



AZIENDA PUBBLICA
DELLA REGIONE CAMPANIA
PER IL DIRITTO
ALLO STUDIO UNIVERSITARIO

FEDERICO II

"AVVISO PUBBLICO PER L'INDIVIDUAZIONE DI OPERATORE ECONOMICO PER CONCESSIONE USO LOCALE E SERVIZIO DI RISTORAZIONE E BAR PRESSO LA STRUTTURA "G. MEDICI" IN PORTICI".

Comunicazione Interpretativa della Commissione Europea sulle concessioni nel diritto comunitario, in GUCE del 29.04.2000, richiamata dalla Circolare della Presidenza del Consiglio dei Ministri, Dipartimento per le politiche comunitarie, del 01.03.2002 n. 3944 rubricata "Procedure di affidamento delle concessioni di servizi e di lavori".

AVCP DELIBERAZIONE n. 47 Adunanza del 4 maggio 2011

Trattandosi di concessione di servizi la normativa applicabile è quella indicata dall'art.30 del Codice Appalti, quella di cui al presente Avviso Pubblico e quella del D.lgs. n. 163 del 2006 relativamente alle norme espressamente richiamate.

CODICE C.I.G.: 5710085F31

CPV 55524000-9

Dal Vocabolario comune per gli appalti (CPV), in corrispondenza con il CPC (Central product classification), il servizio in questione è classificato con i seguenti codici: CPC 64, CPV 55524000-9 e, pertanto, trattandosi di concessione di servizi la normativa applicabile è quella indicata dall'art.30 del Codice Appalti, quella di cui al presente Avviso Pubblico e quella del D.lgs. n. 163 del 2006 relativamente alle norme espressamente richiamate.

Ai sensi delle disposizioni dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici, la gara è stata registrata presso il sito della medesima Autorità - Sistema Informativo di Monitoraggio della Contribuzione (SIMOG), con il codice CIG 5710085F31.

Art. 1 – Finalità e obiettivi dell'avviso esplorativo

Attraverso la presente procedura aperta l'A.Di.S.U. Ateneo Federico II intende individuare l'operatore economico cui affidare la concessione in uso di un locale sito in Portici (NA), presso la residenza universitaria "G. Medici", per l'esercizio di un punto di ristoro e bar, da destinarsi agli studenti dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II".

Il servizio potrà essere offerto anche ad eventuale personale docente e non docente dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", ma alle medesime condizioni offerte agli studenti.

Il servizio verrà espletato presso le strutture messe a disposizione dall'ADISU per l'intero periodo contrattuale. Il servizio di ristorazione prevede l'offerta e la distribuzione dei pasti in dette strutture, nonché la gestione di un bar.

Il predetto locale, di circa mq 200, è individuato nella planimetria allegata al presente disciplinare **(all. A)**, unitamente all'elenco dettagliato delle attrezzature di cui è dotato **(all. B)**.

La gestione del servizio di ristorazione comprende di massima:

1. l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menu proposti dalla Ditta;
2. la somministrazione di alimenti e bevande, che può essere garantita tramite trasporto di pasti, con contenitori e automezzi idonei ed igienicamente rispondenti alle caratteristiche ed alle prestazioni richieste dalle vigenti norme igienico-sanitarie, preparati in strutture idonee esterne ed erogati in modalità "catering". Inoltre, è data facoltà all'assuntore del servizio di poter garantire il servizio stesso di erogazione pasti attraverso la preparazione e la cottura effettuata presso il punto ristoro, in riferimento a quanto consentito in termini di normative igienico-sanitarie anche solo per determinate tipologie di pasto (Es.: primi piatti), se legittimato in tal senso in termini di autorizzazioni sanitarie ed amministrative, il tutto effettuato con servizio mensa con distribuzione pasti a self-service, con apposito menù.
3. la fornitura di tutte le stoviglie (piatti, bicchieri, tovaglie, tovaglioli, posate e vassoi);
4. il controllo della sala mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
5. la pulizia quotidiana dei locali cucina, della sala mensa, dei locali accessori e relative pertinenze, nonché la detergenza e sanificazione di ambienti ed attrezzature, secondo buona prassi igienica ed le operazioni periodiche di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione;
6. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine, attrezzature, e degli arredi in dotazione e la manutenzione ordinaria di tutti i locali pertinenti alle strutture mensa, al fine di restituire il tutto nello stesso stato di presa in consegna.

La gestione del servizio bar comprende di massima inoltre:

1. l'approvvigionamento e la preparazione dei prodotti comunemente in distribuzione negli esercizi bar aperti al pubblico;
2. il servizio al banco.

Art. 2 – Locali, impianti e attrezzature

I locali con gli impianti, le apparecchiature, le attrezzature e gli arredi vengono consegnati nelle condizioni in cui si trovano. E' obbligo della Ditta provvedere, a sue spese, alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti, e dunque alla manutenzione, al ripristino o alla sostituzione delle apparecchiature, delle attrezzature e degli arredi per restituirli nello stato in cui si trovano al momento dell'inizio del servizio. A tal fine la Ditta provvederà **a sottoscrivere l'inventario dei beni e**, a sue spese e cura, a dotarsi di pentolame, stoviglie e posateria a perdere e di ogni altra cosa necessaria per garantire il servizio.

La Ditta ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i locali e gli impianti concessi per tutta la durata del contratto, ivi compresi i periodi in cui non viene effettuato il servizio. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico della Ditta. La Ditta si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione dell'ADISU.

A tutti i soggetti concorrenti, ai fini di una ottimale valutazione delle condizioni tecnico-economiche del presente affidamento, in considerazione della natura del servizio e della sua stretta relazione con gli organismi edilizi **è fatto obbligo di avere perfetta** conoscenza:

- delle condizioni tutte di affidamento del servizio, come descritte nel presente documento;
- dei luoghi di esecuzione del servizio, a seguito di apposito sopralluogo, **come obbligatoriamente** previsto.

Per poter infatti effettuare una adeguata valutazione delle caratteristiche del servizio, la Ditta concorrente deve provvedere ad effettuare una ricognizione di tutti i locali e spazi nonché degli impianti, delle attrezzature e degli arredi ivi esistenti, al fine di essere perfettamente edotta delle loro condizioni attuali e di tutte le circostanze di luogo e di fatto che possano influire sulla gestione dei servizi. La Ditta sarà tenuta ad eseguire tutti quei lavori necessari, connessi con l'erogazione del servizio di ristorazione e bar oggetto dell'appalto, per :

- l'ottimizzazione e il potenziamento degli impianti di produzione e di distribuzione dei pasti;
- la messa a norma, ove necessario, dei locali, delle attrezzature, degli impianti;
- il miglioramento delle condizioni di agibilità, di estetica e di decoro degli ambienti in cui si svolge il servizio;
- l'introduzione di eventuali interventi mirati alla riduzione dei costi di energia elettrica, di produzione di acqua calda sanitaria e di consumo di acqua.

A tal fine è previsto, **a pena di esclusione** dalla presente procedura di gara, **un sopralluogo obbligatorio** da parte del legale rappresentante della concorrente o di un suo delegato (munito di apposita delega a firma del rappresentante legale e di fotocopia del documento di identità di quest'ultimo), per prendere visione dei luoghi e dei locali dove si svolgerà il servizio oggetto dell'appalto. In caso di Raggruppamenti gli adempimenti in questione dovranno essere effettuati dalla mandataria o da un suo delegato (munito di apposita delega a firma del rappresentante legale e di fotocopia del documento di identità di quest'ultimo), **pena l'esclusione**.

Il sopralluogo dovrà essere tassativamente effettuato nell'ora e nel giorno che saranno comunicati sul sito internet www.adisufederico2.it.

Effettuato il sopralluogo nelle modalità predette verrà rilasciata attestazione di avvenuto sopralluogo (Modello **Allegato 4**) che, **a pena di esclusione dalla gara**, dovrà essere inserito nella documentazione richiesta (Busta A).

Al sopralluogo potranno partecipare al massimo due incaricati per ogni concorrente.

Chiarimenti dell'AVCP (Comunicazione del 05/06/2012 - Bandi tipo – Inviato in consultazione alle associazioni di categoria ed alle amministrazioni la bozza di "bando-quadro" in attuazione dell'articolo 64, comma 4 bis del Codice dei Contratti. Schema di Determinazione denominato "BANDO-QUADRO" Schema di Determinazione denominato "BANDO-QUADRO" e Determinazione n. 4 del 10 ottobre 2012 BANDO TIPO. Indicazioni generali per la redazione dei bandi di gara ai sensi degli articoli 64, comma 4bis e 46, comma 1bis, del Codice dei contratti pubblici). L'art. 106 del regolamento appalti è riferito unicamente agli appalti di lavori e non vi è una norma analoga per i servizi e per le forniture. Tuttavia, anche in detti settori, vi sono dei casi in cui difficilmente un operatore economico può formulare un'offerta attendibile senza aver preso visione dei luoghi: in tali ipotesi, può ritenersi che il sopralluogo costituisca un elemento essenziale dell'offerta, poiché indispensabile per la formulazione della stessa (cfr. parere AVCP n. 105 del 9 giugno 2011). Una simile circostanza, tuttavia, deve risultare espressamente ed inequivocabilmente dalla documentazione di gara. In particolare, la stazione appaltante può prescrivere il sopralluogo necessario a pena di esclusione nelle ipotesi in cui l'oggetto del contratto abbia una stretta e diretta relazione con gli organismi edilizi – come, ad esempio, avviene per il global service – ovvero qualora la prestazione debba essere eseguita in ambienti specifici e particolari. Le stazioni appaltanti sono tenute, in ogni caso, ad indicare chiaramente nella lex specialis di gara se il sopralluogo è obbligatorio o facoltativo, nonché quali soggetti devono effettuarlo, consentendo alle imprese - per favorire la partecipazione alle gare e limitare le spese connesse - di delegare detto adempimento a soggetti diversi dal rappresentante legale o direttore tecnico, purché dipendenti del concorrente. Inoltre, è da ritenersi consentita la delega plurima ad un medesimo soggetto da parte di più imprese, purché appartenenti al medesimo raggruppamento, anche se non costituito. Vale, altresì, quanto osservato per gli appalti di lavori a proposito del certificato di avvenuto sopralluogo.

Art. 3 – Durata

La durata del servizio oggetto di gara è **di tre anni** dalla data di sottoscrizione del contratto. L'ADISU si riserva la possibilità di interrompere anticipatamente il servizio in caso di trasferimento e/o variazioni della sede e/o di apertura di un Ristorante mensa Universitario o dell'ADISU, mediante il recesso ex art. 21sexies della Legge n. 241 del 1990 **con preavviso di giorni 60** o gli altri strumenti previsti dal presente Avviso.

La stazione appaltante potrà utilizzare quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lettere a) e b), del D.Lgs. n. 163 del 2006.

I servizi di **ristorazione** di regola osservano un periodo di sospensione presumibilmente così articolato:

- 5 settimane nel periodo estivo (agosto);
- 2 settimane durante le festività natalizie;
- 1 settimana durante le festività pasquali;

L'ADISU si riserva di apportare variazioni ai periodi di sospensione del servizio, in funzione delle proprie esigenze istituzionali.

Il servizio, dunque, sarà sospeso nel corso dell'anno in occasione delle vacanze natalizie, pasquali e delle ferie estive; il servizio sarà parimenti sospeso nei giorni di chiusura dell'Università degli Studi Federico II, secondo il calendario accademico.

Art. 4 – Dimensione presunta del servizio complessivo

A titolo puramente indicativo, nel Punto ristoro all'interno della struttura oggetto del presente avviso pubblico, in funzione del monitoraggio aziendale del periodo dal 19/01/2011 al 27/03/2012 i pasti erogati sono stati **4709**, così suddivisi:

- A.A. 2010/2011 periodo dal 19/01/2011 al 31/10/2011: **n. 3053**;
- A.A. 2011/2012 periodo dal 01/11/2011 al 27/03/2012: **n. 1656**.

In riferimento alla tipologia di pasto erogato i pasti tradizionali erogati in detto periodo sono stati **3747** quelli fast food **962**.

Nello stesso periodo di riferimento sono state attivate circa n. **300 smart card** per i corsi che afferiscono alle facoltà nella zona di Portici.

Nella tabella che segue è riportato il numero rilevato di pasti erogati nell'anno precedente. In questo caso l'anno di riferimento è **il 2012** ed è relativo a tutti gli esercizi convenzionati nella zona di Portici.

Portici pasti 2012	Tradizionali 8723	Fast-food 2637	Totale 11360
-----------------------	----------------------	-------------------	-----------------

In funzione dei parametri statistici rilevati per i quali nell'anno 2012 i pasti sono stati erogati nelle seguenti percentuali:

- pasto tradizionale gratuito; 10,41%
- pasto tradizionale con incasso studente € 2,00: 6,48%
- pasto tradizionale con incasso studente € 3,00: 83,11%
- pasto fast-food gratuito: 84,91%
- pasto fast-food con incasso studente € 1,50: 3,56%
- pasto fast-food con incasso studente € 2,50: 11,53%

Ne deriva:

Zona Portici	Importo presunto annuo	€ 28.008,70 oltre iva al 10%
	Importo presunto tre anni	€ 84.026,10 oltre iva al 10%

I valori vengono qui indicati in modo **del tutto presunto**. La finalità è quella di definire delle quantificazioni utili per gli offerenti e per alcune necessità della presente procedura, in quanto il valore determina anche il contributo da versare all'AVCP ai fini della partecipazione (Deliberazione 21 dicembre 2011 dell'AVCP in attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della Legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2012 (in G.U. n. 30 del 6 febbraio 2012 – in vigore dal 1° gennaio 2012).

Durante l'anno l'Azienda potrà determinare di aumentare o ridurre i pasti assegnati con le modalità previste dal presente Avviso in relazione alle risorse, alle esigenze sopravvenute di domanda, all'andamento dell'offerta nelle singole zone, ai provvedimenti sanzionatori presi, in modo dinamico, al fine di venire incontro alle migliori esigenze del cliente studente.

L'ADISU una volta aggiudicato il servizio potrà concordare, oltre ai pasti con le modalità aggiudicate, anche una segmentazione dei pasti con modalità diverse, vedasi pasto unico o singole portate per venire incontro alle esigenze degli studenti che si riterrà opportuno soddisfare.

L'ADISU provvederà esclusivamente al pagamento dei pasti effettivamente consumati dagli aventi diritto, escludendo fin d'ora eventuali risarcimenti connessi a variazioni del numero dei pasti somministrati.

Art. 5 – Base d'asta

L'importo a base d'asta di ciascun pasto è così fissato:

- pasto intero: € 5,00 (euro cinque/00) oltre IVA;
- pasto ridotto: € 3,10 (euro tre/10) oltre IVA.

Non saranno ammesse offerte in aumento rispetto alla base d'asta.

In riferimento all'attività di Bar il ribasso percentuale offerto verrà applicato in maniera uniforme a tutti i prodotti, in riferimento ai prezzi risultanti dal listino ASSOBAR 2013 (**allegato 5**) per gli esercizi classificati cat. 3[^]/4[^], con arrotondamento per difetto dei prezzi medesimi ai cinque centesimi quando il prezzo del prodotto è inferiore a 1 euro e ai dieci centesimi se il prezzo del prodotto è superiore a 1 euro.

Non saranno ammesse offerte in aumento rispetto alla base d'asta.

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutti gli oneri e i tributi previsti in termini di legge relativi all'esercizio dell'attività, le spese inerenti la fornitura di acqua, energia elettrica e telefono. **All'atto della consegna dei locali un addetto dell'Azienda, in presenza di un rappresentante della ditta aggiudicataria, provvederà alla lettura dei contatori.**

Pertanto, l'Appaltatore dovrà provvedere a rimborsare alla Stazione appaltante le predette spese entro i termini di scadenza delle relative fatturazioni.

L'Azienda potrà a tal fine comunicare eventuali compensazioni tra importi da fatturare all'Azienda e somme dovute all'Azienda per le dette spese.

Ove la ditta risulti morosa, l'Amministrazione applicherà una penale di € 10,00 (dieci/00) per ogni giorno di ritardo.

Si allega **sub allegato 6** al presente Avviso anche lo schema del **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I)** preliminare, che deve essere comunque compilato e sottoscritto tra i datori di lavoro delle parti prima del concreto inizio delle attività in appalto. In riferimento a tale attività ai fini di quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii. si specifica, in riferimento a quanto di cui alla determinazione n.3 del 2008 dell'AVCP, che è possibile una fase di cooperazione e coordinamento che precede la stesura finale del DUVRI da allegare al contratto, in cui possa emergere la necessità di apportare modifiche al documento preliminare inserito nell'avviso. Pertanto, in analogia a quanto previsto dall'art.131 del codice, relativamente ai lavori, può, quindi, prevedersi in tale fase la possibilità per l'appaltatore di presentare proposte integrative al DUVRI, proposte che naturalmente dovranno rappresentare oggetto di attenta valutazione da parte della stazione appaltante. L'art. 131, comma 2, lett. a) del codice prevede infatti che entro 30 giorni dall'aggiudicazione e comunque prima della consegna dei lavori, l'appaltatore od il concessionario può presentare alle amministrazioni aggiudicatrici eventuali proposte integrative del piano di sicurezza e di coordinamento (previsto per i lavori, non per i servizi e le forniture). In riferimento a ciò, per analogia, in riferimento ai servizi, è esperibile l'opportunità che in riferimento al DUVRI preliminare redatto dalla stazione appaltante, il detto documento possa essere aggiornato dalla stessa stazione appaltante, anche su proposta dell'esecutore del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative e comunque potrà, inoltre, essere integrato su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione della stazione appaltante. Sempre in riferimento a quanto di cui alla suddetta Determinazione n. 3 del 2008 dell'AVCP, relativamente ai costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso, si rileva che i rischi dell'attività svolta da ciascuna impresa sono noti alla stessa in maniera puntuale, mentre non è possibile per la stazione appaltante conoscere le diverse realtà organizzative delle imprese che si aggiudicheranno il servizio o la fornitura, realtà cui sono strettamente connessi i rischi delle relative attività. Sulla base di tali osservazioni discende che per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta da ciascuna impresa, resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi. I suddetti costi sono a carico dell'impresa, la quale deve dimostrare, anche nell'eventualità di verifica dell'anomalia delle offerte, che gli stessi sono congrui rispetto a quelli desumibili dai prezziari o dal mercato, fermo restando che deve essere effettuata anche in quei casi in cui non si procede alla verifica delle offerte anomale, mentre per quanto riguarda i costi della sicurezza necessari per la eliminazione dei rischi da interferenze, essi vanno tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso. In eventuale fase di verifica dell'anomalia, detti costi non sono oggetto di alcuna verifica essendo stati quantificati e valutati a monte dalla Stazione Appaltante.

Pertanto dalle considerazioni conclusive dell'AVCP in riferimento ad appalti di servizi e forniture, relativamente ai costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta da ciascuna impresa, resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi. I suddetti costi sono a carico dell'impresa, la quale deve dimostrare, anche eventualmente in sede di verifica dell'anomalia delle offerte, che gli stessi sono congrui rispetto a quelli desumibili dai prezziari o dal mercato.

Inoltre, sono quantificabili come costi della sicurezza in relazione alle interferenze le misure, in quanto compatibili, di cui all'art.7 comma 1 del DPR n.222/2003 se e nelle modalità previste nel DUVRI, e tali costi della sicurezza necessari per la eliminazione dei rischi da interferenze vanno tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso. Anche in eventuale fase di verifica dell'anomalia, detti costi non sono oggetto di alcuna verifica essendo stati quantificati e valutati a monte dalla stazione appaltante.

Tali costi riferibili alla sicurezza in relazione alle interferenze sono definiti e quantificati nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I) preliminare allegato sub 6 al presente Avviso.

La Distinta della stima dei costi per la sicurezza è la seguente:

Tipologia costo	Sub-tipologia costo	Importo
CARTELLONISTICA DI SICUREZZA		€ 100,00
COORDINAMENTO E INFORMAZIONE DEI LAVORATORI	Riunioni coordinamento	€ 300,00
	Formazione personale	€ 500,00
	Varie ed eventuali	€ 100,00
		€ 1.000,00

Tali costi non sono da ritenersi fissi e invariabili ma suscettibili di variazione in aumento o decremento in relazione alle reali necessità operative ed esigenze di prevenzione.

Art. 6 – Composizione del pasto

Ciascun concorrente potrà liberamente indicare la composizione del pasto intero e/o del pasto ridotto nella propria offerta tecnica, partendo dalla composizione minima sotto indicata. **La composizione del pasto deve essere espressa attraverso la compilazione di menù settimanali su base mensile, utilizzando lo schema di cui all'allegato 2.**

La composizione del pasto (intero e ridotto) e il numero di alternative per ciascun componente verranno valutati secondo i criteri di cui all'art. 14 del presente Avviso.

Nella composizione del pasto non possono essere inseriti prodotti non strettamente attinenti alla ristorazione tradizionale, quali snacks, bibite, caffè, ecc.

In nessun caso verranno ammesse composizioni del pasto (intero/ridotto) prive del coperto, pane e acqua, ad esclusione dei menu pizza in cui il pane può non essere presente.

L'ADISU si riserva la possibilità di escludere le composizioni del pasto ritenute non compatibili con i propri standards di gestione del servizio.

Le proposte alimentari devono tener conto della realtà territoriale, della stagionalità e devono avere una valenza educativa, favorendo il consumo di alimenti protettivi e limitando, viceversa, consumi dannosi per la salute. Nell'offerta **dovrà** essere prevista una dieta bianca per gli utenti che ne facciano richiesta per pasti speciali e differenziati per patologie specifiche, destinati a quel bacino d'utenza, in costante incremento, affetto da intolleranze e/o allergie alimentari, o rivolti a quei consumatori che escludono alcuni cibi per ragioni etico-religiose (L.R. n.2 del 2003, Legge 123/2005, D.G.R.C. n. 1263 del 14 dicembre 2007 e successive modifiche e integrazioni).

La lista dei prezzi dei pasti e dei prodotti bar dovrà essere affissa in sala.

Nei locali ove sono consumati i pasti dovranno essere sempre disponibili olio extra vergine di oliva, aceto, sale iodato, pepe, limone e altri eventuali condimenti in apposite confezioni igieniche. Dovranno essere inoltre disponibili stuzzicadenti, tovaglioli di carta, tovaglette di carta copri vassoio e quanto altro necessario per la completa fruizione del servizio da parte degli utenti.

In linea generale, nella preparazione dei cibi è vietato l'uso di margarina e di olio di semi vari o di soia.

Ove si usassero prodotti surgelati o congelati, tale circostanza dovrà essere dichiarata in fase di somministrazione all'utente, secondo normativa vigente.

In nessun caso dovranno essere somministrati pasti a lunga conservazione, sterilizzati o comunque denominati.

I generi già confezionati devono essere conservati in apposite custodie; a richiesta degli avventori la consumazione ordinata deve essere fornita con posateria ed in contenitori a perdere predisposti "per alimenti", senza alcun aumento sui prezzi di listino.

La vendita di generi avariati, adulterati, mal conservati o contenenti sostanze nocive o comunque non rispondenti alle disposizioni di legge, darà luogo alla revoca della concessione senza pregiudizio delle sanzioni di legge stabilite per simili trasgressioni.

Qui di seguito si riporta **la composizione minima del pasto** (intero e ridotto) con relative proposte minime. Essa dovrà essere oggetto dell'offerta e verrà utilizzata dalla Commissione di gara **ai fini dell'attribuzione del punteggio. Offerte che non tengano conto delle condizioni minime sotto indicate non saranno prese in considerazione e non saranno ammesse:**

Pasto intero	Menu tradizionale	Un primo	a scelta fra almeno due proposte
		Un secondo	a scelta fra almeno due proposte (caldo/freddo)
		Un contorno	a scelta fra almeno due proposte
		Pane	1 o 2 panini (circa 100-120 gr.) o grissini
		Acqua	0,5 litri
		Frutta	un frutto di stagione a scelta fra almeno due proposte
	Alternativa al secondo + contorno	Insalatona composta	a scelta tra almeno due proposte
	Alternative alla frutta	Yogurt o dessert	dolce al cucchiaino

Alternativa al pasto intero	Menu pizza	Pizza intera	a scelta fra almeno due proposte
		Contorno	a scelta fra almeno due proposte
		Acqua	0,5 litri
		Frutta	un frutto di stagione a scelta fra almeno due proposte

Pasto ridotto	Menu tradizionale	Un primo	a scelta fra almeno due proposte
		Un contorno	a scelta fra almeno due proposte
		Pane	1 o 2 panini (circa 100-120 gr.) o grissini
		Acqua	0,5 litri
		Frutta	un frutto a scelta fra almeno due proposte
	Alternative al primo	Piatto freddo	a scelta tra almeno due proposte
	Alternativa al primo + contorno	Insalatona composta	a scelta tra almeno due proposte
Alternative alla frutta	Yogurt o dessert	dolce al cucchiaino	
Alternativa al pasto ridotto	Menu pizza \ panino	Trancio di pizza 1/4 pizza diametro cm 48	a scelta tra almeno due proposte
		Oppure un panino	a scelta tra almeno due proposte
		un contorno	a scelta fra due proposte
		Acqua	0,5 litri
		Frutta	un frutto di stagione a scelta fra due proposte

N.B. Il primo piatto dovrà prevedere almeno due proposte minime e sempre comunque una scelta per l'utente tra: minestra o pasta asciutta, con alternativa costante del primo piatto in bianco a richiesta; il secondo piatto dovrà prevedere almeno due proposte minime e sempre comunque una scelta per l'utente tra carne e pesce, con alternativa costante del secondo piatto in bianco a richiesta; il contorno sarà a scelta sempre tra almeno due contorni; la frutta sarà di stagione fra almeno due proposte minime; l'acqua minerale sarà di almeno 0,5lt. Il coperto è sempre compreso nel prezzo. L'offerta delle alternative ulteriori diventa oggetto di valutazione ai sensi dell'art. 14 dell'Avviso.

Le proposte devono essere sempre ricomprese tra quelle inserite nelle sotto indicate tabelle dietetiche con la grammatura minima indicata. Ulteriori proposte di portate diverse da quelle indicate nella tabella dietetica dovranno indicare la tipologia e la grammatura per singola porzione. In mancanza di indicazione di grammatura o in caso di grammatura non congrua le stesse non saranno oggetto di valutazione.

In caso di studenti con particolari problemi sanitari di carattere alimentare, gli esercizi convenzionati dovranno rendersi disponibili ad adeguare soddisfacentemente i pasti offerti se tali richieste sono conformi a quanto disposto dalla L.R. n.2 del 2003, dalla Legge 123/2005, dal D.G.R.C. n. 1263 del 14 dicembre 2007 e successive modifiche e integrazioni

TABELLA DIETETICA

Peso **minimo** da impiegarsi normalmente per ogni singola porzione (grammatura)

PRIMI PIATTI		
TIPOLOGIA	GRAMMI (Cotto)	PIETANZA
Minestra di legumi e pasta	250 Gr.	(Pasta\riso e fagioli o ceci o lenticchie) di cui Legumi gr. 150, Pasta\Riso gr. 100
Minestrone di riso o pasta	250 Gr.	(Pasta\riso e patate, verdure e legumi) di cui Patate gr. 100, Verdura gr. 150, Legumi gr. 50, Pasta\Riso gr. 100
Pasta al sugo	150 Gr.	(Bolognese, genovese, ai frutti di mare, al gratin, al forno, ai formaggi, etc.)
Riso al sugo	150 Gr.	(Risotto con i funghi, al forno, pescatore, etc.)
Zuppe o vellutate di verdura	250 Gr.	(Crostini e verdura)
Tortellini o/ e ravioli	130 Gr.	(Tortellini o/ e ravioli gr. 80, sugo di pomodoro gr.50 o burro)
Gnocchi	150 Gr.	(Gnocchi di patate gr.175, sugo di pomodoro gr.50 e mozzarella gr.25)
Pasta al Forno o Lasagne	150 Gr.	(Pasta di semola gr.140, sugo di pomodoro gr.60, carne gr.25 e formaggi a pasta filata gr.25)
Pasta o Riso all'insalata	150 Gr.	(Pasta o riso gr.80, pomodoro gr.80, tonno gr.50 mais, prosciutto cotto e ingredienti vari gr.40)
Frittata di Pasta	150 Gr.	(Pasta gr.80, prosciutto cotto gr.30, formaggio a pasta filata gr.30 e uova gr.100)
SECONDI PIATTI		
Fettina carne 1° taglio	150 Gr.	(carne bovina arrostita, pizzaiola, scaloppe, scaloppine)
Spezzatino 1° taglio	200 Gr.	(carne bovina con patate, piselli, etc.)
Carne (in umido, ragù)	200 Gr.	(carne bovina)
Polpette	200 Gr.	(carne bovina)
Hamburger	150 Gr.	(carne bovina)
Roastbeef	150 Gr.	(carne bovina)
Genovese, lessò	180 Gr.	(carne bovina)
Cotolette milanese	150 Gr.	(carne bovina)
Involtini o da padella qualità vitellone	150 Gr.	(carne bovina)
Costino o prosciutto di maiale	200 Gr.	(carne suina)
Wurstell	150 Gr.	(carne suina)
Salsicce	150 Gr.	(carne suina)
Pollo - cosciotti	250 Gr.	(carne avicola)
Petto di pollo	150 Gr.	(carne avicola)
Fesa di tacchino	180 Gr.	(carne avicola)
Coniglio	250 Gr.	(carne avicola)
Costatina di agnello	250 Gr.	(carne avicola)

Pesce – pulito	200	Gr.	(prodotto ittico vario surgelato - calamari, polipi, polipetti, filetti di sogliola, filetti di merluzzo, bastoncini di merluzzo)
Insalata di mare	200	Gr.	(calamari gr. 80 + gamberi sgusciati gr 30 + vongole sgusciate gr. 30 + polipi gr 30)
Frittura di calamari e gamberi	200	Gr.	(calamari gr. 150 + gamberi gr. 50)
PIATTI FREDDI			
Formaggio fresco a pasta filata	180	Gr.	
Omelette			n.° 2 uova con ripieno
Prosciutto cotto e/o capocollo e bocconcini	160	Gr.	(gr. 80 + 80)
Uova e salame e/o prosciutto cotto e/o capocollo			n.°1 uovo + gr. 100 salame o prosciutto o capocollo
Provolone e formaggi da tavola	150	Gr.	
Salumi misti	150	Gr.	
Salame, uova sode e tonno			gr. 50 di tonno + n.° 1 uovo + gr. 50 di salame
Tonno e uova sode			n.° 2 uova + gr. 50 tonno
INSALATONA COMPOSTA			
Ciotola maxi + salumi/formaggi	300	Gr.	Gr. 100 di insalata mista cruda + 50 gr. di pomodori + gr. 50 di tonno + n.° 1 uovo + piatto di gr. 100 di salame\formaggi
Insalata caprese	250	Gr.	Pomodori gr.150 + mozzarella gr.100
CONTORNI			
Verdura*	70/80	Gr.	(Cotti o crudi) - Il contorno segue il corso naturale della stagione (patate fritte, peperoni, insalata, pomodori, peperoncini , melanzane, spinaci, fagiolini, carciofi, broccoli, etc.; * vedasi elenco sotto Prodotti ortofrutticoli e agrumari e ortaggi e verdure di stagione). Limone almeno 3 spicchi.
Purea di patate	150	Gr.	(Patate fresche)
Patate fritte	120	Gr.	
PANE			
Pane	150	Gr.	(tipo 00 o integrale)
PASTO INTERO – ALTERNATIVA MENU' PIZZA			
Marinara	245\ 335	Gr.	(pasta gr. 180\250, sugo di pomodoro gr.60\80, 5 gr. olio extra vergine di oliva, origano, aglio, sale,)
Margherita	325\ 435	Gr.	(pasta gr. 180\250, sugo di pomodoro gr.60\80, 5 gr. olio extra vergine di oliva, mozzarella STG o fior di latte gr.80\100, basilico, sale)
Margherita extra	325\ 435	Gr.	(pasta gr. 180\250, sugo di pomodoro gr.60\80, 5 gr. olio extra vergine di oliva, mozzarella di bufala campana DOP gr.80\100, basilico, sale)
PASTO RIDOTTO – ALTERNATIVA MENU' PANINO			

Panino con carne bovina	300	Gr.	(pane gr.150, carne bovina – hamburger o roostbeef - gr.100, verdura cotta o cruda gr.50)
Panino con carne suina	350	Gr.	(pane gr.150, carne suina gr.150, verdura cotta o cruda gr.50)
Panino con carne avicola	350	Gr.	(pane gr.150, carne avicola gr.150, verdura cotta o cruda gr.50)
Panino hot dog	350	Gr.	(pane gr.150, wurstel gr.150 verdura cotta gr.50 o patatine fritte gr.80)
Panino con affettati	300	Gr.	(pane gr.150, affettati vari gr.60, formaggi gr.90)
Panino con tonno	300	Gr.	(panino gr.150, tonno gr.80, verdura cruda gr.50 o pomodori gr.80)
PASTO RIDOTTO – ALTERNATIVA MENU' PIZZA			
Pizza a trancio	200	Gr.	(pasta gr.100, sugo di pomodoro gr.60, formaggio a pasta filata gr.40)
Pizza a trancio farcita	200	Gr.	(pasta gr.80, sugo di pomodoro gr.50, formaggio a pasta filata gr.25, ingredienti vari gr.45)
FRUTTA			
Di stagione**	** 200	Gr.	vedasi sotto paragrafo Frutta di stagione per stagionalità, peso e qualità
BIBITE			
Acqua minerale	500	ML.	(naturale o frizzante)

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI ED AGRUMARI

I prodotti ortofrutticoli ed agrumari devono:

- essere di giusto grado di sviluppo e maturazione;
- essere sani e resistenti ed esenti da alterazioni e lesioni non cicatrizzate;
- essere puliti, interi, esenti da materie estranee e senza aumento artificioso di umidità;
- essere di prima qualità: la qualità dei prodotti dovrà essere, così come definita, per ogni singolo prodotto, dalle norme speciali tecniche e dalle norme di qualità pubblicate nella G.U. ed applicate dall'Istituto Nazionale per il commercio estero (I. C.E.). Saranno sempre esclusi e rifiutati prodotti non rispondenti alle suddette norme o comunque risultino avariati, alterati, sofisticati, adulterati, o che appartengono a specie o cultivar diverse da quelle indicate;
- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, cultivar e le qualità richieste;
- appartenere, in relazione alla specie e cultivar ordinate, alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme; a seconda della specie e cultivar, essere prive di parti o porzioni non indirettamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale diviso dalla pianta; essere indenni, cioè esenti da qualsiasi tara o difetto di qualsiasi origine, a giudizio insindacabile del preposto alla ricezione dei prodotti.

