



**SOCIETA' UNICA ABRUZZESE DI TRASPORTO**

Area Acquisti ed Appalti di Servizi

**GARA N. 19/TUA/2017**  
**SERVIZI DI GESTIONE DELLA**  
**MENSA, DEL BAR AZIENDALI E DEI**  
**DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI**  
**PRODOTTI DA BAR, PER UN TRIENNIO.**

AFFIDAMENTO AI SENSI DEL DECRETO LEGISLATIVO 50/2016

**DISCIPLINARE DI GARA**

## 1) PREMESSA

La "Società Unica Abruzzese di Trasporto – "TUA Spa" (d'ora innanzi, semplicemente "TUA Spa") ha intenzione di procedere all'affidamento del servizio di gestione della mensa, del bar aziendali e dei distributori automatici, ubicati presso le sedi indicate sul capitolato tecnico allegato.

A tale fine è stata indetta una procedura di gara europea la cui aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 93 comma 2 del D.Lgs. 50/2016.

Tutti i documenti sono pubblicati sul sito internet della TUA Spa [www.tuabruzzo.it](http://www.tuabruzzo.it) alla sezione Bandi di gara.

La "TUA Spa" si riserva la facoltà di apportare integrazioni alla documentazione di gara dandone semplice comunicazione sul sito citato. I concorrenti, partecipando alla gara, accettano che tale pubblicazione abbia valore di comunicazione a tutti gli effetti e si impegnano a consultare periodicamente il predetto sito.

## 2) ENTE APPALTANTE

"Società Unica Abruzzese di Trasporto – "TUA Spa" – Via San Luigi Orione, 4 – 65128 Pescara – tel. +39 08543212, fax +39 08550745 - e-mail: [bandi@tuabruzzo.it](mailto:bandi@tuabruzzo.it) sito internet: [www.tuabruzzo.it](http://www.tuabruzzo.it)

### 2a) DOCUMENTAZIONE DI GARA ED INFORMAZIONI

La documentazione relativa alla presente gara di appalto è composta dai seguenti elaborati:

- a) *Bando di gara;*
- b) *Disciplinare di gara;*
- c) *Capitolato tecnico;*
- d) *schema di offerta economica del bar;*
- e) *schema di offerta economica della mensa;*
- f) *schema di offerta economica distributori automatici;*
- g) *schema di contratto;*
- h) *Documento Unico di valutazione rischi interferenze (D.U.V.R.I.)*
- i) *Modulo di autodichiarazioni di TUA Spa;*

La proposta di offerta va redatta utilizzando gli appositi modelli messi a disposizione da "TUA Spa".

## 3) DURATA DELL'APPALTO.

Con la società aggiudicataria verrà stipulato un contratto della durata di tre anni.

## 4) OGGETTO DEL CONTRATTO.

Oggetto del contratto è l'affidamento per tre anni, della gestione dei servizi del bar, della mensa aziendali e dei distributori automatici di prodotti da Bar, siti presso i locali delle palazzine di Via San Luigi Orione, 4 – 65128 Pescara, inoltre dovranno essere installati distributori automatici anche nella sede di via Aterno 255, sempre di Pescara e altri luoghi indicati sul Capitolato tecnico allegato.

La descrizione dettagliata dei servizi da svolgere e gli obblighi del futuro gestore sono indicati nel Capitolato tecnico allegato.

Per quel che concerne la mensa, la somministrazione dei pasti avverrà con il sistema SELF-SERVICE, mediante vassoi provvisti di apposite coperture di carta, delle medesime dimensioni.

La cottura e preparazione dei pasti dovrà avvenire rigorosamente all'interno della cucina della mensa aziendale e la relativa distribuzione dovrà essere effettuata con mezzi e contenitori idonei.

E fatto assoluto divieto di somministrare piatti precotti o preconfezionati.

La "TUA Spa" e l'aggiudicatario avranno facoltà di recedere dal contratto, con un preavviso di mesi sei, da comunicare a mezzo raccomandata A.R.

L'autorizzazione all'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande dovrà essere già in possesso del gestore e non potrà essere trasferita a terzi.

