

594478-2026 - Gara

Italia – Servizi di mensa – Servizio di somministrazione alimenti a basso impatto ambientale in ambito aziendale e attività correlate presso l'insediamento Rai di via Alessandro Severo, 246 - Roma

OJ S 166/2026 28/08/2026

Bando di gara o di concessione – regime ordinario

Servizi

1. Committente

1.1. Committente

Nome ufficiale: RAI - Radiotelevisione Italiana S.p.A. - A/ROE/RIS

E-mail: gestione.appalti@maggioli.it

Forma giuridica del committente: Organismo di diritto pubblico

Attività dell'amministrazione aggiudicatrice: Servizi ricreativi, cultura e religione

2. Procedura

2.1. Procedura

Titolo: Servizio di somministrazione alimenti a basso impatto ambientale in ambito aziendale e attività correlate presso l'insediamento Rai di via Alessandro Severo, 246 - Roma

Descrizione: Il Servizio ha ad oggetto l'erogazione del servizio di mensa aziendale effettuato attraverso l'approvvigionamento e la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la cottura e la somministrazione giornaliera dei pasti, nonché l'espletamento dei servizi accessori, che comprendono: la gestione dei bar interni e dei distributori automatici e delle attività correlate: la manutenzione dei locali, dei macchinari e attrezzature, degli arredi e degli impianti (comprese le eventuali sostituzioni e/o integrazioni rese necessarie in corso di contratto); i servizi di pulizia e sanificazione; lo smaltimento dei rifiuti (dei quali l'appaltatore è produttore e detentore ai sensi di legge), il tutto come meglio dettagliato nel Capitolato Tecnico e relativi allegati. Per l'espletamento del Servizio richiesto, la stazione appaltante: – mette a disposizione dell'Aggiudicatario, in comodato d'uso gratuito, i locali indicati nell'Allegato "CT1- Planimetrie" del Capitolato tecnico, dotati di autonomi impianti per la cucina, la preparazione e la somministrazione dei piatti, nonché per la gestione dei bar; – concede in uso all'Aggiudicatario gli impianti, nonché tutte le attrezzature e le apparecchiature fisse e mobili, asserviti alle aree concesse in comodato e necessari e funzionali al servizio, come riportato negli Allegati: "CT2 - Elenco delle attrezzature" e "CT3 - Elenco degli impianti gestiti dal Fornitore" del Capitolato tecnico. Per la dettagliata descrizione delle caratteristiche tecniche e funzionali del Servizio nonché delle modalità di esecuzione dello stesso si rimanda al Capitolato Tecnico. Le prestazioni e gli interventi oggetto d'appalto devono essere eseguiti alle condizioni tutte stabilite o richiamate nella documentazione di gara e relativi allegati, nonché secondo le modalità migliorative/aggiuntive derivanti dall'offerta tecnica del concorrente nei limiti di compatibilità di detta offerta con le previsioni del Capitolato Tecnico. Tenuto conto dei principi in materia, l'appalto è articolato in un unico lotto in quanto le prestazioni oggetto di affidamento costituiscono un servizio unitario e funzionalmente integrato, da eseguirsi presso un unico insediamento aziendale. In particolare, l'oggetto dell'affidamento comprende servizi riconducibili alla più ampia e unitaria nozione di somministrazione di alimenti e bevande in ambito aziendale, quali la gestione della mensa aziendale, del bar interno e dei distributori automatici, nonché una serie di attività strettamente

connesse e strumentali all'erogazione del servizio, tra cui la manutenzione dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, le attività di pulizia e sanificazione e la gestione dei relativi rifiuti. Le suddette prestazioni presentano un elevato grado di interdipendenza sotto il profilo organizzativo, operativo e gestionale e richiedono un coordinamento unitario al fine di garantire la continuità del servizio, l'omogeneità dei livelli qualitativi e la corretta gestione delle interferenze. La disponibilità di un unico operatore economico consente, inoltre, di conseguire maggiori livelli di efficienza tecnica ed economica, sia nell'erogazione delle prestazioni sia nella gestione del contratto, attraverso la centralizzazione delle attività di coordinamento, controllo e monitoraggio, nonché una più chiara attribuzione delle responsabilità connesse all'esecuzione del Servizio. L'eventuale suddivisione in lotti determinerebbe, viceversa, il coinvolgimento di una pluralità di operatori economici chiamati ad operare nei medesimi spazi e sulle medesime strutture, con conseguente incremento delle interferenze operative, aggravio delle attività di coordinamento e controllo in capo alla Stazione Appaltante, possibili criticità nell'individuazione delle responsabilità e potenziale pregiudizio per l'efficienza, la continuità e la qualità complessiva del Servizio.

