione delle norme del Codice dei contratti espressamente richiamate dalla documentazione di gara.

La procedura di gara è, altresì, disciplinata da:

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

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

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

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

Art. 5 - Riferimenti Stazione appaltante

- Stazione appaltante: Ente Regionale per il diritto allo Studio Universitario di Palermo
- Indirizzo: Viale delle Scienze, Edificio 1
- CAP: 90128 – Palermo (PA)
- PEC: protocollo@pec.ersupalermo.gov.it
- Email: protocollo@ersupalermo.gov.it
- Telefono: +39 091 6541111
- Fax: +39 091 6545920
- Sito Internet: <http://www.ersupalermo.gov.it> – sezione BANDI E AVVISI
- Nomenclatura: CPV 55512000-2 - Servizi di gestione mensa
- Codice NUTS: ITG12
- Il Responsabile del procedimento: Dott. Sergio Lupo.

Art. 6 - Oggetto e durata dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di gestione mensa e prevede principalmente la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione e la distribuzione self-service dei pasti. Il servizio include, altresì, tutti i

servizi ausiliari tra cui l'espletamento delle pulizie e le manutenzioni dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, come meglio specificato nei successivi articoli.

Il servizio, oggetto dell'appalto, deve essere organizzato nel modo seguente:

1. preparazione e distribuzione self-service presso la mensa della Residenza Universitaria "Santi Romano", - Viale delle Scienze, Edificio 1, Palermo;
2. punto distribuzione pasti presso Residenza Universitaria "San Saverio", - Via G. Di Cristina, 39 Palermo;
3. punto distribuzione pasti presso Residenza Universitaria "Schiavuzzo" - Via Schiavuzzo, 18/20/22 Palermo;
4. punto distribuzione pasti presso Residenza Universitaria "Biscottari" - Via Biscottari, 12 Palermo;
5. punto distribuzione pasti presso Residenza Universitaria "Casa del Goliardo" - Vicolo Sant'Uffizio 13/15 Palermo;
6. punto distribuzione pasti presso Residenza Universitaria "SS. Nunziata" - Piazza casa Professa, 22 Palermo.

Il servizio comprende anche la gestione del bar annesso alla mensa della R.U. "Santi Romano" presso i locali in Viale delle Scienze, Edificio 1, Palermo, che dovrà essere espletato dal Gestore sotto la propria responsabilità e con propria autonoma organizzazione

Il servizio, da eseguirsi sulla base di quanto dettagliatamente prescritto dal Capitolato Speciale, prevede l'allestimento finale dei locali, l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, la fornitura di impianti, attrezzature, arredi, utensilerie, vasellame e quant'altro necessario alla realizzazione del servizio stesso, l'espletamento delle pulizie e le manutenzioni dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili, la predisposizione dei sistemi hardware, la custodia ed il corretto utilizzo dei sistemi di acquisizione dati (software) per la rilevazione dei consumi (pasti), il controllo delle sale mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti.

L'appalto avrà la durata di tre anni, con decorrenza dalla data di effettivo avvio della gestione, in caso di eventuale differimento dovuto a ritardi nel

completamento della procedura di aggiudicazione o di stipulazione del contratto.

La durata complessiva del contratto potrà, inoltre, essere prorogata agli stessi patti, prezzi e condizioni dall'ERSU, a suo insindacabile giudizio, per garantire la continuità del servizio nelle more dell'espletamento di una nuova gara, fino ad un massimo di due anni. La richiesta di proroga del contratto avverrà mediante posta elettronica certificata, almeno trenta giorni prima del termine finale del contratto originario; pertanto, i concorrenti si impegnano sin dalla partecipazione alla gara, in caso di aggiudicazione, a prorogare il servizio, a fronte della corresponsione del relativo corrispettivo per il periodo di proroga, alle medesime condizioni contrattuali ed economiche.

Art. 7 - Importo a base d'asta

Gli importi a base d'asta, al ribasso, sono stati così individuati:

Tipologia di pasto	Prezzo unitario a base di gara (IVA esclusa)
Pasto completo	€ 6,54
Pasto ridotto - prima combinazione	€ 3,22
Pasto ridotto - seconda combinazione	€ 4,02

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

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

L'importo a base d'asta, al rialzo, per la gestione del bar annesso alla mensa della R.U. "Santi Romano" presso i locali in Viale delle Scienze, Edificio 1, Palermo, è stato così individuato:

Gestione bar	€ 12.000,00
--------------	-------------

Canone annuo (IVA esclusa)	
----------------------------	--

Art. 8 - Valore dell'appalto

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

- Valore stimato del contratto per una durata triennale: € 8.400.000,00;
- Valore presunto dell'eventuale rinnovo (ulteriori due anni): € 5.600.000,00;
- Valore complessivo presunto dell'appalto: € 14.000.000,00.

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

Ferma restando la non prevedibilità ex ante del numero dei pasti da erogarsi per ciascun anno e della loro distribuzione tra le varie tipologie di pasti, la stima del valore del presente appalto è stata quantificata rilevando i dati registrati nell'anno 2016, afferenti al numero di pasti consumati (vedi art. 3 Capitolato Speciale).

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

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

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

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

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

Le attività oggetto dell'appalto saranno svolte in edifici indipendenti sia per gli accessi che energeticamente, ovvero presso i luoghi che l'Amministrazione dovesse ritenere necessari all'esecuzione di tutto o parte del servizio.

Art. 10 - Rimborso delle spese di pubblicazione

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

Art. 11 - Soggetti ammessi alla gara

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

In particolare è ammessa la partecipazione:

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

È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un Raggruppamento temporaneo o Consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in Raggruppamento o Consorzio ordinario di concorrenti.

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

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

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

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

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

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

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

A. Requisiti di ordine generale

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

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

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

B. Requisiti di idoneità professionale

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

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

In caso di partecipazione alla gara di raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari, aggregazione tra le imprese aderenti al contratto di rete o GEIE, di cui all'art. 48, comma 1, del D. Lgs. 50/2016, ciascun

componente del raggruppamento o consorzio ordinario o aderente al contratto di rete o GEIE dovrà possedere integralmente i requisiti di idoneità professionale.

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

C. Requisiti di capacità economica e finanziaria

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

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività svolta secondo la seguente formula: $(\text{fatturato richiesto}/36) \times \text{mesi di attività}$.

