
REGIONE
ABRUZZO



GIUNTA REGIONALE

**DIPARTIMENTO RISORSE
Servizio Gare e Contratti
Ufficio Appalti Beni e Servizi**

DISCIPLINARE DI GARA

Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, c.2, lett. b) del D.L.gs 50/2016 e ss.mm.ii. per l'affidamento della concessione del servizio bar presso la sede Regionale di Palazzo Silone in via Leonardo da Vinci n.6 di L'Aquila, – CIG: 94451028BC.

INDICE.....	2
PREMESSE	4
1. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.....	4
1.1 DOCUMENTI DI GARA.....	4
1.2 CHIARIMENTI	5
1.3 COMUNICAZIONI.....	6
2. OGGETTO E VALORE DELL'APPALTO, SUDDIVISIONE IN LOTTI.....	6
2.1 DURATA.....	7
2.2 OPZIONI E RINNOVI	7
3. REVISIONE DEI PREZZI	7
4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	7
5. REQUISITI GENERALI	7
6. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA.....	8
6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ	8
6.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA.....	8
6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE	8
7. AVVALIMENTO.....	9
8. SUBAPPALTO.....	9
9. GARANZIA PROVVISORIA.....	10
10. SOPRALLUOGO	10
11. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC	10
12. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA	11
13. REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA.....	12
14. SOCCORSO ISTRUTTORIO.....	12
15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	13
16. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA.....	13
17. DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO	16
18. DICHIARAZIONE INTEGRATIVA PER GLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 186 BIS DEL R.D. 16 MARZO 1942, N. 267	16
19. DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO	16
20. OFFERTA TECNICA.....	16
21. OFFERTA ECONOMICA.....	18
22. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	18

23.	CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	19
24.	METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA.....	20
25.	METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA	21
26.	METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI	22
27.	COMMISSIONE GIUDICATRICE.....	22
28.	SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA	22
29.	VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	22
30.	VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE	23
31.	VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE	24
32.	AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO	24
33.	OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	26
34.	CODICE DI COMPORTAMENTO.....	26
35.	ACCESSO AGLI ATTI.....	26
36.	DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	26
37.	TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	27
	ALLEGATI.....	27

PREMESSE

Con determina nr. DPB004/147 del 22/07/2022 il Servizio Gare e Contratti ha approvato uno schema di avviso pubblico di indagine di mercato finalizzato a ricevere manifestazioni d'interesse per l'affidamento in concessione dei servizi bar presso la sede aquilana della Giunta Regionale di via Leonardo Da Vinci nr.6 avente un valore pari a 187.013,94 euro al netto di iva e/o di altre imposte e contributi di legge, compresi oneri per la sicurezza da interferenze per 675,00 euro;

Il predetto avviso, prot. nr.281062/22 del 22/07/2022, è stato pubblicato per 15 giorni naturali e consecutivi, dal 22/07/2022 al 06/08/2022, sul sito internet della Regione Abruzzo e sulla piattaforma "TRASPARE". Entro la data di scadenza per la ricezione delle manifestazioni di interesse, stabilita nell'Avviso di indagine di mercato al 06/08/2022, è pervenuta una sola manifestazione d'interesse da parte della società Fat Boy SRL.

Con determina nr. DPB004/197 del 17/10/2022 il Servizio Gare e Contratti, preso atto che la predetta manifestazione d'interesse è risultata valida e che nell'avviso era prevista la possibilità di indire la procedura negoziata anche in presenza di un'unica manifestazione, ha approvato gli atti di gara e ha stabilito di indire la presente procedura negoziata invitando a presentare offerta la società Fat Boy SRL.

Ai sensi dell'articolo 58 del Codice, la presente procedura è interamente svolta tramite la piattaforma telematica in dotazione al Servizio Gare e Contratti denominata "TRASPARE" e raggiungibile attraverso il link <https://giuntaregioneabruzzo.traspere.com> e prevede l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli articoli 34, 44, 52, 58, 60 e 95 del Codice.

Il luogo di svolgimento del servizio è L'Aquila, via Leonardo Da Vinci, 6 - CIG 94451028BC, CUI S80003170661202200002 (NUTS ITF11);

Il Responsabile del procedimento, ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., è la Dott.ssa Roberta Rizzone, Dirigente del Servizio Gare e Contratti (roberta.rizzone@regione.abruzzo.it).

Il Responsabile del procedimento di gara, è l'Ing. Paola Stornelli, Responsabile dell'Ufficio Appalti Beni e Servizi (paola.stornelli@regione.abruzzo.it).

1. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

1.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

1) Progetto della concessione del servizio bar presso la sede Regionale di Palazzo Silone in via Leonardo da Vinci n.6 di L'Aquila dai seguenti elaborati:

- ✓ All. A - Capitolato Speciale, costituito d'Appalto comprensivo dei seguenti allegati:
 - Allegato A.1 - "Listino prezzi a base d'asta servizio bar";
- ✓ All. B - Relazione;

- ✓ All. C - Stima del valore dell'appalto e dei costi della manodopera
- ✓ All. D - Piano Economico Finanziario di massima;
- ✓ All. E - Matrice dei rischi;
- ✓ All. F - Planimetrie dei locali ed elenco attrezzature da concedere in uso;
- ✓ All. G – DVR Giunta Regione Abruzzo - Integrazione Valutazione del Rischio Emergenza covid 19 in ambito lavorativo - comprensivo dei seguenti allegati:
 - Emergenza covid 19 - informativa dei rischi;
 - Emergenza covid 19 - distribuzione D.P.I.;
- ✓ All. H - DUVRI della sede regionale aquilana di via Leonardo Da Vinci n. 6;
- ✓ All. I - Codice di comportamento approvato dalla Regione Abruzzo con DGR 72/2014 ed aggiornato con DGR 983/2018.

2) Lettera d'invito;

3) Disciplinare di gara comprensivo dei seguenti allegati:

- ✓ All. 3.1 - Domanda di partecipazione/dichiarazioni integrative/schema offerta economica;
- ✓ All. 3.2 - Dichiarazioni da prestare in caso di avvalimento;
- ✓ All. 3.3 - Modello DGUE in formato elettronico;
- ✓ All. 3.4 - Patto d'Integrità approvato dalla Regione Abruzzo con D.G.R. n.703 del 27/08/2015;
- ✓ All. 3.5 – Manuale operativo gara telematica sulla piattaforma TRASPARE.

1.2 CHIARIMENTI

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le richieste dovranno essere trasmesse mediante la Piattaforma TRASPARE attraverso la sezione “CHIARIMENTI”. Solo in caso di indisponibilità della piattaforma telematica, si potrà procedere all’invio delle stesse tramite posta elettronica certificata all’indirizzo pec dpb004@pec.regione.abruzzo.it.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana.

Ai sensi dell’art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite sempre nella sezione “CHIARIMENTI” almeno 4 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

1.3 COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni di cui alla presente procedura sono eseguiti utilizzando mezzi di comunicazione elettronici, mediante la predetta sezione "CHIARIMENTI" presente sulla piattaforma telematica denominata "TRASPARE", fatta salva l'indisponibilità della predetta piattaforma. In quest'ultimo caso per ogni comunicazione sarà utilizzata la posta elettronica certificata.

2. OGGETTO E VALORE DELL'APPALTO

Oggetto	CIG	Valore della concessione per l'intera durata dell'appalto (3 anni) al netto dell'IVA
Concessione del servizio bar presso la sede regionale di Palazzo Silone in via L. Da Vinci nr.6 di L'Aquila	94451028BC	187.013,94 €

Il dettaglio delle prestazioni è il seguente:

CIG 94451028BC

Descrizione servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)	Valore della concessione per l'intera durata dell'appalto (3 anni) al netto dell'IVA
Concessione del servizio bar presso la sede regionale di Palazzo Silone in via L. Da Vinci nr.6 di L'Aquila	55410000-7	P	186.338,94 €
A) Valore concessione			186.338,94 €
B) Oneri per la sicurezza da interferenze			675,00 €
A) + B) Valore totale concessione			187.013,94 €

Il valore complessivo della concessione del servizio è pari a € 187.013,94 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, compresi oneri per la sicurezza da interferenze per € 675,00 al netto di Iva e/o altre imposte e contributi di legge.

I valori sopra indicati sono stati calcolati, come meglio specificato negli elaborati di progetto, stimando il numero di utenti del servizio bar e i costi delle relative consumazioni sotto indicati.

È stata stimata una fruizione per il servizio bar e pasti veloci corrispondente a nr.55 utenti giornalieri, dal lunedì al venerdì (circa il 24% dei dipendenti che lavorano in sede) con un costo medio per ciascuna consumazione pari a 4,5 euro iva al 4% compresa e, di conseguenza, ritenendo plausibili nr. 14.355 consumazioni annuali.

Nel valore della concessione sono compresi i costi della manodopera calcolati, come meglio

specificato negli elaborati di progetto, in € **119.049,84**. In dettaglio, per il servizio bar, è stata stimata la presenza di un'unica unità di personale (commis bar 6[^] livello) che svolge la propria attività lavorativa per un numero di ore pari ad 8 (otto) nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì e un numero di ore pari a 9 (nove) nei giorni di martedì e giovedì.

Il costo orario delle varie professionalità coinvolte è stato estrapolato dalle tabelle contenute nel Decreto Direttoriale nr.44/2019 della Direzione Generale dei rapporti di lavoro e delle relazioni industriali del Ministero e delle Politiche Sociali, riferite alla contrattazione nazionale e al periodo di dicembre 2021, uniche attualmente in vigore.

Il concessionario sarà tenuto a corrispondere all'Amministrazione regionale un canone annuo fisso pari ad euro 1.100,00 (mille e cento) per l'intera durata della concessione, che compensa l'occupazione di suolo pubblico e la corresponsione delle utenze, che rimangono intestate alla committenza.

