



COMANDO GENERALE DELL'ARMA DEI CARABINIERI

Centro Unico Contrattuale

SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I.1) DENOMINAZIONE, INDIRIZZI E PUNTI DI CONTATTO: Comando Generale dell'Arma dei Carabinieri – Centro Unico Contrattuale, Viale Romania n. 45 – 00197 ROMA (ITALIA); telefono +39 06/80982257 – 2291, Posta Elettronica Certificata: crm42527@pec.carabinieri.it.

Indirizzo Internet: www.carabinieri.it, sezione “amministrazione trasparente”, sotto-sezione “bandi di gara e contratti”.

Ulteriori informazioni sono disponibili presso: vedasi allegato A.I

Il capitolato tecnico del servizio, unitamente alla bozza dell'accordo quadro, ai criteri per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche ed al disciplinare di gara sono disponibili presso: vedasi allegato A.II.

Le offerte vanno inviate a: vedasi allegato A.III.

I.2) TIPO DI AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE:

Ministero o qualsiasi altra autorità nazionale o federale, inclusi gli uffici a livello locale o regionale.

I.3) PRINCIPALI SETTORI DI ATTIVITA':

Difesa.

I.4) CONCESSIONE DI UN APPALTO A NOME DI ALTRE AMMINISTRAZIONI

AGGIUDICATRICI.

L'amministrazione aggiudicatrice acquista per conto di altre amministrazioni aggiudicatrici: no.

SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO.

II.1) DESCRIZIONE

II.1.1) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice: procedura aperta per assicurare il servizio di ristorazione collettiva, a ridotto impatto ambientale, ad esecuzione periodica e continuativa, da svolgersi presso i Reparti dell'Arma dei Carabinieri per gli anni 2024-2028.

II.1.2) Tipo di appalto e luogo di consegna o di esecuzione: servizio.

Luogo principale di consegna: presso i Reparti dell'Arma dei Carabinieri dislocati sull'intero territorio nazionale, come meglio indicato negli allegati da B1 a B4.

II.1.3) Informazioni sugli appalti pubblici, l'accordo quadro o il sistema dinamico di acquisizione (SDA): l'avviso comporta la conclusione di distinti accordi quadro.

II.1.4) Informazioni relative all'accordo quadro (se del caso): Accordo quadro con un solo operatore economico per ciascun lotto, ai sensi dell'art. 59, commi 1 e 3 del D. Lgs. n. 36/2023. Durata dell'accordo quadro: quattro anni. Valore totale stimato del servizio per l'intera durata dell'accordo quadro (se del caso): **Euro 232.374.845,80 IVA esclusa.**

II.1.5) Breve descrizione dell'appalto o degli acquisti: servizio di ristorazione collettiva, a ridotto impatto ambientale, ad esecuzione periodica e continuativa, con le seguenti fasi essenziali:

- **acquisto** di alimenti e bevande, che dovranno essere di prima scelta;
 - **trasporto** delle derrate alimentari (*prodotti ortofrutticoli, prodotti ittici, latte e latticini, carne e derivati, uova e altri prodotti alimentari trasformati*) presso i locali di conservazione e relativo stoccaggio;
 - **preparazione** dei pasti con le derrate alimentari acquistate (*e, ove necessario, confezionamento e veicolazione*) e **somministrazione** dei pasti;
 - **riassetto, pulizia** della sala mensa, dei locali del centro cottura (*es. sanificazione di stoviglie, attrezzature e locali utilizzati; disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali utilizzati*) e **manutenzione** ordinaria di attrezzature e impianti;
-

- gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti.

II.1.6) Vocabolario comune per gli appalti (CPV): Oggetto principale: 55.52.00.00-1 – Oggetti complementari: /.

II.1.7) Informazioni relative all'accordo sugli appalti pubblici (AAP).

L'appalto è disciplinato dall'accordo sugli appalti pubblici (AAP): si.

II.1.8) Lotti: questo appalto è suddiviso in lotti: si. L'Amministrazione ha ritenuto opportuno suddividere la gara in 4 lotti funzionali (*omogenei e uniformi per valore finanziario e distribuzione del numero dei pasti su tutto il territorio nazionale*), per i seguenti motivi:

- assicurare la massima accorrenza alla gara da parte delle microimprese, piccole e medie imprese, ai sensi dell'art. 58, comma 2 del D. Lgs. n. 36/2023;
- allocare equamente le mense di maggiore utenza a quelle di piccola entità (*caratterizzanti l'organizzazione dell'Arma e per i quali è necessario garantire la gestione in outsourcing, recuperando ore-uomo da destinare a compiti istituzionali*), che consente agli operatori la realizzazione di economie di scala, utili all'abbattimento dei costi fissi aziendali e, conseguentemente, al contenimento dei prezzi offerti;
- ottenere offerte tecniche migliorative del servizio, rispetto al capitolato posto a base della procedura, limitando le differenziazioni di trattamento alimentare dei militari dislocati in aree territoriali limitrofe;
- non incidere negativamente sulla qualità delle derrate, in quanto, un eccessivo frazionamento in lotti comporterebbe approvvigionamenti su scala ridotta.

(In caso affermativo) Le offerte vanno presentate per: uno o più lotti.

II.1.9) Informazioni sulle varianti. Ammissibilità di varianti: no.

