

## MENSA NARNI

**Affidamento del servizio di ristorazione a ad una struttura privata  
nel circondario della sede di Narni dell'Università degli Studi di Perugia.  
Periodo 2021-2025 (CIG 8761302720)**

## REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione alla presente gara è riservata agli operatori economici in possesso - **a pena di esclusione** - alla data di scadenza del bando, dei seguenti requisiti minimi di partecipazione.

### Requisiti di carattere generale:

1. Insussistenza dei motivi di esclusione indicate dall'art. 80 del Codice;

### Requisiti di idoneità professionale:

2. Iscrizione alla Camera di Commercio (registro delle imprese) della provincia in cui l'impresa ha sede per l'esercizio, da parte del concorrente, dell'attività oggetto di appalto.  
Nel caso di concorrente non tenuto all'obbligo di iscrizione in C.C.I.A.A., occorre presentare dichiarazione del legale rappresentante resa in forma di autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000, con la quale si dichiara l'insussistenza del suddetto obbligo di iscrizione alla C.C.I.A.A. e copia dell'atto costitutivo e dello statuto dell'attività oggetto dell'appalto.

### Requisiti concernenti la capacità tecnica e professionale:

3. Possesso di un esercizio ristorativo:
  - o attivo al momento della presentazione dell'offerta o in corso di attivazione; in quest'ultimo caso l'esercizio dovrà essere attivo e quindi erogare il servizio entro 30gg dalla data di sottoscrizione del contratto;
  - o posizionato ad una distanza di strada percorribile a piedi non superiore a 1.000m dalla sede dell'Università degli Studi di Perugia ubicata in piazza Galeotto Marzio – Palazzo Sacripanti - Narni (Terni); (*misurata con il sistema online google maps*);
  - o con un minimo di 20 posti a sedere;

I concorrenti attestano i requisiti suindicati mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000 utilizzando il modello predisposto da questa Amministrazione e il DGUE, ed eventualmente integrati dall'operatore concorrente

## CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà aggiudicato al concorrente che abbia totalizzato il punteggio maggiore, ossia che abbia presentato l'**offerta economicamente più vantaggiosa** ai sensi dell'art. 95, comma 2 del D.Lgs. 50/2016, secondo gli elementi di valutazione e i relativi punteggi riportati di seguito.

DISCIPLINARE – PARTE	MENSA NARNI - Periodo 2021-2025 CIG 8761302720	Pagina 1 di 7
-------------------------	---	---------------

<b>OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)</b>			
		<b>Punteggio max</b>	<b>Tipologia di formula per l'attribuzione del punteggio</b>
<b>Criterio 1 – QUALITA'</b>		<b>25</b>	
A.1	Varietà e qualità dei MENU si considera migliore la proposta che presenta menù caratterizzati da una più ampia varietà e qualità	11	Confronto a coppie
A.2	Utilizzo esclusivo di olio d'oliva DOP Umbria per la preparazione dei pasti	3	on-off
A.3	Utilizzo esclusivo di olio d'oliva DOP Umbria per condimenti a libero servizio	3	on-off
A.4	Utilizzo di carni BOVINE con certificazione di animale NATO in Italia (in aggiunta alla certificazione di animale allevato e macellato in Italia già prescritta dal Capitolato)	3	on-off
A.5	Utilizzo di PESCE FRESCO da pescato o proveniente da allevamenti italiani in almeno (maggiore o uguale) il 50% dei secondi a base di prodotti ittici presenti all'interno dell'articolazione del menù (sia estivo che invernale).	3	on-off
A.6	utilizzo di pesce certificato PESCA SOSTENIBILE in almeno (maggiore o uguale) il 50% dei secondi a base di prodotti ittici presenti all'interno dell'articolazione del menù (sia estivo che invernale); rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti.	2	on-off
<b>Criterio 2 - MIGLIORIE</b>		<b>20</b>	
A.7	Qualità delle migliori proposte rispetto alle prescrizioni del capitolato  CRITERI MOTIVAZIONALI: si considera migliore la proposta più innovativa, funzionale; nonché la proposta caratterizzata dal minor impatto ambientale	20	Confronto a coppie
<b>Criterio 3 - STRUTTURA</b>		<b>20</b>	
A.8	Caratteristiche della struttura (sala pranzo, cucina, giardino, spazi di accesso, ecc)  CRITERI MOTIVAZIONALI: si considera migliore la proposta caratterizzata dal più alto livello di confort dei vari spazi in termini di luminosità, rumorosità, temperatura, umidità	20	Confronto a coppie
<b>Criterio 4 – DOCUMENTAZIONE ILLUSTRATIVA DELLA PROPOSTA</b>		<b>5</b>	
A.9	Esistenza, esaustività, leggibilità, usabilità e adeguatezza della documentazione illustrativa della proposta	5	Confronto a coppie
DISCIPLINARE – PARTE		MENSA NARNI - Periodo 2021-2025 CIG 8761302720	Pagina 2 di 7