Il valore globale stimato dell'appalto, calcolato, ai sensi dell'articolo 35, comma 4 del Codice, è pari ad € **186.338,94**, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge. Detto valore rappresenta una stima e non si deve ritenere valore di ricavo in alcun modo garantito dalla Regione Abruzzo, in applicazione dell'art. 165 D.lgs. 50/2016, essendo il rischio operativo interamente trasferito al concessionario.

2.1 DURATA

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 3 anni, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto ovvero dalla data di sottoscrizione del verbale di consegna del servizio.

2.2 OPZIONI E RINNOVI

Il contratto può essere modificato durante l'esecuzione dello stesso in maniera non sostanziale, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi e nei limiti di cui all'art.175 commi 1 e 4 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

3. REVISIONE DEI PREZZI

A partire dalla seconda annualità contrattuale i prezzi contenuti nei listini bar, così come ribassati in sede di gara, sono 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 della revisione e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto o di avvio del servizio.

4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici invitati possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 47 e 48 del Codice.

5. REQUISITI GENERALI

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice.

Costituisce causa di esclusione degli operatori economici dalla procedura di gara il mancato

rispetto, al momento della presentazione dell'offerta, degli obblighi in materia di lavoro delle persone con disabilità di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, oltre che ai sensi dell'art. 80, comma 5, lettera i), del Codice.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel Patto d'Integrità approvato dalla Regione Abruzzo con D.G.R. n.703 del 27/08/2015 e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83 bis del decreto legislativo n. 159/2011.

6. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCpass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016 o trasmessi tramite pec all'indirizzo dpb004@pec.regione.abruzzo.it in fase di comprova degli stessi.

6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

Costituiscono requisiti di idoneità:

- a) iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.
- b) possesso di misure di autocontrollo (programmi di prerequisito, applicazione dei principi di HACCP) prescritte dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

6.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Non richiesti.

6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

- c) Esecuzione negli ultimi tre anni di servizi analoghi.

Il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo triennio servizi analoghi a quelli oggetto di concessione (bar, ristorazione veloce, etc.) di importo complessivo minimo pari al valore complessivo della concessione di servizi bar pari a € **187.013,94**;

La comprova del requisito, è fornita mediante:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;

- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.

7. AVVALIMENTO

Il concorrente può soddisfare la richiesta dei requisiti di carattere tecnico professionale di cui al punto 6.3 anche mediante ricorso all'avvalimento.

L'avvalimento è obbligatorio per gli operatori economici che hanno depositato la domanda di concordato, qualora non sia stato ancora depositato il decreto previsto dall'articolo 163 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267.

Non è consentito l'avvalimento dei requisiti generali e dei requisiti di idoneità professionale di cui al punto 7.1.

L'ausiliaria deve:

- a) possedere i requisiti previsti al punto 6 nonché i requisiti tecnici e le risorse oggetto di avvalimento e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) rilasciare la dichiarazione di avvalimento contenente l'obbligo verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

Il concorrente deve allegare il contratto di avvalimento nel quale sono specificati i requisiti economico-finanziari e tecnico- organizzativi messi a disposizione e le correlate risorse strumentali e umane.

Il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Qualora per l'ausiliaria sussistano motivi di esclusione o laddove essa non soddisfi i criteri di selezione, il concorrente sostituisce l'impresa ausiliaria entro 10 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliaria o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione dalla gara - la mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'ausiliaria in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

8. SUBAPPALTO

Per le disposizioni in tema di subappalto si rimanda integralmente all'articolo 174 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii..

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto. La prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario, trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

9. GARANZIA PROVVISORIA E DICHIARAZIONE D'IMPEGNO

Ai sensi dell'art. 1, comma 4, della legge n. 120 del 2020 per la presente procedura di gara non si richiede alcuna garanzia provvisoria.

Occorre invece presentare una dichiarazione di impegno, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'articolo 93, comma 3, del Codice a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese.

La dichiarazione di impegno deve essere sottoscritta da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere inserita sulla Piattaforma in una delle seguenti forme:

- a) originale informatico, ai sensi dell'articolo 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, sottoscritto con firma digitale, o altro tipo di firma elettronica qualificata dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- b) in copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'articolo 22, commi 1 e 2, del d.lgs. n. 82/2005;
- c) in duplicato informatico dell'originale informatico conforme alle disposizioni dell'articolo 23-bis del D.lgs. n.82/2005.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che sia stato già costituito nella sua integrità prima della presentazione dell'offerta.

10. SOPRALLUOGO

L'operatore economico invitato a presentare offerta ha già effettuato il sopralluogo a seguito di pubblicazione del bando prot. Nr.0161333/22 del 26/04/2022 denominato "*Procedura aperta telematica per l'affidamento della concessione dei servizi bar e mensa da svolgersi presso nr.3 sedi della Giunta Regionale d'Abruzzo. LOTTO N. 1: CIG 9195132EF5 - LOTTO N. 2: CIG 91952543A6*" pertanto non deve effettuare nuovamente il sopralluogo in quanto ha validità quello già effettuato per la partecipazione alla predetta procedura di gara.

11. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità di cui alla delibera ANAC del 21/12/2021 "*Attuazione dell'articolo 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2022*" pubblicata sulla G.U.R.I. - Serie Generale - nr.64 del 17/03/2022.

Il contributo è dovuto secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

CIG	Importo contributo ANAC
94451028BC	20,00 euro

Indicazioni operative sulle modalità di pagamento del contributo sono disponibili sul sito dell'Autorità Nazionale Anticorruzione al seguente link: <https://www.anticorruzione.it/-/portale-dei-pagamenti-di-anac>.

La stazione appaltante accerta il pagamento del contributo mediante consultazione del sistema AVCpass.

La mancata presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento può essere sanata ai sensi dell'articolo 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta, la stazione appaltante esclude il concorrente dalla procedura di gara, ai sensi dell'articolo 1, comma 67 della legge 266/05.

12. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la piattaforma telematica denominata "TRASPARE". Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare. L'offerta e la documentazione devono essere sottoscritte con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

La documentazione presentata in copia è accompagnata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

L'offerta deve pervenire entro e non oltre le ore 13:00 del giorno 07/11/2022 a pena di irricevibilità. La piattaforma telematica denominata "TRASPARE" non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Della data e dell'ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla piattaforma telematica "TRASPARE".

Le operazioni di inserimento in "TRASPARE" di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente. Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

13. REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'“OFFERTA” è composta da:

- A – **Documentazione amministrativa;**
- B – **Offerta tecnica;**
- C – **Offerta economica.**

Si precisa che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

La domanda di partecipazione e le dichiarazioni integrative rispetto a quelle prestate nel D.G.U.E. sono redatte sui modelli predisposti e messi a disposizione sulla piattaforma “TRASPARE”.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana.

L'offerta vincola il concorrente per almeno 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data indicata.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine fissato da quest'ultima è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti al contenuto sostanziale dell'offerta economica e dell'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 83, comma 9 del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e

- comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (per esempio impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione alla gara (per esempio mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
 - il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, del DGUE, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile.

Ai fini del soccorso istruttorio la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitate alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico carica sulla piattaforma telematica denominata "TRASPARE" la seguente documentazione:

- 1) domanda di partecipazione corredata da eventuale procura e dichiarazioni integrative redatte utilizzando i modelli predisposti dalla S.A., costituenti l'Allegato 3.1 al presente disciplinare;
- 2) DGUE;
- 3) (*eventuale*) dichiarazione di impegno di un fideiussore;
- 4) copia informatica della ricevuta di avvenuto pagamento del contributo all'ANAC;
- 5) copia informatica della ricevuta di avvenuto pagamento dell'imposta di bollo;
- 6) PASSoe;
- 7) documentazione in caso di avvalimento di cui al punto 20;
- 8) tutti gli elaborati del progetto della concessione di servizi (da "A" a "I") firmati digitalmente in segno d'accettazione;
- 9) Patto d'Integrità approvato dalla Regione Abruzzo con D.G.R. n.703 del 27.08.2015 firmato digitalmente in segno d'accettazione;

16. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

La domanda di partecipazione è redatta secondo il modello di cui all'Allegato 3.1.

Nella domanda di partecipazione, il concorrente indica i propri dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede), la forma singola o associata con la quale partecipa alla gara e il CCNL

applicato con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto legge n. 76/20.

Nella domanda di partecipazione e/o nelle dichiarazioni integrative il concorrente dichiara:

- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
- che presso l'operatore economico non ricorrano le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs. 165/01: *“I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti”*;
- di voler o non voler utilizzare, per l'espletamento dei servizi bar oggetto di concessione, un centro cottura esterno alla sede di via L. Da Vinci regolarmente autorizzato;
- il possesso dell'idoneità professionale e dei requisiti speciali previsti per la partecipazione alla gara;
- che l'offerta presentata è remunerativa giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
 - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/fornitura;
 - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi, sia sulla determinazione della propria offerta;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara;
- la conformità agli standard sociali minimi di cui all'allegato I al decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 6 giugno 2012;
- di essere edotto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento approvato dalla Regione Abruzzo con DGR 72/2014 ed aggiornato con DGR 983/2018, costituente un Allegato di entrambi i progetti di concessione e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile,

il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;

- di accettare il Patto d'Integrità approvato dalla Regione Abruzzo con D.G.R. n.703 del 27.08.2015 costituente l'Allegato 3.4 del presente Disciplinare di gara. La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis, del decreto legislativo 159/2011;

- di autorizzare o meno, ai sensi dell'articolo 53, comma 5, lettera a) del Codice e fatto salvo quanto stabilito al comma 6 del medesimo articolo, la stazione appaltante, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. L'eventuale diniego dovrà essere adeguatamente motivato e comprovato;

- di acconsentire al trattamento dei dati personali, anche giudiziari, mediante strumenti manuali ed informatici, esclusivamente nell'ambito della presente iniziativa e per le finalità ivi descritte e di essere stato informato circa i diritti di cui agli artt. 15 e segg. del Regolamento UE n. 2016/679.

