



Direzione Regionale dell'Emilia Romagna

Settore Gestione Risorse

Ufficio Risorse materiali

**PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
GESTIONE DELLA MENSA E DEL BAR
DELLA SEDE DELL’AGENZIA DELLE ENTRATE
DIREZIONE REGIONALE DELL’EMILIA ROMAGNA
VIA MARCO POLO, 60 - BOLOGNA
SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE n. 65 del 10 marzo 2020
(G.U. n. 90 del 04 aprile 2020)**

CIG: 9543502AFB

DISCIPLINARE DI GARA

PREMESSA

1. Introduzione
 - 1.1 Amministrazione aggiudicatrice
 - 1.2 Legislazione applicabile
 - 1.3 Canone d'uso e utilizzo locali in concessione
 - 1.4 Informazioni generali RDO
 - 1.5 Responsabile del Procedimento e Direttore dell'Esecuzione
 - 1.6 Oggetto della concessione
 - 1.7 Valore del servizio
 - 1.8 Oneri della sicurezza
 - 1.9 Durata della concessione
2. Requisiti generali di ammissione
 - 2.1 Criteri di selezione ex art. 83 DLgs. 50/2016
 - 2.2 Insussistenza delle cause di esclusione art. 80 del Dlgs. 50/2016
 - 2.3 Requisiti di idoneità professionale
 - 2.4 Requisiti di capacità economico finanziaria
 - 2.5 Requisiti di idoneità tecnica
3. Registrazione Fascicolo Virtuale Operatore economico
4. Tassa sulle gare
5. Altre indicazioni
6. Subappalto
7. Garanzia definitiva
8. Modalità di presentazione offerta – Documentazione amministrativa
9. Modalità presentazione offerta tecnica
10. Modalità presentazione offerta economica
11. Criteri di aggiudicazione e ripartizione punteggio
12. Sopralluogo
13. Operazioni di gara
14. Soccorso istruttorio
15. Controllo sul possesso dei requisiti
16. Aggiudicazione e stipula contratto
17. Accesso agli atti
18. Definizione delle controversie
19. Trattamento dati personali

PREMESSA

L'Agenzia delle Entrate - Direzione Regionale dell'Emilia Romagna (di seguito, anche semplicemente "Agenzia"), con determina del Direttore Regionale dell'Emilia Romagna prot. 1684 del 02/12/2022 ha indetto una gara per selezionare il nuovo concessionario per la gestione del servizio di mensa e bar aziendale presso la sede degli Uffici dell'Agenzia delle Entrate dell'Emilia Romagna, Via Marco Polo, 60 - Bologna.

La gara verrà effettuata tramite RDO sul Mercato Elettronico, ai sensi dell'art. 36, comma 2 del d.lgs. 50/2016, nei limiti di importi fissati dall'art. 35 comma 1 lett. a) per gli appalti pubblici di lavori e per le concessioni.

Alla procedura potranno partecipare tutti gli operatori economici aventi i requisiti prescritti nella documentazione di gara, alla data di scadenza di presentazione delle offerte.

Per quanto non espressamente regolato si fa rinvio alla documentazione del bando di abilitazione Consip, alle regole del sistema di e-procurement della Pubblica Amministrazione e alla normativa vigente.

La Società aggiudicataria, si farà carico del:

1. canone di locazione per la porzione di bene adibita a cucina, a bar e alle operazioni connesse;
2. pagamento dell'utenza telefonica necessaria all'attività di ristorazione.

Come specificatamente indicato di seguito, l'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.lgs. 50/16, secondo i criteri semplificati successivamente esplicitati.

Si precisa che l'utilizzo dei servizi oggetto della concessione è facoltativo da parte del personale dell'Ente, e che, pertanto, la società aggiudicataria non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto, per l'eventuale mancata fruizione dei servizi da parte degli utenti. Si evidenzia, a tal proposito, che negli immobili, saranno presenti distributori automatici di generi di conforto, i quali coesisteranno con i servizi richiesti.

1. INTRODUZIONE

1.1 Amministrazione aggiudicatrice

Agenzia delle Entrate - Direzione Regionale dell'Emilia Romagna - Settore Gestione Risorse - Ufficio Risorse Materiali - via Marco Polo n. 60, 40131 Bologna – tel.+ 39 051 6103229 , fax +39 051 6103282, indirizzo e-mail dr.emiliaromagna.rm@agenziaentrate.it pec: dr.emiliaromagna.gtpec@pce.agenziaentrate.it indirizzo internet <http://emiliaromagna.agenziaentrate.it>.

1.2 Legislazione applicabile

In quanto concessione di servizi sotto soglia, la presente procedura è soggetta alle disposizioni del decreto legislativo 50/2016 e sue s.m.i., se non nei limiti di quanto espressamente richiamato dagli atti di gara. Si richiamano, pertanto, gli artt. 164 e ss. del D. Lgs. 50/2016, oltre le norme della parte I e II dello stesso codice ove compatibili.

La Gara è effettuata, altresì, ai sensi del decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. n. 90 del 04 aprile 2020.

1.3 Canone d'uso per l'utilizzo dei locali in concessione

Il Concessionario dovrà corrispondere all'Agenzia del Demanio un canone annuo pari all'importo di **Euro 8.450,00** (ottomilaquattrocentocinquanta/00) oltre IVA (se dovuta) a decorrere dalla sottoscrizione del contratto. L'importo del canone sarà soggetto ad adeguamento ISTAT.

All'esito della procedura, andranno sottoscritti due distinti contratti, uno di affidamento del servizio (tra Agenzia delle Entrate – Direzione Regionale Emilia Romagna e affidatario del servizio) e l'altro di sublocazione per l'utilizzo a titolo oneroso dei locali funzionali all'espletamento del servizio stesso (tra Agenzia del Demanio e affidatario del servizio).

Il canone di locazione potrà subire variazioni a seguito di modifiche delle superfici destinate a bar e mensa.

La mancata sottoscrizione del contratto di sublocazione con l'Agenzia del Demanio, entro 30 giorni dalla stipula del contratto principale di affidamento del servizio, per causa imputabile all'Aggiudicatario determinerà la risoluzione del contratto del servizio mensa/bar.

E' facoltà del concessionario chiedere la risoluzione contrattuale qualora l'Agenzia del Demanio stabilisca un incremento del canone di locazione superiore al 30%.

1.4 Informazioni generali RDO

Nella Richiesta Di Offerta vengono fornite agli operatori economici le seguenti informazioni:

- codice identificativo gara (CIG) della procedura;
- nominativo del Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi e per gli effetti dell'art. 31 del d.lgs. n. 50/2016;
- termine ultimo per la richiesta di chiarimenti, da inoltrare esclusivamente attraverso il Sistema MEPA;

- termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- termine di validità dell'offerta.

1.5 Responsabile del procedimento e direttore dell'esecuzione

Le funzioni di Responsabile unico del procedimento saranno espletate dal Capo Ufficio Risorse Materiali della Direzione Regionale dell'Emilia Romagna, dott.ssa Concepita Chionna.

Le funzioni di Direttore dell'Esecuzione saranno espletate dalla dott.ssa Mariateresa Sibilio, funzionario dell'Ufficio Risorse Materiali.

1.6 Oggetto della concessione

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione e bar a ridotto impatto ambientale, in linea con i principi del Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), presso la sede dell'Agenzia delle Entrate di Via Marco Polo 60, Bologna. Il corrispettivo per il consumo dei pasti e dei prodotti del bar sarà versato alla società direttamente dai dipendenti dell'Agenzia. La società si dovrà impegnare ad accettare, in luogo del pagamento in denaro, i buoni pasto corrisposti ai dipendenti dell'Agenzia.