II.2) QUANTITATIVO O ENTITA' DELL'APPALTO

II.2.1) Quantitativo o entità totale (compresi tutti gli eventuali lotti, rinnovi e opzioni, se del caso): Valore stimato, IVA esclusa: € 232.374.845,80. I prezzi unitari da porre a base di gara sono: € 6,58 IVA esclusa per il pranzo/cena e € 0,64 IVA esclusa per la colazione, con un'incidenza del costo della manodopera pari al 41,50% (*non soggetto a ribasso*) sui prezzi posti a base di gara ed un'incidenza degli oneri per la sicurezza pari allo 0,70 % (*non soggetti a ribasso*) sui prezzi posti a base di gara (*ex art. 41, comma 14 del D. Lgs. n. 36/2023*). Il contratto collettivo applicato al personale che dovrà svolgere il presente appalto è quello relativo ai lavoratori in "aziende di settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e turismo".

II.2.2) Opzioni (se del caso): Ai sensi dell'art. 14, comma 4 del D. Lgs. n. 36/2023, il valore massimo dell'appalto è pari a € 232.374.845,80 IVA esclusa, poiché l'Amministrazione stipulerà con l'aggiudicatario di ciascun lotto appositi contratti attuativi/ordinativi, al fine di garantire il servizio in appalto per tutto il periodo di validità dell'accordo quadro (48 mesi), della durata presunta annuale, ai sensi dell'art. 59 del D. Lgs. n. 36/2023.

II.2.3) Informazioni sui rinnovi (se del caso): non previsti.

II.3) DURATA DELL'APPALTO O TERMINE DI ESECUZIONE: 48 mesi.

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO.

III.1) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO.

III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste (se del caso): cauzione provvisoria per partecipare alla gara, pari al 2% del valore posto a base di gara IVA esclusa per singolo lotto. Essa dovrà essere presentata secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara.

III.1.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni applicabili in materia: la spesa complessiva della presente procedura sarà imputata sui capitoli 4853 pg 1 e 2874 pg 13 degli esercizi finanziari 2024, 2025, 2026, 2027 e 2028.

Il pagamento dei corrispettivi della prestazione oggetto dell'appalto verranno effettuati nel rispetto dei termini previsti dal D. Lgs. 09.10.2002, n. 231 come modificato ed integrato dal D. Lgs. 09.11.2012, n. 192 e dal D. Lgs. 30.10.2014, n. 161, secondo le prescrizioni indicate nella bozza dell'accordo quadro posta a base di gara.

III.1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario dell'appalto: sono ammessi tutti gli operatori economici previsti dall'art. 65 del D. Lgs. n. 36/2023, compresi i concorrenti appositamente e temporaneamente raggruppati ai sensi dell'art. 65, comma 2, lett. e) del D. Lgs. n. 36/2023 e aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'art. 65, comma 2, lett. g) del D. Lgs. n. 36/2023, secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara.

III.2) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE.

III.2.1) Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale.

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti: tutti i concorrenti (anche se consorziati, riuniti, retisti o ausiliari) dovranno dichiarare di essere in possesso dei requisiti di ordine generale, di capacità economico-finanziario e tecnico-professionale previsti per la partecipazione alla gara, secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara.

III.2.2) Capacità economica e finanziaria.

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti: ciascuna impresa concorrente (*anche se mandataria, mandante, ausiliaria o retista*) dovrà produrre **due idonee referenze bancarie**. Qualora, per fondati motivi, la società non è in grado di presentare le referenze chieste dall'Amministrazione, può provare la propria capacità economico-finanziaria mediante un qualsiasi altro documento elencato nell'art. 18, comma 6 dell'allegato II.12 del D. Lgs. n. 36/2023.

Livelli minimi di capacità eventualmente richiesti (se del caso): non previsti.

III.2.3) Capacità tecnica.

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti: sono ammessi a partecipare gli operatori economici, anche riuniti, retisti e/o consorziati o ausiliari, in possesso delle fasi del servizio specificate nel para II.1.5), da considerarsi tutte essenziali. A tal fine, ciascun concorrente dovrà produrre i seguenti documenti:

a. **dichiarazione**, a firma del legale rappresentante, attestante l'elenco di tutti i servizi di ristorazione collettiva prestati e fatturati a favore di privati, enti o amministrazioni pubbliche negli anni 2020-2022 differenziati per anno e con indicazione delle date e numeri dei relativi contratti, beneficiari (pubblici o privati) e importi fatturati (IVA esclusa). In caso di R.T.I. è necessario specificare la fase / parte / quota eseguita dal singolo operatore economico nell'analoga fornitura. Ciascun operatore economico dovrà possedere una media annua di fatturato specifico per analoghi servizi di ristorazione collettiva pari ad almeno 1,5 volte il valore annuo del lotto (IVA esclusa) per il quale si chiede di partecipare.

Il requisito dovrà essere posseduto dal:

- R.T.I. o dal consorzio nel suo complesso, in caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 65, comma 2, lett. f) del D. Lgs. n. 36/2023. Resta inteso che ciascuna impresa componente il R.T.I. o il Consorzio ordinario dovrà rendere, comunque, la dichiarazione di cui al D.G.U.E. relativamente al proprio fatturato;
- consorzio o, ove indicate, dalle imprese consorziate indicate quali esecutrici, nel caso di consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c) e d) del D. Lgs. n. 36/2023.

