

PROT.18181

## **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 D.M. 25/7/2011 - G.U.R.I. n. 220 del 21/9/2011)**

- 1 - Premessa
- 2 - Informazioni generali sulla RDO
- 3 - Prestazioni oggetto della concessione, 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 - Subconcessione
- 8 - Ulteriori disposizioni
- 9 - Sublocazione
- 10 - Garanzia Provvisoria
- 11 - Garanzia definitiva
- 12 - Tassa sulle gare

- 13 - Modalità di presentazione dell'offerta - Documentazione amministrativa
- 14 - Modalità di presentazione dell'offerta - Offerta tecnica
- 15 - Modalità di presentazione dell'offerta - Offerta economica
- 16 - Criterio di aggiudicazione e ripartizione dei punteggi
- 17 - Sopralluogo
- 18 - Operazioni di gara
- 19 - Soccorso istruttorio
- 20 - Adempimenti necessari all'aggiudicazione ed alla stipula del contratto
- 21 - Definizione delle controversie
- 22 - 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 a parte dell'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. d, per gli appalti di servizi sociali e di altri servizi specifici elencati nell'allegato IX, tra i quali i servizi di ristorazione.

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.

## **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.

Le funzioni di Responsabile Unico del Procedimento saranno svolte dall'Ing. Giuseppe Incorpora, in qualità di Capo Ufficio Risorse Materiali.

### **3 - Prestazioni oggetto della concessione, 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 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 o cartacei, non rilevando le eventuali commissioni richieste dalle società emittitrici. 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 2 anni, con opzione di proroga per un periodo annuale. Si precisa sin d'ora che la scadenza del predetto contratto di servizio, e del relativo contratto di sublocazione con l'Agenzia del Demanio (v. parag. 9), non può andare oltre il 29 dicembre 2022, data della scadenza del contratto con il Fondo Immobili Pubblici (FIP), proprietario dell'immobile sede del servizio, salvo proroga.

Il massimale contrattuale è fissato in € **714.000,00**, oltre Iva, per l'intero triennio, di cui € **516.000,00** per il servizio mensa, ed € **198.000,00** per il servizio bar.

Tale importi sono stati determinati considerando la stima del numero dei dipendenti, circa 250, alla data di attivazione del nuovo contratto (presumibilmente il 1 ottobre 2020) e l'attuale media giornaliera dei fruitori del solo servizio mensa (circa 83 persone).

I prezzi che risulteranno dall'aggiudicazione della procedura resteranno fissi ed invariati per tutta la durata del servizio.

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.

##### **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 dell'appalto 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.

### 4.3 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, oltreché tecnico-organizzative, idonei a garantire un adeguato ed elevato livello qualitativo del servizio.

Sono legittimati a partecipare alla presente gara i soggetti che:

- hanno realizzato negli ultimi due esercizi approvati alla data di pubblicazione della RDO, per servizi nel settore oggetto della presente gara (servizio gestione mense e/o bar) un fatturato specifico non inferiore a euro **238.000,00**, oltre IVA.

In caso di R.T.I. e Consorzi di cui alla lett. d) ed e) dell'art. 45 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%.

In caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 1, lett. b) e c) del D.lgs. n. 50/2016, il suddetto requisito dovrà essere posseduto, a pena di esclusione, dal Consorzio medesimo o dalle consorziate esecutrici della prestazione.

#### **4.4 Requisiti di idoneità tecnica**

Per partecipare alla procedura di gara il concorrente deve:

- 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.

#### **5 – Requisiti di esecuzione del servizio**

E' 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 - Subconcessione**

La subconcessione è ammessa 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, la subconcessione 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 subconcessione non può formare oggetto di ulteriore subconcessione.

## **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 e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia provvisoria prestata in sede di gara fino alla medesima data.

**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 .

**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 pari ad € 5.530,00 (oltre iva se dovuta), salvo futuri adeguamenti stabiliti dall'Agenzia del Demanio. Per la durata del contratto di sublocazione si fa rinvio a quanto precisato al paragrafo 3 per la durata del servizio.