ORTAGGI E VERDURE DI STAGIONE

- GENNAIO: sedano, prezzemolo, melanzane, bietole, cipolle, rape, broccoli, insalata, cavolfiori, zucchine, peperoni, patate, pomodori da insalata;
- FEBBRAIO: sedano, prezzemolo, melanzane, cipolle, rape, broccoli, insalata, cavolfiori, zucchine, peperoni, patate, pomodori da insalata;
- MARZO: sedano, prezzemolo, melanzane, cipolle, rape, broccoli, insalata, zucchine, peperoni, patate, pomodori da insalata;
- APRILE: sedano, prezzemolo, melanzane, bietole, cavoli, cappucce, cipolle, cavolfiori, zucchine, peperoni, patate, pomodori da insalata;
- MAGGIO: sedano, prezzemolo, melanzane, bietole, cappucce o verza, cipolle, scarole, carciofi, zucchine, peperoni, patate, pomodori da insalata;
- GIUGNO: sedano, prezzemolo, bietole, zucca, melanzane, cappucce o verza, cipolle, aglio, scarole, carciofi, zucchine, peperoni, patate, pomodori da insalata;
- LUGLIO: sedano, prezzemolo, bietole, cavoli, melanzane, cappucce, cipolle, aglio, scarole, zucca gialla, peperoni, patate, pomodori da salsa e da insalata;
- SETTEMBRE: bietole, cipolle, pomo don per insalata, melanzane, scarole, aglio sedano, prezzemolo, zucca gialla, patate, pomodori da salsa;

- OTTOBRE: bietole, cipolle, melanzane, scarole, pomodori, peperoni, sedano, prezzemolo, patate, pomodori da insalata;
- NOVEMBRE: sedano, prezzemolo, bietole, cipolle, melanzane, pomodori da insalata, peperoni, scarole, broccoli, patate;
- DICEMBRE: sedano, prezzemolo, bietole, cipolle, rape, broccoli, patate, pomodori da insalata.

La varietà delle singole specie di ortaggi e verdura sopraindicata dovrà essere scelta tra le migliori qualità.

FRUTTA DI STAGIONE

- GENNAIO : arance, mandarini, mele, pere, limoni, banane
- FEBBRAIO : arance, mandarini, mele, pere, limoni, banane
- MARZO : arance, mele, limoni, banane
- APRILE : arance, mele, limoni, banane, pere
- MAGGIO : arance, mele, limoni, banane, pere, fragole
- GIUGNO : arance, mele, limoni, banane, pere, fragole, prugne, albicocche
- LUGLIO : mele, limoni, banane, pere, fragole, prugne, albicocche, anguria
- SETTEMBRE : mele, limoni, banane, pere, uva
- OTTOBRE : mele, limoni, banane, pere, uva
- NOVEMBRE : mele, limoni, banane, pere, uva, mandarini
- DICEMBRE : mele, limoni, banane, pere, uva, mandarini

La frutta dovrà essere di prima qualità, deve avere la seguente pezzatura :

- Mele : peso non inferiore a gr.180 per frutto;
- Arance : peso non inferiore a gr.180 per frutto;
- Pere : peso non inferiore a gr.180 per frutto;
- Mandarini : peso non inferiore a gr.70 per frutto;
- Albicocche : peso non inferiore a gr.40 per frutto;
- Pesche : peso non inferiore a gr.100 per frutto;
- Prugne : peso non inferiore a gr.40 per frutto;
- Banane : devono avere lunghezze di cm.10 e cm.12 per frutto.

La varietà delle singole specie di frutta sopraindicata dovrà essere scelta tra le migliori qualità :

- Mele : deliziose, deliziose gialle, storking e annurche ; tale varietà di mele dovrà essere somministrata fino a tutto il 15 marzo. Dal 15 marzo fino al 30 aprile possono essere fornite le seguenti varietà di mele : "imperatore", "golden", che sono a maturazione invernale.
- Arance : varietà di produzione siciliana e tra le migliori di produzione Pagani - Sorrento;
- Mandarini : varietà tra le produzioni siciliane e tra le migliori varietà nostrane;
- Ciliegie : varietà tra le migliori duracine e bianche;
- Prugne : varietà tra le migliori locali, sempre che raggiungono il peso minimo sopraindicato;
- Albicocche : tra le migliori qualità della zona;
- Pesche : tra le migliori qualità della zona;
- Uva bianca : tra le migliori qualità Italia, Regina, Zibibbo;
- Banane : tra le migliori qualità tropicali dell'America Centrale;
- Anguria : tra le migliori qualità nostrane di forma tondeggianti, e americane a frutto allungato;
- Fragole: tra le migliori qualità di produzione locale.

Al fine di fornire una corretta informazione e sostenere una cultura dell'alimentazione finalizzata alla prevenzione della salute dovranno essere utilizzate opportune etichette sul menu. La Ditta dovrà, infatti, affiggere il menu previsto, corredato dalle alternative del giorno, segnalando in modo evidente la tipologia dei principali prodotti impiegati (agricoltura biologica, d.o.p., surgelato, ecc.) e la loro provenienza.

Tutti i prodotti da agricoltura biologica devono provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi devono essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. La Ditta dovrà ottenere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserverà in originale nei propri uffici ed in copia nei locali della mensa, a disposizione dell'ADISU.

Tutti i prodotti a lotta integrata, DOP e IGP devono rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento. E' comunque tassativamente vietato utilizzare:

- conservanti ed additivi chimici;
- ogni forma di riciclo dei cibi preparati;
- alimenti in prossimità di scadenza.

A richiesta dell'ADISU, la Ditta dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati. Nel caso la Ditta, per obiettive difficoltà di approvvigionamento, dovesse trovarsi nella necessità di utilizzare generi alimentari non previsti nel citato

elenco, dovrà richiedere all'ADISU la preventiva autorizzazione scritta. La Ditta si impegna ad approvvigionarsi con mezzi propri, a sue cura e spese, di tutti i viveri, condimenti e quant'altro occorrente per la preparazione dei pasti.

L'ADISU si riserva la facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento al fine di controllare la piena rispondenza ai requisiti richiesti sia dei viveri sia dei condimenti, mediante pesature, accertamenti ed analisi da parte dei competenti organi sanitari, nonché, per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche, da parte del dietologo. L'ADISU potrà richiedere l'eliminazione delle merci esistenti deteriorate o scadute, la modifica delle procedure di preparazione delle pietanze a fini organolettici, e comminare penali - in base alla documentazione prodotta dagli organi sanitari o dalla eventuale Commissione accollando, inoltre, le spese sostenute per le eventuali analisi alla Ditta se si sarà dimostrata in difetto.

Art. 7 – Obblighi esecutivi a carico dell'operatore concessionario

La partecipazione alla presente procedura implica l'accettazione dei seguenti oneri da parte di gestori concessionari che verranno inseriti nella convenzione:

- a) installazione di un lettore di *smart card* (fornito dall'ADISU), collegato ad una linea DATI per la trasmissione dei dati inerenti i pasti consumati le cui spese sono a carico dell'esercizio commerciale e verranno comunicate dall'ADISU Federico II; l'esercente è tenuto a custodire con massima cura tutta l'apparecchiatura ed il materiale ricevuto, è altresì tenuto a rispettarne con scrupolo le modalità di utilizzo, rimanendo egli nei confronti dell'ADISU il solo responsabile per ogni conseguenza dannosa che possa derivare dall'uso improprio del terminale. L'ADISU si riserva il diritto al ritiro dell'apparecchiatura in caso di reiterato cattivo utilizzo salvo la facoltà di richiederne adeguati indennizzi. Il terminale installato presso l'esercente è abilitato alla lettura e certificazione dei badge appositamente emessi da ADISU per la fruizione del servizio sostitutivo di mensa. Ogni diverso utilizzo che comporti la lettura di badge diversi da quelli emessi da ADISU dovrà essere preventivamente autorizzato in forma scritta; la contravvenzione a questo obbligo darà la facoltà a ADISU di risolvere per inadempienza il contratto con riserva di richiesta di danni. Il gestore dovrà collegare con linea telefonica il terminale per la trasmissione dei dati in real time con costi a suo carico o nelle eventuali modalità alternative prescritte dalla stazione appaltante;
- b) esposizione esterna di idonea cartellonistica relativa alla convenzione con l'ADISU Federico II, secondo il format e logo eventualmente inviato dall'ADISU, con il/i menù a disposizione degli studenti universitari e l'indicazione del divieto espresso di somministrazione di prodotti diversi da quanto indicato nel/i menù stesso/i;
- c) verifica dell'identità della persona che utilizza la *smart card*, anche attraverso la eventuale fotografia impressa sulla tessera stessa, per impedire utilizzi impropri del servizio da parte di soggetti privi dei requisiti, verificando i dati apposti sul documento personale di quest'ultimo;
- d) trasmissione di idonea documentazione fiscale inerente i pasti somministrati secondo direttive dell'Azienda;
- e) autorizzazione all'accesso al personale dell'ADISU per vigilare sulla corretta gestione e sull'osservanza delle disposizioni del presente disciplinare;
- f) il gestore non potrà pretendere nessun risarcimento o indennizzo per l'eventuale scarsa, o addirittura mancata richiesta di pasti da parte degli studenti, nonché per l'eventuale loro scarso, ovvero mancato impiego, qualunque ne sia la causa. In ogni caso l'Azienda non sosterrà costi aggiuntivi, ma unicamente il corrispettivo relativo ai pasti effettivamente erogati agli studenti. Nel costo del servizio si considerano interamente compensati tutte le spese ed ogni altro onere (espresso e non), inerenti comunque ai servizi oggetto della convenzione;
- g) il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche, atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta;
- h) tutti i viveri ed i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità e tali da rendere ogni pasto gradevole e fornito dei necessari valori nutritivi. Dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti imposti dai più moderni principi igienici e dalle vigenti leggi in materia di manipolazione e somministrazione di alimenti e bevande;
- i) le proposte alimentari devono tener conto della realtà territoriale, della stagionalità e devono avere una valenza educativa, favorendo il consumo di alimenti protettivi e limitando, viceversa, consumi dannosi per la salute;
- j) i pasti devono essere forniti **dal lunedì al venerdì dalle ore 12,00 alle ore 15,00**. Sono esclusi i sabati, le domeniche, le festività, i periodi di vacanza accademica e tutto il mese di agosto e tutti i periodi che saranno indicati dall'ADISU. La Azienda per il Diritto allo Studio Universitario si riserva di anticipare o posticipare di 30 minuti primi il predetto orario, in relazione ad esigenze organizzative, anche di natura stagionale. Il gestore dovrà riservare il numero di posti adeguato per il regolare utilizzo del servizio da parte degli studenti utenti aventi diritto, con attrezzature ed apparecchiature conformi alle vigenti norme, e personale in quantità sufficiente per l'espletamento del servizio;

- k) il servizio è sospeso nel corso dell'anno in occasione delle vacanze natalizie, pasquali e delle ferie estive; il servizio è parimenti sospeso nei giorni di chiusura dell'Università degli Studi Federico II;
- l) la lista dei pasti settimanali, in uno con **la Tabella dietetica allegata al presente documento**, e con l'elenco dei ristoratori convenzionati con l'ADISU, deve essere affissa in sala nell'apposita bacheca, chiaramente leggibile da parte degli studenti fruitori e del personale di questa Azienda. Entro il giovedì della settimana precedente e a cadenza settimanale, la Ditta invia in formato elettronico all'indirizzo che verrà comunicato dall'Azienda la lista menù dei pasti settimanali che l'Azienda pubblicherà sul proprio sito e il ristoratore pubblica sul proprio. In caso di possesso di sito istituzionale da parte dell'operatore ristoratore la lista menù settimanale verrà pubblicata entro il medesimo termine settimanale e il link del sito verrà inserito sul sito dell'Azienda;
- m) in caso di pagamento da parte degli studenti per contanti o a mezzo bancomat o carta di credito il gestore dovrà incassare solo ed esclusivamente l'importo del ticket dovuto dall'utente nella misura che risulterà dallo scontrino stampato dal terminale in uso presso il locale, con la conseguenza che in fattura le quote pagate dagli utenti comporteranno, quale anticipo già incassato, la corrispondente riduzione del costo pattuito per le diverse tipologie di pasti; in caso di pagamento a mezzo di "borsellino elettronico" attivato dalla Stazione appaltante sulla smart card di non incassare alcun importo all'atto dell'emissione dello scontrino stampato dal terminale in uso presso il locale, con la conseguenza che in fattura all'appaltatore competerà l'intero importo pattuito per le diverse tipologie di pasti; le modalità di rendicontazione e fatturazione verranno effettuate secondo direttive dell'Azienda ed eventuali format comunicati, pena la mancata corresponsione dei compensi;
- n) il gestore erogherà i pasti agli studenti esclusivamente titolari della smart card dell'ADISU;
- o) il gestore dovrà sospendere la ristorazione agli studenti in caso di guasto del terminale e/o di aggiornamento dei dati da parte dell'Azienda, per il tempo necessario alla sostituzione dello stesso o all'intervento dell'operatore, senza dover nulla pretendere dall'Azienda;
- p) in subordine rispetto alla ottimale e completa fruizione del servizio agli studenti di cui sopra, il gestore potrà erogare i pasti anche al personale docente e non docente della Università Federico II o a strutture di ricerca convenzionate con la stessa ed indicate dal Dipartimento di Agraria, alle condizioni definite nella aggiudicazione, pena l'applicazione delle penali e delle sanzioni previste nel presente avviso. A tal fine il Dipartimento comunicherà ad ADISU e al soggetto aggiudicatario i soggetti abilitati e il sistema di riconoscimento al punto ristoro e bar. In nessun caso la fruizione del servizio da parte dei detti soggetti potrà rallentare o rendere difficoltoso l'accesso al servizio da parte degli studenti che rappresentano i fruitori primari dello stesso.

L'ADISU affida alla Ditta anche l'erogazione di un **servizio bar** annesso alla mensa. Al servizio bar si applicano le norme, gli standard qualitativi ed i controlli previsti per il servizio mensa che si intendono qui tutti richiamati. La qualità del servizio richiesta per i servizi bar dovrà comprendere:

- accorgimenti di miglioramento di comfort ambientale allo scopo di rendere quanto più possibile gradevole la permanenza degli utenti nei locali, quali pulizia e riordino continui di tavoli e locali, cortesia del personale, tempi di attesa contenuti, ecc..;
- qualità degli alimenti: freschezza, corretta preparazione, varietà;
- modalità organizzative tendenti ad un elevato standard del servizio;
- criteri di ecocompatibilità ambientale quali ad esempio l'impiego di materie prime e semilavorati di origine biologica, l'uso di imballaggi realizzati con materiali riciclabili, l'installazione di attrezzature ad elevata efficienza energetica (quali, ad esempio, frigoriferi e congelatori di classe A), raccolta differenziata dei rifiuti.

La qualità e l'organizzazione del servizio bar previsti dalla Ditta e presentati in sede di partecipazione alla gara costituiranno elemento della valutazione complessiva dell'offerta sia in termini tecnici che in termini economici. Il rapporto tra la Ditta e gli utenti dei servizi bar si configura come esercizio commerciale. L'incasso compete alla Ditta la quale, pertanto, assume al riguardo ogni responsabilità compresa quella del rispetto delle norme fiscali.

Il servizio bar dovrà articolarsi nel modo seguente: tutti i giorni dalle ore 8,00 alle ore 20,00, il sabato dalle ore 8,00 alle 14,00.

Periodi di chiusura - come per le mense - nel mese di agosto orario ridotto: dalle ore 8.30 alle ore 15.00

Eventuali modifiche dei periodi di chiusura dei bar e degli orari potranno essere concordati tra le parti.

Per il servizio bar dovranno essere a disposizione dell'utenza tutti i generi di uso comune nel bar e negli snack bar.

I prezzi del servizio bar dovranno essere quelli risultanti dalla percentuale di ribasso offerta, applicata in maniera uniforme a tutti i prodotti, in riferimento ai prezzi risultanti dal listino ASSOBAR 2013 (**allegato 5**) per gli esercizi classificati cat.3[^]/4[^], con arrotondamento per difetto dei prezzi medesimi ai cinque centesimi quando il prezzo del prodotto è inferiore a 1 euro e ai dieci centesimi se il prezzo del prodotto è superiore a 1 euro, dovranno essere visibili al pubblico, e saranno controllati dall'ADISU cui sarà

sottoposto preventivamente, per l'autorizzazione, l'elenco delle materie prime e dei prodotti in vendita con l'indicazione delle Ditte produttrici nonché, per i prodotti, i corrispondenti prezzi di vendita già scontati. Per eventuali tipologie di prodotti non contemplate nel listino Assobar allegato dovrà essere predisposto listino apposito per cui è obbligatoria approvazione della stazione appaltante il cui giudizio in merito dovrà ritenersi insindacabile.

È fatto divieto di vendita di superalcolici.

L'elenco dei prezzi praticati dovrà essere esposto in modo visibile nei locali bar.

L'eventuale adeguamento dei listini prezzi di cui all'allegato 5, come individuati nell'offerta economica, potrà avvenire con cadenza biennale, esclusivamente previa autorizzazione dell'Amministrazione, rilasciata a seguito di specifica motivata richiesta e tenuto conto delle variazioni intervenute del listino Assobar ed applicando lo sconto pari al ribasso offerto in sede di offerta economica relativamente al listino Assobar, con arrotondamento per difetto dei prezzi medesimi ai cinque centesimi quando il prezzo del prodotto è inferiore a 1 euro e ai dieci centesimi se il prezzo del prodotto è superiore a 1 euro.

L'ADISU controllerà la qualità dei prodotti e procederà con le stesse modalità previste per il servizio mensa. Il latte utilizzato per il banco dovrà essere del tipo "fresco". Dovrà essere garantita la fornitura di almeno il 50% di paste fresche sul totale. Nei locali non potranno essere esposti avvisi o annunci di qualsiasi genere, eccezione fatta per quelli inerenti all'attività che viene svolta dalla Ditta.

E' vietato l'utilizzo di macchinette per il gioco elettronico e di quanto non si addica alla convenienza dei luoghi; l'ADISU, quindi, a suo insindacabile giudizio, potrà chiederne la rimozione.

Art. 8 – Requisiti per l'ammissione

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs. n. 163/06 e all'art. 24, comma 2, della L.R. n. 03/07, nonché le imprese concorrenti con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui ai successivi articoli, e precisamente :

- a) gli imprenditori individuali, anche artigiani, le società commerciali, le società cooperative;
- b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422, e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947, n. 1577, e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443;
- c) i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro, secondo le disposizioni di cui all'articolo 36 del codice appalti;
- d) i raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti dai soggetti di cui alle lettere a), b) e c), i quali, prima della presentazione dell'offerta, abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti; si applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37 del codice appalti; vedasi a tal fine però AVCP parere n. 48 del 2010.
- e) i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c) del presente comma, anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile; si applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37 del codice appalti;
- f) le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'articolo 3, comma 4-ter, del decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, convertito, con modificazioni, dalla legge 9 aprile 2009, n. 33; si applicano le disposizioni dell'articolo 37;
- g) i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240; si applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37 del codice appalti;
- h) operatori economici, ai sensi dell'articolo 3, comma 22, stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi.

Per la interpretazione non tassativa dell'elenco di cui sopra vedasi AVCP parere n. 127 del 23 aprile 2008 e delibera n. 3 del 2013.

Partecipazione delle reti di impresa alle procedure di gara per l'aggiudicazione di contratti pubblici ai sensi degli articoli 34 e 37 del d.lgs. 12 aprile 2006, n. 163

AVCP Determinazione n. 3 del 23 aprile 2013.

2. Indicazioni generali sulla partecipazione alle gare

Come rilevato nel citato atto di segnalazione n. 2/2012, la declinazione del meccanismo di partecipazione deve tener conto delle peculiari caratteristiche del contratto di rete che, di regola, non è finalizzato alla creazione di un soggetto giuridico distinto dai sottoscrittori, ma alla collaborazione organizzata di diversi operatori economici, allo scambio di informazioni e prestazioni, all'esercizio in comune di una o più attività rientranti nell'oggetto della propria impresa. Ciò postula, dunque, un'attenta considerazione della volontà negoziale delle parti contraenti, le quali devono pattiziamente decidere di contemplare la partecipazione congiunta alle procedure di gara nell'oggetto del

contratto di rete – pienamente riconducibile alla categoria dei contratti plurilaterali con comunione di scopo, per espressa previsione dell'art. 3, comma 4-ter, lett. d) del citato d.l. n. 5/2009 – e nel contempo, di norma, prevedere una durata dello stesso contratto che sia commisurata agli obiettivi programmatici e, in ogni caso, ai tempi di realizzazione dell'appalto. Pertanto, la partecipazione congiunta alle gare deve essere individuata come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune.

Ciò chiarito, come è stato efficacemente notato, il contratto di rete consente di formalizzare schemi di coordinamento altamente differenziati quanto alla funzione ed all'intensità del vincolo.

La modalità partecipativa sarà, quindi, necessariamente diversa a seconda del grado di strutturazione proprio della rete, avuto riguardo anche all'oggetto della specifica gara. Detta distinzione risulta ancor più necessaria alla luce delle modifiche apportate all'art. 3 del d.l. n. 5/2009 dal citato d.l. n. 179/2012. Il novellato comma 4-ter di tale articolo – ferma restando la possibilità che il contratto preveda l'istituzione di un fondo patrimoniale comune e la nomina di un organo comune – precisa che, in detta evenienza, il contratto di rete «non è dotato di soggettività giuridica, salva la facoltà di acquisto della stessa ai sensi del comma 4-quater ultima parte». Quest'ultimo, nel disciplinare l'iscrizione del contratto di rete nel registro delle imprese, dispone che, se è prevista la costituzione del fondo comune, la rete può iscriversi nella sezione ordinaria del registro delle imprese nella cui circoscrizione è stabilita la sua sede e con tale iscrizione «la rete acquista soggettività giuridica» (art. 3, comma 4-quater, d.l. n. 5/2009). Ai fini dell'acquisto della soggettività giuridica, però, «il contratto deve essere stipulato per atto pubblico o per scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'articolo 25 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82». L'acquisto della soggettività giuridica è, dunque, interamente rimesso alla libera scelta dei soggetti contraenti. Una simile opzione, atta ad incidere profondamente sulle caratteristiche di snellezza dello strumento aggregativo, che contraddistinguono il contratto di rete sin dalla prima tipizzazione, non è scevra da conseguenze sul piano della partecipazione alle procedure di gara, giacché comporta una parziale sovrapposizione del contratto di rete con fattispecie già note a livello normativo e, in particolare, con le forme consortili. Rispetto a tali fattispecie, tuttavia, il contratto di rete, pur con soggettività giuridica, continua a presentare una maggiore flessibilità: si pensi, in proposito, alla necessità dello scopo mutualistico proprio dei consorzi con attività esterna o alle restrizioni di carattere organizzativo e patrimoniale derivanti dalla strutturazione secondo i tradizionali schemi societari.

È, altresì, vero che le parti, con la costituzione dell'organo comune, dimostrano di voler attenuare la caratteristica di estrema flessibilità propria della rete, privilegiando una maggiore stabilità del rapporto associativo. Si rammenta, infatti, che ex art. 3, comma 4-ter, lett. e), del d.l. n. 5/2009, se il contratto di rete prevede l'istituzione di un organo comune per l'esecuzione del contratto, esso deve specificare il nome, la ditta, la ragione o la denominazione sociale del soggetto prescelto, i poteri di gestione e di rappresentanza conferiti a tale soggetto, nonché le regole relative alla sua eventuale sostituzione durante la vigenza del contratto. È, poi, previsto che l'organo comune agisca in rappresentanza della rete, quando essa acquista soggettività giuridica o, in assenza della soggettività e "salvo che sia diversamente disposto" nel contratto, in rappresentanza degli imprenditori, anche individuali, partecipanti al contratto, "nelle procedure di programmazione negoziata con le pubbliche amministrazioni (...)" (art. 3, comma 4-ter, lett. e). È da ipotizzare, pertanto, che, in forza dell'inciso "salvo che sia diversamente disposto", l'organo comune, in assenza di soggettività giuridica, possa essere autorizzato ad agire per conto delle imprese ma in nome proprio.

In sintesi, l'organo comune agisce in rappresentanza della rete, nel caso in cui acquisti soggettività giuridica e, in assenza della soggettività, degli imprenditori, anche individuali, partecipanti al contratto, salvo che sia diversamente disposto nello stesso.

Con specifico riferimento alla partecipazione alle gare, le previsioni illustrate inducono a ritenere possibile una valorizzazione del rapporto costitutivo della rete, che partecipa di taluni elementi propri del contratto di mandato, qualora la stessa si sia dotata di un organo comune di rappresentanza – esso stesso parte della rete – al quale può essere conferito espressamente anche il potere di presentare domande di partecipazione od offerte per tutte o determinate tipologie di procedure di gara.

Quanto alla qualificazione, è, in ogni caso, necessario che tutte le imprese della rete che partecipano alla procedura di gara siano in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38 del Codice e li attestino in conformità alla vigente normativa. Ciò a prescindere dalla tipologia e dalla struttura della rete e, pertanto, in tutti i casi esaminati nei successivi paragrafi. Con riguardo ai requisiti speciali di partecipazione, essendo stata l'aggregazione tra gli aderenti al contratto di rete "strutturalmente" assimilata dal Codice al raggruppamento temporaneo di imprese (RTI), trovano applicazione le regole in tema di qualificazione previste dall'art. 37 del Codice e dagli artt. 92 e 275 del Regolamento (d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207) per gli appalti di lavori, servizi e forniture; dall'art. 90, comma 1, lett. g) del Codice e dall'art. 261, comma 7, del Regolamento per quanto riguarda i servizi di ingegneria e architettura. Le aggregazioni si dovranno strutturare secondo la tipologia dei raggruppamenti orizzontali e verticali in conformità alle disposizioni dell'articolo 37 del Codice.

In linea generale, sussiste, inoltre, il divieto di partecipazione alla gara, anche in forma individuale, delle imprese che già partecipano per mezzo della aggregazione di imprese retiste, ai sensi dell'art. 37, comma 7, del Codice.

Alla luce delle considerazioni che precedono, si conferma, pertanto, che, come prospettato nel richiamato atto di segnalazione n. 2/2012, occorre effettuare una differenziazione, ai fini della parte-

cipazione alle gare, a seconda del diverso grado di strutturazione della rete. Occorre, altresì, considerare la forma assunta dal contratto di rete: quest'ultimo può, infatti, essere redatto per atto pubblico o per scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma degli artt. 24 o 25 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82 (Codice della amministrazione digitale, CAD) e deve essere iscritto nel registro delle imprese presso le Camere di commercio; nel caso di acquisto della soggettività giuridica, è esclusa la possibilità di redigere l'atto con mera firma digitale ai sensi dell'art. 24 del citato d.lgs. n. 82/2005 (cfr. art. 3, comma 4-quater, ultimo periodo, d.l. n. 5/2009).

2.1. Rete dotata di organo comune con potere di rappresentanza, ma priva di soggettività giuridica

2.1.1. Modalità di partecipazione

Nel caso di rete priva di soggettività giuridica ma dotata di organo comune con potere di rappresentanza, quest'ultimo può svolgere il ruolo di mandataria, laddove in possesso dei necessari requisiti di qualificazione e qualora il contratto di rete rechi il mandato allo stesso a presentare domande di partecipazione o offerte per tutte o determinate tipologie di procedure di gara. Tuttavia, il mandato, contenuto nel contratto di rete, è condizione necessaria ma non sufficiente, in quanto la volontà di tutte o parte delle imprese retiste di avvalersi di una simile possibilità, per una specifica gara, deve essere confermata all'atto della partecipazione, mediante la sottoscrizione della domanda o dell'offerta. Tale atto formale, unitamente alla copia autentica del contratto di rete, che già reca il mandato, integra un impegno giuridicamente vincolante nei confronti della stazione appaltante. È, altresì, necessario che, a monte, il contratto di rete sia stato redatto per atto pubblico o per scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, al fine di fornire idonee garanzie alla stazione appaltante circa l'identità delle imprese retiste. In altri termini, qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del CAD, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata anche ai sensi dell'art. 25 del CAD.

Secondo quanto previsto dall'art. 37, comma 15, del Codice, in ogni caso, la revoca per giusta causa del mandato non ha effetto nei confronti della stazione appaltante. Qualora le suesposte condizioni siano rispettate, l'organo comune stipulerà il contratto in nome e per conto dell'aggregazione di imprese retiste. Qualora, invece, l'organo comune non possa svolgere il ruolo di mandataria (ad esempio perché privo di adeguati requisiti di qualificazione, neanche ricorrendo all'istituto dell'avvalimento ex art. 49 del Codice) è sempre possibile ricorrere alla soluzione descritta al paragrafo 2.2.

2.1.2. Qualificazione

Per la qualificazione nel settore dei lavori pubblici, trovano applicazione le regole dettate dall'art. 37, commi 3 e 13, del Codice, che impongono una corrispondenza sostanziale tra quote di qualificazione, quote di partecipazione e quote di esecuzione dei lavori. Le quote di partecipazione sono da riferirsi all'"aggregazione" tra le imprese retiste che partecipa all'appalto. Conseguentemente, al fine di permettere alla stazione appaltante di verificare il possesso dei requisiti di qualificazione, devono essere specificate nell'offerta, a pena di esclusione, le rispettive quote di partecipazione all'aggregazione, che devono corrispondere alle quote di qualificazione e d'esecuzione. Valgono, altresì, le ulteriori disposizioni in tema di ripartizione tra mandataria e mandanti in caso di raggruppamenti di tipo verticale (art. 37, comma 6) nonché quelle in tema di opere di notevole contenuto tecnologico o di rilevante complessità tecnica (art. 37, comma 11), così come integrate dalle applicabili disposizioni del Regolamento.

Per i servizi e le forniture, il riferimento è al comma 4 dell'art. 37, per cui nell'offerta devono essere specificate le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici retisti.

2.2. Rete dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza o reti sprovviste di organo comune

2.2.1. Modalità di partecipazione

Laddove il contratto di rete escluda il potere di rappresentanza, per cui l'organo comune agisce in nome proprio, l'aggregazione delle imprese retiste partecipa nella forma del raggruppamento, costituendo o costituito, con applicazione integrale delle relative regole, salvo quanto si osserverà circa la forma del mandato. Nel caso di raggruppamento costituendo, devono, quindi, essere osservate le seguenti formalità: sottoscrizione dell'offerta o della domanda di partecipazione delle imprese retiste parte dell'aggregazione interessata all'appalto; sottoscrizione dell'impegno che, in caso di aggiudicazione dell'appalto, sarà conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una delle imprese retiste partecipanti alla gara, per la stipula del relativo contratto. In alternativa, è sempre ammesso il conferimento del mandato prima della partecipazione alla gara, alla stessa stregua di un RTI costituito.

Quanto alla forma del mandato, al fine di non gravare di oneri eccessivi le imprese che hanno già sottoscritto il contratto di rete, il mandato può avere, alternativamente, la forma di:

scrittura privata non autenticata sottoscritta, anche digitalmente, dagli operatori economici aderenti alla rete, purché il contratto di rete sia stato redatto per atto pubblico o per scrittura privata autenticata o firmata digitalmente ai sensi dell'art. 25 del CAD; in detta evenienza, si reputa che la scrittura non autenticata dovrà essere prodotta unitamente alla copia autentica del contratto di rete; scrittura privata autenticata, nel caso di contratto di rete redatto in forme diverse da quelle sub a).

