



Guardia di Finanza
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO PIEMONTE
Ufficio Amministrazione

DISCIPLINARE DI GARA

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE, DA PARTE DEGLI OPERATORI ECONOMICI DEL SETTORE, AD ESSERE INVITATI ALLA PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO BAR DA EFFETTUARSI NELL’AMBITO DELLE SALE CONVEGNO ISTITUITE PRESSO LE CASERME DELLA GUARDIA DI FINANZA DI TORINO SEDI DEL COMANDO REGIONALE PIEMONTE E DEL NUCLEO DI POLIZIA TRIBUTARIA.

- **CONCESSIONE:** l’Amministrazione affida la gestione del servizio riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire il servizio oggetto del contratto, con l’assunzione in capo all’aggiudicatario del rischio operativo legato alla gestione.
- **CANONE ANNUO PER L’AFFITTO DEI LOCALI:** l’occupazione dei locali demaniali è soggetto al pagamento di un canone derivante dall’utilizzo degli spazi demaniali delle Caserme, da regolarizzarsi mediante atto di concessione stipulato tra l’Agenzia del Demanio e il concessionario stesso ammontanti rispettivamente a:
 - Lotto nr. 1 euro 2.000,00;
 - Lotto nr. 2 euro 1.800,00.

Il canone dovrà essere corrisposto in rate anticipate, secondo le modalità e i termini indicati nel contratto che sarà stipulato con l’Agenzia del Demanio. I criteri per la determinazione del canone per l’utilizzo di beni in uso governativo, le modalità e periodicità di pagamento, potrebbero subire variazioni sia all’inizio del contratto sia nel corso dello stesso, in ragione di disposizioni dell’Agenzia del Demanio competente.

- **L’AFFIDAMENTO È SUDDIVISO IN DUE LOTTI:**
Numero di gara A.NA.C. 6771049

Si precisa che è possibile la partecipazione distinta anche per un solo lotto.

LOTTO	Denominazione e ubicazione Caserma	C.I.G.
N. 1	Compendio Demaniale “Emanuele Filiberto di Savoia Duca d’Aosta” sede del Comando Regionale Piemonte della Guardia di Finanza di Torino ivi ubicata in Corso IV Novembre n. 40	71115268E6
N. 2	“Gabriele Pictet” sede del Nucleo di Polizia Tributaria della Guardia di Finanza di Torino ivi ubicata in Via Giordano Bruno, 141.	711155727D

- **DURATA:** Il contratto che sarà stipulato con l’impresa aggiudicataria produrrà i suoi effetti dalla data di esecuzione contrattuale fissata nel contratto e terminerà il 31 dicembre 2020.

➤ **SCADENZA:** Gli operatori interessati dovranno far conoscere a questa amministrazione aggiudicatrice il loro interesse per l'appalto **entro 30 (trenta) giorni** dalla data di pubblicazione del presente avviso, all'uopo sarà presentata domanda cfr. All. 1), contenente l'espressione di volontà a partecipare e gli estremi identificativi dell'impresa, da inviarsi al Reparto T.L.A. Piemonte Corso IV Novembre, 40 - Torino a mezzo di posta elettronica certificata pec: to0520000p@pec.gdf.it.

➤ **DATA INVIO AVVISO: 20/06/2017**

➤ **CRITERIO DI SELEZIONE:**

La Stazione appaltante intende selezionare almeno dieci operatori economici di settore a mezzo di indagine di mercato svolta con le seguenti modalità:

- ciascun operatore economico interessato, **farà pervenire entro la data di scadenza ore 12.00 del 20 luglio 2017** (farà fede la data di invio a mezzo pec con assunzione in carico al protocollo di arrivo di questo Ente Amministrativo) la propria candidatura unitamente alla documentazione richiesta dalla S.A..
- se le istanze di partecipazione saranno in numero inferiore a 10 il RUP provvederà ad individuare, tramite elenchi imprese qualificate, altre Imprese da invitare alla procedura concorsuale in argomento fino al raggiungimento del numero sopra indicato.

Le imprese così individuate saranno invitate a presentare offerta entro gg. 10 (dieci) dall'invio della lettera di ammissione alla procedura concorsuale in argomento.

➤ **INIZIO PROCEDURE DI GARA: In seduta pubblica alle ore 10.00 del 09.08.2017** presso il Reparto in intestazione si procederà alla verifica dei requisiti nel presente disciplinare di gara e alla ricognizione delle offerte e proposta di aggiudicazione.