Identificativo della procedura: d2433a4a-e249-4524-a424-cf04587b1219

Identificativo interno: G48063

Tipo di procedura: Aperta

La procedura è accelerata: no

Caratteristiche principali della procedura: Decisione di contrarre n. A/D/3854/P del 26/08/2026.

Il Responsabile del Progetto per l'affidamento è Salvatore Politi. Andrea Sallustio è il Responsabile del Progetto per la programmazione. Alfonso Troiani è il Responsabile di progetto con funzioni di coordinamento e supervisione. Luca Paraforiti è il Responsabile di progetto per la progettazione. Cristiana Cicenìa È il Responsabile di progetto per l'esecuzione. La presente procedura è svolta tramite sistema informatico per procedure telematiche di acquisto ("Piattaforma") accessibile all'indirizzo <https://piattaformaacquisti.rai.it>. Tramite il sito si accede alla procedura ed alla documentazione di gara, all'interno dell'area di dettaglio relativa alla Procedura. Informazioni e chiarimenti possono essere richiesti entro e non oltre il 21/09/2026 - ore 23:50:00, utilizzando l'area "Comunicazioni riservate al Concorrente", presente nell'area di dettaglio della procedura. Le risposte alle richieste di chiarimenti sono fornite mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte sulla Piattaforma nell'area "Comunicazioni della Stazione Appaltante". Sono ammessi a partecipare alla presente procedura di gara, nel rispetto delle condizioni previste nella documentazione di gara, tutti gli operatori economici di cui all'art. 65 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. per i quali non sussistano: (i) le cause di esclusione di cui agli artt. 94, 95 e 98 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.; (ii) le condizioni di cui all'art. 53, comma 16ter, del d.lgs. n. 165/2001; (iii) ulteriori divieti a contrarre con la PA, il tutto secondo quanto specificato negli atti di gara. Al fine di garantire la qualità della prestazione, è prevista, ai sensi dell'art. 108 co. 7 del Codice, una soglia minima di sbarramento al punteggio tecnico pari a 40 punti per il punteggio tecnico complessivo non riparametrato. Saranno esclusi dalla procedura di gara i concorrenti che conseguano un punteggio inferiore alla predetta soglia. Il ricorso al subappalto è ammesso alle condizioni e nei limiti previsti dal Disciplinare di Gara. La presente procedura, in quanto relativa all'affidamento di servizi diversi da quelli di natura intellettuale, è soggetta all'applicazione di clausole sociali ai sensi dell'art. 57, comma 1, del Codice volte a prevedere misure orientate a garantire: (i) le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate; (ii) la stabilità occupazionale del personale impiegato in virtù della quale l'aggiudicatario del Contratto sarà tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario attuale; (iii) l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, in conformità con l'articolo 11 del Codice. Fermo restando la clausola sociale per la stabilità occupazione del personale