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

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

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

complessivamente dalle imprese consorziate indicate come esecutrici del servizio.

D. Requisiti di capacità tecnica e professionale

e. avere svolto negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando, servizi identici o analoghi a quelli oggetto dell'appalto (ristorazione collettiva non commerciale in strutture sia pubbliche che private), per un importo complessivo, IVA esclusa, almeno pari al 50% del valore triennale dell'appalto, pari a € 8.400.000,00.

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

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

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

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

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

E. Requisiti di garanzia della qualità e gestione ambientale

f. certificazione in corso di validità del proprio Sistema di qualità aziendale, tipo UNI EN ISO 9001:2008 o equivalente, nel settore della ristorazione o attività similare, rilasciata da organismi di certificazione accreditati;

g. possesso della registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS) o della certificazione UNI EN ISO 14001, emessa da organismi di certificazione accreditati, in corso di validità, o equivalente; in alternativa, il concorrente può presentare una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato in conformità ad una norma tecnica riconosciuta (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

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

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

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

Le dichiarazioni sostitutive richieste ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara:

- α. devono essere rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. in carta semplice, con la sottoscrizione in originale del dichiarante (rappresentante legale del concorrente o altro soggetto dotato del potere di impegnare contrattualmente il concorrente stesso) e devono essere corredate dalla copia fotostatica di un documento di riconoscimento del dichiarante, in corso di validità; per ciascun dichiarante è sufficiente allegare una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più allegati distinti;
- β. in caso di dichiarazioni sottoscritte dai procuratori degli operatori economici concorrenti, dovrà essere allegata copia della relativa procura;

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

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

Art. 14 - Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione

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

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

Art. 15 - Avvalimento

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

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

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

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

- non è ammesso, ai sensi dell'art. 89, comma 7, del D. Lgs. 50/2016, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, pena l'esclusione di tutti i concorrenti che si siano avvalsi della medesima impresa;
- non è ammessa, ai sensi del richiamato art. 89, comma 7, del D. Lgs. 50/2016, la partecipazione contemporanea alla presente gara sia

dell'impresa ausiliaria che di quella che si avvale dei requisiti di quest'ultima, pena l'esclusione di entrambe le imprese;

- è ammesso, ai sensi del richiamato art. 89, comma 6, del D. Lgs. 50/2016, che il concorrente possa avvalersi di più imprese ausiliarie per il medesimo requisito.

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

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

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

- manutenzioni;
- esecuzione di eventuali opere.

In caso di subappalto delle suddette attività, rimangono in capo al Gestore tutte le responsabilità delle attività stesse. L'affidamento in subappalto è sottoposto alle regole dell'art. 105 del D.Lgs 50/2016, in particolare l'Impresa:

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

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

Art. 17 - Termine di partecipazione alla gara

Gli operatori economici che intendono partecipare alla gara dovranno presentare un plico non trasparente, chiuso, sigillato con strumenti idonei a garantirne *l'ermetica e inalterabile chiusura*, controfirmato sui lembi di chiusura a conferma dell'autenticità della chiusura originaria all'Ufficio Protocollo dell'E.R.S.U. di Palermo – viale delle Scienze, Edificio 1 Residenza Universitaria "Santi Romano", CAP 90128, Palermo, **entro e non oltre il termine delle ore 12,00 del giorno 04.09.2017**, a pena di esclusione. Le modalità di spedizione sono:

1. a mezzo raccomandata a/r del servizio di Poste Italiane S.p.A.;
2. a mezzo agenzia di recapito;
3. a mano, direttamente presso lo stesso Ufficio Protocollo dell'Ente.

A tal fine si precisa che, sempre entro il termine perentorio summenzionato, la consegna del plico, presso l'Ufficio del Protocollo dell'Ente potrà farsi nei giorni lavorativi seguenti:

dal Lunedì al Venerdì dalle ore 09,00 alle ore 13,00;

il Mercoledì dalle ore 09,00 alle ore 13,00 e dalle ore 15,30 alle ore 17,00.

Al riguardo, sarà rilasciata ricevuta, con l'indicazione della data e dell'ora di consegna del plico.

Il summenzionato termine è perentorio e tassativo. All'uopo farà fede il timbro e la data apposti dall'Ufficio Protocollo dell'E.R.S.U. di Palermo.

L'inoltro della documentazione è a completo ed esclusivo rischio del concorrente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'ERSU ove, per disguidi postali o di altra natura ovvero per qualsiasi altro motivo, il plico non pervenga all'indirizzo di destinazione entro il termine sopra indicato o pervenga in condizioni tali da non assicurare la segretezza dell'offerta in esso contenuta.

Non saranno ammessi alla gara 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 postale o l'eventuale data di ricezione riportata dal vettore sul documento di trasporto. Tali plichi non verranno aperti e

potranno essere riconsegnati al concorrente su sua richiesta scritta, con spese di spedizione a carico del concorrente medesimo.

Art. 18 - Modalità di presentazione delle offerte

Le offerte devono essere contenute, a pena di esclusione, in un plico non trasparente, chiuso, sigillato con strumenti idonei a garantirne *l'ermetica e inalterabile chiusura*, controfirmato sui lembi di chiusura a conferma dell'autenticità della chiusura originaria, contenente tutte le altre buste come di seguito descritto.

Al fine dell'identificazione della provenienza del plico, quest'ultimo dovrà recare all'esterno, a pena di esclusione, le informazioni relative all'operatore economico concorrente (denominazione o ragione sociale, partita IVA e codice fiscale, indirizzo PEC per le comunicazioni) e riportare la seguente dicitura: **"OFFERTA RELATIVA ALLA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE – SCADENZA OFFERTE: 04.09.2017, ore 12,00 - NON APRIRE"**.

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

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

Il plico deve contenere al suo interno le seguenti buste, ciascuna delle quali deve essere non trasparente, chiusa, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura e deve recare l'intestazione del mittente, l'indicazione dell'oggetto dell'appalto e la dicitura, rispettivamente:

- BUSTA "A" - Documentazione amministrativa;
- BUSTA "B" - Offerta tecnica;
- BUSTA "C" - Offerta economica;
- eventuale BUSTA "D" - documenti ex art. 53, comma 5, lettera a) D. Lgs. 50/2016;

Ciascuna busta deve contenere quanto espressamente previsto, a pena di esclusione dalla gara.