La "TUA Spa" si riserva la facoltà di non aggiudicare l'affidamento dei servizi oggetto della presente gara, in tal caso nulla sarà dovuto sia all'aggiudicatario sia alle altre partecipanti alla procedura.

L'aggiudicatario dovrà garantire la riassunzione del personale impiegato nei servizi bar e mensa ai sensi di quanto previsto dei vigenti dai contratti nazionali di categoria e da tutta la normativa di riferimento.

Al riguardo si riportano sull'allegato A al Capitolato Tecnico le unità lavorative attualmente impiegate nei servizi, (bar e mensa), come da comunicazione dell'attuale società appaltatrice.

## INFORMAZIONI E CHIARIMENTI

Eventuali chiarimenti circa l'oggetto della Gara, la procedura di partecipazione e la documentazione da produrre, potranno essere richiesti, anche per iscritto o via mail, entro e non 7 giorni prima della data stabilita per la presentazione delle offerte, esclusivamente presso:

"TUA Spa" – Area Acquisti ed Appalti – Ufficio Bandi e Gare - Via San Luigi Orione, 4 – 65128 Pescara – tel. +39 08543212 268 – e-mail: [bandi@tuabruzzo.it](mailto:bandi@tuabruzzo.it)

Le richieste di chiarimenti dovranno riportare il numero di telefono, e-mail, nonché il nominativo della persona della Società richiedente a cui la "TUA Spa" dovrà inviare la risposta.

Eventuali note integrative alla documentazione di gara nonché la graduatoria definitiva di gara saranno comunicate a mezzo e-mail o lettera.

## 5) SOPRALLUOGHI.

Prima della presentazione dell'offerta, ciascuna società partecipante alla procedura di gara è obbligata, a pena di esclusione, ad effettuare un sopralluogo dei locali in cui dovrà essere garantito il servizio di gestione del bar, della mensa e dei distributori automatici. Detto sopralluogo è prescritto al fine di consentire ai concorrenti di prendere visione di spazi, attrezzature, impianti ed arredi ubicati nella sede della "TUA Spa".

Risulta, pertanto, indispensabile prendere contatto con un Responsabile aziendale per concordare data ed orario dell'esecuzione del sopralluogo. Si precisa che, per consentire un ordinato svolgimento delle operazioni di sopralluogo dei locali, il Responsabile sarà a disposizione, previo appuntamento, dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 11,30, fino a 7 giorni prima della data stabilita per la presentazione delle offerte. Alla conclusione delle operazioni di sopralluogo verrà rilasciata alla ditta partecipante apposita attestazione di avvenuto sopralluogo che, unitamente alla restante documentazione richiesta, dovrà essere presentata per la partecipazione alla gara d'appalto di che trattasi.

Eseguito il sopralluogo, la ditta aggiudicataria non potrà eccepire alcuna contestazione relativa allo stato dei locali ed alla funzionalità di impianti/attrezzature/arredi, tali da influenzare l'esecuzione del servizio.

## 6) RESPONSABILE DELLA PROCEDURA

Il Responsabile del Procedimento in fase di affidamento è il Dott. Paolo Marino.

Il responsabile del Procedimento in fase di esecuzione del contratto è il Dott. Pierluigi Venditti.

L'RSPP aziendale è l'Ing. Francesco Di Fonzo.

## 7) VALORE DELL'APPALTO

Il valore stimato dell'appalto a base di gara è pari ad € **680.000,00** oltre iva per l'intero triennio, comprensivo di € 540,00 per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, scaturente dall'allegato DUVRI.

Tale importo è puramente indicativo e non impegna in alcun modo la "TUA Spa".

Non saranno prese in considerazione, in sede di gara e quindi escluse dalla partecipazione alla procedura stessa, offerte in aumento rispetto ai prezzi indicati sul Capitolato tecnico allegato e riportate sulle schede di offerte economiche allegate.

## 8) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato alla società che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 93 comma 2 del D.Lgs n. 50/2016 secondo i criteri indicati di seguito nel presente Disciplinare di gara.