➤ **CODICE DEL LUOGO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO (NUTS): ITC11;**

➤ Chiarimenti e i quesiti in genere relativi agli atti di gara potranno essere presentate al seguente indirizzo di posta elettronica **pec: to0520000p@pec.gdf.it entro le ore 12,00 del 11 luglio 2017**. Rettifiche e chiarimenti verranno pubblicati sul sito www.gdf.it.

➤ il punto di contatto per la presente procedura di gara è il Reparto T.L.A. Piemonte - Ufficio Amministrazione – Lgt. Nivardo Bianchi o M.c. Palombella Giuseppe tel. 011.3305348 – 011.3305059 - Fax 011.3305.565.

ARTICOLO 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO

La presente concessione ha per oggetto l'affidamento del servizio Bar suddiviso in due lotti da effettuarsi nell'ambito delle Sale Convegno istituite presso:

1. Caserma "Emanuele Filiberto di Savoia Duca d'Aosta" sede del Comando Regionale Piemonte della Guardia di Finanza di Torino ivi ubicata in C.so IV Novembre n. 40 - **LOTTO NR. 1;**
2. Caserma "Gabriele Pictet" sede del Nucleo di Polizia Tributaria della Guardia di Finanza di Torino ivi ubicata in Via Giordano Bruno n. 141 - **LOTTO NR. 2.**

La gestione dei bar riguarda:

- l'organizzazione aziendale per un corretto ed efficiente funzionamento degli stessi;
- la conduzione, la gestione e quant'altro occorra per la sua completa realizzazione;
- l'approvvigionamento dei generi di consumo in quantità sufficiente da soddisfare l'utenza;
- l'attività di pulizia e riassetto dei locali;
- lo smaltimento giornaliero dei rifiuti.

Nel Capitolato Tecnico prestazionale (allegato A), più avanti denominato semplicemente come "C.T.", sono riportate tutte le prescrizioni tecniche riguardanti l'esecuzione della concessione di servizio.

ARTICOLO 2 – LUOGO, ORARIO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO E CANONI USO GOVERNATIVO

Gli ambienti nei quali si espletterà la concessione del servizio sono stati individuati dall'Amministrazione al piano terra di entrambe le Caserme, ove è installato apposito banco bar, oltre allo spogliatoio separato e servizio igienico per il personale, locale magazzino e locale preparazione vivande.

Presso le Caserme suddette saranno osservati i seguenti orari minimi di apertura:

Rifer.	GIORNI (esclusi i gg. festivi)	DALLE ORE	ALLE ORE
1	Lunedì / Martedì / Mercoledì / Giovedì	08,00	16,00
2	Venerdì	08,00	14,00
3	Sabato	08,00	12,00

Si intende che il Bar dall'orario di apertura suddetto deve essere disponibile a fornire la prima consumazione e, di conseguenza, all'orario di chiusura deve essere disponibile a fornire l'ultima consumazione.

Si rappresenta che:

- ⇒ sono presenti e funzionanti nelle vicinanze di entrambi i locali da destinare al servizio BAR, **distributori automatici** di bevande calde e fredde e di snack;
- ⇒ presso le citate Caserme è presente la mensa di servizio;
- ⇒ non è consentita al Concessionario l'installazione di apparecchi di intrattenimento o di distributori automatici di bevande ed alimenti.

ARTICOLO 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE

Il contratto che sarà stipulato con l'impresa aggiudicataria produrrà i suoi effetti dalla data di esecuzione contrattuale fissata nel contratto e terminerà il 31 dicembre 2020.

L'Amministrazione, si riserva la facoltà, allo scadere dei termini contrattuali, di far ricorso al disposto dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n. 50/2016 prorogando il contratto, per il tempo necessario alla stipula di un nuovo contratto, per un periodo non superiore a mesi sei (6), alle medesime condizioni economiche e contrattuali stabilite dal contratto scaduto.

Il servizio di bar dovrà essere svolto con continuità, salvo la facoltà dell'Amministrazione di prevedere sospensioni temporanee per motivi di pubblico interesse o per altre motivate esigenze, come ad esempio:

- l'eventuale necessità di eseguire indifferibili lavori di adeguamento o di straordinaria manutenzione dei locali e/o impianti;
- l'eventuale esigenza di disinfestazione o derattizzazione straordinaria degli ambienti e/o per ogni altro motivo d'igiene pubblica.

