



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO**  
**DEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE**

Ufficio Amministrazione  
Via delle Fiamme Gialle 18,20 – 00122 Roma/lido di Ostia  
Tel. 06/564912354 – C.F. 97092690581  
Pec: rm0630000p@pec.gdf.it

**DISCIPLINARE DI GARA**

**Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva in forma di “catering completo” a mezzo self service, inteso come preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti con derrate approvvigionate direttamente dall'Impresa aggiudicataria, comprensivo della pulizia, raccolta differenziata dei rifiuti e riordino dei locali e delle attrezzature all'uopo adibiti, presso la mensa la Caserma “IV Novembre” sita in Roma/Lido di Ostia. C.I.G. 67463185BA.**

**Stazione appaltante:** Retla degli Istituti di Istruzione – Ufficio Amministrazione

**PREMESSO CHE**

- a seguito della determinazione a contrarre n. 987 in data 29/07/2016, è stata indetta la seguente gara a procedura aperta in ambito U.E., ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016, della L.C.G.S. e del R.C.G.S. per l'affidamento del servizio di “catering completo” di cui al bando di gara pubblicato ai sensi degli artt. 72 e 73 del D.Lgs. n. 50/2016;
- la documentazione di gara è disponibile in formato elettronico al seguente link: <http://www.gdf.gov.it/bandi-di-gara>;
- nella presente procedura il Retla degli Istituti di Istruzione della Guardia di Finanza – Ufficio Amministrazione è Amministrazione aggiudicatrice;
- la gara è costituita da un lotto unico, atteso che trattasi di servizio da effettuarsi unicamente presso la M.O.S. interessata, per la durata di 3 (tre) anni decorrenti dalla data di stipula del contratto e comunque fino alla data di scadenza del relativo atto negoziale. L'aggiudicazione avverrà in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 95, comma 2 e 3, e art. 144, comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016, con riferimento al miglior rapporto qualità / prezzo, e degli altri parametri che saranno descritti nel presente disciplinare di gara, e precisamente a favore dell'Impresa che avrà ottenuto il maggior punteggio attribuito dalla Stazione Appaltante per l'offerta tecnica e l'offerta economica;
- il codice identificativo di gara è **67463185BA**.
- la documentazione di gara comprende:
  1. bando di gara;
  2. disciplinare di gara;
  3. Capitolato d'oneri relativo all'appalto del servizio di mensa obbligatoria di servizio “catering completo”;
  4. Condizioni Tecniche per il servizio di preparazione, confezionamento, somministrazione dei pasti e pulizia locali di pertinenza comprensivo degli allegati:
    - annesso 1 concernente la “Composizione dei principali piatti e grammatura

- media dei relativi ingredienti”;
- annesso 2 concernente le “Specifiche Tecniche”;
5. D.U.V.R.I.;
  6. Modello fac – simile di Istanza di partecipazione;
  7. Modello fac – simile di Offerta tecnica;
  8. Modello fac – simile di Offerta economica;
- riguardo alle fasi e ai termini del procedimento si richiama integralmente quanto previsto dall’art. 32 del D.Lgs. n. 50/2016;
  - Responsabile del Procedimento, ai sensi dell’art. 31 del D.Lgs. n. 50/2016, è il Capo Ufficio Amministrazione del Retla degli Istituti di Istruzione - Ten. Col. Alessandro Steri;
  - il punto di contatto per la presente procedura di gara è la Sezione Acquisti / Ufficio Amministrazione, Telefono: 06564912354 Fax 06564912244 – Posta elettronica: [steri.alessandro@gdf.it](mailto:steri.alessandro@gdf.it). Le richieste di chiarimenti inerenti alla procedura di gara potranno essere inoltrate a mezzo pec entro e non oltre 7 giorni prima del termine ultimo di presentazione delle offerte.

## **ART. 1 - OGGETTO DELL’APPALTO E MODALITA’ DEL SERVIZIO**

L'appalto ha per oggetto il servizio di “catering completo” a mezzo self service, attraverso la gestione della Mensa Obbligatoria di Servizio presso la Caserma “IV Novembre” sita in Roma/Lido di Ostia, in Via delle Fiamme Gialle 14/16 e il Retla degli Istituti di Istruzione sita in Roma/Lido di Ostia, in Via delle Fiamme Gialle 18/20 , inteso come preparazione, confezione, distribuzione del pasto, con generi alimentari della migliore qualità, approvvigionati autonomamente dall'impresa aggiudicataria, ed in possesso sia delle caratteristiche merceologiche, sia di tutti i requisiti previsti da Leggi o altre Disposizioni regolamentari, che ne disciplinino le caratteristiche e/o la composizione.

Il servizio comprende anche l'attività di pulizia e riassetto dei locali cucina e della sala mensa, nonché di ogni altro spazio utilizzato per la preparazione, distribuzione e consumazione del vitto, raccolta differenziata dei rifiuti – anche mediante lo svuotamento delle rastrelliere – e riordino dei locali ed attrezzature all'uopo adibite.

Referenti: M.O. Miele Michele – tel. 0656313402

Brig. Romano Mario – tel. 06564912260 - 3351220773

## **ART. 2 - IMPORTO A BASE D’ASTA DELL’APPALTO**

L'importo unitario a base d'asta per ogni pasto completo è pari ad, € 5,29 (iva esclusa) a pasto, compreso il costo degli oneri per la sicurezza derivanti dai rischi interferenziali. Il citato importo a base d'asta si intende comprensivo di tutti i costi necessari per lo svolgimento del servizio a perfetta regola d'arte, come indicato nei capitolati allegati al presente atto.

A titolo puramente indicativo la quantità totale **annua** stimata dei pasti da fornire è:

- per il pranzo: n. 48.000;
- per la cena: n. 12.500.

Il servizio dovrà essere erogato dal lunedì al venerdì.

Atteso che gli oneri per la sicurezza non sono oggetto di ribasso, l'aggiudicataria si impegna a destinare a tale finalità l'importo sopra indicato, a prescindere dalla percentuale di ribasso offerta e senza diritto di rimborso da parte dell'Amministrazione, atteso che la relativa remunerazione deve intendersi compresa nel prezzo finale di

aggiudicazione di ogni singola somministrazione.

Il valore complessivo presunto dell'appalto è di € 960.355,00 IVA esclusa, comprensivo del costo degli oneri per la sicurezza derivanti dai rischi interferenziali (pari ad €220). Si ribadisce che tale valore **non è da intendersi in alcun modo vincolante** non costituendo in alcun modo né impegno minimo né massimo per questa Amministrazione, potendo variare in diminuzione il numero dei commensali, in relazione al gradimento delle pietanze somministrate, ovvero ad imprevedibili esigenze logistiche e/o di servizio.