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

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

1. Documento di gara unico europeo (DGUE), secondo il modello pubblicato sulla G.U.R.I. del 27 luglio 2016, n. 174 - Circolare del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 18 luglio 2016, n. 3, che si allega al presente disciplinare di gara;
2. Attestazione del pagamento del contributo previsto dalla legge a favore dell'ANAC, per un importo pari a € 200,00, scegliendo tra le modalità di cui alla deliberazione dell'ANAC del 5 marzo 2014. Ai fini dell'esecuzione del pagamento i concorrenti devono attenersi alle istruzioni reperibili sul sito dell'ANAC. CIG 7132539561 da riportare sul pagamento;
3. Certificazione del Sistema di qualità della serie UNI EN ISO 9001: 2008;
4. Registrazione EMAS ovvero certificazione del sistema di Gestione ambientale della serie UNI EN ISO 14001 o equivalente;
5. Documentazione attestante l'avvenuta costituzione della garanzia provvisoria, ai sensi dell'art. 93, comma 1, del D. Lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii., il cui importo è fissato all'1 per cento del prezzo base indicato nel disciplinare;
6. Dichiarazione di un fideiussore contenente l'impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto ai sensi dell'art. 93, comma 3, del D. Lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii.;
7. PASSOE, necessario per la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativa ed economico-finanziario, di cui alla delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012 e ss.mm.ii.. dell'Autorità Nazionale Anticorruzione;

8. Ricevuta di avvenuto sopralluogo;

ove necessario:

9. documentazione relativa all'avvalimento;

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

11. atti relativi al RTI o al Consorzio.

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

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

1. Progetto tecnico, completo e dettagliato dei servizi offerti, che dovranno essere conformi ai requisiti minimi indicati nel Capitolato Speciale. Le proposte innovative e migliorative dovranno avere carattere meramente integrativo delle modalità di effettuazione del servizio stabilite in capitolato, senza che da ciò possa derivare alcun onere aggiuntivo per l'ERSU.
2. L'offerta tecnica costituirà parte integrante del contratto da stipularsi all'esito dell'eventuale aggiudicazione.
3. Il progetto tecnico deve essere tassativamente redatto entro il limite massimo di 40 (quaranta) facciate formato A4, pena la non valutazione delle pagine eccedenti, con una numerazione progressiva ed univoca delle pagine.
4. La copertina e il sommario non concorrono al conteggio delle 40 facciate.
5. Il progetto tecnico deve essere articolato e sviluppato in tanti paragrafi quanti sono i criteri oggetto di valutazione descritti nel successivo paragrafo 23.1, seguendo l'ordine ivi previsto. Ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva.
6. Al progetto tecnico possono essere allegati disegni e/o grafici riferiti al progetto di allestimento, che dovranno essere redatti su supporto cartaceo in formato max A3, eventuali schede tecniche dei prodotti offerti, depliant e altra documentazione che il soggetto concorrente ritenga utile allegare per consentire alla Commissione una compiuta valutazione della propria offerta. Il progetto tecnico dovrà riportare, nei vari punti in cui sono menzionati i prodotti, il puntuale riferimento alle eventuali schede allegate. Non saranno

presi in considerazione richiami ad altri elementi contenuti in altri documenti allegati se non espressamente previsti.

Gli argomenti dovranno essere esposti con un linguaggio chiaro e semplice, seppure tecnico.

La Commissione di gara valuterà il progetto (nelle sue diverse componenti) in base al grado di adeguatezza, specificità, concretezza, realizzabilità, affidabilità delle soluzioni proposte, in rapporto al contesto specifico in cui il servizio dovrà essere espletato e alle peculiarità dell'utenza di riferimento.

L'offerta tecnica, redatta in lingua italiana e su carta intestata del proponente, dovrà essere firmata o siglata in ogni sua pagina e sottoscritta dal legale rappresentante o da un suo procuratore.

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

Nella busta "C" – Offerta economica deve essere contenuta, a **pena di esclusione**, l'offerta economica, predisposta secondo l'Allegato 2 al presente disciplinare di gara. Deve essere costituita dai seguenti elementi:

1. prezzo unitario offerto per ciascuna tipologia di pasto, IVA esclusa, espresso in Euro, sia in cifre che in lettere, con un numero di decimali non superiore a due;
2. canone annuo di concessione offerto per gli spazi da adibire a bar, IVA esclusa, espresso in Euro, sia in cifre che in lettere, con un numero di decimali non superiore a due;
3. l'offerta economica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante o da un suo procuratore;
4. i prezzi offerti devono essere espressi sia in cifre che in lettere. In caso di discordanza si intende prevalente l'importo espresso in lettere, salvo che l'ERSU ritenga sia necessario un ulteriore accertamento nel caso di evidente errore materiale;
5. in caso di indicazione di un prezzo recante un numero di cifre decimali dopo la virgola superiore a due, saranno considerate esclusivamente le prime due cifre decimali, senza procedere ad alcun arrotondamento;
6. l'offerta economica non dovrà, a **pena di esclusione**:
 - contenere riserve o condizioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare;

- per quanto riguarda l'offerta relativa alle tipologie di pasto, essere pari o superiore all'importo indicato come base d'asta;
- per quanto riguarda l'offerta relativa agli spazi da adibire a bar, essere pari o inferiore all'importo indicato come base d'asta;
- essere espressa in modo indeterminato o fare riferimento ad altre offerte proprie o di altri;
- essere parziale (riferita a parti del servizio oggetto del presente appalto).

Art. 22 - Contenuto dell'eventuale Busta "D" – Documenti ex art. 53, comma 5, lettera a), D. Lgs. 50/2016

Qualora il concorrente dichiari che alcune informazioni fornite nell'ambito dell'offerta o delle giustificazioni dei prezzi costituiscano segreti tecnici o commerciali, deve presentare anche una separata Busta "D", con l'indicazione esterna del mittente e con la dicitura: "Documenti ex art. 53, comma 5, lettera a), D. Lgs. 50/2016", contenente l'indicazione espressa delle parti che, secondo motivata e comprovata dichiarazione del concorrente, costituiscono tali segreti e che pertanto necessitano di adeguata e puntuale tutela in caso di accesso richiesto, ai sensi dell'art. 53 del D. Lgs. 50/2016 e dell'art. 22 e seguenti della legge 241/90. Nella predetta dichiarazione il concorrente dovrà precisare analiticamente quali sono le informazioni riservate che costituiscono segreto tecnico o commerciale, nonché argomentare in modo approfondito e congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Dovrà altresì fornire un "principio di prova" atto a dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali. Non potranno essere prese in considerazione e pertanto saranno considerate come non rese, dichiarazioni generiche che non precisino analiticamente quali sono le informazioni riservate che costituiscono segreto tecnico o commerciale e le specifiche motivazioni della sussistenza di tali segreti. Si precisa che comunque ogni decisione, in merito alla valutazione della riservatezza/segretezza, sarà di competenza dell'ERSU. L'ERSU non effettuerà ulteriori informative e procederà secondo quanto stabilito dall'art. 76 del D. Lgs. 50/2016 e nel rispetto dell'articolo 53 del summenzionato decreto.