Il concorrente che intenda partecipare a più lotti, dovrà possedere il requisito economico richiesto calcolato sul lotto di importo superiore tra quelli di interesse;

- b. **autocertificazione**, a firma del legale rappresentante, attestante l'ottemperanza alle norme **UNI EN ISO 9001-2015**, in corso di validità, rilasciata da ente accreditato ACCREDIA o altro ente in mutuo riconoscimento, relativa al settore di accreditamento per ciascuna fase essenziale, affidata al singolo operatore economico;
- c. **autocertificazione**, a firma del legale rappresentante, attestante il possesso della certificazione **EMAS** (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit) o **ISO 14001**, in corso di validità, rilasciata da ente accreditato ACCREDIA o altro ente in mutuo riconoscimento, per ciascuna fase essenziale;
- d. **autocertificazione**, a firma del legale rappresentante, attestante il possesso della certificazione, in corso di validità e rilasciata da ente certificatore accreditato, attestante l'adozione di sistemi di
-

gestione per la sicurezza alimentare in ottemperanza alle norme **ISO 22000** (riferita solo ad acquisto delle derrate, delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti non alimentari necessari, rifornendone le mense interessate, nonché a progettazione, produzione e distribuzione dei pasti con le attrezzature della committente).

Per i sopracitati sistemi di gestione, deve essere espresso – nello scopo della certificazione – il riferimento a tutte le suddette fasi essenziali (anche mediante attestazione con firma autenticata da parte dell'Organismo di rilascio), ovvero si riconoscono i certificati equivalenti in materia rilasciati da organismi stabiliti da altri Stati membri.

Le certificazioni sopra elencate dovranno essere possedute, pena l'esclusione dalla gara:

- da ciascuna delle imprese raggruppande o raggruppate in caso di R.T.I. (sia costituito che costituendo), in relazione alla fase da svolgere;
- in ciascuna delle imprese consorziate o consorziate in caso di consorzio ordinario di concorrenti ai sensi dell'art. 65, comma 2, lett. f) del D. Lgs. n. 36/2023 (sia costituito che costituendo), in relazione alla fase da svolgere;
- dalle imprese indicate quali concorrenti in caso di consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c) e d) del D. Lgs. n. 36/2023. Tale requisito dovrà essere posseduto anche dalle imprese ausiliarie, nel caso le stesse siano chiamate, per la fase a cui compete la relativa esecuzione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di disporre sopralluoghi tecnici presso le sedi, anche secondarie, dei concorrenti, per verificarne la capacità tecnica.

Livelli minimi di capacità eventualmente richiesti (se del caso): non previsti.

III.2.4) Informazioni concernenti appalti riservati (se del caso): no.

III.3) CONDIZIONI RELATIVE AGLI APPALTI DI SERVIZI

III.3.1) Informazioni relative ad una particolare professione

La prestazione del servizio è riservata ad una particolare professione: /.

(in caso affermativo) Citare la corrispondente disposizione legislativa, regolamentare o amministrativa applicabile: /

III.3.2) Personale responsabile dell'esecuzione del servizio.

Le persone giuridiche devono indicare il nome e le qualifiche professionali del personale incaricato del servizio: /.

SEZIONE IV: PROCEDURA

IV.1.1) Tipo di procedura: aperta (giustificazione della scelta della procedura accelerata): non prevista.

IV.1.2) Limiti al numero di operatori che saranno invitati a presentare un'offerta (procedure ristrette e negoziate, dialogo competitivo): non previsti.

IV.1.3) Riduzione del numero di operatori durante il negoziato o il dialogo (procedura negoziata, dialogo competitivo).

Ricorso ad una procedura in più fasi al fine di ridurre progressivamente il numero di soluzioni da discutere o di offerte da negoziare: non previsto.

IV.2) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE. IV.2.1)

Criteri di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa, in base ai criteri e con le modalità di assegnazione dei punteggi dettagliatamente descritti nel documento denominato "*criteri di attribuzione dei punteggi alle offerte tecniche ed economiche*" disponibile sul sito www.carabinieri.it, nella sezione "amministrazione trasparente", sotto-sezione "bandi di gara e contratti", al seguente URL: <https://www.carabinieri.it/in-vostro-aiuto/amministrazione-trasparente/gare-appalto/gare-appalto/servizio-di-ristorazione-collettiva-per-gli-anni-2024-2028> con l'attribuzione di 70 punti all'elemento qualità (ponendo una soglia di sbarramento pari a 35 punti) e 30 punti all'elemento prezzo. I punteggi all'offerta tecnica verranno assegnati mediante il cosiddetto "*confronto a coppie*" (previsto dalle Linee Guida n. 2 dell'ANAC, approvate con Delibera n. 1005 del 21.09.2016 ed aggiornate con Delibera del Consiglio n. 424 del 02.05.2018). Nello specifico, sempre con riferimento all'offerta tecnica, è prevista l'assegnazione di un punteggio minimo pari a zero, con la trasformazione della somma dei valori attribuiti dai singoli commissari in coefficienti variabili tra zero e uno, da riportare al punteggio previsto per ciascun

criterio, arrotondato alla seconda cifra decimale. Il punteggio tecnico complessivo sarà conferito mediante la somma dei punti ricevuti dalle accorrenti in ciascuna delle tabelle di cui al documento “*criteri di attribuzione dei punteggi alle offerte tecniche ed economiche*”.