Il contratto, che sarà stipulato con l'aggiudicatario, è da considerare "contratto aperto", talché l'Impresa aggiudicataria si obbliga a eseguire quanto forma oggetto del contratto **senza impegno di ammontare minimo da parte dell'Amministrazione. L'impresa aggiudicataria non potrà avanzare diritti di sorta ove, alla scadenza del contratto, la consistenza delle prestazioni non abbia raggiunto l'importo massimo complessivo sopraindicato.**

I costi aggiuntivi per la sicurezza derivanti da interferenza per il periodo di riferimento dell'appalto, quantificati in euro 220,00, sono stati valutati nel D.U.V.R.I. ("documento unico di valutazione dei rischi da interferenza"). Resta invece onere dell'appaltatore, elaborare il documento di valutazione dei rischi afferenti all'esercizio della propria attività e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta dalla stessa. I concorrenti dovranno, pertanto, quantificare gli oneri economici per adempiere esattamente agli obblighi di sicurezza ed indicare gli stessi, **a pena di esclusione**, nel corpo dell'offerta economica, in ottemperanza dell'art. 95, comma 10, del D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016. I predetti costi, non soggetti a ribasso, sono comunque da considerare **inclusi** nel prezzo offerto.

L'Impresa s'impegna, altresì, ad assicurare la somministrazione dei pasti presso la medesima struttura, **allo stesso prezzo offerto in sede di aggiudicazione della gara**, nei confronti di altro personale militare o civile autorizzato da questo Re.t.i.a., che vorrà fruire del servizio mensa senza tuttavia aver titolo alla consumazione del pasto a carico dell'Amministrazione, a fronte dei quali l'Impresa dovrà rilasciare documento fiscale attestante il corrispettivo pagato dal singolo militare.

### **ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO**

Il contratto che sarà stipulato con l'Impresa aggiudicataria, avrà la durata di tre anni, con decorrenza dalla data di sottoscrizione del contratto e/o approvazione dello stesso e comunque fino alla data di scadenza del relativo atto negoziale.

Il contratto, mentre vincola l'aggiudicatario sin dal momento della sottoscrizione, non impegna l'Amministrazione finché non è stato approvato dalla competente Autorità e registrato, qualora previsto, presso gli Organi di Controllo.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà, allo scadere dei termini contrattuali, di far ricorso all'opzione di proroga ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n. 50/2016 nel rispetto delle modalità ivi stabilite.

L'appalto è finanziato con fondi assegnati dall'O.R.E.F. competente presso il Comando Generale del Corpo, per i capitoli di bilancio 4274/01 e 4281/01, ed è sottoposto ad una

specifica clausola di salvaguardia, in forza della quale l'Amministrazione si riserva la facoltà di rideterminare l'importo dell'atto negoziale ovvero di recedere dal contratto, qualora, decorso almeno un anno dalla stipula:

- a. le assegnazioni necessarie sui pertinenti capitoli di spesa non permettano di onorare gli impegni contrattuali;
- b. divenga operante un accordo quadro o convenzione Consip che preveda, per analogo servizio, un prezzo unitario inferiore a quello di aggiudicazione.

## **ART. 4 – SOPRALLUOGO**

Il sopralluogo è **facoltativo** e la sua mancata effettuazione non sarà causa di esclusione dalla procedura di gara. Ai fini di una corretta formulazione dell'offerta, i concorrenti sono comunque invitati, a propria cura e spese, ad acquisire ogni utile informazione e, ove lo ritengano opportuno, a prendere visione dei luoghi presso i quali dovrà essere eseguito il servizio (preannunciando con almeno 24 ore di anticipo), previo accordo con i referenti incaricati (vgs. art. n. 1), per verificare che non sussistano anomalie che possano pregiudicare il normale svolgimento dello stesso, così come richiesto nel presente Disciplinare di gara e nelle Condizioni tecniche.

Qualora i concorrenti non dovessero procedere all'effettuazione del sopralluogo, gli stessi non potranno sollevare alcun contenzioso, nei confronti dell'Amministrazione, che possa riguardare il riscontro, durante lo svolgimento del servizio, di anomalie tali da pregiudicare il normale svolgimento dello stesso così come richiesto nei predetti atti di gara.

Il sopralluogo potrà essere effettuato da un rappresentante legale o da un direttore tecnico del concorrente, come risultanti da certificato CCIAA/Albo/Registro o da soggetto diverso munito di delega, purché dipendente dell'operatore economico concorrente.

In caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, il sopralluogo può essere effettuato da un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito delle deleghe di tutti i suddetti operatori.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile, il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore dei lavori.

## **ART. 5 - CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

### **5.1. REQUISITI DI ORDINE GENERALE**

I soggetti che intendono partecipare alla gara dovranno produrre la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016, per i quali non ricorrano le cause di esclusione indicate dall'art. 80 del medesimo Decreto e precisamente che l'Impresa e i soggetti costituenti la dirigenza della stessa, non si trovino in una delle condizioni previste dal predetto articolo. Le Imprese partecipanti dovranno indicare tutti i provvedimenti di condanna passati in giudicato in capo al titolare o del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; di un socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita

semplice; dei membri del consiglio di amministrazione, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'Impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata; l'esclusione e il divieto in ogni caso non operano quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima. È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in forma individuale e contemporaneamente in forma associata (R.T.I., Consorzio) ovvero di partecipare in più di un R.T.I. o consorzio, pena l'esclusione dalla gara dell'Impresa medesima e dei RTI o Consorzi ai quali l'Impresa partecipa. Saranno esclusi dalla gara i concorrenti per i quali si accertino che le relative offerte siano imputabili a un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

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

- a. le cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;
- b. le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.lgs. del 2001, n. 165 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.

Inoltre gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "*black list*", di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono essere in possesso, **pena l'esclusione dalla gara**, dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze (art. 37 del D.L. 31 maggio 2010, n. 78).

La documentazione di cui al presente paragrafo può essere attestata mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni del D.P.R. n. 445/2000 allegando copia del documento del sottoscrittore **(modello allegato n. 1)**.

## **5.2 Partecipazione di Raggruppamenti Temporanei di Imprese (R.T.I.) e di Consorzi**

È ammessa la partecipazione di imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande e di Consorzi di imprese con l'osservanza della disciplina di cui agli articoli 45, 46, 47 e 48 del D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016. Sono vietati i R.T.I. di tipo verticale.

