



**Regione
Lazio**

**GARA COMUNITARIA CENTRALIZZATA A PROCEDURA APERTA FINALIZZATA
ALL'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OCCORRENTE ALLE
AZIENDE SANITARIE IFO, SAN GIOVANNI ADDOLORATA, RIETI E ROMA E,
DELLA REGIONE LAZIO**

DISCIPLINARE DI GARA

INDICE

1	PREMESSA	1
2	OGGETTO	3
3	IMPORTO E DURATA	4
4	MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE	5
5	MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA.....	6
6	CAMPIONATURA	19
7	PARTECIPAZIONE DI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE (R.T.I.) E RETI DI IMPRESE ...	20
8	AVVALIMENTO.....	23
9	MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA	24
10	MODALITÀ E PROCEDIMENTO DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA	33
11	ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALLA COMUNICAZIONE DI AGGIUDICAZIONE.....	36
12	CAUZIONE DEFINITIVA	37
13	SUBAPPALTO	38
14	TRATTAMENTO DATI PERSONALI	39
15	ALLEGATI	39



1 PREMESSA

Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta indetta dalla Regione Lazio, per conto delle Aziende Sanitarie della Regione come di seguito indicate, per l'affidamento del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie della Regione Lazio, di cui al Bando di gara inviato per la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea in data 29/07/2013 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, sul “*profilo di committente*” della Stazione Appaltante: www.regione.lazio.it.

La presente procedura è bandita, ai sensi dell'art. 1 comma 68 lett. c) della Legge Regionale n. 14 dell'11 agosto 2008 (come modificato dall'art. 5, 1° comma, lett. b) della Legge Regione Lazio 20 maggio 2009, n. 17), del decreto del Commissario *ad acta* n.U0075 del 23 novembre 2009 e dei relativi atti attuativi adottati al fine di favorire il processo di razionalizzazione degli acquisti di beni e servizi nel sistema sanitario della Regione Lazio, in nome e per conto dei seguenti soggetti che hanno conferito delega alla Regione Lazio, e segnatamente: Istituti Fisioterapici Ospedalieri (IFO), Azienda Complesso Ospedaliero San Giovanni Addolorata, Azienda Sanitaria di Rieti e Azienda Sanitaria Roma E (di seguito per brevità “Aziende Sanitarie”).

La Regione Lazio, in qualità di Stazione Appaltante, è responsabile della pubblicazione e successiva aggiudicazione della procedura concorsuale aperta centralizzata, finalizzata all'affidamento del servizio di ristorazione nell'interesse delle Aziende Sanitarie. Queste ultime provvederanno, a seguito dell'aggiudicazione, ciascuna per proprio conto, a stipulare singoli contratti con la ditta aggiudicataria, secondo le indicazioni contenute nello Schema di Contratto allegato al presente Disciplinare di gara.

I quantitativi dei pasti da erogare sono riportati nel Capitolato Tecnico, fermo restando quanto previsto dall'art. 311 del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207.

Le richieste di chiarimenti da parte delle imprese concorrenti dovranno pervenire alla Stazione Appaltante esclusivamente via fax al numero 06 51684341 entro le ore 12,00 del giorno 19 settembre 2013.

Le risposte alle domande di chiarimento verranno pubblicate, almeno 7 (sette) giorni prima della scadenza del termine indicato al paragrafo 4 del presente Disciplinare, sul sito www.regione.lazio.it nella sezione relativa alla pubblicazione della gara.

Tutte le comunicazioni sul sito avranno valore di notifica e, pertanto, è onere della impresa verificare il sito fino al termine di presentazione delle offerte e durante tutto l'espletamento della gara.



Il Responsabile del Procedimento nominato dalla Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 10 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. è l'avv. Elisabetta Longo. Le singole Aziende Sanitarie Contraenti provvederanno a nominare all'atto della stipula del contratto il proprio Responsabile del Procedimento e, ove previsto, il Direttore dell'Esecuzione, secondo quanto stabilito dall'art. 274 del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207.

L'appalto ha caratteristiche dimensionali e complessità elevate, direttamente legate al contenuto del servizio, che richiedono solidità economica, mezzi tecnici e maturata esperienza nella gestione di servizi analoghi in capo alla ditta appaltatrice, tali da garantire la corretta esecuzione del contratto, avente ad oggetto prestazioni essenziali direttamente rivolte ai degenti negli ospedali e nei presidi territoriali delle Aziende Sanitarie della Regione Lazio.

Pertanto in considerazione di tali motivazioni si ritiene opportuno richiedere, ai sensi dell'art. 41, comma 2, D.Lgs. n. 163/2006 e dell'art. 275 D.P.R. n. 207/2010, quale requisito per la partecipazione alla gara, così come riportato al paragrafo 5 busta n.1 lett. D, n 3 , il possesso di un fatturato per servizi analoghi a quelli oggetto della gara (al netto dell'IVA), nel triennio 2010-2011-2012, uguale o superiore al valore del Lotto a cui si intende partecipare.

In ossequio a quanto previsto dall'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture in materia di “Attuazione dell'art. 1, comma 67, della Legge 23 dicembre 2005, n. 266 per l'anno 2006”, i concorrenti che intendono partecipare alla presente procedura aperta sono tenuti al pagamento della contribuzione quale condizione di ammissibilità alla procedura di selezione.

Con riferimento ai codici identificativi della gara (CIG), di seguito riportati, il pagamento della contribuzione deve avvenire per singolo Lotto con la seguente procedura.

L'utente iscritto per conto dell'operatore economico dovrà collegarsi al servizio con le credenziali da questo rilasciate e inserire il codice CIG che identifica la procedura alla quale l'operatore economico rappresentato intende partecipare. Il sistema consentirà il pagamento diretto mediante carta di credito oppure la produzione di un modello da presentare a uno dei punti vendita Lottomatica Servizi, abilitati a ricevere il pagamento. Pertanto sono consentite le seguenti modalità di pagamento della contribuzione:

- *online* mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al “*Servizio riscossione*” e seguire le istruzioni a video oppure l'emanando manuale del servizio. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento, da stampare e allegare all'offerta, all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. La ricevuta potrà inoltre essere stampata in qualunque



momento accedendo alla lista dei “*pagamenti effettuati*” disponibile on line sul “*Servizio di Riscossione*”;

- *in contanti* presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione oppure semplicemente comunicando all’addetto del punto vendita il CIG e il proprio Codice Fiscale/Partita IVA. All’indirizzo <http://www.Lottomaticaservizi.it> è disponibile la funzione “*Cerca il punto vendita più vicino a te*”.Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato all’offerta.

Per i soli *operatori economici esteri*, sarà possibile effettuare il pagamento anche tramite bonifico bancario internazionale, sul conto corrente bancario n. 4806788, aperto presso il Monte dei Paschi di Siena (IBAN: IT 77 O 01030 03200 0000 04806788), (BIC: PASCITMMROM) intestato all’Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture. La causale del versamento deve riportare esclusivamente il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del partecipante e il codice CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare.

Per il dettaglio delle informazioni inerenti le modalità di contribuzione, gli operatori economici sono tenuti a collegarsi al sito web dell’AVCP, www.avcp.it, sezione “*Contributi in sede di gara*”.

I codici identificativi di gara (CIG) sono quelli di seguito riportati per singolo Lotto così come indicato nel bando di gara:

LOTTO	CODICE CIG	IMPORTO CIG
Lotto 1	5256330CB9	200,00 €
Lotto 2	525635408B	200,00 €
Lotto 3	5256367B42	140,00 €

2 OGGETTO

Oggetto dell’appalto è l’affidamento del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie Ifo, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E (per i le sole strutture residenziali e semiresidenziali psichiatriche) della Regione Lazio indicate in premessa e come più dettagliatamente descritto negli **Allegati A – “Capitolato Tecnico” ed A1 – “Schede di dettaglio Aziende Sanitarie”, che costituiscono parte integrante del presente Disciplinare.**

Il servizio di ristorazione oggetto della presente gara, dovendo tener conto della diversa organizzazione delle Aziende Sanitarie interessate, prevede le seguenti tipologie di erogazione:



- Tipologia A, per le Aziende che hanno interno cucine interne di proprietà, atte all'erogazione del servizio in legame "fresco-caldo".
- Tipologia B, per le Aziende che utilizzano un centro di cottura esterno nella disponibilità del Fornitore attrezzate per l'erogazione del servizio in legame "refrigerato".

Solo per la As Roma E è facoltà del concorrente proporre, discrezionalmente, il servizio in tipologia A con centro di cottura esterno, in tipologia B o in tipologia mista A/B come più dettagliatamente descritto nell'**Allegato A1** – "*Schede dettagli Aziende Sanitarie*". Il documento di valutazione dei rischi da interferenza (**Allegato E** – "*Duvri preliminare*"), contiene una valutazione ricognitiva dei rischi standard e dei costi relativi alla tipologia di prestazione oggetto della presente gara, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione dei singoli contratti, così come previsto dall'art. 26, comma 3-ter del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

Come esplicitato nell'**Allegato E**, cui si rimanda, l'Azienda Sanitaria contraente presso la quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, provvederà ad integrare l'Allegato stesso riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei propri luoghi in cui verrà espletato il servizio; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, andrà ad integrare gli atti contrattuali.

Resta comunque onere di ciascun Fornitore elaborare, relativamente ai costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività, il documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta dallo stesso.

3 IMPORTO E DURATA

Il valore complessivo della gara è pari a € **30.796.032,67** IVA esclusa, al netto dei costi per rischi da interferenza (DUVRI) pari a € **35.700,00**

I contratti di fornitura avranno una durata di **54 mesi** a decorrere dalla data di stipula dei contratti medesimi.

La remunerazione dei servizi avverrà sulla base degli effettivi pasti erogati moltiplicati per i prezzi unitari presentati in sede di offerta, espressi in Euro, al netto dell'IVA.

Lotti	Aziende Sanitarie	Valore lotto per 54 mesi (€ IVA esclusa)	Costi per rischi da interferenze (€)
1	IFO	18.974.334,38	10.000,00
	ACO San Giovanni		6.100,00
2	ASL Rieti	7.073.040,56	4.600,00
3	ASL Roma E	4.748.657,74	15.000,00
Totale		30.796.032,67	35.700,00



4 MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Per partecipare alla gara, la Ditta dovrà far pervenire l'offerta, redatta obbligatoriamente in lingua italiana, alla Regione Lazio - Direzione Centrale Acquisti – Via Rosa Raimondi Garibaldi, 7 – 00145 Roma, entro le ore 12.00 del giorno 9 ottobre 2013.