L’aggiudicazione avverrà in ordine decrescente, partendo dal lotto di maggior valore.

L’operatore economico potrà:

- partecipare a tutti e quattro i lotti in appalto;
- aggiudicarsi massimo due lotti geografici. Tale limitazione non opera allorché la sua applicazione comporti che il lotto vada deserto per mancanza di offerte valide.

Gli accordi quadro saranno stipulati per un valore massimo pari a quello posto a base di gara per ogni singolo lotto.

IV.2.2) Informazioni sull’asta elettronica. Ricorso ad un’asta elettronica: no.

IV.3) INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO.

IV.3.1) Numero di riferimento attribuito al dossier dall’amministrazione aggiudicatrice: codice gara **1501/7/9-2023**.

IV.3.2) Pubblicazioni precedenti relative allo stesso appalto: no.

IV.3.3) Condizioni per ottenere il capitolato d’oneri e documenti complementari o il documento descrittivo (nel caso di dialogo competitivo): /

IV.3.4) Termine per il ricevimento delle offerte:

data: **3 ottobre 2023** – ed ora **09:00**.

IV.3.5) Data di spedizione ai candidati prescelti degli inviti a presentare offerte o a partecipare (se nota): /

IV.3.6) Lingue utilizzabili per la presentazione delle domande di partecipazione: italiano.

IV.3.7) Periodo minimo durante il quale l’offerente è vincolato alla propria offerta (procedure aperte): 180 giorni.

IV.3.8) Modalità di apertura delle offerte: data: **3 ottobre 2023** – ora **09:30**.

luogo: piattaforma telematica di negoziazione messa a disposizione dalla Consip S.p.A. (in qualità di gestore del sistema), sul sito internet www.acquistinretepa.it.

persone ammesse ad assistere all’apertura delle offerte: si.

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI

VI.1) Informazioni sulla periodicità (se del caso).

Si tratta di un appalto periodico: no.

(in caso affermativo) Indicare il calendario di massima per la pubblicazione dei prossimi avvisi: /

VI.2) Informazioni sui fondi dell’Unione Europea.

L’appalto è connesso ad un progetto e/o programma finanziato da fondi dell’Unione Europea:

no. (In caso affermativo) Indicare il o i progetti e/o programmi: /.

VI.3) Informazioni complementari (se del caso):

- a) Le procedure approvvisionative di cui al presente bando sono state autorizzate – ai sensi dell’art. 17, co. 1, del D. Lgs. n. 36/2023 – con determina a contrarre n. **743 R.U.A.** in data **01.08.2023**.
- b) La gara verrà effettuata secondo le procedure fissate dal D. Lgs. n. 36/2023 e sarà aggiudicata anche in caso di una sola offerta valida per singolo lotto, in considerazione dell’urgenza di disporre del servizio in argomento, che sarebbe pregiudicata in caso di ripetizione della gara.
- c) Il disciplinare di gara, che contiene tutte le condizioni di partecipazione, unitamente ai relativi allegati, al capitolato tecnico, al documento denominato “*criteri di valutazione delle offerte tecniche ed economiche*” ed alla bozza dell’accordo quadro sono disponibili, unitamente al presente bando, sul sito www.carabinieri.it, nella sezione “amministrazione trasparente”, sottosezione “bandi di gara e contratti”, al seguente URL: <https://www.carabinieri.it/in-vostro-aiuto/amministrazione-trasparente/gare-appalto/gare-appalto/servizio-di-ristorazione-collettiva-per-gli-anni-2024-2028> e sul sito internet www.acquistinretepa.it (nome iniziativa: **Servizio di ristorazione collettiva per l’Arma dei Carabinieri** – numero/codice iniziativa: **3715187** accessibile dal menù “*vendi*”, sottocartella “*altri bandi*”).

