



Direzione Regionale della Sicilia

Settore Gestione Risorse  
Ufficio Risorse Materiali

Prot. n. 44551

*Palermo, 1 Giugno 2023*

### DISCIPLINARE DI GARA

RDO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA MENSA E DEL BAR PRESENTI ALL’INTERNO DEL COMPLESSO EDILIZIO IN USO ALLA DIREZIONE REGIONALE, ALL’UFFICIO TERRITORIALE DI PALERMO 1 E ALL’UFFICIO PROVINCIALE TERRITORIO DELL’AGENZIA DELLE ENTRATE – VIA K. ROENTGEN, 3 – PALERMO - SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (ai sensi del DECRETO 10 marzo 2020 - G.U.R.I. n. 90 del 04/04/2020)

- 1 - Premessa
- 2 - Informazioni generali sulla RDO
- 3 - Prestazioni oggetto della concessione, durata, modalità di esecuzione e importo massimale
- 4 - Criteri di selezione ex art. 83 del d.lgs. n. 50/2016
- 5 - Requisiti di esecuzione del servizio
- 6 - Partecipazione in forma congiunta
- 7 - Subappalto
- 8 - Ulteriori disposizioni
- 9 - Sublocazione
- 10 - Garanzia definitiva
- 11 - Tassa sulle gare

12 - Modalità di presentazione dell'offerta - Documentazione amministrativa

13 - Modalità di presentazione dell'offerta - Offerta tecnica

14 - Modalità di presentazione dell'offerta - Offerta economica

15 - Criterio di aggiudicazione e ripartizione dei punteggi

16 - Sopralluogo

17 - Operazioni di gara

18 - Soccorso istruttorio

19 - Adempimenti necessari all'aggiudicazione ed alla stipula del contratto

20 - Definizione delle controversie

21 - Trattamento dei dati personali

1 - Premessa

Il presente documento espone le condizioni e le regole che disciplinano la partecipazione e l'aggiudicazione della RDO per l'affidamento in concessione del servizio di gestione della mensa e del bar presenti all'interno del complesso edilizio in uso alla Direzione Regionale, all'Ufficio Territoriale di Palermo 1 e all'Ufficio Provinciale Territorio di Palermo dell'Agenzia delle Entrate, sito in via K. Roentgen, 3 – 90146 – Palermo, come meglio specificato nel Capitolato tecnico, reso disponibile ai partecipanti in allegato alla RDO. La gara verrà effettuata tramite RDO sul mercato elettronico, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b), del d.lgs. n 50/2016, nei limiti di importo 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 invitati aventi i requisiti prescritti e iscritti al MePA nell'apposito 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.

Pag. 2

\*L'originale del documento è archiviato presso l'Ufficio emittente

## 2 – Informazioni generali sulla 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.

La documentazione di gara comprende:

- 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) Piano Economico Finanziario della concessione.

Le funzioni di Responsabile Unico del Procedimento saranno svolte dal Dott. Francesco Brucoli, in qualità di Capo Ufficio Risorse Materiali.

## 3 - Prestazioni oggetto della concessione, durata, modalità di esecuzione e importo massimale

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio mensa 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 l'immobile sito in Via K. W. Roentgen 3, Palermo. Tale concessione prevede che 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 anche i buoni pasto elettronici o

Pag. 3

\*L'originale del documento è archiviato presso l'Ufficio emittente

cartacei in uso presso gli Uffici della Regione Sicilia nel periodo di validità della concessione stipulando con le società fornitrici i relativi contratti. Ai fini del pagamento dei singoli pasti, si terrà in considerazione esclusivamente il valore facciale dei buoni pasto elettronici, non rilevando le eventuali commissioni richieste dalle società emettrici attualmente pari a 19,80%.

Le caratteristiche del servizio richiesto sono dettagliatamente specificate nel Capitolato Tecnico, nello Schema di contratto e nel presente Disciplinare di gara.

Con la società aggiudicataria verrà stipulato un contratto della durata di due anni.