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.

## **10 - Garanzia Provvisoria**

Ai sensi dell'art. 93 del d.lgs. n. 50/2016, l'offerta deve essere corredata di una garanzia a copertura della mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario o dell'accertata carenza dei requisiti dichiarati, sotto forma di fideiussione o cauzione.

Il partecipante alla gara dovrà produrre una garanzia di importo pari a € 14.280,00.

Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dal comma 7 dell'art. 93 del d.lgs. n. 50/2016.

L'operatore economico dovrà indicare l'eventuale possesso delle certificazioni nella dichiarazione sostitutiva redatta ai sensi del DPR 445/2000, non essendo richiesta l'allegazione delle stesse.

Nel caso di Raggruppamenti costituenti e Consorzi ordinari costituenti la garanzia dovrà essere intestata a tutte le società raggruppande o consorziande.

La garanzia provvisoria potrà essere costituita a scelta del concorrente, in forma di cauzione in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore



dell'Agenzia; essa copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione, per fatto dell'affidatario riconducibile ad una condotta connotata da dolo o colpa grave, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Tale garanzia fideiussoria, a scelta dell'appaltatore, può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La fideiussione dovrà:

a) avere una validità di almeno 270 giorni decorrenti dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;

b) essere corredata da una autodichiarazione, resa ai sensi degli art. 46 e 76 del D.P.R. n.445/2000, con la quale il sottoscrittore dichiara di essere in possesso dei poteri per impegnare il garante; ovvero, in luogo dell'autodichiarazione, autentica notarile della firma;

e prevedere espressamente:

1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale previsto dall'art. 1944 c.c.;

2. la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c.;

3. l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante;

4. dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. articoli 103 del Codice, qualora l'offerente risultasse affidatario.

La polizza fideiussoria deve essere presentata in originale entro il termine fissato per la presentazione delle offerte e si dà facoltà al fornitore di inserirla anche nella documentazione amministrativa a corredo dell'offerta presentata sul MEPA come scansione in .pdf firmata digitalmente (si fa presente che l'invio della scansione in formato .pdf della cauzione NON sostituisce l'obbligo di presentarla in originale).

Solo nel caso in cui la polizza sia ab origine in formato digitale, la stessa dovrà essere prodotta attraverso il Sistema MEPA sotto forma di documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del D.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto, con firma digitale, dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante corredato da autodichiarazione sottoscritta con firma digitale e resa ai sensi degli art. 46 e 76 del D.P.R. n. 445/2000, con la quale il sottoscrittore dichiara di essere in possesso dei poteri per impegnare il garante.

Nel caso di invio in formato cartaceo la garanzia provvisoria dovrà pervenire al seguente indirizzo:

Agenzia delle Entrate - Direzione Regionale della Sicilia - Settore Gestione Risorse – Ufficio Risorse Materiali – Via W. K. Roentgen, 3 - 90146 – Palermo (PA), e dovrà essere contenuta in una busta chiusa, sigillata, sui lembi di chiusura, con ceralacca o con striscia di carta incollata o nastro adesivo o con equivalenti strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni.

La busta dovrà riportare esternamente, oltre al timbro del concorrente o altro diverso elemento di identificazione, le indicazioni del concorrente medesimo e cioè la denominazione o ragione sociale, e la seguente dicitura: “RDO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA MENSA E DEL BAR PRESENTI ALL’INTERNO DEL COMPLESSO EDILIZIO DI VIA K. ROENTGEN, 3 – 90146 – PALERMO - Garanzia provvisoria”

La polizza deve essere intestata a: Agenzia delle Entrate – Direzione Regionale della Sicilia.

La cauzione dovrà essere presentata mediante certificazione, in originale, rilasciata dalla Banca d'Italia ovvero dall'azienda autorizzata, attestante la costituzione del pegno a favore dell'Agenzia.