## 9) REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Le imprese interessate alla partecipazione alla presente procedura di gara dovranno possedere i seguenti requisiti:

- *iscrizione al registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per attività corrispondente al servizio oggetto dell'appalto;*
- *volume d'affari dell'ultimo triennio, per gli appalti della stessa tipologia, non inferiore complessivamente ad € 1.020.000,00 (unmilioneventimilaeuro/00);*
- *possesso, in capo al titolare dell'impresa individuale, o in caso di società, associazioni, organismi collettivi, in capo al legale rappresentante od ai loro delegati, dei requisiti morali e professionali previsti dal D.Lgs. 50/2016, ovvero assenza delle cause di esclusione previste sempre dal D.Lgs. 50/2016;*

- *regolarità con i versamenti contributivi obbligatori INPS e INAIL, accertabili ai sensi di legge con la produzione e/o verifica del documento unico di regolarità contributiva (DURC);*
- *regolarità con i versamenti retributivi del proprio personale;*
- *idoneità tecnico professionale ai fini della sicurezza, ex art. 26, comma 1, lettera a), del D. Lgs. n. 81/2008 (Testo Unico della Sicurezza);*
- *iscrizione al REC (Registro Esercenti Commercio) per le attività di ristorazione ovvero il possesso dei requisiti personali, morali e professionali di cui alla Legge 287/91 e s.m.i.*
- *possesso del sistema di autocontrollo, (Procedure di HACCP);*

I suddetti requisiti devono essere posseduti dai partecipanti alla data di pubblicazione della presente, per i quali saranno richiesti in fase di gara le autodichiarazioni in merito, che saranno successivamente accertate da "TUA Spa", ai sensi del D.Lgs. 50/2016, richiedendo copia conforme degli atti specifici prima della stipula contrattuale.

## 10) RAGGRUPPAMENTI, CONSORZI, SOCIETÀ CONSORTILI

E' ammessa la partecipazione di raggruppamenti, sotto la forma di Raggruppamenti Temporanei d'Imprese (R.T.I.) costituiti o costituendi, di Consorzi, già costituiti o costituendi, di Società Consortili, secondo le modalità di seguito riportate.

In caso di Società consortili deve essere utilizzata la procedura dettata per i consorzi costituiti.

Ogni impresa coinvolta nell'esecuzione dell'appalto facente parte della società consortile deve, pertanto, essere in possesso dei medesimi requisiti richiesti per le società facenti parte dei Consorzi la domanda di partecipazione deve essere redatta conformemente allo schema predisposto per i consorzi costituiti.

## 11) REQUISITO DI FATTURATO

In caso di R.T.I. costituiti o costituendi la società mandataria deve possedere almeno il 60% del requisito di fatturato, e ogni società mandante almeno il 20% del medesimo requisito; complessivamente le società raggruppate o raggruppande dovranno possedere il 100% del requisito.

In caso di consorzi costituiti il requisito di fatturato dovrà essere posseduto dal consorzio ovvero pro quota dalle società consorziate esecutrici dell'appalto; complessivamente il consorzio e le società esecutrici dovranno possedere il 100% del requisito.

In caso di consorzi costituendi il requisito di fatturato dovrà essere posseduto pro quota dalle società consorziande esecutrici dell'appalto: la somma dei fatturati indicati dalle società consorziande esecutrici dell'appalto deve essere non inferiore al 100% del fatturato richiesto.

In caso di società consortili il requisito di fatturato dovrà essere posseduto dalla società consortile medesima ovvero pro quota dalle società facenti parte della società consortile esecutrici dell'appalto.

## 12) MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL' OFFERTA

### Presentazione dei documenti di gara e termine per la loro ricezione

I soggetti interessati a partecipare alla gara dovranno, a pena di esclusione, far pervenire, entro e non oltre

**le ore 12,00 del giorno 04 Luglio 2017**

al seguente indirizzo:

**Società Unica Abruzzese di Trasporto - TUA SpA**  
**Ufficio Gare - Via San Luigi Orione, 4 – 65128 Pescara.**

La loro offerta in lingua italiana, contenuta in plico chiuso, controfirmato e timbrato su tutti i lembi di chiusura e recante, in modo chiaro all'esterno, la denominazione e l'indirizzo del proponente, nonché la seguente dicitura:

**GARA N. 19/TUA/2017 "AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI GESTIONE DELLA MENSA E BAR AZIENDALI E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI PRODOTTI DA BAR"**

**DOCUMENTI DI GARA – NON APRIRE.**

Il plico potrà essere presentato direttamente alla sede della "TUA Spa" Via San Luigi Orione, 4 – 65128 PESCARA – Ufficio Segreteria e Protocollo palazzina Direzione, nei giorni feriali dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.00 ovvero inviato mediante servizio postale, a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, dovendo in ogni caso pervenire entro il termine perentorio di cui sopra.