L'ufficio di accettazione esegue i seguenti turni di attività nei seguenti orari: da Lunedì a Venerdì dalle ore 8.00 alle ore 14.00 e dalle ore 14.30 alle ore 17.00.

L'offerta dovrà essere contenuta, a pena di esclusione, in un plico chiuso, timbrato e controfirmato sui lembi di chiusura e sigillato in modo tale da assicurarne l'integrità.

Il suindicato plico dovrà riportare esternamente:

- gli estremi del mittente (in caso di R.T.I. si veda il successivo paragrafo 7), comprensivo del numero di telefono, fax e indirizzo di posta elettronica ove inviare comunicazioni inerenti la gara;
- gli estremi del destinatario: Regione Lazio, Direzione Centrale Acquisti – Via Rosa Raimondi Garibaldi, 7 – 00145 Roma;
- la dicitura: *“Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta finalizzata all’acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio”*;
- indicazione del/i Lotto/i per i quali si presenta offerta.

Il plico potrà essere inviato mediante servizio postale, a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento, o mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzate, ovvero consegnato a mano da un incaricato del concorrente dal lunedì al venerdì, nelle giornate non festive, dalle ore 8,00 alle ore 13,00.

L'invio del plico contenente l'offerta è a totale ed esclusivo rischio della Ditta concorrente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Stazione Appaltante ove per disguidi postali o per qualsiasi altro motivo, il plico non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza all'indirizzo di destinazione.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il predetto termine, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo; ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante. Detti plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati.



E' consentito sostituire e/o integrare un'offerta già presentata con una nuova, a condizione che sia rispettato il termine perentorio di scadenza.

Nessun rimborso è dovuto per la partecipazione all'appalto, anche nel caso in cui non si dovesse procedere all'aggiudicazione.

Ai sensi di quanto stabilito all'art. 11, comma 6 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., ciascun concorrente non può presentare più di un'offerta e, pertanto, non sono ammesse offerte alternative.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presentino:

- a. offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni di erogazione della fornitura e delle attività specificate negli atti di gara;
- b. offerte che siano sottoposte a condizione;
- c. offerte che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni di fornitura;
- d. offerte incomplete e/o parziali.

5 MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Il plico dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione dalla gara:

- Una sola **busta chiusa n. 1**;
- Tante **buste chiuse n. 2** quanti sono i lotti a cui si partecipa;
- Tante **buste chiuse n. 3** quanti sono i lotti a cui si partecipa.

Più specificatamente:

BUSTA CHIUSA N. 1 Documentazione amministrativa

La busta n.1, timbrata e controfirmata sui lembi di chiusura e sigillata in modo tale da assicurarne l'integrità, deve recare la dicitura *“Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio - Documentazione amministrativa”* e la denominazione o ragione sociale della concorrente (in caso di R.T.I. si veda il successivo paragrafo 7).

Nella **busta n. 1** dovrà essere inserita, su supporto informatico e su supporto cartaceo, la seguente documentazione, fermo restando che in caso di discordanza tra la documentazione in formato cartaceo e quella su supporto elettronico sarà ritenuta valida quella in formato cartaceo:

- A. un indice completo del proprio contenuto;
- B. un elenco dei lotti per i quali viene presentata offerta;
- C. dichiarazione debitamente timbrata e firmata dal titolare o dal rappresentante legale della



impresa concorrente ovvero dal procuratore con poteri di firma attestante l'accettazione incondizionata di tutte le clausole riportate nel Bando, nel presente Disciplinare di gara, nel Capitolato Tecnico ed in tutti i suoi allegati nonché di tutti chiarimenti pubblicati sul sito www.regione.lazio.it;

D. dichiarazione, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, attestante, a pena di esclusione:

1. la non sussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1 dalla lettera a) alla lettera m-quater) del D. Lgs. n. 163/2006. Le dichiarazioni attestanti l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lettere b), c) ed m-ter) vanno rese **personalmente**, secondo quanto riportato nell'**Allegato D** – “*Modello Dichiarazioni Amministrative*” -, dal soggetto che sottoscrive l'istanza di partecipazione e l'offerta, nonché dai seguenti soggetti in carica alla data di pubblicazione del bando o che assumono la carica fino alla data di partecipazione dell'offerta:

- in caso di impresa individuale: titolare e direttore tecnico,
- in caso di società in nome collettivo: soci e direttore tecnico,
- in caso di società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico,
- in caso di altri tipo di società o consorzio: amministratori muniti di poteri di rappresentanza e direttore tecnico, socio unico persona fisica o socio di maggioranza, in caso di società con meno di quattro soci.

Per i soggetti cessati dalla carica, nell'anno antecedente la pubblicazione del bando, la dichiarazione è resa, per quanto a propria conoscenza, dal soggetto che sottoscrive la domanda di partecipazione ove siano plausibili ragioni per cui i diretti interessati non rendano personalmente la dichiarazione. Si precisa che in caso di cessione di azienda o di ramo di azienda, di fusione o incorporazione di società, si intendono cessati dalla carica i soggetti di cui all'art. 38, comma 1, lett. c) del D.lgs. 163/2006 che hanno rivestito la carica presso la società cedente, fusa o incorporata nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

2. di essere iscritto per attività inerenti i servizi oggetto di gara al Registro delle Imprese o in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza se si tratta di uno Stato dell'UE, in conformità con quanto previsto dall'art. 39 D.Lgs. n. 163/2006;
3. di aver realizzato, nel triennio 2010-2011-2012, un fatturato per servizi analoghi a quelli



oggetto della gara, al netto dell'IVA, pari o superiore al valore del Lotto a cui si intende partecipare (indicazione dell'oggetto, dell'anno di riferimento, del destinatario e dell'importo annuo IVA esclusa). In caso di partecipazione a più Lotti, l'importo richiesto deve essere riferito alla somma dei Lotti per cui si intende partecipare;

4. di essere in possesso delle seguenti certificazioni (o equivalenti rilasciate da organismi accreditati):
 - a. UNI ISO 9001:2008.
 - b. UNI EN ISO 22000:2005 (Sicurezza alimentare).

Le certificazioni devono essere prodotte in copia autenticata ovvero sostituite da dichiarazione resa ai sensi dell'art.46 del DPR 445/2000. Secondo quanto stabilito dall'art. 43 D. Lgs. n. 163/2006, sono comunque ammesse altre prove relative all'impiego di misure equivalenti di garanzia della qualità.

In caso di procedure di certificazione in atto, deve essere prodotta dichiarazione dell'ente certificatore sullo stato della procedura in atto, fermo restando che, in tale ipotesi, la certificazione dovrà essere prodotta in sede di aggiudicazione. La certificazione relativa alla sicurezza alimentare deve essere riferita anche ai centri di cottura esterni utilizzati per l'espletamento del servizio.

5. Di avere la disponibilità di un centro di cottura come segue:
in caso di partecipazione al Lotto 2: di avere la piena disponibilità per tutta la durata del contratto, ovvero di impegnarsi ad averla al momento della stipula dello stesso, di un centro di cottura attrezzato per l'erogazione del servizio di ristorazione in legume refrigerato;
in caso di partecipazione al lotto 3: di avere la piena disponibilità per tutta la durata del contratto, ovvero di impegnarsi ad averla al momento della stipula dello stesso, di un centro di cottura attrezzato per l'erogazione del servizio nella tipologia di legume offerta.

Conformemente all'art. 42, comma 4-*bis*, D. Lgs. n. 163/2006, al fine di assicurare la massima estensione dei principi comunitari e delle regole di concorrenza negli appalti di servizi, è considerato, in ogni caso, rispettato il requisito tecnico in questione anche ove la disponibilità del predetto centro di cottura sia assicurata mediante contratti di locazione con soggetti terzi;

6. In caso di partecipazione al Lotto 2 e nel caso in cui la Ditta concorrente abbia scelto di erogare il servizio per il Lotto 3 in legume refrigerato per almeno un presidio: di avere stipulato o di avere avuto in corso nell'triennio 2010-2011-2012, almeno un contratto di ristorazione in legume refrigerato, fermo restando quanto previsto dal paragrafo 8



“Avvalimento”;

7. di essere in possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale necessari per la corretta esecuzione del servizio, di cui all’art.26, comma 1, lett. a), punto 2 del D.lgs. n. 81 del 2008 e s.m.i.
8. di avere adempiuto, all’interno della propria Azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalle norme vigenti;
9. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ex Legge n. 68/1999.
10. referenze bancarie in originale rilasciate da almeno due istituti di credito o intermediari autorizzati con data successiva alla pubblicazione del bando indirizzate alla Stazione Appaltante, attestanti la capacità economica finanziaria dell’impresa concorrente;
11. l’eventuale intenzione di ricorrere al subappalto, nei limiti di quanto previsto al paragrafo 13 “Subappalto”, pena la mancata autorizzazione al subappalto stesso;

Si precisa che:

- per **fatturato per servizi analoghi** si intende il fatturato realizzato dall’impresa concorrente/RTI/Consorzio per servizi analoghi a quelli oggetto della presente gara, svolti anche in ambito non sanitario;
- in caso di **partecipazione in R.T.I./Consorzio**, l’impresa mandataria deve possedere almeno il 60% del requisito di cui al punto 3) e l’impresa/e mandanti nella misura minima del 10%.
Tale obbligo non è previsto per i Consorzi stabili ex art.36 D.Lgs. n.163/2006.

Qualora la Ditta concorrente/RTI/Consorzio che abbia richiesto di concorrere a più Lotti dichiarati di possedere il fatturato di cui al punto 3) in misura inferiore a quello richiesto per la partecipazione ai predetti Lotti, la stessa verrà ammessa a partecipare unicamente ai Lotti per i quali possiede i suddetti requisiti in ragione dell’ordine decrescente di importanza economica dei Lotti e verrà esclusa dai restanti Lotti. È ammesso l’istituto dell’avvalimento nei termini di cui al paragrafo 8 del presente Disciplinare.

Inoltre qualora la Ditta intenda presentare offerta sia per il Lotto 2 sia per il Lotto 3 è sufficiente la disponibilità di un unico centro di cottura purché lo stesso sia attrezzato all’erogazione del servizio in modo corrispondente ai legami utilizzati.

Per esempio:

nel caso in cui la Ditta volesse presentare offerta per entrambi i Lotti in legame refrigerato, il centro di cottura dovrà essere attrezzato per l’erogazione del servizio in legame refrigerato;

nel caso in cui la Ditta volesse presentare offerta per entrambi i Lotti, impiegando per il Lotto 3 il



legame fresco/caldo o misto fresco/caldo-refrigerato, il centro di cottura dovrà essere attrezzato per entrambi i legami utilizzati.