La garanzia provvisoria sarà svincolata ai concorrenti non aggiudicatari - tranne al secondo classificato – entro 30 giorni dall'avvenuta aggiudicazione.

Al secondo classificato ed all'aggiudicatario la garanzia provvisoria sarà svincolata dopo la stipula del contratto.

## **11 - 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 triennio determinato in € 714.000,00.

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 l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudicherà l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia fideiussoria a scelta dell'appaltatore 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.

## **12 - 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. 1174 del 19.12.2018 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: **€ 70,00**

### **13 - Modalità di presentazione dell'offerta - Documentazione amministrativa**

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

- DGUE (si rinvia al paragrafo 6 per il caso di partecipazione in forma congiunta);
- Dichiarazione sostitutiva redatta ai sensi del DPR 445/2000 (si rinvia al paragrafo 6 per il caso di partecipazione in forma congiunta);
- Patto d'integrità (si rinvia al paragrafo 6 per il caso di partecipazione in forma congiunta);
- Modulo conflitto di interessi potenziale operatore economico (si rinvia al paragrafo 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'articolo 89 del decreto legislativo n. 50/2016;
- Eventuali atti relativi a raggruppamenti e consorzi;
- Garanzia provvisoria;
- Eventuale ricevuta di effettuazione dei sopralluoghi;
- Ricevuta di versamento del contributo ANAC;
- Copie del presente disciplinare di gara, del capitolato tecnico e dello schema di contatto, tutte sottoscritte per accettazione.

Tutta la documentazione richiamata nel presente articolo, ove non disposto diversamente nel presente documento, dovrà essere allegata alla risposta alla RDO.

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](http://www.acquistinretepa.it) prima di inviare l'offerta. Il sistema provvederà a comunicare i dati del solo aggiudicatario all'Amministrazione contestualmente alla stipula.

### **14 - 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.

## **15 - 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 € 43) e delle varie voci del servizio bar (pari ad € 74) per un totale complessivo di € 117. 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 16.

**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 la 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.

## **16 - Criterio di aggiudicazione e ripartizione dei punteggi**

Ai sensi dell'art. 144 del d.lgs n. 50/2016, trattandosi di un servizio di ristorazione indicato nell'allegato IX, il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, del d.lgs. n. 50/2016. La procedura sarà aggiudicata sulla base del punteggio complessivo più alto (massimo 100 punti), secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

### **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:**

<b>Elementi di valutazione</b>	<b>Punteggio Max 70 punti</b>
1) Procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione e	Max 20 punti

distribuzione	
2) Staff dedicato all'esecuzione del servizio; mansioni e formazione	Max 20 punti
3) Specifiche tecniche premianti	Max 15 punti
4) Qualità del servizio ed eventuali ulteriori proposte migliorative ( <b>senza costi aggiuntivi</b> ) con l'esclusione di proposte di investimento	Max 5 punti
5) Piano di autocontrollo e della sicurezza	Max 10 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 20**

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 10 punti);
- indicazione delle metodologie di conservazione dei cibi, di preparazione e cottura degli stessi, ivi compresa la preparazione al momento dei cibi (max 5 punti);
- descrizione della distribuzione dei cibi durante l'orario previsto (max 5 punti).

**2) Staff dedicato all'esecuzione del servizio; mansioni e formazione – Max punti 20**

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 8 punti);
- la garanzia della presenza di addetti alla cassa in ciascuno dei due servizi nelle fasce orarie di maggiore affluenza (max 4 punti);
- l'organizzazione del lavoro e il programma di formazione comprendente le ore che verranno erogate annualmente per ciascun addetto sulla concessione (max 6 punti);
- la formazione in materia di ristorazione collettiva, di sicurezza e in materia ambientale (max 2 punti).

**3) Specifiche tecniche premianti – Max punti 15**

Saranno attribuiti un massimo di 15 punti per le specifiche tecniche premianti proposte. In particolare, il punteggio verrà assegnato considerando le voci indicate dal punto 10.1 al punto 10.7 del capitolato.

