

GARA D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE
UNIVERSITARIA PRESSO FOLIGNO – PERUGIA

(a ridotto impatto ambientale – CAM DM 25.7.2011)

Periodo 2024 - 2026

(RDO MEPA n. 4581264 - CIG B2C2BE7528)

CONDIZIONI AGGIUNTIVE - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione alla procedura per l'affidamento di cui all'oggetto è riservata agli operatori economici in possesso - **a pena di esclusione** dei seguenti requisiti minimi di partecipazione.

Requisiti di ordine generale e altre cause di esclusione carattere generale:

- I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dagli articoli dal 94 al 98 del D.lgs. n. 36/2023.

Requisiti di idoneità professionale:

- Iscrizione nel Registro imprese della Camera di Commercio oppure all'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con le attività oggetto di appalto.

Requisiti concernenti la capacità tecnica e professionale:

1. Possesso di un esercizio ristorativo con punto cottura:
 - a) attivo al momento della presentazione dell'offerta e quindi disponibilità ad erogare il servizio entro 30gg dall'aggiudicazione;
 - b) con un minimo di 15 posti a sedere;
2. Caratteristiche del locale: posizionato ad una distanza di strada percorribile a piedi non superiore a 1000 mt dalla sede didattica dell'Università degli studi di Perugia sita in Via Guglielmo Oberdan, 125 - Foligno (PG);
3. Offerta del menu e della combinazione menu secondo le specifiche tecniche descritte al capitolato speciale.

I concorrenti attestano i requisiti suindicati mediante mod. DGUE scaricabile dalla piattaforma digitale o modello conforme allegato all'offerta amministrativa.

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. 108, comma 1 del D.lgs. n. 36/2023, secondo gli elementi di valutazione e i relativi punteggi riportati di seguito.

OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)			
		Punteggio max	Tipologia di formula per l'attribuzione del punteggio
Criterio 1 - MIGLIORIE			
	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
Criterio 2 - STRUTTURA			
	Caratteristiche della struttura (sala pranzo, cucina, giardino, spazi di accesso, vicinanza alla Facoltà universitaria, n. posti a sedere, 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 e comodità di percorrenza	40	Confronto a coppie
Criterio 3 – DOCUMENTAZIONE ILLUSTRATIVA DELLA PROPOSTA			
	Esistenza, esaustività, leggibilità, usabilità e adeguatezza della documentazione illustrativa della proposta CRITERI MOTIVAZIONALI: si considera migliore la proposta che è corredata da documentazione più esaustiva, facilmente leggibile, usabile e adeguata	10	Confronto a coppie
OFFERTA ECONOMICA (MAX 30 PUNTI)			
B) PREZZO			Tipologia formula per l'attribuzione del punteggio
B.1	Ribasso = Prezzo base asta del solo PASTO COMPLETO (€ 9,50) -	30	$P_i = 30 * (R_i / R_{max})^{0,3}$

<p>Prezzo offerto dall'operatore per il solo PASTO COMPLETO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rmax = Ribasso massimo offerto fra tutti i concorrenti • Ri= 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
<p>Confronto a coppie</p>	<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 "Offerta economicamente più vantaggiosa" (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 "si trasforma la SOMMA dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari mediante il confronto a coppie in coefficienti variabili tra zero ed uno;" (ex D.P.R. 207/2010 allegato P, punto II, lettera a) punto 2.)</p>

Al punteggio complessivo conseguito per l'offerta tecnica (sommatoria dei punteggi conseguiti per ciascun criterio - eventualmente suddiviso in sub-criteri) sarà applicata la **riparametrazione**: 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 [redatta secondo il modello allegato – "Domanda di Partecipazione"] comprensiva di mod. DGUE relativa al possesso dei requisiti di partecipazione specifici e generali (artt. 94 – 98 D.lgs. n. 36/2023).

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, 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, etc</i>)	€	€	€
Prezzo unitario offerto per combinazione pasto	€	€	€

Nell'ambito dell'offerta economica ciascun concorrente dovrà inoltre indicare, a pena di esclusione, ai sensi dell'art. 108, comma 9 del D.lgs. 36/2023:

- l'importo relativo agli oneri economici per l'adempimento degli obblighi di sicurezza sul lavoro (cd. oneri di sicurezza aziendale)
- i propri 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. 101, commi 1 e 2 del D.lgs. 36/2023, 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 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 MASSIMO offribile [senza IVA]
Pasto COMPLETO	€ 9,50
Pasto PRIMA combinazione	€ 8,00
Pasto SECONDA combinazione	€ 8,50