E' inoltre richiesta, a pena di esclusione:

- In caso di R.T.I. o Consorzio ordinari:

Dichiarazione in cui dovranno essere indicate partitamente e specificatamente le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese (art.37, comma 4, D.Lgs n.163/2006). Tale specificazione deve essere espressa anche in misura percentuale, ai sensi dell'articolo 37 comma 13 del D. Lgs. n. 163/2006, fermo restando che la ditta mandataria deve eseguire la quota maggioritaria delle prestazioni;

- In caso di R.T.I. o Consorzio ordinario già costituito:

Copia autentica del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza, conferito alla mandataria ovvero dell'Atto costitutivo del Consorzio.

- In caso di R.T.I. o Consorzio ordinario non ancora costituiti:

Dichiarazione (o dichiarazione congiunta), firmata dal Legale Rappresentante di ogni Impresa raggruppanda o consorzianda o da persona dotata di poteri di firma attestante:

- a quale Impresa raggruppanda, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza, ovvero l'Impresa che sarà designata quale referente responsabile del Consorzio;
- l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'art.37, comma 8, del D.Lgs. n. 163/2006.

- In caso di Consorzio stabile:

Dichiarazione relativa alle consorziate per le quali il consorzio concorre.

- In caso di rete di imprese:

- dichiarazione in cui dovranno essere specificate le parti di servizio che saranno eseguite da ogni impresa aderente al contratto di rete;
- copia autentica del contratto di rete.

All'interno della Busta 1, oltre a quanto sopra richiesto, dovrà essere inserito:

E. documento comprovante, ai sensi dell'art. 75 del D. Lgs. n. 163/06, la costituzione di una garanzia sotto forma di cauzione o di fideiussione a scelta del concorrente, pari al 2% dell'importo posto a base d'asta, al netto dei costi indicati per il D.U.V.R.I., per il singolo Lotto per il quale si partecipa.



Nel caso di partecipazione a più Lotti, la Ditta dovrà prestare una singola cauzione per ogni Lotto a cui intende partecipare oppure una cauzione cumulativa in cui siano dettagliati specificamente i Lotti e i relativi importi.

La cauzione può essere costituita a scelta dell'offerente in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato a favore della Regione Lazio presso Unicredit filiale Roma 151 (Tesoreria) IBAN IT03M0200805255000400000292 specificando la causale del versamento.

La fideiussione può essere bancaria od assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari di cui al comma 3 del richiamato art. 75.

Tale garanzia deve essere effettuata nei tempi e nei modi prescritti all'art. 75 del D.lgs 163/2006 e s.m.i. e dovrà avere validità per almeno 240 giorni dalla data di scadenza delle offerte, eventualmente prorogabile, a richiesta della Stazione Appaltante.

La cauzione 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, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante. Nei casi previsti al comma 7) del suddetto articolo 75, l'importo della cauzione potrà essere ridotto del 50%.

Resta comunque inteso che, per fruire di tale beneficio, il concorrente dovrà produrre nella "Busta 1" (in originale ovvero in copia con dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore) la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee come specificato all'articolo 75 comma 7 del D.Lgs. 163/2006. In alternativa, il possesso del suddetto requisito potrà esser attestato con idonea dichiarazione resa dal concorrente ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000 attestante il possesso della detta certificazione.

In caso di partecipazione in RTI e/o consorzio ordinario, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo nel caso in cui tutte le imprese che lo costituiscono siano in possesso della predetta certificazione, attestata da ciascuna impresa secondo le modalità sopra previste.

La cauzione provvisoria potrà essere escussa e copre:

- a) il caso di mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario;
- b) il caso di falsa dichiarazione nella documentazione presentata in sede di offerta, ovvero qualora non venga fornita la prova del possesso dei requisiti di capacità morale, economico finanziaria e tecnico-organizzativa richiesti;
- c) il caso di mancata produzione della documentazione richiesta per la stipula del/i



contratto/i, nel termine stabilito;

d) il caso di mancato adempimento di ogni altro obbligo derivante dalla partecipazione alla gara;

F. impegno rilasciato da un fideiussore di cui al comma 3 art.75 D.Lgs.n.163/06, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 del D.Lgs 163/06, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;

G. in caso di avvalimento, la documentazione richiesta al paragrafo 8 del presente Disciplinare;

H. a conferma dell'avvenuta contribuzione, per ciascun Lotto, di cui all'art. 1, comma 67 della Legge 23/12/2005 n. 266 e s.m.i., a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture: copia stampata della e-mail di conferma trasmessa dal sistema di riscossione, oppure ricevuta in originale del versamento effettuato presso l'ufficio postale o fotocopia dello stesso, corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità debitamente sottoscritto dal Legale rappresentante dell'Impresa (*si precisa che, in caso di R.T.I., il versamento dovrà essere effettuato dall'Impresa mandataria*);

I. dichiarazione attestante gli adempimenti in materia di sicurezza sul lavoro (riportata in calce all'**Allegato E** - "*Duvri preliminare*"): tale dichiarazione in caso di R.T.I. dovrà essere resa da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento;

J. in caso di partecipazione di impresa avente sede, residenza o domicilio nei Paesi inseriti nelle cosiddette "black list" di cui al Decreto del Ministero delle Finanze del 4 maggio 1999 ed al Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 21 novembre 2001: copia dell'autorizzazione rilasciata ai sensi dell'art.37 del D.L. 31 maggio 2010 n. 78 e del D.M. 14 dicembre 2010 ovvero copia della istanza inviata per ottenere l'autorizzazione medesima. La Stazione Appaltante procederà a verificare d'ufficio gli elenchi degli operatori di cui sopra, nella sezione dedicata del sito internet del Dipartimento del Tesoro.

K. in caso di concorrenti che abbiano dichiarato la sussistenza di una situazione di controllo ex art. 2359 c.c., idonea documentazione atta a dimostrare che debba essere esclusa l'unicità del centro decisionale.

In presenza di documentazione resa ai sensi del DPR 445/2000, la mancata presentazione della fotocopia del documento di identità comporta l'esclusione dalla gara.

Nel caso in cui vengano prodotti più documenti ai sensi del DPR 445/2000 da parte del medesimo soggetto dichiarante è sufficiente presentare una sola fotocopia del documento di identità.

Quanto richiesto alle lettere precedenti deve essere sottoscritto dal Legale Rappresentante della



Ditta Concorrente; in caso contrario, dovrà essere prodotta copia autentica dell'Atto che attesti i poteri di firma di chi sottoscrive (in caso di R.T.I. si veda il successivo paragrafo 7 del presente Disciplinare di gara).

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- a) comporta responsabilità e sanzioni civili e penali ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 445/2000;
- b) costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione a gare per ogni tipo di appalto.

La documentazione amministrativa deve essere priva, a pena di esclusione dalla gara, di qualsivoglia indicazione (diretta e/o indiretta) all'Offerta Economica.

In ordine alla veridicità delle dichiarazioni presentate circa il possesso dei requisiti richiesti (lettera D, punti 3) e 4) la Stazione Appaltante procederà a verifiche, secondo quanto disposto dall'art. 48 D. Lgs. n. 163/2006. Tale controllo sarà effettuato, ai sensi del comma 1 del medesimo articolo.

In particolare, la prova documentale, che dovrà essere presentata entro 10 giorni dalla richiesta, è rappresentata, a titolo esemplificativo:

- per il possesso del **fatturato dichiarato per servizi analoghi** (lettera D, punto 3), da dichiarazione resa dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile, la società di revisione o altro organo terzo), con allegata copia del documento di identità del sottoscrittore, attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato per servizi analoghi dichiarato in sede di partecipazione (qualora la Ditta Concorrente non sia in grado, per giustificati motivi, di presentare quanto richiesto, può provare la propria capacità economica e finanziaria e tecnica mediante qualsiasi altro documento, ritenuto idoneo dalla Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 41, comma 3, D. Lgs. n. 163/2006);
- per il possesso delle **certificazioni di conformità alle norme UNI EN o equivalenti richieste** (lettera D, punto 4), da originale o copia conforme della certificazioni, nel caso in cui sia stata prodotta la sola dichiarazione, resa ai sensi dell'art.46 del DPR 445/2000 (ai sensi dell'art. 43 D. Lgs. n. 163/2006, sono ammesse altre prove relative all'impiego di misure equivalenti di garanzia della qualità da parte della Ditta Concorrente).
- in caso di partecipazione al Lotto 2 e nel caso in cui la Ditta concorrente abbia scelto di erogare il servizio per il Lotto 3 in legume refrigerato per almeno un presidio, **copia del contratto di ristorazione in legume refrigerato;**
- in caso di partecipazione al Lotto 2, **documento da cui si evinca la disponibilità, per tutta la durata del contratto, di un centro di cottura attrezzato per l'erogazione del servizio di ristorazione in legume refrigerato;**



- in caso di partecipazione al Lotto 3, **documento da cui si evinca la disponibilità, per tutta la durata del contratto, di un centro di cottura attrezzato** per l'erogazione del servizio nella tipologia di legame offerta, fermo restando quanto indicato al paragrafo 5, lettera D), punto 5;

La Stazione Appaltante si riserva altresì di procedere ad ulteriori verifiche, anche a campione, circa la veridicità delle dichiarazioni presentate.

BUSTA CHIUSA N. 2 Offerta Tecnica

La **busta n. 2**, timbrata e controfirmata sui lembi di chiusura e sigillata in modo tale da assicurarne l'integrità, deve recare la dicitura "*Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio - Offerta Tecnica Lotto _____*" e la denominazione o ragione sociale della concorrente (in caso di RTI si veda il paragrafo 7). In ciascuna busta n. 2 dovrà essere inserita, su supporto informatico e su supporto cartaceo, la documentazione di seguito richiesta, redatta in lingua italiana presentata su fogli singoli di formato DIN A4, carattere Times New Roman 12, interlinea multipla (min. 1,2), non in bollo, con una numerazione progressiva ed univoca delle pagine:

- Indice del contenuto della busta.
- Relazione Tecnica del servizio, distinta per ciascuna Azienda Sanitaria facente parte del lotto, che dovrà contenere un'esposizione dettagliata dei criteri riportati in tabella al paragrafo 8:
 - a) Organizzazione e procedure che si intendono utilizzare per produzione, confezionamento, sporzionamento, trasporto e distribuzione pasti.
 - b) Soluzioni che possano far fronte a casi di emergenza quali ad esempio guasti impianti/attrezzature, pasti d'attesa o accettazioni tardive di pazienti.
 - c) Organizzazione del personale che si intende impiegare nel servizio in termini di numero di risorse proposte, qualifiche, ruoli e responsabilità.
 - d) Piano di formazione del personale con indicazioni del monte ore, contenuti, modalità di erogazione dei corsi.
 - e) Piano di approvvigionamento delle derrate e procedure di selezione e valutazione dei fornitori.
 - f) Varietà e stagionalità dei menù proposti e idoneità della composizione nutrizionale dei pasti somministrati.