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione o affitto d'azienda, le dichiarazioni di cui all'articolo 80, commi 1, 2 e 5, lettera l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'articolo 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, che si è fusa o che ha ceduto o dato in affitto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005 dal concorrente che partecipa in forma singola.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura oppure, nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, la dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura.

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice IBAN IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico rilasciata dal sistema @e.bollo ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione contenuta nell'istanza e allegare, obbligatoriamente copia del

contrassegno in formato pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

Saranno tenute in considerazione eventuali esenzioni dal pagamento dell'imposta di bollo di cui al Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72, allegato B e al Decreto legislativo n. 117/17, articolo 82.

17. DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila il Documento di gara unico europeo di cui allo schema costituente l'Allegato 3.3 al presente Disciplinare. Presenta, inoltre, il Documento di gara unico europeo per ciascuna ausiliaria, dal quale risulti il possesso dei requisiti di cui al punto 6 e compilato per le parti relative ai requisiti oggetto di avvalimento.

18. DICHIARAZIONI INTEGRATIVE PER GLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 186 BIS DEL R.D. 16 MARZO 1942, N. 267

Il concorrente dichiara, inoltre, ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'articolo 186-bis, comma 6 del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267.

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 67, terzo comma, lettera d), del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267, che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

19. DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) il DGUE a firma dell'ausiliaria;
- 2) la dichiarazione di avvalimento secondo il modello costituente l'Allegato 3.2 del presente disciplinare;
- 3) il contratto di avvalimento;
- 4) il PASSOE dell'ausiliaria.

20. OFFERTA TECNICA

L'operatore economico carica sulla piattaforma "TRASPARE" la documentazione relativa all'offerta tecnica firmata secondo le modalità previste al precedente punto 16 per la domanda di partecipazione e contenente, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- a) relazione tecnica dei servizi offerti costituita da un massimo di 30 pagine in formato A4,

con una numerazione progressiva ed univoca delle pagine, utilizzando preferibilmente il carattere "Times Roman", dimensione carattere 11, interlinea singola. Nel numero delle pagine stabilito non sono computati l'indice e l'eventuale copertina. Le pagine eccedenti non saranno prese in considerazione. La documentazione tecnica presentata dovrà, a pena di esclusione, essere assolutamente priva di ogni riferimento all'offerta economica;

La relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo punto 23, i seguenti elementi:

1) Personale da dedicare al servizio.

Dovranno essere descritte il numero di unità da dedicare al servizio nonché la formazione, l'esperienza e l'impegno orario di ognuna.

2) Capacità di contenimento degli sprechi alimentari (destinazione dell'invenduto) e della produzione dei rifiuti.

Dovrà essere riportata una dettagliata descrizione delle azioni normalmente adottate per la riduzione degli sprechi degli alimenti nella filiera di produzione e nel passaggio al consumatore nonché per la riduzione dei rifiuti in genere.

3) Modalità di gestione delle intolleranze alimentari.

Dovrà essere riportata una dettagliata descrizione delle tipologie e varietà di paste e/o snack e/o pasti veloci offerti agli utenti con intolleranze alimentari quali ad esempio celiachia, intolleranza al lattosio etc. e la loro lavorazione.

4) Piano delle manutenzioni; pulizie e sanificazioni.

Dovrà essere riportato il programma delle manutenzioni proposto nonché effettuata una dettagliata descrizione delle metodologie utilizzate per le pulizie e le sanificazioni.

5) Qualità dei prodotti offerti.

L'operatore economico dovrà elencare e descrivere dettagliatamente alimenti DOP e/o IGP e/o a Km 0 e/o provenienti da agricoltura biologica offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione veloce. Con particolare riferimento ai prodotti a Km 0 bisogna fare riferimento ad alimenti creati da aziende con sede nel territorio elencando la tipologia, le caratteristiche e la eventuale marca.

6) Miglioramento del servizio.

Dovranno essere indicate e descritte:

- l'eventuale incremento della frequenza annuale di controlli microbiologici effettuati attraverso laboratori di analisi certificati ISO 9001:2008 ed accreditati secondo la norma UNI CEI EN 17025:2005 2 2.5 rispetto a quelli previsti nel Capitolato (freq. 1/anno);
- l'eventuale incremento dell'orario di apertura del bar rispetto a quello previsto nel capitolato, restando all'interno delle seguenti fasce orarie: lunedì, mercoledì e venerdì 08:00/17:00; martedì e giovedì dalle 08:00 alle 18:00;
- forme di abbonamenti a costi ridotti per consumazioni ripetute da fruire in determinati archi temporali quali ad esempio menù promozionali per la colazione o per pasti veloci, carnet di caffè, raccolte punti finalizzate ad ottenere degli sconti etc;
- generi alimentari serviti, unità di personale messe a disposizione, arredi e suppellettili utilizzati in occasione di Catering per riunioni, conferenze ed eventi simili.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel progetto, pena l'esclusione dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'articolo 68 del Codice.