Art. 23 - Criterio di aggiudicazione

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

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica (PT: Punteggio tecnico)	80
Offerta economica (PE: Punteggio economico)	20
TOTALE	100

In particolare:

- il punteggio tecnico (massimo 80 punti) verrà attribuito in relazione ai criteri e ai parametri di valutazione, nonché alle modalità di attribuzione del punteggio, ivi inclusa la c.d. riparametrazione, di cui al successivo articolo 23.1;
- al fine di garantire elevati livelli di qualità nell'erogazione dei servizi, saranno ammessi alla fase di apertura dell'offerta economica, e dunque, di attribuzione del punteggio economico, solo i concorrenti che abbiano conseguito almeno 48 punti tecnici (soglia di sbarramento);
- il punteggio economico (massimo 20 punti) verrà attribuito in relazione ai criteri e alla formula di cui al successivo articolo 23.2;
- l'aggiudicazione verrà determinata in ragione del seguente criterio: $PTOT = PT + PE$ (Punteggio totale = Punteggio tecnico + Punteggio economico).

Art. 23.1 - Punteggio tecnico

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

Numero e tipologia del	Criteri di valutazione	Punteggio massimo	Parametri di valutazione
------------------------	------------------------	-------------------	--------------------------

criterio Qualitativo (QL) Quantitativo (QN)			
1 QL	Interventi finalizzati alla riorganizzazione degli spazi dedicati alla preparazione e consumazione dei pasti. Breve relazione illustrativa con allegato un progetto grafico di allestimento di ogni singolo plesso facente parte del Lotto a cui si partecipa.	6	Verrà valutata con maggior favore la soluzione che apporti un: <ul style="list-style-type: none"> - miglioramento della accessibilità al servizio e strategie commerciali per attirare maggiormente l'utenza; - miglioramento della vivibilità dei refettori (ad es. acustica, videoterminali, tinteggiature, segnaletica, impianti audiovisivi, ecc.); - maggior utilizzo di soluzioni tecnologiche e scelta di materiali sostenibili
2 QL	Progetto d'arredo contenente l'elenco completo delle attrezzature ed arredi nuovi che il concorrente intende installare presso i locali delle strutture, completi di schede tecniche e di depliant illustrativi, con l'indicazione delle qualità e caratteristiche tecniche, senza alcuna indicazione di prezzo. La collocazione delle attrezzature ed arredi dovrà essere indicata in maniera chiara ed inequivocabile nel Progetto grafico di cui al criterio 1. Il livello di contenimento energetico sarà oggetto di valutazione per le	7	Verrà valutato con maggior favore il progetto che evidenzi la presenza del più elevato tasso di sostituzione delle attrezzature ed arredi presenti in relazione sia all'aspetto quantitativo sia all'aspetto della qualità tecnologica degli arredi e delle attrezzature fornite con particolare attenzione alle caratteristiche tecniche e funzionali ed al livello di contenimento energetico. Qualora gli apparecchi

	<p>attrezzature la cui classe energetica di appartenenza sia superiore rispettivamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori - alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni. 		<p>in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della certificazione energetica, sarà attribuito maggior punteggio all'offerta che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica (copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta).</p>
3 QL	<p>Piano organizzativo per l'avvio del servizio con il crono-programma dettagliato degli interventi di allestimento, la descrizione dettagliata delle fasi di transizione (max 120 giorni) e indicazione delle modalità operative ed organizzative e della tempistica con cui il concorrente intende garantire la continuità del servizio di ristorazione durante la fase di adeguamento dei locali e degli impianti</p>	4	<p>Verrà valutato con maggior favore il piano organizzativo che garantisca la continuità del servizio di ristorazione durante la fase di adeguamento, recando i minori disagi all'utenza; a tal fine verranno valutati i seguenti aspetti, ovvero:</p> <ul style="list-style-type: none"> - maggior attenzione delle singole fasi operative - fattibilità delle modalità operative ed organizzative - minori tempistiche e modalità di esecuzione
4 QL	<p>Proposta di organizzazione del servizio finalizzata alla riduzione dei tempi di attesa, con particolare riferimento alla gestione delle "code alle casse" e alla distribuzione dei pasti.</p>	6	<p>Verranno privilegiate le proposte più efficaci in relazione alle soluzioni adottate per la riduzione dei tempi di attesa nei momenti di maggior affluenza e</p>

			per il maggior livello di innovatività della proposta rispetto all'attuale contesto di riferimento
5 QL	Organigramma e organizzazione del personale con cui il concorrente intende assicurare la gestione del servizio nei differenti punti mensa, specificando le qualifiche e le mansioni di ciascuna unità operativa, gli orari di servizio giornalieri e settimanali, l'organico giornaliero impiegato per il servizio, tenuto anche conto dell'organico del personale attualmente impiegato, in relazione all'organizzazione del lavoro nelle singole fasi di produzione (ricevimento, stoccaggio, cottura, distribuzione, sbarazzo, ecc.) e al numero di pasti previsti, nonché nell'espletamento dei servizi accessori.	6	Verrà privilegiata: - la maggior qualità organizzativa e fattibilità delle modalità operative ed organizzative del personale - i tempi e i turni di lavoro maggiormente coerenti con l'organizzazione del lavoro prevista
6 QL	Professionalità e monte ore settimanale del Supervisore e del suo sostituto. Dovranno essere indicati il nominativo, la qualifica, il titolo di studio e l'esperienza almeno triennale maturata nel settore della ristorazione collettiva sia del Supervisore che del suo sostituto, nonché il monte ore settimanale di effettiva presenza presso ogni singolo punto mensa. I nominativi sono vincolanti e, in fase di esecuzione del contratto, potranno essere sostituiti con altri referenti	6	Verrà valutato con maggior favore: - il titolo di studio e l'esperienza professionale nel settore più qualificante - la formazione specifica per quanto riguarda l'organizzazione della ristorazione scolastica o collettiva - il maggior numero di ore offerte e la migliore articolazione dell'orario