- d) Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione contrattuale. Non è ammesso il subappalto per le fasi di:
- preparazione dei pasti con le derrate alimentari acquistate (*e, ove necessario, confezionamento e veicolazione*) e somministrazione dei pasti;
 - riassetto, pulizia delle sale mensa e dei centri di cottura.
- Le limitazioni di cui sopra sono motivate dall'esigenza di:
- tutelare la sicurezza delle infrastrutture militari, tenuto conto della numerosità delle strutture coinvolte per singolo lotto d'appalto;
 - rafforzare, tenuto conto della natura o della complessità delle prestazioni da affidare, il controllo dei luoghi di lavoro;
 - garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori.
- e) Tutte le comunicazioni relative alla presente gara, da cui decorrano i termini essenziali ai fini dell'appalto, saranno effettuate alle imprese accorrenti – ai sensi del D. Lgs n. 82/2005 – mediante comunicazione all'indirizzo e-mail certificato (PEC), da indicare in sede di presentazione dell'offerta (*per gli operatori economici esteri all'indirizzo di posta elettronica indicato per le comunicazioni di cui all'art. 90, comma 1 del D. Lgs. n. 36/2023*), ovvero nell'apposita "Area Comunicazioni" della piattaforma telematica. Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC o problemi temporanei nell'utilizzo di tale forma di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate al Comando Generale dell'Arma dei Carabinieri – Centro Unico Contrattuale all'indirizzo PEC crm42527@pec.carabinieri.it; diversamente, l'Amministrazione declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni. In caso di Raggruppamenti Temporanei d'Imprese, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario capogruppo si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati. In caso di consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c) e d) del D. Lgs. n. 36/2023, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate. In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.
- f) **La mancanza, incompletezza o irregolarità anche di uno solo dei documenti richiesti, ad eccezione di carenze di qualsiasi elemento formale della documentazione presentata in sede di offerta che possono essere sanate attraverso la procedura del soccorso istruttorio, per le quali troverà applicazione l'art. 101, comma 1 del D. Lgs. n. 36/2023, è causa di esclusione dalla gara ove comporti violazione degli artt. 94, 95, 97, 98 e 100 del D. Lgs. n. 36/2023.**
- Le dichiarazioni ed i documenti chiesti possono essere oggetto di richieste di chiarimenti da parte della stazione appaltante con i limiti ed alle condizioni di cui all'art. 107 del D. Lgs. n. 36/2023. Inoltre, l'Amministrazione si riserva la possibilità di fare indagini ulteriori sulla potenzialità finanziaria ed economica, nonché sulla capacità tecnica degli operatori economici che hanno presentato offerta.
- Il mancato, inesatto o tardivo adempimento alla richiesta della stazione appaltante, formulata ai sensi dell'art. 101, comma 1 del D. Lgs. n. 36/2023, di completare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei documenti e delle dichiarazioni presentati, costituisce **causa di esclusione**.
- La mancanza, l'insufficienza o l'irregolarità del bollo comporta, invece, il successivo invio del documento o dell'atto alla competente Agenzia delle Entrate, per la relativa regolarizzazione a norma di legge.
- g) La gara sarà effettuata in conformità alle procedure previste dal D. Lgs. n. 36/2023 ed a quelle recate dal disciplinare di gara e dal capitolato tecnico. L'offerta presentata non è vincolante per l'Amministrazione, che si riserva la facoltà di:
- non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna offerta presentata venga ritenuta conveniente o idonea, ai sensi dell'art. 108, comma 10 del D. Lgs. n. 36/2023;
-

- sospendere, reindire o revocare la gara per sopravvenuta indisponibilità di risorse finanziarie del pertinente capitolo di bilancio o mutate esigenze logistiche allo stato non preventivabili.
- h) Il servizio offerto dovrà rispettare le prescrizioni tecniche contenute nel capitolato tecnico posto a base di gara.
- i) La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-professionale ed economico-finanziario avviene, ai sensi dell'art. 99 del D. Lgs. n. 36/2023 e della Deliberazione dell'A.N.AC. n. 464 del 27.07.2022, attraverso l'utilizzo del sistema FVOE, reso disponibile dalla predetta Autorità.
- j) L'ammissione a concorrere e la fase di valutazione dei requisiti preidoneativi sarà effettuata con riferimento a ciascun singolo lotto. I requisiti devono essere posseduti al momento della scadenza del termine per presentare l'offerta e mantenuti sino alla stipula ed all'esecuzione del contratto. Inoltre, come precisato nel disciplinare di gara, l'apertura delle offerte, la comprovazione dei requisiti, l'aggiudicazione della gara e la stipula dei conseguenti atti negoziali saranno anch'esse distinte lotto per lotto, ognuno dei quali conserva una sua autonomia procedimentale con esclusione di ogni interferenza tra essi, dando luogo a tante distinte gare quanti sono i lotti. In caso di domanda di partecipazione presentata per più lotti, i requisiti devono essere posseduti e saranno valutati in riferimento al singolo lotto autonomamente considerato.
- k) La valutazione dei rischi da interferenza delle attività svolte dall'Amministrazione con quelle che saranno svolte dall'appaltatore (ex art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008), al momento, non ha evidenziato apprezzabili rischi da interferenza, anche nella considerazione che nei locali consegnati all'appaltatore per l'esecuzione del servizio non sono svolte altre attività dell'Amministrazione che potrebbero comportare, in ipotesi, rischi per la salute e la sicurezza del personale, derivante da "interferenze" fra le attività dell'appaltatore e quelle dell'Amministrazione. Tuttavia è stato redatto il modello di DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) c.d. "statico", recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero, in via di mera ipotesi, derivare dall'esecuzione del contratto.
- l) Durante l'esecuzione contrattuale l'Amministrazione potrà chiedere all'appaltatrice – che è obbligata ad assoggettarvisi, alle stesse condizioni tecnico-economiche previste per gli altri Reparti del medesimo lotto – l'estensione/soppressione del servizio/i ad altri Reparti ricompresi nell'area geografica del medesimo lotto, con pasti medi settimanali erogati non inferiore a 105, compresi i Reparti che fruiranno del servizio solo per specifici periodi.

Si precisa che:

- trattasi di fornitura a somministrazione, ad esecuzione periodica e continuativa, per cui il valore dell'appalto deve intendersi presunto;
- i pasti medi per turno di servizio relativamente a Reparti destinatari dell'appalto sono assolutamente orientativi e suscettibili di variazioni, in aumento/diminuzione, conseguenti a provvedimenti logistico-operativi per garantire massima aderenza a situazioni locali/infrastrutturali;
- presso Reparti addestrativi/operativi, sono possibili sostanziali diminuzioni delle presenze di personale, e quindi dei pasti erogati, per periodi di tempo anche prolungati per problemi operativi/mancanza di personale frequentatore dei corsi;
- nei casi di improvvisa indisponibilità dei locali cucina dell'Amministrazione e/o esigenze funzionali del Reparto, l'appaltatrice dovrà provvedere alla veicolazione del servizio utilizzando centri cottura, mezzi ed attrezzature nella propria disponibilità;
- progetto di gestione. L'operatore economico dovrà presentare, contestualmente all'offerta tecnica, un progetto di base allo scopo di descrivere le modalità di esecuzione del servizio.

Nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, l'aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 102 del D. Lgs. n. 36/2023, secondo le modalità e condizioni previste dal CCNL di settore, fermo restando che detta clausola non

comporta un indiscriminato e generalizzato dovere di assorbimento di tutto il personale utilizzato dall'impresa uscente, in violazione dei principi costituzionali e comunitari di libertà d'iniziativa economica e di concorrenza oltreché di buon andamento, consentendo, invece, una ponderazione con il fabbisogno di personale per l'esecuzione dell'accordo quadro e con le autonome scelte organizzative ed imprenditoriali del nuovo appaltatore. L'operatore economico, in sede di offerta, sarà tenuto ad accettare espressamente la predetta clausola sociale, con riferimento all'elenco del personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente.

- m) Gli operatori economici interessati hanno la facoltà di effettuare sopralluoghi presso gli impianti interessati e indicati nell'annesso 1 del Capitolato Tecnico, previa specifica richiesta da inoltrare alla Direzione di Commissariato del Comando Generale dell'Arma dei Carabinieri, telefonando ai n. +390680982707 – 2766 – 2703, ovvero all'indirizzo P.E.C. crm27854@pec.carabinieri.it. Il sopralluogo potrà essere effettuato da un rappresentante legale o da un direttore tecnico del concorrente, come risultanti da certificato C.C.I.A.A./Albo/Registro o da soggetto diverso munito di delega, purché dipendente dell'operatore economico concorrente. In caso di R.T.I., GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime di solidarietà di cui all'art. 68, comma 9 del D. Lgs. n. 36/2023, il sopralluogo può essere effettuato da un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito delle deleghe di tutti i suddetti operatori. In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile, il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore del servizio.
- n) Il codice gara attribuito al presente procedimento dall'A.N.AC. è: **9273416**.
- o) Il presente bando di gara è stato trasmesso per la pubblicazione sulla G.U.U.E. all'Ufficio delle Pubblicazioni dell'Unione Europea in data 1 settembre 2023.
- p) Le spese per la pubblicazione sui quotidiani e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - 5^a Serie Speciale Contratti Pubblici dell'avviso relativo alla presente procedura, quantificabili presuntivamente in € 13.000,00 circa, dovranno essere rimborsate dall'operatore economico aggiudicatario (combinato disposto dell'art. 34, comma 35, del D. L. 179/2012, convertito con Legge n. 221/2012 e art. 216, comma 11 del D. Lgs. n. 50/2016 e D.M. 2 dicembre 2016 del Ministro delle Infrastrutture e Trasporti pubblicato sulla G.U. 25.01.2017, n. 20). Le stesse saranno ripartite in parti uguali tra gli aggiudicatari di ogni singolo lotto, anche nel caso di aggiudicazione di più lotti al medesimo operatore economico. Dette spese devono essere considerate come *“somme dovute a titolo di rimborso delle anticipazioni fatte in nome e per conto della controparte, purché regolarmente documentate”* e, pertanto, *“non concorrono a formare la base imponibile”*, come previsto dall'art. 15, comma 1 del D.P.R. n. 633/1972.
- q) È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante proposizione di quesiti scritti da inoltrare al R.U.P., all'indirizzo PEC crm42527@pec.carabinieri.it o per via telematica attraverso la sezione del Sistema ASP riservata alle richieste di chiarimento, da inoltrare entro le ore 15:00 del giorno 22.09.2023. Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato. Le richieste ai chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Le eventuali richieste di chiarimenti e le relative risposte saranno pubblicate, in forma anonima, sul sito internet www.carabinieri.it, nella sezione *“amministrazione trasparente”* sotto-sezione *“bandi di gara e contratti”*, in maniera correlata al presente bando di gara.
- r) Nell'atto negoziale che scaturirà dalla presente procedura sarà inserita una clausola di revisione dei prezzi, ai sensi dell'art. 60, comma 1 del D. Lgs. n. 36/2023, comprendente la clausola di rinegoziazione di cui all'art. 9 del D. Lgs. n. 36/2023. Dette clausole sono dettagliatamente indicate nella bozza dell'accordo quadro, consultabile sul sito www.carabinieri.it, nella sezione
-

“amministrazione trasparente”, sotto-sezione “bandi di gara e contratti”, al seguente URL: <https://www.carabinieri.it/in-vostro-aiuto/amministrazione-trasparente/gare-appalto/gare-appalto/servizio-di-ristorazione-collettiva-per-gli-anni-2024-2028> e sul sito internet www.acquistinretepa.it (nome iniziativa **Servizio di ristorazione collettiva per l’Arma dei Carabinieri** – numero/codice iniziativa: **3715187** accessibile dal menù “vendi”, sottocartella “altri bandi”).