Le eventuali richieste di sospensione dovranno essere comunicate al concessionario con un preavviso di almeno 10 (dieci) giorni anche a mezzo di posta elettronica certificata.

Il Comandante dell'Ente Amministrativo, valutate le circostanze e le motivazioni addotte dal Concessionario, si riserva la facoltà di concedere un periodo di sospensione del servizio la cui durata sarà di volta in volta stabilita. In ogni caso l'Impresa rimarrà tenuta alla corresponsione dei canoni dovuti. Le richieste per eventuali deroghe dovranno essere avanzate in forma scritta anche a mezzo **PEC** e con l'anticipo di almeno gg. 20.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rideterminare di risolvere l'atto negoziale con l'affidatario qualora decorso almeno un anno dalla relativa stipula divenga operante l'accordo quadro o convenzione Consip che preveda, per analoga fornitura, un prezzo unitario inferiore a quello di aggiudicazione.

E' fatta salva, altresì, la possibilità di revoca parziale o totale della concessione, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione, in qualunque momento, qualora il servizio non sia ritenuto adeguato agli standard qualitativi richiesti, per ragioni di pubblico interesse, per necessità strutturali, edilizie, organizzative senza che la Ditta concessionaria possa avanzare alcuna pretesa di risarcimento.

La concessione decade, in tutto o in parte, nei casi di soppressione dell'Ente o del Reparto presso cui l'organismo è costituito, di variazione della destinazione d'uso per sopravvenute esigenze di natura operativa o funzionale. La concessione è revocata, altresì, per gravi irregolarità o ripetuti inadempimenti del concessionario, accertati insindacabilmente dall'Amministrazione.

ARTICOLO 4 - SOPRALLUOGO

Il sopralluogo è facoltativo. Il sopralluogo da parte di ciascun concorrente presso i locali delle Caserme potrà essere espletato per l'effettuazione dei necessari rilievi tecnici utili alla valutazione degli oneri previsti dal presente C.T..

Il sopralluogo potrà essere effettuato nei soli giorni lavorativi, tra le ore 09:00 e le ore 12:00 e tra le ore 14:00 e le ore 16:00, previa richiesta telefonica al M.A. ETTORRE Davide (telefono centralino 011/33051).

ARTICOLO 5 – VALORE DELL'APPALTO

L'importo "*presunto*" del presente appalto è così ripartito:

- **Lotto nr. 1 € 300.000,00 (iva esclusa);**
- **Lotto nr. 2 € 270.000,00 (iva esclusa).**

I suddetti importi, puramente indicativi, sono stati determinati in base al volume d'affari medio conseguito nella gestione del servizio bar negli ultimi tre anni.

L'Amministrazione avrà quale ristoro unicamente la gestione del servizio da parte del concessionario il quale effettuerà l'intera prestazione a proprio rischio e con a carico le spese di ogni genere. L'aggiudicatario espletterà "direttamente" il servizio a favore del personale e degli eventuali ospiti militari e civili; mediante l'emissione del documento fiscale incasserà il corrispettivo determinato sulla base dei prezzi offerti in fase di gara.

ARTICOLO 6 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Ferme restando le modalità di presentazione della documentazione amministrativa e dell'offerta di cui ai successivi paragrafi, ai fini dell'ammissione alla gara, il concorrente dovrà essere in possesso dei requisiti di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016.

Ai fini della partecipazione di Raggruppamenti Temporanei e Consorzi Ordinari di operatori economici, si richiama integralmente l'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii..

6.1. Requisiti di ordine generale e idoneità professionale.

I soggetti che intendono partecipare alla presente gara per l'affidamento della concessione di servizio di bar, non devono essere incorsi nelle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., nonché, nelle cause di divieto, di decadenza o di sospensione ai fini della certificazione antimafia ex art. 67 del D.Lgs. 159/2011.

Sarà causa di **esclusione** dalla presente procedura l'ipotesi contemplata dall'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. n. 165/2001.

I predetti requisiti devono essere posseduti, **a pena di esclusione**, necessariamente da ogni impresa partecipante in forma singola, raggruppata o consorziata.

Le imprese concorrenti (impresa singola, R.T.I., Consorzi) alla gara dovranno fornire, ai sensi del comma 3, dell'art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016, la documentazione attestante l'iscrizione nel registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di data non anteriore a sei mesi, relativa anche all'attività di bar, dal quale risulti che l'impresa non si trovi in stato di amministrazione controllata, di liquidazione, di fallimento o concordato preventivo e che non è stata sottoposta ai summenzionati procedimenti negli ultimi cinque anni.