2.2.2. Qualificazione

In tal caso, dal momento che l'aggregazione delle imprese retiste partecipa nella forma di un vero e

proprio RTI, si applica la disciplina prevista dall'art. 37.

2.3. Rete dotata di organo comune e di soggettività giuridica

2.3.1 Modalità di partecipazione

In tal caso, atteso il potere riconosciuto all'organo comune di agire in rappresentanza della rete (nel cui programma strategico rientri la partecipazione congiunta a procedure di gara), l'aggregazione tra le imprese aderenti al contratto di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, esso stesso parte della rete e qualora in possesso dei requisiti di qualificazione previsti per la mandataria.

Conseguentemente, la domanda o l'offerta presentata dall'organo comune, assieme alla copia autentica del contratto di rete, costituiscono elementi idonei ad impegnare tutte le imprese partecipanti al contratto di rete, salvo diversa indicazione in sede di offerta. Può, infatti, ritenersi che, analogamente a quanto previsto dall'art. 37, comma 7, ultimo periodo del Codice, con riferimento ai consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b), l'organo comune possa indicare, in sede di offerta, la composizione della aggregazione tra le imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla specifica gara; alle imprese indicate è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara.

Per quanto riguarda le formalità di partecipazione alla gara, si rammenta che per la rete dotata di soggettività giuridica è espressamente esclusa la possibilità di redigere il contratto di rete con mera firma digitale ai sensi dell'art. 24 del CAD (cfr. art. 3, comma 4-quater, ultimo periodo, d.l. n. 5/2009). Il contratto potrà, pertanto, essere stipulato mediante atto pubblico, scrittura privata autenticata, ovvero atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, vale a dire con firma elettronica o altro tipo di firma avanzata autenticata da notaio o altro pubblico ufficiale. Tuttavia, come rilevato, il contratto di rete deve essere prodotto, in copia autentica, all'atto della partecipazione alla gara, in quanto da esso emergono i poteri dell'organo comune a presentare l'offerta/domanda ed a sottoscrivere il relativo contratto. Qualora le suesposte condizioni siano rispettate, l'organo comune stipulerà il contratto in nome e per conto dell'aggregazione di imprese retiste

2.3.2 Qualificazione

Valgono, in merito, le medesime regole esposte, al paragrafo 2.1.2, per la rete dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica. Anche in tale ipotesi, le quote di partecipazione sono da riferirsi all'"aggregazione" tra le imprese retiste che partecipa all'appalto.

3. La fase esecutiva

Ai sensi del comma 5 dell'art. 37 del Codice, l'offerta dell'aggregazione di imprese retiste che partecipa alla gara determina la loro responsabilità solidale nei confronti della stazione appaltante, nonché nei confronti del subappaltatore e dei fornitori. Per gli assuntori di lavori scorporabili e, nel caso di servizi e forniture, per gli assuntori di prestazioni secondarie, la responsabilità è limitata all'esecuzione delle prestazioni di rispettiva competenza, ferma restando la responsabilità solidale dell'impresa che svolge il ruolo di mandataria. Tale responsabilità non è, dunque, estesa ai soggetti che, seppur sottoscrittori del contratto di rete, non abbiano partecipato alla specifica procedura di gara tramite l'aggregazione. Il citato art. 37, comma 5, deve intendersi quale norma speciale prevalente su pattuizioni o norme volte a limitare detta responsabilità nei confronti della stazione appaltante.

Con riguardo all'eventuale recesso o estromissione dal contratto di rete, in fase di partecipazione, trova applicazione la disciplina generale dettata dal combinato disposto dei commi 9, 18 e 19 dell'art. 37 (sul punto, cfr. determinazione n. 4/2012). A valle della stipulazione del contratto di appalto, deve ritenersi che l'eventuale recesso o l'estromissione dal contratto di rete non possano, in alcun caso, essere opposti alla stazione appaltante; in altri termini, essi non valgono ad alterare i vincoli formalizzati nel contratto d'appalto stesso.

Cfr. Occasional Paper della Banca d'Italia, n. 152 del febbraio 2013, "Le reti di imprese".

Viene, in particolare, osservato che «sotto il profilo dell'intensità la rete può spaziare da un mero accordo per lo scambio di informazioni, di prestazione o di collaborazione, all'esercizio di un'attività economica. Sotto il profilo funzionale, con il contratto di rete le parti possono realizzare obiettivi di integrazione verticale (ad es. governare una rete di sub-fornitura condividendo standard di produzione; coordinare un sistema di distribuzione, basato su rapporti di franchising) o di cooperazione di tipo orizzontale, anche rafforzando legami già in atto (basati su Ati, consorzi, patti parasociali, ecc.) al fine di compiere attività d'interesse comune (ad es. istituire laboratori di ricerca comuni). (...) Alle diverse funzioni che il contratto di rete può perseguire, tuttavia, non corrispondono modelli tipici di regolazione della rete sotto il profilo dell'organizzazione, della responsabilità e degli aspetti patrimoniali. Tali profili devono essere definiti dalle parti, nel contratto e nel programma di rete ad esso allegato nel rispetto dei principi generali che il legislatore delinea».

Rispetto del divieto di partecipazione plurima/contestuale

Chiarimenti dell'AVCP (Comunicazione del 05/06/2012 - Bandi tipo - Inviato in consultazione alle associazioni di categoria ed alle amministrazioni la bozza di "bando-quadro" in attuazione dell'articolo 64, comma 4 bis del Codice dei Contratti. Schema di Determinazione denominato "BANDO-QUADRO" e Determinazione n. 4 del 10 ottobre 2012 BANDO TIPO. Indicazioni generali per la redazione dei bandi di gara ai sensi degli articoli 64, comma 4bis e 46, comma 1bis, del Codice dei contratti pubblici).

A fini di tutela della concorrenza e per preservare la regolarità e l'efficacia del confronto competitivo, diverse disposizioni del Codice vietano la partecipazione, alla medesima gara, di soggetti tra lo-

ro non indipendenti, salvo quanto previsto dall'art. 38, comma 1, lettera m-quater).

Rientrano in questa casistica, a titolo esemplificativo, le disposizioni di seguito succintamente elencate nel codice appalti :

- partecipazione contemporanea alla medesima gara di consorzi stabili e dei consorziati per i quali il consorzio ha dichiarato di concorrere in violazione dell'art. 36, comma 5;
- partecipazione a più di un consorzio stabile in violazione dell'art. 36, comma 5;
- partecipazione contemporanea alla medesima gara di consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro e/o consorzi tra imprese artigiane e dei consorziati per i quali il consorzio ha dichiarato di concorrere;
- violazione del divieto dell'art. 37, comma 7, di partecipare alla gara in più di un consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in consorzio ordinario di concorrenti;
- violazione del divieto dell'art. 37, comma 7, di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento;
- violazione del divieto di partecipazione dell'impresa ausiliaria e di quella ausiliata alla medesima gara ex art. 49, comma 8 del Codice.

Partecipazione delle reti di impresa alle procedure di gara per l'aggiudicazione di contratti pubblici ai sensi degli articoli 34 e 37 del d.lgs. 12 aprile 2006, n. 163

AVCP Determinazione n. 3 del 23 aprile 2013.

In linea generale, sussiste, inoltre, il divieto di partecipazione alla gara, anche in forma individuale, delle imprese che già partecipano per mezzo della aggregazione di imprese retiste, ai sensi dell'art. 37, comma 7, del Codice.

Ai sensi di quanto previsto dal comma 1, lett. m-quater) dell'art. 38 del D. Lgs. n. 163/06 e s.m.i., è fatto divieto di partecipare alla medesima gara per i concorrenti che si trovino tra di loro in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile 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.

Ai fini del comma 1, lettera m-quater), il concorrente allega, alternativamente, a pena di esclusione:

- a) la dichiarazione di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile rispetto ad alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- b) la dichiarazione di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- c) la dichiarazione di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente.

Nelle ipotesi di cui alle lettere a), b) e c), la stazione appaltante esclude i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi. La verifica e l'eventuale esclusione sono disposte dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

Chiarimenti dell'AVCP (Comunicazione del 05/06/2012 - Bandi tipo – Inviato in consultazione alle associazioni di categoria ed alle amministrazioni la bozza di "bando-quadro" in attuazione dell'articolo 64, comma 4 bis del Codice dei Contratti. Schema di Determinazione denominato "BANDO-QUADRO" e Determinazione n. 4 del 10 ottobre 2012 BANDO TIPO. Indicazioni generali per la redazione dei bandi di gara ai sensi degli articoli 64, comma 4bis e 46, comma 1bis, del Codice dei contratti pubblici).

In particolare, sono da ritenersi obbligatorie la dichiarazione prevista dal comma 2 relativamente alla lettera m-quater).

I consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c) del Codice degli appalti (consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti e tra imprese artigiane e i consorzi stabili) sono tenuti ad indicare in sede di offerta l'elenco generale dei consorziati e l'elenco dei consorziati per i quali si concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del codice penale. E' vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile.

Le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art.34, comma 1, lettera ebis), sono tenute ad indicare, in sede di offerta, la composizione della aggregazione tra le imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla specifica gara; alle imprese indicate è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara.

È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o rete di impresa, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento, o consorzio ordinario di concorrenti. Sussiste, inoltre, il divieto di partecipazione alla gara, anche in forma individuale, delle imprese che già partecipano per mezzo della aggregazione di imprese retiste, ai sensi dell'art. 37, comma 7, del Codice.

È consentita la presentazione di offerte da parte dei raggruppamenti temporanei di concorrenti, o dai consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, o dalle reti di impresa *anche se non ancora costituiti*.

In tal caso la domanda di partecipazione e l'offerta devono essere sottoscritte da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti o le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete e sottoscrizione dell'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. In tal caso nell'offerta devono essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati (vedasi AVCP determina n. 57 del 2010 e per le reti di impresa n. 3 del 2013).

I raggruppamenti temporanei di cui all'art. 34, comma 1, lettera d) del D.Lgs. n. 163/2006, costituiti prima della presentazione dell'offerta, dovranno inserire, tra i documenti della Busta A di cui al successivo articolo 11, **pena l'esclusione**, il mandato collettivo speciale con rappresentanza conferito dalle mandanti, risultante da scrittura privata autenticata, o copia di essa autenticata. Detta rappresentanza dovrà essere conferita a chi è legale rappresentante della Società capogruppo. E' peraltro ammessa la presentazione del mandato e della procura in un unico atto notarile, redatto in forma pubblica (art. 1392 c.c.).

È vietata l'associazione in partecipazione.

Le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 34, comma 1, lettera ebis) del D.Lgs. n. 163/2006, costituiti prima della presentazione dell'offerta, e che abbiano già sottoscritto il contratto di rete, dovranno inserire, tra i documenti della Busta A di cui al successivo articolo 11, pena l'esclusione, il mandato collettivo speciale con rappresentanza conferito che potrà avere alternativamente, la forma di : scrittura privata non autenticata sottoscritta, anche digitalmente, dagli operatori economici aderenti alla rete, purché il contratto di rete sia stato redatto per atto pubblico o per scrittura privata autenticata o firmata digitalmente ai sensi dell'art. 25 del CAD; in detta evenienza, si reputa che la scrittura non autenticata dovrà essere prodotta unitamente alla copia autentica del contratto di rete; scrittura privata autenticata, nel caso di contratto di rete redatto in forme diverse.

Chiarimenti dell'AVCP (Comunicazione del 05/06/2012 - Bandi tipo – Inviato in consultazione alle associazioni di categoria ed alle amministrazioni la bozza di "bando-quadro" in attuazione dell'articolo 64, comma 4 bis del Codice dei Contratti. Schema di Determinazione denominato "BANDO-QUADRO" e Determinazione n. 4 del 10 ottobre 2012 BANDO TIPO. Indicazioni generali per la redazione dei bandi di gara ai sensi degli articoli 64, comma 4bis e 46, comma 1bis, del Codice dei contratti pubblici). Indicazioni specifiche per la partecipazione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari.

Fatto salvo quanto già osservato in via generale sul necessario possesso dei requisiti di partecipazione, per i raggruppamenti temporanei ed i consorzi ordinari valgono le specificazioni sulle cause di esclusione indicate di seguito :

- 1) mancato possesso dei requisiti secondo la tipologia e la misura indicate nel presente documento ai sensi dell'articolo 275 del Regolamento;
- 2) mancata indicazione nell'offerta delle parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati (cfr. Adunanza plenaria del Consiglio di Stato n. 22 del 2012); l'art. 37, comma 4, del Codice prevede che debbano essere specificate nell'offerta le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati. E' dibattuto se detto obbligo valga soltanto per i raggruppamenti di tipo verticale oppure debba ritenersi esteso anche a quelli di tipo orizzontale. Sulla questione si è espressa da ultimo l'adunanza plenaria del Consiglio di Stato n. 22 del 2012, che riferendosi all'art. 11, comma 2, d.lgs. n. 157 del 1995, ora trasfuso nell'articolo 37, comma 4 del Codice, ha statuito che detto obbligo è applicabile indistintamente a tutte le forme di a.t.i., orizzontali e verticali (e miste ndr), a pena di esclusione. L'obbligo deve ritenersi assolto sia in caso di indicazione, in termini descrittivi, delle singole parti del servizio da cui sia evincibile il riparto di esecuzione tra le imprese associate, sia in caso di indicazione, in termini percentuali, della quota di riparto delle prestazioni che saranno eseguite tra le singole imprese, tenendo conto della natura complessa o semplice dei servizi oggetto della prestazione e della sostanziale idoneità delle indicazioni ad assolvere alle finalità di riscontro della serietà e affidabilità dell'offerta ed a consentire l'individuazione dell'oggetto e dell'entità delle prestazioni che saranno eseguite dalle singole imprese raggruppate.
- 3) in caso di RTI costituendo: - mancata sottoscrizione dell'offerta da parte di tutti gli operatori economici; - mancato impegno alla costituzione del raggruppamento - in caso di aggiudicazione della gara - mediante conferimento di mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno degli operatori stessi, già indicato in sede di offerta e qualificato come mandatario.
- 4) nel caso di raggruppamento costituito, violazione delle prescrizioni relative al conferimento del mandato (art. 37, commi 14 e 15);
- 6) violazione del divieto di associazione in partecipazione; salvo quanto disposto ai commi 18 e 19 dell'art.37 del codice, è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta. Per esplicita previsione del comma 10 dell'art. 37 del codice, l'inosservanza dei divieti di cui al comma 9 comporta «l'annullamento dell'aggiudicazione o la nullità del contratto, nonché l'esclusione

dei concorrenti riuniti in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, concomitanti o successivi alle procedure di affidamento relative al medesimo appalto».

Modifiche soggettive in corso di gara

Salvo quanto disposto dall'art.37, commi 18 e 19 del D.lgs. n. 163 del 2006, è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei, dei consorzi ordinari di concorrenti e delle aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta. L'inosservanza di cui al precedente comma comporta l'annullamento dell'aggiudicazione o la nullità del contratto, nonché l'esclusione dei concorrenti riuniti in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, concomitanti o successivi alle procedure di affidamento relative al medesimo appalto. Per una interpretazione della norma vedasi AVCP AG 2\2011 del 27.1.2011 (caso Alesi s.r.l. e Costruzioni Generali s.r.l. e Comune di Joppolo Giancaxio) e per le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete vedasi AVCP n. 3\2013.

Chiarimenti dell'AVCP (Comunicazione del 05/06/2012 - Bandi tipo – Inviato in consultazione alle associazioni di categoria ed alle amministrazioni la bozza di "bando- quadro" in attuazione dell'articolo 64, comma 4 bis del Codice dei Contratti. Schema di Determinazione denominato "BANDO-QUADRO" e Determinazione n. 4 del 10 ottobre 2012 BANDO TIPO. Indicazioni generali per la redazione dei bandi di gara ai sensi degli articoli 64, comma 4bis e 46, comma 1bis, del Codice dei contratti pubblici).

L'art. 37, ai commi 18 e 19, indica i casi in cui sono ammissibili modifiche soggettive della composizione dei raggruppamenti a seguito del verificarsi di eventi patologici che colpiscono il mandante o il mandatario. Con specifico riguardo alla normativa antimafia, si sottolinea quanto disposto dall'art. 95 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159 ("Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136") circa il fatto che, se taluna delle situazioni dalle quali emerge un tentativo di infiltrazione mafiosa (cfr. artt. 84, comma 4 e 91, comma 7 del medesimo Codice delle leggi antimafia) interessa un'impresa diversa da quella mandataria che partecipa ad un raggruppamento temporaneo, «le cause di divieto o di sospensione di cui all'articolo 67 non operano nei confronti delle altre imprese partecipanti quando la predetta impresa sia estromessa o sostituita anteriormente alla stipulazione del contratto. La sostituzione può essere effettuata entro trenta giorni dalla comunicazione delle informazioni del prefetto qualora esse pervengano successivamente alla stipulazione del contratto».

Anche al di fuori delle ipotesi espressamente normate, è ammissibile il recesso di una o più imprese dal raggruppamento (e non l'aggiunta o la sostituzione), a patto che i rimanenti soggetti siano comunque in possesso dei requisiti di qualificazione per le prestazioni oggetto dell'appalto. Tale limitata facoltà può essere esercitata sia dopo l'aggiudicazione che in costanza di gara (cfr. Adunanza plenaria del Consiglio di Stato n. 8/2012), a condizione che la modifica della compagine soggettiva in senso riduttivo avvenga per esigenze organizzative proprie del raggruppamento o del consorzio e non per evitare una sanzione di esclusione dalla gara per difetto dei requisiti in capo al componente che recede (sul punto, si veda anche Cons. St., sez. VI, 16 febbraio 2010, n. 842). In altri termini, il recesso dell'impresa componente, nel corso della procedura di gara, non può valere a sanare ex post una situazione di preclusione all'ammissione alla procedura sussistente al momento dell'offerta, in ragione della esistenza, a suo carico, di cause di esclusione.

AVCP Determinazione n. 3 del 23 aprile 2013.

Con riguardo all'eventuale recesso o estromissione dal contratto di rete, in fase di partecipazione, trova applicazione la disciplina generale dettata dal combinato disposto dei commi 9, 18 e 19 dell'art. 37 (sul punto, cfr. determinazione n. 4/2012).

A valle della stipulazione del contratto di appalto, deve ritenersi che l'eventuale recesso o l'estromissione dal contratto di rete non possano, in alcun caso, essere opposti alla stazione appaltante; in altri termini, essi non valgono ad alterare i vincoli formalizzati nel contratto d'appalto stesso.

Normativa di riferimento esercizi di ristorazione

L'impianto legislativo comunitario e nazionale (Legge 283/62 e relativo Regolamento applicativo; D. Lgs. 155/97; Reg. CE 852/04) ha delineato i requisiti minimi da mettere in atto obbligatoriamente per la conduzione delle strutture, degli ambienti e delle apparecchiature destinati alla manipolazione alimentare. La riorganizzazione legislativa in materia di sicurezza alimentare ha completato il suo iter con l'emanazione del D. Lgs. n. 193 del 6 novembre 2007, il quale ha sancito l'applicazione dei regolamenti comunitari del cosiddetto "Pacchetto Igiene", abrogando una serie di provvedimenti nazionali (D. Lgs. 155/97; art. 2 della legge n. 283/62). Tale normativa, conferisce ulteriore importanza alle procedure e ai documenti di autocontrollo igienico secondo il metodo HACCP, alle buone pratiche di lavorazione, alla formazione del personale alimentarista, alla manutenzione dei locali e delle attrezzature, al rispetto delle temperature di conservazione dei prodotti deperibili e alla qualità delle acque utilizzate per le preparazioni alimentari.

Il Reg. CE 852/04 andando a sostituire il D. Lgs. 155/97, diventa il riferimento determinante per le industrie alimentari, in quanto contiene i principi di base per la produzione e commercializzazione igienica di alimenti e bevande. L'art. 5 del Regolamento, denominato "analisi dei pericoli e punti critici di controllo" stabilisce che gli operatori del settore alimentare devono : dimostrare all'Autorità competente

il rispetto delle procedure basate sui principi HACCP, tenendo conto del tipo e della dimensione dell'impresa alimentare; garantire che tutti i documenti in cui sono descritte le procedure operative siano costantemente aggiornati; conservare ogni documento e registrazione per un periodo adeguato.

Un elemento innovativo introdotto dalla normativa europea (art. 6 del Reg. CE 852/04), è costituito dalla procedura di notifica/registrazione di tutte le imprese alimentari, finalizzata alla programmazione dell'attività di vigilanza ufficiale. Lo scopo di tale procedura è permettere alle autorità competenti di conoscere il numero, l'ubicazione e la tipologia degli stabilimenti alimentari, al fine di permettere l'esecuzione dei controlli ogni qualvolta giudicato necessario.

La Regione Campania con Delibera di G.R. n. 797 del 16 giugno 2006 ha approvato le Linee guida applicative del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari, approvate in sede di Conferenza Stato Regioni il 09 febbraio 2006.

Con Decreto Dirigenziale n. 31 del 29.4.2008 la Regione Campania ha disciplinato la Registrazione delle attività disciplinate dall'articolo 6 del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, modificando la modulistica allegata alla deliberazione di G.R. n. 797 del 16 giugno 2006.

In base alla normativa suddetta ciascun gestore, la cui impresa debba iniziare l'attività di preparazione e somministrazione alimentare, deve presentare al Comune di appartenenza un'autocertificazione utilizzando la modulistica della DIA (Dichiarazione Inizio Attività), semplice fornita dagli uffici comunali competenti.

La Regione Campania con Delibera di G.R. n. 1957 del 16 novembre 2007 ha approvato relativamente al Regolamento CE n.882 del 29/04/2004 e Regolamento CE n.854 del 29/04/2004, i criteri per la programmazione e organizzazione nella Regione Campania dei controlli ufficiali nel settore degli alimenti per uso umano.

La normativa sulla somministrazione di alimenti e bevande è contenuta nella Legge n. 287 del 1991, nel D.lgs. n. 59 del 2010 e nell'art.49 della Legge n. 122 del 2010. La legge 25 agosto 1991, n. 287 recante "Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi" è stata modificata ed integrata dal D.lgs. n. 59 del 26.03.2010, emanato in recepimento della direttiva CE/2006/123, relativa ai servizi nel mercato interno.

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, di cui alla legge 287/91 e s.m.i., sono distinti in :

1. Esercizi di ristorazione (tipologia A);
2. Esercizi per la somministrazione di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione (tipologia B);
3. Esercizi di cui alla tipologia A e B, in cui la somministrazione di alimenti e bevande viene effettuata congiuntamente ad attività di intrattenimento e svago (tipologia C);
4. Esercizi di cui alla tipologia B, nei quali è esclusa la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione (tipologia D).

L'art. 19 della L. 241/90 stabilisce che ogni atto di autorizzazione, licenza, concessione non costitutiva, permesso o nulla osta comunque denominato, comprese le domande per le iscrizioni in albi e ruoli richieste per l'esercizio di attività imprenditoriale, commerciale o artigianale il cui rilascio dipenda esclusivamente dall'accertamento dei requisiti e presupposti richiesti dalla legge o da atti amministrativi a carattere generale, e non sia previsto alcun limite o contingente complessivo o specifici strumenti di programmazione settoriale per il rilascio degli atti stessi, è sostituito da una segnalazione dell'interessato, salvo alcune eccezioni evidenziate nella norma medesima. Per effetto di quanto sopra, è soggetta a SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) l'avvio di una nuova attività di somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, di cui alla legge 25 agosto 1991, n. 287, prima soggetta, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 59/2010, a rilascio di autorizzazione amministrativa.

Art. 9 – Requisiti di partecipazione

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs. n. 163/06 e all'art. 24, comma 2, della L.R. n. 03/07, nonché le imprese concorrenti con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui ai successivi articoli, e precisamente in possesso dei requisiti richiesti per l'ammissibilità alla gara, relativi a:

- requisiti generali o soggettivi: a. requisiti morali, b. requisiti professionali,
- requisiti speciali o oggettivi: a. requisiti di capacità economica e finanziaria.

AVCP determina n. 2 del 2012

Per partecipare ad una procedura selettiva per l'affidamento di un contratto di appalto pubblico è necessario che un concorrente sia qualificato, cioè in possesso di determinati requisiti richiesti dal bando. Questi si distinguono in due macro categorie: requisiti "generali" o "soggettivi" e requisiti "speciali" o "oggettivi". I primi, attenendo alla situazione personale del soggetto, alla sua affidabilità morale e professionale, non sono suscettibili di alcuna forma di sostituzione, né per essi è possibile ricorrere all'avvalimento, l'articolo 49 del Codice, infatti, prescrive che sia l'impresa ausiliaria sia quella ausiliata

ne siano provviste direttamente.

I secondi (requisiti "speciali") fanno riferimento alle caratteristiche dell'operatore economico considerato sotto il profilo dell'attività espletata e della sua organizzazione. A quest'ultima categoria appartengono i requisiti di capacità economico-finanziaria ed i requisiti di capacità tecnico-organizzativa che, di regola, possono formare oggetto di avvalimento.

E' opportuno precisare anzitutto che l'istituto dell'avvalimento è applicabile al solo concorrente e non anche all'impresa ausiliaria. Di conseguenza, non può ritenersi consentito avvalersi di un soggetto che, a sua volta, utilizza i requisiti di un altro soggetto (cd "avvalimento a cascata"). La deroga al principio di personalità dei requisiti di partecipazione alla gara trova un bilanciamento nel rapporto diretto ed immediato tra impresa ausiliata ed impresa ausiliaria, cui consegue una responsabilità solidale delle due imprese in relazione alla prestazione dedotta nel contratto da aggiudicare, come sopra rammentato. L'inserimento di un ulteriore passaggio tra l'impresa che partecipa alla gara e l'impresa che possiede i requisiti finirebbe per spezzare questo vincolo di responsabilità ed accentuerebbe la deroga al principio del possesso in proprio dei requisiti di gara senza l'introduzione di meccanismi compensativi.

Nel merito, poi, non è sempre agevole stabilire a quale delle due menzionate macro categorie di requisiti ricondurre uno specifico requisito. Il problema si pone, in particolare, per quei requisiti che, pur non essendo elencati nell'articolo 38 del Codice, sono connotati da un'intrinseca natura "soggettiva" in quanto acquisiti sulla base di elementi strettamente collegati alla capacità soggettiva dell'operatore e non scindibili da esso (ad esempio, la certificazione di qualità, l'iscrizione ad Albi speciali, l'iscrizione alla Camera di Commercio).

I requisiti generali o soggettivi morali devono essere posseduti **da tutti gli operatori** partecipanti indipendentemente dalla forma giuridica prevista e adottata.

Ciascun concorrente deve autocertificare, ai sensi dell'art. 38 del d.lgs. n. 163/06 e dell'art. 26 della L.R. n. 03/07, l'insussistenza delle seguenti cause d'esclusione ivi previste dalla partecipazione alle gare d'appalto, come da modelli allegati (**Allegato 1** per **soggetti imprenditori individuali, anche artigiani, le società commerciali, le società cooperative, i consorzi, gli operatori, le reti dotate di organo comune e soggettività giuridica, ex art. 34, comma 1, lettere a), b), c), e-bis), ed f-bis) del Codice Appalti; Allegato 1/bis** per **Raggruppamenti temporanei, Consorzi ordinari, le reti senza soggettività giuridica e Gruppi Europei di Interesse Economico, ex art. 34, comma 1, lettere d), e), e-bis ed f), del Codice Appalti. Allegato 1/ter** : in caso di **Dichiarazione dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza ex art. 38, comma 1, lettere b) e m-ter), e comma 2, D.Lgs. n. 163/2006; Allegato 1/quater**: in caso di **Dichiarazione dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza ex art. 38, comma 1, lettera c) e comma 2, D.Lgs. n. 163/2006**).

Chiarimenti dell'AVCP (Comunicazione del 05/06/2012 - Bandi tipo – Inviato in consultazione alle associazioni di categoria ed alle amministrazioni la bozza di "bando-quadro" in attuazione dell'articolo 64, comma 4 bis del Codice dei Contratti. Schema di Determinazione denominato "BANDO-QUADRO" e Determinazione n. 4 del 10 ottobre 2012 BANDO TIPO. Indicazioni generali per la redazione dei bandi di gara ai sensi degli articoli 64, comma 4bis e 46, comma 1bis, del Codice dei contratti pubblici).

Costituisce causa di esclusione la mancanza di uno dei requisiti soggettivi di cui all'art. 38 del Codice, a prescindere dalle indicazioni riportate nel bando di gara (cfr., ex multis, Cons. St., sez. III sentenza n. 2547 del 4 maggio 2012).

Le cause di esclusione di cui all'art. 38 concernono tutti gli affidamenti, qualunque ne sia la tipologia e l'oggetto ed indipendentemente dal valore del contratto e dalla procedura di scelta adottata (si vedano, al riguardo, le determinazioni n. 1 del 12 gennaio 2010 e n. 1 del 16 maggio 2012). I requisiti soggettivi devono essere posseduti dall'operatore economico partecipante alla gara al momento della scadenza del termine di presentazione delle offerte (o della domanda di partecipazione nel caso di procedure ristrette) e devono perdurare per tutto lo svolgimento della procedura di affidamento fino alla stipula del contratto. Sono, altresì, esclusi i concorrenti per i quali sussistano ulteriori impedimenti ex lege alla partecipazione alla gara (cfr. art. 32-quater del codice penale) o, in ogni caso, alla sottoscrizione di contratti con soggetti pubblici, quali ad esempio :

- 1) soggetti a cui è stata comminata l'esclusione dalle gare per due anni, per gravi comportamenti discriminatori (per motivi razziali, etnici, nazionali o religiosi) ai sensi dell'articolo 44 del d.lgs 25 luglio 1998, n. 286 ("Testo Unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero");
- 2) soggetti che si avvalgono dei piani individuali di emersione ai sensi dell'art.1-bis, comma 14, della l. 18 ottobre 2001, n. 383;
- 3) soggetti cui è stata comminata l'esclusione dalle gare fino a due anni, per gravi comportamenti discriminatori nell'accesso al lavoro, ai sensi dell'art. 41 del d.lgs. 11 aprile 2006 n. 198 ("Codice delle pari opportunità tra uomo e donna");
- 4) soggetti cui è stata comminata l'esclusione dalle gare fino a cinque anni per violazione dell'obbligo di applicare o di far applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria e della zona ai sensi dell'art. 36 della l. 20 maggio 1970 n. 300 (Norme sulla tutela della libertà e dignità dei lavoratori, della libertà sindacale e dell'attività sindacale nei luoghi di lavoro e norme sul collocamento).

A norma del comma 2 dell'art. 38, il candidato o il concorrente attesta il possesso dei requisiti median-

te dichiarazione sostitutiva in conformità alle previsioni del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.

In proposito, deve ritenersi che, oltre all'ipotesi di falsità, l'omissione delle dichiarazioni da rendersi ai sensi dell'art. 38 costituisca, di per sé, motivo di esclusione dalla procedura ad evidenza pubblica anche in assenza di una espressa previsione del bando di gara (ex multis, parere AVCP 16 maggio 2012, n. 74): l'esigenza di ordinato svolgimento della gara e di opportuna trasparenza richiedono, infatti, di anticipare al momento della presentazione dell'offerta la dichiarazione del possesso dei prescritti requisiti (Cons. St., sez. III, 3 marzo 2011 n. 1371). Tali dichiarazioni, pertanto, non possono essere prodotte ex post, qualora mancanti (cfr., da ultimo, Cons. St., n. 1471 del 16 marzo 2012). In particolare, sono da ritenersi obbligatorie la dichiarazione prevista dal comma 2 relativamente alla lettera m-
quater).

Al fine di evitare possibili errori, appare necessario che le stazioni appaltanti nei bandi di gara non si limitino a richiedere agli operatori economici partecipanti di dichiarare, in autocertificazione, l'inesistenza di condanne incidenti sulla moralità professionale, ovvero di dichiarare di non trovarsi in alcuna delle condizioni di cui alla lett. c) dell'articolo 38, comma 1, del Codice, ma prescrivano nei disciplinari di gara che la dichiarazione relativa al possesso dei requisiti autocertificabili, in merito alla lett. c), contenga l'attestazione circa l'assenza di sentenze di condanna, ovvero, se presenti, l'elencazione di tali precedenti penali. Va rammentato che, ai sensi dell'art.33 del d.P.R. 14 novembre 2002, n.313, il concorrente può effettuare una visura, presso l'Ufficio del Casellario giudiziale, senza efficacia certificativa, di tutte le iscrizioni a lui riferite, comprese quelle di cui non è fatta menzione nei certificati di cui agli articoli 24, 25, 26, 27 e 31 dello stesso D.P.R. 313/02.

Si precisa infine che, come rilevato nella determinazione n. 1/2012, i soggetti tenuti a rilasciare la dichiarazione di insussistenza delle ipotesi ostative previste dall'art. 38, comma 1, lett. c) sono gli amministratori con poteri di rappresentanza ed il direttore tecnico a prescindere dal fatto che, nella sostanza, svolgano o meno tale attività, essendo irrilevante la ripartizione interna dei compiti e delle deleghe tra gli appartenenti al management societario. Di contro, il procuratore ad negotium è, in generale, escluso dall'onere di rilasciare la dichiarazione, a meno che non sia titolare di poteri gestori generali e continuativi ricavabili dalla procura.