Si precisa sin d'ora che la scadenza del predetto contratto di servizio di bar mensa, e del relativo contratto di sublocazione con l'Agenzia del Demanio (vedi paragrafo 9), è subordinata alla permanenza degli uffici di questa Agenzia presso l'immobile di via Roentgen, 3 – Palermo, sede del servizio. Pertanto, il contratto di concessione del servizio bar mensa ed il relativo contratto di sublocazione per l'utilizzo degli spazi dedicati al servizio che verrà stipulato con l'Agenzia del Demanio (vedi paragrafo 9), si intenderanno automaticamente risolti qualora l'Agenzia delle Entrate dovesse lasciare i locali dell'immobile di via K. Roentgen, 3 per trasferirsi presso altro immobile.

Il massimale contrattuale è fissato in € 440.000,00, oltre Iva, per l'intero biennio, di cui € 350.000,00 per il servizio mensa, ed € 90.000,00 per il servizio bar.

Tale stima, effettuata sulla base dei criteri contenuti nel documento “Piano economico finanziario della concessione”, 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.

Tali importi sono stati determinati considerando l'attuale numero dei dipendenti in servizio presso la sede di Via Roentgen n. 3, circa 270, la media giornaliera dei fruitori del solo servizio mensa (circa 100 persone) del precedente contratto ormai scaduto e tenendo conto della vigente normativa che consente di svolgere l'attività lavorativa parzialmente in modalità agile (c.d. smart working).

I prezzi che risulteranno dall'aggiudicazione della procedura resteranno fissi ed invariati per tutta la durata del servizio fatto salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1, lettera a) del D.lgs. 50/2016. In particolare, a partire dalla seconda annualità contrattuale, i prezzi dei prodotti offerti e dei canoni concessori (fee) saranno aggiornati, in aumento o in diminuzione, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto. La

Pag. 4

\*L'originale del documento è archiviato presso l'Ufficio emittente

revisione dei prezzi e dei canoni concessori in aumento, sarà riconosciuta previa richiesta della società, solo per l'eccedenza superiore al dieci per cento (10%) delle variazioni accertate rispetto al prezzo originario. La revisione dei prezzi e dei canoni concessori può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità.

Le singole basi d'asta sono quelle riportate nelle tabelle n. 1 e n. 2 del presente disciplinare di gara.

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 € 1.386,00, IVA esclusa (milletrecentottantasei/00), IVA esclusa (allegato A – “Stima dei costi della sicurezza di tipo interferenziali”).

#### 4 – Criteri di selezione ex art. 83 D.lgs. n. 50/2016

Per la partecipazione alla RDO ciascun partecipante dovrà essere in possesso dei requisiti di seguito elencati. Il possesso di tali requisiti dovrà essere dichiarato nell'apposita sezione del DGUE. Non è necessario allegare alcuna documentazione a comprova.

##### 4.1 Requisiti di carattere generale

Assenza di cause di esclusione previste dall'art. 80 del D.lgs. n. 50 del 2016, dal Capitolato Tecnico, dal presente Disciplinare di gara e dalla normativa in materia di appalti di servizi e forniture e concessioni.

##### 4.2 Requisiti di idoneità professionale

#### ISCRIZIONE CAMERA DI COMMERCIO

Il soggetto partecipante alla procedura deve possedere l'iscrizione nel Registro delle Imprese per attività inerenti all'oggetto della concessione 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, comma 3, D.lgs. n. 50/2016. Tale requisito (iscrizione alla CCIAA) deve essere posseduto:

- a. nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE, da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorzianti o aderenti al contratto di rete;
- b. nell'ipotesi di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese indicate come esecutrici.

#### 5 – Requisiti di esecuzione del servizio

È obbligo del fornitore, per l'esecuzione del servizio, acquisire tutte le abilitazioni normativamente richieste per l'esecuzione e fornire personale debitamente abilitato all'esecuzione dei servizi, ove necessario. Il possesso di tali abilitazioni non costituisce criterio di selezione ex art. 83 D.lgs. n. 50/2016 ai fini della partecipazione, ma con la partecipazione alla RDO il concorrente si impegna espressamente a conseguirle, qualora risulti aggiudicatario, in tempo utile per la stipula contrattuale.