La documentazione di cui al presente paragrafo può essere attestata mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni del D.P.R. n. 445/2000, utilizzando i fac-simile costituente documentazione di gara.

I concorrenti, inoltre, devono essere in possesso della certificazione di qualità conforme alla norma **ISO 9001 / UNI EN ISO 9001:2008 o successiva edizione (2015)** rilasciata da Ente certificatore riconosciuto dal Sincert o corrispondente organismo straniero, accreditato in ambito comunitario, o prove relative all'impiego di misure equivalenti. La certificazione, in corso di validità, dovrà essere attestata mediante certificato, in originale o copia conforme.

La certificazione dovrà essere posseduta dalle singole imprese, anche se inquadrate nella fattispecie del R.T.I. o del Consorzio o di altra associazione con autonomia gestionale, intesa quale diretta e concreta disponibilità degli elementi di fatto che caratterizzano l'organizzazione produttiva.

6.2. Requisiti di ordine economico e finanziario.

Le imprese concorrenti invitate a presentare offerta gara dovranno fornire, pena l'esclusione:

- una dichiarazione sostitutiva, in conformità al D.P.R. 445/2000, concernente il fatturato globale annuo d'impresa realizzato negli ultimi tre esercizi. Il requisito che deve essere posseduto dal concorrente è il raggiungimento, di un fatturato annuale di impresa,

riferito ad almeno uno degli ultimi tre esercizi chiusi (anni 2014-2015-2016), pari o superiore ad € 70.000,00 (I.V.A. inclusa)¹.

In caso di concorrenti riuniti in R.T.I. ovvero Consorzi, il fatturato globale è riferito alla somma dei singoli fatturati delle ditte componenti il RTI o il consorzio;

- idonea dichiarazione bancaria rilasciata da un istituto bancario o intermediario ai sensi del D.Lgs. n. 385/1993. La predetta dichiarazione dovrà essere fornita da tutte le imprese anche se raggruppate o consorziate.

6.3. Registrazione al sistema Avcpass e utilizzazione della banca dati nazionale contratti pubblici.

La documentazione comprovante il possesso dei suddetti requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario per la partecipazione alle presente procedura di gara è acquisita esclusivamente attraverso la Banca dati nazionale dei contratti pubblici (BDNCP), tuttavia, durante il regime transitorio - ai sensi dell'art. 216, comma 13, del D.Lgs. 50/2016, fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui all'art. 81, comma 2, D.Lgs. 50/2016 le stazioni appaltanti e gli operatori economici continuano ad utilizzare la banca dati AVCPass istituita presso l'ANAC. Le Imprese concorrenti invitate a partecipare alla gara in argomento, pertanto, dovranno produrre tra la documentazione di gara il **PASSOE** acquisito attraverso il sistema Avcpass. La mancata registrazione presso il servizio AVCPass e la eventuale mancata trasmissione del PASSOE non comportano, salvo quanto oltre previsto, l'esclusione dalla presente procedura di gara.

ARTICOLO 7 - PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Unicamente i soggetti invitati dalla Stazione Appaltante, a seguito delle manifestazioni di interesse pervenute, dovranno far pervenire la propria offerta al Reparto Tecnico Logistico Amministrativo Piemonte della Guardia di Finanza – Ufficio Amministrazione / Sezione Acquisti – Corso IV Novembre n. 40, C.A.P. 10136 Torino.

Le Imprese invitate a presentare offerta dovranno predisporre UN PLICO CHIUSO E SIGILLATO, con strumenti idonei tali da garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni, controfirmato sui lembi di chiusura, recante le seguenti diciture:

- ❖ ***Intestazione completa del mittente (ragione sociale / denominazione sociale);***
- ❖ **“CONTIENE OFFERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO BAR DA EFFETTUARSI NELL’AMBITO DELLA SALA CONVEGNO ISTITUITA PRESSO LA CASERMA DELLA GUARDIA DI FINANZA DI TORINO SEDE DEL COMANDO REGIONALE PIEMONTE – LOTTO NR. 1 - NON APRIRE”;**
- ❖ **“CONTIENE OFFERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO BAR DA EFFETTUARSI NELL’AMBITO DELLA SALA CONVEGNO ISTITUITA PRESSO LA CASERMA DELLA GUARDIA DI FINANZA DI TORINO SEDE NUCLEO DI POLIZIA TRIBUTARIA - LOTTO NR. 2 - NON APRIRE”.**

N.B.: IN CASO DI INVITO A PRESENTARE OFFERTA PER ENTRAMBI I LOTTI L'OPERATORE ECONOMICO PREDISPORRÀ DISTINTI PLICHI, CIASCUNO RIPORTANTE TUTTI I DATI RICHIESTI, A PENA DI ESCLUSIONE.