AVCP Determinazione n. 3 del 23 aprile 2013.

Quanto alla qualificazione, è, in ogni caso, necessario che tutte le imprese della rete che partecipano alla procedura di gara siano in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38 del Codice e li attestino in conformità alla vigente normativa. Ciò a prescindere dalla tipologia e dalla struttura della rete e, pertanto, in tutti i casi esaminati nei successivi paragrafi.

I seguenti requisiti generali o soggettivi professionali devono essere posseduti **da tutti gli operatori** partecipanti indipendentemente dalla forma giuridica prevista e adottata.

- a) Ciascun concorrente deve essere, ai sensi dell'art.39 del D.lgs. n. 163/06 e dell'art. 22 della L.R. n. 03/07, un soggetto con la capacità di poter erogare il servizio di somministrazione di alimenti e bevande e di bar di cui alla legge 287/91 e s.m.i., legittimato all'avvio dell'attività presso i locali oggetto dell'avviso ai fini dell'erogazione del servizio di ristorazione e bar. L'assuntore del servizio dovrà effettuare tutti gli adempimenti di legge ed esclusivamente a suo carico ai fini dell'ottenimento delle prescritte autorizzazioni sanitarie e amministrative per esercitare regolarmente le proprie attività all'interno dei locali oggetto dell'avviso. L'erogazione del servizio dovrà avvenire nei locali indicati, con generi alimentari, attrezzature, suppellettili, personale e quanto altro occorrente, a totale carico del fornitore, eccezion fatta per le attrezzature fornite in dotazione dalla stazione appaltante (vedi allegato B).
- b) Ciascun concorrente deve essere in possesso, ai sensi ai sensi dell'art.43 del D.lgs. n. 163/06 e dell'art. 29 della L.R. n. 03/07, della certificazione di qualità in corso di validità conforme alle norme europee della serie **UNI EN ISO 9001:2008** sistemi di gestione per la qualità, rilasciato da un ente di certificazione accreditato da ACCREDIA, o da altro ente di Accreditamento firmatario degli accordi di Mutuo riconoscimento, **nel settore EA 30**.

Ai sensi degli artt. 43 e 44 del D.Lgs. 163/2006, il concorrente, qualora non abbia accesso alle suddette certificazioni ovvero non possa ottenerle nei termini prescritti, può provare l'impiego di misure equivalenti di garanzia della qualità mediante la presentazione del manuale adottato per garantire il perseguimento del sistema di qualità in conformità alla pertinente serie di norme europee e/o mediante altra idonea documentazione per la dimostrazione che il concorrente ha attivato l'iter di assicurazione del sistema di qualità e che comunque osserva le predette norme in materia di garanzia della qualità.

Ciascun concorrente deve autocertificare, ai sensi degli artt. 39, 43 e 44 del d.lgs. n. 163/06 e degli artt. 22 e 29 della L.R. n. 03/07, il possesso dei relativi requisiti come da modelli allegati (**Allegato 1** per **soggetti imprenditori individuali, anche artigiani, le società commerciali, le società cooperative, i consorzi, gli operatori e le reti dotate di organo comune e soggettività giuridica ex art. 34, comma 1, lettere a), b), c), e-bis) ed f)bis) del Codice Appalti; Allegato 1/bis** per **Raggruppamenti temporanei, Consorzi ordinari, reti senza soggettività giuridica e Gruppi Europei di Interesse Economico, ex art. 34, comma 1, lettere d), e), e-bis) ed f), del Codice Appalti.**

AVCP determina n. 2 del 2012

3.1 La certificazione di qualità

Sul punto, si ritiene di confermare la posizione già espressa dall'Autorità (Cfr. parere AVCP n. 254 del 10 dicembre 2008; parere AVCP n. 64 del 20 maggio 2009; parere AVCP n. 80 del 5 maggio 2011; parere AVCP n. 97 del 19 maggio 2011), nel senso dell'inammissibilità del ricorso all'avvalimento per la certificazione di qualità ... Sotto questo profilo, si sottolinea che la certificazione di qualità non è compresa né tra i requisiti concernenti la capacità economico-finanziario né tra quelli concernenti la capacità tecnico-organizzativa dell'operatore economico di cui agli artt. 41 e 42 del Codice, ma risulta disciplinata da un altro articolo del Codice, l'art. 43. In secondo luogo, si rappresenta che tale articolo qualifica in termini sostanziali la certificazione in esame come attestazione dell'"ottemperanza dell'operatore economico a determinate norme in materia di garanzia di qualità". Le norme a cui fa riferimento la predetta disposizione sono quelle identificate a livello europeo con l'acronimo ISO 9001 che definiscono i principi che l'imprenditore deve seguire nel sistema di gestione per la qualità dell'organizzazione, ma non disciplinano il modo in cui l'imprenditore deve realizzare le proprie lavorazioni. La certificazione di qualità ISO 9001 non copre, quindi, il prodotto realizzato o il servizio/la lavorazione resi, ma testimonia semplicemente che l'imprenditore opera in conformità a specifici standard internazionali per quanto attiene la qualità dei propri processi produttivi. Ciò permette di assimilare la certificazione di qualità ad un requisito soggettivo in quanto attinente ad uno specifico "status" dell'imprenditore.

3.2 I requisiti di cui all'art. 39 del Codice e l'iscrizione in albi professionali

Un ulteriore argomento dibattuto attiene alla possibilità di ricorrere all'avvalimento per i requisiti di cui all'art. 39 del Codice. Anche in tal caso, si ritiene che gli stessi, inerendo alla disciplina pubblica delle attività economiche ed essendo connotati da un elevato tasso di "soggettività", configurino uno "status" e non possano essere oggetto di avvalimento (Cfr. T.A.R. – Puglia Lecce, sez. III - sentenza 28 marzo 2012 n. 559 in cui si afferma che i requisiti di cui agli artt. 38 e 39 non possono formare oggetto di avvalimento, nello stesso senso cfr. T.A.R. Basilicata, 3 maggio 2010, n. 220). In particolare, con riguardo all'iscrizione al registro delle imprese, tenuto presso le Camere di commercio, si osserva che essa rappresenta l'adempimento di un obbligo posto dagli artt. 2195 e ss. del codice civile che garantisce la pubblicità legale delle imprese e di tutti gli atti ad esse connessi. La mancata iscrizione non può, quindi, essere supplita tramite l'iscrizione di altra impresa, attesa la natura squisitamente soggettiva dell'adempimento richiesto dalla norma. Per quanto concerne l'iscrizione agli albi professionali, si rileva che essi costituiscono un insieme disomogeneo in quanto i requisiti per le relative iscrizioni differiscono sensibilmente. In via generale, si precisa che, ove l'iscrizione vada ad impattare sulla disciplina pubblica delle attività economiche e, pertanto, sia legata al possesso di requisiti personali attinenti all'idoneità professionale e/o sia sottoposta a limitazioni circa i soggetti in grado di esercitare quell'attività, per esempio attraverso un meccanismo autorizzatorio basato sul possesso di condizioni strettamente personali, allora non sarà possibile ammettere il ricorso all'avvalimento, altrimenti si finirebbe per sovvertire e vanificare le scelte operate dal legislatore, che ha prescritto, per l'esercizio di determinate attività, una regolamentazione ad hoc.

Chiarimenti dell'AVCP (Comunicazione del 05/06/2012 - Bandi tipo – Inviato in consultazione alle associazioni di categoria ed alle amministrazioni la bozza di "bando-quadro" in attuazione dell'articolo 64, comma 4 bis del Codice dei Contratti. Schema di Determinazione denominato "BANDO-QUADRO" e Determinazione n. 4 del 10 ottobre 2012 BANDO TIPO. Indicazioni generali per la redazione dei bandi di gara ai sensi degli articoli 64, comma 4bis e 46, comma 1bis, del Codice dei contratti pubblici).

2.3 Norme a garanzia della qualità e norme di gestione ambientale

Si rammenta che, ai sensi degli artt. 43 e 44 del Codice, le amministrazioni possono richiedere quale requisito di partecipazione la presentazione di certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare l'ottemperanza dell'operatore economico a determinate norme in materia di garanzia della qualità. Massime classificate per il nodo "Garanzia della qualità e della gestione ambientale in genere"

Parere di Precontenzioso n. 115 del 22/06/2011 - rif. PREC 21/10/S d.lgs 163/06 Articoli 43, 49 - Codici 43.1, 49.1

La certificazione di qualità non è annoverata né tra i requisiti speciali, per i quali è consentito l'avvalimento, né tra i requisiti generali, per i quali non è consentito l'avvalimento, conseguentemente la vexata quaestio può trovare una soluzione soltanto delineando la natura giuridica della certificazione di qualità. Al riguardo va osservato che quest'ultima conosce sia a livello europeo (art. 49 Direttiva 18/2004/CE) sia a livello nazionale (art. 43 D.lgs. 163/2006) una disciplina specifica e distinta rispetto a quella dettata per i requisiti di partecipazione, volta in primo luogo a chiarire che il documento in questione attesta "l'ottemperanza dell'operatore economico a determinate norme in materia di garanzia di qualità" (cfr. art. 49 Direttiva 2004/18 e art. 43 d.lgs. n. 163/2006). Tali norme sono identificate a livello europeo con l'acronimo ISO 9001 e definiscono i principi che l'imprenditore deve seguire nel sistema di gestione per la qualità dell'organizzazione, senza limitare la libertà organizzativa dell'imprenditore. Ne deriva che la certificazione di qualità ISO 9001 non copre il prodotto realizzato o il servizio/la lavorazione resi, ma attesta che l'imprenditore opera in conformità a specifici standard internazionali per quanto attiene alla qualità dei processi produttivi della propria azienda. La certificazione in esame, quindi, è astrattamente qualificabile come un requisito soggettivo, in quanto attiene ad uno specifico "status" dell'imprenditore; ma che trova fondamento e radici nella concreta organizzazione aziendale, consistendo nell'aver ottemperato alle prescrizioni normative preordinate a garantire la

qualità nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali. Muovendo da tale premessa, si ritiene di interpretare l'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006 come non ostativo all'avvalimento della certificazione di qualità ISO 9001 soltanto ove insieme alla stessa certificazione venga "prestata" l'organizzazione aziendale che ne funge da presupposto oggettivo. Questo indirizzo appare condiviso anche dalla giurisprudenza amministrativa più recente (Consiglio di Stato, Sez. III, n. 2344 del 18.4.2011, Tar Piemonte, Sez. I, n. 224 del 15.1.2010), che ha ammesso l'avvalimento della certificazione di qualità a condizione che quest'ultima non sia avulsa dalle risorse alle quali è collegata.

Parere di Precontenzioso n. 97 del 19/05/2011 - rif. PREC 305/10/F D.lgs 163/06 Articoli 43 - Codici 43.1

L'art. 43 del D.Lgs. n. 163/2006 qualifica in termini sostanziali la certificazione in esame come attestazione dell'ottemperanza dell'operatore economico a determinate norme in materia di garanzia di qualità. Le norme a cui fa riferimento la predetta disposizione sono quelle identificate a livello europeo con l'acronimo ISO 9001, le quali definiscono i principi che l'imprenditore deve seguire nel sistema di gestione per la qualità dell'organizzazione, ma non disciplinano il modo in cui l'imprenditore deve realizzare le proprie lavorazioni. Va, quindi, sgombrato il campo da un possibile equivoco: la certificazione di qualità ISO 9001 non copre il prodotto realizzato o il servizio/la lavorazione resi, ma attesta che l'imprenditore opera in conformità a specifici standard internazionali per quanto attiene la qualità dei propri processi produttivi. Ne deriva, quindi, che la certificazione in esame è un requisito soggettivo, in quanto attiene ad uno specifico "status" dell'imprenditore: l'aver ottemperato a determinate disposizioni normative, preordinate a garantire alla stazione appaltante che l'esecuzione delle prestazioni contrattuali dovute avverrà nel rispetto della normativa in materia di processi di qualità. Muovendo da tale premessa, si ritiene di dover confermare l'indirizzo già espresso dall'Autorità, secondo cui, in assenza dell'espressa menzione della certificazione di qualità nell'ambito dell'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006, è preferibile interpretare quest'ultima norma nel senso di ritenere che la stessa non consente l'avvalimento della certificazione di qualità ISO 9001 (cfr. Avcp pareri n. 64 del 20 maggio 2009 e n. 254 del 10 dicembre 2008). Simile orientamento, infatti, risulta quello più conforme ai criteri di interpretazione della legge fissati dall'art. 12 delle disposizioni preliminari al codice civile, in quanto, da un lato in ossequio al criterio letterale, tiene conto del dato testuale del diritto comunitario e nazionale, che, come sopra evidenziato, circoscrivono l'avvalimento ai soli requisiti speciali, e dall'altro in ossequio al criterio logico-sistematico, tiene conto sia della natura sostanziale della certificazione in questione, come sopra ricostruita, sia della circostanza che il legislatore comunitario e nazionale disciplinano la certificazione di qualità in una disposizione distinta rispetto a quelle relative all'avvalimento. L'indirizzo dell'Autorità, inoltre, è condiviso anche dalla giurisprudenza amministrativa maggioritaria, che qualifica la certificazione in esame come requisito soggettivo, preordinato a garantire all'amministrazione appaltante la qualità dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali dovute (Cons. di Stato, Sez. V, n. 4668 del 25.7.2006, Cons. Stato, 18.10.2001 n. 5517, Tar Sardegna, Sez. I, 27.3.2007 n. 556, TAR Lazio, Sez. II Ter, n. 923 del 6.2.2007) e precisa che tale "obiettivo, per essere effettivamente perseguito, richiede necessariamente che la certificazione di qualità riguardi direttamente l'impresa appaltatrice" (Tar Sardegna, Sez. I, 6.4.2010 n. 665). Tanto è vero che, ai fini del dimezzamento della cauzione provvisoria ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006, il giudice ha ritenuto sufficiente per il concorrente produrre la certificazione di qualità della propria controllante, solo nell'ipotesi in cui nella suddetta certificazione sia previsto espressamente che la stessa copra tutte le società controllate (TAR Veneto, Sez. I, 1.10.2010 n. 5257).

AVCP Determinazione n. 3 del 23 aprile 2013.

Con riguardo ai requisiti speciali di partecipazione, essendo stata l'aggregazione tra gli aderenti al contratto di rete "strutturalmente" assimilata dal Codice al raggruppamento temporaneo di imprese (RTI), trovano applicazione le regole in tema di qualificazione previste dall'art. 37 del Codice e dagli artt. 92 e 275 del Regolamento (d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207) per gli appalti di lavori, servizi e forniture; dall'art. 90, comma 1, lett. g) del Codice e dall'art. 261, comma 7, del Regolamento per quanto riguarda i servizi di ingegneria e architettura. Le aggregazioni si dovranno strutturare secondo la tipologia dei raggruppamenti orizzontali e verticali in conformità alle disposizioni dell'articolo 37 del Codice.

Requisiti speciali o oggettivi – di capacità economica e finanziaria

Ciascun concorrente deve autocertificare e documentare, ai sensi dell'art. 41 del D.lgs. n. 163/06 e dell'art. 27 della L.R. n. 03/07, il possesso nel triennio 2010-2011-2012 o nel minor periodo decorrente dalla data di avvio dell'attività : possesso di n. 2 idonee referenze (per l'unità concorrente o per ciascuna unità temporaneamente raggruppata) rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385 diversi in data non superiore a tre mesi prima da quella di scadenza di presentazione delle offerte. In ogni caso le dichiarazioni andranno consegnate in originale su carta intestata dell'istituto bancario. Ove il partecipante abbia rapporti con un unico istituto bancario, potrà produrre sempre in originale su carta intestata dell'istituto bancario dichiarazioni che ne comprovino, in sostituzione della seconda dichiarazione bancaria, l'affidabilità finanziaria.

N.B. In caso di partecipazione di Raggruppamenti temporanei, Consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, di Soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE), di Operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi, di cui all'art.34, comma 1, lettere d), e), f) ed f)bis del Codice degli appalti,

si fa presente che con riferimento ai requisiti di cui sopra essi devono essere posseduti da tutti i singoli componenti.

In caso di partecipazione dei Consorzi stabili, di cui all'art. 34 comma 1, lettere b) e c) del Codice degli Appalti, il requisito deve essere posseduto dai soli consorziati esecutori.

In caso di partecipazione di Raggruppamenti temporanei, Consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, di Soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE), di Operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi, di cui all'art.34, comma 1, lettere d), e), f) ed f)bis del Codice degli appalti, **la mandataria in ogni caso deve eseguire le prestazioni in misura maggioritaria**.

Nel caso di Raggruppamenti temporanei e di consorzi ordinari di concorrenti dovranno essere indicate, **a pena di esclusione**, le parti della prestazione che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati (conformemente agli allegati moduli).

Ciascun concorrente deve autocertificare, ai sensi degli artt. 41 del d.lgs. n. 163/06 e dell'art. 27 della L.R. n. 03/07, il possesso dei relativi requisiti come da modelli allegati (Allegato 1 per soggetti imprenditori individuali, anche artigiani, le società commerciali, le società cooperative, i consorzi, gli operatori e le reti dotate di organo comune e soggettività giuridica ex art. 34, comma 1, lettere a), b), c), e-bis) ed f)bis) del Codice Appalti; Allegato 1/bis per Raggruppamenti temporanei, Consorzi ordinari, Gruppi Europei di Interesse Economico e reti senza soggettività giuridica, ex art. 34, comma 1, lettere d), e), e-bis) ed f), del Codice Appalti;

Chiarimenti dell'AVCP (Comunicazione del 05/06/2012 - Bandi tipo – Inviato in consultazione alle associazioni di categoria ed alle amministrazioni la bozza di "bando-quadro" in attuazione dell'articolo 64, comma 4 bis del Codice dei Contratti. Schema di Determinazione denominato "BANDO-QUADRO" e Determinazione n. 4 del 10 ottobre 2012 BANDO TIPO. Indicazioni generali per la redazione dei bandi di gara ai sensi degli articoli 64, comma 4bis e 46, comma 1bis, del Codice dei contratti pubblici).

Costituisce causa di esclusione la mancanza di uno dei requisiti soggettivi di cui all'art. 38 del Codice, a prescindere dalle indicazioni riportate nel bando di gara (cfr., ex multis, Cons. St., sez. III sentenza n. 2547 del 4 maggio 2012).

2.2 Requisiti speciali di partecipazione

I requisiti speciali - e, cioè, le caratteristiche di professionalità necessarie per contrarre con la pubblica amministrazione - costituiscono presupposti di natura sostanziale per la partecipazione alla gara e per l'esecuzione stessa del contratto, ai sensi dell'art. 2 del Codice. Di conseguenza, il difetto dei requisiti speciali di partecipazione, indicati nel bando di gara, si traduce, necessariamente, nell'esclusione dalla procedura di gara. I requisiti speciali devono essere posseduti al momento della presentazione dell'offerta o della domanda di partecipazione: il mancato possesso o la perdita dei requisiti costituisce, pertanto, causa di esclusione. Il candidato o il concorrente attesta il possesso dei requisiti speciali mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle previsioni del d.P.R. n. 445/2000, fatte salve le prescrizioni che impongono la produzione, in fase di partecipazione, di documentazione non autocertificabile (ad esempio, le referenze bancarie o l'ipotesi di cui all'art. 48, comma 1-bis).

5) Art. 41 del Codice, sul possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria dei fornitori e dei prestatori di servizi prescritti per la partecipazione alla gara.

Le amministrazioni precisano nel bando di gara i requisiti ed i valori minimi degli stessi che devono essere posseduti dal concorrente; il possesso dei requisiti è dimostrato mediante la presentazione di dichiarazione sostitutiva, ad eccezione delle referenze bancarie che, per espressa previsione del citato art. 41, devono essere presentate già in sede di offerta e non sono autocertificabili. In ogni caso, se il concorrente non è in grado, per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio dell'attività da meno di tre anni, di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

È necessario che le stazioni appaltanti indichino in modo chiaro nei documenti di gara il periodo di riferimento in relazione al quale comprovare i requisiti di capacità finanziaria.

6) Art. 42 del Codice, che indica le modalità per attestare il possesso dei requisiti tecnici e professionali da parte dei fornitori e dei prestatori di servizi, a seconda della natura, della quantità o dell'importanza e dell'uso delle forniture o dei servizi. In tal caso, la stazione appaltante precisa nel bando di gara o nella lettera d'invito, quali documenti e requisiti devono essere presentati o dimostrati, nonché i valori minimi degli stessi ed i relativi periodi di riferimento. L'elenco contenuto nella norma in esame, a differenza di quello contenuto nell'art. 41, deve essere considerato tassativo, pena non solo la violazione del principio di parità di trattamento, ma anche il netto contrasto con le esigenze di integrazione comunitaria (cfr. CGE 17 novembre 1993, causa C-71/92; cfr., in senso conforme, parere AVCP n. 177 del 20 ottobre 2010).

AVCP Determinazione n. 3 del 23 aprile 2013.

Con riguardo ai requisiti speciali di partecipazione, essendo stata l'aggregazione tra gli aderenti al contratto di rete "strutturalmente" assimilata dal Codice al raggruppamento temporaneo di imprese (RTI), trovano applicazione le regole in tema di qualificazione previste dall'art. 37 del Codice e dagli artt. 92 e 275 del Regolamento (d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207) per gli appalti di lavori, servizi e forniture; dall'art. 90, comma 1, lett. g) del Codice e dall'art. 261, comma 7, del Regolamento per quanto riguarda i servizi di ingegneria e architettura. Le aggregazioni si dovranno strutturare secondo la tipologia

dei raggruppamenti orizzontali e verticali in conformità alle disposizioni dell'articolo 37 del Codice.

Avvalimento

Ai sensi e secondo le modalità e condizioni di cui all'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., il concorrente – singolo o consorziato o raggruppato – può soddisfare i requisiti economici e tecnici avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto, ad eccezione dei requisiti di natura soggettiva e, in particolare, del possesso delle certificazioni di qualità.

A tal fine ed in conformità dell'art. 49, comma 2, del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., **a pena di esclusione dalla gara** il concorrente che intende far ricorso all'avvalimento dovrà dichiararlo espressamente nell'istanza di partecipazione ed **allegare** la seguente documentazione :

- a) una dichiarazione sottoscritta da un rappresentante dell'impresa concorrente, in grado di impegnare la società, in virtù di opportuni poteri conferitigli, *"attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria"*; tale dichiarazione è verificabile nell'ambito della procedura di controllo a campione dei requisiti speciali prevista dall'art. 48 del Codice;
- b) una dichiarazione concernente il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all'art. 38 del Codice;
- c) una dichiarazione sottoscritta da un rappresentante dell'impresa ausiliaria, in grado di impegnare la società, in virtù di opportuni poteri conferitigli, attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui al medesimo articolo 38, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- d) una dichiarazione incondizionata ed irrevocabile, dell'impresa ausiliaria, con cui essa 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;
- e) una dichiarazione dell'impresa ausiliaria di non partecipare alla gara in proprio o associata o consorziata, ai sensi dell'articolo 34;
- f) l'originale o copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti ed a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto;
- g) nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, in luogo del contratto, può presentarsi una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti dell'Amministrazione in relazione al servizio oggetto del contratto.

Non è ammesso che della stessa impresa ausiliaria prestino i propri requisiti a più di un concorrente, **a pena di esclusione** di tutti i concorrenti che si siano avvalsi della medesima impresa.

Non è ammessa la partecipazione contemporanea dell'impresa ausiliaria e di quella che si avvale dei requisiti di quest'ultima, **a pena di esclusione** di entrambe le imprese.

Chiarimenti dell'AVCP (Comunicazione del 05/06/2012 - Bandi tipo – Inviato in consultazione alle associazioni di categoria ed alle amministrazioni la bozza di "bando-quadro" in attuazione dell'articolo 64, comma 4 bis del Codice dei Contratti. Schema di Determinazione denominato "BANDO-QUADRO" e Determinazione n. 4 del 10 ottobre 2012 BANDO TIPO. Indicazioni generali per la redazione dei bandi di gara ai sensi degli articoli 64, comma 4bis e 46, comma 1bis, del Codice dei contratti pubblici).

2.4 Ricorso all'avvalimento.

L'avvalimento consiste, nella possibilità, riconosciuta a qualunque operatore economico, singolo o in raggruppamento, di soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti necessari per partecipare ad una procedura di gara, facendo affidamento sulle capacità di altri soggetti e ciò indipendentemente dai legami sussistenti con questi ultimi.

Il comma 2 dell'art. 49 del Codice detta una disciplina specifica per la documentazione che l'impresa ausiliaria deve presentare al fine di partecipare alla procedura di gara, annoverando anche il contratto di avvalimento (lett. f). A riguardo, stante il tenore della norma citata deve ritenersi che il contratto di avvalimento non sia surrogabile con le dichiarazioni rese in sede di gara dall'ausiliario e dall'ausiliato e che i documenti previsti dall'art. 49 del Codice debbano essere allegati dal concorrente a pena di esclusione.

Si rammenta, inoltre, che ai sensi del comma 8, dell'art. 49, in relazione a ciascuna gara 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 (salvo il caso in cui appartengano allo stesso raggruppamento e, quindi, presentino un'unica offerta). Occorre, altresì, rammentare che, ai sensi del successivo comma 9, il bando può ammettere, in relazione alla natura dell'appalto - e, in particolare, qualora sussistano requisiti tecnici connessi con il possesso di particolari attrezzature possedute da un ristrettissimo ambito di imprese operanti sul mercato - che tali imprese possano prestare l'avvalimento nei confronti di più di un concorrente, sino ad un massimo indicato nel bando stesso, impegnandosi a fornire l'attrezzatura tecnica, alle medesime condizioni, all'aggiudicatario. Anche la violazione delle disposizioni succintamente richiamate costituisce causa di esclusione.

AVCP Determina n. 2 del 2012.

I documenti elencati devono essere allegati alla domanda di partecipazione a pena di esclusione, anche se la stessa non è comminata in maniera espressa; il carattere imperativo delle prescrizioni può, infatti, ricavarsi dal tenore letterale del secondo comma dell'art. 49. Chiaramente, non si tratta solo di un onere di tipo formale: la stazione appaltante ha il diritto/dovere di verificare la reale idoneità dell'impresa in relazione alla specifica prestazione.

Secondo quanto previsto dal comma 3, nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'articolo 38, lettera h), nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente ed escute la garanzia. Trasmette inoltre gli atti all'Autorità per le sanzioni di cui all'articolo 6, comma 11, del Codice.

La certificazione di qualità esprime ed assicura la capacità di un operatore economico di organizzare i propri processi produttivi e le proprie risorse al fine di corrispondere, nel modo migliore, alle richieste della committenza e, più in generale, del mercato di riferimento. Pertanto, il rilascio di tale certificazione costituisce il traguardo di un percorso che vede impegnata l'intera struttura aziendale; ne deriva che proprio l'intima correlazione tra l'ottimale gestione dell'impresa nel suo complesso ed il riconoscimento della qualità rende la certificazione in questione un requisito connotato da un'implicita soggettività e, come tale, non cedibile ad altre organizzazioni se disgiunta dall'intero complesso aziendale in capo al quale è stato riconosciuto il sistema di qualità.

Sono emerse in giurisprudenza opinioni contrastanti sull'ammissibilità del ricorso all'avvalimento per quanto concerne la certificazione di qualità. Sul punto, si ritiene di confermare la posizione già espressa dall'Autorità nel senso dell'inammissibilità del ricorso all'avvalimento per la certificazione di qualità.

Art. 10 – Norme di partecipazione

I Soggetti che intendono partecipare alla gara, **a pena di esclusione**, devono presentare un plico, sigillato con ceralacca e riportante all'esterno, **a pena di esclusione**, l'indicazione della denominazione del concorrente, comprensiva di indirizzo e recapiti, nonché la dicitura **"AVVISO PUBBLICO PER L'INDIVIDUAZIONE DI OPERATORE ECONOMICO PER CONCESSIONE USO LOCALE E SERVIZIO DI RISTORAZIONE E BAR PRESSO LA STRUTTURA "G. MEDICI" IN PORTICI"**.

In caso di Raggruppamenti temporanei, Consorzi ordinari e Aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete (art. 34, comma 1, lettere d), e) ed e-bis) del Codice degli appalti), sul plico deve essere indicata, **pena l'esclusione**, la denominazione di tutte le imprese partecipanti e l'indirizzo e i recapiti del concorrente mandatario.

All'interno del plico devono essere inserite, **a pena di esclusione**, tre (3) distinte buste, ciascuna delle quali chiusa, sigillata con ceralacca, recanti all'esterno la denominazione del concorrente e le seguenti diciture:

1. "Busta A – Documentazione";
2. "Busta B - Offerta tecnica";
3. "Busta C - Offerta economica".

L'offerta, al pari di tutta la documentazione e corrispondenza di gara, dovrà essere redatta in lingua italiana. La stessa sarà vincolante per 180 giorni a decorrere dal termine ultimo fissato per la ricezione delle offerte.

Di seguito si indica il contenuto di ciascuna delle buste.

Chiarimenti dell'AVCP (Comunicazione del 05/06/2012 - Bandi tipo – Inviato in consultazione alle associazioni di categoria ed alle amministrazioni la bozza di "bando-quadro" in attuazione dell'articolo 64, comma 4 bis del Codice dei Contratti. Schema di Determinazione denominato "BANDO-QUADRO" e Determinazione n. 4 del 10 ottobre 2012 BANDO TIPO. Indicazioni generali per la redazione dei bandi di gara ai sensi degli articoli 64, comma 4bis e 46, comma 1bis, del Codice dei contratti pubblici).

1. Modalità di presentazione delle offerte e delle domande di partecipazione

Con specifico riguardo alla presentazione delle offerte e/o delle domande di partecipazione, per quanto attiene all'individuazione dell'offerente, si ritiene che l'esclusione possa conseguire alle seguenti violazioni:

1. mancata indicazione sul plico esterno generale del riferimento della gara cui l'offerta è rivolta;
2. apposizione sul plico esterno generale di un'indicazione totalmente errata o generica, al punto che non sia possibile individuare il plico pervenuto come contenente l'offerta per una determinata gara;
3. mancata sigillatura del plico e delle buste interne con modalità di chiusura ermetica, che ne assicurino l'integrità e ne impediscano l'apertura senza lasciare manomissioni; per evitare dubbi interpretativi, si precisa che per "sigillatura" deve intendersi una chiusura ermetica recante un qualsiasi segno o impronta, apposto su materiale plastico come ceralacca o piombo o striscia incollata, tale da rendere chiusi il plico e le buste ed attestare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente e, quindi, ad escludere qualsiasi possibilità di manomissione del contenuto;
4. mancata indicazione sulle buste interne al plico di idonea indicazione per individuare il contenuto delle stesse (documentazione amministrativa, offerta tecnica, offerta economica);
5. mancato inserimento dei documenti amministrativi, dell'offerta economica e di quella tecnica in buste separate, debitamente sigillate, all'interno del plico esterno generale.

Al contrario, non possono costituire cause legittime di esclusione: 1. la mancata o errata indicazione, su una o più delle buste interne, del riferimento alla gara cui l'offerta è rivolta, nel caso in cui detta indicazione sia comunque presente sul plico generale esterno, debitamente chiuso e sigillato; 2. la mancata indicazione del riferimento della gara su uno o più documenti componenti l'offerta; 3. la mancata apposizione sul plico dell'indicazione del giorno e dell'ora fissati per l'espletamento della gara; 4. l'effettuazione di idonea sigillatura, ma senza controfirma sui lembi di chiusura; ciò, in quanto, l'omissione della controfirma sui lembi, non sarebbe in grado di pregiudicare interessi pubblici essenziali, e quindi dà luogo ad una mera irregolarità.

2. Difetto di separazione fisica dell'offerta economica dall'offerta tecnica e dal resto della documentazione amministrativa.

La regola della separazione fisica dell'offerta economica dall'offerta tecnica, nonché dal resto della documentazione amministrativa, costituisce un principio di derivazione giurisprudenziale oramai consolidato. Il principio persegue lo scopo di garantire un ordinato svolgimento della gara e di salvaguardare l'esigenza di obiettività e di imparzialità nella disamina dei requisiti di partecipazione, dei relativi documenti probatori e dei contenuti tecnici della prestazione offerta, imponendo, al contempo, di compiere le verifiche documentali e gli apprezzamenti tecnici in una fase antecedente a quella in cui si conoscerà l'ammontare delle offerte economiche (cfr. Cons. St., sez. VI, n.1935/2001; Cons. Stato, sez. V, n. 196/2007; T.A.R. Lombardia, Brescia, n. 555/2005; AVCP Del. n. 31/2009). Risultano improntati a tale principio gli articoli 120 e 283 del Regolamento. In questo caso, la forma procedurale garantisce trasparenza, imparzialità e segretezza delle offerte, in quanto assicura che la verifica dei requisiti e la valutazione dell'offerta tecnica vengano effettuate senza condizionamenti derivanti dalla anticipata conoscenza della componente economica. Tra le varie ipotesi che realizzano il difetto di separazione fisica predetto si annoverano, a titolo esemplificativo: la mancata separazione dei documenti all'interno del plico in buste chiuse, come prescritto dal bando; la mancata apposizione sulle buste predette di idonea dicitura, che consenta di distinguere il relativo contenuto; l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti che non sono contenuti nella busta dedicata all'offerta economica.