impiegato, il concorrente si impegnerà, ai sensi dell'art. 1, comma 4 dell'Allegato II.3 al Codice, ad assicurare, in caso di aggiudicazione dell'accordo quadro, una quota pari almeno al 30% delle nuove assunzioni necessarie per l'esecuzione delle convenzioni o per la realizzazione di attività ad essi connesse o strumentali, all'occupazione di giovani con età inferiore a 36 anni ed una analoga quota pari almeno al 30% delle medesime nuove assunzioni all'occupazione femminile. La stazione appaltante si riserva la facoltà di ricorrere all'inversione procedimentale e di esercitare tale facoltà dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte nel caso in cui le offerte pervenute siano pari o superiori a 3 (tre). E' previsto un sopralluogo facoltativo secondo le modalità specificate nel Disciplinare di gara. Lo schema di accordo quadro allegato contiene una clausola di revisione prezzi. Il disciplinare indica le modalità con cui i raggruppamenti di operatori economici ottemperano ai requisiti in materia di capacità tecniche e professionali. Per la sottoscrizione del contratto l'appaltatore costituisce una garanzia, denominata "garanzia definitiva". Si rinvia al Disciplinare di gara e documenti allegati o ivi richiamati per tutto quanto concerne la presente procedura, intendendosi il contenuto ivi integralmente richiamato.

2.1.1. Finalità

Natura dell'appalto: Servizi

Classificazione principale (cpv): 55510000 Servizi di mensa

2.1.2. Luogo di esecuzione

Località: Roma, via Alessandro Severo, 246 - 00145

Suddivisione del paese (NUTS): Roma (IT143)

Paese: Italia

2.1.3. Valore

Valore stimato al netto dell'IVA: 1 317 026,80 EUR

2.1.4. Informazioni generali

Base giuridica:

Direttiva 2014/24/UE

2.1.6. Motivi di esclusione

Fonti dei motivi di esclusione: Documento di gara unico europeo (DGUE)

5. Lotto

5.1. Lotto: LOT-0001

Titolo: Servizio di somministrazione alimenti a basso impatto ambientale in ambito aziendale e attività correlate presso l'insediamento Rai di via Alessandro Severo, 246 - Roma

Descrizione: Il valore globale stimato dell'appalto, per l'intera durata contrattuale comprensiva dell'eventuale opzione di proroga, è di euro 1.317.026,80

(unmilionetrecentodiciassettemilaventisei/80/), al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, così composto: - euro 987.020,10 (I.V.A. esclusa) quale importo presunto stimato per la somministrazione dei "pasti completi", per la durata c.d. "base" di 18 mesi, risultante dal prodotto tra il prezzo unitario relativo al "pasto completo" (euro 9,90 I.V.A. esclusa) per il numero presunto dei pasti (pari a 99.699); - euro 329.006,70 (I.V.A. esclusa) - quale importo presunto stimato per la somministrazione dei "pasti completi", in caso di esercizio dell'opzione di proroga di ulteriori 6 mesi, risultante dal prodotto tra il prezzo unitario relativo al "pasto completo" (euro 9,90 I.V.A. esclusa) per il numero presunto dei pasti (pari a 33.233); - euro 1.000,00 (I.V.A. esclusa) quale importo dei costi per la sicurezza per i rischi da interferenza, non soggetti a ribasso. L'importo complessivo presunto non sarà soggetto a ribasso e