Ai fini del pagamento dei singoli pasti si terrà in considerazione esclusivamente il valore facciale dei buoni pasto, **non rilevando le eventuali commissioni richieste dalle società emettitrici.**

Le caratteristiche del servizio richiesto sono dettagliatamente specificate nella presente documentazione di gara che prevede:

- 1) Disciplinare di gara;
- 2) Documento di Gara Unico Europeo – DGUE;
- 3) Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000;
- 4) Modulo conflitto di interessi potenziale operatore economico;
- 5) Patto di integrità;
- 6) Capitolato tecnico;
- 7) Schema di contratto;
- 8) Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze (DUVRI);
- 9) Modello di offerta tecnica;
- 10) Modello di offerta economica;
- 11) Informativa trattamento dati;
- 12) Codice Comportamento personale Agenzia Entrate;
- 13) Piano Integrato Attività e Organizzazione Agenzia Entrate 2023-2025.

1.7 Valore del servizio

Il valore massimale del contratto che si andrà a stipulare è fissato in € **865.260,00 (IVA esclusa)**, di cui € 683.100,00 per il servizio mensa ed € 182.160,00 per il servizio bar.

Tenuto conto che la normativa vigente consente di svolgere l'attività lavorativa parzialmente in modalità agile, l'attuale media giornaliera dei fruitori del servizio mensa è verosimilmente stimabile in n. 100 unità, moltiplicato per il prezzo a base d'asta, fissato in € 9,00 (IVA inclusa) costituito dal prezzo previsto per il pasto completo (menù A), a cui si somma una utenza media giornaliera del servizio bar pari a n. 120 unità, moltiplicato per il prezzo medio di una consumazione al bar pari ad € 2,00 (IVA inclusa); entrambi i valori sono stati moltiplicati per un numero di giorni annui pari a 253 e considerata la durata triennale della concessione.

Servizio mensa: $100 \times 9,00 \times 253 \times 3 = 683.100,00$ (IVA esclusa)

Servizio bar: $120 \times 2,00 \times 253 \times 3 = 182.160,00$ (IVA esclusa)

Totale **865.260,00**

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione del servizio in oggetto.

Per tutti i menù della mensa e per tutti i prodotti del bar non è comunque consentito indicare prezzi più alti rispetto al prezzo a base d'asta e ai prezzi quotati per i menù di grado superiore (es., non è consentito quotare il menù tipo B con un prezzo più alto di quello tipo A) e per i diversi prodotti del bar.

Ai sensi del D. lgs n. 81/2008 e s.m.i. si evidenzia che i costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale sono pari ad € 1.400,00 (millequattrocento/00), IVA esclusa .

1.8 Oneri della sicurezza aziendali

Gli oneri della sicurezza per rischi specifici o aziendali, ex art. 95 comma 10, del d.lgs. 50/2016, la cui quantificazione rientra nella responsabilità dell'operatore economico in quanto connessi con l'esercizio dell'attività aziendale, devono essere specificatamente quantificati ed indicati dall'operatore economico nell'Offerta economica (*Allegato 7*). Con riferimento agli oneri per la sicurezza per rischi specifici, si precisa che tali oneri - da indicare nell'Offerta economica (*Allegato 7*) - non rappresentano un corrispettivo aggiuntivo rispetto a quello indicato nell'offerta economica stessa, bensì una componente specifica di essa.

1.9 Durata della concessione

Con la società aggiudicataria verrà stipulato un contratto della durata di 3 (tre) anni con possibilità di proroga solo per l'eventuale periodo necessario all'espletamento della procedura di gara per l'individuazione del nuovo gestore.

La concessione decorrerà dalla stipula del contratto.

2.1 Criteri di selezione ex art. 83 D.lgs n. 50/2016

Per la partecipazione alla presente procedura ciascun partecipante dovrà essere in possesso dei requisiti di seguito elencati. Il possesso di tali requisiti dovrà essere dettagliatamente dichiarato nelle apposite sezioni del DGUE .

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

Sono legittimati a partecipare alla presente gara tutti i soggetti indicati nell'art. 45 del D. lgs. n. 50/2016.

In caso di partecipazione nelle forme di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d), e), del D. Lgs. n. 50/2016, la mandataria dovrà possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.

Resta fermo quanto eventualmente previsto nel presente Disciplinare in ordine al possesso dei requisiti in caso di partecipazione in RTI o consorzio ordinario di concorrenti.

È fatto divieto ad una medesima impresa di partecipare, in forma individuale e contemporaneamente in forma associata (RTI, Consorzio) così come è fatto divieto ad una medesima impresa di partecipare in diversi R.T.I. o in diversi Consorzi, pena, in ogni caso, l'esclusione dell'impresa e del/i concorrente/i in forma associata al quale l'impresa stessa partecipa.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti per i quali si accerti che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

Ai sensi dell'art 37 della Legge n. 122/2010, gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei Paesi inseriti nelle c.d. black list di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze.

L'Amministrazione si riserva di effettuare nei confronti di tutti i concorrenti i dovuti controlli d'ufficio attraverso la consultazione del sito internet del Dipartimento del Tesoro, ove sono presenti gli elenchi aggiornati degli operatori economici aventi sede nei paesi inseriti nelle black list, di cui al D.M. 4 maggio 1999 e al D.M. 21 novembre 2001, già in possesso dell'autorizzazione ovvero che abbiano presentato istanza per ottenere l'autorizzazione medesima.

Si applica, altresì, quanto previsto dall'art. 35 del D.L. 24 giugno 2014 n. 90 così come convertito dalla Legge 11 agosto 2014 n. 114.

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano:

- le cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice;
- le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrarre con la pubblica amministrazione.

In caso di Concorrente che intenda avvalersi dei requisiti di carattere economico e finanziario e/o tecnico professionale posseduti da un altro soggetto, anche se lo stesso partecipa al medesimo Raggruppamento temporaneo Consorzio o GEIE, oltre alla documentazione di cui ai paragrafi seguenti, dovrà produrre, a pena di esclusione, l'ulteriore documentazione prevista nell'art. 89 del Codice.

2.2 Insussistenza delle cause di esclusione indicate dall'art. 80 del D.lgs. n. 50/2016

In caso di R.T.I. o Consorzi di cui alla lett. e) dell'art. 45 co. 2 del D.lgs. n. 50/2016, il requisito di ordine generale di cui all'art. 80 del D. lgs. n. 50/2016 deve essere posseduto da ciascuna società in R.T.I. o Consorzio.

In caso di Consorzi di cui alle lett. b) e c) dell'art. 45 co. 2 del D. lgs. n. 50/2016 il suddetto requisito deve essere posseduto dal Consorzio e dai Consorziati designati esecutori della prestazione.

Le dichiarazioni in merito al possesso del suddetto requisito vanno rese nel Documento Unico di Gara Europeo (DGUE).

In caso di cessione di azienda o di ramo d'azienda, incorporazione o fusione societaria, sussiste in capo alla società cessionaria, incorporante, o risultante dalla fusione, l'onere di presentare la dichiarazione relativa al requisito di cui all'art. 80 del D.lgs. n. 50/2016 anche con riferimento agli amministratori ed ai direttori tecnici che hanno operato presso la società cedente, incorporata o le società fuse nell'ultimo anno ovvero che sono cessati dalla relativa carica in detto periodo.