L'invio del plico è ad esclusivo rischio del mittente, intendendosi la "TUA Spa" esonerata da ogni responsabilità per eventuali ritardi di recapito rispetto alla data ed all'ora sopra indicata, nonché per l'apertura del plico qualora sia privo esternamente della dicitura suindicata.

Le offerte contenute nei plichi che perverranno oltre il termine perentorio di scadenza sopra indicato, saranno considerate IRRICEVIBILI e non verranno pertanto prese in considerazione.

All'interno del plico dovranno essere inserite **TRE BUSTE "A" "B" e "C"** ciascuna delle quali dovrà essere chiusa, controfirmata e timbrata su tutti i lembi di chiusura e dovrà riportare all'esterno oltre alla denominazione ed all'indirizzo del soggetto concorrente o, in caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la denominazione di tutti i componenti del raggruppamento e l'indirizzo dell'impresa mandataria, le sotto elencate diciture.

#### **BUSTA A.**

La busta A dovrà riportare all'esterno la dicitura "**DICHIARAZIONI E DOCUMENTI**" e dovrà contenere:

- 1) **Cauzione provvisoria**, di € 13.600,00 pari al 2% dell'importo a base di gara ovvero ridotta ai sensi del comma 7 dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016.  
*Le Imprese partecipanti dovranno presentare una cauzione provvisoria mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa. La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c., nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto stesso.  
La garanzia dovrà avere validità di 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.  
La garanzia dovrà essere corredata dall'impegno di un Fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria - pari al dieci per cento dell'importo di aggiudicazione - per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse affidatario, del D.Lgs 50/2016.  
Nel caso di ATI da costituire la polizza/fideiussione dovrà essere intestata a tutte le imprese e sottoscritta dall'impresa capogruppo/delegataria.*
- 2) **"Modulo di dichiarazione sostitutiva unica dell'operatore economico"** come da modello predisposto dalla TUA SpA, sottoscritta dal Titolare/Legale Rappresentante, ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445;  
**N. B. relativamente alle dichiarazioni rese nel suindicato modulo saranno richieste, prima della stipula del contratto e/o prima dell'avvio del servizio, la produzione di specifiche documentazioni comprovanti tali dichiarazioni;**
- 3) **Capitolato tecnico di gara**, timbrato e firmato su tutte le pagine dal legale rappresentante che firmerà l'offerta, per accettazione delle condizioni e di tutto quanto in esso previsto;
- 4) **Schema di contratto**, timbrato e firmato su tutte le pagine dal legale rappresentante che firmerà l'offerta, per accettazione delle condizioni e di tutto quanto in esso previsto;
- 5) **Autodichiarazione relativa al volume di affari** dell'ultimo triennio (indicando gli importi per gli appalti della stessa tipologia) che non dovrà essere inferiore complessivamente, ad € 1.020.000,00, (riportando inoltre la denominazione delle società per cui il servizio è stato svolto);
- 6) **Dichiarazione, rilasciata da TUA Spa**, che attesti la presa visione dei locali adibiti al bar, mensa e distributori automatici della "TUA Spa", la cui gestione è oggetto della presente procedura di gara.
- 7) **Copia di un documento d'identità** in corso di validità del rappresentante legale della ditta partecipante;
- 8) **Eventuale certificazione di qualità** in possesso della società partecipante;
- 9) **Ricevuta di pagamento del contributo** di € 70,00 ai sensi dell'art. 1, comma 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, e s. m. e i. e come determinato dalle "Istruzioni operative relative alle contribuzioni dovute, ai sensi dell'art. 1, comma 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, dai soggetti pubblici e privati, in vigore dal 1° gennaio 2015" e s.m.i. numero CIG 71021385AE.