rappresenta un tetto di spesa non vincolante per Rai, sino a concorrenza del quale saranno remunerate, mediante l'emissione di appositi contratti attuativi, le prestazioni regolarmente rese, sulla base del numero dei pasti effettivamente erogati. Il prezzo contrattuale sarà determinato applicando lo sconto unico percentuale offerto in gara al prezzo unitario posto a base di gara per il singolo pasto. Le quantità stimate potranno, quindi, aumentare in relazione allo sconto unico percentuale offerto, fino a concorrenza dell'importo presunto previsto. Il valore globale indicato costituisce una mera stima in quanto l'importo contrattuale effettivo può essere determinato solo a consuntivo sulla base del numero dei pasti effettivamente erogati e correttamente rendicontati; pertanto, la valutazione iniziale sulla quantità e relativo importo costituisce una mera previsione soggetta a variazione nel corso della vigenza contrattuale sulla base dei seguenti elementi: (i) disciplina dello smart working; (ii) distribuzione delle giornate di ferie/permessi; (iii) utilizzo del servizio di consumazione del pasto al bar aziendale. Il valore del singolo pasto, sottoposto a ribasso, è stato determinato tenendo conto dei seguenti elementi: (i) incidenza percentuale delle derrate; (ii) costo della manodopera; (iii) migliorie sulla base dei criteri premianti indicati; (iv) criteri ambientali minimi; (v) spese generali ed utile. Si fa presente, infine, che i valori complessivi dell'appalto non comprendono: # i corrispettivi dovuti per la somministrazione dei pasti a favore di soggetti non dipendenti (es. collaboratori esterni, stagisti ed eventuali visitatori) che saranno versati direttamente alla cassa dai fruitori, fatta eccezione per una quota limitata che sarà sostenuta da Rai (c.d. "ospite a carico Rai"); # i corrispettivi dovuti per la somministrazione dei prodotti nell'ambito della gestione bar e dei distributori automatici, che saranno versati direttamente dai fruitori; # i corrispettivi presunti per generi alimentari "extra" (es. pane, frutta, dolce, acqua etc.) rispetto al pasto completo e il contributo fisso pari a euro 0,11 a pasto a carico del dipendente. I corrispettivi dovuti dai fruitori per i generi supplementari "extra" rispetto al "pasto completo", per i prodotti bar e da distributore automatico, per i "pasti ospite pagante", sono fissati (I.V.A. inclusa) negli appositi listini di cui agli articoli "Listino prezzi pasto ospite e generi extra", "Listino prezzi prodotti da bar" e "Listino prezzi distributori automatici" del Capitolato Tecnico. In conformità con quanto disposto ai sensi dell'art. 41, comma 14, del Codice, il valore globale sopra indicato comprende i costi della manodopera non soggetti a ribasso (fermo restando quanto previsto nel Bando Tipo ANAC di cui nel seguito), calcolati dalla Stazione appaltante - sulla base del monte-ore stimato e del costo orario per le diverse mansioni necessarie all'esecuzione delle prestazioni contrattuali di cui al CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo Logistica (H05Y) – per un importo di euro 787.876,75 pari a circa il 60% del valore globale dell'appalto al netto dei costi di sicurezza. Resta la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale, come meglio indicato nel citato Bando Tipo ANAC approvato con delibera del Consiglio dell'Autorità n. 148 del 1° aprile 2026. Si fa presente, infine, che i valori complessivi dell'appalto non comprendono: # i corrispettivi dovuti per la somministrazione dei pasti a favore di soggetti non dipendenti (es. collaboratori esterni, stagisti ed eventuali visitatori) che saranno versati direttamente alla cassa dai fruitori, fatta eccezione per una quota limitata che sarà sostenuta da Rai (c.d. "ospite a carico Rai"); # i corrispettivi dovuti per la somministrazione dei prodotti nell'ambito della gestione bar e dei distributori automatici, che saranno versati direttamente dai fruitori; # i corrispettivi presunti per generi alimentari "extra" (es. pane, frutta, dolce, acqua etc.) rispetto al pasto completo e il contributo fisso pari a euro 0,11 a pasto a carico del dipendente. I corrispettivi dovuti dai fruitori per i generi supplementari "extra" rispetto al "pasto completo", per i prodotti bar e da distributore automatico, per i "pasti ospite pagante", sono fissati (I.V.A. inclusa) negli appositi listini di cui agli articoli "Listino prezzi pasto ospite e generi extra", "Listino prezzi prodotti da bar" e "Listino prezzi distributori automatici" del Capitolato Tecnico.

5.1.1. Finalità

Natura dell'appalto: Servizi

Classificazione principale (cpv): 55510000 Servizi di mensa

Opzioni:

Descrizione delle opzioni: Nel contratto sarà prevista un'opzione di proroga della durata di ulteriori massimo 6 mesi, ai sensi dell'art. 120, comma 10 del Codice pertanto, in caso di esercizio di detta opzione nel suo massimo, la durata complessiva contrattuale sarà pari a 24 mesi; in tal caso il contraente originario sarà tenuto a eseguire le prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto per un importo complessivo pari ad euro 329.006,70 (ricompreso nel valore globale dell'appalto).