È facoltà del concorrente presentare varianti al progetto posto a base di gara comunque collegate all'oggetto dell'appalto e relative ai servizi migliorativi/aggiuntivi oggetto di valutazione e da esplicitare nell'offerta tecnica.

Se del caso, l'operatore economico allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali

parti dell'offerta sono da segretare. Il concorrente, in questo caso, allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma, la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

21. OFFERTA ECONOMICA

L'operatore economico carica sulla piattaforma telematica "TRASPARE" l'offerta economica redatta sul modulo predisposto dalla S.A. La documentazione costituente l'offerta economica dovrà essere firmata digitalmente secondo le modalità indicate per la domanda di partecipazione di cui al precedente punto 16.

L'offerta economica da redigersi utilizzando il modello 4.1.9 incluso nell'Allegato 4.1 del presente Disciplinare, deve indicare, a pena di esclusione, i seguenti elementi:

- a) il ribasso percentuale da applicare ai prezzi contenuti nel listino relativo al servizio bar (Allegato A.1 del Capitolato Speciale d'Appalto - lotti 1 e 2).
Verranno prese in considerazione fino a nr.2 cifre decimali.
- b) la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- c) la stima dei costi della manodopera.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta.

Costituisce **un allegato dell'offerta economica il "Piano Economico Finanziario della gestione per tutto l'arco temporale definito"** redatto ai sensi dell'art. 165 del Codice, sulla base del proprio modello di organizzazione di impresa ed ipotesi di gestione del servizio. Il Piano Economico Finanziario dovrà contenere i principali indicatori di redditività nonché il quadro di tutti i costi che l'aggiudicatario intende sostenere compresi i costi di gestione e dei singoli servizi nonché i ricavi che prevede di conseguire per la durata stabilita della concessione. Il Piano Economico Finanziario dovrà definire i principali presupposti e le condizioni fondamentali dell'equilibrio economico finanziario posti a base dell'affidamento della Concessione, compresi a titolo esemplificativo: - i tempi e i costi previsti per l'allestimento dei locali; - l'importo dei ricavi presunti; - l'importo complessivo dei costi di gestione del servizio; - le caratteristiche e l'entità degli eventuali servizi aggiuntivi da fornire.

Il Piano Economico Finanziario non è oggetto di valutazione né di attribuzione di punteggio, ma viene acquisito solo quale attestazione di equilibrio e sostenibilità dell'offerta. **Il mancato inserimento del Piano Economico Finanziario nell'archivio informatico (formato file .zip/.rar) costituente l'offerta economica, costituisce causa di esclusione dalla presente procedura di gara.**

22. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	90
Offerta economica	10
TOTALE	100

23. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nell'ultima colonna sono specificate le tipologie dei punteggi indicati come segue:

- “punteggi qualitativi”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice;
- “punteggi quantitativi”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica;
- “punteggi tabellari”, vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto in tabella.

SERVIZIO BAR

Criterio A - Organizzazione del servizio: Max Punti 30	Max punti:	Tipologia parametro
A.1 - Formazione ed esperienza professionale del personale da dedicare al servizio bar rispetto alle mansioni da svolgere Saranno valutate positivamente l'esperienza del personale addetto e la coerenza dei profili professionali rispetto alla mansione attribuita.	5	qualitativo
A.2 - Incremento numerico dello staff dedicato così come stimato nel progetto di servizio Saranno assegnati 4 punti per ogni unità di personale aggiuntiva che presta servizio per minimo 4 ore a settimana fino ad un massimo di 8 punti.	8	tabellare
A.3 - Capacità di contenimento degli sprechi alimentari (destinazione dell'invenduto) e della produzione dei rifiuti. Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione delle azioni normalmente adottate per la riduzione degli sprechi degli alimenti nella filiera di produzione e nel passaggio al consumatore nonché per la riduzione dei rifiuti in genere.	6	qualitativo
A.4 - Modalità di gestione delle intolleranze alimentari. Saranno valutate positivamente le tipologie e varietà di paste e/o snack e/o pasti veloci offerti agli utenti con intolleranze alimentari quali ad esempio celiachia, intolleranza al lattosio etc. e la loro lavorazione.	6	qualitativo
A.5 - Piano delle manutenzioni; pulizie e sanificazioni Sarà oggetto di valutazione positiva il programma delle manutenzioni proposto e la dettagliata descrizione delle metodologie utilizzate per le pulizie e sanificazioni	5	qualitativo