#### **BUSTA B.**

La busta B dovrà riportare all'esterno la dicitura "**OFFERTA TECNICA**" e dovrà contenere (a pena di esclusione):

- 1) un "progetto tecnico qualitativo con l'indicazione delle modalità di espletamento del servizio, sia del Bar che della mensa che dei distributori automatici" così come richiesto dalle lettere "da A a F" del successivo punto 11, sottoscritto dal Titolare/Legale Rappresentante **di lunghezza non superiore a n. 20 facciate formato A4;**
- 2) **Eventuale progetto architettonico per la risistemazione delle attrezzature e delle scaffalature del Bar, così come richiesto alla lettera H del successivo punto 11, sottoscritto dal Titolare/Legale Rappresentante.**

Non dovrà essere inoltrato altro materiale che non verrà in alcun modo preso in considerazione.

## BUSTA C.

La busta C dovrà riportare all'esterno la dicitura "**OFFERTA ECONOMICA**" e dovrà contenere (a pena di esclusione):

- "*l'offerta economica*" come da modello predisposto dalla "TUA Spa", sottoscritta dal Titolare/Legale Rappresentante, per la gestione del servizio mensa;
- "*l'offerta economica*" come da modello predisposto dalla "TUA Spa", sottoscritta dal Titolare/Legale Rappresentante, per la gestione del servizio Bar;
- "*l'offerta economica*" come da modello predisposto dalla "TUA Spa", sottoscritta dal Titolare/Legale Rappresentante, per la gestione del servizio di gestione dei distributori automatici;

Si precisa che in caso di discordanza fra l'offerta espressa in cifre e quella indicata in lettere si riterrà valida quella espressa in lettere.

Si precisa che si dovrà presentare obbligatoriamente tutte tre le offerte economiche. La mancata presentazione di una sola offerta economica non sarà presa in considerazione in quanto incompleta ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto.

## 10) MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

La Direzione Generale della "TUA Spa" nominerà un'apposita commissione che procederà a svolgere tutte le procedure di gara valutando autonomamente le offerte tecniche, assegnando i punteggi alle offerte economiche applicando le formule indicate sul presente disciplinare e calcolando i punteggi finali ottenuti da ogni singola società partecipante, stilando infine la graduatoria di gara.

In seduta pubblica, che si terrà il giorno **05 Luglio 2017 alle ore 12,00** presso la sede della scrivente in via San Luigi Orione,4 – Pescara, la Commissione provvederà dapprima alla verifica dell'integrità dei plichi esterni e alla verifica del loro contenuto constatando la presenza all'interno delle tre buste richieste, della loro integrità e regolarità.

Di seguito si procederà all'apertura della busta A (dichiarazioni e documenti), accertando, ai fini dell'ammissibilità dell'offerta, la presenza dei documenti richiesti e valutando la completezza e la validità del loro contenuto.

La positiva verifica del contenuto della busta A è condizione essenziale per l'ammissione alla gara e l'esame dell'offerta, infatti la busta B non verrà aperta qualora venisse riscontrata la carenza di documenti ritenuti essenziali nella busta A.

Successivamente, sempre in seduta pubblica, si provvederà all'apertura delle buste B contenenti le offerte tecniche, ha siglare e valutare la loro validità.

In successive sedute private, la Commissione procederà a valutare le offerte tecniche in ordine di arrivo, attribuendo alle stesse un punteggio tecnico applicando i criteri e le formule previste sul disciplinare di gara, stilando alla fine la graduatoria dei punteggi tecnici totali attribuiti a ciascun partecipante.

In un'ultima seduta pubblica, si procederà all'apertura delle offerte economiche (busta C).

Si procederà, quindi, alla formulazione della graduatoria finale delle offerte sommando i punteggi tecnici ed economici.

Risulterà aggiudicataria della procedura la società che otterrà il punteggio totale maggiore.

Le date delle sedute pubbliche saranno comunicate, con largo anticipo, via fax o e-mail alle società partecipanti.