2.3 Requisiti di idoneità professionale

- ***Iscrizione Camera di commercio***

Il soggetto partecipante alla gara in questione deve possedere l'iscrizione per attività inerenti il relativo servizio nel Registro delle Imprese o in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza, se si tratta di uno Stato dell'UE, in conformità con quanto previsto dall'art. 83, D.lgs. n. 50/2016.

In caso di R.T.I. o Consorzi di cui alla lett. e) dell'art. 45 co. 2 del D.lgs. n. 50/2016, il predetto requisito deve essere posseduto da ciascuna società in R.T.I. o Consorzio.

In caso di Consorzi di cui alle lett. b) e c) dell'art. 45 co. 2 del D.lgs. n. 50/2016 il predetto requisito deve essere posseduto dal Consorzio e dai Consorziati designati esecutori della prestazione.

2.4 Requisiti di capacità economico-finanziaria

L'Agenzia delle Entrate, ai sensi dell'articolo 1, comma 2 del D.L. 6 luglio 2012, n. 95, conv. in L.135/2012 (*Disposizioni urgenti per la revisione della spesa pubblica con invarianza dei servizi ai cittadini*), ha ritenuto opportuno introdurre un limite di partecipazione alla presente gara che tenga conto del fatturato aziendale.

Tale requisito di ammissione viene fissato in ragione della particolare rilevanza del servizio oggetto della presente gara, nonché dell'elevato contenuto qualitativo del servizio.

Si rende necessario selezionare degli operatori economici dotati di capacità economico-finanziarie, oltre che tecniche ed organizzative, idonei a garantire un adeguato ed elevato livello qualitativo del servizio.

Sono legittimati a partecipare alla presente gara i soggetti che:

- hanno realizzato complessivamente negli ultimi quattro esercizi approvati alla data di pubblicazione della presente procedura, **un fatturato per servizi nel settore oggetto della presente gara (servizio gestione mense e/o bar) non inferiore ad € 800.000,00 (IVA esclusa).**

In caso di *R.T.I. e Consorzi di cui alla lett.d) ed e) dell'art. 45 co. 2 del D.lgs. n. 50/2016*, il requisito di carattere economico-finanziario dovrà essere posseduto, a **pena di esclusione**, in misura non inferiore al 40% dalla mandataria ed in misura non inferiore al 10% da ciascuna delle altre imprese facenti parte del raggruppamento o consorzio, fermo restando l'obbligo per il soggetto riunito di possedere il predetto requisito in misura non inferiore al 100%.

Sempre in caso di partecipazione nelle forme di cui all'articolo 45, comma 2 lettere d) ed e) del D.lgs. n. 50/2016, la mandataria dovrà eseguire le attività in misura prevalente.

In caso di *Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.lgs. n. 50/2016*, il suddetto requisito dovrà essere posseduto dal Consorzio medesimo o dalle consorziate esecutrici della prestazione, secondo quanto previsto dall'art. 47 del D.lgs. n. 50/2016.

I partecipanti dovranno dichiarare nel DGUE il possesso del predetto requisito di fatturato specifico, compilando le *specifiche sezioni della Parte IV - Criteri di selezione. - Lettera B) Capacità economica e finanziaria (Articolo 83, comma 1, lettera b) del Codice.*

2.5. Requisiti di capacità tecnica professionale

Per partecipare alla procedura di gara il partecipante deve:

- avere eseguito nel quadriennio di cui al punto precedente, almeno **un contratto di gestione mensa** comportante l'erogazione di almeno 100 pasti al giorno;
- dimostrare la propria **capacità ad eseguire il contratto** in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001). Tale requisito dovrà essere provato:
 - attraverso la presentazione della registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009);
 - in alternativa, mediante la presentazione della certificazione ISO 14001, in corso di validità.

I partecipanti dovranno dichiarare nel DGUE il possesso del predetto requisito di idoneità tecnica compilando la specifica sezione della *Parte IV - Criteri di selezione. - Lettera C) Capacità tecniche e professionali (Articolo 83, comma 1, lettera c) del Codice* .

3. REGISTRAZIONE AL FASCICOLO VIRTUALE DELL'OPERATORE ECONOMICO (FVOE)

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, professionale, tecnico-organizzativo ed economico finanziario comprovabili mediante i documenti indicati nella delibera dell'Autorità Nazionale Anticorruzione del 27/07/2022 n. 464 avverrà, ai sensi dell'articolo 81, comma 1, del Codice e della predetta delibera attuativa, attraverso l'utilizzo della BDNCP gestita dall'Autorità e, nello specifico, mediante il FVOE. Tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale dell'Autorità (Servizi ad accesso riservato – FVOE) secondo le istruzioni ivi contenute.

L'operatore economico, effettuata la suindicata registrazione al Fascicolo Virtuale (FVOE) e individuata la procedura di affidamento cui intende partecipare, ottiene dal sistema un "PASSOE"; lo stesso dovrà essere inserito documentazione amministrativa.

4. TASSA SULLE GARE

Per la partecipazione alla presente procedura i concorrenti dovranno provvedere al versamento di un contributo, in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.A.C), secondo le modalità di cui alla delibera Anac n. 830 del 21 dicembre 2021 concernente l'attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della l. 266/2005, per l'anno 2022 (G.U n. 64 del 17 marzo 2022) in materia di contributi di partecipazione alle gare.

A decorrere dal 16 dicembre 2019, il servizio GCG (Gestione Contributi Gara) è l'unico canale disponibile per il versamento del contributo dovuto al fine della partecipazione alle procedure di scelta del contraente.

Il concorrente dovrà allegare, alla documentazione di gara il documento attestante l'avvenuto pagamento del contributo di cui all'art. 1, comma 65 e 67, della L. 23 dicembre 2005, n. 266, recante evidenza del codice di identificazione della gara (CIG) indicato in testa a questo Disciplinare.

- Le modalità di effettuazione del versamento sono reperibili sul sito dell'ANAC, nella sezione "Pagamenti in favore dell'Autorità - Portale dei pagamenti dell'A.N.A.C./Gestione Contributi Gara (GCG)".

Per le modalità di comprova del pagamento si rinvia a quanto indicato in merito nelle istruzioni medesime. L'importo della tassa sulle gare è il seguente: € **80,00**.

La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento di tale somma è causa di esclusione dalla procedura di scelta del contraente ai sensi dell'art. 1, comma 67, della legge 266/2005.

5. ALTRE INDICAZIONI

Non è ammesso che un'impresa partecipi alla gara come impresa singola e contemporaneamente quale componente di un raggruppamento temporaneo di imprese o di un Consorzio o di un GEIE; pena l'esclusione dell'impresa e del/i concorrente/i in forma associata alla quale l'impresa stessa partecipa;

- non è ammesso che una medesima impresa partecipi, in diversi R.T.I. o in diversi Consorzi; pena l'esclusione dei concorrenti in forma associata ai quali l'impresa stessa partecipa;

- non è ammessa, altresì, la partecipazione di imprese anche in R.T.I. o Consorzio o GEIE che abbiano rapporti di controllo/collegamento ai sensi dell'art. 2359 c.c. con altre imprese che partecipano singolarmente o in R.T.I., Consorzio, GEIE, **qualora le offerte siano riconducibili ad un unico centro decisionale.**

L'Agenzia si riserva la facoltà di:

- a) non procedere all'aggiudicazione dell'appalto se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o, se aggiudicata di non stipulare il contratto (art. 95, comma 12 del D. Lgs. n. 50/2016);
- b) procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente ai sensi dell'art. 97, comma 6, del Codice;
- c) sospendere, reindire o non aggiudicare motivatamente la gara;
- d) l'offerta vincolerà il concorrente per 270 giorni dal termine indicato nel bando per la scadenza della presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui, alla data di scadenza della validità delle offerte, le operazioni di gara siano ancora in corso, l'Amministrazione potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4, del Codice, di confermare, con dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante, la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata dalla medesima Amministrazione;

- e) nei casi indicati all'art. 110, co. 1, del Codice, l'Amministrazione provvederà a interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla presente procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta;
- f) la stipula del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti prescritti.

6. SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso in conformità all'art. 174 del D.lgs. n. 50/2016 e, in quanto compatibile, all'art. 105, per le prestazioni contrattuali diverse da quelle connesse ai servizi di mensa e bar di cui alla presente concessione; più precisamente il concessionario potrà affidare a terzi i soli servizi ausiliari di lavanderia e pulizia dei locali.

Fermo quanto sopra, il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti del Concedente delle prestazioni subappaltate. L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

7. GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto e completo adempimento degli obblighi contrattuali, la Società aggiudicataria dovrà costituire, all'atto della stipula del contratto, una garanzia fideiussoria pari al 10% del valore complessivo del servizio. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria sarà aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento sarà di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La società aggiudicataria potrà avvalersi del beneficio della riduzione dell'importo della garanzia di esecuzione, nelle ipotesi previste dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, qualora sia in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001 o equivalente. Per fruire di tale beneficio della riduzione al 50% della garanzia, l'aggiudicataria dovrà tassativamente dimostrare il possesso della predetta certificazione e documentarlo adeguatamente ai sensi delle norme vigenti.

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente:

- **la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;**
- **la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;**
- **l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.**

Tale garanzia fideiussoria dovrà essere prestata secondo le modalità indicate nell'art. 93, comma 3, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici previsti dall'ordinamento vigente (art. 39, comma 1, L. 122 del 04/08/2022).

L'operatore economico, prima di procedere alla sottoscrizione, è tenuto a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
- [http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari non abilitati.pdf](http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf)
- http://www.ivass.it/ivass/impreses_jsp/HomePage.jsp

8. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La documentazione amministrativa richiesta, firmata digitalmente, per la partecipazione alla RDO è la seguente:

- **DGUE** – Documento Unico di Gara Europeo (*compilato individualmente da ciascuna impresa che partecipa alla procedura in forma congiunta*);
- **Dichiarazione sostitutiva redatta ai sensi del D.P.R. 445/2000** (*compilato individualmente da ciascuna impresa che partecipa alla procedura in forma congiunta*);
- **Patto d'integrità** (*compilato individualmente da ciascuna impresa che partecipa alla procedura in forma congiunta*);
- **Modulo conflitto di interessi potenziale operatore economico** (*compilato individualmente da ciascuna impresa che partecipa alla procedura in forma congiunta*);
- **Documento/i d'identità del/dei sottoscrittori del DGUE;**
- **Eventuale documentazione relativa all'avvalimento**, di cui all'art. 89 del D.lgs. n. 50/2016;
- **Eventuali atti relativi a raggruppamenti e consorzi;**
- **Ricevuta di versamento del contributo ANAC;**
- **il documento attestante l'attribuzione del "PASSOE" da parte del servizio FVOE;** (*il mancato inserimento del PASSOE nella busta contenente la documentazione amministrativa dà luogo all'attivazione, da parte della stazione appaltante, della procedura di soccorso istruttorio, con conseguente esclusione dalla gara in caso di mancata regolarizzazione nel termine all'uopo assegnato*);
- **registrazione EMAS oppure certificazione ISO 14001;**

- *eventuale*) **certificazione di qualità conforme alle norme della serie UNI ENI ISO 9001:2015** o equivalente nel settore oggetto della gara, al solo fine del dimezzamento della garanzia definitiva;
- *(eventuale)* **estratto autentico del verbale del Consiglio di Amministrazione** o procura speciale notarile, ovvero copia autentica o autenticata della medesima, ovvero autocertificazione ai sensi del DPR 445/2000, attestante i poteri di firma del soggetto che avrà sottoscritto la dichiarazione di offerta e tutti i documenti necessari, qualora tali poteri non siano desumibili dal certificato rilasciato dalla CCIAA;
- *eventuale*) **ricevuta di effettuazione del sopralluogo.**

Inoltre, al fine di rendere disponibili all’Agenzia in fase di stipula i dati sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136 del 13 agosto 2010 è indispensabile provvedere a verificare l’inserimento dei dati necessari nella sezione dedicata del sito www.acquistinretepa.it prima di inviare l’offerta.

9. MODALITA’ DI PRESENTAZIONE OFFERTA TECNICA

Nell’apposita sezione “Offerta tecnica” del MEPA dovrà essere inserita la seguente documentazione, firmata digitalmente:

una relazione tecnica sviluppata secondo quanto sotto indicato e secondo quanto previsto nel modello di dichiarazione di offerta tecnica (*Allegato n. 6*) predisposto dall’Agenzia, sottoscritta dal rappresentante ovvero dal soggetto munito dei necessari poteri di firma della società.

In caso di partecipazione in forma congiunta, il documento di dichiarazione di offerta tecnica dovrà essere sottoscritto da ciascuna impresa facente parte del raggruppamento o consorzio costituendo.

Dimensioni della relazione tecnica: La società dovrà presentare la relazione tecnica in forma sintetica e articolata in base ai criteri di valutazione definiti nel presente Disciplinare di gara. Per ogni elemento di valutazione dovrà essere predisposto un apposito capitolo ben distinto dagli altri.

La relazione tecnica nel suo complesso non potrà eccedere **le trenta cartelle** solo fronte, in carattere Times New Roman corpo 12 o equivalente.

La Commissione sospenderà l’esame del documento alla fine della trentesima pagina ed esprimerà la sua valutazione esclusivamente sulle pagine esaminate.

Non sono da computarsi tra le trenta pagine esclusivamente i piani di autocontrollo e della sicurezza che potranno essere allegati alla relazione tecnica.

La società potrà dedicare a ciascun capitolo un numero di pagine a sua scelta, fermo restando il limite complessivo delle trenta cartelle.

Eventuali fogli illustrativi, promozionali, brochure ecc. che la società intende allegare non rientrano nelle predette pagine: la Commissione non ne terrà conto ai fini della valutazione complessiva dell'offerta.

10. MODALITA' DI PRESENTAZIONE OFFERTA ECONOMICA

Nel sistema MEPA, nella sezione offerta economica, la stazione appaltante ha inserito come base d'asta la somma delle basi d'asta delle varie voci del servizio mensa (pari ad € 48,20) e delle varie voci del servizio bar (pari ad € 80,00) per un totale complessivo di € 128,20.

La Società partecipante, nell'offerta economica di sistema, dovrà indicare il prezzo totale offerto che sarà dato dalla somma di quanto quotato per ogni singola voce dell'offerta economica relativa al servizio mensa e per ogni singola voce dell'offerta economica relativa al servizio bar

Inoltre, nell'apposita sezione del sistema MEPA "Offerta economica" dovrà essere inserita la dichiarazione di offerta economica secondo il modello predisposto da questa Amministrazione (Allegato n. 7), nella quale andranno dettagliati i singoli prezzi offerti per ogni voce dell'offerta economica relativa al servizio mensa e per ogni voce dell'offerta economica relativa al servizio bar, il cui totale dovrà corrispondere a quanto offerto nella sezione offerta economica del sistema MEPA.