- g) Organizzazione e procedure previste per il controllo della sicurezza igienica degli alimenti prodotti e serviti ivi incluse le procedure connesse alla rintracciabilità, sanificazione e difesa dagli infestanti (piano HACCP, documento di rintracciabilità, piani di sanificazione e difesa dagli infestanti, ecc).
- h) Organizzazione e procedure previste per il controllo della qualità nella gestione ed erogazione del servizio offerto.
- i) Tipologia interventi di manutenzione e relativa frequenza sui locali (pareti, pavimenti, infissi), sugli impianti (elettrici, di approvvigionamento idrico e smaltimento acque reflue, di areazione, di sicurezza e antincendio, etc.) e sulle principali attrezzature (cucine/piani cottura, forni, fornelli, celle frigorifere, carrelli, lava pentole/stoviglie, etc.).
- j) Interventi tecnici e logistici proposti per il miglioramento generale del servizio e relativa pianificazione/crono programma.
- k) Tipologia e caratteristiche tecnico-qualitative delle attrezzature, arredi, mezzi e altro materiale offerto in comodato d'uso per l'intera durata del contratto, con indicazione delle quantità e delle loro caratteristiche tecnico-qualitative. Allegare immagini/foto e schede tecniche di quanto offerto nel servizio (attrezzature, arredi, materiale, etc.).
- l) Descrizione del sistema informatizzato proposto per la rilevazione e prenotazione dei pasti per i degenti/ospiti dei presidi e per la mensa: funzionalità del sistema, facilità d'uso, eventuali funzionalità aggiuntive - es. analisi contabili, analisi statistiche, produzione reportistica, etc.
- m) Impatto ambientale: misure adottate per la riduzione dell'emissione di gas inquinanti, in termini di impiego di autoveicoli ed automezzi a basse emissioni di gas inquinanti (es. euro 5, metano, etc.).
- n) Qualità dei prodotti alimentari offerti: ai fini del punteggio migliorativo, indicazione della quota offerta (espressa in percentuale sul totale delle derrate offerte) di prodotti provenienti da agricoltura biologica, da "sistemi di produzione integrata", tipici o tradizionali o certificati IGP, DOP, STG secondo quanto previsto dal Capitolato Tecnico, attraverso la compilazione dell'Allegato A2.

L'offerta tecnica, che non dovrà complessivamente superare le 250 (duecentocinquanta) facciate - inclusi i menù ed escluse le schede tecniche di attrezzature, arredi ed altro materiale offerto - dovrà essere presentata in formato cartaceo e su supporto elettronico non riscrivibile, fermo restando che in caso di discordanza tra l'offerta tecnica in formato cartaceo e quella su supporto elettronico sarà ritenuta valida quella in formato cartaceo.



In caso di disponibilità della documentazione tecnica richiesta in lingua diversa da quella italiana, le Ditte concorrenti devono presentare la documentazione in lingua originale corredata da traduzione in lingua italiana ai sensi del DPR 445/2000, sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta o da persona con comprovati poteri di firma la cui procura sia stata prodotta nella Busta n.1.

Tutta la documentazione contenuta nella Busta n. 2, ad eccezione del supporto informatico, deve essere datata e firmata dal Legale Rappresentante della Concorrente o persona munita di comprovati poteri di firma, la cui procura sia stata prodotta nella Busta n. 1 (in caso di R.T.I. si veda il paragrafo “*Partecipazioni di RTI e Consorzi*”).

Ai sensi dell’art. 46 D. Lgs. n. 163/2006, la Commissione di gara potrà invitare le Ditte concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentate. La carenza sostanziale della documentazione tecnica complessivamente presentata dalla Ditta concorrente, tale da non consentire la valutazione dei prodotti offerti da parte della Commissione giudicatrice, comporta l’esclusione dalla gara.

La Ditta concorrente deve dichiarare quali tra le informazioni fornite, inerenti l’offerta presentata, costituiscano segreti tecnici e commerciali, pertanto coperte da riservatezza (ex art. 13 del D. Lgs. n. 163/2006).

In base a quanto disposto dall’art. 13 comma 5 (Accesso agli atti e divieti di divulgazioni) del D.Lgs. n.163/2006 e s.m., il diritto di accesso agli atti e ogni forma di divulgazione sono esclusi in relazione alle informazioni fornite dagli offerenti nell’ambito delle offerte che costituiscono, secondo motivata e comprovata dichiarazione dell’offerente, segreti tecnici o commerciali. Sul punto si chiarisce che i segreti industriali e commerciali non devono essere semplicemente asseriti ma devono essere effettivamente sussistenti e di ciò deve essere dato un principio di prova da parte dell’offerente.

La dichiarazione sulle parti dell’offerta coperte da riservatezza, accompagnata da idonea documentazione che:

- argomenti in modo approfondito e congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell’offerta sono da segretare;
- fornisca un “*principio di prova*” atto a dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali;

deve essere inserita all’interno della Busta n. 2, in una **ulteriore busta** denominata “*SEGRETI TECNICI E COMMERCIALI*”. Non sono pertanto ammissibili generiche e non circostanziate ragioni di riservatezza.

L’Offerta Tecnica deve essere priva, **a pena di esclusione dalla gara**, di qualsivoglia indicazione



(diretta e/o indiretta) all'Offerta Economica.

BUSTA CHIUSA N. 3 Offerta Economica

La **busta n. 3**, timbrata e controfirmata sui lembi di chiusura e sigillata in modo tale da assicurarne l'integrità, deve recare la dicitura *“Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta finalizzata all'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni Addolorata, Rieti e Roma E, della Regione Lazio – Offerta Economica Lotto ___”* e la denominazione o ragione sociale della concorrente (in caso di R.T.I. si veda il successivo paragrafo 7).

Ogni busta n. 3 dovrà contenere l'offerta economica bollata, timbrata e firmata dal legale rappresentante, redatta utilizzando la scheda di offerta, **Allegato F** – *“Scheda offerta economica”* al presente Disciplinare.

La Ditta dovrà indicare il prezzo offerto, IVA esclusa per:

- a) Colazioni
- b) Pranzi e accessi mensa
- c) Cene

Il valore complessivo del Lotto ed i prezzi unitari offerti, IVA esclusa, dovranno essere espressi in Euro fino al secondo decimale, sia in cifre che in lettere. In caso di discordanza tra il prezzo unitario indicato in cifre e quello in lettere sarà ritenuto valido il prezzo più conveniente per le Aziende Sanitarie.

Saranno escluse le offerte il cui valore complessivo sia uguale o superiore al valore del Lotto.

Si precisa che all'interno del Lotto 1 le Ditte concorrenti possono offrire prezzi differenti per ciascuna Azienda Sanitaria appartenente al Lotto, purché il valore dell'offerta sia complessivamente inferiore al valore dell'intero Lotto posto a base d'asta.

Per l'A.C.O San Giovanni, il cui servizio prevede la consegna dei pasti al reparto ed il ritiro al letto del paziente (cfr. **Allegato A1** – *“Schede di dettagli Aziende Sanitarie”*), la Ditta concorrente dovrà indicare anche l'eventuale sovracosto (€/pasto) per il servizio di consegna al letto. L'attivazione di tale servizio potrà essere eventualmente richiesto dall'Azienda Sanitaria, previa specifica autorizzazione da parte della Regione Lazio, e verrà quindi quantificato in base alla quotazione effettuata in sedi di offerta.

In caso di offerte anormalmente basse troveranno applicazione gli artt. 86, 87 e 88 del D.Lgs. 163/2006.



E' a carico della Ditta aggiudicataria ogni imposta e tassa relativa all'appalto in oggetto, esistente al momento dell'offerta e sopravvenuta in seguito, con l'esclusione dell'IVA che verrà corrisposta ai termini di legge, in particolare il prezzo richiesto per ogni prestazione di cui alla scheda Allegato "F" dovrà:

- essere comprensivo, pro-quota, di ogni qualsivoglia onere (inclusi i costi del personale e della sicurezza) e utile d'impresa legato alla gestione del servizio di cui trattasi ed essere giudicato remunerativo nel suo complesso dalla Ditta offerente, in modo da consentire l'offerta presentata;
- essere comprensivo di ogni onere e spesa inerente l'adeguamento dei locali e degli impianti la fornitura delle attrezzature, degli arredi e dei mezzi e di tutto il materiale necessario per la corretta esecuzione del/i servizio/i nonché di tutto quanto indicato nell'Allegato A Capitolato Tecnico;
- essere congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio offerto, in quanto formulato nella piena conoscenza di tutte le condizioni e circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione del prezzo stesso e nella piena consapevolezza delle condizioni contrattuali che possono influenzare l'esecuzione del servizio medesimo.

L'offerta, ai sensi della determinazione n. 3/2008 dell'Autorità per la vigilanza dei lavori, servizi e forniture, dovrà prevedere i costi specifici relativi alla sicurezza per interferenza indicati nell'Allegato E – “Duvri preliminare” - predisposto dai Responsabili individuati delle Aziende Sanitarie ai sensi dell'art 26 D.Lgs. n 81/08. e s.m.i. (DUVRI) - ,e riportato nel modello Allegato F – “Scheda offerta economica”.

In caso di R.T.I., l'offerta dovrà essere firmata:

- dal legale rappresentante dell'Impresa mandataria, in caso di R.T.I. costituiti;
- dai legali rappresentanti di tutte le Imprese raggruppande, in caso di R.T.I. non costituiti al momento della presentazione dell'offerta.

E' del pari a carico della Ditta ogni altro onere e rischio relativo al servizio, nonché le spese per eventuali collaudi e/o perizie che in qualunque momento, nel corso dell'appalto, si intendesse far eseguire per la verifica della rispondenza delle caratteristiche contrattuali.

L'offerta è vincolante per il periodo di 240 (duecentoquaranta) giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione. La Stazione Appaltante può chiedere agli offerenti il differimento di detto termine.