## **5.3 REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE**

Le Imprese partecipanti dovranno fornire la documentazione attestante:

- a. l'iscrizione, per attività inerenti il presente appalto, alla Camera di Commercio Industria e Artigianato Agricoltura, o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato;  
se si tratta di operatore UE non residente in Italia, iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali ivi esistenti (la predetta iscrizione dovrà risultare da apposito documento, corredato da traduzione in lingua italiana, che dovrà attestare l'iscrizione stessa in analogo registro professionale o commerciale secondo la legislazione dello Stato di appartenenza) sottoscritta dal titolare o dal legale

rappresentante dell'Impresa, ai sensi dell'art. 83, comma 3, del D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016. (modello allegato n. 1);

- b. la non sussistenza di cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs. 06/09/2011, n. 159 e s.m.i. (modello allegato n. 1);
- c. il corretto assolvimento agli obblighi contributivi, previsti dalle leggi e dai contratti di lavoro verso INPS e INAIL (modello allegato n. 1);
- d. l'ottemperanza agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione vigente (modello allegato n. 1);
- e. il possesso di tutte le autorizzazioni prescritte per lo svolgimento delle attività oggetto della presente procedura di gara (modello allegato n. 1).

La documentazione di cui al presente paragrafo può essere attestata mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni del D.P.R. n. 445/2000 allegando copia del documento del sottoscrittore (modello allegato n. 1).

#### **5.4 CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA**

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei seguenti requisiti economico finanziari, ai sensi dell'art. 83, comma 4, e dell'allegato XVII, parte I, del Codice (capacità economico finanziaria):

- a. referenze di almeno un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385;
- b. avuto riguardo alla necessità di garantire la continuità del particolare servizio nonché tutelare i dipendenti e i livelli occupazionali, vi è la necessità di selezionare un operatore la cui capacità economico finanziaria sia congrua al valore economico dell'appalto e di adeguata solidità. Ciò posto, il requisito minimo che deve essere posseduto dai concorrenti è il raggiungimento, in almeno uno degli ultimi tre esercizi (2013 – 2015) di un fatturato d'impresa, relativo ai servizi prestati nel settore oggetto del presente appalto, pari ad almeno euro 960.355,00 (novecentosessantamilatrecentocinquantacinque/00) I.V.A. esclusa;

#### **5.5 CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE / GARANZIA DELLA QUALITÀ**

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei seguenti requisiti tecnico organizzativi, ai sensi dell'art. 83, comma 6, e dell'allegato XVII, parte II, del Codice (capacità tecnica), dimostrata attraverso la presentazioni di:

- a. un elenco dei servizi, analoghi a quelli di cui alla presente gara, eseguiti negli ultimi tre anni, corredato dai certificati di corretta esecuzione e buon esito;
- b. certificazione attestante il possesso del sistema di qualità **UNI EN ISO 9001/2008** (o edizioni successive), rilasciati da Ente certificatore riconosciuto dal Sincert o corrispondente organismo straniero, accreditato in ambito comunitario, o prove relative all'impiego di misure equivalenti. La certificazione dovrà essere

posseduta dalle singole imprese, anche se inquadrata nella fattispecie del R.T.I. o del Consorzio o di altra associazione con autonomia gestionale, intesa quale diretta e concreta disponibilità degli elementi di fatto che caratterizzano l'organizzazione produttiva;

- c. dichiarazione attestante l'osservanza da parte della ditta della norma **UNI EN 13432:2002**, che definisce i criteri di biodegradabilità e compostabilità dei materiali certificati che saranno adibiti, in concreto, alla fruizione del pasto, quali posate, piatti, bicchieri ed imballaggi igienici. L'impresa dovrà impegnarsi a utilizzare esclusivamente materiali prodotti da società in possesso delle certificazioni di cui alla citata norma e conformi alle prescrizioni della stessa.

## **ART. 6 - AVVALIMENTO**

Ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente singolo, consorziato, raggruppato o aggregato in rete può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto, nelle forme e con le modalità previste dal predetto articolo. Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Il ricorso all'istituto dell'avvalimento dovrà essere dichiarato, a pena di esclusione, nella domanda di partecipazione.

## **ART. 7 - CONCORRENTI STRANIERI**

Per le Imprese straniere, i documenti rilasciati dalle Autorità competenti dovranno essere presentati dalla competente rappresentanza diplomatica o consolare italiana all'estero, ovvero da un traduttore ufficiale, con annessa traduzione in lingua italiana "certificata" conforme al testo straniero.

Le firme sugli atti e documenti formati all'estero da Autorità estere e quelle dei traduttori ufficiali dovranno essere legalizzate dalle rappresentanze diplomatiche o consolari italiane all'estero. Sono fatte salve le esenzioni dall'obbligo della legalizzazione stabilite da leggi o da accordi internazionali.

## **ART. 8 - DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO**

La garanzia provvisoria dovrà essere costituita in conformità alle disposizioni di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016. Si rappresenta, inoltre, che ai sensi di quanto previsto dal citato D.Lgs. n. 50/2016, atteso che requisito fondamentale per la partecipazione alla presente procedura di gara è il possesso da parte dei concorrenti della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie ISO 9001 / UNI EN ISO 9001:2008 (o edizioni successive), l'offerta dovrà essere corredata da una garanzia pari al 1% del valore presunto complessivo dell'appalto. Pertanto, **l'importo della suddetta garanzia provvisoria è pari a Euro 9603,55** fatte salve eventuali ulteriori riduzioni ai sensi dell'art. 93, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016.

Tale garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente, con periodo di validità di 180 giorni che decorrono dal termine ultimo di presentazione dell'offerta e intestata a: Re.t.l.a. degli Istituti di Istruzione della Guardia di Finanza – Ufficio Amministrazione – Via delle Fiamme Gialle 18,20 – Roma/Lido di Ostia.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione, per fatto dell'affidatario riconducibile ad una condotta connotata da dolo o colpa grave, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Ai sensi dell'art. 93, comma 8, il concorrente dovrà, **a pena di esclusione**, produrre l'impegno di un fideiussore (istituto bancario o assicurativo o intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'articolo 106 del Decreto Legislativo 1° settembre

1993, n. 385) a rilasciare la cauzione definitiva qualora il concorrente stesso rimanga aggiudicatario.

L'Amministrazione, comunicata l'aggiudicazione ai concorrenti non aggiudicatari, provvede contestualmente, e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, allo svincolo nei loro confronti della predetta cauzione.

Per la fideiussione bancaria e/o la polizza assicurativa (da costituire quale deposito cauzionale provvisorio, a garanzia dell'offerta) è necessaria l'autentica, a cura del Notaio, della firma del/dei funzionario/i che legalmente possono impegnare l'Istituto bancario o assicurativo, il quale che, nel contesto del medesimo atto (fideiussione bancaria o polizza assicurativa), dovrà esplicitamente attestare che i summenzionati funzionari sono in possesso degli occorrenti poteri per impegnare legalmente la Banca, l'Assicurazione o l'intermediario finanziario.

La garanzia provvisoria copre e può essere escussa per la mancata stipula del contratto per cause dipendenti dal concorrente e viene altresì escussa, nel caso in cui il concorrente non fornisca la prova in ordine al possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e di capacità tecnica richiesti nel bando di gara ovvero nel caso di dichiarazioni mendaci ivi incluse quelle contenute nella domanda di abilitazione.