	CRITERI MOTIVAZIONALI: si considera migliore la proposta che è corredata da documentazione più esaustiva, facilmente leggibile, usabile e adeguata.		
<b>OFFERTA ECONOMICA (MAX 30 PUNTI)</b>			
<b>B) PREZZO</b>		<b>30</b>	Tipologia formula per l'attribuzione del punteggio  $P_i = 30 * (R_i / R_{max})$
B.1	RIBASSO (espresso in valore assoluto) Definito come: prezzo base asta del solo PASTO COMPLETO (€7,20) - Prezzo offerto dall'operatore per il solo PASTO COMPLETO	30	Dove:  $R_{max}$ = Ribasso massimo offerto fra tutti i concorrenti  $R_i$ = Ribasso offerto dal concorrente i-esimo

Si riportano di seguito le descrizioni delle formule per l'attribuzione dei punteggi utilizzate negli schemi sopra riportati

Tipologia di formula per l'attribuzione del punteggio	Descrizione
Confronto a coppie	<p>Metodo del confronto a coppie il cui algoritmo è descritto al paragrafo V delle Linee Guida ANAC n. 2, di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti <i>"Offerta economicamente più vantaggiosa"</i> (approvate dall'ANAC con Delibera n. 1005 del 21 settembre 2016).</p> <p>Si precisa che al termine dei confronti si attribuiscono i punteggi sulla base del criterio indicato al punto 2. del paragrafo V, e quindi <i>"si trasforma la SOMMA dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari mediante il confronto a coppie in coefficienti variabili tra zero ed uno;"</i> (ex D.P.R. 207/2010 allegato P, punto II, lettera a) punto 2.)</p> <p>Nel caso le offerte da valutare siano inferiori a tre, i coefficienti sono determinati con il metodo di cui al ex D.P.R. 207/2010 allegato P, punto II, lettera a) punto 4.</p>
on-off	Questa formula assegna il punteggio massimo se la relativa condizione/criterio viene interamente soddisfatta. Altrimenti il punteggio assegnato è pari a zero

Al punteggio complessivo conseguito per l'offerta tecnica (sommatoria dei punteggi conseguiti per ciascun criterio - eventualmente suddiviso in sub-criteri) sarà applicata la **riparametrizzazione**: sarà quindi assegnato il

punteggio massimo previsto dal presente disciplinare (70 punti) al concorrente che avrà ricevuto il punteggio più elevato e, conseguentemente, tramite proporzione lineare, saranno assegnati i punteggi agli altri concorrenti. Non sarà applicata la riparametrazione per ciascun criterio o relativo sub-criterio.

Nel calcolo dei punteggi verrà preso in esame sino alla terza cifra decimale. Nel caso in cui più concorrenti totalizzino il medesimo punteggio più alto, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che, oltre ad aver ottenuto il massimo dei punti, abbia offerto la percentuale più alta di ribasso dell'offerta economica (prezzo). In caso di ulteriore parità si procederà direttamente, in seduta pubblica, mediante sorteggio (ex art.77, comma 2, del R.D. 827/1924).

Saranno ammessi alla valutazione delle offerte economiche i soli concorrenti che avranno riportato per la parte tecnica un punteggio complessivo, dopo aver applicato la riparametrazione, almeno pari a 40/70.

## MODULISTICA

### Contenuto della BUSTA "A- Documentazione Amministrativa":

**Domanda di partecipazione** che deve essere redatta pedissequamente secondo specifico modello che tra l'altro deve riportare la sezione:

#### REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE (art. 83 del D.lgs. 50/2016)

di essere in possesso del seguente esercizio ristorativo attivo al momento della presentazione dell'offerta;

*oppure*

di avere il seguente esercizio ristorativo in corso di attivazione e si impegna a renderlo attivo entro 30gg dalla data di sottoscrizione del contratto;

<b>SEDE</b>	
Via	
Numero civico	
Comune	
CAP	
Distanza di strada percorribile a piedi dalla sede dell'Università degli Studi di Perugia ubicata in piazza Galeotto Marzio – Palazzo Sacripanti - Narni (Terni); <i>(misurata con il sistema online google maps)</i>	
<b>DIMENSIONE</b>	

Numero di posti a sedere	
--------------------------	--

### Contenuto della BUSTA "B- Offerta Tecnica":

**Offerta tecnica** che deve essere redatta pedissequamente secondo il *modello allegato "Offerta Tecnica"* e dovrà riportare tutti gli elementi in esso indicati.