Le Ditte offerenti rimarranno giuridicamente vincolate sin dalla presentazione dell'offerta, mentre le Aziende Sanitarie non assumeranno alcun obbligo se non quando sarà stipulato il contratto. La



Stazione Appaltante non è tenuta a rimborsare alcun onere o spesa sostenute dalle Ditte offerenti per la preparazione e la presentazione delle offerte medesime, anche nel caso di successiva adozione di provvedimenti in autotutela da parte della stessa Stazione Appaltante, che comportino la mancata aggiudicazione della presente gara e/o la mancata stipula del relativo contratto.

Il concorrente che sarà aggiudicatario del servizio resta vincolato anche in pendenza della stipula del contratto e, qualora ricusasse di stipularlo, gli saranno applicate le sanzioni di legge.

Tutta la documentazione richiesta per la partecipazione alla presente gara dovrà essere redatta in lingua italiana.

All'interno della busta n. 3 dovrà, inoltre, essere inserita apposita dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta, in cui devono essere riportati i costi relativi alle misure di adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro a carico dell'impresa concorrente.

6 CAMPIONATURA

La Commissione, in sede di valutazione del servizio, potrà richiedere alle Ditte partecipanti la campionatura dei materiali e delle attrezzature di seguito indicati.

PER I DEGENTI

1. Tovaglietta monouso per vassoi colazione
2. Kit di posate colazione
3. Tazza o bicchiere per le bevande calde
4. Vassoi per la colazione
5. Vassoi per il pranzo/cena
6. Kit di posate per il pranzo/cena
7. Bicchiere
8. Piatti per il primo, secondo, contorno e frutta
9. Thermos latte caldo e acqua calda
10. Contenitori per il trasporto dei prodotti alimentari da non mantenere a temperatura controllata
11. Contenitori isotermeici
12. Contenitori termici riscaldabili

PER I DIPENDENTI

1. Vassoi
2. Tovaglietta monouso per vassoi



3. Kit posate per il pranzo/cena
4. Bicchiere
5. Piatti per il primo, secondo, contorno e frutta

Detta campionatura dovrà essere inviata, o comunque resa disponibile, entro il termine stabilito dalla Commissione.

7 PARTECIPAZIONE DI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE (R.T.I.) E RETI DI IMPRESE

E' ammessa la partecipazione di Imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande nonché di Consorzi di Imprese e Reti di imprese, con l'osservanza della disciplina di cui agli artt. 34 e 37 D.Lgs. n. 163/2006, ovvero, per le Imprese stabilite in altri paesi membri dell'UE, nelle forme previste nei paesi di stabilimento.

Non è ammesso che un'impresa partecipi, per un medesimo Lotto, singolarmente e quale componente di un R.T.I. o di un Consorzio, ovvero che partecipi a R.T.I. o Consorzi diversi, pena l'esclusione dalla gara dell'Impresa medesima e dei R.T.I. o Consorzi ai quali l'Impresa partecipa.

Le Imprese Concorrenti possono quindi partecipare in lotti diversi in forma giuridica diversa, fermo restando che i requisiti relativi ai lotti sono cumulativi e che quindi il fatturato utilizzato come requisito per un lotto non può essere utilizzato in altri lotti, anche se l'impresa concorrente si presenta in forme diverse. L'impresa che pertanto concorre a lotti diversi in forme giuridiche differenti deve dichiarare all'interno della busta n. 1 la quota del proprio fatturato assegnata a ciascuno dei soggetti in cui partecipa.

In caso di R.T.I. o Consorzio ordinari, dovranno essere indicate specificatamente le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese (art. 37, comma 4, D. Lgs n.163/2006 e s.m.i.); tale specificazione dovrà essere espressa anche in misura percentuale.

Nel caso in cui risultasse che un'impresa concorrente non abbia i requisiti sufficienti a partecipare a tutti i Lotti per cui ha presentato offerta, la stessa verrà ammessa a partecipare unicamente ai Lotti per i quali possiede i requisiti in ragione dell'ordine decrescente di importanza economica, e verrà esclusa dai restanti unitamente all'eventuale RTI al quale partecipa.

Ai sensi dell'art. 38, comma 1, lettera m quater), del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., saranno escluse dalla gara le ditte concorrenti che si trovino, rispetto ad altro partecipante alla gara, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c. o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.



I consorzi di cui all'art. 34 comma 1 lett. b) e c) dovranno indicare in sede di offerta per quali consorziati concorrono e solo a quest'ultimi è fatto divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma. In caso contrario, verranno esclusi dalla gara sia il Consorzio che il Consorziato.

I concorrenti che intendano presentare un'offerta in R.T.I. o con l'impegno di costituire un R.T.I., dovranno osservare le seguenti condizioni:

- il plico contenente le **buste nn. 1, 2, 3** dovrà riportare all'esterno l'intestazione:
 - di tutte le Imprese raggruppande/consorziane, in caso di R.T.I./Consorzio ordinario, non formalmente costituiti al momento della presentazione dell'offerta, con l'indicazione dell'impresa designata quale mandataria;
 - dell'Impresa mandataria, in caso di R.T.I. formalmente costituiti prima della presentazione dell'offerta.
 - del Consorzio ordinario, se formalmente costituito prima della presentazione dell'offerta;
 - del Consorzio stabile;
- con riferimento al contenuto della **busta n. 1**, la documentazione di cui al paragrafo 5, lettera "C" del presente Disciplinare di gara, dovrà essere sottoscritta:
 - dal Legale Rappresentante di tutte le Imprese raggruppande/consorziane, in caso di R.T.I./Consorzio ordinario non formalmente costituiti al momento della presentazione dell'offerta;
 - dal Legale Rappresentante dell'Impresa mandataria ovvero dal legale rappresentante del Consorzio ordinario, in caso di R.T.I./Consorzio ordinario formalmente costituiti prima della presentazione dell'offerta;
 - dal Legale Rappresentante del Consorzio, in caso di Consorzio stabile;
- le dichiarazioni sostitutive di cui al precedente paragrafo 5, lettera "D", punti 1, 2, 7, 8 e 9 dovranno essere presentate da tutte le Imprese del RTI. Al RTI è assimilato il Consorzio ordinario di concorrenti *ex art. 2602 c.c.*; nel caso di Consorzi di cui alle lettere b) e c) dell'art.34 comma 1 D.Lgs. 163/2006, i requisiti dovranno essere posseduti oltre che dal Consorzio anche dalle altre consorziate individuate, in sede di offerta quali esecutrici del servizio secondo quanto previsto dall'art. 35 del D. Lgs. n. 163/2006 e dall'art. 277 D.P.R. n. 207/2010;
- con riferimento alle dichiarazioni di cui al paragrafo 5, lettera D, punto 3, in caso di raggruppamento temporaneo di impresa e di consorzio ordinario di concorrenti, la mandataria del raggruppamento, costituito o costituendo ovvero una consorziata di un consorzio ordinario di concorrenti, costituito o costituendo, dovrà possedere il requisito di carattere economico, per una



percentuale non inferiore al 60%; la restante quota del suddetto requisito dovrà essere posseduta cumulativamente dalle mandanti o dalle altre consorziate fino alla concorrenza prevista del 100%, fermo restando il requisito minimo in capo a ciascuna mandante pari al 10%. Nel caso di consorzi di cui alle lettere b) e c) dell'art. 34 comma 1 del D. Lgs. n. 163/2006 troverà applicazione quanto disposto dall'art. 35 dello stesso D. Lgs. n. 163/2006;

- con riferimento alla dichiarazione di cui al paragrafo 5, lettera D, punto 4, lettera b), in caso di raggruppamento temporaneo di impresa e di consorzio ordinario di concorrenti, il suddetto requisito dovrà essere posseduto da tutte le imprese del R.T.I. che eseguono il servizio di ristorazione;
- con riferimento alle dichiarazioni di cui al paragrafo 5, lettera D, punti 4, lettera a), e 10, in caso di raggruppamento temporaneo di impresa e di consorzio ordinario di concorrenti, i suddetti requisiti dovranno essere posseduti da ciascuna Impresa del R.T.I.;
- in caso di partecipazione al Lotto 2 e al Lotto 3, con riferimento alle dichiarazioni di cui al paragrafo 5, lettera D, punto 5 e 6, in caso di raggruppamento temporaneo di impresa e di consorzio ordinario di concorrenti, i suddetti requisiti dovranno essere posseduti cumulativamente tra le Imprese componenti il R.T.I.;
- in caso di costituendo R.T.I. i documenti di cui al paragrafo 5, lettere E) e F) dovranno essere intestati a ciascuna delle imprese partecipanti al Raggruppamento con obbligo di sottoscrizione da parte di queste ultime. In caso di R.T.I. costituito, è sufficiente la sottoscrizione del mandatario;
- la documentazione di cui al paragrafo 5, lettera H) dovrà essere presentata, in caso di R.T.I., dalla Impresa mandataria (o designata tale);
- la dichiarazione di cui al paragrafo 5, lettera I) dovranno essere prodotte da ogni singola Impresa raggruppata o raggruppando;

Con riferimento al contenuto della Busta 2, Offerta Tecnica, e al contenuto della Busta 3, Offerta Economica, queste dovranno essere firmate:

- dal Legale Rappresentante di tutte le Imprese raggruppande/consorziate, in caso di R.T.I./Consorzio ordinario non formalmente costituiti al momento della presentazione dell'offerta;
- dal Legale Rappresentante dell'Impresa mandataria ovvero del Consorzio, in caso di R.T.I./Consorzio ordinario formalmente costituiti prima della presentazione dell'offerta;
- dal Legale Rappresentante del Consorzio, in caso di Consorzio stabile.

In caso di aggiudicazione, ad un R.T.I., dovrà essere presentata la seguente documentazione:



- la cauzione definitiva dovrà essere presentata dall’Impresa mandataria a seguito di costituzione di Raggruppamento;
- copia autentica dell’atto costitutivo del R.T.I., con mandato speciale irrevocabile e rappresentanza alla Impresa capogruppo;
- dichiarazione, firmata dal legale rappresentante o da persona munita di comprovati poteri di firma, dell’Impresa mandataria che attesti in coerenza con l’offerta presentata, anche in termini percentuali e per tipologia di attività, le prestazioni che verranno fornite dalle singole Imprese raggruppate.

Le disposizioni che precedono relative ai RTI o consorzi ordinari non costituiti trovano applicazione anche nel caso di aggregazione tale imprese aderenti al contratto di rete di cui all’art. 34 comma 1, lettera e-bis) non dotate di organo comune di rappresentanza.