## **ART. 9 - DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)**

L'operatore economico attesta, altresì, il possesso dei requisiti di ordine generale, idoneità professionale, dei requisiti economico – finanziari e tecnico – organizzativi, mediante la compilazione del documento di gara unico europeo (DGUE), redatto in conformità al modello di formulario approvato con regolamento dalla Commissione europea, reperibile all'indirizzo:

<https://ec.europa.eu/growth/tools-databases/espd/filter?lang=it>.

Il DGUE consiste in un'autodichiarazione aggiornata come prova documentale preliminare in sostituzione dei certificati rilasciati da autorità pubbliche o terzi in cui si conferma che l'operatore economico soddisfa le seguenti condizioni:

- a. non si trova in una delle situazioni di cui all'articolo 80 del Codice;
- b. soddisfa i criteri di selezione definiti a norma dell'articolo 83 del Codice come meglio specificati al precedente articolo 5.

Al termine della compilazione l'operatore economico procede a salvare, stampare e sottoscrivere il documento unitamente al documento di identità ed inserirlo nella busta della documentazione amministrativa.

Tali dichiarazioni possono essere rese, oltre che dal legale rappresentante, anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tale caso va trasmessa la relativa procura.

## ART. 10 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Le Imprese partecipanti dovranno far pervenire la propria offerta in busta chiusa, sigillata al **Re.t.I.a. degli Istituti di Istruzione della Guardia di Finanza – ufficio Protocollo – Via delle Fiamme Gialle n. 18/20, C.A.P. 00122 – Roma/Lido di Ostia**, improrogabilmente **entro e non oltre le ore 16 del giorno 07/11/2016**. Le Imprese partecipanti, pertanto, dovranno predisporre **UN PLICO CHIUSO E SIGILLATO**, con strumenti idonei tali da garantire la **sicurezza contro eventuali manomissioni, controfirmato sui lembi di chiusura**, recante le seguenti diciture:

- INTESTAZIONE COMPLETA DEL MITTENTE;
- GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA IN FORMA DI “CATERING COMPLETO” A MEZZO SELF SERVICE PRESSO LA CASERMA “IV NOVEMBRE” SITA IN VIA DELLE FIAMME GIALLE 14/16 – ROMA/LIDO DI OSTIA. C.I.G. 67463185BA.
- DA NON APRIRE.

L’invio del plico, con le modalità sopra descritte, è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell’Amministrazione ove per disguidi postali o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, il plico non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza all’indirizzo di destinazione ovvero pervenga alla Stazione Appaltante con modalità difformi da quelle previste.

Tali plichi non verranno aperti dalla Commissione di gara, che li dichiarerà irricevibili.

Il predetto plico, dovrà contenere al suo interno obbligatoriamente n. 3 (tre) buste, a loro volta sigillate e controfirmate su tutti i lembi di chiusura (secondo le modalità sopra indicate), recanti rispettivamente, oltre **l’ intestazione del mittente e la dicitura “DA NON APRIRE”**:

- Busta A: DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA;
- Busta B: OFFERTA TECNICA;
- Busta C: OFFERTA ECONOMICA.

a. **La busta “ A ”** recante la dicitura **“DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”** dovrà contenere:

- domanda di partecipazione**, in carta libera e redatta secondo il modello di dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i, come da fac-simile **Allegato n. 1**;
- documento di gara unico europeo (DGUE)**, di cui al precedente articolo 9;
- garanzia provvisoria** a corredo dell’offerta dell’importo di € 9.603,55 pari al 1% (uno per cento) dell’importo complessivo presunto dell’appalto, fornita secondo le forme e le modalità previste dall’art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 per la tipologia di appalto di cui al presente bando di gara;
- certificazione** attestante il possesso del sistema di qualità **UNI EN ISO 9001/2008** (o edizioni successive), **in corso di validità da attestarsi mediante certificato, in originale o copia conforme**;
- documentazione** comprovante l’avvenuto pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell’Autorità (scegliendo tra le modalità di cui alla deliberazione dell’A.N.A.C. del 9 dicembre 2014). Le istruzioni operative relative alle contribuzioni

dovute sono reperibili sul sito internet [www.anac.it](http://www.anac.it) nell'area "Consultazione". (Rif. CIG: 67463185BA; numero gara: 6467394).

- **referenze di almeno un istituto bancario** o intermediario autorizzato ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385;
- **un elenco dei servizi**, analoghi a quelli di cui alla presente gara, eseguiti negli ultimi tre anni, corredato dai certificati di corretta esecuzione e buon esito;
- **PASSOE**. L'Impresa partecipante, dovrà, altresì, procedere alla registrazione al servizio AVCPASS, avendo cura di indicare a sistema il CIG della presente procedura di gara. Il sistema rilascerà un "PASSOE" **da inserire nella busta contenente la documentazione amministrativa**. Resta fermo l'obbligo per le Imprese partecipanti di presentare le autocertificazioni richieste in ordine al possesso dei requisiti per la partecipazione alla procedura di affidamento;
- **eventuale procura generale o speciale** che attribuisce al sottoscrittore il potere di rappresentare l'Impresa;
- **dichiarazione**, attestante l'osservanza da parte della ditta della norma **UNI EN 13432:2002**, che definisce i criteri di biodegradabilità e compostabilità dei materiali certificati che saranno adibiti, in concreto, alla fruizione del pasto, quali posate, piatti, bicchieri ed imballaggi igienici, ove l'impresa si impegna a utilizzare esclusivamente materiali prodotti da società in possesso delle certificazioni di cui alla citata norma e conformi alle prescrizioni della stessa.

b. **La busta "B"** recante la dicitura "**OFFERTA TECNICA**" dovrà contenere:

- dichiarazione sostitutiva del **curriculum del cuoco** in conformità alle disposizioni del D.P.R. n. 445/2000, allegando copia del documento del sottoscrittore, (modello allegato n. 2);
- certificazione **ISO 22000:2005**, che definisce il sistema per la gestione degli aspetti di sicurezza alimentare FSMS, **in corso di validità, da attestarsi mediante certificato, in originale o copia conforme**;
- certificazione **ISO 22005:2008**, che definisce i requisiti di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari, **in corso di validità, da attestarsi mediante certificato, in originale o copia conforme**;
- certificazione **ISO 10854:1999** che definisce il sistema di gestione per l'autocontrollo basato sul metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), **in corso di validità, da attestarsi mediante certificato, in originale o copia conforme**;
- certificazione **OHSAS 18001:2007**, che definisce i requisiti di un Sistema di Gestione della Sicurezza e della Salute dei Lavoratori, secondo quanto previsto dalle normative vigenti e in base ai pericoli ed ai rischi potenzialmente presenti sul posto di lavoro, **in corso di validità da attestarsi mediante certificato, in originale o copia conforme**;
- certificazione **ISO 14001:2004**, che definisce il sistema di gestione ambientale, **in corso di validità da attestarsi mediante certificato, in originale o copia conforme**;
- certificazione **SA 8000:2008**, che definisce l'impegno etico e sociale dell'azienda, **in corso di validità da attestarsi mediante certificato, in originale o copia conforme**;
- **dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni del D.P.R. n. 445/2000 allegando copia del documento del sottoscrittore, concernente il piano di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione delle cucine presenti (modello allegato n. 2).**