Critério B- Qualità dei prodotti offerti: Max Punti 30	Max punti:	Tipologia parametro
B.1 – Prodotti DOP o IGP Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti DOP o IGP offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione veloce. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei predetti prodotti.	7	qualitativo
B.2 – Prodotti di produzione locale o a KM 0 Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti a KM 0 offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione veloce. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei predetti prodotti reperibili presso aziende del territorio (tipologia, caratteristiche e marca).	16	qualitativo
B.3 - Prodotti da agricoltura biologica Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti provenienti da agricoltura biologica offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione veloce. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei predetti prodotti.	7	qualitativo
Critério C - Miglioramento del servizio: Max Punti 30	Max punti:	Tipologia parametro
C.1 - Incremento della frequenza annuale di controlli microbiologici effettuati attraverso laboratori di analisi certificati ISO 9001:2008 ed accreditati secondo la norma UNI CEI EN 17025:2005 2 2.5 rispetto a quelli previsti nel Capitolato (freq. 1/anno) Il concorrente che offrirà il massimo incremento di controlli annuali, conseguirà il punteggio massimo pari a 3 punti. Il punteggio degli altri concorrenti sarà calcolato utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare.	3	quantitativo
C. 2 Incremento orario di apertura Sarà assegnato un punto per ogni ora aggiuntiva, al giorno, di apertura del bar fino ad un max di 5 punti. Gli incrementi sono possibili restando nelle seguenti fasce orarie: lunedì, mercoledì e venerdì 08:00/17:00; martedì e giovedì dalle 08:00 alle 18:00.	5	tabellare
C.3 - Proposte migliorative volte ad agevolare l'utenza nella migliore fruizione del servizio Saranno oggetto di valutazione positiva forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute da fruire in determinati archi temporali quali ad esempio menù promozionali per la colazione o per pasti veloci, carnet di caffè etc.	11	qualitativo
C.4 – Catering in occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione dei generi alimentari serviti, delle unità di personale messe a disposizione, degli arredi e suppellettili utilizzati	11	qualitativo

24. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

La valutazione di ognuno dei parametri di natura qualitativa, sarà eseguita secondo la seguente griglia di giudizi:

eccellente	1,00	Offerta in grado di soddisfare pienamente e completamente le aspettative del committente in relazione alle prestazioni richieste
buono	0,80	Offerta avente caratteristiche ampiamente idonee a garantire un livello più che soddisfacente delle prestazioni richieste
sufficiente	0,60	Offerta avente caratteristiche tali da garantire il livello

		minimo delle prestazioni richieste
insufficiente	0,40	Offerta avente carenze che possono compromettere la regolare esecuzione delle prestazioni richieste
scarso	0,20	Offerta gravemente insufficiente al corretto espletamento delle prestazioni richieste
nullo	0,00	Offerta assolutamente inidonea all'espletamento delle prestazioni richieste

Ogni commissario, per ciascun parametro qualitativo, dovrà esprimere la propria valutazione utilizzando uno tra i giudizi di cui alla tabella soprastante, a cui corrisponde il relativo coefficiente.

Il punteggio relativo a ciascun parametro qualitativo sarà determinato moltiplicando la media aritmetica dei coefficienti relativi ai 3 giudizi espressi dai commissari moltiplicata per il punteggio massimo assegnabile al parametro qualitativo secondo la seguente formula:

punteggio = media coeff. X punteggio massimo attribuibile.

I punteggi saranno determinati con arrotondamento alla seconda cifra decimale.

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nelle tabelle sopra riportate, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base del metodo dell'interpolazione lineare (*Linee guida dell'ANAC n. 2/2016, paragrafo IV*).

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare nelle tabelle sopra riportate, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

25. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite le formule ad interpolazione lineare di seguito indicate.

I 10 punti relativi all'OFFERTA ECONOMICA saranno attribuiti utilizzando una formula lineare che prevede l'attribuzione del punteggio massimo all'offerta che presenta la più alta percentuale di ribasso da applicare sul listino prezzi relativo al servizio bar (Allegato A.1. del C.S.A.). Alle altre imprese sarà assegnato un punteggio secondo la seguente formula:

$$P = (Poff.i/Poff.max) \times PNTmax$$

dove

P = è il punteggio da assegnare ad ogni singola impresa

Poff.i = è la percentuale di ribasso offerta dall'impresa considerata

Poff.max = è la percentuale di ribasso offerta, più alta

PNTmax = punteggio massimo pari a "10".

26. METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procede, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo-compensatore di cui alle Linee guida dell'ANAC n. 2/2016, paragrafo VI, n.1. Il punteggio per il concorrente *i*-esimo è dato dalla seguente formula:

$$P_i = \sum_{s=1}^n P_{si} \cdot C_s$$

dove

P_i = punteggio del concorrente *i*-esimo

P_{si} = coefficiente criterio di valutazione *X* per il concorrente *i*-esimo

C_s = punteggio criterio *X*

X = 1, 2, ..., *n* (numero di criteri di valutazione).

27. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a *n*.3 membri esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 77, commi 4, 5 e 6, del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul profilo del committente nella sezione "Amministrazione trasparente".

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e di regola, lavora a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni.

Il RUP si avvale dell'ausilio della commissione giudicatrice ai fini della verifica della documentazione amministrativa e dell'anomalia delle offerte.

28. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La prima seduta avrà luogo il giorno 08/11/2022, alle ore 09:15.