Le disposizioni che precedono relative ai RTI o consorzi ordinari costituiti trovano applicazione anche nel caso di aggregazione tale imprese aderenti al contratto di rete di cui all’art. 34 comma 1, lettera e-bis) dotate di organo comune di rappresentanza.

8 AVVALIMENTO

Il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell’art. 34 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., in relazione alla presente gara può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto secondo le modalità e condizioni previste dall’art. 49 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

Per la partecipazione alla gara il concorrente che intende ricorrere all’istituto dell’avvalimento deve allegare la seguente documentazione:

- una sua dichiarazione verificabile ai sensi della vigente normativa, attestante l’avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell’impresa ausiliaria;
- una sua dichiarazione circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all’art. 38 del D.Lgs 163/06 e s.m.i.;
- una dichiarazione sottoscritta da parte dell’impresa e/o imprese ausiliaria/e attestante il possesso da parte di quest’ultima/e dei requisiti generali di cui all’art. 38 del D.Lgs 163/06 e s.m.i.;
- una dichiarazione sottoscritta dall’impresa e/o imprese ausiliaria/e con cui quest’ultima/e si obbliga verso il concorrente e verso la Stazione Appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell’appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;



- una dichiarazione sottoscritta dall'impresa e/o imprese ausiliaria/e con cui questa/e attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata;
- il contratto, in originale o copia autentica in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto. Ai sensi dell'art. 88 D.P.R. 207/2010, il contratto di cui all'art.49, comma 2, lettera f) del D.Lgs. 163/2006 dovrà riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente:
 - a) oggetto: le risorse e i mezzi prestati in modo determinato e specifico;
 - b) la durata;
 - c) ogni altro elemento utile ai fini dell'avvalimento.
- nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dalla normativa antimafia.

Le citate dichiarazioni dovranno essere rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000. Nel caso di dichiarazioni mendaci, la Stazione Appaltante escluderà il concorrente, escuterà la cauzione provvisoria e trasmetterà gli atti all'Autorità per la vigilanza sui lavori pubblici.

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

Secondo quanto previsto dall'art. 49 comma 8 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

9 MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

Ciascun lotto della presente gara verrà aggiudicato ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i secondo le modalità di seguito stabilite.

<i>CRITERIO</i>	PUNTEGGIO MASSIMO
<i>OFFERTA TECNICA</i>	60
<i>OFFERTA ECONOMICA</i>	40
TOTALE	100



Il Punteggio Totale (P_{TOT}) attribuito a ciascuna offerta è uguale a $P_T + V$

$$P_{TOT} = P_T + V$$

Dove:

P_T = punteggio tecnico conseguito.

V = punteggio economico conseguito .

ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO

Con riferimento al criterio del punteggio riservato alla qualità (max 60 punti), l'attribuzione del punteggio avverrà, conformemente a quanto previsto dall'Allegato P del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, effettuando le seguenti operazioni:

Calcolo del punteggio preliminare, come segue:

$$P_p(a) = \sum_{i=1}^n (W_i \times V(a)_i)$$

dove:

$P_p(a)$ = Punteggio preliminare di valutazione tecnica per l'offerta "a";

W_i = punteggio attribuito all'elemento "i" (elencati, per tutti i Lotti, nelle successive tabelle);

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) relativo all'elemento i variabile fra 0 e 1;

n = numero totale degli elementi

L'attribuzione del punteggio tecnico avverrà in base agli elementi e relativi punteggi W_i distinti per:

- a. Lotto 1 (Ifo e Ao San Giovanni), per il quale il servizio dovrà essere erogato in legame fresco-caldo (Tipologia A);
- b. Lotto 2 (Asl di Rieti), per il quale il servizio dovrà essere erogato in legame refrigerato (Tipologia B);
- c. Lotto 3 (presidi territoriali della Asl Roma E), per il quale il servizio potrà essere erogato discrezionalmente in legame fresco-caldo, refrigerato, ovvero misto, fermo restando che la preparazione del pasto dovrà avvenire, in ogni caso, all'interno della cucina del fornitore.



Di seguito gli elementi di attribuzione del punteggio tecnico nel caso di cui al punto a)

ELEMENTI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO	Lotto 1
	Punteggio Wi
Organizzazione e procedure che si intendono utilizzare per produzione, confezionamento, sporzionamento, trasporto e distribuzione pasti	4
Soluzioni che possano far fronte a casi di emergenza quali ad esempio guasti impianti/attrezzature, pasti d'attesa o accettazioni tardive di pazienti	3
Organizzazione del personale che si intende impiegare nel servizio in termini di risorse proposte, qualifiche, ruoli e responsabilità	6
Piano di formazione del personale con indicazioni del monte ore, contenuti, modalità di erogazione dei corsi	2
Piano di approvvigionamento delle derrate e procedure di selezione e valutazione dei fornitori	4
Varietà e stagionalità dei menù proposti e idoneità della composizione nutrizionale dei pasti somministrati	5
Organizzazione e procedure previste per il controllo della sicurezza igienica degli alimenti prodotti e serviti, ivi incluse le procedure connesse alla rintracciabilità, sanificazione e difesa dagli infestanti (piano HACCP, documento di rintracciabilità, piani di sanificazione e difesa dagli infestanti, ecc)	6
Organizzazione e procedure previste per il controllo della qualità nella gestione ed erogazione del servizio offerto	3
Tipologia degli interventi di manutenzione - con relative frequenze - dei locali e dei principali impianti ed attrezzature	3
Interventi tecnici e logistici proposti per l'adeguamento dei locali e degli impianti e relativa pianificazione/crono programma	4
Tipologia e caratteristiche tecnico-qualitative delle attrezzature, dei mezzi, degli arredi e del materiale offerto	6
Caratteristiche del sistema informatizzato che si intende utilizzare per la prenotazione dei pasti (funzionalità, facilità d'uso, eventuali funzionalità aggiuntive - es. analisi contabili, analisi statistiche, produzione reportistica)	3
Impiego di mezzi a basso impatto ambientale ai fini dell'erogazione del servizio (es. euro 5, metano)	2
% di peso sul totale di frutta, verdure e ortaggi, cereali, pane e prodotti trasformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da produzione biologica nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\%/30\%$	2
% di peso sul totale di carne e prodotti carnei provenienti da produzione biologica nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a"	2



Disciplinare di gara

Pag: 27 di 39

ELEMENTI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO	Lotto 1
	Punteggio Wi
Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1=10\%/30\%$	
% di peso sul totale di prodotti ittici provenienti da produzione biologica nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va=Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1=10\%/30\%$	2
% di peso sul totale di frutta, verdure e ortaggi, cereali, pane e prodotti trasformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da produzione tipica o tradizionale, certificata IGP, DOP, STG e da agricoltura integrata, nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va=Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1=10\%/30\%$	1,5
% di peso sul totale di carne e prodotti carne provenienti da produzione tipica o tradizionale, certificata IGP, DOP, STG e da agricoltura integrata, nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va=Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1=10\%/30\%$	1,5
TOTALE	60



Disciplinare di gara

Pag: 28 di 39

Di seguito gli elementi di attribuzione del punteggio tecnico nel caso di cui al punto b)

ELEMENTI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO -	Lotto 2
	Punteggio Wi
Organizzazione e procedure che si intendono utilizzare per produzione, confezionamento, sporzionamento, trasporto e distribuzione pasti	6
Soluzioni che possano far fronte a casi di emergenza quali ad esempio guasti impianti/attrezzature, pasti d'attesa o accettazioni tardive di pazienti	3
Organizzazione del personale che si intende impiegare nel servizio in termini di risorse proposte, qualifiche, ruoli e responsabilità	6
Piano di formazione del personale con indicazioni del monte ore, contenuti, modalità di erogazione dei corsi	2
Piano di approvvigionamento delle derrate e procedure di selezione e valutazione dei fornitori	4
Varietà e stagionalità dei menù proposti e idoneità della composizione nutrizionale dei pasti somministrati	5
Organizzazione e procedure previste per il controllo della sicurezza igienica degli alimenti prodotti e serviti, ivi incluse le procedure connesse alla rintracciabilità, sanificazione e difesa dagli infestanti (piano HACCP, documento di rintracciabilità, piani di sanificazione e difesa dagli infestanti, ecc)	6
Organizzazione e procedure previste per il controllo della qualità nella gestione ed erogazione del servizio offerto	3
Tipologia degli interventi di manutenzione - con relative frequenze - dei locali e dei principali impianti ed attrezzature	2
Interventi tecnici e logistici proposti per l'adeguamento dei locali e degli impianti e relativa pianificazione/ crono programma	3
Tipologia e caratteristiche tecnico-qualitative delle attrezzature, dei mezzi, degli arredi e del materiale offerto	6
Caratteristiche del sistema informatizzato che si intende utilizzare per la prenotazione dei pasti (funzionalità, facilità d'uso, eventuali funzionalità aggiuntive - es. analisi contabili, analisi statistiche, produzione reportistica)	3
Impiego di mezzi a basso impatto ambientale ai fini dell'erogazione del servizio (es. euro 5, metano)	2
% di peso sul totale di frutta, verdure e ortaggi, cereali, pane e prodotti trasformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da produzione biologica nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\%/30\%$	2
% di peso sul totale di carne e prodotti carnei provenienti da produzione biologica nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\%/30\%$	2



Disciplinare di gara

Pag: 29 di 39

ELEMENTI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO -	Lotto 2
	Punteggio Wi
<p>% di peso sul totale di prodotti ittici provenienti da produzione biologica nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\%/30\%$</p>	2
<p>% di peso sul totale di frutta, verdure e ortaggi, cereali, pane e prodotti trasformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da produzione tipica o tradizionale, certificata IGP, DOP, STG e da agricoltura integrata, nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\%/30\%$</p>	1,5
<p>% di peso sul totale di carne e prodotti carne provenienti da produzione tipica o tradizionale, certificata IGP, DOP, STG e da agricoltura integrata, nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\%/30\%$</p>	1,5
TOTALE	60



Disciplinare di gara

Pag: 30 di 39

Di seguito gli elementi di attribuzione del punteggio tecnico nel caso di cui al punto c).