Le certificazioni di qualità, sopra descritte, dovranno essere possedute dalle singole Imprese, anche se inquadrate nella fattispecie del R.T.I. o del Consorzio o di altra

associazione con autonomia gestionale, intesa quale diretta e concreta disponibilità degli elementi di fatto che caratterizzano l'organizzazione produttiva.

c. **La busta "C"** recante la dicitura "**OFFERTA ECONOMICA**" dovrà contenere:

- una dichiarazione**, redatta secondo il fac-simile **allegato n. 3** al presente disciplinare di gara su carta resa legale mediante apposizione di una marca da bollo da € 16,00, con indicazione dello sconto percentuale unico offerto sui prezzi a base d'asta da indicare in cifre e in lettere, per il servizio oggetto del presente bando di gara, sottoscritta dal legale rappresentante dell'Impresa concorrente o da persona espressamente delegata con atto notarile di procura. All'offerta dovrà essere allegata una fotocopia del documento d'identità del sottoscrittore, in corso di validità.

Con riferimento all'offerta economica nella stessa il concorrente dovrà, tra l'altro:

- esprimere i costi relativi alla sicurezza aziendale afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'Impresa;**
- manifestare l'impegno a tenere valida l'offerta per un periodo non inferiore a 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza della presentazione della medesima;
- non dovrà contenere a pena di esclusione riserve di sorta o essere condizionata.

Non saranno considerate valide le offerte condizionate, redatte in modo imperfetto, parziali, incomplete.

L'Impresa, qualora intenda ricorrere al sub-appalto, limitatamente al servizio di pulizia dei locali e lavaggio stoviglie, pentole e vassoi, dovrà riportare nell'offerta una dichiarazione indicante la parte del servizio che si intende subappaltare, nei limiti e nei modi stabiliti dall'articolo 105 del D.lgs. n. 50/2016 e per una percentuale massima del 30%.

## **ART. 11 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO**

La scelta del contraente avviene, mediante procedura aperta, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per un massimo di 100 punti, a norma dell'articolo 95, comma 2 e 3, e art. 144, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, con riferimento al miglior rapporto qualità / prezzo, valutata sulla base dei seguenti parametri:

### **ART. 11.1 - VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA**

Per la qualità del servizio offerto, si prevedono i seguenti punteggi, con punteggio massimo attribuibile pari a **60/100 punti**:

PARAMETRI QUALITA'	PUNTEGGIO	
<p>Referenze Cuoco: Titoli di studio:  qualifica professionale di Tecnico dei Servizi di Ristorazione;  Diploma alberghiero,  Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari,  Laurea in Scienze gastronomiche o similari;  Master professionali  Precedenti esperienze nella ristorazione privata.</p>	<p>30 punti</p>	<p><b><u>Fino a un massimo di n. 30 punti</u></b>  saranno assegnati all'Impresa che proporrà un cuoco con le referenze così suddivisi:  3 punti alla qualifica professionale di Tecnico dei Servizi di Ristorazione;  4 punti al Diploma alberghiero;  4 punti diploma di laurea;  4 master professionali;  5 punti alle pregresse esperienze professionali in qualità di chef presso strutture alberghiere/di ristorazione private, mense aziendali private (un punto per ogni anno di esperienza);  10 punti alle pregresse esperienze professionali in qualità di chef presso strutture che abbiano conseguito stelle michelin (due punti per ogni anno di esperienza. Tale punteggio andrà a sommarsi al punteggio precedente).</p>

<p>Ulteriori certificazioni possedute per attività oggetto dell'appalto, fra le seguenti:</p> <p>a. ISO 22000:2005 (per la gestione degli aspetti di sicurezza alimentare FSMS);</p> <p>b. ISO 22005:2008 (Rintracciabilità),</p> <p>c. ISO 10854:1999 (Sistema di Autocontrollo HACCP),</p> <p>d. OHSAS 18001:2007 (Sicurezza),</p> <p>e. ISO 14001:2004 (Sistema di gestione ambientale),</p> <p>f. SA 8000:2008 (Resp.tà etica e sociale).</p>	<p>24 punti</p>	<p><b>n. 4 punti</b> per ogni certificazione posseduta (oltre a quella obbligatoria UNI EN ISO 9001/2008 ed alla UNI EN 13432:2002).</p>
<p>Piano di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfezione delle cucine presenti</p>	<p>6 punti</p>	<p>n. 1 punto per ogni intervento pianificato nel corso dell'intera durata del contratto (oltre alle operazioni di pulizia e riassetto locali "piano di sanificazione" indicate nel capitolato tecnico – condizioni tecniche)</p>
	<p>TOTALE</p>	<p>60</p>

**MASSIMO**

**PARAMETRI DI VALUTAZIONE**

Si precisa che il punteggio massimo potrà essere attribuito anche a più offerte. Considerato che il profilo curricolare del cuoco assume connotazione determinante per l'attribuzione del punteggio tecnico di merito, lo stesso potrà essere sostituito, in caso di impedimento, da un cuoco avente pari requisiti professionali.

Il *curriculum vitae et studiorum* del sostituto andrà trasmesso, almeno 20 giorni prima della sostituzione, alla Stazione Appaltante per la valutazione e la successiva validazione, **pena la risoluzione dell'appalto**.

## **ART. 11.2 - VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA**

Per la l'offerta economica, si prevedono i seguenti punteggi, con punteggio massimo attribuibile pari a **40/100 punti**:

I concorrenti dovranno indicare lo sconto percentuale unico, espresso in cifre e in lettere, offerto sul prezzo a base d'asta fissato dalla Stazione Appaltante. L'importo unitario a base d'asta per ogni pasto è di € 5,29 (cinque/29), al netto dell'I.V.A. e compresi i costi per la sicurezza per il servizio oggetto del presente bando di gara. Il punteggio massimo di punti 40 sarà attribuito al concorrente che offre il ribasso percentuale maggiore. Alle altre offerte sarà attribuito un minor punteggio determinato dalla seguente formula:

**40 punti moltiplicato il ribasso % offerto diviso il max. ribasso % offerto**

L'appalto sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo maggiore (punteggio massimo di **100 punti**) derivante dalla somma dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnica e l'offerta economica.