Tale dichiarazione, redatta secondo l'allegato modello, dovrà essere inserita, a pena di esclusione, solo ed esclusivamente nella sezione MEPA "offerta economica". In tale dichiarazione andranno indicati oltre agli oneri aziendali per la sicurezza (non interferenziali) anche i costi della manodopera per l'effettuazione del servizio.

L'offerta economica, firmata digitalmente, deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore; nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva dovrà essere sottoscritta da ciascuna impresa facente parte del raggruppamento o consorzio costituendo.

Saranno ammesse solo offerte economiche che non superino gli importi a base d'asta.

Non sono ammesse offerte incomplete, parziali o plurime, condizionate o espresse in modo indeterminato ovvero che presentino correzioni che non siano espressamente confermate e sottoscritte dal dichiarante.

L'offerta sarà vincolante per 270 (duecentosettanta) giorni dalla data di scadenza del termine fissato per la presentazione della stessa.

L'Agenzia non corrisponderà rimborso alcuno, a qualsiasi titolo o ragione, ai concorrenti per la documentazione presentata, la quale sarà acquisita agli atti e non potrà essere restituita in alcun caso.

11. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E RIPARTIZIONE PUNTEGGI

Nella procedura in oggetto le offerte verranno selezionate secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi degli artt. 95 comma 2 e 164 comma 2 del D.lgs. 50/2016.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE PUNTEGGIO MASSIMO

Offerta tecnica: 70

Offerta economica:30

TOTALE 100

I punteggi saranno attribuiti da una Commissione nominata dall'Amministrazione ai sensi dell'art. 77 del Codice, sulla base dei criteri tecnici e degli elementi di valutazione di seguito indicati:

OFFERTA TECNICA (Max 70/100 PUNTI)

Il punteggio dell'offerta tecnica verrà attribuito dalla Commissione prendendo in considerazione i seguenti criteri (da considerare complessivamente per il servizio mensa e per il servizio bar) ed in base ai parametri esposti di seguito:

Elementi di valutazione	Punteggio Max 70 punti
1) Procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione e distribuzione	Max 10 punti
2) Staff dedicato all'esecuzione del servizio; mansioni	Max 10 punti
3) Specifiche tecniche e clausole contrattuali di cui alle lettere a) e b) dei Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme (Decreto 10 marzo 2020)	Max 19 punti
4) Criteri premianti di cui al punto c) dei Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme (Decreto 10 marzo 2020)	Max 16 punti
5) Qualità del servizio ed eventuali ulteriori proposte migliorative (senza costi aggiuntivi) con l'esclusione di proposte di investimento	Max 10 punti
6) Piano di autocontrollo e della sicurezza	Max 5 punti

La commissione potrà attribuire anche a più società il punteggio massimo previsto per ciascun elemento di valutazione.

CRITERI DI VALUTAZIONE (riferiti sia alla gestione del servizio bar che alla gestione del servizio mensa)

**1) Procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione e distribuzione
Max punti 10**

Saranno valutati in particolare:

- controllo a monte presso i fornitori delle derrate; consegne con il minor numero di intermediari tra produttore e consumatore; consegne adattabili agli spazi di magazzinaggio dell'Agenzia (max 4 punti);
- indicazione delle metodologie di conservazione dei cibi, di preparazione e cottura degli stessi, ivi compresa la preparazione al momento dei cibi (max 3 punti);
- descrizione della distribuzione dei cibi durante l'orario previsto (max 3 punti).

2) Staff dedicato all'esecuzione del servizio; mansioni- Max punti 10

Sarà valutata in particolare:

- la presenza di uno staff gestionale completo (responsabile del servizio, responsabile qualità, responsabili tecnici, per la sicurezza, il numero dei cuochi, il numero degli addetti, ecc.) che possa garantire la qualità sia del servizio mensa che del servizio bar in tutti gli aspetti (max 5 punti);
- la garanzia della presenza di addetti alla cassa in ciascuno dei due servizi nelle fasce orarie di maggiore affluenza (max 3 punti);
- l'organizzazione del lavoro e il programma di formazione comprendente le ore che verranno erogate annualmente per ciascun addetto sulla concessione (max 2 punti).

3) Specifiche tecniche e clausole contrattuali di cui alle lettere a) e b) dei Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme (Decreto 10 marzo 2020) – Max punti 19

Il punteggio verrà assegnato considerando le voci indicate dal punto 9.a (specifiche tecniche) e 9.b (clausole contrattuali) del capitolato tecnico.

Saranno valutati in particolare i seguenti punti:

- **Menù:** che i menù garantiscano l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016, secondo quanto previsto nel punto 9.a.1 del Capitolato Tecnico. (max 2 punti).
- **Requisiti degli alimenti:** che i pasti somministrati in alcune giornate siano composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP etc.) e, quando previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici (o altrimenti qualificati),

in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti elencati al punto 9.b.1 del capitolato tecnico sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i requisiti previsti nello stesso punto 9.b.1. (max 3 punti).

➤ **Comunicazione:** che siano comunicati in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto il menù su base settimanale rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza secondo quanto previsto nel punto 9.b.2 del Capitolato Tecnico. (max 2 punti).

➤ **Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari:** che ci sia l'impegno, al fine di prevenire le eccedenze alimentari, a programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a disposizione family-bag per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio. Inoltre, individuare le soluzioni più appropriate al contesto locale per il recupero delle eccedenze alimentari con la predisposizione di un progetto come indicato nel punto 9.b.3 del Capitolato Tecnico. (max 3 punti).

➤ **Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA):** che i pasti siano somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile) secondo quanto previsto al punto 9.b.4 del Capitolato Tecnico. (max 2 punti).

➤ **Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti:** di impegnarsi a far in modo che le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti siano analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. Di impegnarsi, inoltre, a scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume (vedi punto 9.b.5 del capitolato Tecnico). (max 2 punti).

➤ **Tovaglie, tovaglioli:** utilizzo tovaglie e tovaglioli con i requisiti indicati al punto 9.b.6 del Capitolato Tecnico. (max 1 punto).

➤ **Pulizie dei locali e delle superfici dure,** lavaggio delle stoviglie, punto 9.b.7: che siano utilizzati per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti

etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. (max 2 punti)

➤ **Formazione del personale addetto al servizio:** che sia impiegato personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici secondo quanto indicato nel punto 9.b.8 del Capitolato Tecnico. (max 2 punti).

4) Criteri premianti di cui al punto c) dei Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme (Decreto 10 marzo 2020) – Max punti 16

Il punteggio verrà assegnato considerando le voci indicate dal punto 9.C del capitolato.

Saranno valutati in particolare i seguenti punti:

- **Varietà e modularità dei menù:** che i menù settimanali siano caratterizzati dalla varietà, appetibilità e modularità al fine di prevenire sprechi alimentari delle ricette offerte nel menù. (max 6 punti).

- **Chilometro zero e filiera corta:**

sub criterio a): fornitura prodotti biologici, da chilometro zero e filiera corta, **tale da coprire l'intero fabbisogno tra le categorie indicate al punto 9.C.2. del Capitolato Tecnico**. (max 8 punti).

sub criterio b): trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica. (max 2 punti).

5) Qualità del servizio ed eventuali ulteriori proposte migliorative (senza costi aggiuntivi) con l'esclusione di proposte di investimento – Max punti 10

Saranno valutate le proposte che prevedono una definita serie di iniziative rivolte al commensale e al miglioramento della qualità del servizio richiesto e, in particolare, a quanto indicato al punto 10 del Capitolato per un punteggio massimo di 10 punti.