ELEMENTI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO	Lotto 3
	Punteggio Wi
Organizzazione e procedure che si intendono utilizzare per produzione, confezionamento, sporzionamento	5
Piano di trasporto e consegna dei pasti nei presidi territoriali	4
Soluzioni che possano far fronte a casi di emergenza quali ad esempio guasti impianti/attrezzature, pasti d'attesa, accettazioni tardive di pazienti.	3
Organizzazione del personale che si intende impiegare nel servizio in termini di risorse proposte, qualifiche, ruoli e responsabilità	4
Piano di formazione del personale con indicazioni del monte ore, contenuti, modalità di erogazione dei corsi	2
Piano di approvvigionamento delle derrate e procedure di selezione e valutazione dei fornitori	4
Varietà e stagionalità dei menù proposti e idoneità della composizione nutrizionale dei pasti somministrati	5
Organizzazione e procedure previste per il controllo della sicurezza igienica degli alimenti prodotti e serviti, ivi incluse le procedure connesse alla rintracciabilità, sanificazione e difesa dagli infestanti (piano HACCP, documento di rintracciabilità, piani di sanificazione e difesa dagli infestanti, ecc)	6
Organizzazione e procedure previste per il controllo della qualità nella gestione ed erogazione del servizio offerto	3
Tipologia degli interventi di manutenzione, e relative frequenze, dei locali e dei principali impianti ed attrezzature	2
Interventi tecnici e logistici proposti per l'adeguamento dei locali e degli impianti e relativa pianificazione/ crono programma	3
Tipologia e caratteristiche tecnico-qualitative delle attrezzature, dei mezzi, degli arredi e del materiale offerto	3
Caratteristiche del sistema informatizzato che si intende utilizzare per la prenotazione dei pasti (funzionalità, facilità d'uso, eventuali funzionalità aggiuntive - es. analisi contabili, analisi statistiche, produzione reportistica)	4
Impiego di mezzi a basso impatto ambientale ai fini dell'erogazione del servizio (es. euro 5, metano)	3
% di peso sul totale di frutta, verdure e ortaggi, cereali, pane e prodotti trasformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da produzione biologica nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\%/30\%$	2
% di peso sul totale di carne e prodotti carnei provenienti da produzione biologica nei termini previsti nel Capitolato Tecnico. Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\%/30\%$	2



Disciplinare di gara

Pag: 31 di 39

ELEMENTI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO	Lotto 3
	Punteggio Wi
<p>% di peso sul totale di prodotti ittici provenienti da produzione biologica nei termini previsti nel Capitolato Tecnico.</p> <p>Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\%/30\%$</p>	2
<p>% di peso sul totale di frutta, verdure e ortaggi, cereali, pane e prodotti trasformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da produzione tipica o tradizionale, certificata IGP, DOP, STG e da agricoltura integrata, nei termini previsti nel Capitolato Tecnico.</p> <p>Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\%/30\%$</p>	1,5
<p>% di peso sul totale di carne e prodotti carne provenienti da produzione tipica o tradizionale, certificata IGP, DOP, STG e da agricoltura integrata, nei termini previsti nel Capitolato Tecnico.</p> <p>Il coefficiente Va sarà attribuito secondo la seguente formula: $Va = Ra/Rmax$ dove Va: è il coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "a" Ra: % offerta dal concorrente "a" Rmax: % massima offerta Esempio: Ditta 1:10%; ditta 2:30%; $Va1 = 10\%/30\%$</p>	1,5
TOTALE	60

Per la definizione del coefficiente $V_{(a)i}$ per tutti i lotti, la Commissione procede, in primo luogo, all'attribuzione dei coefficienti preliminari $V_{(a)pi}$, che - ad eccezione di quelli di natura quantitativa (espressi in % di peso sul totale delle derrate offerte) per i quali la formula di attribuzione del coefficiente è indicata nelle tabelle sopra riportate -, sono determinati, in conformità a quanto disposto dall'Allegato P del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, sulla base della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente da ciascun commissario.

Per l'attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte dei Commissari di gara verrà utilizzata la seguente scala di valutazione:

Giudizio	Ottimo	Buono	Discreto	Sufficiente	Non adeguato
Valore $V_{(a)i}$ preliminare assegnato	1,00	0,75	0,50	0,25	0,00



Terminata l'attribuzione dei giudizi e dei coefficienti preliminari a ciascun elemento "i" si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi $V_{(a)i}$, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate (operazione di rescaling).

Il punteggio $P_{p(a)}$, sarà calcolato sulla base dei coefficienti $V_{(a)i}$ definitivi, vale a dire quelli ottenuti dopo l'operazione di rescaling, in particolare:

a) se $V_{(max)pi} > 0$

$$V_{(a)i} = \frac{V_{(a)pi}}{V_{(max)pi}}$$

b) se $V_{(max)pi} = 0$

$$V_{(a)pi} = 0$$

dove:

$V_{(a)pi}$ è il coefficiente ottenuto dalla ditta a per il sottocriterio i-esimo prima della procedura di re-scaling;

$V_{(max)pi}$ il coefficiente massimo ottenuto dalle ditte concorrenti per il sottocriterio i-esimo prima della procedura di re-scaling;

$V_{(a)i}$ sarà il coefficiente ottenuto dalla ditta a per il sottocriterio i-esimo.

Il calcolo del punteggio tecnico definitivo, ai fini della riparametrazione finale, è effettuato come segue:

Successivamente la Commissione procederà al calcolo del punteggio tecnico definitivo P_t che viene effettuato, conformemente a quanto indicato nell'Allegato P del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, attraverso la riparametrazione dei punteggi tecnici preliminari in modo che quella che risulterà la migliore offerta tecnica otterrà il massimo del peso ponderale. Tale riparametrazione avverrà sulla base della seguente formula:

$$P_t = \frac{P_{p(a)i}}{P_{p \max}} \times 60$$

Dove:

P_t = punteggio tecnico definitivo

P_{pai} = punteggio tecnico preliminare ottenuto dalla ditta i-esimo

P_{pmax} = punteggio tecnico preliminare massimo ottenuto dalle ditte concorrenti

60 = punteggio complessivo previsto per l'offerta tecnica



ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO ECONOMICO

Il punteggio attribuito alle offerte economiche verrà calcolato, sulla base del ribasso rispetto all'importo posto a base d'asta, secondo la seguente formula:

$$V = C_i \times 40$$

Dove:

- C_i è il coefficiente attribuito all'offerta economica calcolato come di seguito indicato
- 40 è il punteggio massimo attribuibile per l'offerta economica

Il coefficiente C_i verrà determinato secondo le formule di seguito riportate:

$$C_i(\text{per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = 0,90 \times \frac{A_i}{A_{\text{soglia}}}$$

$$C_i(\text{per } A_i > A_{\text{soglia}}) = 0,90 + (1,00 - 0,90) \times \left[\frac{(A_i - A_{\text{soglia}})}{(A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})} \right]$$

Dove:

C_i = coefficiente attribuito all'offerta del concorrente "iesimo"

A_i = valore dell'offerta (Ribasso = base d'asta meno valore complessivo offerto) praticato nell'offerta del concorrente "iesimo"

A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti

A_{max} = valore dell'offerta (Ribasso = base d'asta meno valore complessivo offerto) migliore tra le offerte ricevute

La Commissione di gara non ammetterà alla fase di gara successiva le Ditte la cui Offerta Tecnica non abbia totalizzato almeno **31 punti**.

10 MODALITÀ E PROCEDIMENTO DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

Nella data e nell'ora che verranno comunicati a mezzo fax a tutte le Ditte che hanno presentato offerta entro il termine di cui al paragrafo 4 del presente Disciplinare di gara, presso la Regione Lazio - Direzione Centrale Acquisti – Via Rosa Raimondi Garibaldi, 7 – 00145 Roma, la Commissione di gara dichiarerà aperta la seduta pubblica. In caso di variazione, verrà comunicata la nuova data ai concorrenti, anche solo a mezzo fax o e-mail. In detta seduta si procederà alla verifica del rispetto dei termini perentori di ricezione e dell'integrità dei plichi pervenuti, nonché all'esame del contenuto dei documenti della Busta n. 1. In tale sede, inoltre, si provvederà all'effettuazione di un sorteggio su un numero pari al 10% delle offerte presentate arrotondato all'unità superiore, per le



verifiche dei requisiti dichiarati, ex art. 48 del D.Lgs. n.163/06, dai partecipanti.

A tale seduta potrà assistere un incaricato di ciascuna impresa concorrente con mandato di rappresentanza o procura attestante i poteri di rappresentare l'impresa e munito di un documento di riconoscimento. La presente, quindi, vale anche come convocazione a detta seduta per le imprese che intendono partecipare.

Al termine della verifica della Busta n. 1, la Commissione di gara procederà in seduta pubblica all'apertura delle Buste n. 2 per la sola verifica del contenuto.

Si rammenta, nel merito, che la falsa dichiarazione, oltre a comportare sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000, potrà costituire causa di esclusione dalla partecipazione a successive gare d'appalto nonché determinare l'esclusione dalla gara o la decadenza dell'eventuale aggiudicazione.

In ogni caso, la Stazione Appaltante si riserva di procedere, anche a campione, a verifiche d'ufficio. Successivamente la Commissione di gara procederà in una o più sedute riservate alla valutazione delle offerte tecniche, alla eventuale richiesta e verifica della campionatura ed all'attribuzione dei punteggi sulla base dei parametri riportati al paragrafo 9.

In data da comunicarsi tramite fax a tutte le imprese ammesse, la Commissione di gara procederà in seduta pubblica all'apertura della Busta n. 3 contenente le offerte economiche e alla formulazione della aggiudicazione.

In tale seduta, inoltre, la Commissione verificherà, con riguardo ai concorrenti che abbiano dichiarato la sussistenza di una situazione di controllo ex art. 2359 c.c., la documentazione da essi prodotta atta a dimostrare che tale situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta, escludendo i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale sulla base di univoci elementi, così come previsto dall'art. 38, comma 2, del D. Lgs 163/2006.

Risulterà aggiudicataria della gara la Ditta concorrente la cui offerta avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, fatto salvo quanto previsto riguardo alle offerte risultate anormalmente basse.

Nell'ipotesi di esclusione dalla gara di una impresa concorrente, il plico e le buste contenenti l'offerta verranno custoditi dalla Stazione Appaltante nello stato in cui si trovano al momento dell'esclusione.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà: *(i)* di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea, *(ii)* di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, *(iii)* di sospendere, revocare, reindire e/o non aggiudicare la gara o uno o più lotti motivatamente, *(iv)* di ritenere le offerte presentate, senza procedere ad alcuna forma di remunerazione.



In caso di *ex aequo* di due o più offerte, si procederà, se possibile seduta stante, come segue:

a) Se i concorrenti che hanno proposto il medesimo prezzo sono presenti, saranno invitati a migliorare immediatamente l'offerta indicando segretamente una riduzione del prezzo in busta chiusa, che varrà quale nuova e definitiva offerta.