## **ART. 12 - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA GARA**

**Le procedure di gara avranno inizio il giorno 09/11/2016, alle ore 10:00** in seduta pubblica, cui potranno partecipare i legali rappresentanti delle Imprese interessate oppure persone munite di specifica delega, loro conferita da suddetti legali rappresentanti, presso la Sala Biblioteca del Re.t.l.a. degli Istituti di Istruzione della Guardia di Finanza – via delle Fiamme Gialle n. 18/20, Roma/Lido di Ostia. La Commissione di gara nominata ai sensi del D.Lgs. n.50/2016, assistita dall'Ufficiale Rogante, procederà ai sensi degli artt. 32, 77 e ss, nonché 95 e ss del D.Lgs. n. 50/2016, come segue:

- alla verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione dei plichi pervenuti;
- all'apertura dei predetti plichi e alla verifica della presenza e dell'integrità delle buste contenute all'interno dei plichi;
- all'apertura delle buste contraddistinte dalla lettera A "*DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA*" di tutti gli offerenti, ed alla verifica di regolarità e completezza dei documenti ivi contenuti, mentre le buste contraddistinte dalla lettera B "*OFFERTA TECNICA*" e dalla lettera C "*OFFERTA ECONOMICA*" resteranno segrete, chiuse / sigillate.

Qualora le operazioni si prolunghino per la presenza di un numero elevato di offerte si potrà decidere di rinviare alcune operazioni a una successiva seduta.

Successivamente, nel giorno e alle ore che saranno comunicati mediante pubblicazione sul sito <http://www.gdf.gov.it/bandi-di-gara>, si procederà:

- apertura della busta B – offerta tecnica,
- apertura della busta C – offerta economica.

Qualora venga accertato, sulla base di univoci elementi, che vi sono offerte che non sono state formulate autonomamente, ovvero sono imputabili ad un unico centro decisionale, si procederà ad escludere i concorrenti per i quali è accertata tale condizione.

All'esito della valutazione delle offerte economiche, si procederà, in seduta riservata, all'attribuzione dei punteggi complessivi e alla formazione di una graduatoria provvisoria di gara.

Si procederà, successivamente, alla verifica di congruità delle offerte che superino la soglia di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, fatta salva la possibilità di verificare ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

**In particolare, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere contemporaneamente alla verifica di anomalia delle offerte.**

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi parziali per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione differenti, sarà posto prima in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in apposita seduta pubblica.

All'esito delle operazioni di cui sopra, si redigerà la graduatoria definitiva e si aggiudicherà l'appalto al concorrente che ha presentato la migliore offerta.

**La gara sarà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta valida**, sempre che tale offerta risulti congrua e vantaggiosa per l'Amministrazione.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presentino offerte:

- contenenti richieste di prezzo superiore a quello posto a base d'asta;
- nelle quali siano sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni di prestazione del servizio specificate nel presente disciplinare di gara, e nel bando di gara;
- che siano sottoposte a condizione;
- non firmate dal legale rappresentante o da persona delegata i cui poteri di rappresentanza risultino da allegata procura notarile;
- incomplete e/o parziali.

### **ART. 13 - VERIFICA DEI REQUISITI**

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avviene ai sensi dell'art. 81 del D.Lgs. n. 50/2016.

Ai sensi del predetto art. 81, comma 2, e dell'art. 216, comma 13, del Codice, fino alla data di entrata in vigore del decreto, verrà utilizzato il sistema **AVCpass** reso disponibile

dall'Autorità Nazionale Anticorruzione (nel prosieguo, ANAC).

Pertanto, tutti i soggetti interessati a partecipare alla presente procedura di gara devono registrarsi al sistema AVCPass accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (servizi ad accesso riservato – AVCPass) secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE", da produrre in sede di partecipazione alla gara.

Questa Stazione Appaltante procederà alla verifica circa il possesso dei requisiti inerenti la presente procedura tramite il predetto sistema. La mancata registrazione presso il servizio AVCPass, nonché l'eventuale mancata trasmissione del PASSOE, non comportano di per sé l'esclusione dalla presente procedura; ove necessario la Stazione Appaltante provvederà, con apposita comunicazione, ad assegnare un termine congruo per sanare eventuali carenze.

#### **ART. 14 – SOCCORSO ISTRUTTORIO**

La mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9, Codice, dietro pagamento in favore della stazione appaltante della sanzione pecuniaria stabilita in misura pari ad euro 1.000,00 (mille/00).

Ai fini della sanatoria di cui al precedente punto, si assegnerà al concorrente un termine non superiore a 10 (dieci) giorni perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie.

In nessun caso la disciplina del soccorso istruttorio potrà essere utilizzata per il recupero di requisiti non posseduti al momento fissato dal presente bando quale termine perentorio per la presentazione dell'offerta o della domanda.

Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, verrà richiesta comunque la regolarizzazione con la procedura di cui al periodo precedente, ma non verrà applicata alcuna sanzione.

In caso di inutile decorso del citato termine la stazione appaltante procederà all'esclusione del concorrente dalla procedura.

#### **ART. 15 - AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA**

In conformità agli artt. 32 e 33 del D.Lgs. n. 50/2016, previa verifica della proposta di aggiudicazione, si procederà all'aggiudicazione, che diventerà efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.

In tema di informazione dei candidati e degli offerenti si osserveranno le disposizioni di cui all'art. 76 del D.Lgs. n. 50/2016.

#### **ART. 16 - GARANZIA DEFINITIVA**

La stipula del contratto è subordinata alla costituzione da parte dell'Impresa risultata aggiudicataria, di una garanzia fideiussoria definitiva secondo le forme e le modalità previste dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

La garanzia dovrà altresì contenere in forma esplicita:

- a. la dichiarazione che rimarrà valida ed efficace dalla data di stipula del contratto fino al rilascio di apposita dichiarazione di svincolo da parte dell'Amministrazione appaltante;

- b. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- c. la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;
- d. l'operatività della garanzia medesima - anche per il recupero delle penali contrattuali - entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

**Si avverte che per la fideiussione bancaria e/o la polizza assicurativa, da costituire quale deposito cauzionale definitivo, è necessaria l'autentica, a cura del Notaio, della firma del/dei funzionario/i che legalmente possono impegnare l'Istituto bancario o assicurativo; i suddetti Pubblici Ufficiali, nel contesto del medesimo atto (fideiussione bancaria o polizza assicurativa), dovranno esplicitamente attestare che i summenzionati funzionari sono in possesso degli occorrenti poteri per impegnare legalmente la Banca o l'Assicurazione o l'intermediario finanziario.**

La mancata costituzione di detta garanzia determina la decadenza dell'aggiudicazione e l'acquisizione della cauzione provvisoria. La cauzione copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento del Contratto e cessa di avere effetto a completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dallo stesso. Lo svincolo del deposito cauzionale definitivo sarà effettuato ai sensi di quanto previsto dall'art. 103, del D.Lgs. n. 50/2016.