10.1 Contenuto della busta A

La busta "A" deve contenere, **a pena di esclusione**, la seguente documentazione:

- A. l'istanza di partecipazione (in bollo da € 14,62), redatta secondo i modelli allegati (**Allegato 1** per soggetti imprenditori individuali, anche artigiani, le società commerciali, le società cooperative, i consorzi, gli operatori e le reti dotate di soggettività giuridica, ex art. 34, comma 1, lettere a), b), c), e-bis) ed f)bis) del Codice Appalti; **Allegato 1/bis** per Raggruppamenti temporanei, Consorzi ordinari, reti prive di soggettività giuridica e Gruppi Europei di Interesse Economico, ex art. 34, comma 1, lettere d), e), e-bis ed f), del Codice Appalti), con la documentazione allegata. L'istanza deve essere sottoscritta dal rappresentante legale o dal procuratore speciale dell'operatore economico partecipante. In caso di operatori economici privi di autonoma soggettività l'istanza deve essere sottoscritta dai rappresentanti legali o dai procuratori speciali di tutte le imprese partecipanti (vedasi Raggruppamenti temporanei, Consorzi ordinari, Reti senza soggettività giuridica e Gruppi Europei di Interesse Economico; da ultimo vedasi delibera AVCP n. 3 del 2013). (N.B.: in caso di procura, il concorrente deve allegare alla istanza l'originale o la copia autenticata della procura medesima).

Chiarimenti dell'AVCP (Comunicazione del 05/06/2012 - Bandi tipo - Inviato in consultazione alle associazioni di categoria ed alle amministrazioni la bozza di "bando-quadro" in attuazione dell'articolo 64, comma 4 bis del Codice dei Contratti. Schema di Determinazione denominato "BANDO-QUADRO" e Determinazione n. 4 del 10 ottobre 2012 BANDO TIPO. Indicazioni generali per la redazione dei bandi di gara ai sensi degli articoli 64, comma 4bis e 46, comma 1bis, del Codice dei contratti pubblici).

2. La sottoscrizione dell'offerta

Le offerte e le domande di partecipazione devono essere debitamente sottoscritte da parte del titolare dell'impresa o del legale rappresentante dell'impresa concorrente o, comunque, da parte di altro soggetto munito di poteri idonei ad impegnare la volontà del concorrente, ai sensi degli artt. 73 e 74 del Codice dei contratti. Secondo il consolidato orientamento della giurisprudenza amministrativa e dell'Autorità, la sottoscrizione dell'offerta e della domanda di partecipazione costituisce lo strumento mediante il quale l'autore fa proprie le dichiarazioni rese, serve a renderne nota la paternità ed a vincolare l'autore alla manifestazione di volontà in esse contenuta. Detta sottoscrizione costituisce, pertanto, un elemento essenziale dell'offerta, perché ha la funzione di ricondurre al suo autore l'impegno di effettuare la prestazione oggetto del contratto verso il corrispettivo richiesto ed assicurare, contemporaneamente, la provenienza, la serietà, l'affidabilità dell'offerta stessa (cfr. AVCP, parere n. 225 del 16 dicembre 2010; parere n. 78 del 30 luglio 2009). Proprio tale funzione rende la sottoscrizione condizione essenziale per l'ammissibilità dell'offerta sia sotto il profilo formale sia sotto il profilo sostanziale e, pertanto, la sua mancanza (o l'impossibilità di attribuirle ad un soggetto specifico, ad esempio perché illeggibile e priva della menzione della qualifica del sottoscrittore) inficia la validità della manifestazione di volontà contenuta nell'offerta/domanda di partecipazione, determinando la nullità delle stesse (e la conseguente irricevibilità), a garanzia della par condicio dei partecipanti (cfr. Cons. St., sez. V, 21 giugno 2012, n. 3669; sez. V, 25 gennaio 2011). Quanto precede vale, chiaramente, sia con

riguardo all'offerta economica che all'offerta tecnica ed anche in assenza di una esplicita comminatoria della lex specialis; in caso di R.T.I. costituendo, è necessaria la sottoscrizione di tutti i partecipanti al raggruppamento temporaneo. Si specifica che la sottoscrizione deve essere apposta in originale, al fine di scongiurare il rischio di eventuali manomissioni che pregiudicherebbero l'attendibilità dell'offerta/domanda di partecipazione e la loro insostituibilità (in tal senso, cfr. parere AVCP, 30 luglio 2009, n. 78). Peraltro, deve ritenersi che il requisito della sottoscrizione possa dirsi soddisfatto per il tramite di forme equipollenti - quali l'apposizione di una sigla, in calce all'offerta, unitamente al timbro dell'impresa ed alle generalità del legale rappresentante. Quanto alla dibattuta questione della collocazione della sottoscrizione all'interno dell'offerta, è da escludersi la necessità di sottoscrizione su ogni pagina, in quanto detto adempimento sarebbe obiettivamente ridondante ed oneroso. E', pertanto, sufficiente l'apposizione della firma in calce, ovvero in chiusura del documento (e non sul frontespizio, in testa o sulla prima pagina del documento; in tal senso, Cons. St., sez. V, 20 aprile 2012, n. 2317), come volontà di adesione a quanto offerto e come consapevole assunzione della relativa responsabilità. Qualora l'offerta, come spesso avviene per l'offerta tecnica nel caso di appalti di lavori, sia composta da una serie eterogenea di elaborati, l'offerta potrà dirsi validamente sottoscritta qualora il concorrente presenti un "documento di offerta" che elenca i documenti di cui la stessa si compone assumendo espressamente la responsabilità di quanto ivi dichiarato. Occorre specificare che la sottoscrizione dell'offerta costituisce un adempimento di carattere essenziale anche in caso di procedura telematica di gara; vale in proposito quanto disposto dall'art. 77, comma 6, lett. b) del Codice, secondo cui le offerte presentate per via telematica possono essere effettuate solo utilizzando la firma elettronica digitale come definita e disciplinata dal d.lgs. n. 82/2005. Per altro verso, non può essere richiesta a pena di esclusione l'allegazione del documento di identità per la parte economica e tecnica dell'offerta, sia perché quest'ultima non ha valore giuridico di "autocertificazione" ai sensi del d.P.R. n. 445/2000 sia perché l'allegazione di copia del documento di identità è, di norma, già prescritta dal disciplinare di gara all'interno della busta contenente la documentazione amministrativa (cfr. AVCP parere 9 febbraio 2011, n. 21; parere, 20 ottobre 2011 n. 183; in senso analogo, T.A.R. Lombardia, Milano, sez. III, 23 maggio 2012 n. 1397).

3. Modalità di presentazione delle dichiarazioni sostitutive.

In base al combinato disposto degli artt. 46 e 47 ed alla definizione contenuta nell'art. 1 del d.P.R. 445/2000, la dichiarazione sostitutiva deve essere debitamente sottoscritta, in quanto solamente la sottoscrizione costituisce fonte di responsabilità, anche penale, in conseguenza della eventuale falsità dell'atto; in difetto di sottoscrizione, l'atto è privo di un elemento essenziale, perché possa venire in esistenza in relazione alla funzione cui è destinato. Da ciò consegue, inoltre, che la dichiarazione sostitutiva non sottoscritta è insuscettibile di successiva sanatoria (Cons. St. sez. V sent. 5489/2002), pena la violazione della par condicio competitorum. La dichiarazione può essere resa utilizzando una pluralità di fogli separati tra loro, apponendo un'unica sottoscrizione nell'ultima pagina, dal momento che non si rinviene, nella normativa vigente, un obbligo di sottoscrizione su ogni pagina della dichiarazione (cfr. art. 38 del d.P.R. 445/2000) e che detto onere non sembra rispondere ad alcun apprezzabile interesse della pubblica amministrazione, non potendo, di per sé, evitare la produzione di dichiarazioni mendaci. Inoltre, la sottoscrizione in calce sta a significare l'appropriazione del contenuto complessivo dell'atto, senza che il dichiarante possa "sezionarne" il contenuto in un momento successivo al rilascio. Una ulteriore formalità concerne l'indicazione della data di rilascio della dichiarazione che, secondo recente giurisprudenza (T.A.R. Piemonte, Torino, sez. II, n. 336/2011), a cui si ritiene di aderire, non è determinante per la validità dell'atto, in quanto il riferimento temporale può essere agevolmente individuato nella data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte. Parimenti, non costituisce un requisito sostanziale per la validità delle dichiarazioni ai sensi del d.P.R. n. 445/2000 il richiamo alle sanzioni penali previste per il rilascio di dichiarazioni mendaci. Per giurisprudenza consolidata, invece, l'allegazione della copia del documento di identità costituisce un elemento essenziale per il perfezionamento della dichiarazione medesima, consentendo di comprovare non solo le generalità del dichiarante, ma anche la riferibilità della dichiarazione stessa al soggetto dichiarante (si veda, ex multis, Cons. St., sez. III, 16 marzo 2012 n. 1524). La mancanza di tale elemento essenziale costituisce una carenza non superabile con successiva integrazione dei documenti ai sensi dell'art. 46 del Codice. Appare, al contrario, ammissibile ammettere il concorrente a regolarizzare il documento di identità presentato, ma scaduto. Quanto al contenuto della dichiarazione sostitutiva, questa deve avere i caratteri della completezza, correttezza e veridicità, sufficienti a dimostrare il possesso dello specifico requisito di gara e consentire il controllo ex post, da parte della stazione appaltante.

AVCP Determinazione n. 3 del 23 aprile 2013.

Aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete

L'acquisto della soggettività giuridica è, dunque, interamente rimesso alla libera scelta dei soggetti contraenti.

In sintesi, l'organo comune agisce in rappresentanza della rete, nel caso in cui acquisti soggettività giuridica e, in assenza della soggettività, degli imprenditori, anche individuali, partecipanti al contratto, salvo che sia diversamente disposto nello stesso.

Con specifico riferimento alla partecipazione alle gare, le previsioni illustrate inducono a ritenere possibile una valorizzazione del rapporto costitutivo della rete, che partecipa di taluni elementi propri del contratto di mandato, qualora la stessa si sia dotata di un organo comune di rappresentanza - esso stesso parte della rete - al quale può essere conferito espressamente anche il potere di presentare domande di partecipazione od offerte per tutte o determinate tipologie di procedure di gara.

Alla luce delle considerazioni che precedono, si conferma, pertanto, che, come prospettato nel richia-

mato atto di segnalazione n. 2/2012, occorre effettuare una differenziazione, ai fini della partecipazione alle gare, a seconda del diverso grado di strutturazione della rete. Occorre, altresì, considerare *la forma assunta dal contratto di rete*: quest'ultimo può, infatti, essere redatto per atto pubblico o per scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma degli artt. 24 o 25 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82 (Codice della amministrazione digitale, CAD) e deve essere iscritto nel registro delle imprese presso le Camere di commercio; nel caso di acquisto della soggettività giuridica, è esclusa la possibilità di redigere l'atto con mera firma digitale ai sensi dell'art. 24 del citato d.lgs. n. 82/2005 (cfr. art. 3, comma 4-quater, ultimo periodo, d.l. n. 5/2009).

2.1. Rete dotata di organo comune con potere di rappresentanza, ma priva di soggettività giuridica

2.1.1. Modalità di partecipazione

Nel caso di rete priva di soggettività giuridica ma dotata di organo comune con potere di rappresentanza, quest'ultimo può svolgere il ruolo di mandataria, laddove in possesso dei necessari requisiti di qualificazione e qualora il contratto di rete rechi il mandato allo stesso a presentare domande di partecipazione o offerte per tutte o determinate tipologie di procedure di gara. Tuttavia, *il mandato*, contenuto nel contratto di rete, è *condizione necessaria ma non sufficiente*, in quanto la volontà di tutte o parte delle imprese retiste di avvalersi di una simile possibilità, per una specifica gara, deve essere confermata all'atto della partecipazione, mediante la sottoscrizione della domanda o dell'offerta. Tale atto formale, unitamente alla copia autentica del contratto di rete, che già reca il mandato, integra un impegno giuridicamente vincolante nei confronti della stazione appaltante. È, altresì, necessario che, a monte, il contratto di rete sia stato redatto per atto pubblico o per scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, al fine di fornire idonee garanzie alla stazione appaltante circa l'identità delle imprese retiste. In altri termini, qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del CAD, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata anche ai sensi dell'art. 25 del CAD.

Secondo quanto previsto dall'art. 37, comma 15, del Codice, in ogni caso, la revoca per giusta causa del mandato non ha effetto nei confronti della stazione appaltante. Qualora le suesposte condizioni siano rispettate, l'organo comune stipulerà il contratto in nome e per conto dell'aggregazione di imprese retiste. Qualora, invece, l'organo comune non possa svolgere il ruolo di mandataria (ad esempio perché privo di adeguati requisiti di qualificazione, neanche ricorrendo all'istituto dell'avvalimento ex art. 49 del Codice) è sempre possibile ricorrere alla soluzione descritta al paragrafo 2.2.

2.2. Rete dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza o reti sprovviste di organo comune

2.2.1. Modalità di partecipazione

Laddove il contratto di rete escluda il potere di rappresentanza, per cui l'organo comune agisce in nome proprio, l'aggregazione delle imprese retiste partecipa nella forma del raggruppamento, costituendo o costituito, con applicazione integrale delle relative regole, salvo quanto si osserverà circa la forma del mandato. Nel caso di raggruppamento costituendo, devono, quindi, essere osservate le seguenti formalità: sottoscrizione dell'offerta o della domanda di partecipazione delle imprese retiste parte dell'aggregazione interessata all'appalto; sottoscrizione dell'impegno che, in caso di aggiudicazione dell'appalto, sarà conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una delle imprese retiste partecipanti alla gara, per la stipula del relativo contratto. In alternativa, è sempre ammesso il conferimento del mandato prima della partecipazione alla gara, alla stessa stregua di un RTI costituito.

Quanto alla forma del mandato, al fine di non gravare di oneri eccessivi le imprese che hanno già sottoscritto il contratto di rete, il mandato può avere, alternativamente, la forma di:

scrittura privata non autenticata sottoscritta, anche digitalmente, dagli operatori economici aderenti alla rete, purché il contratto di rete sia stato redatto per atto pubblico o per scrittura privata autenticata o firmata digitalmente ai sensi dell'art. 25 del CAD; in detta evenienza, si reputa che la scrittura non autenticata dovrà essere prodotta unitamente alla copia autentica del contratto di rete; scrittura privata autenticata, nel caso di contratto di rete redatto in forme diverse da quelle sub a).

2.3. Rete dotata di organo comune e di soggettività giuridica

2.3.1 Modalità di partecipazione

In tal caso, atteso il potere riconosciuto all'organo comune di agire in rappresentanza della rete (nel cui programma strategico rientri la partecipazione congiunta a procedure di gara), l'aggregazione tra le imprese aderenti al contratto di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, esso stesso parte della rete e qualora in possesso dei requisiti di qualificazione previsti per la mandataria.

Conseguentemente, la domanda o l'offerta presentata dall'organo comune, assieme alla copia autentica del contratto di rete, costituiscono elementi idonei ad impegnare tutte le imprese partecipanti al contratto di rete, salvo diversa indicazione in sede di offerta. Può, infatti, ritenersi che, analogamente a quanto previsto dall'art. 37, comma 7, ultimo periodo del Codice, con riferimento ai consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b), l'organo comune possa indicare, in sede di offerta, la composizione della aggregazione tra le imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla specifica gara; alle imprese indicate è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara.

Per quanto riguarda le formalità di partecipazione alla gara, si rammenta che per la rete dotata di soggettività giuridica è espressamente esclusa la possibilità di redigere il contratto di rete con mera firma digitale ai sensi dell'art. 24 del CAD (cfr. art. 3, comma 4-quater, ultimo periodo, d.l. n. 5/2009). Il contratto potrà, pertanto, essere stipulato mediante atto pubblico, scrittura privata autenticata, ovvero atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, vale a dire con firma elettronica o altro tipo di firma avanzata autenticata da notaio o altro pubblico ufficiale. Tuttavia, come rilevato, il contratto di

rete deve essere prodotto, in copia autentica, all'atto della partecipazione alla gara, in quanto da esso emergono i poteri dell'organo comune a presentare l'offerta/domanda ed a sottoscrivere il relativo contratto. Qualora le suesposte condizioni siano rispettate, l'organo comune stipulerà il contratto in nome e per conto dell'aggregazione di imprese retiste.

- B. fotocopia di un documento di riconoscimento del/dei firmatario, in corso di validità, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445/2000. Si precisa che ai sensi dell'art. 35 del DPR n. 445 del 2000 sono equipollenti alla carta di identità il passaporto, la patente di guida, la patente nautica, il libretto di pensione, il patentino di abilitazione alla conduzione di impianti termici, il porto d'armi, le tessere di riconoscimento, purché munite di fotografia e di timbro o di altra segnatura equivalente, rilasciate da un'amministrazione dello Stato.

Chiarimenti dell'AVCP (Comunicazione del 05/06/2012 - Bandi tipo – Inviato in consultazione alle associazioni di categoria ed alle amministrazioni la bozza di "bando-quadro" in attuazione dell'articolo 64, comma 4 bis del Codice dei Contratti. Schema di Determinazione denominato "BANDO-QUADRO" e Determinazione n. 4 del 10 ottobre 2012 BANDO TIPO. Indicazioni generali per la redazione dei bandi di gara ai sensi degli articoli 64, comma 4bis e 46, comma 1bis, del Codice dei contratti pubblici).

Per giurisprudenza consolidata, invece, l'allegazione della copia del documento di identità costituisce un elemento essenziale per il perfezionamento della dichiarazione medesima, consentendo di comprovare non solo le generalità del dichiarante, ma anche la riferibilità della dichiarazione stessa al soggetto dichiarante (si veda, ex multis, Cons. St., sez. III, 16 marzo 2012 n. 1524). La mancanza di tale elemento essenziale costituisce una carenza non superabile con successiva integrazione dei documenti ai sensi dell'art. 46 del Codice. Appare, al contrario, ammissibile ammettere il concorrente a regolarizzare il documento di identità presentato, ma scaduto. Quanto al contenuto della dichiarazione sostitutiva, questa deve avere i caratteri della completezza, correttezza e veridicità, sufficienti a dimostrare il possesso dello specifico requisito di gara e consentire il controllo ex post, da parte della stazione appaltante.

- C. L'eventuale documentazione a comprova della dichiarazione di situazioni di controllo.
- D. Eventualmente, **l'Allegato 1/ter** per le dichiarazioni dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza ex art. 38, comma 1, lettere b) e m-ter), e comma 2, D.Lgs. n. 163/2006 e **l'Allegato 1/quarter** per le dichiarazioni dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza ex art. 38, comma 1, lettera c) e comma 2, D.Lgs. n. 163/2006, sottoscritti dai suddetti soggetti **e con allegati, a pena di esclusione, i rispettivi documenti di identità.**
- E. Copia della certificazione di qualità in corso di validità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008 sistemi di gestione per la qualità, rilasciato da un ente di certificazione accreditato da ACCREDIA, o da altro ente di Accreditamento firmatario degli accordi di Mutuo riconoscimento, nel settore EA 30.
- F. N. 2 idonee referenze (per l'unità concorrente o per ciascuna unità temporaneamente raggruppata) rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, diversi, in data non superiore a tre mesi prima da quella di scadenza di presentazione delle offerte. Le dichiarazioni andranno consegnate in originale su carta intestata dell'istituto bancario. Ove il partecipante abbia rapporti con un unico istituto bancario, potrà produrre sempre in originale su carta intestata dell'istituto bancario dichiarazioni che ne comprovino, in sostituzione della seconda dichiarazione bancaria, l'affidabilità finanziaria.
- G. Per i Raggruppamenti già costituiti : La capogruppo dovrà inoltre presentare l'atto in originale o copia autentica con il quale è stata costituita l'associazione temporanea d'impres e con cui è stato conferito il mandato collettivo speciale dalle altre imprese riunite alla Capogruppo; la relativa procura ai sensi dell'art. 1392 del c.c. attestante il conferimento della rappresentanza legale alla capogruppo medesima. La scrittura privata e la relativa procura possono risultare da un unico atto notarile.
- H. Per i Consorzi ordinari di concorrenti : l'atto costitutivo del consorzio in originale o copia autentica.
- I. Per le Aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete : il contratto di rete in originale o copia autentica, quest'ultimo può essere redatto per atto pubblico o per scrittura privata autentica, ovvero per atto firmato digitalmente a norma degli artt. 24 o 25 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82 (Codice della amministrazione digitale, CAD) e deve essere iscritto nel registro delle imprese presso le Camere di commercio; nel caso di acquisto della soggettività giuridica, è esclusa la pos-

sibilità di redigere l'atto con mera firma digitale ai sensi dell'art. 24 del citato d.lgs. n. 82/2005 (cfr. art. 3, comma 4-quater, ultimo periodo, d.l. n. 5/2009).

J. Per i GEIE: l'atto costitutivo in originale o copia autentica.

K. Per imprese che fanno ricorso all'avvalimento: la documentazione prevista all'articolo 7.

L'istanza di partecipazione deve essere compilata in ogni sua parte e, dunque, deve contenere, **pena l'esclusione**, le dichiarazioni concernenti il possesso dei requisiti di cui ai precedenti articoli, le seguenti ulteriori dichiarazioni e le altre contenute nei modelli allegati e sopra richiamati :

- a) la denominazione di ciascun soggetto singolo che partecipa alla gara, la ragione sociale, il rappresentante legale, la sede legale, il codice fiscale, la partita I.V.A. ove prescritta, l'oggetto dell'attività, gli estremi dell'atto costitutivo, dello statuto, del regolamento, dei provvedimenti di riconoscimento, di ogni altra documentazione istituzionale, compresi gli estremi dell'iscrizione alla C.C.I.A.A., con numero e data di iscrizione, numero di codice attività e l'elenco delle persone che ricoprono cariche istituzionali all'interno dell'organizzazione, indicante:
 - nominativi, qualifiche, date di nascita ed i luoghi di residenza del titolare e del direttore tecnico in caso di impresa individuale;
 - nominativi, qualifiche, date di nascita ed i luoghi di residenza dei soci e dei direttori tecnici in caso di società in nome collettivo;
 - nominativi, qualifiche, date di nascita ed i luoghi di residenza dei soci accomandatari in carica e dei direttori tecnici in caso di società in accomandita semplice;
 - nominativi, qualifiche, date di nascita ed i luoghi di residenza degli amministratori e degli altri titolari della capacità di impegnare l'impresa e dei direttori tecnici in caso di società di capitali.
- b) di assumere l'obbligo di eseguire il servizio oggetto dell'appalto, ai prezzi proposti nell'offerta ed alle condizioni del presente documento, avendo valutato tutti gli oneri, nessuno escluso, da sostenere per assicurare una puntuale esecuzione del servizio nelle sue varie articolazioni;
- c) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel presente documento ed eventuali allegati;
- d) di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere eseguito il servizio;
- e) di possedere l'attrezzatura necessaria alla realizzazione di tutti i servizi oggetto dell'affidamento, essere in grado di predisporre l'organizzazione necessaria per l'esecuzione dei medesimi;
- f) di obbligarsi a rispettare quanto previsto dalla normativa vigente e dal CCNL in merito al personale;
- g) in ottemperanza alle disposizioni del Prefetto di Napoli, in forza dei poteri dell'Alto Commissario per il coordinamento della lotta alla delinquenza mafiosa, a lui conferiti dal D.M.I. Del 23.12.1992:
 - di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e che non si accorderà con altre imprese partecipanti alla gara;
 - di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del DPR 252/98, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali di interesse;
 - di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale;
 - di impegnarsi a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria, dandone comunicazione all'Adisu, ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere);

- di impegnarsi a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola e ciò al fine di consentire, nell'immediato, da parte dell'Autorità di pubblica sicurezza, l'attivazione di ogni conseguente iniziativa.
- ai sensi degli artt. 51, 52 e 53 della Legge Regionale n. 3 del 2007, di impegnarsi a:
 - 1) assicurare il rispetto dei tempi, il contenimento dei costi, la qualità del risultato e la sicurezza nella fase di esecuzione del servizio;
 - 2) sottoporsi a qualsiasi verifica che la Stazione Appaltante potrà disporre a garanzia del rispetto, da parte dell'appaltatore e degli eventuali subappaltatori, delle clausole contrattuali;
- h) di rispettare, le clausole di cui all'articolo 52 della L.R. n. 3 del 2007 sulla tutela dei lavoratori, nonché l'impegno a denunciare alle autorità competenti ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale;
- i) di applicare e far applicare integralmente nei confronti dei lavoratori dipendenti impiegati nella esecuzione degli appalti, anche se assunti al di fuori della Regione, le condizioni economiche e normative previste dai contratti collettivi nazionali e territoriali di lavoro della categoria vigenti nel territorio di esecuzione del contratto, ad eccezione dei lavoratori in trasferta, ai quali si applica il contratto di lavoro della provincia di provenienza;
- j) di onorare gli obblighi relativi alla regolarità contributiva;
- k) di ritenere il pagamento dei corrispettivi, da parte dell'amministrazione aggiudicatrice, per le prestazioni oggetto del contratto, subordinato all'acquisizione della documentazione di regolarità contributiva e retributiva, rilasciata dagli enti competenti;
- l) di sottoporsi ad indagini e verifiche a campione da parte dell'Unità Operativa per il controllo sulla sicurezza di cui al comma 1 dell'articolo 53 della L.R. n. 3 del 2007;
- m) di essere in regola con gli adempimenti del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.;
- n) se del caso, dichiarazione di subappalto nei limiti e con le modalità previste all'art. 118 del D.Lgs. 163/2006. L'omessa presentazione della dichiarazione di subappalto verrà considerata quale indicazione del soggetto concorrente di non voler subappaltare alcuna parte del servizio. Pertanto, in assenza di tale dichiarazione, l'Adisu non potrà concedere alcuna autorizzazione successiva al subappalto.

Chiarimenti dell'AVCP (Comunicazione del 05/06/2012 - Bandi tipo – Inviato in consultazione alle associazioni di categoria ed alle amministrazioni la bozza di "bando-quadro" in attuazione dell'articolo 64, comma 4 bis del Codice dei Contratti. Schema di Determinazione denominato "BANDO-QUADRO" e Determinazione n. 4 del 10 ottobre 2012 BANDO TIPO. Indicazioni generali per la redazione dei bandi di gara ai sensi degli articoli 64, comma 4bis e 46, comma 1bis, del Codice dei contratti pubblici).

6. Ricorso al subappalto

Il ricorso al subappalto deve avvenire nel rispetto delle condizioni dettate dall'art. 118 che impone, inter alia, l'indicazione, da parte del concorrente, dei lavori o delle parti di opere ovvero dei servizi e delle forniture o parti di servizi e forniture che intende subappaltare all'atto della presentazione dell'offerta (comma 2). Tale adempimento costituisce un presupposto essenziale in vista della successiva autorizzazione al subappalto da parte della stazione appaltante e non ai fini della partecipazione alla gara: da ciò consegue che l'erroneità e/o la mancanza della dichiarazione non può essere, di per sé, assunta a fondamento di un provvedimento di esclusione, ma rappresenta solo un impedimento per l'aggiudicatario a ricorrere al subappalto, di modo che la stessa dovrà provvedere direttamente all'esecuzione dei lavori, ove in possesso dei requisiti prescritti. Diversamente, la violazione dell'obbligo di indicare in sede di offerta la quota della prestazione che il candidato intende subappaltare potrà costituire causa di esclusione qualora questa sia necessaria per documentare il possesso dei requisiti richiesti ai concorrenti singoli o riuniti al momento di presentazione dell'offerta, necessari per eseguire in proprio la prestazione (vedi Lavori pubblici).

- o) di impegnarsi, ai sensi dell'art. 16 della L.R. n. 15 del 2008, ad astenersi da qualunque comportamento che possa, in ogni modo, direttamente o indirettamente, limitare la concorrenza o modificare le condizioni di eguaglianza nella gara o nell'esecuzione del contratto;
- p) di impegnarsi ad assolvere a tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche;
- q) di impegnarsi a rendere disponibile almeno un responsabile, formalmente individuato, abilitato a prendere decisioni immediate rispetto alla soluzione delle questioni derivanti dal contratto e dallo svolgimento del servizio, reperibile nel corso dell'intera giornata e contattabile a mezzo telefono cellulare;
- r) di impegnarsi a comunicare all'Adisu, prima della sottoscrizione del contratto, i nominativi dei soggetti responsabili del trattamento dei dati personali;
- s) di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 (centottanta) giorni, a decorrere dalla data di scadenza per la presentazione;

- t) i Consorzi stabili, Consorzi tra Cooperative di produzione e lavoro e Consorzi tra imprese artigiane, sono tenuti ad indicare se intendono eseguire direttamente il servizio oppure se intendono affidarne l'esecuzione ai consorziati, con l'indicazione in quest'ultimo caso dei consorziati per i quali il consorzio concorre/esecutore del servizio;
- u) i Raggruppamenti temporanei, i Consorzi ordinari, i GEIE, le Aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete, se non costituiti, devono dichiarare l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, i singoli operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. Inoltre devono indicare le parti della prestazione che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati (**conformemente agli allegati moduli**). La mandataria in ogni caso deve eseguire le prestazioni in misura maggioritaria;
- v) per i Raggruppamenti temporanei, Consorzi ordinari, GEIE, Aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete, se già costituiti, dichiarazione del soggetto mandatario che assume l'onere giuridico della partecipazione alla gara e degli atti ad essa conseguenti. Inoltre devono indicare le parti della prestazione che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati (**conformemente agli allegati moduli**). La mandataria in ogni caso deve eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.
- w) Ai fini del comma 1, lettera *m-quater*), dell'art. 38 del codice appalti, alternativamente :
 1. la dichiarazione di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile rispetto ad alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
 2. la dichiarazione di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
 3. la dichiarazione di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente.Nelle ipotesi di cui ai punti 1, 2 e 3, la stazione appaltante esclude i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi. La verifica e l'eventuale esclusione sono disposte dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.
- x) recapiti per eventuali informazioni, sia a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno, sia a mezzo fax, sia a mezzo telegramma, sia a mezzo e-mail e PEC.

Chiarimenti dell'AVCP (Comunicazione del 05/06/2012 - Bandi tipo – Inviato in consultazione alle associazioni di categoria ed alle amministrazioni la bozza di "bando-quadro" in attuazione dell'articolo 64, comma 4 bis del Codice dei Contratti. Schema di Determinazione denominato "BANDO-QUADRO" e Determinazione n. 4 del 10 ottobre 2012 BANDO TIPO. Indicazioni generali per la redazione dei bandi di gara ai sensi degli articoli 64, comma 4bis e 46, comma 1bis, del Codice dei contratti pubblici).

5. Mezzi di comunicazione tra operatori economici e stazioni appaltanti

Alcuni chiarimenti sembrano opportuni con riguardo al profilo dei mezzi di comunicazione tra operatori economici e stazioni appaltanti, dal momento che spesso i bandi contengono, al riguardo, prescrizioni imposte a pena di esclusione. L'art. 77 del Codice stabilisce che tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra stazioni appaltanti ed operatori economici possono avvenire, «a scelta delle stazioni appaltanti», mediante i mezzi ivi menzionati, che devono essere comunemente disponibili, nonché individuati nel bando di gara o nell'invito alla procedura. La libertà di scelta accordata alle stazioni appaltanti deve, quindi, esercitarsi nel rispetto delle regole poste dallo stesso art. 77 e, più in generale, dei principi di proporzionalità, ragionevolezza e non discriminazione. La norma deve, inoltre, essere coordinata con quanto disposto dal comma 5-quinquies dell'art. 79 del Codice (inserito dall'art. 2, comma 1, lett. d) del d.lgs 20 marzo 2010, n. 53) secondo cui «il bando o l'avviso con cui si indice la gara o l'invito nelle procedure senza bando fissano l'obbligo del candidato o concorrente di indicare, all'atto di presentazione della candidatura o dell'offerta, il domicilio eletto per le comunicazioni; il bando o l'avviso possono altresì obbligare il candidato o concorrente a indicare l'indirizzo di posta elettronica o il numero di fax al fine dell'invio delle comunicazioni». Al riguardo, si osserva che, mentre il domicilio può considerarsi un elemento essenziale per identificare il concorrente e, quindi, per accertare la provenienza dell'offerta (per cui si ritiene possibile prevederne l'indicazione nel plico contenente la domanda di partecipazione a pena di esclusione), la stessa valenza non può essere attribuita al numero di fax ed all'indirizzo di posta elettronica, che rilevano, invece, esclusivamente ai fini delle comunicazioni; di conseguenza, la mancata indicazione degli stessi comporta solo l'esonero della responsabilità della p.a. per le comunicazioni non effettuate o non correttamente pervenute (in tal senso AVCP parere n. 23 del 9 febbraio 2011).