6) Piano di autocontrollo e della sicurezza – Max punti 5

Saranno valutati in particolare:

- la definizione di un **preciso piano di attuazione della legge n. 193/2007 (HACCP)** punto 18.3 del capitolato, corredato da una esemplificazione di procedure intraprese in occasione di appalti simili (max 1 punto);

- controlli microbiologici previsti nell'arco dell'anno (max 1 punto);

- il Piano di detergenza e sanificazione di cui al punto 17 del Capitolato (*Norme igienico sanitarie*) con indicazioni in merito ad iniziative previste per il monitoraggio degli aspetti qualitativi (max 3 punti).

Il punteggio sarà attribuito dalla Commissione giudicatrice secondo i parametri sotto indicati:

PARAMETRO	PUNTEGGIO	NOTE
OFFERTA MIGLIORE	100%	Questo criterio si applica quando le informazioni fornite dalla società partecipante superano ampiamente le attese della stazione appaltante e dimostrano un livello di qualità del servizio eccezionalmente elevato
OFFERTA ADEGUATA	80%	Questo criterio si applica quando l'informazione offerta dalla società soddisfa pienamente i requisiti di capitolato e le aspettative della stazione appaltante
OFFERTA SUFFICIENTE	50%	Questo criterio si applica quando le informazioni fornite dalla società partecipante sono sufficientemente complete e adeguate, seppur non pienamente rispondenti alle aspettative della stazione appaltante
OFFERTA INSUFFICIENTE O MANCANTE	0%	Questo criterio si applica quando la società non ha presentato alcuna informazione o l'informazione risulta inadeguata e non permette di effettuare una valutazione completa

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La c.d. “riparametrazione” si applica ai criteri di natura qualitativa nonché a quei criteri di natura quantitativa, la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La stazione concedente procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente (prima riparametrazione). I punteggi attribuiti per ciascun criterio saranno definiti con due decimali, procedendo all'arrotondamento della seconda cifra decimale all'unità superiore, qualora la terza cifra decimale sia uguale o superiore a 5.

OFFERTA ECONOMICA (Max 30/100 PUNTI)

Verrà effettuata la valutazione di due tipi di offerta economica, distinti tra **offerta per il servizio mensa** ed **offerta per il servizio bar**.

Offerta economica per il servizio mensa (Max 20 punti)

La base d'asta dell'offerta per il servizio mensa, determinata in € 48,20, è riferita alla mera somma delle quotazioni di ogni singola voce dell'offerta economica

relativa alla mensa, come di seguito riportato. Non saranno accettate offerte che presentino quotazioni in rialzo sia per singolo menù che complessivamente.

Il punteggio dell'offerta economica verrà attribuito dalla Commissione Giudicatrice secondo la formula di seguito specificata.

Per il servizio mensa sono state individuate cinque tipologie di menù. Per ciascuna di esse è stato fissato un prezzo a base d'asta e, sulla base della frequenza di consumo (% di utilizzo), è stato individuato un punteggio massimo attribuibile a tale tipologia di menù.

Per ciascun tipo di menù le Società partecipanti presenteranno la propria offerta (compilando la colonna 5) dello schema di offerta (*Allegato n. 7*), che verrà valutata come di seguito descritto.

Alla Società che avrà offerto il prezzo più basso sarà attribuito il punteggio massimo previsto per quel tipo di menù (colonna 3). Alle altre Società sarà attribuito il punteggio risultante dall'applicazione della seguente formula: prezzo più basso diviso prezzo offerto, moltiplicato il punteggio massimo.

Es.: per il menù A (pasto completo), per il quale il punteggio massimo è 2, si avrà:

$$P_a = \frac{P_{min}}{P} \times 2$$

Dove

P_a = punteggio assegnato alla voce prezzo per il menù A

P_{min} = prezzo più basso offerto per il menù A

P = prezzo offerto (in esame) per il menù A

Es.: per il menu E (pezzi singoli del menù) ad es. per il Primo piatto, per il quale il punteggio massimo è 2, si avrà:

$$P_e = \frac{P_{min}}{P} \times 2$$

Dove

P_e = punteggio assegnato alla voce prezzo per il pezzo "Primo piatto" del menù E

P_{min} = prezzo più basso offerto per il pezzo "Primo piatto" del menù E

P = prezzo offerto (in esame) per il pezzo "primo piatto" del menù E

Il punteggio complessivo per il servizio mensa sarà dato dalla somma dei punteggi attribuiti alle singole tipologie di menù (A, B, C, D) e alle singole portate del menù E.

(schema di offerta)

1	2	3	4	5
	TIPOLOGIA DI MENU'	PUNTEGGIO MAX	PREZZO A BASE D'ASTA	PREZZO OFFERTO
A	Pasto completo	2	€ 9,00	
B	Pasto tris	4	€ 8,40	
C	2 pezzi (secondo e contorno)	3	€ 7,80	
D	2 pezzi (primo e contorno)	3	€ 7,20	
E Pezzi singoli del menù	Primo piatto	2	€ 5,40	
	Secondo piatto	2	€ 6,40	
	Contorno	2	€ 2,50	
	Frutta	1	€ 1,00	
	Pane	1	€ 0,50	
	TOTALE	20	€ 48,20	

Offerta economica per il servizio bar (Max 10 punti)

La base d'asta dell'offerta per il servizio bar, determinata in € 80,00, è riferita alla somma delle quotazioni di ogni singola voce dell'offerta economica relativa al bar, come di seguito riportato. Non saranno accettate offerte che presentino quotazioni in rialzo.

Per il servizio bar sono stati individuati tre gruppi di prodotti, denominati Gruppo F, Gruppo G e Gruppo H. Per ciascun gruppo, sulla base della frequenza di consumo (% di utilizzo), è stato individuato un punteggio massimo attribuibile ed è stato fissato un prezzo a base d'asta (costituito dalla somma dei singoli prezzi del gruppo).

Per ciascun gruppo di prodotti, le Società partecipanti presenteranno la propria offerta (compilando la colonna denominata "Prezzo Offerto" dello schema *Offerta per il servizio bar* (Allegato n. 7) che verrà valutata con le modalità descritte per il servizio mensa.

8	9	10	11	12
GRUPPI DI PRODOTTI	% DI UTILIZZO	PUNTEGGIO MAX	PREZZO A BASE D'ASTA	PREZZO OFFERTO
GRUPPO F	55%	5	39,00	
GRUPPO G	35%	3	27,10	
GRUPPO H	10%	2	13,90	
TOTALE		10	80,00	

Es.: per il gruppo F, per il quale il punteggio massimo è 5, si avrà:

$$P_f = \frac{P_{\min}}{P} \times 5$$

Dove

P_f = punteggio assegnato alla voce prezzo per il gruppo F

P_{min} = prezzo più basso offerto per il gruppo F

P = prezzo offerto (in esame) per il gruppo F

Es.: per il gruppo G, per il quale il punteggio massimo è 3, si avrà:

$$P_g = \frac{P_{\min}}{P} \times 3$$

Dove

P_g = punteggio assegnato alla voce prezzo per il gruppo G

P_{min} = prezzo più basso offerto per il gruppo G

P = prezzo offerto (in esame) per il gruppo G

Es.: per il gruppo H, per il quale il punteggio massimo è 2, si avrà:

$$P_h = \frac{P_{\min}}{P} \times 2$$

Dove

P_h = punteggio assegnato alla voce prezzo per il gruppo H

P_{min} = prezzo più basso offerto per il gruppo H

P = prezzo offerto (in esame) per il gruppo H

Il punteggio complessivo per il servizio bar sarà dato dalla somma dei punteggi attribuiti ai gruppi di prodotti F, G e H.