## **ART. 17 - ASSICURAZIONE DI RESPONSABILITA' CIVILE**

L'Appaltatrice è direttamente responsabile, per sé e per il proprio personale, di qualsiasi inadempienza o evento dannoso che possa accadere, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione delle attività oggetto del contratto, ai suoi dipendenti, ai suoi beni e al personale e/o ai beni dell'Amministrazione, nonché ai terzi ed ai beni dei terzi, facendo salva l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità ed ha il preciso obbligo di adottare tutte le misure necessarie e di impiegare tutti i mezzi atti ad evitare infortuni o danni di qualsiasi tipo a persone o cose.

L'Amministrazione deve intendersi esonerata da qualsivoglia responsabilità per fatti e danni subiti da agenti ed operai dell'Appaltatrice, nonché per danni procurati a terzi nell'effettuazione del servizio. Per quanto sopra, ai fini della stipula del Contratto, ciascuna Impresa/RTI risultata/o aggiudicataria/o dovrà produrre polizza assicurativa di responsabilità civile che copra per tutta la durata dell'appalto i seguenti rischi:

- responsabilità civile dell'appaltatore verso i terzi per tutte le attività relative al servizio appaltato, inclusi i rischi igienico – sanitari, con almeno la seguente combinazione di massimali di garanzia:
  - euro 3.500.000,00, quale limite catastrofale per sinistro;
  - euro 1.300.000,00, quale limite per ogni persona danneggiata;
  - euro 500.000,00, quale limite per danni a cose e/o animali.

Tale garanzia dovrà comprendere nel novero dei terzi anche il personale del Corpo della Guardia di Finanza. La garanzia dovrà estendersi ai danni agli edifici in cui si svolge il servizio e alle loro pertinenze, alle cose di proprietà dell'Amministrazione o di terzi e detenute o affidate in consegna all'Amministrazione. La garanzia si estenderà inoltre ai danni derivati da incendio delle cose dell'Impresa appaltatrice o da lei detenute. La polizza dovrà coprire anche la Responsabilità civile incombente all'appaltatore per danni indiretti e per inquinamento accidentale. La produzione della polizza assicurativa di responsabilità civile dovrà avvenire mediante consegna o spedizione a questo Reparto.

## **ART. 18 - SUBAPPALTO**

Ai fini del subappalto si applicano le disposizioni di cui all'art. 105 del D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016. Sono vietati sotto pena di risoluzione del contratto, i subappalti del servizio senza specifica autorizzazione scritta della Stazione Appaltante.

E' vietata qualunque cessione o subappalto di tutto o di parte del contratto, fatta eccezione per il servizio di pulizia dei locali e lavaggio stoviglie, pentole e vassoi, per cui l'appaltatrice potrà far ricorso ad altre imprese (anche di lavoro interinale e/o cooperative).

#### **ART. 19 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CORRISPETTIVO CONTRATTUALE**

Il corrispettivo del presente appalto non è cedibile. L'Amministrazione, manifesta sin d'ora la propria opposizione alla cessione del corrispettivo contrattuale.

#### **ART. 20 – PERSONALE**

L'Impresa dovrà impiegare personale idoneo, la cui qualifica e categoria dovranno essere in armonia con quelle che la normativa vigente in materia di lavoro prevede per lo specifico settore. Il numero degli addetti dovrà essere tale da eseguire le operazioni a regola d'arte. A tal fine si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in materia di igiene e sicurezza, nonché la disciplina previdenziale ed infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri e spese. In particolare, l'Impresa contraente si impegna a rispettare, nell'esecuzione delle obbligazioni derivanti dal Contratto, le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche.

Il personale dovrà essere munito, durante il servizio, di cartellino di riconoscimento indicante anche la denominazione dell'Impresa. Entro 15 (quindici) giorni dall'avvenuta aggiudicazione, l'appaltatrice dovrà far pervenire all'Amministrazione l'elenco nominativo del personale che intende impiegare nel servizio. Attesa la particolarità dei compiti istituzionali del Corpo della Guardia di Finanza e la connessa necessità di garantire la sicurezza del personale e delle infrastrutture, l'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere all'appaltatrice la sostituzione del personale ritenuto non gradito, compreso il "referente" di cui al precedente art.8, tale richiesta farà capo al Direttore dell'Esecuzione Contrattuale (D.E.C.) per l'Amministrazione. In tal caso l'appaltatrice provvederà a quanto richiesto, entro 8 (otto) giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Si rappresenta che qualora si verifichi un infortunio occorso a personale civile che svolga la propria attività lavorativa nell'ambito delle strutture militari, le relative comunicazioni dovranno essere inoltrate dal datore di lavoro civile dell'Impresa aggiudicataria, anche a questa Amministrazione per l'invio alle competenti articolazioni del Comando Generale della Guardia di Finanza.

**Ferme restando le modalità di presentazione dell'offerta si comunica che come prescritto dall'art. 53, comma 16 ter del D.Lgs. n. 165/2001 (comma aggiunto dall'art. 1, comma 42, lett. l) della L. n. 190/2012 e in particolare che *“I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche Amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto***

***dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti.”.***

**Pertanto, qualora dovesse essere accertata tale situazione si procederà all'esclusione del concorrente dalla presente procedura di gara.**

## **ART. 21 – SICUREZZA**

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di osservare, adottare e mantenere tutte le prescrizioni e obblighi derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione antinfortunistica e di sicurezza di cui al D.Lgs 81/2008 e s.m.i. In caso di infortuni si assumerà la più ampia responsabilità sia civile che penale esonerando l'Amministrazione da ogni responsabilità in merito. Sono, pertanto, a carico dell'Impresa gli oneri relativi ai costi per la sicurezza afferenti l'esercizio della propria attività, provvedendo all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta dalla stessa. Il personale dell'Impresa potrà accedere presso le sedi oggetto del contratto munito di un documento d'identità personale e di un badge identificativo corredato di fotografia, e contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. Gli orari, le modalità e la regolamentazione dell'accesso alle caserme saranno indicate dall'Amministrazione al fine di evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'Amministrazione stessa.

## **ART. 22 - STIPULA DEL CONTRATTO**

Ai sensi dell'art. 32, comma 14 del D.Lgs. n. 50/2016, il contratto sarà stipulato con atto pubblico notarile informatico; pertanto, l'aggiudicatario dovrà essere in possesso della firma digitale certificata.