#### 6 - Partecipazione in forma congiunta

I concorrenti con idoneità plurisoggettiva e i consorzi dovranno attenersi alle seguenti specifiche relative alla presentazione dell'offerta:

- il DGUE, la dichiarazione sostitutiva redatta ai sensi del DPR 445/2000, il Modulo conflitto di interessi potenziale operatore economico e il Patto di integrità dovranno essere compilati individualmente da ciascuna impresa che partecipa alla procedura in forma congiunta, nonché dal consorzio in caso di consorzi stabili, consorzi di cooperative e di imprese artigiane di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.lgs. n. 50/2016;
- il documento di dichiarazione di offerta tecnica e il documento di dichiarazione di offerta economica dovranno essere sottoscritti da ciascuna impresa facente parte del raggruppamento o consorzio costituendo;
- i requisiti di idoneità professionale dovranno essere posseduti da ciascuna impresa che partecipa alla procedura in forma congiunta, nonché dal consorzio e dalle imprese indicate come esecutrici in caso di consorzi stabili, consorzi di cooperative e di imprese artigiane di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.lgs. n. 50/2016.

#### 7 - 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.

## 8 - Ulteriori disposizioni

8.1. Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente ai sensi dell'art. 97, comma 6, del Codice.

8.2. È facoltà dell'Amministrazione di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o, se aggiudicata, di non stipulare il contratto.

8.3. 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.

8.4. Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario, il contratto sarà stipulato nel termine di 60 giorni che decorre dalla data in cui l'aggiudicazione è divenuta efficace ai sensi dell'art. 32, co. 7, del Codice.

Si precisa che la concedente si riserva inoltre la facoltà di procedere all'esecuzione anticipata della concessione al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 32, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016, come specificato nel successivo par. 19.7

8.5. La stipulazione 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.

8.6. 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.

## 9- Sublocazione

La Società aggiudicataria dovrà corrispondere all'Agenzia del Demanio, giusta separato contratto di sublocazione, un canone di locazione annuale per l'utilizzo dei locali sede del bar-mensa stabilito dall'Agenzia del Demanio.

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.

Si precisa che nel precedente contratto il canone di locazione annuo è stato determinato in € 5.530,00 (cinquemilacinquecentotrenta/00) e che tale canone sarà determinato ex novo da parte dell'Agenzia del Demanio prima della sottoscrizione del contratto di concessione.

È facoltà del concessionario rinunciare alla sottoscrizione del contratto di concessione qualora l'Agenzia del Demanio stabilisca un incremento del sopracitato canone di locazione superiore al 30%.

#### 10 - Garanzia definitiva

A garanzia dell'esatto e corretto adempimento degli obblighi contrattuali, la società aggiudicataria dovrà costituire e presentare all'Agenzia, prima della stipula del contratto, una garanzia fideiussoria, ai sensi dell'art. 103 del d.lgs. n. 50/2016, pari al 10% del valore massimale del contratto per l'intero biennio determinato in € 440.000,00.

Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, del D.lgs. n. 50 /2016 per la garanzia provvisoria.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determinerà la decadenza dell'affidamento e la stazione appaltante, aggiudicherà la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia fideiussoria a scelta del concessionario può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 93, comma 3.

La garanzia deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile;
- l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. 11 - Tassa sulle gare

Per la partecipazione alla presente procedura i concorrenti dovranno provvedere al versamento di un contributo in favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (ora A.N.A.C), già secondo le modalità di cui alla deliberazione dell'Autorità di vigilanza n. 621 del 20.12.2022 emanata in attuazione dell'articolo 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, in materia di contributi di partecipazione alle gare.

Il concorrente dovrà allegare, nella sezione documentazione amministrativa, 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 indicato nell'invito alla RDO.