E' quindi ammissibile la richiesta del fax o dell'indirizzo di posta elettronica ai fini delle comunicazioni, anche cumulativamente, con l'avvertimento che, in caso mancata indicazione, l'amministrazione non sarà responsabile per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

Chiarimenti dell'AVCP (Comunicazione del 05/06/2012 - Bandi tipo – Inviato in consultazione alle associazioni di categoria ed alle amministrazioni la bozza di "bando-quadro" in attuazione dell'articolo 64, comma 4 bis del Codice dei Contratti. Schema di Determinazione denominato "BANDO-QUADRO" e Determinazione n. 4 del 10 ottobre 2012 BANDO TIPO. Indicazioni generali per la redazione dei bandi di gara ai sensi degli articoli 64, comma 4bis e 46, comma 1bis, del Codice dei contratti pubblici).

3. Accettazione delle condizioni generali di contratto

Si ritiene legittimo prescrivere a pena di esclusione, l'accettazione delle condizioni contrattuali contenute nella documentazione di gara. Ciò avviene, di norma, mediante una espressa dichiarazione con la quale il concorrente dichiara di aver esatta cognizione del contenuto delle stesse. Più in dettaglio, a titolo esemplificativo, vengono previste:

(i) l'accettazione senza riserve le norme e le condizioni contenute nel bando di gara, nel disciplinare di gara, nei suoi allegati, nel capitolato speciale d'appalto e, comunque, tutte le disposizioni che concernono la fase esecutiva del contratto;

(ii) la dichiarazione di aver preso esatta cognizione della natura del contratto e delle condizioni contrattuali, nonché di ogni altra circostanza che possa aver influito o che possa influire sulla determinazione dei prezzi e sull'esecuzione dell'opera/servizio/fornitura, anche a fronte di eventuali maggiorazioni di costi che dovessero intervenire per lievitazione dei prezzi durante l'esecuzione, e di rinunciare fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito, avendo tenuto conto di tutto ciò nella determinazione dei prezzi offerti – che si ritengono remunerativi – e dei modi e tempi di esecuzione dell'opera/servizio/fornitura prospettati;

(iii) l'accettazione del Piano di Sicurezza e Coordinamento, nonché la stima dei conseguenti oneri, che rimarranno comunque fissi ed invariabili;

(iv) l'assunzione di tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche;

(v) l'accettazione degli obblighi in materia di contrasto delle infiltrazioni criminali negli appalti previsti nell'ambito di Protocolli di Legalità sottoscritti dalle stazioni appaltanti con le prefetture territorialmente competenti relativi all'esecuzione del contratto.

(v) l'accettazione degli obblighi in materia di contrasto delle infiltrazioni criminali negli appalti previsti nell'ambito di Protocolli di Legalità sottoscritti dalle stazioni appaltanti con le prefetture territorialmente competenti relativi all'esecuzione del contratto.

Alcune puntualizzazioni si rendono necessarie con riguardo a tale ultimo profilo.

I cd. protocolli di legalità sono accordi che le pubbliche amministrazioni possono stipulare al fine di sancire un comune impegno ad assicurare la legalità e la trasparenza nell'esecuzione di una data opera o nell'erogazione di dati servizi o forniture, in particolar modo per la prevenzione, il controllo ed il contrasto dei tentativi di infiltrazione mafiosa, nonché per la verifica della sicurezza e della regolarità dei luoghi di lavoro. Nei protocolli, le amministrazioni assumono, di regola, l'obbligo di inserire nei bandi di gara, quale condizione per la partecipazione, l'accettazione preventiva, da parte degli operatori economici, di determinate clausole che rispecchiano le finalità di prevenzione indicate. Tipico è il caso dell'impegno a denunciare eventuali richieste illecite di danaro, tentativi di estorsione, intimidazioni o condizionamenti avanzati nei confronti dell'impresa prima della gara o nel corso dell'esecuzione del contratto.

Analogamente, il cd. patto di legalità o di integrità configura un sistema di condizioni (o requisiti) la cui accettazione è, talora, presupposto necessario e condizionante la partecipazione delle imprese alla specifica gara di cui trattasi.

In proposito, si osserva che, mediante la sottoscrizione del patto d'integrità al momento della presentazione della domanda di partecipazione e/o dell'offerta, l'impresa concorrente accetti, in realtà, regole che rafforzano comportamenti già doverosi per coloro che sono ammessi a partecipare alla gara e che prevedono, in caso di violazione di tali doveri, sanzioni di carattere patrimoniale, oltre alla conseguenza, ordinaria a tutte le procedure concorsuali, della estromissione della gara (cfr. Cons. St., sez. VI, 8 maggio 2012 n. 2657; Cons. St., sentenza 9 settembre 2011, n. 5066).

Pertanto, deve ritenersi che la previsione dell'accettazione dei protocolli di legalità e dei patti di integrità quale possibile causa di esclusione sia tuttora consentita, in quanto tali mezzi sono posti a tutela di interessi di rango sovraordinato e gli obblighi in tal modo assunti discendono dall'applicazione di norme imperative di ordine pubblico, con particolare riguardo alla legislazione in materia di prevenzione e contrasto della criminalità organizzata nel settore degli appalti.

7. Mancato o inesatto adempimento alla richiesta di chiarimenti

Costituisce causa di esclusione il mancato, inesatto o tardivo adempimento alla richiesta, formulata ai sensi dell'art. 46, comma 1, del Codice, di completare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

L'applicazione dell'art. 46, comma 1, del Codice deve avvenire nel rispetto della par condicio competitorum e, quindi, la regolarizzazione non può in alcun caso essere riferita agli elementi essenziali della domanda o dell'offerta e non deve essere consentita nell'ipotesi di documentazione del tutto assente; diversamente, si realizzerebbe un'alterazione degli elementi essenziali dell'offerta, che devono essere sempre presenti ab origine ed una lesione del carattere perentorio del termine per la presentazione dell'offerta stessa.

In altri termini, la regolarizzazione può operare soltanto qualora si tratti di completare o chiedere chiarimenti in ordine al contenuto di documenti che siano stati comunque presentati e non anche quando si tratti di produrre documenti in toto assenti, benché imposti per la partecipazione alla gara.

A titolo esemplificativo, fermo restando che le valutazioni circa la possibilità di esercitare il potere-dovere di richiedere integrazioni e chiarimenti devono necessariamente essere operate dalla stazione appaltante, è possibile procedere ad integrazione documentale a fronte di un certificato camerale, presentato da un offerente, incompleto perché privo di alcune pagine, ma contenente gli estremi relativi alla iscrizione nel registro delle imprese, alla denominazione sociale, alla forma giuridica, alla sede sociale, alla data di costituzione ed alla durata della società. Nell'ipotesi in esame è chiaro, infatti che si è di fronte ad un errore evidente nella confezione dell'atto il quale, seppure incompleto, non può essere considerato come inesistente od omesso. Parimenti, appare ammissibile che il concorrente regolarizzi il documento di identità presentato ma non in corso di validità.

10.2 Contenuto della busta B

La busta B deve contenere, **a pena di esclusione**, la descrizione dell'offerta tecnica, con l'indicazione dettagliata di tutti gli elementi necessari per la valutazione da parte della Commissione, stilata secondo il modello di cui **all'Allegato 2 – Modello di Documentazione tecnica**.

A corredo della relazione potrà essere inserito materiale illustrativo finalizzato alla possibilità di evidenziare le modalità tecnico-operative di esercizio della propria attività con la possibilità di comprendere ogni altro elemento utile alla valutazione.

A pena di esclusione, la documentazione deve essere sottoscritta, con firma leggibile e per esteso, dal legale rappresentante o procuratore dell'impresa concorrente, ovvero dai legali rappresentanti o procuratori in caso di Raggruppamenti temporanei, Consorzi ordinari, Reti senza soggettività giuridica e Gruppi Europei di Interesse Economico, ex art. 34, comma 1, lettere d), e), e-bis ed f), del Codice Appalti). Il requisito della sottoscrizione può dirsi soddisfatto anche con l'apposizione di una sigla, in calce all'offerta, unitamente al timbro dell'impresa ed alle generalità del legale rappresentante. E' necessaria l'apposizione della firma in calce, ovvero in chiusura del documento (e non sul frontespizio, in testa o sulla prima pagina del documento; in tal senso, Cons. St., sez. V, 20 aprile 2012, n. 2317), come volontà di adesione a quanto offerto e come consapevole assunzione della relativa responsabilità.

L'ADISU si riserva la possibilità di escludere le composizioni del pasto che verranno ritenute non compatibili con i propri *standards* di gestione per la presenza di prodotti non strettamente attinenti alla ristorazione tradizionale (quali panini, bibite, caffè, ecc).

10.3 Contenuto della busta C

La busta C deve contenere, **a pena di esclusione**, la dichiarazione di offerta economica del concorrente, contenente tutte le informazioni richieste, cioè il ribasso percentuale offerto, espresso in cifre ed in lettere. In caso di discordanza nell'offerta tra quanto indicato in cifre e quanto indicato in lettere si terrà conto dell'indicazione più vantaggiosa per la Stazione appaltante ai sensi dell'art. 72, comma 2, del R.D. n. 827 del 1924.

L'offerta economica, a pena di inammissibilità alla gara, dovrà essere stilata secondo il modello di cui **all'Allegato 3 – Modello di Offerta**.

In riferimento alla erogazione pasti il ribasso percentuale offerto verrà applicato al menù proposto in caso di partecipazione per una singola tipologia di pasto, oppure in maniera uniforme agli importi dei menù che potranno essere soltanto due, uno per il pasto intero e uno per il pasto ridotto.

In riferimento all'attività di Bar il ribasso percentuale offerto verrà applicato in maniera uniforme a tutti i prodotti, in riferimento ai prezzi risultanti dal listino ASSOBAR 2013 (**allegato 5**) per gli esercizi classificati cat.3[^]/4[^], con arrotondamento per difetto dei prezzi medesimi ai cinque centesimi quando il prezzo del prodotto è inferiore a 1 euro e ai dieci centesimi se il prezzo del prodotto è superiore a 1 euro.

L'offerta deve indicare, in cifre ed in lettere, il ribasso sui prezzi a base d'asta, omnicomprensivo e invariabile, iva esclusa. Non saranno prese in considerazione offerte in cui è espresso il prezzo in euro.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo a base di gara, offerte incomplete, parziali o plurime, condizionate o espresse in modo indeterminato ovvero che presentino correzioni che non siano espressamente confermate e sottoscritte dal dichiarante. Non sono ammesse varianti in sede di offerta.

A pena di esclusione l'offerta, al pari di tutta la documentazione e corrispondenza di gara, dovrà essere redatta in lingua italiana. La stessa è vincolante per 180 giorni a decorrere dal termine ultimo fissato per la ricezione delle offerte.

A pena di esclusione, la documentazione deve essere sottoscritta, con firma leggibile e per esteso, dal legale rappresentante o procuratore dell'impresa concorrente, ovvero dai legali rappresentanti o procuratori in caso di Raggruppamenti temporanei, Consorzi ordinari Reti senza soggettività giuridica e Gruppi Europei di Interesse Economico, ex art. 34, comma 1, lettere d), e), e-bis ed f), del Codice Appalti). Il requisito della sottoscrizione può dirsi soddisfatto anche con l'apposizione di una sigla, in calce all'offerta, unitamente al timbro dell'impresa ed alle generalità del legale rappresentante. E' necessaria l'apposizione della firma in calce, ovvero in chiusura del documento (e non sul frontespizio, in testa o sulla prima pagina del documento; in tal senso, Cons. St., sez. V, 20 aprile 2012, n. 2317), come volontà di adesione a quanto offerto e come consapevole assunzione della relativa responsabilità.

Chiarimenti dell'AVCP (Comunicazione del 05/06/2012 - Bandi tipo – Inviato in consultazione alle associazioni di categoria ed alle amministrazioni la bozza di "bando-quadro" in attuazione dell'articolo 64, comma 4 bis del Codice dei Contratti. Schema di Determinazione denominato "BANDO-QUADRO" e Determinazione n. 4 del 10 ottobre 2012 BANDO TIPO. Indicazioni generali per la redazione dei bandi di gara ai sensi degli articoli 64, comma 4bis e 46, comma 1bis, del Codice dei contratti pubblici).

8. Disposizioni in materia di presentazione e valutazione delle offerte

8.1 Varianti in sede di offerta

Un aspetto rilevante da considerare, in caso di utilizzo del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, riguarda l'eventuale ammissione di varianti in sede di offerta, giacché detta possibilità incontra i limiti stabiliti dal Codice, così come interpretati dalla giurisprudenza prevalente. La relativa disciplina è contenuta nell'art. 76 del Codice e riguarda indifferentemente lavori, servizi e forniture. Alla luce del comma 1 del citato art. 76, la possibilità di presentare varianti in sede di gara è circoscritta al caso in cui il criterio di aggiudicazione sia quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa e, soltanto, se, ai sensi del comma 2, la stazione appaltante, in sede di redazione della lex specialis, abbia precisato che le varianti sono ammesse, nonché, in base al successivo comma 3, specificato quali requisiti minimi esse devono rispettare e con quali modalità esse devono essere presentate. Va poi ricordato che, come prescritto dal comma 4, le stazioni appaltanti possono prendere in considerazione soltanto le varianti che rispondono ai requisiti previsti nella lex specialis e che, ai sensi del comma 5, nel caso di gare relative a servizi e forniture, qualora sia stata autorizzata la presentazioni di varianti, queste non possono essere respinte per il solo fatto che, se accolte, il contratto si trasformerebbe da appalto di servizi ad appalto di forniture oppure da appalto di forniture ad appalto di servizi. Tali prescrizioni riproducono la disciplina contenuta nell'art. 24 della direttiva 2004/18/CE. In merito, la giurisprudenza amministrativa ha elaborato alcuni criteri guida che è opportuno richiamare (cfr. Cons. St., Sez. V, 20 febbraio 2009 n. 1019; sez. V 11 luglio 2008 n. 3481; sez. V, 19 febbraio 2003, n. 923; sez. V, 9 febbraio 2001, n. 578; sez. IV, 2 aprile 1997, n. 309): a) le varianti possono riguardare le modalità esecutive dell'opera o del servizio, purché non si traducano in una diversa ideazione dell'oggetto del contratto, che si ponga come del tutto alternativo rispetto a quello voluto dalla stazione appaltante; b) risulta essenziale che la proposta tecnica sia migliorativa rispetto al progetto base; c) l'offerente deve dare contezza delle ragioni che giustificano l'adattamento proposto e le variazioni alle singole prescrizioni progettuali; d) l'offerente deve fornire la prova che la variante garantisce l'efficienza del progetto e le esigenze della stazione appaltante sottese alla prescrizione variata; e) la lex specialis deve specificare i criteri motivazionali in base ai quali vanno espresse le valutazioni dei vari aspetti che caratterizzano le varianti ai fini della determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa; f) la commissione giudicatrice ha un ampio margine di discrezionalità nell'ambito della determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Il tema delle varianti in sede di offerta porrebbe, secondo alcuni interpreti, l'ulteriore problema dell'individuazione del discrimen tra variante al progetto posto a base di gara e proposta migliorativa del progetto posto a base di gara: la prima, sarebbe ammessa solo se prevista dalla lex specialis di gara, mentre la seconda sarebbe sempre ammessa. Alla luce della normativa e dei criteri guida di cui alla giurisprudenza citata (in particolare, Cons. St., V, 16 maggio 2008, n. 3481), una simile distinzione non pare avere effetti in concreto, in quanto la lex specialis deve specificare non solo se la variante è o non è ammessa, ma anche quali sono i limiti entro i quali, se ammessa nel bando di gara, essa deve essere offerta. Detti limiti, possono essere stabiliti in positivo o in negativo, nel senso che è ammissibile sia indicare quale migliorie sono possibili - perché d'interesse della stazione appaltante - sia stabilire quali migliorie non possono essere proposte - in quanto non di interesse della stazione appaltante (cfr. determinazione n. 5 del 2011 e pareri sulla normativa del 13 marzo 2012 - REG 25/2011).

8.2 Soglia di "sbarramento"

Come già più volte rammentato dall'Autorità (cfr., da ultimo, determinazione n. 7 del 2011), il Codice (art. 83, comma 2) prevede la possibilità di fissare una soglia minima di punteggio (soglia di sbarramento) che i concorrenti devono vedersi attribuire o acquisire, in relazione a taluni criteri di valutazione, in caso di utilizzo dell'offerta economicamente più vantaggiosa. La stazione appaltante può, quindi, stabilire, nei documenti di gara, che gli offerenti, in relazione ad alcuni criteri di valutazione ritenuti particolarmente importanti, debbano conseguire un punteggio - soglia minimo prestabilito, prescrivendo nel bando che, qualora tale soglia non venga raggiunta, non si procederà alla valutazione degli altri elementi dell'offerta, con conseguente esclusione dalla gara. Si rammenta che, come specificato nella determinazione n. 7 del 2011, nel caso in cui i criteri di valutazione siano suddivisi in sub criteri è necessario procedere alla cd riparametrazione dei coefficienti attribuiti ai singoli concorrenti con riferimento al criterio di partenza, al fine di garantire il rispetto dei rapporti tra i pesi stabiliti nel bando di gara. Tale operazione è indispensabile nel caso in cui sia prevista una soglia di sbarramento per evitare anomale restrizioni alla concorrenza e al principio di massima partecipazione. Il principio opera indipendentemente dalla previsione nel bando di gara.

4. Offerte condizionate, plurime ed in aumento

Deve essere ricondotta all'incertezza sul contenuto dell'offerta la presentazione di offerte condizionate o con riserve. L'offerta condizionata è vietata per principio generale in materia di appalti - codificato dall'art. 72 r.d. 23 maggio 1924, n. 827 ("Qualunque sia la forma degli incanti, non sono ammesse le offerte per telegramma, né le offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o con semplice riferimento ad altra offerta propria o di altri") - , in quanto la stessa, non essendo, univoca ed idonea a manifestare una volontà certa dell'impresa, non può costituire, per la pubblica amministrazione,

un'offerta suscettibile di valutazione. Non possono, inoltre, ritenersi ammissibili le cd. offerte plurime, come del resto stabilito dall'art. 11, comma 6 del Codice, secondo cui "ciascun concorrente non può presentare più di un'offerta": deve, al contrario, ribadirsi il principio della unicità dell'offerta, che impone ai partecipanti alle gare di presentare un'unica proposta tecnica ed economica. Detto principio risponde non soltanto alla necessità di garantire l'effettiva par condicio dei concorrenti, ma anche a quella di far emergere la migliore offerta nella gara. In particolare, si specifica che l'offerta tecnica non può contenere al suo interno una pluralità di proposte progettuali tra loro alternative, fermo restando quanto osservato a proposito dell'applicazione della disciplina delle varianti. Secondo la consolidata posizione dell'Autorità, non vi sono dubbi circa la vigenza del divieto di presentazione di offerte in aumento rispetto all'importo a base di gara, introdotto con la l. 18 novembre 1998, n. 415 (c.d. Merloni ter) al precipuo fine di impedire lievitazioni della spesa pubblica rispetto alla preventiva programmazione e ribadito dall'art. 82, comma 1, del Codice. Detto divieto deve ritenersi sussistente qualunque sia il criterio di aggiudicazione della gara e, pertanto, sia nel caso di appalti da aggiudicare al prezzo più basso (cfr. parere AVCP 12 febbraio 2009) che nel caso di appalti da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Con riguardo a tale ultimo profilo, si rammenta che l'art. 283, comma 3 del Regolamento, nel delineare la procedura in caso di aggiudicazione di servizi e forniture con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, contiene un esplicito riferimento alla lettura dei "ribassi espressi in lettere" e delle riduzioni delle offerte economiche.

Articolo 11 : Cauzione definitiva. Contributo all'AVCP

L'aggiudicatario dovrà presentare la garanzia definitiva in ragione del 50% del 10% dell'importo complessivo offerto, al netto di IVA, in uno dei seguenti modi:

- a) cauzione, che può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale, a titolo di pegno a favore dell'Adisu Ateneo Federico II;
- b) fidejussione, che, sempre a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa, ovvero rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. 1° settembre 1993, n. 385, che svolgano in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

In ogni caso, la garanzia dovrà:

- avere validità per almeno 180 giorni dalla data di scadenza per la presentazione dell'offerta;
- contenere l'impegno del garante a rinnovare, a semplice richiesta della stazione appaltante nel corso della procedura, la garanzia per la durata massima di ulteriori 90 giorni nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione;
- prevedere la rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del c.c.;
- prevedere la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 (scadenza dell'obbligazione principale) comma 2 del codice civile;
- prevedere l'operatività della garanzia entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

A pena di esclusione, la garanzia dovrà essere corredata di autentica amministrativa o notarile della firma, dell'identità, dei poteri e della qualifica del/i soggetto/i firmatario/i il titolo di garanzia ovvero, in alternativa, di dichiarazione rilasciata dal soggetto firmatario (con allegata copia fotostatica di un documento di identità del dichiarante in corso di validità) ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2006, contenente i predetti elementi (identità, poteri e qualifica).

In caso di soggetti raggruppati la garanzia, a pena di esclusione, deve essere intestata a tutti i concorrenti.

Il deposito cauzionale deve essere mantenuto inalterato nel suo ammontare per tutta la durata del contratto.

L'impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui la stazione appaltante dovesse avvalersi, in tutto o in parte, entro 10 (trenta) giorni dalla richiesta. Detta cauzione è restituita al termine del contratto, previa attestazione da parte della stazione appaltante, circa il regolare svolgimento dello stesso e sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

Chiarimenti dell'AVCP (Comunicazione del 05/06/2012 - Bandi tipo – Inviato in consultazione alle associazioni di categoria ed alle amministrazioni la bozza di "bando-quadro" in attuazione dell'articolo 64, comma 4 bis del Codice dei Contratti. Schema di Determinazione denominato "BANDO-QUADRO" e Determinazione n. 4 del 10 ottobre 2012 BANDO TIPO. Indicazioni generali per la redazione dei bandi di gara ai sensi degli articoli 64, comma 4bis e 46, comma 1bis, del Codice dei contratti pubblici).

Il Codice disegna un peculiare e specifico sistema di garanzie, volto a tutelare la stazione appaltante sia nella fase pubblicistica di scelta del contraente sia in quella privatistica di esecuzione del contratto. Con specifico riguardo alla fase di partecipazione alla procedura di gara, assumono rilievo le disposizioni dettate sulle garanzie a corredo dell'offerta, che coprono la stazione appaltante dal rischio di mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario. Per i settori ordinari, la norma di riferimento è costituita dall'art. 75 del Codice, il quale, tuttavia, commina espressamente l'esclusione soltanto per la

mancata presentazione dell'impegno del fideiussore «a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113, qualora l'offerente risultasse affidatario» (cfr. comma 8). Attesa la chiara disposizione normativa, qualora l'offerta presentata sia sprovvista dell'impegno del fideiussore, la stazione appaltante dovrà procedere all'esclusione automatica del concorrente, senza possibilità di richiederne la presentazione ex post. Peraltro, dalla lettura della richiamata disposizione emerge chiaramente che la stessa presenta un contenuto immediatamente prescrittivo e vincolante, tale per cui deve ritenersi che la presentazione della cauzione provvisoria, nei termini ivi contemplati, costituisca un adempimento necessario a pena di esclusione. E' stato, in proposito, osservato che la garanzia provvisoria assolve allo scopo di assicurare la serietà dell'offerta e di costituire una liquidazione preventiva e forfettaria del danno nel caso non si addivenga alla stipula del contratto per recesso o per difetto dei requisiti del concorrente. In quanto tale, essa costituisce parte integrante della offerta e non un mero elemento di corredo della stessa (Cons. Stato Sez. V, 12 giugno 2009, n. 3746; T.A.R. Campania n. 10315/2007). L'offerta presentata senza la garanzia ovvero con una garanzia sprovvista degli elementi di cui all'art. 75, comma 4, è, quindi, carente di un elemento essenziale e, per ciò stesso, non ammissibile. A titolo esemplificativo, non è sufficiente che l'operatore economico si impegni a presentare la cauzione ovvero dichiarare di esserne nella disponibilità, senza produrla materialmente. Più in dettaglio, il comma 1 dell'art. 75 prescrive che «l'offerta è corredata da una garanzia, pari al due per cento del prezzo base indicato nel bando o nell'invito, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente»; il successivo comma 4 dell'art. 75 stabilisce che «la garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante». Ai sensi dell'art. 75, comma 7, l'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. La norma deve essere coordinata con quanto prescritto dall'art. 63 del Regolamento ai fini della qualificazione nelle classifiche superiori alla I ed alla II, per la quale le imprese devono possedere obbligatoriamente il sistema di qualità aziendale conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000. Pertanto, in tal caso, l'importo della cauzione è da ritenersi sempre dimezzato. Nelle altre ipotesi, l'art. 75 comma 7 prescrive che l'operatore economico segnali, in sede di offerta, il possesso del requisito e lo documenti nei modi prescritti dalle norme vigenti: di conseguenza, la presentazione di una cauzione dimezzata senza che il possesso della certificazione di qualità venga debitamente segnalato costituisce causa di esclusione. E', invece, ammissibile consentire al concorrente di integrare la documentazione attestante il possesso della certificazione, qualora questa sia stata segnalata, purchè sussistente al momento della scadenza del termine per la presentazione delle offerte/domanda di partecipazione.

Alla luce di quanto osservato, possono costituire cause di esclusione:

1) mancata presentazione della cauzione provvisoria; 2) cauzione non conforme a quanto stabilito dall'art. 75 comma 4 e, pertanto, priva della rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, della rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché priva della clausola di operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante; 3) cauzione di importo errato; in tale ultima ipotesi rientra il caso della cauzione presentata in misura dimezzata senza l'osservanza di quanto osservato sul possesso di certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000; 4) cauzione sprovvista dell'indicazione del soggetto garantito; nel caso di ATI costituenda, la cauzione deve essere intestata a tutte le imprese associande; 5) cauzione prestata con modalità non consentite; 6) cauzione prestata con validità inferiore a quella prescritta dal bando o, in mancanza, inferiore a centottanta giorni come prescritto dall'art. 75, comma 5; 7) cauzione non sottoscritta o con sottoscrizione non autenticata; è controversa la legittimità della clausola del bando che imponga la sottoscrizione della polizza fideiussoria sia da parte della banca emittente che dall'impresa concorrente (in senso affermativo, parere AVCP 9/2/2011 n. 24 che richiama lo schema tipo 1.1. allegato al D.M. 12 marzo 2004, n. 123); 8) mancata presentazione dell'impegno del fideiussore «a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113, qualora l'offerente risultasse affidatario» (cfr. art. 75, comma 8). E' opportuno puntualizzare che le eventuali carenze nella presentazione della cauzione definitiva di cui all'art. 113 valgono quali cause di decadenza dell'affidamento ed escussione della cauzione provvisoria.

In considerazione dell'importo dell'appalto, non è dovuto alcun contributo all'AVCP, ai sensi della deliberazione 21/12/2011 dell'Autorità medesima, attuativa dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23.12.2005 n. 266 per l'anno 2012.

Articolo 12: Modalità di presentazione della domanda

A pena di esclusione, il plico sigillato con ceralacca e firmato su tutti i lembi di chiusura, predisposto secondo le modalità di cui al precedente articolo 10, deve pervenire entro e **non oltre il termine perentorio del ventesimo giorno successivo alla pubblicazione dell'avviso sul BURC, entro le ore 12:00, pena l'irricevibilità dell'offerta e la non ammissione alla gara. Il giorno esatto della scadenza verrà comunicato sul sito istituzionale www.adisufederico2.it.**

Chiarimenti dell'AVCP (Comunicazione del 05/06/2012 - Bandi tipo – Inviato in consultazione alle associazioni di categoria ed alle amministrazioni la bozza di "bando-quadro" in attuazione dell'articolo 64, comma 4 bis del Codice dei Contratti. Schema di Determinazione denominato "BANDO-QUADRO" e Determinazione n. 4 del 10 ottobre 2012 BANDO TIPO. Indicazioni generali per la redazione dei bandi di gara ai sensi degli articoli 64, comma 4bis e 46, comma 1bis, del Codice dei contratti pubblici).

4. Termini per la presentazione delle offerte

Le offerte devono essere tassativamente presentate entro i termini prescritti dal bando.

Quanto precede vale per tutte le tipologie di procedure, in quanto il termine è posto a tutela della parità di trattamento, principio fondamentale di derivazione comunitaria. Costituisce, pertanto, causa di esclusione il mancato rispetto dei termini di presentazione dell'offerta o della domanda di partecipazione.

La consegna può avvenire a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a mezzo corriere privato o agenzie di recapito autorizzati, nonché a mezzo consegna diretta a mano all'ufficio protocollo, negli orari di apertura degli uffici, dal lunedì al venerdì dalle ore 08:30 alle ore 13:30.

Il plico deve essere indirizzato, **pena l'esclusione**, al seguente indirizzo: **A.Di.S.U. Ateneo Federico II, Via Alcide De Gasperi n. 45, 80133 Napoli.**

In caso di consegna a mano sarà rilasciata apposita attestazione con l'indicazione della data e dell'ora della ricezione. Ai fini dell'accertamento del rispetto del termine di presentazione, **richiesto a pena di esclusione**, farà fede unicamente il timbro posto dall'Ufficio Protocollo con l'attestazione del giorno e dell'ora dell'arrivo (l'orario sarà riportato qualora il plico sia recapitato l'ultimo giorno utile per la presentazione).

Il tempestivo recapito del plico rimane a totale rischio del mittente, restando esclusa ogni responsabilità dell'Amministrazione nel caso in cui il plico stesso, per qualsiasi motivo, non dovesse pervenire entro il termine previsto.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine di scadenza, anche per ragioni indipendenti dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine indicato. Ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo di raccomandata A/R o altro vettore, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale. Tali plichi non verranno aperti e saranno considerati come non consegnati. Potranno essere riconsegnati al concorrente su sua richiesta scritta.

Al di fuori di tale ipotesi, tutta la documentazione presentata è acquisita dall'Amministrazione e non verrà restituita in alcun caso; l'Amministrazione non corrisponderà rimborso alcuno, a qualsiasi titolo o ragione, per la documentazione presentata.

Articolo 13: Commissione di valutazione e operazioni di gara

La scelta dell'aggiudicatario sarà affidato ad una Commissione appositamente nominata dal Direttore.

In date pubblicate sul sito istituzionale della stazione appaltante la Commissione procederà alla prima seduta pubblica di gara. In sedute successive comunicate nelle sedute precedenti e/o sul sito dell'Azienda, si svolgeranno le necessarie ed eventuali successive sedute pubbliche per la verifica della documentazione amministrativa. La commissione apre in seduta pubblica anche i plichi contenenti le offerte tecniche al fine di procedere alla verifica della presenza dei documenti prodotti.

In una o più sedute riservate, la commissione valuta le offerte tecniche e procede alla assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel presente Avviso. In seduta pubblica, il soggetto che presiede la gara dà lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche, procede all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche, da' lettura dei ribassi espressi in lettere.

La Commissione effettuerà il calcolo del ribasso sull'offerta a base d'asta. Il ribasso percentuale verrà considerato fino alla seconda cifra decimale, effettuando il troncamento delle cifre successive.

Le sedute di gara possono essere sospese ed aggiornate ad altra ora o ad un giorno successivo salvo che nella fase di apertura delle buste delle offerte economiche.

All'esito del procedimento di verifica la Commissione dichiarerà le eventuali esclusioni di ciascuna offerta che, in base all'esame degli elementi forniti, risulta, nel suo complesso, inaffidabile e procederà alla formulazione della graduatoria finale, aggiudicando, dunque, la gara in via provvisoria al concorrente che ha presentato l'offerta ritenuta economicamente più vantaggiosa.

La Commissione rimetterà quindi gli atti di gara al Direttore dell'Adisu, il quale predisporrà la disposizione di aggiudicazione definitiva della gara in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

In caso di parità di punteggio totale tra due o più concorrenti, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il più elevato punteggio relativo all'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità si procederà all'effettuazione del sorteggio ex art. 77 R.D. n. 827/1924.

La mancanza, la difformità o l'incompletezza dei documenti e delle dichiarazioni presentati o la carenza dei requisiti richiesti comportano l'esclusione del concorrente.

In base al disposto dell'art. 46 del D.Lgs. n. 163/2006, nei limiti previsti dagli artt. da 38 a 45 del medesimo D.Lgs., l'Amministrazione, se necessario, può invitare i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto di dichiarazioni di certificazione, documenti e dichiarazioni presentati.

L'Adisu, a tal fine, assegna un termine perentorio entro cui le imprese offerenti devono far pervenire le integrazioni o chiarimenti richiesti.

Di tutto il lavoro della commissione sono redatti appositi verbali, successivamente approvati con disposizione del Direttore.

La data per l'apertura dei plichi, la data per l'apertura delle buste, nonché la data per l'apertura delle offerte economiche sono comunicate tramite il sito aziendale che valgono, a tutti gli effetti di legge, quali comunicazioni ai concorrenti.

Alle sedute pubbliche può partecipare il legale rappresentante del soggetto concorrente, ovvero un delegato (munito di delega) per ciascun offerente.