5.1.2. Luogo di esecuzione

Località: ROMA (RM), via Alessandro Severo,246

Codice postale: 00145

Suddivisione del paese (NUTS): Roma (IT143)

Paese: Italia

5.1.3. Durata stimata

Durata: 18 Mesi

5.1.5. Valore

Valore stimato al netto dell'IVA: 1 317 026,80 EUR

5.1.6. Informazioni generali

Partecipazione riservata:

La partecipazione non è riservata.

Progetto di appalto non finanziato con fondi UE

L'appalto è soggetto all'accordo sugli appalti pubblici (AAP): sì

L'appalto si addice anche alle piccole e medie imprese (PMI): sì

Informazioni supplementari: Ai fini del presente appalto assumono rilievo i Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, Sezione D "Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme", adottati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato nella G.U. n. 90 del 4 aprile 2020. Considerato che l'appalto comprende altresì attività accessorie di gestione del bar aziendale, dei distributori automatici, la documentazione di gara recepisce altresì, per quanto pertinenti e compatibili con l'oggetto dell'affidamento, i criteri ambientali contenuti nei CAM per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili, aggiornati con D.M. 9 aprile 2025, pubblicato nella G.U. n. 96 del 26 aprile 2025 ed entrato in vigore il 26 maggio 2025. Rai stipulerà con l'aggiudicatario un Accordo quadro della durata di 18 mesi decorrenti dalla data di perfezionamento dello stesso, più ulteriori 6 mesi in caso di attivazione dell'opzione di proroga ai sensi dell'art. 120 comma 10 del Codice (durata massima 24 mesi), per effetto del quale l'affidatario si obbligherà ad eseguire le prestazioni oggetto dell'appalto, secondo le specifiche tecniche oggetto del Capitolato nonché dell'offerta tecnica presentata in gara. I contratti attuativi potranno essere stipulati fino alla data di scadenza del suddetto Accordo Quadro; resta inteso che i servizi oggetto dei contratti attuativi potranno essere completati anche se la loro durata dovesse superare il termine di validità dell'Accordo Quadro. Viceversa, l'Accordo Quadro si intenderà concluso antecedentemente rispetto alla sua naturale scadenza, qualora, prima del decorso della durata predetta, l'importo complessivo venga esaurito. In casi eccezionali, al verificarsi delle condizioni indicate all'art. 120 comma 11 del Codice, la durata dell'Accordo Quadro (se del caso come estesa per effetto dell'esercizio dell'opzione e/o ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. a) come infra previsto),

ancora in corso di esecuzione, potrà essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente. In tal caso l'appaltatore sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto. I documenti di gara conterranno inoltre le seguenti previsioni ai sensi dell'art. 120 comma 1, lett. a) del Codice: - la facoltà per Rai S.p.A., qualora l'importo contrattuale (del contratto "base" o di quello derivante dall'esercizio dell'opzione) non dovesse essere esaurito alla scadenza del termine di durata contrattuale, di estendere la durata dell'Accordo Quadro per il tempo necessario a poter utilizzare l'intero importo contrattuale (ferma restando la natura di tetto massimo di spesa, non vincolante, nei termini sopra indicati); - la facoltà per Rai S.p.A. di integrare economicamente l'importo complessivo del contratto qualora la stima iniziale non fosse sufficiente a coprire il numero dei pasti effettivamente erogato sulla base di quanto esplicitato sul punto nei documenti di gara. Si rappresenta che il Contratto sottoscritto all'esito della procedura in parola sarà sottoposto a condizione risolutiva nel caso in cui intervenga un accordo tra Rai e le parti sindacali di riferimento che preveda l'erogazione del servizio sostitutivo di mensa aziendale mediante l'emissione di buoni pasto. In caso di avveramento della suddetta condizione: (i) il Contratto cesserà di avere efficacia decorsi 3 (tre) mesi dalla data del predetto avveramento, e comunque non prima che siano decorsi 12 (dodici) mesi dalla data di avvio del Servizio; (ii) il Fornitore avrà diritto esclusivamente ai corrispettivi maturati per le prestazioni regolarmente rese sino alla data di cessazione degli effetti del Contratto, con rinuncia a qualsiasi ulteriore indennizzo e/o risarcimento e/o altra pretesa di sorta.