Il versamento del contributo va effettuato secondo le "Istruzioni relative alle contribuzioni dovute, ai sensi dell'art. 1, comma 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, da soggetti pubblici e privati", presenti sul sito dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (ora A.N.A.C), al seguente indirizzo: <http://www.anticorruzione.it>.

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: € 35,00.

## 12 - Modalità di presentazione dell'offerta - Documentazione amministrativa

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

- DGUE (si rinvia al par. 6 per il caso di partecipazione in forma congiunta);
- Dichiarazione sostitutiva redatta ai sensi del D.P.R. 445/2000 (si rinvia al par. 6 per il caso di partecipazione in forma congiunta);
- Patto d'integrità (si rinvia al par. 6 per il caso di partecipazione in forma congiunta);
- Modulo conflitto di interessi potenziale operatore economico (si rinvia al par. 6 per il caso di partecipazione 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; - Eventuale ricevuta di effettuazione dei sopralluoghi; - Ricevuta di versamento del contributo ANAC.

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

Pag. 9

\*L'originale del documento è archiviato presso l'Ufficio emittente

verificare l'inserimento dei dati necessari nella sezione dedicata del sito [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) prima di inviare l'offerta. Il sistema provvederà a comunicare i dati del solo aggiudicatario all'Amministrazione contestualmente alla stipula.

### 13 - Modalità di presentazione dell'offerta - Offerta tecnica

Nell'apposita sezione "Offerta tecnica" del MEPA dovrà essere inserita la seguente documentazione:

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.

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.

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.

### 14 - Modalità di presentazione dell'offerta - 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 € 51) e delle varie voci del servizio bar (pari ad € 95) per un totale complessivo di € 146. 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. Dovranno, inoltre, essere indicati, nell'apposito campo, anche gli oneri aziendali per la sicurezza (non interferenziali) per i quali non è ammesso un valore pari a zero.

Il punteggio per l'offerta economica sarà attribuito dalla Commissione con le modalità indicate nel successivo paragrafo 15.

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 deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore; nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la partecipazione in forma congiunta di cui al paragrafo 6.

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

#### 15 - Criterio di aggiudicazione e ripartizione dei 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 20 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 15 punti           |
| 5) Qualità del servizio ed eventuali ulteriori proposte migliorative (senza costi aggiuntivi) con l'esclusione di proposte di investimento  | Max 8 punti            |
| 6) Piano di autocontrollo e della sicurezza   | Max 7 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 20

Il punteggio verrà assegnato considerando le voci indicate dal punto 6.A al punto 6.B del capitolato.

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 6.A.1 del Capitolato Tecnico. (max 3 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 6.B.1 del capitolato tecnico sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i requisiti previsti nello stesso punto 6.B.1. (max 2 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 6.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 (vedi punto 6.B.3 del Capitolato Tecnico). (max 2,5 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 6.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 6.B.5 del capitolato Tecnico). (max 2 punti).

- Tovaglie, tovaglioli: utilizzo tovaglie e tovaglioli con i requisiti indicati al punto 6.B.6 del Capitolato Tecnico. (max 2 punti).

- Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie: 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 6.B.8 del Capitolato Tecnico. (max 2,5 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 15

Il punteggio verrà assegnato considerando le voci indicate dal punto 6.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 8 punti).

- Chilometro zero e filiera corta:

sub criterio a): fornitura, al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le categorie indicate al punto 6.C.2. del Capitolato Tecnico). (max 4 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 3 punti).

5) Qualità del servizio ed eventuali ulteriori proposte migliorative (senza costi aggiuntivi) con l'esclusione di proposte di investimento – Max punti 8

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 7 del Capitolato per un punteggio massimo di 8 punti.

6) Piano di autocontrollo e della sicurezza – Max punti 7

Saranno valutati in particolare:

- la definizione di un preciso piano di attuazione della legge n. 193/2007 (HACCP) corredato da una esemplificazione di procedure intraprese in occasione di appalti simili (max 1,5 punti);
- controlli microbiologici previsti nell'arco dell'anno (max 1,5 punti);
- il Piano di detergenza e sanificazione di cui al punto 13 del Capitolato (Norme igienico sanitarie) con indicazioni in merito ad iniziative previste per il monitoraggio degli aspetti qualitativi (max 4 punti).