Si procederà quindi all'individuazione ed alla verifica delle offerte anormalmente basse o non ritenute congrue ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. 50/2016.

## 11) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE E OFFERTA

La gara sarà aggiudicata a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 93 comma 2 del D.Lgs n. 50/2016, individuata in base ai seguenti elementi e relativi coefficienti:

- *Qualità del servizio 70 punti.*
- *Offerta economica 30 punti.*

I 70 punti disponibili per la qualità del servizio verranno attribuiti come segue:

- A. **fino ad un massimo di 30 punti** valutando il progetto tecnico e le modalità di espletamento del servizio con specifico riferimento alle procedure di conservazione, preparazione e distribuzione e le eventuali procedure per la gestione delle emergenze, procedure di detergenza e sanificazione e prodotti utilizzati; valutando le procedure di approvvigionamento presso i fornitori delle derrate, le eventuali certificazioni di qualità ISO9001:2008 possedute dagli stessi, la formazione e l'addestramento del personale. Verranno, inoltre, valutate le consegne con il minor numero di intermediari tra produttore e consumatore; il quantitativo delle consegne adattabili agli spazi di magazzinaggio della "TUA Spa"; l'indicazione delle metodologie di conservazione dei cibi, di preparazione e cottura degli stessi; la descrizione della distribuzione dei cibi durante l'orario previsto; da attribuire secondo i seguenti parametri:



- *non sufficiente* = 5,00
- *mediocre* = 10,00
- *sufficiente* = 15,00
- *discreto* = 20,00
- *buono* = 25,00
- *ottimo* = 30,00

B. **fino ad un massimo di 10 punti** per l'organizzazione aziendale ed il sistema di gestione delle risorse; da attribuire secondo i seguenti parametri:

- *ingiudicabile* = 0,00
- *mediocre* = 2,00
- *sufficiente* = 4,00
- *discreto* = 6,00
- *buono* = 8,00
- *ottimo* = 10,00

C. **fino ad un massimo di 10 punti** valutando i macchinari e le attrezzature aggiuntive a quelle fornite in dotazione da TUA Spa, ed i prodotti utilizzati (**solo quelli specificamente utilizzati per i servizi oggetto del presente appalto**).

I 10 punti saranno attribuiti secondo il seguenti parametri:

- *ingiudicabile* = 0,00
- *insufficiente* = 2,00
- *sufficiente* = 4,00
- *discreto* = 6,00
- *buono* = 8,00
- *ottimo* = 10,00

D. **fino ad un massimo di 5 punti**, in relazione alla consistenza dell'organico effettivamente impiegato giornalmente presso il bar/mensa aziendale della "TUA Spa" - assegnando 2,5 punti per ogni ulteriore dipendente impiegato, per un minimo di 4 ore giornaliere, rispetto all'attuale consistenza riportata sull'Allegato A del capitolato Tecnico.

E. **5 punti** in caso di presenza, giornaliera per almeno 4 ore, di un responsabile tecnico di comprovata capacità ed esperienza (almeno quinquennale) nel settore della ristorazione, dimostrabile mediante idonee referenze.

F. **fino ad un massimo di 5 punti** per il sistema di verifica e controllo che verrà adottato dall'aggiudicatario.

I 5 punti saranno attribuiti secondo il seguenti parametri:

- *ingiudicabile* = 0,00
- *insufficiente* = 1,00
- *sufficiente* = 2,00
- *discreto* = 3,00
- *buono* = 4,00
- *ottimo* = 5,00

G. **fino ad un massimo di 5 punti** per valutazione di un progetto architettonico per l'eventuale risistemazione dell'arredo, delle attrezzature e delle scaffalature del bar aziendale. Tale risistemazione architettonica dovrà essere eseguita a cura e spese della società aggiudicataria.

I 5 punti saranno attribuiti secondo il seguenti parametri:

- *ingiudicabile* = 0,00
- *insufficiente* = 1,00
- *sufficiente* = 2,00
- *discreto* = 3,00
- *buono* = 4,00
- *ottimo* = 5,00

I punti da "A a F" dovranno essere tutti indicati nell'apposito progetto tecnico qualitativo, da allegare nella busta "B" (offerta tecnica).