Si precisa che l'Amministrazione si riserva la facoltà di :

- espletare la gara e procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta valida;
- non procedere all'aggiudicazione della gara se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
- sospendere, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente;
- non stipulare motivatamente il contratto anche qualora sia intervenuta in precedenza l'aggiudicazione.

La gara sarà valida anche in presenza di una sola offerta ammissibile, ma in questo caso l'Amministrazione si riserva motivatamente di non aggiudicare e di procedere ad un nuovo esperimento nei modi che riterrà più opportuni ai sensi dell'art. 81, comma 3 del D.Lgs. 163/2006.

Si precisa, altresì, che:

- a) Nell'ipotesi in cui il servizio, per accertata impossibilità, non possa essere aggiudicato all'Impresa che ha presentato l'offerta ritenuta economicamente più vantaggiosa, si procederà comunque all'aggiudicazione in favore dell'Impresa che la segue immediatamente nella graduatoria finale all'uopo predisposta.
- b) In caso di ulteriore impossibilità, si procederà all'aggiudicazione della gara a favore dell'Impresa utilmente collocata nella graduatoria finale.

In mancanza di specificazioni nell'Avviso è fatto salvo il potere-dovere in merito alla eventuale integrazione di sottopunteggi o sottofattori, prima dell'apertura delle offerte, e dunque prima dell'inizio della seconda fase della gara della valutazione delle offerte in seduta segreta, così come il potere – dovere di interpretazione evolutiva del bando di gara e dei Capitolati con gli annessi allegati (vedasi per tutte C.d.S. sez. V - n. 412/99), nel rispetto della normativa vigente.

Il rispetto del principio di par condicio impone ai concorrenti l'onere di adempiere con la massima diligenza alle prescrizioni imposte dall'avviso ed esclude al contempo che l'amministrazione possa derogare dalle regole poste a pena di esclusione dalla gara, non disponendo essa di alcuna discrezionalità al riguardo (cfr. C.d.S. Sez. V 4 febbraio 2004 n. 364; TAR Valle D'Aosta 17 marzo 2004 n. 29; Tar Veneto sez. I, n. 67/05; T.A.R. Campania Napoli, sez. I, 22 settembre 2003, n. 11532), nel rispetto sempre di quanto riportato nella Determinazione n. 4 del 2012 dell'AVCP, richiamata nell'avviso di gara. Solo in caso di dubbio sulla situazione in fatto verificatasi si riconosce priorità al principio della massima partecipazione e concorrenza.

Rimane nella facoltà della commissione il potere di invitare, se necessario, i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentate, salvo il caso di clausola a pena di esclusione. La richiesta di integrazione implica la necessaria condizione dell'avvenuta presentazione di certificati, documenti o dichiarazioni il cui contenuto sia carente od equivoco, ma deve nel contempo rispettare l'interesse connesso e conseguente del rispetto del principio della par condicio (Cons. di Stato, Sez. V – 2 marzo 1999, n. 223; n. 357 del 2003).

Le clausole del bando di gara, non assistite da espressa sanzione di esclusione, vanno interpretate nel senso più favorevole per l'ammissione degli aspiranti, corrispondendo all'interesse pubblico assicurare un ambito più vasto di valutazioni e quindi, un'aggiudicazione alle condizioni migliori possibili (ex plurimis Cons. Stato Sez. VI – dec. n. 481 del 12/06/92, con richiami a Sez. V dec.ni n. 794 del 18/11/1982 e n. 129 del 04/03/1985; T.A.R. Palermo Sez. I – sent. n. 360/1998).

L'interruzione o la sospensione della procedura di valutazione possono essere disposte dalla commissione, in ogni caso è necessario che in tali evenienze sia garantita "medio tempore" la custodia degli atti di gara, con modalità che diano oggettiva certezza, alla ripresa delle operazioni, dell'integrità e autenticità degli atti di gara (Consiglio Stato, sez. V, 7 maggio 1994, n. 442; C. Stato, V, 3 gennaio 2002, n. 5; C. Stato, sez. V, 23 febbraio 1990, n. 129; C.G.A.S., 16 settembre 1998, n. 477). In caso di necessità di approfondimento da parte della commissione per la soluzione di casi dubbi, da effettuarsi anche attraverso la ricerca e la consultazione di decisioni giurisprudenziali adottate per casi analoghi, rimane nel potere della stessa la sospensione della seduta, evidentemente garantendo le misure di sicurezza per la conservazione degli atti mediante custodia in locale idoneo da parte del segretario della Commissione (ex plurimis Consiglio Stato, sez. V, 7 maggio 1994, n. 442). E' possibile sospendere la seduta anche per richie-

dere approfondimenti e riscontri a soggetti competenti in materia (vedasi Consiglio di Stato, sez. V, n. 6568 del 12 ottobre 2004).

In alcune fasi la commissione nella valutazione può operare anche non in composizione totalitaria. Infatti il plenum è necessario solo in ordine alle attività implicanti valutazioni di carattere tecnico-discrezionale, consentendosi una deroga a tale principio per le attività preparatorie, istruttorie o strumentali vincolate (C. Stato, VI, 27 dicembre 2000, n. 6875; n. 324\2004; T.A.R. Calabria Catanzaro, 4 maggio 1995, n. 442; Consiglio Stato, sez. IV, 7 luglio 2000, n. 3819; T.A.R. Lombardia Brescia, 12 dicembre 1997, n. 1237).

La mancata presentazione del documento di identità allegato alla sottoscrizione comporta l'esclusione del dichiarante (vedasi Cons. St., vedi sez. V, 1°.10.2003; sez. V. n. 7140 del 2004; TAR, Lazio, sez. II bis, n.880 del 2005; TAR Veneto, sez. II, n. 2220 del 2006). La mancata sottoscrizione delle dichiarazioni da presentare comporta l'assoluta invalidità dell'atto (cfr. C.d.S., sez. V, Sentenza 4 febbraio 2004, n. 364; TAR Lazio, Sez. Iter, n. 11114\2002; Cons. Stato 12 giugno 1997, n. 621). Infatti si afferma che la sottoscrizione costituisce condizione di giuridicità della dichiarazione, cosicché la mancata sottoscrizione determina la nullità della stessa e, conseguentemente, l'esclusione del soggetto partecipante, anche in mancanza di una esplicita comminatoria in tal senso nel bando di gara, per evidenti esigenze di garanzia sia del principio della par condicio fra i partecipanti, sia dell'esigenza di effettivo conseguimento in modo utile degli obiettivi funzionali perseguiti dall'Amministrazione. E ancora si afferma che se il modello non è sottoscritto, non ha nessun significato, non solo giuridico, ma neanche logico, perché viene meno la stessa riconoscibilità esteriore come forma di autocertificazione, per cui si configura l'ipotesi di omessa presentazione di un atto prescritto. La fase della verifica documentale può essere svolta dalla commissione anche non in composizione totalitaria.

La fase della valutazione si svolge a porte chiuse (ex plurimis T.A.R. Piemonte, sez. II, 5 dicembre 2001, n. 2031 Consiglio di Stato, sez. V, 20 maggio 2002, n. 2718), salvo quanto previsto dall'avviso.

Vige nel nostro sistema il principio di piena fungibilità dei membri della commissione (C.d.S., sez. IV, 11 febbraio 2001, n. 367; C.G.A., 11 ottobre 1999, n. 473; C.d.S. sez. IV. n. 4989\2005; Sentenza 6160/2000 della IV sezione del Consiglio di Stato; TAR Trentino Alto Adige Trento, 12 gennaio 2007 , n. 7; TAR Campania sez. VII, n. 20185 del 2005; Consiglio Stato , sez. V, 16 maggio 2006 , n. 2813; Consiglio Stato, sez. VI, 2 febbraio 2004, n. 324; C.d.S., SEZ. IV - sentenza 5 agosto 2005 n. 4165). La Giurisprudenza in merito alle funzioni del supplente stabilisce che non è necessario dover procedere all'acquisizione ed approvazione di tutte le operazioni compiute dal sostituito nelle precedenti sedute, facendo risultare tali adempimenti a verbale (C.d.S., sez.IV, n. N.1366 del 2001). Restano fermi i poteri della Commissione in merito alla necessità di porre in essere atti in autotutela.

Art. 14 – Criteri di valutazione

Per la valutazione delle domande pervenute, la Commissione si atterrà ai seguenti criteri :

1. elementi qualitativi: max 70/100;
2. elementi quantitativi: max 30/100.

N.B. L'offerta deve **obbligatoriamente contenere, pena la non valutabilità della stessa e l'esclusione del concorrente**, una proposta alimentare che garantisca l'erogazione di pasti speciali destinati a quel bacino d'utenza, in costante incremento, affetto da intolleranze e/o allergie alimentari e dunque protocolli dietetici e di preparazione dei cibi destinati a diete speciali, particolarmente a utenti celiaci o rivolti a quei consumatori che escludono alcuni cibi per ragioni etico-religiose religiose (L.R. n.2 del 2003, Legge 123/2005, D.G.R.C. n.1263 del 14 dicembre 2007 e successive modifiche e integrazioni).

Elementi qualitativi: max 70/100 e precisamente :

- Tipologia di pasti offerti: **punti 5**. I punteggi verranno attribuiti all'operatore economico che offre sia il pasto intero sia il pasto ridotto;
- Menù alternativo pizza pasto intero: **punti 5**. I punteggi verranno attribuiti alle offerte che prevedono anche il menu pizza per il pasto intero;
- Menù alternativo pizza\panino pasto ridotto: **punti 5**. I punteggi verranno attribuiti alle offerte che prevedono anche il menù pizza\panino per il pasto ridotto;
- Numero proposte: **max punti 10**. I punteggi verranno attribuiti in base al numero di proposte per ciascuna portata: 0,5 punti per ciascuna alternativa in più **rispetto alle due proposte minime** previste nelle tabelle di cui all'art. 6; le proposte devono essere sempre ricomprese tra quelle inserite nelle tabelle dietetiche alle corrispondenti voci tipologia e pietanza (ad esempio: le proposte aggiuntive per il primo piatto devono essere primi piatti). Ulteriori proposte diverse da quelle indicate nella tabella dietetica dovranno indicare la tipologia e la pietanza con grammatura per singola porzione. In mancanza di indicazione di grammatura o in caso di grammatura inferiore a quella minima prevista la proposta non verrà valutata.

- Qualità e varietà del menù: **max punti 10**. I punteggi verranno attribuiti in base ai menu settimanali su base mensile offerti, che tengano conto della stagionalità e riportino la varietà proposta quotidianamente secondo un criterio di alternanza avente cadenza settimanale, con le quantità dei prodotti offerti.
- Uso di prodotti biologici*: **max punti 5**. I punteggi verranno attribuiti in base alle tabelle dei menù mensili offerte, che tengano conto della frequenza di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale (ex art.59, comma 4, legge n. 488 del 1999).
- Uso di prodotti tipici e a denominazione protetta*: **max punti 5**. I punteggi verranno attribuiti in base alle tabelle dei menù mensili offerte, che tengano conto della frequenza di prodotti provenienti da prodotti tipici, marchio DOP o IGP, riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale (ex art. 59, comma 4, legge n. 488 del 1999).
- Uso di prodotti tradizionali: **max punti 5**. I punteggi verranno attribuiti in base alle tabelle dei menù mensili offerte, che tengano conto della frequenza di prodotti provenienti da prodotti tradizionali, marchio STG, riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale (ex art. 59, comma 4, legge n. 488 del 1999).

***Marchio biologico.** Ne esistono di vari tipi sia *pubblici* come il marchio Agricoltura biologica sia marchi *privati*. Questi ultimi indicano il rispetto del regolamento comunitario oppure l'adozione di norme più restrittive. Agricoltura biologica, è un marchio disciplinato dal Regolamento n.834/07.

***Per prodotti tipici** si intendono i prodotti agroalimentari che sono caratteristici di una particolare zona o regione d'Italia e ne incarnano le tradizioni e la storia. L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: la Denominazione d'Origine Protetta (DOP), l'Indicazione Geografica Protetta (IGP) e la Specialità Tradizionale Garantita (STG). Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plagii e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.

Il marchio DOP « [...] Si intende per «denominazione d'origine», il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente ed esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. » Articolo 2, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 510/2006). Denominazione di origine protetta, meglio noto con l'acronimo DOP, è un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito dall'Unione Europea a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti. L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (clima, caratteristiche ambientali), sia fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità, savoir-faire) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva. Affinché un prodotto sia DOP, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata. Chi fa prodotti DOP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo. Per distinguere anche visivamente i prodotti DOP da quelli IGP, i colori del relativo marchio sono stati cambiati da giallo-blu a giallo-rosso.

Il marchio IGP [...] Si intende per «indicazione geografica», il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. » Articolo 2, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 510/2006). Il termine indicazione geografica protetta, meglio noto con l'acronimo IGP, indica un marchio di origine che viene attribuito dall'Unione europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata. Per ottenere la IGP quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area. Chi produce IGP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo.

***Il marchio STG** specialità **tradizionale** garantita, meglio noto con l'acronimo STG, è un marchio di origine introdotto dalla Unione europea volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali. Questa certificazione, disciplinata dal regolamento CE n.509/2006 (che sostituisce il precedente n.2082/92), diversamente da altri marchi quali denominazione di origine protetta (DOP) e indicazione geografica protetta (IGP), si rivolge a prodotti agricoli e alimentari che abbiano una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di

una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona.

I prodotti agroalimentari tradizionali italiani sono i prodotti inclusi in un apposito elenco, predisposto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con la collaborazione delle Regioni. Per reagire a questa situazione il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ha deciso di puntare nettamente su settori di nicchia, valorizzando i prodotti tradizionali in cui prodotti agricoli o dell'allevamento venivano lavorati secondo antiche ricette. Il requisito per essere riconosciuti come Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) è quello di essere «ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni»).

- Controllo qualità prodotti: **max punti 5**. I punteggi verranno attribuiti in base ad una proposta che evidenzi metodologia e frequenza del controllo microbiologico sui prodotti lavorati e finiti, effettuato attraverso laboratori di analisi accreditati presso l'ACCREMIA, Ente Italiano di Accreditamento alimentare.
- Proposte migliorative: **max punti 7**. I punteggi verranno attribuiti in base a proposte rivolte alla comunicazione con l'utenza, alla rilevazione della qualità attesa e percepita, alla elaborazione di piani di miglioramento.
- Progetto tecnico organizzazione Bar: **max punti 8**. I punteggi verranno attribuiti in base alla proposta progettuale tecnico-operativa nell'ottica dell'elaborazione dell'attuazione del piano di miglioramento del punto ristoro oggetto dell'avviso.

SCHEMA TABELLA DI VALUTAZIONE

Elementi qualitativi di valutazione	Criteri di attribuzione del punteggio	Pesi ponderali degli elementi qualitativi (descrizione)	Peso ponderale (totale max punti)
Tipologia di pasti offerti	SI\NO	I punti verranno attribuiti all'operatore economico che offre sia il pasto intero sia il pasto ridotto	5/100
Menù alternativo pizza pasto intero	SI\NO	I punti verranno attribuiti alle offerte che prevedono anche il menu pizza per il pasto intero	5/100
Menù alternativo pizza\panino pasto ridotto	SI\NO	I punti verranno attribuiti alle offerte che prevedono anche il menù pizza\panino per il pasto ridotto	5/100
Numero proposte	Calcolo sulle proposte	I punti verranno attribuiti in base al numero di proposte per ciascuna portata : 0,5 punti per ciascuna alternativa in più rispetto alle due proposte minime previste nelle tabelle di cui all'art. 6	10/100
Qualità e varietà del menù	Da zero a 10 in base alla TABELLA 1 DESCRITTORI LIVELLO PRESTAZIONE VALORI	I punteggi verranno attribuiti in base alle tabelle dei menù mensili indicate, che tengano conto della stagionalità e riportino la varietà proposta quotidianamente secondo un criterio di alternanza avente cadenza settimanale	10/100
Uso di prodotti biologici	Da zero a 5 in base alla TABELLA 1 DESCRITTORI LIVELLO PRESTAZIONE VALORI	I punteggi verranno attribuiti in base alle tabelle dei menù mensili offerte, che tengano conto della frequenza di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale	5/100

Uso di prodotti tipici e a denominazione protetta	Da zero a 5 in base alla TABELLA 1 DESCRITTORI LIVELLO PRESTAZIONE VALORI	I punteggi verranno attribuiti in base alle tabelle dei menù mensili offerte, che tengano conto della frequenza di prodotti provenienti da prodotti tipici, marchio DOP o IGP, riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale	5/100
Uso di prodotti tradizionali	Da zero a 5 in base alla TABELLA 1 DESCRITTORI LIVELLO PRESTAZIONE VALORI	I punteggi verranno attribuiti in base alle tabelle dei menù mensili offerte, che tengano conto della frequenza di prodotti provenienti da prodotti tradizionali, marchio STG, riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale	5/100
Controllo qualità prodotti	Da zero a 7 in base alla TABELLA 1 DESCRITTORI LIVELLO PRESTAZIONE VALORI	I punteggi verranno attribuiti in base ad una proposta che evidenzi metodologia e frequenza del controllo microbiologico sui prodotti lavorati e finiti, effettuato attraverso laboratori di analisi accreditati presso l'ACCREDIA, Ente Italiano di Accreditamento alimentare	5/100
Proposte migliorative	Da zero a 9 in base alla TABELLA 1 DESCRITTORI LIVELLO PRESTAZIONE VALORI	I punteggi verranno attribuiti in base a proposte rivolte alla comunicazione con l'utenza, alla rilevazione della qualità attesa e percepita, alla elaborazione di piani di miglioramento	7/100
Progetto tecnico organizzazione Bar	Da zero a 9 in base alla TABELLA 1 DESCRITTORI LIVELLO PRESTAZIONE VALORI	I punteggi verranno attribuiti in base alla proposta progettuale tecnico-operativa nell'ottica dell'elaborazione dell'attuazione del piano di miglioramento del punto ristoro oggetto dell'avviso	8/100

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa è effettuato applicando il metodo aggregativo - compensatore, di cui la seguente formula, allegato P al D.P.R 5 Ottobre 2010 n.207 e s.m.i:

	n	
C (a) =	$\sum_{i=1}$	[Wi x V(a)i]

dove:

C (a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti

Wi = peso o punteggio attribuito al requisito (i), per ciascuno degli elementi di valutazione elencati nella precedente esposizione dell'attribuzione dei punteggi degli elementi qualitativi riepilogati nello schema della tabella di valutazione.

V(a)i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno;

n	
$\sum_{i=1}$	= sommatoria

I coefficienti V(a)i sono determinati:

- per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura qualitativa attraverso la media dei coefficienti (fino alla seconda cifra decimale, e qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque, sarà considerato fino alla seconda cifra decimale arrotondata all'unità superiore), variabili tra zero ed uno, in base a descrittori di prestazioni riportati nella tabella 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari ai

vari elementi costituenti pesi e sub-pesi di ogni settore riportati nella precedente esposizione dell'attribuzione dei punteggi degli elementi qualitativi.

TABELLA 1

DESCRITTORI LIVELLO PRESTAZIONE VALORI	VALORI
Livello di definizione ottimo, con proposta assolutamente completa, molto dettagliata, corretta e ricca di aspetti e soluzioni elaborate anche in maniera complessa, rispondente in maniera ottimale agli standard qualitativi e prestazionali richiesti.	1,00
Livello di definizione buono, con proposta ampia e corretta, abbastanza dettagliata, rispondente in maniera più che discreta agli standard qualitativi e prestazionali richiesti.	0,80
Livello di definizione discreto, con proposta adeguata e significativa, rispondente in maniera discreta agli standard qualitativi e prestazionali richiesti.	0,60
Livello di definizione sufficiente, con proposta essenziale, semplice, rispondente in maniera sufficiente agli standard qualitativi e prestazionali richiesti.	0,40
Proposta limitata, poco dettagliata, molto semplice con pochi aspetti, rispondente in maniera scarsa agli standard qualitativi e prestazionali richiesti.	0,20
Senza alcuna proposta o inadeguata rispetto agli standards qualitativi e prestazionali richiesti.	0,00

Tabella 1: Per ogni descrittore è fissato un valore; ogni coppia di valori definisce un range di valori attribuibili. Il valore che il singolo commissario può attribuire potrà variare rispetto a quelli indicati, adattandolo all'interno del range individuato coerentemente alla propria valutazione. In ogni caso il valore attribuito potrà avere al massimo due cifre decimali.

Elementi quantitativi: max 30/100 e precisamente :

ELEMENTI QUANTITATIVI (descrizione)	SUB ELEMENTI QUANTITATIVI (descrizione)	PESO PONDERALE (totale max punti)
Ribasso Prezzo offerto per il pasto	Valutazione quantitativa del ribasso percentuale proposto in caso di partecipazione per una singola tipologia di pasto oppure valutazione quantitativa effettuata sul ribasso percentuale esteso in maniera uniforme agli importi dei due menu	20/100
Ribasso Prezzo offerto per l'attività Bar	Valutazione quantitativa del ribasso percentuale proposto da applicare in maniera uniforme a tutti i prodotti, in riferimento ai prezzi risultanti dal listino ASSO-BAR 2013 allegato 5 per gli esercizi classificati cat.3 [^] /4 [^]	10/100

In ottemperanza a quanto disposto dall'allegato P dpr 207/2010 il coefficiente dell'elemento prezzo verrà valutato con la seguente formula:

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{\text{Soglia}}) = X \cdot A_i / A_{\text{Soglia}}$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{\text{Soglia}}) = X + (1,00 - X) \cdot [(A_i - A_{\text{Soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{Soglia}})]$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i esimo

A_i = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i esimo

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

A_{max} = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

$X = 0,90$

Soglia di sbarramento.

Saranno ammessi alla valutazione dell'“Offerta economica” solo quei concorrenti che nella valutazione dell'offerta alla parte *Elementi qualitativi* avranno ottenuto un punteggio pari o superiore a punti 5 sul massimo attribuibile di 10 per l'elemento:

Qualità e varietà del menù	Da zero a 10 in base alla TABELLA 1 DESCRITTORI LIVELLO PRESTAZIONE VALORI	I punteggi verranno attribuiti in base alle tabelle dei menù mensili indicate, che tengano conto della stagionalità e riportino la varietà proposta quotidianamente secondo un criterio di alternanza avente cadenza settimanale	10/100
----------------------------	--	--	--------

La ditta concorrente che non avrà ottenuto il minimo del punteggio sopra indicato sarà esclusa dalla gara perché l'offerta sarà ritenuta insufficiente.

Chiarimenti dell'AVCP (Comunicazione del 05/06/2012 - Bandi tipo – Inviato in consultazione alle associazioni di categoria ed alle amministrazioni la bozza di “bando- quadro” in attuazione dell'articolo 64, comma 4 bis del Codice dei Contratti. Schema di Determinazione denominato “BANDO-QUADRO” e Determinazione n. 4 del 10 ottobre 2012 BANDO TIPO. Indicazioni generali per la redazione dei bandi di gara ai sensi degli articoli 64, comma 4bis e 46, comma 1bis, del Codice dei contratti pubblici).

8. Disposizioni in materia di presentazione e valutazione delle offerte**8.2 Soglia di “sbarramento”**

Come già più volte rammentato dall'Autorità (cfr., da ultimo, determinazione n. 7 del 2011), il Codice (art. 83, comma 2) prevede la possibilità di fissare una soglia minima di punteggio (soglia di sbarramento) che i concorrenti devono vedersi attribuire o acquisire, in relazione a taluni criteri di valutazione, in caso di utilizzo dell'offerta economicamente più vantaggiosa. La stazione appaltante può, quindi, stabilire, nei documenti di gara, che gli offerenti, in relazione ad alcuni criteri di valutazione ritenuti particolarmente importanti, debbano conseguire un punteggio – soglia minimo prestabilito, prescrivendo nel bando che, qualora tale soglia non venga raggiunta, non si procederà alla valutazione degli altri elementi dell'offerta, con conseguente esclusione dalla gara. Si rammenta che, come specificato nella determinazione n. 7 del 2011, nel caso in cui i criteri di valutazione siano suddivisi in sub criteri è necessario procedere alla cd riparametrazione dei coefficienti attribuiti ai singoli concorrenti con riferimento al criterio di partenza, al fine di garantire il rispetto dei rapporti tra i pesi stabiliti nel bando di gara. Tale operazione è indispensabile nel caso in cui sia prevista una soglia di sbarramento per evitare anomale restrizioni alla concorrenza e al principio di massima partecipazione. Il principio opera indipendentemente dalla previsione nel bando di gara.

Art. 15 – Aggiudicazione

Al termine della procedura, all'assuntore del servizio sarà aggiudicata la somministrazione del pasto intero, del pasto ridotto o di entrambe le tipologie di pasto, sulla base dell'offerta presentata e per un numero di pasti per i quali l'amministrazione si riserva la quantificazione in relazione alle necessità della zona di riferimento ed alla pianificazione contabile di bilancio, con modalità da ritenersi insindacabili. L'aggiudicazione avviene sotto forma di contratto aperto di somministrazione e dunque l'aggiudicatario potrà fornire un numero di pasti giornaliero da 0 a un massimo potenziale calcolato sulla base del criterio sopra riportato e nulla potrà eccepire in merito al numero di pasti in convezione effettivamente erogati. L'amministrazione procederà all'aggiudicazione definitiva della gara in seguito alla verifica documentale di quanto richiesto all'aggiudicatario.

Art. 16 – Stipulazione del contratto e spese relative

A seguito dell'aggiudicazione definitiva si procederà alla sottoscrizione della convenzione\contratto che potrà essere anche la conseguenza di lettera di affidamento e relativa accettazione.

L'ADISU si riserva **la facoltà di non stipulare alcuna convenzione con le imprese che hanno raggiunto un punteggio complessivo inferiore a 70 punti**, verificando, caso per caso, la compatibilità dell'offerta con i principi generali che regolano la gestione dei propri servizi.

Il sistema di gestione del servizio potrà in ogni caso essere modificato in funzione delle esigenze istituzionali dell'ADISU Federico II.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare l'eventuale contratto, sostenendo tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto stesso.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad iniziare la prestazione in questione **entro 15 giorni** dalla data della comunicazione dell'affidamento.

Fanno parte integrante del contratto, oltre ai documenti di gara l'Offerta tecnica e l'Offerta economica presentate dall'aggiudicatario in sede di gara (Modelli **Allegato 2 e Allegato 3**), l'Avviso pubblico con le relative condizioni.

Qualora l'aggiudicatario non intenda accettare la stipula del contratto non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria, la quale sarà incamerata direttamente dall'Adisu, e sarà tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dall'Azienda.

Art. 17 – Documenti a carico dell'impresa aggiudicataria

Entro il termine definito nella nota di trasmissione dalla data di ricezione della comunicazione dell'aggiudicazione definitiva, l'aggiudicatario dovrà presentare conformemente alle indicazioni ed alle modalità riportate in detta comunicazione :

- per i Raggruppamenti temporanei, i Consorzi ordinari, le Aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete ex art. 34, comma 1, lettere d), e), e-bis, del Codice Appalti), non ancora costituiti al momento della partecipazione, l'atto di avvenuta conferimento di mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno dei consorziati, da indicare come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti;
- cauzione definitiva così come previsto dall'art. 11 del presente Avviso;
- le polizze assicurative così come previsto all'art. 20 del presente Avviso;
- eventuale documentazione in merito a quanto disposto in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro per obbligo di legge ai sensi del D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii.;
- ogni altra documentazione ritenuta utile ai fini dell'aggiudicazione;
- l'indicazione dell'Istituto bancario e degli estremi del proprio conto corrente dedicato, sul quale saranno effettuati i pagamenti esclusivamente mediante bonifico bancario (obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche);

La mancata presentazione della prescritta documentazione entro i termini indicati comporta il potere dell'Azienda di individuare quale aggiudicatario il successivo concorrente in graduatoria e così via.

Art. 18 – Cessioni

a) del contratto. Data la natura del servizio e del rapporto concessorio è fatto assoluto divieto di cessione totale o parziale del contratto. Nel caso di contravvenzione a tale divieto, la cessione si intenderà nulla e l'Ente appaltante avrà il diritto di risolvere il contratto medesimo e di chiedere il risarcimento di ogni eventuale danno.

b) del credito. La cessione di credito deve essere autorizzata previamente dall'Ente.

Art. 19 – Variazioni contrattuali e sospensione del servizio

Qualora nel corso della prestazione si richiedano prestazioni aggiuntive o interventi sostitutivi di altri esercizi il RUP può far eseguire direttamente al prestatore forniture complementari ordinariamente nel limite del 20% (venti per cento) dell'importo di aggiudicazione per singolo pasto come previsto dalle normative in materia (art.11 R.D. 18 novembre 1923, n. 2440; art.120 del R.D. n. 827 del 1924). Potrà superare la percentuale di cui sopra dopo verifica del mantenimento degli standard offerti e fino al 50%. L'Azienda potrà inoltre comunicare riduzioni di fornitura rispetto al numero di pasti potenzialmente assegnato nel limite del 20% in meno senza che la ditta abbia nulla a pretendere.

Nel caso in cui la stazione appaltante abbia necessità di un supplemento di fornitura di pasti o per disponibilità finanziaria ulteriore o per il venir meno di fornitori aggiudicatari, potrà chiedere la fornitura alle ditte aggiudicatarie previa verifica di idoneità funzionale fondata sulla capacità dell'operatore riscontrata in sede di offerta tale da non determinare disservizi all'utenza e in caso di infruttuosa soluzione potrà affidare i pasti a ditte in ordine di graduatoria risultanti idonee ma non affidatarie. Qualora motivate circostanze particolari impediscano il normale procedere del servizio, l'amministrazione appaltante avrà facoltà di ordinarne la sospensione salvo riprenderla appena cessate le ragioni che abbiano determinato tale provvedimento, ciò senza che l'impresa possa avanzare pretesa alcuna di indennizzo.

Sulla base di verifiche di customer satisfaction l'Azienda potrà revocare il servizio o ridurre i pasti assegnati e incrementare i pasti di quegli esercizi che rispondano alla soddisfazione dei clienti.

Resta riservata all'Azienda la facoltà di apportare le eventuali variazioni che ritenesse opportune e che non comportino maggiorazioni di costo, che riguardino grammature, tipologia delle derrate, composizione del menu, ecc.

Art. 20 – Responsabilità e assicurazioni

L'Affidatario si obbliga a sollevare l'Ente da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti dell'Ente da parte di dipendenti dell'impresa ai sensi dell'art. 1676 c.c. e da qualsiasi conseguenza dannosa che terzi dovessero subire da persone o cose in dipendenza del servizio prestato.

L’Affidatario si assume ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla Stazione Appaltante e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l’esecuzione della prestazione contrattuale.

L’Affidatario si assume ogni responsabilità sia civile che penale che le derivi ai sensi di legge dall’espletamento dell’attività richiesta dal presente Avviso. Esso sarà l’unico responsabile per eventuali danni che venissero arrecati nell’esecuzione del servizio a persona e/o cose compresi i danni derivanti da incendi, esplosione, scoppio, guasti alle macchine. Di conseguenza dovrà provvedere alla pronta riparazione dei danni e al loro risarcimento.

A tal scopo l’Affidatario si impegna a stipulare con primaria compagnia di assicurazione idonea polizza assicurativa polizza assicurativa R.C.T. (da sottoscrivere con primaria Compagnia di assicurazioni), con un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 con copertura dei rischi igienico - sanitari e della responsabilità civile con il limite di almeno € 500.000,00 per ogni persona ed € 500.000,00 per danni a cose, con copertura esente da franchigia. Copia della polizza dovrà essere fornita all’Ente all’atto della stipula del contratto.

Nella suddetta polizza dovrà essere indicato esplicitamente che la Stazione Appaltante è 'terzo' a tutti gli effetti. La polizza dovrà inoltre contenere la clausola 'rischio somministrazione', ove l’aggiudicatario non avesse una polizza specifica per detto rischio.

Detta polizza dovrà essere stipulata e consegnata in copia all’Adisu prima della stipula del contratto. Resta tuttavia inteso che :

- tali massimali non rappresentano il limite del danno da risarcirsi da parte del gestore, per il quale, nel suo valore complessivo, risponderà comunque il gestore medesimo;
- la durata della copertura assicurativa dovrà essere fino al momento dell’accettazione delle prestazioni e servizi resi a fine appalto;
- l’esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo sono condizioni essenziali per l’Adisu e pertanto, qualora l’Impresa aggiudicataria non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa di cui trattasi, il contratto si risolverà di diritto, con conseguente ritenzione della cauzione definitiva e fatto salvo l’obbligo di risarcimento del maggior danno subito;
- l’operatività o meno delle coperture assicurative non esonera l’aggiudicatario dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti;
- l’Adisu sarà tenuta indenne dai danni eventualmente non coperti, in tutto o in parte, dalle coperture assicurative;
- il personale utilizzato dovrà essere in regola con le norme ed assicurazioni obbligatorie vigenti.