Ai fini della valutazione sarà utilizzata la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari per ciascun criterio/sub criterio discrezionale con le modalità operative descritte nella tabella di seguito riportata e procedendo alla successiva riparametrazione, sempre per ciascun criterio/sub criterio.

| VALUTAZIONE SINTETICA | COEFFICIENTE | DESCRIZIONE  |
|-----------------------|--------------|--|
| OTTIMO                | 1,00         | Questa valutazione si applica quando gli elementi e le indicazioni contenute nell'Offerta Tecnica attestano una qualità del servizio eccezionalmente elevata rispetto alle esigenze dell'Amministrazione Contraente.                         |
| DISTINTO              | 0,75         | Questa valutazione si applica quando gli elementi e le indicazioni contenute nell'Offerta Tecnica attestano una qualità del servizio elevata rispetto alle esigenze dell'Amministrazione Contraente.   |
| BUONO                 | 0,50         | Questa valutazione si applica quando gli elementi e le indicazioni contenute nell'Offerta Tecnica attestano una qualità del servizio buona rispetto alle esigenze dell'Amministrazione Contraente.   |
| DISCRETO              | 0,25         | Questa valutazione si applica quando gli elementi e le indicazioni contenute nell'Offerta Tecnica attestano una qualità del servizio più che sufficiente rispetto alle esigenze dell'Amministrazione Contraente.                             |
| ESSENZIALE            | 0            | Questa valutazione si applica quando gli elementi e le indicazioni contenute nell'Offerta Tecnica sono solo rispondenti alle condizioni minime richieste dal Capitolato e relativi allegati, senza alcun elemento migliorativo apprezzabile. |

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.

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 22 punti)

La base d'asta dell'offerta per il servizio mensa, determinata in € 51,00, 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:

$$P_a = \frac{P_{\min}}{\text{prezzo offerto}} \times 2$$

P

Dove

Pa = punteggio assegnato alla voce prezzo per il menù A

Pmin = 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 3, si avrà:

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

Dove

Pe = punteggio assegnato alla voce prezzo per il pezzo “Primo piatto” del menù E

Pmin = 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             | € 11,00              |                |
| B                              | Pasto tris                   | 3             | € 9,00               |                |
| C                              | 2 pezzi (secondo e contorno) | 4             | € 8,00               |                |
| D                              | 2 pezzi (primo e contorno)   | 4             | € 7,00               |                |
| E<br>Pezzi singoli<br>del menù | Primo piatto                 | 3             | € 5,00               |                |
|                                | Secondo piatto               | 2             | € 7,00               |                |
|                                | Contorno                     | 2             | € 2,40               |                |
|                                | Frutta                       | 1             | € 1,00               |                |
|                                | Pane                         | 1             | € 0,60               |                |
|                                | TOTALE                       | 22            | € 51,00              |                |

Offerta economica per il servizio bar (Max 8 punti)

La base d'asta dell'offerta per il servizio bar, determinata in € 95,00, 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%           | 4             | € 50,00              |                |
| GRUPPO G           | 35%           | 3             | € 30,00              |                |
| GRUPPO H           | 10%           | 1             | € 15,00              |                |
| TOTALE             |               | 8             | € 95,00              |                |

Es.: per il gruppo F, per il quale il punteggio massimo è 4, si avrà:

$$P_f = \frac{P_{\min}}{P} \times 4$$

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 1, si avrà:

Pag. 19

\*L'originale del documento è archiviato presso l'Ufficio emittente

$$P_h = \frac{P_{\min}}{P} \times 1$$

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 22 punti) ed all'offerta per il servizio bar (max 8 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<br>(4 pezzi) | PASTO COMPLETO (primo, secondo, contorno e frutta) | 2             | € 11,00              |                |
| Menù B              | PASTO TRIS - n. 3 pezzi: un                        |               |                      |                |