Per il punto G dovrà essere eventualmente redatto un progetto architettonico a parte, da allegare sempre nella busta "B" (offerta tecnica).

Non dovranno essere inoltrati altri documenti in quanto non verranno in alcun modo presi in considerazione.

A fine contratto, nulla sarà dovuta da "TUA Spa" alla società gestrice dei servizi o ad altre società fornitrici, relativamente a migliorie o sostituzione di arredi ed attrezzature effettuate nei locali bar e mensa e relative dipendenze.

La società affidataria, gestrice dei servizi, potrà lasciare in loco le migliorie o le sostituzioni apportate agli arredi o alle attrezzature senza che nulla sia dovuta da parte di "TUA Spa" oppure potrà ripristinare lo stato dei luoghi esistente ad inizio appalto riposizionando perfettamente gli arredi preesistenti, (vedi al riguardo il Capitolato tecnico allegato).

**I 30 punti disponibili per l'offerta economica** verranno attribuiti come segue:

**A. fino ad un massimo di 5 punti** (BUSTA C) riferendosi al servizio bar:

Viene calcolata dapprima la "Somma frazione ponderale di sconto" applicando la seguente formula:

$$\text{Somma frazione ponderale di sconto} = \text{sommatoria } (Si \times Ci) / 100$$

dove:

*Si* rappresenta lo sconto offerto per singolo articolo *i*-esimo dell'elenco;

*Ci* rappresenta la classe di appartenenza del singolo articolo *i*-esimo dell'elenco.

Tale operazione dovrà essere eseguita dalla società offerente sullo schema di offerta.

Successivamente, la Commissione di gara, calcola il "Pi punteggio da assegnare" applicando la seguente formula:

$$\text{punteggio } Pi = 5 \times \frac{\text{Somma frazione ponderale di sconto" iesimo}}{\text{Somma frazione ponderale di sconto" più alto tra le offerte proposte}}$$

**B. Fino ad un massimo di 20 punti** (BUSTA C), riferendosi al servizio mensa:

offerta prezzo annuale (*schema offerta economica*), scaturente dalla sommatoria dei prodotti di n. 6.830 pasti parziali tipo A) di n. 8.596 pasti parziali tipo B) e di n. 7.930 pasti completi tipo C), per i rispettivi importi unitari offerti, alla quale verrà attribuito un punteggio proporzionale utilizzando la seguente formula:

$$\text{punteggio } Pi = 20 \times \frac{\text{Prezzo annuale più basso}}{\text{Prezzo annuale iesimo offerto}}$$

**C. Fino ad un massimo di 5 punti** (BUSTA C), riferendosi al servizio di gestione dei distributori automatici:

offerta prezzo totale (*schema offerta economica*), scaturente dalla sommatoria del costo dei singoli prodotti, per i rispettivi importi unitari offerti, alla quale verrà attribuito un punteggio proporzionale utilizzando la seguente formula:

$$\text{punteggio } Pi = 5 \times \frac{\text{Prezzo totale più basso}}{\text{Prezzo totale iesimo offerto}}$$

Si precisa che il numero dei pasti suindicati sono assolutamente indicativi e non impegnano in alcun modo la "TUA Spa".

Risulterà aggiudicataria la società che totalizzerà il maggior punteggio ottenuto dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e dai punteggi attribuiti alle offerte economiche.

La fornitura sarà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta purchè ritenuta valida da "TUA Spa".

La "TUA Spa" si riserva, a suo insindacabile giudizio, di non aggiudicare i servizi, nel qual caso nulla potrà essere preteso dalle società partecipanti.