- s) Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto del contratto, la stazione appaltante può imporre all’appaltatore l’esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l’appaltatore non può fare valere il diritto di risoluzione del contratto, ai sensi dell’art. 120, comma 9 del D. Lgs. n. 36/2023.
- t) Gli accordi quadro che saranno stipulati con l’aggiudicatario dei singoli lotti in appalto non prevedono il ricorso all’arbitrato di cui all’art. 213 del D. Lgs. n. 36/2023.
- u) Ai sensi del Regolamento CE n. 593 del 17 giugno 2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio, alle obbligazioni contrattuali derivanti dalla presente gara di appalto sarà applicata la legislazione italiana.
- v) Responsabile Unico del Progetto è il Vice Capo del IV Reparto pro-tempore del Comando Generale dell’Arma dei Carabinieri.
- w) Responsabile del Procedimento per le fasi di programmazione, progettazione ed esecuzione è il Direttore pro-tempore della Direzione di Commissariato del Comando Generale dell’Arma dei Carabinieri.
- x) Responsabile del Procedimento per la fase di affidamento è il Capo pro-tempore del Centro Unico Contrattuale del Comando Generale dell’Arma dei Carabinieri.

VI.4) PROCEDURE DI RICORSO.

VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso: Tribunale Amministrativo Regionale del Lazio, Roma, indirizzo: Via Flaminia, 189 – 00196 Roma (Italia), telefono 06/328721 – fax 06/32872310.

Organismo responsabile delle procedure di mediazione (se del caso): /

VI.4.2 Presentazione di ricorsi (compilare il punto VI.4.2 oppure, all’occorrenza, il punto VI.4.3). Informazioni precise sui termini di presentazione dei ricorsi: 30 giorni dalla notifica o dall’effettiva conoscenza dell’avvenuta aggiudicazione, per ricorrere al competente Tribunale Amministrativo Regionale del Lazio, sede di Roma.

VI.4.3) Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla presentazione dei ricorsi: /.

VI.5) Data di spedizione del presente avviso: 1 settembre 2023.

ALLEGATO A

Altri indirizzi e punti di contatto

I) Indirizzi e punti di contatto dai quali è possibile ottenere ulteriori informazioni: Comando Generale dell’Arma dei Carabinieri – Direzione di Commissariato, Viale Romania n. 45 – 00191 ROMA, telefono +390680982707 – 2766 – 2703.

II) Il capitolato tecnico del servizio, unitamente alla bozza dell’accordo quadro, ai criteri per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche ed al disciplinare di gara, sono disponibili sul sito www.carabinieri.it, nella sezione “amministrazione trasparente”, sotto-sezione “bandi di gara e contratti”, al seguente URL: <https://www.carabinieri.it/in-vostro-aiuto/amministrazione-trasparente/gare-appalto/gare-appalto/servizio-di-ristorazione-collettiva-per-gli-anni-2024-2028> e sul sito internet www.acquistinretepa.it (nome iniziativa: **Servizio di ristorazione collettiva per l’Arma dei Carabinieri – numero/codice iniziativa: **3715187** accessibile dal menù “vendi”, sottocartella “altri bandi”).**

III) Indirizzi e punti di contatto ai quali inviare le offerte: sito internet www.acquistinretepa.it (nome iniziativa: **Servizio di ristorazione collettiva per l’Arma dei Carabinieri** – numero/codice iniziativa: **3715187** accessibile dal menù “vendi”, sottocartella “altri bandi”).

è necessario specificare la fase / parte / quota eseguita dal singolo operatore economico nel aggiudicatrice acquista: /.

ALLEGATO B-1
INFORMAZIONI SUI LOTTI – Lotto N. 1

BREVE DESCRIZIONE		
Servizio di ristorazione collettiva, a ridotto impatto ambientale, ad esecuzione periodica e continuativa, da svolgersi presso le mense obbligatorie di servizio insistenti nelle seguenti regioni: Piemonte e Valle d'Aosta, Lombardia, Liguria e Trentino Alto Adige – C.I.G. A00374B1E6.		
CPV (VOCABOLARIO COMUNE PER GLI APPALTI)		
	Vocabolario	Vocabolario supplementare
Oggetto principale	55.52.00.00-1	□□□□-□ □□□□-□
QUANTITATIVO O ENTITA'		
Numero Pasti (dato indicativo):		
- Pranzi/cene annui presunti: 2.128.562;		
- Colazioni annue presunte: 73.763.		
I prezzi unitari fissati dall'A.D., posti a base di gara, sono: € 6,58 IVA esclusa per il pranzo/cena e € 0,64 IVA esclusa per la colazione.		
Valore massimo del lotto € 56.212.585,26 IVA esclusa.		
ULTERIORI INFORMAZIONI SUI LOTTI		
I n. 93 Reparti fruitori sono dislocati nelle seguenti regioni geografiche: Piemonte, Valle d'Aosta, Lombardia, Liguria e Trentino Alto Adige.		
Ciascun operatore economico per poter partecipare al lotto 1 dovrà possedere una media annua di fatturato specifico per analoghi servizi di ristorazione collettiva pari ad almeno € 21.079.719,47 IVA esclusa (1,5 volte il valore annuo del lotto (IVA esclusa)).		
Ulteriori informazioni (denominazione, indirizzo e numero di pasti presunti medi annuali e giornalieri per turno di servizio per singolo Reparto) sono riportate nel Capitolato Tecnico.		