Pag. 20

\*L'originale del documento è archiviato presso l'Ufficio emittente

|                                    |  |    |         |  |
|------------------------------------|--|----|---------|--|
| (3 pezzi)                          | secondo piatto, un contorno e la frutta                        | 3  | € 9,00  |  |
| Menù C<br>(2 pezzi)                | 2 PEZZI CON SECONDO - n. 2 pezzi: un secondo ed un contorno    | 4  | € 8,00  |  |
| Menù D<br>(2 pezzi)                | 2 PEZZI CON PRIMO - n. 2 pezzi: un primo piatto ed un contorno | 4  | € 7,00  |  |
| Menù E<br>(Pezzi singoli del menù) | Primo piatto   | 3  | € 5,00  |  |
|                                    | Secondo piatto   | 2  | € 7,00  |  |
|                                    | Contorno   | 2  | € 2,40  |  |
|                                    | Frutta   | 1  | € 1,00  |  |
|                                    | Pane   | 1  | € 0,60  |  |
| TOTALE                             |  | 22 | € 51,00 |  |

CONTENUTO ECONOMICO DELL'OFFERTA BAR

TABELLA

N.2

| OFFERTA PER IL SERVIZIO BAR |                    |                |
|-----------------------------|--------------------|----------------|
| ARTICOLI RICHIESTI          | PREZZO BASE D'ASTA | PREZZO OFFERTO |

Pag. 21

\*L'originale del documento è archiviato presso l'Ufficio emittente

| GRUPPO F (punteggio massimo 4)                  |        |
|---|--------|
| Caffè espresso - americano - d'orzo             | € 1,00 |
| Caffè al ginseng                                | € 1,30 |
| Cappuccino (con latte fresco) – Latte macchiato | € 1,60 |
| The caldo - Camomilla                           | € 1,30 |
| Brioche - Paste fresche                         | € 1,30 |
| Croissant salato/dolce farcito                  | € 1,70 |
| Acqua minerale lt. 0,5                          | € 0,60 |
| Succhi di frutta                                | € 1,90 |
| Panino con prosciutto crudo                     | € 3,40 |
| Panino con prosciutto cotto                     | € 3,20 |
| Panino con mortadella                           | € 3,00 |
| Panino con salame                               | € 3,00 |
| Panino piccolo con affettato                    | € 2,20 |
| Panino con mozzarella e pomodoro                | € 3,00 |
| Panino con prosciutto crudo e formaggio         | € 3,60 |
| Panino con tonno e pomodoro                     | € 3,50 |
| Panino con formaggio e verdure grigliate        | € 3,50 |
| Panino con stracchino e rucola                  | € 3,50 |

|  |         |
|--|---------|
| Trancio di pizza Margherita / Pezzi di rosticceria in genere                 | € 1,80  |
| Insalatona (varie tipologie)   | € 4,30  |
| Yogurt   | € 1,30  |
| Totale gruppo F  | € 50,00 |
| <b>GRUPPO G (punteggio massimo 3)</b>  |         |
| Caffè decaffeinato   | € 1,20  |
| Caffè freddo   | € 1,60  |
| Latte fresco in bicchiere  | € 1,20  |
| Tisane   | € 1,60  |
| The freddo gusti vari in lattina   | € 1,70  |
| Spremute   | € 2,50  |
| Acqua minerale lt. 1,5   | € 1,20  |
| Barrette   | € 1,30  |
| Bibite in lattina  | € 1,60  |
| Bibite alla spina in bicchiere da cl. 0,30 *                                 | € 1,20  |
| Sandwich   | € 1,70  |
| Trancio di pizza farciture varie   | € 2,60  |
| Toast (con formaggio - non sottileta)  | € 2,60  |
| Panino caldo con pane americano, ciabatta o pane al sesamo (varie farciture) | € 3,40  |

|   |         |  |
|---|---------|--|
| Panino con cotoletta di pollo, formaggio e insalata | € 4,60  |  |
| Totale gruppo G                                     | € 30,00 |  |
| GRUPPO H (punteggio massimo 1)                      |         |  |
| Caffè shakerato                                     | € 1,60  |  |
| Frullato  | € 3,30  |  |
| Cioccolata in tazza                                 | € 2,60  |  |
| Birra nazionale in lattina                          | € 2,30  |  |
| Bitter  | € 2,60  |  |
| Aperitivi analcolici                                | € 2,60  |  |
| Totale gruppo H                                     | € 15,00 |  |
| TOTALE Gruppi F, G, H                               | € 95,00 |  |

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

#### Punteggio finale

Il punteggio finale, valevole ai fini dell'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 subcriteri 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.