Art. 21 – Personale addetto al servizio

La ditta aggiudicataria si impegna a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate, nel corso dei lavori previsti dal presente Avviso, le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica. L’Amministrazione si riserva la facoltà di predisporre controlli sull’osservanza delle suddette, riservandosi nel caso di inosservanza di procedere all’immediata risoluzione del contratto.

Il personale della ditta adibito al servizio lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l’esclusiva responsabilità dell’appaltatrice che, ai sensi dell’art. 2049 del codice civile è ritenuta responsabile della condotta dei propri dipendenti.

L’Affidatario sarà esclusivo responsabile dell’osservanza di tutte le disposizioni vigenti e di quelle che potranno intervenire nel corso della convenzione, relative all’assunzione dei lavoratori, alla tutela infortunistica, di collocamento e di assunzione obbligatoria, sociale e previdenziale, degli addetti ai lavori oggetto del presente Avviso.

E’ onere dell’Affidatario adottare tutti i provvedimenti e tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l’incolumità fisica dei propri dipendenti e collaboratori e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati. Inoltre l’Affidatario si obbliga a comunicare la persona cui fare riferimento per ogni problematica attinente la gestione stessa.

L’Affidatario dovrà indicare il personale preposto alla gestione operativa diretta della sicurezza e igiene del lavoro per la convenzione oggetto del presente Avviso.

L’Affidatario dovrà fornire a richiesta della stazione appaltante l’evidenza necessaria alla verifica di ottemperanza all’art. 7 del D.Lgs 81/08 e in particolare : estratto del proprio documento di valutazione dei rischi da cui possa evidenziarsi il nominativo del personale di servizio, gli eventuali sostituti, l’organizzazione del Servizio di Prevenzione e Protezione dai rischi sulla sicurezza e per l’igiene del lavoro, le misure attuate in riferimento al personale dipendente, per la gestione della sicurezza e la tutela della salute sui luoghi di lavoro oggetto del presente Avviso, l’ambito di competenza del servizio prestato (orari di lavoro, luoghi, personale, attrezzature, macchine, materiali, sostanze, piani di gestione dell’emergenza, protocolli sanitari, procedure di lavoro ecc...).

Nello svolgimento dei servizi oggetto del seguente Avviso non sono presenti rischi specifici interferenti.

Interferenze spaziali e temporali introdotte in azienda da parte dell'appaltatore : nessuna.

Misure adottate per l'eliminazione\abbattimento dei rischi interferenti : nessuna.

Per scioperi del personale dell'appaltatore sarà onere dello stesso darne comunicazione all'Amministrazione con preavviso di 24- 48 ore, ponendo tuttavia la massima diligenza per la fornitura di un servizio alternativo che verrà comunicato nel menù con affissione nel locale, sul sito e all'Azienda il tutto per un numero non superiore a giorni due, pena le conseguenze indicate agli artt.21 e 23 del presente Avviso.

Art. 22 – Qualità del servizio – controlli e collaudi del funzionamento

Per l'intera durata dell'affidamento, eventuali violazioni accertate dall'ADISU nel corso delle verifiche o eventuale accertamento di procedure di sanzione elevate da parte di organi competenti (ASL, NAS, etc.), possono determinare a discrezione dell'ADISU la risoluzione del contratto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare tutti i controlli che ritenga necessari per verificare l'esatto adempimento del servizio indicato nel presente Avviso. I controlli eseguiti con proprio personale o da tecnici esterni all'Amministrazione riguarderanno la regolarità dell'esecuzione del servizio e la sua corrispondenza alle norme previste dall'Avviso. Resta ferma la facoltà dell'Amministrazione di procedere a verifica di conformità in corso di esecuzione al fine di accertare la piena e corretta esecuzione delle prestazioni contrattuali, con la cadenza adeguata per un accertamento progressivo della regolare esecuzione delle prestazioni. Le operazioni necessarie alla verifica di conformità sono svolte a spese dell'esecutore, a tal fine l'esecutore, a propria cura e spesa, mette a disposizione del soggetto incaricato della verifica di conformità i mezzi necessari ad eseguirli. Nel caso in cui l'esecutore non ottemperi a siffatti obblighi, il direttore dell'esecuzione o il soggetto incaricato al controllo dispongono che sia provveduto d'ufficio, deducendo la spesa dal corrispettivo dovuto all'esecutore.

L'attività di controllo esercitata dall'Ente non esonera l'appaltatore dalle responsabilità circa l'esatta esecuzione del servizio stesso.

In particolare le verifiche potranno avere ad oggetto, oltre che quanto richiesto dal presente Avviso e offerto dall'operatore, il pasto (il cosiddetto *core business*), il locale-mensa (la struttura fisica), il processo di erogazione che porta al consumo del pasto.

L'Azienda direttamente o anche mediante questionari agli studenti fruitori valuterà l'andamento gestionale dell'operatore economico e sulla base delle dette valutazioni determinerà a propria discrezione la decadenza dal servizio con provvedimento in autotutela sanzionatoria, il recesso ex art. 21sexies della Legge n. 241 del 1990, la risoluzione anticipata dal contratto di servizio o eventuali penali da applicare o la riduzione dei pasti.

Le verifiche potranno riguardare i seguenti aspetti. Oltre a tutto ciò che riguarda le caratteristiche richieste dal presente Avviso, per quel che concerne il *pasto*, vengono distinte le seguenti caratteristiche determinanti la qualità : la varietà del menù, la quantità delle porzioni, il grado di cottura del cibo, la temperatura del cibo, l'aspetto estetico dei piatti, la gustosità dei primi piatti, dei secondi piatti, dei contorni, della frutta e la qualità dei condimenti. Riguardo al *locale*, si è ritenuto che la qualità verrà valutata sui seguenti aspetti: l'estetica, l'illuminazione, la pulizia della struttura e dei servizi igienici, la comodità di tavoli e sedie. Infine, attengono al processo : la cortesia del personale, l'igiene delle stoviglie, la chiarezza e la disponibilità di informazioni nel menù del giorno, il tempo di attesa per accedere al servizio.

Le verifiche potranno inoltre riguardare :

- il piano di autocontrollo per tutte le diverse fasi del processo di produzione in grado di garantire la sicurezza igienica, secondo le disposizioni della vigente normativa ed in particolare dell'articolo 4 del Decreto Legislativo del 26 maggio 1997, n. 155, recante "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari";
- il piano H.A.C.C.P., specificamente progettato per la gestione del servizio oggetto d'appalto; nel piano dovranno essere indicate anche le procedure adottate per le diverse operazioni di preparazione, conservazione, servizio ed i limiti critici stabiliti per i diversi Punti Critici di controllo del piano.

Tutte le verifiche di cui sopra potranno comportare in ogni momento il mantenimento o meno del rapporto o anche la riduzione o integrazione del numero dei pasti assegnati.

Durante il corso del rapporto contrattuale, con cadenza quadrimestrale, la ditta concessionaria dovrà provvedere a effettuare a proprie cure e spese un prelievo di prodotto finito da effettuarsi presso la cucina di preparazione dei pasti. Detto campione di prodotto finito sarà analizzato per la ricerca di almeno cinque agenti patogeni, a cura di un laboratorio pubblico o privato accreditato da ACCREDIA. Il risultato dell'analisi dovrà essere comunicato all'Azienda.

L'aggiudicatario è tenuto inoltre ad effettuare, con la stessa cadenza, analisi microbiologiche a campione sulle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti al fine di accertare gli indici: carica batterica totale, batteri coliformi totali, salmonelle, stafilococchi aurei e listeria. L'Amministrazione si riserva sempre la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite Laboratori di analisi a tale scopo individuati. Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard la ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi

individuati dall'Amministrazione ed effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a quando non sia raggiunta la conformità. La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza che poter pretendere alcun rimborso.

L'ADISU per accertare la piena osservanza di tutte le condizioni contrattuali, per l'approvazione dei menù proposti dalla Ditta, oltre il controllo da effettuarsi attraverso gli Uffici preposti istituzionalmente a tale attività, potrà designare una Commissione di controllo.

Gli uffici preposti o detta Commissione potranno accedere, in qualsiasi momento, nei locali che la Ditta ha in consegna, per il controllo di: - qualità, quantità, preparazione e distribuzione dei pasti; - tenuta ed efficienza del magazzino viveri e dei depositi frigoriferi; - pulizia ed igiene degli ambienti; - stato di manutenzione ed efficienza degli impianti fissi e mobili. I controlli saranno articolati in: a) controlli a vista del servizio che, a titolo esemplificativo, avranno ad oggetto: - lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili e dei mezzi di trasporto; - le materie prime, gli ingredienti e ogni altro prodotto utilizzato per la preparazione dei piatti, anche attraverso i registri di carico/scarico (con particolare riguardo ai prodotti DOC, DOP, IGP e provenienti da agricoltura biologica); - i prodotti semilavorati ed i prodotti finiti; - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti; - l'etichettatura dei prodotti alimentari e dei prodotti detergenti e sanificanti; - le modalità e tempi di conservazione; - lo stato igienico-sanitario del personale addetto al servizio; - le modalità di lavorazione delle derrate; - i processi tecnologici della produzione e lavorazione degli alimenti; - la verifica del corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti; - le modalità di cottura e di distribuzione dei pasti; - lo stato igienico-sanitario degli impianti e dei locali, dei servizi igienici, degli spogliatoi; - gli interventi di manutenzione, di disinfestazione e di sanificazione; - le operazioni di lavaggio ed impiego dei prodotti sanificanti; - le modalità e tempi di sgombero dei rifiuti; - l'organizzazione del personale e la distribuzione dei carichi di lavoro; - la professionalità e la cortesia degli addetti al servizio; - la rispondenza delle porzioni alle tabelle dietetiche (campione di almeno dieci porzioni); - la presentazione dei piatti; - i tempi di attesa in fila al self-service; b) controlli delle procedure adottate ai sensi del REG CE 852/2004, finalizzati a valutare la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano H.A.C.C.P. e al manuale di autocontrollo; c) controlli analitici effettuati da tecnici incaricati attraverso prelievo di campioni alimentari e non, da sottoporre ad analisi di laboratorio presso la Azienda Sanitaria o altra idonea struttura individuata dall'ADISU; d) controlli di degustazione da effettuare mediante assaggi, anche con la collaborazione di studenti in condizioni di anonimato, su prodotti in distribuzione durante l'orario di erogazione del servizio. Tutti i controlli indicati non sono limitativi di qualsiasi ulteriore verifica necessaria per valutare il rispetto delle norme e la qualità del servizio offerto. Al momento dell'accesso della Commissione un responsabile della Ditta dovrà mettersi a disposizione della Commissione. Eventuali irregolarità saranno contestate con apposito verbale in contraddittorio sottoscritto dalle parti (in caso di rifiuto o di assenza del responsabile del servizio, sono sufficienti le firme di due testi). La Ditta si impegna a fornire all'ADISU tempestive, puntuali ed esaurienti informazioni e precisazioni sui rilievi relativi ad ogni aspetto del servizio che dovessero essere presentati da qualsiasi utente all'Università stessa e da questa comunicati alla Ditta. Il prelievo di eventuali campioni dovrà avvenire da parte delle competenti autorità sanitarie.

Art. 23 – Penali

Il Prestatore si impegna ad assoggettarsi a tutte le condizioni e penali previste nell'Avviso e di uniformarsi alle vigenti disposizioni in materia.

In considerazione della natura del rapporto che intercorre tra Azienda e operatore economico concessionario del servizio, cd. concessione contratto, e della contemporanea presenza di elementi pubblicitari e privatistici (vedasi storica sentenza Corte di Cass. 3 settembre 1998, n. 8768), l'Azienda potrà intervenire o con provvedimento in autotutela sanzionatoria di decadenza per inadempienze intervenute da parte della ditta operatore economico aggiudicatario, o con gli strumenti di risoluzione del contratto.

In particolare per ogni giorno di ritardo, oltre i termini previsti nel presente Avviso per adempimenti vari, per ciascun inadempimento nella prestazione oggetto della fornitura, quale ad esempio difformità del servizio rispetto a quanto convenuto e previsto nel presente Avviso o discontinuità dello stesso, somministrazione di prodotti diversi da quelli indicati nei menù, somministrazione di un pasto ad una persona che risultasse ad un controllo di identificazione diversa dal titolare effettivo della smart card, l'Amministrazione, previa contestazione al Responsabile del Servizio, anche a mezzo fax, delle mancanze riscontrate, e controdeduzione della ditta entro il termine perentorio di 24 ore dalla contestazione ritenuta non sufficiente, oltre a trattenere, in sede di pagamento dei corrispettivi pattuiti, l'importo corrispondente alla carente o mancata prestazione, applicherà una penale di € 300,00 (eurotrecento/00) alla prima penale, di € 500,00 (eurocinquecento/00) alla seconda penale, di € 1.500,00 (euromillecinquecento/00) alla terza penale e fino ad un massimo del 20% dell'importo mensile dei pasti somministrati dalla terza penale in poi, a seconda della gravità della irregolarità del servizio, fatta salva la

dimostrazione di un maggior danno arrecato e l'immediata decadenza dalla concessione o risoluzione del contratto. Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non dovesse consentire il recupero della penality, l'Amministrazione potrà rivalersi sulla cauzione definitiva.

Tale penale sarà trattenuta, senza alcuna formalità, all'atto del pagamento della prima fattura utile.

A seguito dell'applicazione della quarta penale, conseguente ad interruzioni o irregolarità, applicata alla ditta nell'arco di sei mesi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di dichiarare con atto di autotutela sanzionatoria la decadenza dalla concessione del servizio o di risolvere il contratto ex art. 1456 c.c., incamerando altresì l'intero importo della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento dei danni, ove non ritenga più efficace il ricorso all'esecuzione in danno previa diffida.

Art. 24 – Recesso

In considerazione della natura della concessione di servizio di cui al presente Avviso, e di quanto disposto dall'art. 21sexies della Legge n. 241 del 1990, è consentito il recesso unilaterale dal contratto di servizio da parte dell'Azienda, previo preavviso di 30 giorni. In tali casi nulla sarà dovuto alla ditta aggiudicataria fatto salvo il servizio eseguito fino all'efficacia del recesso. La ditta che presenta l'offerta tiene conto espressamente della presente regola dell'Avviso ai fini del rischio di impresa.

Art. 25 – Risoluzione del contratto ed autotutela decisoria e sanzionatoria

In attuazione della nota dell'Assessore al Diritto allo studio pervenuta al prot. n. 2011/1996 del 5.4.2011 relativa alla clausola della risoluzione anticipata, qualora dovesse esserci l'istituzione di un'unica Azienda Regionale per il diritto allo Studio, l'Amministrazione potrà risolvere unilateralmente il contratto senza alcun onere aggiunto se non quello di preavviso di 30 giorni.

In considerazione della natura del rapporto che intercorre tra Azienda e operatore economico concessionario del servizio, cd. concessione contratto, e della contemporanea presenza di elementi pubblicitari e privatistici (vedasi storica sentenza Corte di Cass. 3 settembre 1998, n. 8768), l'Azienda potrà intervenire o con provvedimento in autotutela sanzionatoria di decadenza per inadempimenti intervenute da parte della ditta operatore economico aggiudicatario, o con gli strumenti di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C., nonché con incameramento della cauzione depositata e risarcimento dei danni. Ciò anche nel caso in cui l'aggiudicatario non desse inizio al servizio nel termine previsto dal presente Avviso ovvero non provvedesse ad eseguire regolarmente le prestazioni contemplate dal presente Avviso.

Il provvedimento di risoluzione del contratto è oggetto di notificazione alla ditta, secondo le vigenti disposizioni di legge.

L'Adisu ha altresì facoltà di risolvere il contratto, ai sensi degli artt. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- inadempimento alle disposizioni riguardanti i tempi di esecuzione del servizio e l'eliminazione di vizi ed irregolarità;
- stato di inosservanza dell'Impresa aggiudicataria riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria Impresa e lo svolgimento del contratto;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio affidato;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze, nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione parziale o totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi, per n. 3 (tre) giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità e la continuità del servizio;
- applicazione di n. 4 (quattro) penality di cui al precedente art. 23.

Qualora l'importo delle penali irrogate raggiunga il 10% dell'importo contrattuale e/o a seguito della riscontrata reiterazione di inadempimenti, irregolarità o negligenze nell'esecuzione del servizio, l'Adisu si riserva di procedere alla risoluzione espressa del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., in via stragiudiziale, con contestuale incameramento della cauzione definitiva e l'esecuzione del servizio in danno dell'aggiudicatario, salvo il diritto al risarcimento di ulteriori e maggiori danni derivanti dall'inadempimento.

L'aggiudicatario è obbligato a non interrompere, unilateralmente, il servizio per qualsiasi causa, pena l'immediata risoluzione del contratto.

Oltre a quanto previsto dall'art.1453 c.c., costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 c.c., le seguenti fattispecie :

- apertura di una procedura di concordato preventivo, di fallimento a carico dell'impresa o altre procedure derivanti da insolvenza (sequestro e/o pignoramento);
- impiego di personale non dipendente dall'impresa, salvo deroghe previste;

- frode, negligenza grave, contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali.

In caso di risoluzione anticipata del contratto per causa imputabile all'impresa, la S.A. incamererà la cauzione, impregiudicata ogni azione per eventuali maggiori danni.

È altresì in facoltà dell'Ente di rescindere il contratto nel caso in cui l'Affidatario decada dall'iscrizione alla C.C.I.A.A. o presso altri registri equivalenti.

In analogia con quanto previsto dall'art.140 del D.lgs. n. 163 del 2006, che qui si richiama, l'Azienda, in caso di fallimento del concessionario o di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso o di risoluzione del contratto o di recesso dal contratto ai sensi dell'art.92, comma 4, del D.lgs. n. 159 del 2011 e successive modifiche e integrazioni, potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino all'ultimo idoneo. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta on in caso di mancata accettazione di ciascuna ditta idonea delle condizioni offerte in sede di gara.

Art. 26 – Successione della impresa aggiudicataria

In caso di decesso del titolare dell'Impresa aggiudicataria, l'ADISU può consentire la prosecuzione del rapporto contrattuale da parte degli eredi, oppure, a suo insindacabile giudizio, considerare risolto l'impegno assunto dal *de cuius*.

Art. 27 – Disdetta del contratto da parte dell'impresa

Qualora l'impresa disdettasse il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, la S.A. si riserva di trattenere l'intero deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, impregiudicato in ogni caso il risarcimento di ulteriori eventuali danni.

Art. 28 – Pagamenti

L'importo contrattuale si intende fisso ed invariabile.

Il fornitore si obbliga a fatturare il servizio reso con cadenza bimestrale posticipata. I pagamenti ex art. 307, comma 2, del dpr n. 207 del 2011, e in considerazione della natura della prestazione, dalla data di ricevimento della fattura sono disposti nel termine di 60 giorni, previo accertamento da parte del direttore dell'esecuzione, confermato dal responsabile del procedimento, della prestazione effettuata, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali e nel presente Avviso. Il pagamento delle fatture è subordinato alla verifica della regolarità contributiva (DURC). In caso di mancanza o irregolarità dei predetti documenti, il pagamento verrà o sospeso o effettuato con le modalità previste dalle normative vigenti in merito alle irregolarità riscontrate.

Ai sensi dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n° 136 l'impresa aggiudicataria dell'appalto è obbligata a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari. A tal fine, la predetta impresa dovrà comunicare all'Adisu, prima della stipula del contratto, l'Istituto bancario e gli estremi del proprio conto corrente dedicato, sul quale saranno effettuati i pagamenti esclusivamente mediante bonifico bancario. Su ogni documenti relativo alla liquidazione (fattura, bonifico, ecc.) sarà riportato il CIG assegnato al presente appalto. La cessazione e/o la decadenza dall'incarico dell'Istituto bancario designato, per qualsiasi causa avvengano ed anche se ne sia fatta pubblicazione nei modi di legge, devono essere tempestivamente notificate all'Adisu, la quale non assume alcuna responsabilità per i pagamenti eseguiti a Istituto non più autorizzato a riscuotere.

L'Autorità di vigilanza sui Contratti con Determina n. 8 del 18 novembre 2010 ha chiarito che "Con riguardo al conto corrente dedicato, il d.l. n. 187/2010 ha chiarito (articolo 6, comma 4) che l'espressione "anche in via non esclusiva" si interpreta nel senso che "ogni operazione finanziaria relativa a commesse pubbliche deve essere realizzata tramite uno o più conti correnti bancari o postali, utilizzati anche promiscuamente per più commesse, purché per ciascuna commessa sia effettuata la comunicazione di cui comma 7 del medesimo articolo 3 circa il conto o i conti utilizzati, e nel senso che sui medesimi conti possono essere effettuati movimenti finanziari anche estranei alle commesse pubbliche comunicate". Pertanto, i conti correnti dedicati alle commesse pubbliche possano essere adoperati contestualmente anche per operazioni che non riguardano, in via diretta, il contratto cui essi sono stati dedicati. Ad esempio, un'impresa che opera anche nell'edilizia privata può utilizzare il conto corrente dedicato ad un appalto pubblico per effettuare operazioni legate alla costruzione di un edificio privato. In altri termini, non tutte le operazioni che si effettuano sul conto dedicato devono essere riferibili ad una determinata commessa pubblica, ma tutte le operazioni relative a questa commessa devono transitare su un conto dedicato. È, altresì, ammesso dedicare più conti alla medesima commessa, così come dedicare un unico conto a più commesse. Gli operatori economici, inoltre, possono indicare come conto corrente dedicato anche un conto già esistente, conformandosi tuttavia alle condizioni normativamente previste. L'Autorità

di vigilanza sui Contratti con Determina n. 10 del 22 dicembre 2010 ha chiarito che “ Considerato che un fornitore può avere una molteplicità di contratti stipulati con la medesima stazione appaltante, è ammissibile che lo stesso comunichi il “conto corrente dedicato” una sola volta valevole per tutti i rapporti contrattuali.

Con tale comunicazione l'appaltatore deve segnalare che, per tutti i rapporti giuridici che verranno instaurati con la medesima stazione appaltante (presenti e futuri), si avvarrà - fatte salve le eventuali modifiche successive - di uno o più conti correnti dedicati (indicandone puntualmente gli estremi identificativi) senza necessità di formulare apposite comunicazioni per ciascuna commessa. Tale forma di comunicazione può essere effettuata sia per le eventuali commesse precedenti al 7 settembre 2010 che per le commesse successive”. L'Autorità di vigilanza sui Contratti con Determina n. 10 del 22 dicembre 2010 ha chiarito che la richiesta del CIG è obbligatoria per tutte le fattispecie contrattuali di cui al Codice dei contratti, indipendentemente dalla procedura di scelta del contraente adottata e dall'importo del contratto.

Art. 29 – Osservanza leggi, decreti e obblighi di legalità

L'aggiudicatario sarà tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano e che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni dell'Avviso.

Qualora nel corso dell'esecuzione della convenzione, l'amministrazione aggiudicatrice, anche mediante gli uffici del responsabile del procedimento, ravvisi, sulla base di concreti elementi di fatto, la presenza di pressioni illecite e plurime ad opera di soggetti estranei al rapporto di concessione, tendenti a condizionare o alterare la corretta e legale esecuzione delle prestazioni, rappresenta la situazione, senza indugio e riservatamente, al Prefetto competente per territorio, affinché si effettuino le opportune indagini, tese a verificare la presenza di infiltrazioni o pressioni nei confronti dell'affidatario. E' fatto obbligo dei soggetti aggiudicatari di segnalare ogni fatto tendente ad alterare la corretta e legale esecuzione delle prestazioni.

Il prestatore con la presentazione della documentazione informa implicitamente l'Azienda scrivente sollevandola da qualsivoglia responsabilità, di trovarsi nelle condizioni tutte di legge per contrattare con la Pubblica Amministrazione.

L'aggiudicatario si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinare imprese, danneggianti, furti di beni personali o di cantiere)

L'impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola e ciò al fine di consentire, nell'immediato, da parte dell'Autorità di pubblica sicurezza, l'attivazione di ogni conseguente iniziativa.

L'impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, informazioni interdittive di cui al D.lgs. n. 159 del 2011. Sarà applicato a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile.

L'impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

La Ditta è responsabile per qualsiasi danno arrecato, per colpa del proprio personale, durante lo svolgimento del servizio o per cause ad esso inerenti, alle cose degli uffici o del pubblico che vi accede o del personale dell'Amministrazione. La Ditta è altresì responsabile per danni causati dal proprio personale ai dipendenti dell'Amministrazione o a persone che lavorano per ordine e per conto dell'Amministrazione, nonché dei danni causati a terzi che a qualsiasi titolo si trovano negli edifici oggetto del presente Avviso.

Prima della ordinazione del servizio la Azienda acquisisce le informazioni antimafia. Qualora, a seguito delle verifiche eseguite dalla Prefettura, siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo, la Azienda non procederà alla ordinazione del servizio; ove il contratto sia già stato stipulato, si procederà alla risoluzione immediata ed automatica del vincolo contrattuale.

La Azienda inoltre, si riserva la facoltà di non stipulare il contratto, ovvero, se il contratto sia stato già stipulato, di procedere alla risoluzione del vincolo contrattuale, qualora vengano acquisiti elementi o indicazioni rilevanti ai fini delle valutazioni discrezionali ammesse dalla legge, così come previsto dal D.lgs. n. 159 del 2011 e successive modifiche e integrazioni. L'Azienda potrà procedere a nuove verifiche antimafia nel corso dello svolgimento del rapporto contrattuale; pertanto, ove le informazioni antimafia

dal valore interdittivo dovessero sopraggiungere in un momento successivo, la Azienda si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del vincolo contrattuale.

Art. 30 – Tutela della privacy

Ai sensi degli artt. 7 e 13 del D.Lgs 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali) i dati forniti e raccolti in occasione della presente gara saranno trattati esclusivamente in funzione e per i fini della gara medesima e saranno conservati presso le sedi competenti dell'amministrazione. Il conferimento dei dati previsti dall'Avviso è obbligatorio ai fini della partecipazione, pena l'esclusione. A tale riguardo, si precisa che per i documenti e le dichiarazioni da presentare ai fini dell'ammissione alla gara, i concorrenti sono tenuti a rendere i dati e la documentazione richiesti, a pena di esclusione dalla gara medesima; per i documenti e le dichiarazioni da presentare ai fini dell'eventuale aggiudicazione e conclusione del contratto, l'aggiudicatario che non presenterà i documenti o non fornirà i dati richiesti, sarà sanzionato con la decadenza dall'aggiudicazione.

I dati forniti dal Soggetto prestatore sono acquisiti dalla Azienda che cura la procedura per le finalità di espletamento delle relative attività istituzionali connesse e, successivamente saranno trattati per le finalità connesse alla gestione del procedimento ed alla realizzazione dello stesso. Il trattamento dei dati personali viene eseguito sia in modalità automatizzata che cartacea. Le finalità del trattamento sono quelle esclusivamente legate agli scopi istituzionali della Azienda e con logiche pienamente rispondenti alle finalità da perseguire anche mediante verifiche dei dati contenuti nelle dichiarazioni con altri in possesso dell'Adisu; verifiche dei dati contenuti nelle dichiarazioni con quelli in possesso di altri organismi (quali, ad esempio, istituti previdenziali, assicurativi, camere di commercio ecc.);

Le modalità del trattamento sono esclusivamente quelle di cui all'art. 11 del codice sulla privacy e dunque il trattamento avverrà: a) in modo lecito e secondo correttezza; b) per scopi determinati, espliciti e legittimi, ed utilizzati in altre operazioni del trattamento in termini non incompatibili con tali scopi; c) su dati esatti e, se necessario, aggiornati; d) su dati pertinenti, completi e non eccedenti rispetto alle finalità per le quali sono raccolti o successivamente trattati; e) su dati conservati in una forma che consenta l'identificazione dell'interessato per un periodo di tempo non superiore a quello necessario agli scopi per i quali essi sono stati raccolti o successivamente trattati. Il trattamento di dati personali per scopi storici, di ricerca scientifica o di statistica è compatibile con gli scopi per i quali i dati sono raccolti o successivamente trattati e può essere effettuato anche oltre il periodo necessario a questi ultimi scopi cui sono destinati i dati. I dati raccolti dall'Ufficio potranno essere comunicati a soggetti terzi che forniranno specifici servizi strumentali alle finalità istituzionali dell'Ufficio stesso. I soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati e l'ambito di diffusione degli stessi saranno in ogni caso i soggetti istituzionalmente collegati all'Azienda. I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione al personale dipendente dell'Amministrazione, responsabile del procedimento o, comunque, in esso coinvolto per ragioni di servizio; ad altri soggetti pubblici, in presenza di una norma di legge o di regolamento, ovvero quando tale comunicazione sia comunque necessaria per lo svolgimento di funzioni istituzionali; a privati o enti pubblici. Gli interessati godono dei diritti di cui all'art.7 del citato decreto legislativo n. 196 del 2003, tra i quali il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti potranno essere fatti valere nei confronti del Titolare del trattamento dei dati personali nella persona del Presidente dell'Azienda. Il Prestatore garantisce il rispetto del Codice sulla Privacy e il pieno rispetto delle misure di sicurezza di cui al relativo allegato, relativamente a tutti i dati trattati per conto dell'Azienda. Il Prestatore garantisce il rispetto del Codice sulla Privacy, il pieno rispetto delle misure di sicurezza di cui al relativo allegato, relativamente a tutti i dati trattati per conto del Cliente, e di essere in regola con tutti gli adempimenti in materia di d.lgs. n. 196\2003. Il soggetto aggiudicatario si impegna a adottare le istruzioni specifiche che saranno eventualmente ricevute per il trattamento dei dati personali o di integrarle nelle procedure già in essere e ad indicare una persona fisica referente per la privacy.

Art. 31 – Foro competente

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta, in via esclusiva al Foro di Napoli

Art. 32 – Informazioni

Il presente avviso sarà pubblicato sul portale dell'Azienda www.adisufederico2.it al link Prestazione di servizi nella sottosezione **"AVVISO PUBBLICO PER L'INDIVIDUAZIONE DI OPERATORE ECONOMICO PER CONCESSIONE USO LOCALE E SERVIZIO DI RISTORAZIONE E BAR PRESSO LA STRUTTURA "G. MEDICI" IN PORTICI"** e in estratto sul BURC.

L'Amministrazione mette a disposizione sul proprio sito l'accesso libero ed incondizionato a tutti i documenti di gara a partire dal giorno successivo alla data di pubblicazione dell'avviso sulla GUCE.

L'Amministrazione non prenderà, pertanto, in considerazione, ai sensi dell'art. 71, comma 1 del Codice degli Appalti, le richieste di invio dei documenti di gara.

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazione fra la stazione appaltante e gli operatori economici, ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dalla normativa vigente, saranno effettuati alla mail indicata dall'operatore partecipante. I chiarimenti verranno resi noti con le stesse modalità. Le richieste di chiarimenti potranno essere presentate all'indirizzo mail direzione@adisufederico2.it entro e non oltre le ore 12:00 del 15° giorno successivo alla data di pubblicazione del presente Avviso sul BURC, indicando quale oggetto della mail "Avviso servizio ristorazione – richiesta informazioni o chiarimenti". La data di scadenza verrà indicata sul sito www.adisufederico2.it.

Per esercitare il diritto di accesso agli atti e documenti del procedimento, ai sensi della L. n. 241/1990 e s.m.i., rivolgersi al Responsabile del procedimento della stazione appaltante.

Art. 33 – Responsabile unico del procedimento

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 10 del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii. viene individuato, quale responsabile unico del procedimento, il Direttore p.t. dell'A.DI.S.U. Ateneo Federico II.

Art. 34 – Oneri fiscali e spese

Tutte le eventuali spese e gli oneri fiscali inerenti al contratto, compresa la registrazione, saranno a carico dell'aggiudicatario.

Art. 35 - Allegati

Costituiscono documenti allegati al presente Avviso :

1. Allegato 1: Modello di Istanza di partecipazione per soggetti imprenditori individuali, anche artigiani, le società commerciali, le società cooperative, i consorzi, gli operatori ex art. 34, comma 1, lettere a), b), c) ed f)bis del Codice Appalti
2. Allegato 1/bis: Modello di Istanza di partecipazione per Raggruppamenti temporanei, Consorzi ordinari e Gruppi Europei di Interesse Economico, ex art. 34, comma 1, lettere d), e), e-bis) ed f), del Codice Appalti)
3. Allegato 1/ter: Modello di Dichiarazione soggetti muniti di poteri di rappresentanza ex art. 38, comma 1, lettere b) e m-ter), e comma 2, D.Lgs. n. 163/2006;
4. Allegato 1/quarter: Modello di Dichiarazione soggetti muniti di poteri di rappresentanza ex art. 38, comma 1, lettera c) e comma 2, D.Lgs. n. 163/2006;
5. Allegato 2: Modello di Offerta tecnica;
6. Allegato 3: Modello di Offerta economica.
7. Allegato 4: Modello di Attestazione di avvenuto sopralluogo;
8. Allegato 5: Listino ASSOBAR 2013;
9. Allegato 6: DUVRI;
10. Allegato A: Planimetria del locale;
11. Allegato B: Elenco dettagliato delle attrezzature.

Napoli, il 09.04.2014

Il Direttore Amministrativo
Dott. G. Pagliarulo