L'OFFERTA ECONOMICA (max 30 punti) scaturirà dalla somma dei due punteggi relativi all'offerta per il servizio mensa (max 20 punti) ed all'offerta per il servizio bar (max 10 punti)

Il corrispettivo per l'erogazione dei pasti sarà versato alla società direttamente dai dipendenti dell'Agenzia. La società si dovrà impegnare ad accettare in luogo del pagamento in denaro anche i buoni pasto elettronici o cartacei.

Il prezzo richiesto per i diversi menù sarà corrisposto direttamente dai dipendenti e pertanto dovrà essere indicato al lordo dell'IVA (IVA compresa).

CONTENUTO ECONOMICO DELL'OFFERTA
MENSA

OFFERTA PER IL SERVIZIO MENSA

TABELLA N.1

1	2	3	4	5
TIPO MENU'	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	PREZZO A BASE D'ASTA	PREZZO OFFERTO
Menù A (4 pezzi)	PASTO COMPLETO (primo, secondo, contorno e frutta)	2	€ 9,00	
Menù B	PASTO TRIS – porzione ridotta di un primo piatto, un secondo piatto, un contorno e la frutta	4	€ 8,40	
Menù C (2 pezzi)	2 PEZZI CON SECONDO - n. 2 pezzi: un secondo ed un contorno	3	€ 7,80	
Menù D (2 pezzi)	2 PEZZI CON PRIMO - n. 2 pezzi: un primo piatto ed un contorno	3	€ 7,20	
Menù E (Pezzi singoli del menù)	Primo piatto	2	€ 5,40	
	Secondo piatto	2	€ 6,40	
	Contorno	2	€ 2,50	
	Frutta	1	€ 1,00	
	Pane	1	€ 0,50	
TOTALE		20	€ 48,20	

CONTENUTO ECONOMICO DELL'OFFERTA BAR

TABELLA N.2

OFFERTA PER IL SERVIZIO BAR		
ARTICOLI RICHIESTI	PREZZO BASE D'ASTA	PREZZO OFFERTO
GRUPPO F (punteggio massimo 5)		
Caffè espresso - americano - d'orzo	1,10	
Cappuccino (con latte fresco) – Latte macchiato	1,30	
The caldo - Camomilla	1,20	
Brioche - Paste fresche	1,30	
Croissant salato farcito	1,80	
Acqua minerale lt. 0,5	0,65	
Succhi di frutta	2,00	
Panino mini con affettato	2,30	
Panino farcito con solo affettato	2,65	
Panino con mozzarella e pomodoro	2,80	
Panino con prosciutto crudo e formaggio	2,80	
Panino con tonno e pomodoro	2,80	
Panino con formaggio e verdure grigliate	2,80	
Panino con stracchino e rucola	2,80	
Piadina vari gusti	3,30	
Trancio di pizza Margherita	2,10	
Insalatona (varie tipologie)	4,20	
Yogurt	1,10	
Totale gruppo F	39,00	
GRUPPO G (punteggio massimo 3)		
Caffè decaffeinato	1,20	
Caffè freddo	1,40	
Latte fresco in bicchiere	1,00	
The e tisane	1,60	
The freddo gusti vari in lattina 33 cl	1,90	
Spremute	2,20	
Acqua minerale lt. 1,5	1,10	
Barrette	1,40	
Bibite in lattina 33 cl	1,80	
Sandwich	1,50	
Trancio di pizza farciture varie	2,50	

Toast (con formaggio - non sottileta)	2,50	
Ciabatta con cotoletta di pollo, fontina e insalata	3,50	
Ciabatta ai cereali o sesamo con affettati/verdure/formaggio	3,50	
Totale gruppo G	27,10	
GRUPPO H (punteggio massimo 2)		
Caffè shakerato	1,60	
Frullato	2,60	
Ciocolata in tazza	2,50	
Birra nazionale in lattina	2,20	
Bitter	2,50	
Aperitivi analcolici	2,50	
Totale gruppo H	13,90	
TOTALE Gruppi F ,G, H	80,00	

*** prodotto utilizzato sia nel servizio mensa che nel servizio bar**

Punteggio finale

Il punteggio finale, valevole ai fini della proposta di aggiudicazione, sarà determinato, per ciascun offerente, dalla sommatoria dei punteggi riportati nell'offerta tecnica con quelli dell'offerta economica.

Si precisa che la Commissione Giudicatrice appositamente nominata attribuirà il punteggio all'offerta tecnica, sulla base dei criteri e dei sub criteri di valutazione sopra esplicitati, e il punteggio all'offerta economica, sulla base della formula sopra riportata.

La concessione sarà aggiudicata all'impresa che avrà presentato l'offerta che otterrà il punteggio più alto su un totale di 100 punti complessivamente da attribuire.

In caso di parità la gara verrà aggiudicata alla società che avrà ottenuto il punteggio più elevato nell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità si procederà ai sensi di quanto disposto dall'art. 77 del R.D. 23 maggio 1924, n. 827.

La Commissione valuterà la presenza di offerte anormalmente basse ai sensi dell'art.97, comma 3, del Codice.

12. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo presso i locali ove sono ubicati la mensa e il bar dell'Agenzia in Via Marco Polo 60, è facoltativo. Potrà essere richiesto attraverso il Mepa oppure all'indirizzo e-mail dr.emiliaromagna.rm@agenziaentrate.it entro il termine di 5 giorni antecedenti alla data limite per la richiesta di chiarimenti.

Ad ogni concorrente sarà comunicata la data e l'ora di effettuazione del sopralluogo in tempo utile per la presentazione dell'offerta.

13. OPERAZIONI DI GARA

La Stazione Appaltante, dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, provvederà a nominare una Commissione Giudicatrice formata da 3 componenti scelti, secondo un criterio di rotazione, tra il personale dell'Agenzia dotato di adeguata formazione professionale.

La Commissione Giudicatrice si riunirà, in seduta pubblica, successivamente al termine fissato per la ricezione delle offerte, nel giorno e ora che saranno tempestivamente comunicati tramite il sistema MEPA e con avviso pubblicato sul sito internet: www.agenziaentrate.gov.it seguendo il percorso di seguito indicato: Home/L'Agenzia/Amministrazione trasparente/Bandi di gara e contratti/ Bandi gara e contratti regionali/Direzione Regionale Emilia Romagna/procedure negoziate per procedere al vaglio della regolarità della documentazione amministrativa presentata dai concorrenti e per valutare le offerte presentate.

La Commissione, in seduta pubblica procederà, inoltre, all'apertura delle buste virtuali concernenti l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare. In seduta riservata, la Commissione procederà all'esame dell'offerta tecnica presentata con l'attribuzione dei punteggi secondo i criteri e le modalità sopradescritte. Ove nulla osti le predette operazioni potranno svolgersi nella medesima giornata, oppure, ove necessario, la seduta della Commissione verrà aggiornata in data che sarà tempestivamente comunicata con le modalità suddette. Al termine delle operazioni, in seduta riservata, di valutazione e di attribuzione dei punteggi alle offerte tecniche, la Commissione comunicherà, in seduta pubblica, i punteggi attribuiti alle offerte tecniche ammesse; procederà poi, sempre in seduta pubblica, all'apertura delle buste virtuali contenenti le offerte economiche e alla valutazione delle stesse secondo i criteri e le modalità descritti nel presente disciplinare e all'attribuzione dei punteggi complessivi, scaturenti dalla somma del punteggio attribuito alle offerte tecniche e alle offerte economiche.