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

Saranno valutate le proposte che prevedono una definita serie di iniziative rivolte al commensale e al miglioramento della qualità del servizio richiesto ed, in particolare, a quanto indicato al punto 11 del Capitolato per un punteggio massimo di 5 punti.

**5) Piano di autocontrollo e della sicurezza – Max punti 10**

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 3 punti);
- controlli microbiologici previsti nell'arco dell'anno (max 4 punti);
- il Piano di detergenza e sanificazione di cui all'art. 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

**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 € 43,00, 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:

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

Dove

**P<sub>a</sub>** = punteggio assegnato alla voce prezzo per il menù A

**P<sub>min</sub>** = 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:

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

Dove

**P<sub>e</sub>** = punteggio assegnato alla voce prezzo per il pezzo "Primo piatto" del menù E

**P<sub>min</sub>** = 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	€ 9,40	
B	Pasto tris	3	€ 7,20	
C	2 pezzi (secondo e contorno)	4	€ 6,50	
D	2 pezzi (primo e contorno)	4	€ 6,00	
E Pezzi singoli del menù	Primo piatto	3	€ 4,50	
	Secondo piatto	2	€ 5,50	
	Contorno	2	€ 2,20	
	Frutta	1	€ 1,20	
	Pane	1	€ 0,50	
	TOTALE	<b>22</b>	<b>€ 43,00</b>	

### Offerta economica per il servizio bar (Max 8 punti)

La base d'asta dell'offerta per il servizio bar, determinata in € 74,00, 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	50%	4	€ 38,50	
GRUPPO G	30%	3	€ 23,20	
GRUPPO H	20%	1	€ 12,30	
TOTALE		<b>8</b>	<b>€ 74,00</b>	

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<sub>f</sub>** = punteggio assegnato alla voce prezzo per il gruppo F

**P<sub>min</sub>** = 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<sub>g</sub>** = punteggio assegnato alla voce prezzo per il gruppo G

**P<sub>min</sub>** = 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:

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

Dove

**P<sub>h</sub>** = punteggio assegnato alla voce prezzo per il gruppo H

**P<sub>min</sub>** = 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**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>TIPO MENU'</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO MAX</b>	<b>PREZZO A BASE D'ASTA</b>	<b>PREZZO OFFERTO</b>
<b>Menù A (4 pezzi)</b>	<b>PASTO COMPLETO (primo, secondo, contorno e frutta)</b>	<b>2</b>	<b>€ 9,40</b>	
<b>Menù B (3 pezzi)</b>	<b>PASTO TRIS - n. 3 pezzi: un secondo piatto, un contorno e la frutta</b>	<b>3</b>	<b>€ 7,20</b>	
<b>Menù C (2 pezzi)</b>	<b>2 PEZZI CON SECONDO - n. 2 pezzi: un secondo ed un contorno</b>	<b>4</b>	<b>€ 6,50</b>	
<b>Menù D (2 pezzi)</b>	<b>2 PEZZI CON PRIMO - n. 2 pezzi: un primo piatto ed un contorno</b>	<b>4</b>	<b>€ 6,00</b>	
<b>Menù E (Pezzi singoli del menù)</b>	<b>Primo piatto</b>	<b>3</b>	<b>€ 4,50</b>	
	<b>Secondo piatto</b>	<b>2</b>	<b>€ 5,50</b>	
	<b>Contorno</b>	<b>2</b>	<b>€ 2,20</b>	
	<b>Frutta</b>	<b>1</b>	<b>€ 1,20</b>	
	<b>Pane</b>	<b>1</b>	<b>€ 0,50</b>	
<b>TOTALE</b>		<b>22</b>	<b>€ 43,00</b>	