## 12) ALTRI OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

A garanzia del regolare e puntuale adempimento degli obblighi contrattuali, l'aggiudicatario, prima della stipula contrattuale, dovrà provvedere a quanto di seguito indicato:

- a) *prestare cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione e dovrà riportare la rinuncia esplicita, senza riserva alcuna, alla preventiva escussione del debitore principale; in caso di utilizzo parziale, la cauzione dovrà essere reintegrata nell'importo originario;*
- b) *produrre, prima della stipula contrattuale, apposita polizza, rilasciata esclusivamente da Compagnia di Assicurazione, di primaria importanza, a copertura dei rischi derivanti da responsabilità RCT/O prevista dall'art. 12 - TITOLO 3 "Norme Comuni" del Capitolato Tecnico;*
- c) *l'aggiudicatario, dovrà garantire la riassunzione del personale attualmente impiegato, dalla società uscente, nei servizi bar e mensa, (vedi allegato A al Capitolato Tecnico), ai sensi di quanto previsto dai vigenti contratti nazionali di categoria e da tutta la normativa di riferimento;*

Ove nel termine previsto l'aggiudicatario non abbia ottemperato a quanto richiesto e/o non si sia presentato alla stipulazione del contratto nel giorno e nell'ora stabiliti, ci sarà l'immediato annullamento dell'aggiudicazione;

Ai sensi della legge 136/2010 e s. m. e i. (*disposizioni antimafia*) tracciabilità dei flussi finanziari, la ditta aggiudicataria si obbliga in sede contrattuale ad accettare le clausole di tracciabilità a carico di codesta società e precisamente:

- d) *di accettare la risoluzione contrattuale automaticamente in tutti i casi di mancata osservanza delle disposizioni contenute dalla L. 136/2010 e s.m. e i.;*
- e) *di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, previsti dalla citata legge, per quanto attiene a subappaltatori e subcontraenti della filiera delle imprese, cui il presente contratto fa riferimento.*
- f) *di impegnarsi a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della Provincia competenza della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.*
- g) *di fornire in sede contrattuale gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, anche non in via esclusiva, sui quali emettere i bonifici di pagamento, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;*
- h) *di fornire, in sede contrattuale, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sui conti correnti dedicati.*

Per tutti gli altri oneri ed obblighi, si rimanda a quanto previsto nel Capitolato tecnico allegato.

## 13) PENALITA'

Relativamente alle penalità che eventualmente potranno essere applicate si rimanda a quanto previsto nel Capitolato tecnico allegato.

## 14) FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Relativamente alle modalità di pagamento e fatturazione, del servizio mensa, si rimanda a quanto previsto nel Capitolato tecnico allegato.

Inoltre, si precisa che l'aggiudicataria dovrà riportare sul futuro contratto, nell'apposita area prestabilita, gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, anche non in via esclusiva, sui quali emettere i bonifici di pagamento e le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi.

Si conferma che il numero C.I.G. (Codice Identificativo Gara), relativo alla presente procedura aperta è il seguente: **71021385AE** tale codice dovrà essere apposto sulle fatture emesse dall'aggiudicataria e sarà riportato sui successivi bonifici di pagamento, così come previsto dalla L. 136/2010 e s. m. e i.

Il pagamento è condizionato alla preventiva verifica da parte di "TUA Spa" della regolarità dei versamenti contributivi, richiedendo l'apposito documento D.U.R.C., nonché alla preventiva verifica dei versamenti retributivi e della sussistenza di eventuali inadempimenti da parte del beneficiario presso Equitalia Servizi Spa, ai sensi e per gli effetti dell'art. 48 bis, DPR 29/09/1973 n. 602 e successive modificazioni ed integrazioni, (Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze 18 Gennaio 2008, n.40).

In caso di esito negativo delle verifiche suindicate o nel caso in cui sulla fattura non sia indicato il codice CIG, la "TUA Spa" potrà provvedere a sospendere il pagamento della stessa.

## 15) REVISIONE PREZZI – ANTICIPO

Non è ammessa la revisione prezzi.

L'anticipazione sull'importo dell'aggiudicazione non è concedibile.



#### 16) ONERI FISCALI – DETRAZIONI

Tutti gli eventuali oneri derivanti dal presente affidamento sono a carico dell'appaltatrice.

Essendo il contratto soggetto ad iva se ne richiede, in caso d'uso, la registrazione in termine fisso.

#### 17) FORO COMPETENTE

Per qualunque controversia il foro competente è quello di Chieti.

data 09/06/2017

Il Direttore Area Acquisti ed Appalti  
(Dott. Paolo Marino)