Tale seduta, se necessario, è aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nella data e negli orari comunicati ai concorrenti tramite la piattaforma telematica "TRASPARE".

Le successive sedute sono comunicate ai concorrenti almeno un giorno prima della data fissata.

29. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Nella prima seduta di gara il RUP o il seggio di gara istituito ad hoc accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano,

chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) redigere apposito verbale.

Ad esito delle verifiche di cui sopra il RUP provvede a:

- a) (*eventuale*) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
- b) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì alla sua pubblicazione sul sito della stazione appaltante, nella sezione “Amministrazione trasparente” e alla sua comunicazione immediata e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni.

È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

La prosecuzione della procedura è limitata ai soli concorrenti ammessi.

30. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La data e l'ora della seduta pubblica in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche sono comunicate tramite la piattaforma telematica “TRASPARE” ai concorrenti ammessi.

La commissione giudicatrice procede all'apertura, esame e valutazione delle offerte presentate dai predetti concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati sulla piattaforma “TRASPARE”.

Al termine delle operazioni di cui sopra la piattaforma “TRASPARE” consente la prosecuzione della procedura ai soli concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.

La commissione giudicatrice procede all'apertura delle offerte economiche e, quindi, alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte al punto 26 e successivamente all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica la commissione procede mediante sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria. La stazione appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio secondo le modalità previste al punto 1.3.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, redige la graduatoria e comunica la proposta di aggiudicazione al RUP.

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'articolo 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta dando comunicazione al RUP, che procede alla verifica dell'anomalia.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente al RUP i casi di esclusione da disporre per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

31. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Al ricorrere dei presupposti di cui all'articolo 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi della commissione giudicatrice, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anomale, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

Il RUP richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

32. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La commissione invia al RUP, per ciascuno dei due lotti, la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale, la proposta di aggiudicazione è

formulata dal RUP al termine del relativo procedimento.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, non si procede all'aggiudicazione.

Il RUP procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, a verificare, a pena di esclusione, che il costo del personale non sia inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle tabelle redatte annualmente dal Ministero del Lavoro e delle politiche sociali.

La proposta di aggiudicazione è approvata entro 30 giorni dal suo ricevimento. Il termine è interrotto dalla richiesta di chiarimenti o documenti e inizia nuovamente a decorrere da quando i chiarimenti o documenti pervengono all'organo richiedente. Decorso tale termine la proposta di aggiudicazione si intende approvata.

L'aggiudicazione diventa efficace all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare.

In caso di esito negativo delle verifiche, si procede alla revoca dell'aggiudicazione e alla segnalazione all'ANAC. L'appalto viene aggiudicato, quindi, al secondo in graduatoria procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto viene aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipula del contratto avviene entro 60 giorni, dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione.

A seguito di richiesta motivata proveniente dall'aggiudicatario la data di stipula del contratto può essere differita purché ritenuta compatibile con la sollecita esecuzione del contratto stesso.

Il contratto è stipulato trascorsi 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 103 del Codice.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 105, comma 3, lettera c bis) del Codice.

L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Il contratto sarà generato dalla piattaforma "TRASPARE" e stipulato mediante scambio sempre attraverso "TRASPARE".

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

33. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136. L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

34. CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62, nel codice di comportamento di questa stazione appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione appaltante al seguente link [https://www.regione.abruzzo.it/system/files/amministrazione-trasparente/altri-contenuti/giornate-formative/2019-codice-comportamento/2 CODICE COMPORTAMENTO_agg GR 983 2018.pdf](https://www.regione.abruzzo.it/system/files/amministrazione-trasparente/altri-contenuti/giornate-formative/2019-codice-comportamento/2_CODICE_COMPORTAMENTO_agg_GR_983_2018.pdf).

35. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è consentito nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 53 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi.

36. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo di L'Aquila.

37. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

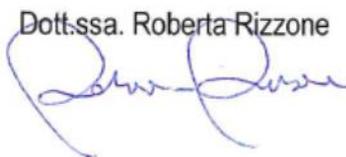
I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n.2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 recante il “Codice in materia di protezione dei dati personali” e ss mm e ii, del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione secondo quanto riportato nell’apposita informativa sulla privacy allegata alle dichiarazioni integrative da prestare in sede di partecipazione alla gara.

ALLEGATI:

- ✓ All. 3.1 - Domanda di partecipazione/dichiarazioni integrative/schema offerta economica;
- ✓ All. 3.2 - Dichiarazioni da prestare in caso di avvalimento;
- ✓ All. 3.3 - Modello DGUE in formato elettronico;
- ✓ All. 3.4 - Patto d'Integrità approvato dalla Regione Abruzzo con D.G.R. n.703 del 27.08.2015;
- ✓ All. 3.5 – Manuale operativo gara telematica sulla piattaforma TRASPARE

Il R.U.P.

Dott.ssa. Roberta Rizzone



**Il Responsabile del Procedimento di gara
Ing. Paola Stornelli**