## CONTENUTO ECONOMICO DELL'OFFERTA BAR

TABELLA N.2

<b>OFFERTA PER IL SERVIZIO BAR</b>		
<b>ARTICOLI RICHIESTI</b>	<b>PREZZO BASE D'ASTA</b>	<b>PREZZO OFFERTO</b>
<b>GRUPPO F (punteggio massimo 4)</b>		
Caffè espresso - americano - d'orzo	€ 0,80	
Caffè al ginseng	€ 1,00	
Cappuccino (con latte fresco) – Latte macchiato	€ 1,20	
The caldo - Camomilla	€ 1,00	
Brioche - Paste fresche	€ 1,00	
Croissant salato/dolce farcito	€ 1,30	
Acqua minerale lt. 0,5	€ 0,50	
Succhi di frutta	€ 1,50	
Panino con prosciutto crudo	€ 2,50	
Panino con prosciutto cotto	€ 2,50	
Panino con mortadella	€ 2,30	
Panino con salame	€ 2,30	
Panino piccolo con affettato	€ 1,70	
Panino con mozzarella e pomodoro	€ 2,30	
Panino con prosciutto crudo e formaggio	€ 2,70	
Panino con tonno e pomodoro	€ 2,70	
Panino con formaggio e verdure grigliate	€ 2,70	
Panino con stracchino e rucola	€ 2,70	
Trancio di pizza Margherita / Pezzi di rosticceria in genere	€ 1,40	
Insalatona (varie tipologie)	€ 3,40	
Yogurt	€ 1,00	
Totale gruppo F	<b>€ 38,50</b>	
<b>GRUPPO G (punteggio massimo 3)</b>		
Caffè decaffeinato	€ 0,90	
Caffè freddo	€ 1,30	
Latte fresco in bicchiere	€ 0,90	
Tisane	€ 1,30	
The freddo gusti vari in lattina	€ 1,30	

Spremute	€ 2,00	
Acqua minerale lt. 1,5	€ 1,00	
Barrette	€ 1,00	
Bibite in lattina	€ 1,20	
Bibite alla spina in bicchiere da cl. 0,30 *	€ 0,90	
Sandwich	€ 1,30	
Trancio di pizza farciture varie	€ 2,00	
Toast (con formaggio - non sottiletta)	€ 2,00	
Panino caldo con pane americano, ciabatta o pane al sesamo (varie farciture)	€ 2,60	
Panino con cotoletta di pollo, formaggio e insalata	€ 3,50	
Totale gruppo G	<b>€ 23,20</b>	
<b>GRUPPO H (punteggio massimo 1)</b>		
Caffè shakerato	€ 1,30	
Frullato	€ 2,60	
Cioccolata in tazza	€ 2,30	
Birra nazionale in lattina	€ 2,00	
Bitter	€ 2,10	
Aperitivi analcolici	€ 2,00	
Totale gruppo H	<b>€ 12,30</b>	
<b>TOTALE Gruppi F, G, H</b>	<b>€ 74,00</b>	

**\* 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.

## **17 - 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) 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.

## **18 - 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 della Direzione Regionale della Sicilia, con almeno 48 ore di anticipo, all'indirizzo [http://sicilia.agenziaentrate.it/La Direzione/Amministrazione Trasparente/ Bandi di Gara e contratti](http://sicilia.agenziaentrate.it/La_Direzione/Amministrazione_Trasparente/Bandi_di_Gara_e_contratti), 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 (parag. 16) 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 re-indire, di non aggiudicare la gara.

## **19 - 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.

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

**20.1.** 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.

**20.2.** 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.

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

**20.4.** 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 triennio, 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.

20.5. 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. In mancanza di presentazione nei termini stabiliti, salvo i casi di gravi impedimenti motivati e comprovati, si procederà all'incameramento della cauzione provvisoria. In tal caso è facoltà dell'Amministrazione medesima aggiudicare la concessione all'impresa che risulti successivamente classificata nella graduatoria delle offerte.

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

20.7. In caso di mancata stipula del contratto per carenza, da parte dell'aggiudicatario, dei requisiti di partecipazione richiesti, si procederà all'incameramento della cauzione provvisoria.

## **21 - 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.

## **22 - 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**

**Giuseppe Incorpora**

Firmato digitalmente\*