Se risultasse assente anche uno solo dei concorrenti alla pari, si richiederà agli stessi formale miglioria scritta in busta chiusa, nei tempi e con le modalità che verranno indicate, che varrà quale nuova offerta in sostituzione di quella precedente;

b) in caso di nuova parità di prezzo si procederà al sorteggio.

Le offerte risultate anormalmente basse, secondo quanto previsto all'art. 86 D. Lgs. n. 163/2006, verranno sottoposte a verifica ai sensi degli artt. 87 e 88 D. Lgs. n. 163/2006.

Ai sensi dell'articolo 88 comma 7 del D. Lgs. n. 163/2006, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere contemporaneamente alla verifica di anomalia delle migliori offerte, non oltre la quinta, fermo restando quanto previsto ai commi da 1 a 5. Ai sensi dell'art. 86 comma 3 D. Lgs. n. 163/2006, la Stazione Appaltante si riserva altresì la facoltà di valutare la congruità di quelle offerte che, pur al di fuori dei casi previsti ai commi 1 e 2 della citata disposizione, appaiano anormalmente basse in base ad elementi specifici.

All'esito del procedimento di verifica la Stazione Appaltante dichiarerà la esclusione delle offerte che, in base all'esame degli elementi forniti, risultino, nel loro complesso, inaffidabili e procederà alla aggiudicazione in favore della migliore offerta non anomala, secondo il disposto dell'art. 88, comma 7, del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.

Con riferimento alle informazioni fornite in fase di verifica delle offerte risultate anormalmente basse, la ditta concorrente deve dichiarare quali tra le medesime informazioni costituiscano segreti tecnici e commerciali, pertanto coperte da riservatezza (ex art. 13 D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.). A tal riguardo, si chiarisce che i segreti industriali e commerciali non devono essere semplicemente asseriti ma devono essere effettivamente sussistenti e di ciò deve essere dato un principio di prova da parte dell'offerente.

Ai sensi dell'art. 79, comma 5, del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m., la Stazione Appaltante provvederà a comunicare d'ufficio:

a. l'aggiudicazione definitiva all'aggiudicatario, al concorrente che segue nella graduatoria, a tutti i candidati che hanno presentato un'offerta ammessa in gara, a coloro la cui offerta sia stata esclusa, se hanno proposto impugnazione avverso l'esclusione, o sono in termini per presentare dette impugnazioni, nonché a coloro che hanno impugnato il bando, se dette impugnazioni non siano ancora state respinte con pronuncia giurisdizionale definitiva;



- b. l'esclusione ai concorrenti esclusi;
 - c. la decisione, a tutti i candidati, di non aggiudicare la gara;
 - d. la data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario ai soggetti di cui alla lettera a).
- Le comunicazioni di cui sopra saranno effettuate con lettera raccomandata con avviso di ricevimento o mediante notificazione o mediante posta elettronica certificata ovvero mediante fax, se l'utilizzo di quest'ultimo mezzo è espressamente autorizzato dalla Ditta concorrente, al domicilio eletto o all'indirizzo di posta elettronica o al numero di fax indicato dal destinatario in Busta 1. Nel caso di invio a mezzo posta o notificazione, dell'avvenuta spedizione è data contestualmente notizia al destinatario mediante fax o posta elettronica, anche non certificata, al numero di fax ovvero all'indirizzo di posta elettronica indicati in Busta 1.

11 ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALLA COMUNICAZIONE DI AGGIUDICAZIONE

A seguito dell'aggiudicazione, la Stazione Appaltante provvederà ad effettuare i controlli previsti dall'art. 48 punto 2 del D.Lgs.n.163/2006 (requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa) nei confronti dell'aggiudicatario e del concorrente che segue in graduatoria qualora gli stessi non siano compresi tra i concorrenti sorteggiati.

L'aggiudicatario deve produrre, nel termine di 20 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione la documentazione che la Stazione Appaltante ritenesse necessaria per verificare le autodichiarazioni dell'aggiudicatario.

Trascorso inutilmente il suddetto termine, è facoltà della Stazione Appaltante dichiarare la decadenza dell'aggiudicatario, incamerare la cauzione provvisoria ed assegnare l'aggiudicazione al soggetto secondo classificato.

Il soggetto aggiudicatario verrà altresì dichiarato decaduto dall'aggiudicazione con provvedimento, nel caso in cui dai controlli effettuati sulle dichiarazioni autocertificate sia stato accertato che le stesse contengano notizie false. Detto provvedimento comporterà l'incameramento della cauzione provvisoria, il risarcimento dei danni ulteriori nonché la segnalazione del fatto all'Autorità Giudiziaria.

In caso di esito positivo dei suddetti controlli, si addiverrà all'aggiudicazione definitiva.

L'aggiudicatario, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, dovrà procedere al rimborso delle spese per la pubblicazione dei bandi e degli avvisi sui quotidiani ai sensi dell'art. 34, comma 35, del D.l. n. 179/2012 convertito nella legge n. 221/2012 e secondo le istruzioni che saranno impartite dalla Stazione Appaltante.



12 CAUZIONE DEFINITIVA

Una volta effettuate le verifiche sulla documentazione presentata, la Stazione Appaltante provvederà a notificare l'aggiudicazione definitiva alle Aziende Sanitarie le quali provvederanno a richiedere all'aggiudicatario la cauzione definitiva ai sensi e per gli effetti dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006.

Tale cauzione definitiva dovrà essere prestata alle seguenti condizioni:

- sottoscrizione autenticata da notaio;
- intestata a favore dell'Azienda contraente;
- essere incondizionata e irrevocabile;
- prevedere la clausola cosiddetta di "*pagamento a semplice richiesta*", obbligandosi il fideiussore, su semplice richiesta scritta delle Aziende Sanitarie, ad effettuare il versamento della somma richiesta entro 15 giorni, anche in caso d'opposizione del soggetto aggiudicatario ovvero di terzi aventi causa;
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, in deroga al disposto di cui all'art. 1944, comma 2 codice civile nonché la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c..

L'aggiudicatario deve inviare la cauzione definitiva all'Azienda Sanitaria entro 15 giorni dalla data di ricevimento dalla richiesta. Ciascuna Azienda Sanitaria provvederà quindi a stipulare un contratto con l'aggiudicatario secondo l'Allegato G Schema di contratto, allegato alla presente gara. Ai sensi dell'art. 40, comma 7 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., la cauzione definitiva è ridotta del 50% in presenza di certificazione di qualità: l'Impresa che intende usufruire di tale beneficio deve farne espressa menzione all'atto di costituzione della garanzia medesima, citando l'organismo accreditato che ha rilasciato la certificazione e documentando il possesso del requisito.

La garanzia copre gli oneri e le penali per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione dell'ultimo certificato di regolare esecuzione.

La cauzione definitiva si intende, pertanto, costituita a garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali derivanti dall'esecuzione del servizio.

L'ammontare residuo del deposito cauzionale definitivo cessa di avere effetto solo alla data di emissione dell'ultimo certificato di regolare esecuzione.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta in qualsiasi momento, su richiesta dell'Azienda Sanitaria, ad integrare la cauzione qualora questa, durante l'espletamento del servizio, sia in parte utilizzata a titolo di rimborso o di risarcimento danni per qualsiasi inosservanza degli obblighi contrattuali.

Nessun interesse è dovuto sulle somme e sui valori costituenti i depositi cauzionali.



La mancata costituzione del deposito cauzionale definitivo determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Azienda, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

13 SUBAPPALTO

È ammesso il subappalto in conformità a quanto previsto all'art. 118 D. Lgs. n. 163/2006, nelle modalità previste nell'Allegato G Schema di Contratto.

Resta inteso che, qualora il Fornitore non si sia avvalso in sede di offerta della facoltà di ricorrere al subappalto, è fatto divieto di subappaltare le prestazioni oggetto del Contratto.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti delle Aziende Sanitarie contraenti di quanto subappaltato.

Ai sensi dell'art. 118 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m., l'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- d) la Ditta Concorrente, all'atto dell'offerta, deve indicare le attività che intende eventualmente subappaltare;
- e) il Fornitore deve depositare presso l'Azienda Sanitaria Contraente il contratto di subappalto, inviandone copia anche alla Regione Lazio, almeno venti giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività subappaltate.

Con il deposito del contratto di subappalto, il Fornitore deve trasmettere la documentazione attestante il possesso, da parte del subappaltatore, dei requisiti previsti dalla vigente normativa e dal bando di gara (dichiarazione sostitutiva inerente il possesso dei requisiti di cui all'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m., di essere in possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale necessari per la corretta esecuzione della servizio, di cui all'art. 26, comma 1, lettera a), punto 2, del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m., certificato di iscrizione nel Registro delle Imprese con dicitura antimafia).

Ai sensi dell'art. 118, comma 11, D.Lgs. n. 163/2006, con riferimento a tutti i sub-contratti stipulati dal Fornitore per l'esecuzione del contratto, è fatto obbligo al Fornitore medesimo di comunicare alla Azienda Sanitaria Contraente e alla Regione Lazio, il nome del sub-contraente, l'importo del contratto, l'oggetto delle attività, delle forniture e dei servizi affidati, nonché una dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445 del 2000 attestante che nel relativo sub contratto è stata inserita apposita clausola sulla tracciabilità dei flussi finanziari.



14 TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Il trattamento dei dati pervenuti si svolgerà in conformità alle disposizioni del D.Lgs 196/2003 e s.m.i.. In particolare, tali dati saranno trattati esclusivamente ai fini della partecipazione alla procedura di gara e non verranno né comunicati né diffusi, fatti salvi comunque i diritti di cui all'art. 13 dello stesso Decreto.

Il trattamento dei dati, di cui l'impresa aggiudicataria verrà a conoscenza in occasione dell'espletamento del servizio, dovrà avvenire nel rispetto e nella puntuale applicazione delle disposizioni del D.Lgs 196/2003 e s.m.i..

I titolari del trattamento sono la Stazione Appaltante e le singole Aziende Sanitarie, nei confronti delle quali l'interessato potrà far valere i diritti previsti dal D.Lgs 196/2003 e s.m.i.

15 ALLEGATI

Sono parte integrante del presente Disciplinare di gara i seguenti allegati:

Allegato A – Capitolato Tecnico del servizio

Allegato A1 - Schede di dettaglio Aziende Sanitarie

Allegato A2 – Caratteristiche derrate alimentari

Allegato B – Dietetico regionale

Allegato C – Tabelle merceologiche

Allegato D – Modello dichiarazioni amministrative

Allegato E – DUVRI preliminare

Allegato F– Scheda offerta economica

Allegato G – Schema di contratto