In vista della stipula del contratto, sarà richiesta all'aggiudicatario una dichiarazione:

- a. resa dai soggetti indicati dall'art. 85 del D.Lgs. 6.9.2011 n. 159, in relazione ai familiari conviventi dei soggetti medesimi;
- b. attestante gli estremi identificativi del/dei conto/i corrente/i dedicato/i, anche non in via esclusiva, al presente appalto nonché le generalità (nome e cognome) ed il Codice Fiscale delle persone delegate ad operare su di detto/i conto/i in adempimento a quanto previsto dall'art. 3 comma 7 della Legge n.136/2010. L'aggiudicatario è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre il termine di 7 giorni dalla/e variazione/i, qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai su richiamati dati.

In caso di mancata presentazione, nei termini fissati dall'Amministrazione o di inadempimento da parte dell'impresa, con semplice provvedimento amministrativo e senza bisogno né di messa in mora, né di giudiziale diffida, l'Amministrazione può dichiarare la stessa decadenza dall'aggiudicazione, devolvendo a favore dell'Erario il deposito cauzionale provvisorio, e potrà procedere ad una nuova aggiudicazione, rivalendosi delle spese e di ogni altro danno sullo stesso deposito cauzionale provvisorio, salvo l'esperimento di ogni altra azione necessaria per ottenere la rivalsa integrale del danno subito.

Il prezzo contrattuale deve intendersi comprensivo di oneri fiscali e di ogni altro onere

dovuto dall'impresa, sulla base delle norme in vigore, in connessione con l'esecuzione del contratto, nonché di ogni altra spesa riguardante il servizio.

Nell'ipotesi, invece, in cui, a seguito di provvedimenti economici legislativi posti in essere dai competenti organi, si dovesse, anche in fase di esecuzione, concretizzare un aumento o una diminuzione dei fondi disponibili per il soddisfacimento della fornitura, l'Amministrazione potrà procedere all'aumento o alla diminuzione dei quantitativi.

#### **ART. 23 - SPESE CONTRATTUALI**

Tutti gli oneri e le spese derivanti dalla presente gara, nonché dalla sottoscrizione del contratto, sono a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria. In particolare entro **5 (cinque) giorni** dalla data di stipula del contratto, il contraente dovrà provvedere a versare le spese contrattuali con le modalità che saranno comunicate dalla Stazione Appaltante.

#### **ART. 24 - APPROVAZIONE DEL CONTRATTO**

Per effetto del combinato disposto degli artt. 19 della Legge C.G.S. e 117 del relativo Regolamento, nonché degli artt. 32 comma 12 e 33 del D.Lgs. n. 50/2016, i contratti, salvo eccezioni di legge, non sono esecutivi prima dell'approvazione e registrazione dei competenti organi di controllo amministrativi. La stipulazione del contratto:

- è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti prescritti;
- vincola l'aggiudicatario sin dal momento della sottoscrizione e non impegna l'Amministrazione finché non è stato approvato dalla competente Autorità e registrato presso gli Organi di Controllo, come già evidenziato all'art. 3 che precede.

#### **ART. 25 - SPESE DI PUBBLICITA'**

Per le spese di pubblicità di cui all'art. 73, comma 4 ultimo periodo del D.Lgs. n. 50/2016, si applica l'art. 216, comma 11.

#### **ART. 26 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI**

Rimane onere esclusivo dell'appaltatrice provvedere, **a propria cura e spese**, all'acquisizione delle licenze commerciali e altre licenze ausiliarie di propria pertinenza, necessarie per l'espletamento del servizio, ove richiesto dalla vigente regolamentazione.

#### **ART. 27 - NORME REGOLATRICI DEL SERVIZIO**

Il servizio, per tutto quanto non espressamente previsto dal Bando di Gara, dal Disciplinare di Gara e dagli allegati in esso richiamati, dovrà essere svolto con l'osservanza delle norme contenute:

- a. dalle vigenti disposizioni di legge e Regolamento per l'Amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello stato, R.D. n. 2440/1923 e del R.D. n. 827/1924 e successive modificazioni ed integrazioni;
- b. dal D.M. 24 ottobre 2014, n. 181 "Capitolato Generale d'Oneri per le forniture di beni e le prestazioni di servizi per il Corpo della Guardia di Finanza", in quanto applicabile;
- c. dal Regolamento recante la disciplina delle attività del Ministero della Difesa in materia di lavori, servizi e forniture;
- d. dal D.M. n. 292 del 14 dicembre 2005 Regolamento di amministrazione del Corpo della Guardia di Finanza, in attuazione dell'articolo 9, comma 2, del

- D.Lgs.  
19.03.2001, n. 68;
- e. dal D.Lgs. n. 50/2016, concernente il “Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture”;
  - f. dal D.P.R. 207/2010 concernente il Regolamento di esecuzione e attuazione del codice dei contratti pubblici, per quanto ancora applicabile;
  - g. dal presente disciplinare di gara e dagli allegati richiamati;
  - h. dal Codice Civile ed altre disposizioni normative già emanate o che saranno emanate in materia di contratti di diritto privato, per quanto non regolato dalle clausole e disposizioni degli atti sopra richiamati;
  - i. dalla normativa antimafia, ai sensi del D.Lgs. 6 settembre 2011 n. 159 e s.m.i. Codice delle Leggi Antimafia e delle misure di prevenzione nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia a norma degli artt. 1-2 della Legge 13 agosto 2010 n. 136.

## **ART. 28 – COMUNICAZIONI**

Tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese *all'indirizzo di posta elettronica certificata-PEC*, il cui utilizzo è espressamente autorizzato dal candidato con la partecipazione al presente bando, ai sensi dell'art. 76 del D.Lgs. n. 50/2016. Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC, del numero di fax o dell'indirizzo di posta elettronica non certificata o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate all'ufficio; diversamente l'amministrazione declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

## **ART. 29 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

Ai sensi della normativa vigente, in particolare ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

Il titolare del trattamento dei dati è Il Re.t.l.a. degli Istituti di Istruzione della Guardia di Finanza di Roma/Lido di Ostia.

## **ART. 30 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE**

Per le controversie sorte tra la Stazione Appaltante e l'Impresa aggiudicataria, sarà competente in via esclusiva il foro di Roma.

## **ART. 31 - ALLEGATI**

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

- allegato n. 1, domanda di partecipazione, in carta libera redatta secondo il modello di dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i.;
- allegato n. 2, modello da utilizzare per la presentazione dell'offerta tecnica;

- allegato n. 3, modello da utilizzare per la presentazione dell'offerta economica;
- allegato n. 4, capitolato d'oneri relativo all'appalto del servizio di mensa obbligatoria di servizio "catering completo";
- allegato n. 5, condizioni tecniche per il servizio di preparazione, confezionamento, somministrazione dei pasti e pulizia locali di pertinenza comprensive dei relativi allegati:
  - annesso n. 1 - composizione dei principali piatti e grammatura media dei relativi ingredienti;
  - annesso n. 2 - specifiche tecniche.
- allegato n. 6, D.U.V.R.I..

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO  
(Ten. Col. Alessandro Steri)  
F.to l'originale