### Contenuto della BUSTA "C- Offerta Economica":

**L'offerta economica**, che si intende compensativa di tutto quanto richiesto dall'appalto, deve essere redatta pedissequamente secondo il *modello allegato "Offerta Economica"* e dovrà riportare tutti gli elementi in esso indicati.

In particolare l'impresa deve indicare nell'offerta economica l'importo offerto per la fornitura di ciascun elemento di cui si compone ogni possibile combinazione del pasto (*primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta, bevanda*) e il costo fisso per pasto (*ad esempio: costo per le utenze, gli investimenti, la sicurezza, altre spese generali, utile, etc*).

Elementi che compongono le possibili combinazioni di pasti	Prezzo offerto [senza IVA]
Primo piatto	€
Secondo piatto	€
Contorno	€
Pane	€
Frutta	€
Bevanda	€
Costo fisso per pasto	€

Sommando il prezzo offerto di ciascun predetto elemento, scaturirà il prezzo di ciascuna possibile combinazione di pasto (pasto completo, pasto prima combinazione, pasto seconda combinazione), secondo la seguente tabella (da non riportare nell'offerta economica):

	Pasto completo	Prima combinazione	Seconda combinazione
Primo piatto	€	€	
Secondo piatto	€		€
Contorno	€	€	€
Pane	€	€	€
Frutta	€	€	€
Bevanda	€	€	€
costo fisso per pasto ( <i>ad esempio: utenze, investimenti, sicurezza, altre spese generali, utile, etc</i> )	€	€	€
<b>Prezzo unitario offerto per combinazione pasto</b>	€	€	€

Nell'ambito dell'offerta economica ciascun concorrente dovrà inoltre indicare, a pena di esclusione, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del d.lgs. 50/2016:

- l'importo degli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (cd. oneri di sicurezza aziendale);
- l'importo dei costi della manodopera;

A tal fine si sottolinea che:

- gli oneri di sicurezza aziendale e i propri costi della manodopera andranno indicati esclusivamente all'interno della busta "Offerta economica";
- ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs. 50/2016, la mancata indicazione degli oneri di sicurezza aziendale e i propri costi della manodopera non sarà sanabile mediante ricorso al cd. soccorso istruttorio e comporterà l'esclusione dalla gara;
- l'importo per gli oneri di sicurezza aziendale deve essere indicato in maniera complessiva (per l'intera durata del contratto e per tutti i servizi resi)
- l'importo dei propri costi della manodopera deve essere indicato in maniera complessiva (per l'intera durata del contratto e per tutti i servizi resi).

Si precisa, che non saranno ammesse e saranno pertanto **escluse**:

- offerte recanti importi pari o in aumento rispetto ai prezzi massimi, come di seguito indicati;
- offerte plurime, condizionate o alternative;
- offerte prive dell'indicazione dei complessivi costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- le offerte che, sommando il costo fisso del pasto e il prezzo offerto per ciascun elemento componente il pasto, in base alla definizione di ciascuna possibile combinazione di pasto (pasto completo, pasto prima combinazione, pasto seconda combinazione), danno luogo a prezzi pari o superiori a quelli posti a base di gara di seguito riportati:

Tipologia Pasto	Prezzo unitario <b>MASSIMO</b> offribile [senza IVA]
Pasto COMPLETO	€ 7,20
Pasto PRIMA combinazione	€ 5,50
Pasto SECONDA combinazione	€ 6,00

L'offerta economica dovrà rimanere fissa e invariabile a tutti gli effetti per un periodo pari a 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione. L'ADISU si riserva di chiedere ai concorrenti di provvedere – a loro cura e spese – la proroga del periodo di validità dell'offerta nelle more dell'aggiudicazione della presente procedura di gara.

Nel caso di offerte anormalmente basse si procederà a norma dell'art.97 del D.lgs n.50/2016. A tal fine, all'interno della sezione relativa all'*Offerta Economica*" il concorrente può inserire il file denominato "Giustificazioni art 97" contenente le giustificazioni di cui all'art. 87, comma 2, del Codice.