## 16 - Sopralluogo

Il sopralluogo è facoltativo e potrà essere effettuato presso i locali ove sono ubicati la mensa e il bar dell'Agenzia in Via W. K. Roentgen 3, previa richiesta, da inoltrare per iscritto all'indirizzo e-mail: [dr.sicilia.rm@agenziaentrate.it](mailto:dr.sicilia.rm@agenziaentrate.it) e pec: [dr.sicilia.gtpec@pce.agenziaentrate.it](mailto:dr.sicilia.gtpec@pce.agenziaentrate.it) entro il termine di 10 (dieci) 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.

## 17 - 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](http://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 Sicilia/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

Pag. 25

\*L'originale del documento è archiviato presso l'Ufficio emittente

criteri e le modalità descritti nel presente disciplinare (par. 15) 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.

#### 18 - 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.

#### 19 - Adempimenti necessari all'aggiudicazione ed alla stipula del contratto

19.1.L'Amministrazione provvede all'aggiudicazione previa verifica della relativa proposta. L'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica del possesso dei requisiti per la partecipazione alla procedura di gara indicati dagli artt. 80 del D.lgs. n. 50/2016.

19.2.Nell'ipotesi in cui la concessione non possa essere aggiudicata a favore del concorrente collocato al primo posto della graduatoria provvisoria, lo stesso verrà aggiudicato al concorrente secondo classificato.

19.3. In caso di ulteriore impossibilità, la concessione sarà aggiudicata al concorrente/i successivamente collocato/i nella graduatoria finale.

19.4. La stipula del contratto è comunque subordinata alla presentazione della seguente ulteriore documentazione:

- garanzia fideiussoria definitiva nella misura del 10% (dieci per cento) del valore massimale di contratto per l'intero biennio, IVA esclusa, ai sensi dell'art. 103, co. 1, del Codice.

L'importo della garanzia può essere ridotto nelle misure indicate dall'art. 93, co.7, del Codice, come richiamato dall'art.103. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co.2, del codice civile, e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta dell'Amministrazione;

- 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 massimale per sinistro non inferiore a € 500.000,00 (cinquecentomila/00) e con validità non inferiore alla durata del contratto.

19.5. L'aggiudicatario della concessione dovrà presentarsi alla data che sarà fissata da questa Amministrazione, per la stipula del contratto che sarà effettuata con scrittura privata in modalità elettronica; di conseguenza, il rappresentante dell'aggiudicatario dovrà presentarsi munito di firma digitale.

19.6. Sono a carico dell'aggiudicatario le spese contrattuali e gli oneri fiscali.

19.7. Si precisa che la concedente si riserva inoltre la facoltà di procedere all'esecuzione anticipata della concessione al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 32, comma 8, del D.Lgs.

n. 50/2016, senza che l'Aggiudicatario possa pretendere alcun onere aggiuntivo: l'aggiudicatario dovrà attivare l'esecuzione dei servizi entro 15 giorni dalla richiesta della Stazione appaltante, in considerazione dell'urgenza dettata dal fatto che il precedente contratto è scaduto da diversi mesi, attualmente non c'è il servizio di bar mensa e la

collocazione logistica dell'Ufficio è disagiata in quanto lontana da punti di ristoro facilmente raggiungibili.

## 20 - Definizione delle controversie

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

## 21 - Trattamento dei 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". 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 dal D.lgs. 50/2016.

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.

## IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Francesco Brucoli

Firmato digitalmente\*