	in possesso di analoghi requisiti.		
7 QL	Modalità e criteri di sostituzione del personale addetto al servizio.	2	Verrà privilegiata: - la maggiore efficacia del piano proposto rispetto alle modalità e alle tempistiche di sostituzione, in caso anche di assenze temporanee
8 QL	Processo di produzione (ricevimento, stoccaggio, cottura, confezionamento e somministrazione dei pasti, sbarazzo, ecc.) Breve descrizione dell'iter giornaliero del processo produttivo, dall'approvvigionamento e stoccaggio delle merci al confezionamento dei pasti, dell'organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, modalità e forme di controllo.	4	Verrà privilegiata: - la maggiore efficacia ed efficienza del processo di produzione - la migliore qualità del sistema di verifica del processo di produzione, nel rispetto delle procedure di autocontrollo
9 QL	Ricevimento delle derrate e monitoraggio della qualità dei propri fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali. Breve descrizione del sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari, criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori, elenco dei fornitori, certificazioni da questi possedute (es.: ISO 22000).	4	Verrà valutato con maggior favore: - l'adeguatezza dei calendari di approvvigionamento delle derrate in relazione ai singoli punti mensa - la maggiore funzionalità del sistema di valutazione, qualificazione e monitoraggio dei fornitori
10 QL	Progetto alimentare: proposte alimentari volte al miglioramento della qualità nutrizionale e sensoriale dei piatti proposti e all'incremento di varietà delle scelte alimentari. In particolare, può essere prevista la formulazione di	6	Verrà valutato con maggior favore la qualità e la varietà delle proposte alimentari offerte, sia con riferimento alle nuove proposte di menù che con riferimento ai menù

	<p>nuove proposte di menù dal punto di vista qualitativo (es. menù etnico) e dal punto di vista della composizione del pasto (ad es. offerta di singoli piatti al di fuori delle composizioni di pasto previste in capitolato). Possono essere previste anche proposte di Menù alternativi (senza certificato medico), quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - menù etico-religiosi con particolare riferimento alle seguenti tipologie: menù senza carne; menù senza carne suina e salumi; menù senza carne bovina; - menù vegetariano/vegano. 		alternativi
11 QN	<p>Utilizzo di prodotti provenienti da Agricoltura biologica. Il concorrente dovrà dichiarare nel progetto tecnico la quantità in percentuale e l'elenco dei prodotti che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato, allegando, altresì, una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la certificazione del metodo di produzione biologica. NB: La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'eccedenza rispetto a quella prevista obbligatoriamente dai CAM (Criteri Ambientali Minimi)</p>	3	<p>Punti 0 = assenza di prodotti da agricoltura biologica; ulteriori Punti 3 = assegnati all'offerta che contempla la maggior percentuale di prodotti da agricoltura biologica prevista dai CAM - Criteri Ambientali Minimi. Alle altre offerte verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula: $P = (Odv \times Pmax) : Opc$ P = punteggio da assegnare Odv = offerta da valutare Pmax = punteggio massimo attribuibile Opc = offerta migliore</p>
12 QN	<p>Utilizzo di prodotti provenienti da sistemi di produzione integrata e di prodotti DOP, IGP e STG.</p>	3	<p>Punti 0 = assenza di prodotti da agricoltura integrata o di prodotti DOP, IGP e STG;</p>

	<p>Il concorrente dovrà dichiarare nel progetto tecnico la quantità in percentuale e l'elenco dei prodotti che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato, allegando, altresì, una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la denominazione, categoria, tipologia, numero di regolamento CEE/CE/UE; Regione e Provincia (tratti dall'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite).</p> <p>NB: La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'eccedenza rispetto a quella prevista obbligatoriamente dai CAM (Criteri Ambientali Minimi)</p>		<p>ulteriori</p> <p>Punti 3 = assegnati all'offerta che contempla la maggior percentuale di tali prodotti prevista dai CAM - Criteri Ambientali Minimi. Alle altre offerte verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula: $P = (Odv \times Pmax) : Opc$ P = punteggio da assegnare Odv = offerta da valutare Pmax = punteggio massimo attribuibile Opc = offerta migliore</p>
13 QN	<p>Utilizzo di prodotti a filiera regionale e/o a filiera corta e/o prodotti</p> <p>Il concorrente dovrà dichiarare nel progetto tecnico il numero e l'elenco dei prodotti che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato, allegando, altresì, una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto.</p> <p>Prodotti da filiera regionale: prodotti agroalimentari le cui intere</p>	3	<p>Punti 0 = assenza di prodotti a filiera regionale, a filiera corta, a marchio AQUA</p> <p>Punti 3 = assegnati all'offerta che contempla il maggior numero di tali prodotti</p> <p>Alle altre offerte verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula: $P = (Odv \times Pmax) : Opc$ P = punteggio da assegnare Odv = offerta da</p>

	<p>filiera produttive (dalla produzione primaria alla fase di commercializzazione) sono realizzate entro un'area definita dal luogo di consumo indicata dal committente (nel caso di specie, il territorio della regione Sicilia).</p> <p>Prodotti da filiera corta: prodotti agroalimentari provenienti da una filiera di approvvigionamento che riduce il numero di intermediari commerciali e con caratteristiche definite di stagionalità e sostenibilità ambientale.</p>		<p>valutare</p> <p>P_{max} = punteggio massimo attribuibile</p> <p>O_{pc} = offerta migliore</p>
14 QN	<p>Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito del commercio "equo e solidale" e/o dai terreni confiscati alle mafie. Il concorrente dovrà dichiarare nel progetto tecnico il numero e l'elenco dei prodotti che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato tecnico, allegando, altresì, una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto da cui risulti la fonte di approvvigionamento e, nel caso di commercio equo e solidale, la certificazione dell'impresa.</p>	3	<p>Punti 0 = assenza di prodotti provenienti dal circuito del commercio "equo e solidale" e dai terreni confiscati alle mafie</p> <p>Punti 3 = assegnati all'offerta che contempla il maggior numero di tali prodotti</p> <p>Alle altre offerte verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula:</p> $P = (O_{dv} \times P_{max}) : O_{pc}$ <p>P = punteggio da assegnare</p> <p>O_{dv} = offerta da valutare</p> <p>P_{max} = punteggio massimo attribuibile</p> <p>O_{pc} = offerta migliore</p>
15 QN	<p>Progetto per l'erogazione libera di acqua e bevande tramite dispenser automatico (o altro sistema che produce quantità di rifiuti uguale o inferiore al sistema basato su dispenser automatico,</p>	3	<p>All'offerta che prevede il maggior numero di dispenser automatici e la maggiore varietà di bevande erogate gratuitamente verrà dato il punteggio massimo.</p>