ALLEGATO B-2
INFORMAZIONI SUI LOTTI – Lotto N. 2

BREVE DESCRIZIONE		
Servizio di ristorazione collettiva, a ridotto impatto ambientale, ad esecuzione periodica e continuativa, da svolgersi presso le mense obbligatorie di servizio insistenti nelle seguenti regioni: Veneto, Friuli Venezia Giulia, Toscana, Emilia Romagna, Umbria e Marche – C.I.G. A0037516D8		
CPV (VOCABOLARIO COMUNE PER GLI APPALTI)		
	Vocabolario	Vocabolario supplementare
Oggetto principale	55.52.00.00-1	□□□□-□ □□□□-□
QUANTITATIVO O ENTITA'		
Numero Pasti (dato indicativo):		
- Pranzi/cene annui presunti: 1.799.890;		
- Colazioni annue presunte: 281.842.		
I prezzi unitari fissati dall'A.D., posti a base di gara, sono: € 6,58 IVA esclusa per il pranzo/cena e € 0,64 IVA esclusa per la colazione.		
Valore massimo del lotto € 48.094.620,32 IVA esclusa.		
ULTERIORI INFORMAZIONI SUI LOTTI		
I n. 96 Reparti fruitori sono dislocati nelle seguenti regioni geografiche: Veneto, Friuli Venezia Giulia, Toscana, Emilia Romagna, Umbria e Marche.		
Ciascun operatore economico per poter partecipare al lotto 2 dovrà possedere una media annua di fatturato specifico per analoghi servizi di ristorazione collettiva pari ad almeno € 18.035.482,62 IVA esclusa (1,5 volte il valore annuo del lotto (IVA esclusa)).		
Ulteriori informazioni (denominazione, indirizzo e numero di pasti presunti medi annuali e giornalieri per turno di servizio per singolo Reparto) sono riportate nel Capitolato Tecnico.		

ALLEGATO B-3
INFORMAZIONI SUI LOTTI – Lotto N. 3

BREVE DESCRIZIONE		
Servizio di ristorazione collettiva, a ridotto impatto ambientale, ad esecuzione periodica e continuativa, da svolgersi presso le mense obbligatorie di servizio insistenti nelle seguenti regioni: Lazio e Sardegna – C.I.G. A00375D0C1 .		
CPV (VOCABOLARIO COMUNE PER GLI APPALTI)		
	Vocabolario	Vocabolario supplementare
Oggetto principale	55.52.00.00-1	□□□□-□ □□□□-□
QUANTITATIVO O ENTITA'		
Numero Pasti (dato indicativo):		
- Pranzi/cene annui presunti: 2.899.802 ;		
- Colazioni annue presunte: 371.433 .		
I prezzi unitari fissati dall'A.D., posti a base di gara, sono: € 6,58 IVA esclusa per il pranzo/cena e € 0,64 IVA esclusa per la colazione.		
Valore massimo del lotto € 77.273.657,34 IVA esclusa .		
ULTERIORI INFORMAZIONI SUI LOTTI		
I n. 51 Reparti fruitori sono dislocati nelle seguenti regioni geografiche: Lazio e Sardegna.		
Ciascun operatore economico per poter partecipare al lotto 3 dovrà possedere una media annua di fatturato specifico per analoghi servizi di ristorazione collettiva pari ad almeno € 28.977.621,50 IVA esclusa (1,5 volte il valore annuo del lotto (IVA esclusa)).		
Ulteriori informazioni (denominazione, indirizzo e numero di pasti presunti medi annuali e giornalieri per turno di servizio per singolo Reparto) sono riportate nel Capitolato Tecnico.		

ALLEGATO B-4
INFORMAZIONI SUI LOTTI – Lotto N. 4

BREVE DESCRIZIONE		
Servizio di ristorazione collettiva, a ridotto impatto ambientale, ad esecuzione periodica e continuativa, da svolgersi presso le mense obbligatorie di servizio insistenti nelle seguenti regioni: Abruzzo e Molise, Puglia, Campania, Basilicata, Calabria e Sicilia – C.I.G. A00376BC4B .		
CPV (VOCABOLARIO COMUNE PER GLI APPALTI)		
	Vocabolario	Vocabolario supplementare
Oggetto principale	55.52.00.00-1	□□□□-□ □□□□-□
QUANTITATIVO O ENTITA'		
Numero Pasti (dato indicativo):		
- Pranzi/cene annui presunti: 1.901.762 ;		
- Colazioni annue presunte: 288.909 .		
I prezzi unitari fissati dall'A.D., posti a base di gara, sono: € 6,58 IVA esclusa per il pranzo/cena e € 0,64 IVA esclusa per la colazione.		
Valore massimo del lotto € 50.793.982,88 IVA esclusa .		
ULTERIORI INFORMAZIONI SUI LOTTI		
I n. 93 Reparti fruitori sono dislocati nelle seguenti regioni geografiche: Abruzzo, Molise, Puglia, Campania, Basilicata, Calabria e Sicilia.		
Ciascun operatore economico per poter partecipare al lotto 4 dovrà possedere una media annua di fatturato specifico per analoghi servizi di ristorazione collettiva pari ad almeno € 19.047.743,58 IVA esclusa (1,5 volte il valore annuo del lotto (IVA esclusa)).		
Ulteriori informazioni (denominazione, indirizzo e numero di pasti presunti medi annuali e giornalieri per turno di servizio per singolo Reparto) sono riportate nel Capitolato Tecnico.		

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Magg. amm. Flavia Ricci)