5.1.7. Appalto strategico

Approccio per ridurre gli impatti ambientali: Altro

Appalti verdi: criteri: Criteri nazionali degli appalti pubblici verdi

Obiettivo di carattere sociale perseguito: Accessibilità per tutti

5.1.9. Criteri di selezione

Fonti dei criteri di selezione: Avviso

Criterio: Iscrizione in un registro di commercio

Descrizione del criterio di selezione: Requisiti di idoneità professionale ai sensi dell'art. 100, comma 1, lett. a) del Codice: iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività pertinenti a quelle oggetto della presente procedura di gara.

Criterio: Referenze su servizi specifici

Descrizione del criterio di selezione: o requisiti di capacità tecnica e professionale ai sensi dell'art. 100, comma 1, lett. c) del Codice: Aver correttamente eseguito, negli ultimi 10 anni antecedenti la data di pubblicazione del presente Bando nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, due contratti in favore di Pubbliche Amministrazioni, Organismi di Diritto Pubblico, Imprese Pubbliche o Privati, affidati da altrettanti Committenti tra loro diversi, aventi ad oggetto servizi di ristorazione collettiva non commerciale di tipo aziendale con mensa e cucina interne, che prevedano la complessiva somministrazione di un numero complessivo di pasti non inferiore ai 130.000 pasti.

5.1.10. Criteri di aggiudicazione

Criterio:

Tipo: Qualità

Descrizione: Punteggio tecnico

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 80

Categoria del criterio di aggiudicazione soglia: Punteggio minimo

Criterio di aggiudicazione: numero: 40

Criterio:

Tipo: Prezzo

Descrizione: Punteggio economico

Categoria del criterio di aggiudicazione peso: Ponderazione (percentuale, esatta)

Criterio di aggiudicazione: numero: 20

5.1.11. Documenti di gara

Lingue in cui i documenti di gara sono ufficialmente disponibili: italiano

Termine per la richiesta di informazioni supplementari: 21/09/2026 23:50:00 (UTC+02:00) ora dell'Europa orientale, ora legale dell'Europa centrale

Indirizzo dei documenti di gara: <https://piattaformaacquisti.rai.it/PortaleAppalti/it/procedure/codice/G48063>

5.1.12. Condizioni di appalto

Modalità di presentazione:

Presentazione elettronica delle offerte: Consentita

Indirizzo per la presentazione: <https://piattaformaacquisti.rai.it/PortaleAppalti/it/procedure/codice/G48063>

Lingue in cui possono essere presentate le offerte o le domande di partecipazione: italiano

Catalogo elettronico: Non consentita

Varianti: Non consentita

Descrizione della garanzia finanziaria: Si rinvia alla documentazione di gara.

Termine per il ricevimento delle offerte: 01/10/2026 12:00:00 (UTC+02:00) ora dell'Europa orientale, ora legale dell'Europa centrale

Durata durante la quale l'offerta deve rimanere valida: 180 Giorni

Informazioni sull'apertura pubblica delle offerte:

Data di apertura: 02/10/2026 10:30:00 (UTC+02:00) ora dell'Europa orientale, ora legale dell'Europa centrale

Luogo: N.B. Per la presente procedura non sono previste sedute pubbliche. I concorrenti potranno acquisire le informazioni relative allo svolgimento della procedura accedendo alla PAD, nella sezione relativa alla gara. La PAD garantisce il rispetto delle disposizioni del Codice in materia di riservatezza delle operazioni e delle informazioni relative alla procedura di gara, nonché il rispetto dei principi di trasparenza.