	<p>in conformità a quanto previsto) nei diversi refettori.</p> <p>Il Progetto deve essere redatto in conformità alle specifiche tecniche previste dai Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (CAM).</p>		<p>La migliore offerta verrà pertanto determinata moltiplicando il numero dei dispenser con il numero di bevande erogate dagli stessi.</p> <p>Alle altre offerte verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula: $P = (Odv \times Pmax) : Opc$ P = punteggio da assegnare Odv = offerta da valutare Pmax = punteggio massimo attribuibile Opc = offerta migliore</p>
16 QL	<p>Progetto relativo al recupero e destinazione del cibo non somministrato: proposta relativa al recupero del cibo non somministrato per destinarlo a organizzazioni non lucrative di utilità sociale del territorio regionale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale".</p> <p>Possono essere presentate proposte per al massimo 2 ONLUS.</p> <p>Il servizio di trasporto deve essere a carico dell'offerente. Nella proposta deve essere descritta la data di avvio del progetto e le modalità</p>	3	<p>Verrà valutata con maggior favore la proposta caratterizzata dalla:</p> <ul style="list-style-type: none"> - maggiore realizzabilità del progetto - migliore tempistica d'avvio - migliore raccordo con il territorio regionale.

	di svolgimento, inclusa la modalità di conservazione dei pasti (per esempio, con la dotazione di un abbattitore di temperatura), le generalità delle ONLUS individuate.		
17 QL	Utilizzo di prodotti monouso a ridotto impatto ambientale (tovaglioli, tovagliette, coprivassoi, asciugamani a perdere, ecc....). Breve descrizione sulla tipologia di prodotti monouso utilizzati nell'ambito del servizio nel suo complesso, la loro funzione, il materiale di fabbricazione; il trattamento a fine vita del prodotto, le caratteristiche dell'imballaggio.	3	Verrà valutata con maggior favore: - il maggior impiego di materiali riutilizzabili - le migliori caratteristiche dei prodotti a perdere - la presenza di eventuale etichettatura che garantisca il minore impatto ambientale.
18 QL	Progetto per la rilevazione del livello di gradevolezza dei menù e la qualità complessiva del servizio da parte dell'utenza, con cadenza almeno semestrale (procedure di verifica dei livelli di gradevolezza e dei livelli di servizio; strumenti utilizzati; definizione degli indicatori; reportistica prodotta; soggetti coinvolti; relazioni con l'Amministrazione contraente; modalità di attivazione di possibili azioni preventive; modalità di attivazione di possibili azioni correttive).	2	Verrà valutata con maggior favore la proposta che evidenzii i seguenti aspetti: - maggiore fattibilità e concretezza delle proposte; - frequenza delle rilevazioni - efficacia delle rilevazioni - elaborazione di idonea reportistica da fornire all'Amministrazione contraente - capacità di adeguamento del servizio in relazione agli esiti delle rilevazioni.
19 QN	Possesso di certificazioni ulteriori rispetto a quelle richieste quale requisito per la partecipazione alla gara, conformi a norme europee in corso di validità	4	- Punti 1 per ogni certificazione posseduta fino ad un massimo di 4 punti.

	<p>rilasciate da organismi accreditati ai sensi della normativa , pertinenti all'oggetto della gara, quali a titolo esemplificativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sistema di gestione dell'autocontrollo igienico secondo la norma UNI 10854:1999 o equivalente - sistema di gestione per la sicurezza alimentare secondo la norma UNI EN ISO 22000:2005 o equivalente - sistema di rintracciabilità secondo la norma UNI EN ISO 22005:2008 o equivalente - sistema di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro secondo la norma BS OHSAS 18001:2007 o equivalente - Certificazione SA 8000 sistema di responsabilità sociale. 		
20 QN	<p>Analisi di laboratorio: ulteriori analisi di laboratorio, oltre a quelle minime fissate dal capitolato tecnico, su matrici "bio", da effettuarsi presso laboratori specifici accreditati, che il concorrente si impegna ad eseguire ogni anno.</p>	2	<p>- Punti 1 ogni n. 10 analisi/anno di multiresiduale su prodotti "biologici" fino ad un massimo di 2 punti.</p>

2. Per il criterio di attribuzione del punteggio relativo agli elementi qualitativi di valutazione dell'offerta, ogni componente della Commissione di gara attribuirà all'offerta un coefficiente discrezionale compreso tra 0 e 1, legato ad un grado di giudizio, di cui alla tabella di seguito riportata:

SCALA DI VALUTAZIONE DEL GIUDIZIO SINTETICO	COEFFICIENTE
<p>Ottimo Descrizione: Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati in modo molto</p>	1,00

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

Descrizione:

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

3. Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, per ciascun criterio verrà effettuata la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.
4. Per ogni concorrente si moltiplicheranno dette medie così ottenute per il punteggio massimo attribuito a ciascun criterio e si provvederà conseguentemente alla sommatoria degli stessi.
5. Saranno esclusi dalla procedura i concorrenti che, in questa fase di calcolo del punteggio, non abbiano ottenuto un punteggio tecnico di almeno 48 punti sugli 80 punti previsti quale punteggio massimo e, pertanto, per detti concorrenti non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica.
6. La Commissione quindi, procederà all'individuazione dei concorrenti che risultino avere superato la soglia di 48 punti, minimi da conseguire, e solo per questi procederà a trasformare la media dei coefficienti (precedentemente calcolata al punto 3) in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie degli altri concorrenti.
7. La Commissione, quindi, moltiplicherà i coefficienti definitivi per il punteggio massimo attribuito a ciascun criterio, provvederà alla sommatoria degli stessi ed assegnerà il Punteggio Tecnico Complessivo.
8. Terminata la predetta fase di attribuzione dei punteggi, qualora nessun concorrente raggiunga il punteggio tecnico massimo pari a 80, si procederà alla c.d. "riparametrazione complessiva": alla migliore offerta tecnica nel suo complesso (punteggio più alto) verranno attribuiti gli 80 punti definitivi e i punteggi proporzionalmente inferiori verranno attribuiti agli altri concorrenti, utilizzando la seguente formula:

$$PT = (Pot/PMot) \times 80$$

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

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

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

Art. 23.2 - Punteggio Economico

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

Criteri di valutazione dell'offerta economica	Punteggio criterio
Prezzo più basso offerto per pasto completo (IVA esclusa)	10
Prezzo più basso offerto per pasto ridotto - prima combinazione (IVA esclusa)	4
Prezzo più basso offerto per pasto ridotto - seconda combinazione (IVA esclusa)	5
Prezzo più alto offerto per Gestione bar Canone annuo (IVA esclusa)	1
TOTALE	20

2. Il punteggio assegnato nell'ambito delle offerte economiche, al ribasso, per ciascun criterio, relative alle tre tipologie di pasto, sarà determinato applicando la seguente formula:

$$PE = P_{min} \times P_{max} / P_o$$

dove

PE = punteggio economico da attribuire per ogni criterio considerato;

P_{min} = prezzo minore offerto per ogni criterio considerato;

P_{max} = punteggio massimo previsto per ogni criterio considerato;

P_o = prezzo dell'offerta in esame per ogni criterio considerato.

Mentre il punteggio assegnato nell'ambito delle offerte economiche, al rialzo, per il criterio relativo al canone di gestione bar, sarà determinato applicando la seguente formula:

$$X = P_o \times C / P_i$$

dove

x = punteggio attribuibile all'offerta in esame;

P_i = maggiore percentuale di rialzo offerta;

C = punteggio massimo attribuibile (1 punto);

P_o = percentuale di rialzo da valutare.

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

Art. 23.3 - Ulteriori regole

Tutte le operazioni di calcolo e conseguentemente anche per il punteggio finale, sia dell'offerta tecnica che dell'offerta economica, verranno prese in considerazione fino alla quarta cifra decimale, che verrà arrotondata all'unità superiore, se la quinta cifra decimale è compresa tra cinque e nove e rimarrà invariata se la quinta cifra decimale è compresa tra zero e quattro.

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

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

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

Ai sensi dell'art. 95, comma 12, del D. Lgs. 50/2016 è facoltà dell'ERSU di non procedere all'aggiudicazione della gara o se aggiudicata, di non stipulare il contratto, qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o per sopravvenute ragioni di carattere pubblico. In tal caso l'ERSU provvederà a comunicarlo a tutti gli operatori.

Art. 24 - Operazioni di gara

1. La prima seduta pubblica avrà luogo presso l'ERSU di Palermo, Viale delle Scienze, Edificio 1, 90128 Palermo, il giorno 11.09.2017, alle ore 10,00, alla presenza del Seggio di gara. Qualora le operazioni di gara della prima seduta non dovessero concludersi entro la stessa giornata, la seduta pubblica verrà aggiornata al giorno successivo, 12.09.2017, sempre alle ore 10,00.
2. Potranno partecipare attivamente i legali rappresentanti delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega, loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.
3. Eventuali modifiche di giorno, orario o luogo saranno comunicate sul sito internet dell'ERSU, fino al giorno antecedente la suddetta data.
4. Le successive sedute pubbliche avranno luogo presso la medesima sede, all'orario e al giorno che sarà comunicato ai concorrenti a mezzo PEC o fax, almeno 24 ore prima della data fissata.
5. Nel corso della prima seduta, il Seggio di gara procederà alla verifica della regolarità dei plichi pervenuti, della loro integrità, della tempestività dell'arrivo degli stessi e procederà alla loro numerazione progressiva in base all'ordine di arrivo presso l'Ufficio Protocollo dell'Ente; il Seggio di gara procederà, quindi, all'apertura dei plichi e alla verifica, per ciascun plico, della completezza e della correttezza formale della documentazione amministrativa contenuta nella Busta A, nonché alla verifica della presenza delle buste B, C e dell'eventuale busta D.
6. Al termine della verifica dei documenti contenuti nella busta "A" - Documentazione amministrativa e constatata la regolarità degli stessi e la corrispondenza con quanto richiesto all'art. 19 "Contenuto della Busta A - Documentazione amministrativa" del presente disciplinare di gara, si procederà all'esclusione degli offerenti che risultassero privi di uno o più dei requisiti richiesti ovvero, in caso di mancanza, incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale della documentazione amministrativa, a disporre il soccorso istruttorio, sospendendo a tal fine la seduta.
7. Nella stessa seduta pubblica oppure nella seduta pubblica successiva, laddove sia stata attivata la procedura di soccorso istruttorio, il Seggio di gara procederà, all'apertura della busta "B - Offerta tecnica", al solo fine

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

8. Successivamente, la Commissione giudicatrice, all'uopo nominata, procederà, in seduta riservata, all'analisi e alla valutazione delle offerte tecniche contenute nella busta B di ciascun offerente e all'attribuzione dei relativi punteggi, secondo i criteri e le modalità descritti nell'art. 23.1 di questo disciplinare.
9. Al termine della valutazione delle offerte tecniche, in seduta pubblica, la Commissione comunicherà i punteggi attribuiti alle offerte tecniche ammesse, nonché le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti che non hanno superato la soglia di sbarramento.
10. In seduta pubblica, la Commissione procederà all'apertura delle buste "C" - Offerte economiche, dando lettura delle offerte economiche ivi contenute.
11. All'esito della valutazione delle offerte economiche, la Commissione procede all'attribuzione dei punteggi complessivi e alla formazione della graduatoria provvisoria di gara, ottenuta sommando i punteggi relativi all'offerta tecnica e a quella economica, e ne dà lettura.
12. La Stazione Appaltante procederà, quindi, alla verifica di cui all'art. 80, comma 5, del D. Lgs. 50/2016, escludendo i concorrenti per i quali sia accertato che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi, nonché alla valutazione dell'anomalia dell'offerta, qualora ricorrano i presupposti di cui all'art. 97 del D. Lgs. 50/2016. In tale ultimo caso, la Commissione chiude la seduta pubblica e ne dà comunicazione ai presenti e all'ERSU, che procede alla verifica delle giustificazioni presentate dai concorrenti. L'ERSU escluderà l'offerta che, in base all'esame degli elementi forniti con le giustificazioni e le precisazioni, nonché in sede di convocazione, risulti, nel suo complesso, inaffidabile.
13. Ai fini dell'individuazione delle offerte anormalmente basse, la Commissione prende in considerazione il punteggio attribuito alle offerte tecniche dei concorrenti, così come calcolato all'art. 23.1, punto 4.
14. All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione espone, se del caso, gli esiti delle operazioni di verifica dell'anomalia, dichiarando