All'esito delle predette operazioni di gara, la Commissione giudicatrice procederà alla formazione della graduatoria delle offerte e a rilevare l'eventuale presenza di offerte anomale ai sensi dell'art. 97 del d.lgs. 50/2016.

La procedura sarà aggiudicata, all'esito della verifica sulle eventuali offerte anomale, all'operatore economico che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del d.lgs. n. 50/2016. L'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida.

L'Agenzia si riserva la facoltà insindacabile di sospendere, di reindire, di non aggiudicare la gara anche in presenza di offerte valide.

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale nei documenti amministrativi inviati per la partecipazione alla RDO possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83 co. 9 del D.lgs. n. 50/2016, come novellato dal d.lgs. n.

56/2017. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché sia prodotta la documentazione necessaria alla regolarizzazione, indicandone il contenuto e i soggetti tenuti alla presentazione. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

15. CONTROLLO SUL POSSESSO DEI REQUISITI

L'Agenzia verificherà il possesso dei requisiti di idoneità professionale, capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa del servizio, attraverso **l'utilizzo del servizio FVOE (fascicolo virtuale dell'operatore economico), reso disponibile dall'ANAC, con le modalità di cui alla delibera n. 464 del 27 luglio 2022 (art. 81 codice appalti).**

La Società inserirà nel fascicolo virtuale i seguenti mezzi di prova:

- a) Copia conforme all'originale dei bilanci ordinari degli ultimi quattro esercizi, considerati al fine della partecipazione alla gara, regolarmente approvati e depositati presso l'ufficio del registro delle imprese;
- b) Dichiarazione resa dal legale rappresentante della società ai sensi del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000 contenente l'elenco delle commesse eseguite nell'arco del quadriennio considerato al fine della partecipazione alla gara, avente ad oggetto le attività relative al settore oggetto dell'appalto (servizio gestione mensa e/o bar) e dal quale si evincano con chiarezza i seguenti elementi: cliente, oggetto, importo dei singoli contratti (I.V.A. esclusa); importo ed estremi identificativi delle fatture emesse (I.V.A. esclusa);

Da tale elenco dovranno essere evidenziati con chiarezza i contratti relativi al quadriennio considerato al fine della partecipazione alla gara, comportanti l'erogazione di almeno n. 100 pasti al giorno;

- c) Copia conforme all'originale dei contratti e delle fatture relative alle commesse dichiarate. Si precisa che l'impresa può produrre anche soltanto i contratti e le relative fatture il cui importo complessivo consenta di dimostrare il possesso del requisito di fatturato richiamato nel presente disciplinare di gara;
- d) Prospetto di riconciliazione, sottoscritto ai sensi del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000 e s.m.i. , tra i bilanci presentati e l'elenco delle commesse dichiarate che consenta di ricondurre il fatturato delle singole commesse alle voci di ricavo dichiarate nei bilanci stessi.

16. AGGIUDICAZIONE E STIPULA DEL CONTRATTO

Successivamente al controllo sopra indicato, si procederà all'aggiudicazione della gara.

Con la comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, e prima della stipula del contratto, verrà richiesta alla società la seguente documentazione:

- **idoneo documento comprovante la prestazione di una garanzia definitiva** in favore dell'Agenzia, a garanzia degli impegni contrattuali, secondo le modalità e condizioni indicate del presente Disciplinare di gara, l'importo della garanzia può essere ridotto nelle misure indicate dall'art. 93, co 7, del Codice, come richiamato dall'art. 103 DEL Dlgs. 50/2016;
 - nel caso in cui l'aggiudicatario sia un R.T.I. o un consorzio ordinario di Imprese non ancora costituiti, copia autentica del mandato speciale irrevocabile con rappresentanza all'Impresa mandataria (in caso di R.T.I.), ovvero dell'atto costitutivo del Consorzio contenente la dichiarazione, firmata dal legale rappresentante o da persona munita di comprovati poteri di firma, dell'Impresa mandataria o del Consorzio che attesti le attività che saranno svolte dalle singole Imprese raggruppate o consorziate.L'aggiudicatario, all'atto della sottoscrizione del Contratto, dovrà comprovare i poteri di firma del rappresentante che sottoscriverà il Contratto medesimo, mediante produzione d'idoneo documento (se non già acquisito nel corso della procedura).
- **polizza assicurativa di responsabilità civile** stipulata con una delle imprese autorizzate alla copertura dei rischi conseguenti al risarcimento dei danni prodotti all'Amministrazione, al personale dell'Amministrazione ovvero a terzi o a cose di terzi da dipendenti della ditta nell'espletamento dell'attività di concessione nonché dei danni causati in ragione di eventuali ritardi, interruzioni, malfunzionamenti, errori o omissioni commessi nella gestione del servizio oltre che per violazione delle norme, ivi compreso il codice della Privacy, e degli obblighi previsti in materia di conservazione sostitutiva dei documenti informatici, con i massimali previsti nel capitolato di gara e con validità non inferiore alla durata del contratto;
- la società provvederà a versare **l'imposta di bollo** come previsto dall'art. 7-bis, comma 3 d.l. 26 aprile 2013, n. 43, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 giugno 2013, n. 71 (pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale - Serie Generale n. 147 del 25/06/2013). Dal 26 giugno 2013, l'imposta di bollo va applicata nella misura di € 16,00 ogni 100 righe (per convenzione ogni 4 pagine di foglio A4). Ai fini della quantificazione dell'imposta si deve tenere conto del numero effettivo, complessivo di pagine, inclusi eventuali allegati.

Inoltre, sono a carico dell'aggiudicatario le spese contrattuali e gli oneri fiscali.

16.1 Il contratto verrà stipulato con scrittura privata con modalità elettronica - firma elettronica qualificata - in conformità a quanto previsto dall'art. 32 D. Lgs. 50/2016.

17. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è consentito nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 53 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi, all'esito di apposita richiesta inoltrata a mezzo pec al seguente indirizzo dr.emiliaromagna.gtpec@pce.agenziaentrate.it.

La richiesta di accesso verrà riscontrata, all'esito delle competenti valutazioni, con inoltro informatico dei documenti alla pec dichiarata dall'istante

18. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Tutte le controversie derivanti da contratto sono deferite alla competenza dell'Amministrazione giudiziaria del Foro di Bologna, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

Con la partecipazione alla RDO, i concorrenti esprimono, pertanto, il loro consenso al predetto trattamento. Relativamente ai suddetti dati, al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti propri del controinteressato

19. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali forniti saranno oggetto di trattamento informatico e/o manuale da parte dell'Agenzia delle Entrate nel rispetto di quanto previsto dal GDPR (Regolamento UE 2016/679), esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento della procedura di gara e all'eventuale stipula ed esecuzione contrattuale.

Di norma, i dati forniti dai concorrenti e dall'aggiudicatario non rientrano tra i dati classificabili come "sensibili", ai sensi dell'art. 4, comma 1, lett. d) del citato D.lgs. 196/2003.

I dati potranno essere comunicati:

- a) al personale che cura il procedimento di gara, o a quello appartenente ad altri uffici che svolgono attività attinenti;
- b) ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, nei limiti consentiti dalla L. 241/1990 e s.m.i. e dall'art. 13 del D.lgs. 196/2003.

Con la partecipazione alla RDO i concorrenti esprimono, pertanto, il loro consenso al predetto trattamento.

Relativamente ai suddetti dati, al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti propri del controinteressato.

La Direttrice Regionale
Rossella Orlandi
Firmato digitalmente