Condizioni contrattuali:

L'esecuzione dell'appalto deve avvenire nel contesto di programmi di lavoro protetti: No

Fatturazione elettronica: Obbligatoria

Si farà ricorso all'ordinazione elettronica: no

Sarà utilizzato il pagamento elettronico: sì

Accordo finanziario: Vedi documentazione di gara

5.1.15. Tecniche

Accordo quadro:

Accordo quadro, senza riapertura della gara

Numero massimo di partecipanti: 1

Informazioni sul sistema dinamico di acquisizione:

Nessun sistema dinamico di acquisizione

5.1.16. Ulteriori informazioni, mediazione e ricorsi

Organizzazione competente per i ricorsi: TAR territorialmente competente ai sensi dell'art. 120 del D. Lgs. n. 104/2010

Informazioni sui termini per il riesame: o requisiti di capacità tecnica e professionale ai sensi dell'art. 100, comma 1, lett. c) del Codice: Aver correttamente eseguito, negli ultimi 10 anni antecedenti la data di pubblicazione del presente Bando nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, due contratti in favore di Pubbliche Amministrazioni, Organismi di Diritto Pubblico, Imprese Pubbliche o Privati, affidati da altrettanti Committenti tra loro diversi, aventi ad oggetto servizi di ristorazione collettiva non commerciale di tipo aziendale con mensa e cucina interne, che prevedano la complessiva somministrazione di un numero complessivo di pasti non inferiore ai 130.000 pasti

Organizzazione alla quale rivolgersi per informazioni complementari sulla procedura di appalto : RAI - Radiotelevisione Italiana S.p.A. - A/ROE/RIS

Organizzazione alla quale rivolgersi per l'accesso offline ai documenti di gara: RAI - Radiotelevisione Italiana S.p.A. - A/ROE/RIS

Organizzazione alla quale rivolgersi per informazioni complementari sulle procedure di ricorso: TAR territorialmente competente ai sensi dell'art. 120 del D. Lgs. n. 104/2010

Organizzazione che riceve le domande di partecipazione: RAI - Radiotelevisione Italiana S.p.A. - A/ROE/RIS

Organizzazione che tratta le offerte: RAI - Radiotelevisione Italiana S.p.A. - A/ROE/RIS

8. Organizzazioni

8.1. ORG-0001

Nome ufficiale: RAI - Radiotelevisione Italiana S.p.A. - A/ROE/RIS

Numero di registrazione: 06382641006

Indirizzo postale: Via Alessandro Severo n. 246

Località: ROMA (RM)

Codice postale: 00145

Suddivisione del paese (NUTS): Roma (IT43)

Paese: Italia

E-mail: gestione.appalti@maggioli.it

Telefono: 800938362

Indirizzo internet: <https://www.rai.it>

Profilo del committente: <https://piattaformaacquisti.rai.it/PortaleAppalti>

Ruoli di questa organizzazione:

Committente

Organizzazione alla quale rivolgersi per informazioni complementari sulla procedura di appalto

Organizzazione alla quale rivolgersi per l'accesso offline ai documenti di gara

Organizzazione che riceve le domande di partecipazione

Organizzazione che tratta le offerte

8.1. ORG-0002

Nome ufficiale: TAR territorialmente competente ai sensi dell'art. 120 del D. Lgs. n. 104/2010

Numero di registrazione: 93196440874

Indirizzo postale: Via Flaminia n. 189

Località: ROMA (RM)

Codice postale: 100

Suddivisione del paese (NUTS): Roma (IT43)

Paese: Italia

E-mail: tarrm-segrprotocolloamm@ga-cert.it

Telefono: 6328721

Fax: 632872315

Indirizzo internet: <https://www.giustizia-amministrativa.it/tribunale-amministra>

Ruoli di questa organizzazione:

Organizzazione competente per i ricorsi

Organizzazione alla quale rivolgersi per informazioni complementari sulle procedure di ricorso

Informazioni sull'avviso

Identificativo/versione dell'avviso: 1f248344-ed61-4dd8-a2b5-a4fcf896171e - 01

Tipo di formulario: Gara

Tipo di avviso: Bando di gara o di concessione – regime ordinario

Sottotipo di avviso: 16

Data di trasmissione dell'avviso: 26/08/2026 15:45:03 (UTC+02:00) ora dell'Europa orientale,
ora legale dell'Europa centrale

Lingue in cui il presente avviso è ufficialmente disponibile: italiano

Numero di pubblicazione dell'avviso: 594478-2026

Numero dell'edizione della GU S: 166/2026

Data di pubblicazione: 28/08/2026