l'anomalia delle offerte che, all'esito del procedimento di verifica, sono risultate nel loro complesso inaffidabili oppure, nel caso in cui sia stata accertata la congruità delle offerte medesime, le dichiara non anomale. Successivamente la Commissione redige la graduatoria definitiva e dispone l'aggiudicazione provvisoria a favore dell'operatore economico la cui offerta ha ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Art. 25 - Subprocedimento di verifica delle offerte risultate anormalmente basse

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

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

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

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

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

L'ERSU esamina gli elementi costitutivi dell'offerta tenendo conto delle ulteriori precisazioni fornite; prima di escludere l'offerta, ritenuta eccessivamente bassa, l'ERSU convoca l'offerente con un anticipo di almeno 3 (tre) giorni lavorativi e lo invita a indicare ogni elemento che ritenga utile.

L'ERSU può escludere l'offerta, a prescindere dalle giustificazioni e dall'audizione dell'offerente, qualora questi non presenti le giustificazioni o le

precisazioni entro il termine stabilito ovvero non si presenti all'ora e al giorno della convocazione.

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

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

Art. 26 - Aggiudicazione definitiva e verifica dei requisiti

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

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

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

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

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

All'esito positivo delle procedure di controllo sulle dichiarazioni rese dai concorrenti dei prescritti requisiti, il Responsabile del procedimento dispone con provvedimento l'efficacia dell'aggiudicazione definitiva.

Art. 27 - Documenti da presentare per la stipulazione del contratto

1. Il soggetto aggiudicatario, ai fini della stipulazione del contratto, è tenuto a presentare entro il termine che verrà comunicato dall'ERSU, una cauzione definitiva in forma di garanzia fideiussoria, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, nella misura del 10 per cento dell'importo contrattuale, IVA esclusa, ovvero delle ulteriori percentuali nelle ipotesi indicate dall'art. 103, comma 1, del D. Lgs. 50/2016.
2. La fideiussione, che può essere bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs. 1° settembre 1993, n. 385, deve prevedere espressamente:
 - la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
 - la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile;
 - l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione contraente.
3. Il soggetto aggiudicatario deve, altresì, presentare, entro il medesimo termine di cui al precedente punto 1, i seguenti documenti necessari per la stipulazione del contratto:
 - **COPIA DEL CAPITOLATO SPECIALE COMPLETO DI ALLEGATI**, sottoscritto su ogni pagina per espressa accettazione e per esteso (nome e cognome) dal legale rappresentante dell'impresa aggiudicataria o da persona abilitata ad impegnare validamente la stessa;
 - **POLIZZE ASSICURATIVE**;
 - **COMUNICAZIONI AI FINI DELLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**, con indicazione degli estremi identificativi del conto corrente dedicato alle commesse pubbliche nonché delle generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso, ai sensi della L. 136/2010;

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

4. La stipulazione dei contratti non potrà avvenire prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva e non oltre il termine di sessanta giorni; in ogni

caso, la stipulazione dei contratti è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti prescritti.

5. Il termine fissato dall'Amministrazione contraente per la sottoscrizione del contratto da parte dell'impresa aggiudicataria è da considerare perentorio: il mancato rispetto del suddetto termine comporta la facoltà dell'Amministrazione contraente di revocare l'affidamento e di disporre l'escussione della cauzione provvisoria procedendo con l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria, fatto salvo ogni altro diritto. Il RUP, in ogni caso, può riservarsi la facoltà di dilazionare i termini per la presentazione di tutta la documentazione prevista per la stipula in caso di motivata e comprovata richiesta scritta dell'aggiudicatario.
6. In applicazione dell'art. 32, comma 14, del D. Lgs. 50/2016, il contratto è stipulato, a pena di nullità, con atto pubblico notarile informatico.
7. Le spese per la stipulazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.
8. L'ERSU deve adempiere agli obblighi di informazione verso i candidati e gli offerenti di cui all'art. 76, comma 5, lett. d) del D. Lgs. 50/2016.

Art. 28 - Revoca per sopravvenuta convenzione Consip SpA

Fermo restando quanto stabilito dall'art. 9, comma 7, del D.L. 66/2014, così come convertito con modificazioni dalla legge 89/2014, l'ERSU si riserva di revocare l'aggiudicazione definitiva e, per l'effetto, di non procedere alla stipula del contratto qualora venga attivata, anteriormente alla stipula del predetto contratto, una convenzione Consip che preveda dei parametri prezzo/qualità migliorativi rispetto all'offerta del concorrente primo in graduatoria e lo stesso non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tali da rispettare il limite di cui all'art. 26, comma 3 della Legge n. 488/1999.

Art. 29 - Informativa in ordine all'intento di proporre ricorso giurisdizionale

L'informativa che il concorrente intenda eventualmente presentare dovrà essere indirizzata, mediante PEC all'indirizzo protocollo@pec.ersupalermo.gov.it, all'ERSU di Palermo all'attenzione del Responsabile del procedimento di gara.

Art. 30 - Diritto di accesso

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

Art. 31 - TRATTAMENTO DEI DATI D.LGS. 196/2003

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

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

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

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

ART. 32 - ACCESSO AI DOCUMENTI RELATIVI ALLA GARA

I documenti di gara possono essere scaricati dal sito Internet: <http://www.ersupalermo.gov.it> – sezione BANDI E AVVISI:

- Capitolato speciale;
- Allegato 1: Documento di gara unico europeo (DGUE);
- Allegato 2: Offerta Economica;

- Allegato 3: Offerta Tecnica;
- Allegato 4: Elenco Personale;
- Allegato 5: Richiesta sopralluogo.

Palermo, lì 05.07.2017

Il Responsabile Unico del Procedimento
Dott. Sergio Lupo

Firma autografa sostituite a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, co. 2, D. Lgs. 39/93