¹ Ai sensi dell'art. 83, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016, si precisa, che - in considerazione dell'ambito dimensionale nel quale il contratto dovrà essere eseguito - gli importi sopra indicati sono richiesti al fine di consentire la selezione di un operatore affidabile, con esperienza nel settore e con livelli di capacità organizzativa e struttura aziendale adeguata.

Il plico, dovrà contenere al suo interno obbligatoriamente **n. 3 (tre) buste**, a loro volta sigillate e controfirmate su tutti i lembi di chiusura (secondo le modalità sopra indicate), recanti rispettivamente:

- ✓ **Busta A: DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA;**
- ✓ **Busta B: OFFERTA TECNICA;**
- ✓ **Busta C: OFFERTA ECONOMICA.**

LA BUSTA "A"- recante la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"- sigillata con ceralacca o equivalente, riportante la dicitura contiene documentazione amministrativa relativa al Lotto nr. _____ (indicare il lotto) dovrà contenere:

- **documentazione inerente i requisiti di ordine generale**, professionale, economico finanziario, tecnico e di garanzia della qualità di cui all'art. 6 punti 1 e 2 del presente disciplinare di gara:
 - **certificazione attestante il possesso del sistema di qualità UNI EN ISO 9001/2008 o successiva edizione (2015)**, in corso di validità da attestarsi mediante certificato, in originale o copia conforme;
 - **referenze di un istituto bancario** o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385;
 - dichiarazione sostitutiva di certificazione, in conformità al D.P.R. 445/2000, concernente il fatturato globale annuo d'impresa realizzato negli ultimi tre esercizi. Il requisito che deve essere posseduto dal concorrente è il raggiungimento, di un fatturato annuale di impresa, riferito ad almeno uno degli ultimi tre esercizi chiusi (anni 2014-2015-2016), pari o superiore ad € 70.000,00 (I.V.A. inclusa);
- **documentazione comprovante l'avvenuto pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità. Per questa procedura di gara il contributo ammonta ad € 20,00 per ogni lotto interessato.**
Le istruzioni operative relative alle contribuzioni dovute sono reperibili sul sito internet www.anac.it nell'area "Consultazione".
La mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento costituisce **causa di esclusione** dalla procedura di gara.
- **"PASSOE"** L'Impresa partecipante, dovrà, altresì, procedere alla registrazione al servizio AVCPASS, avendo cura di indicare a sistema il numero **CIG** della presente procedura di gara. Il sistema rilascerà un "PASSOE" da inserire nella busta contenente la documentazione amministrativa. Resta fermo l'obbligo per le Imprese partecipanti di presentare le autocertificazioni richieste in ordine al possesso dei requisiti per la partecipazione alla procedura di affidamento.
- **Dichiarazione di presa visione ed incondizionata accettazione.** (Artt. 46 e 47 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445) cfr. allegato 2)
Nel caso di più legali rappresentanti, le suddette dichiarazioni sostitutive di certificazione dovranno essere predisposte da ciascuno di essi allegando inoltre una fotocopia non autenticata di un valido documento di identità del dichiarante.

LA BUSTA "B"- "OFFERTA TECNICA"- sigillata con ceralacca o equivalente, riferita al Lotto nr. _____ dovrà contenere l'OFFERTA TECNICA conforme ai facsimile allegati B / C rispettivamente Lotti 1 e 2 attestante i servizi aggiuntivi circa:

- l'organizzazione del servizio
- l'estensione dell'orario di servizio
- il curriculum aziendale

LA BUSTA "C"- recante la dicitura "OFFERTA ECONOMICA"- sigillata con ceralacca o equivalente, relativa al Lotto nr. _____" redatta secondo i fac-simile Allegati D / E rispettivamente Lotto 1 e 2 dovrà riportare l'indicazione dei prezzi proposti (iva inclusi).

Si dispone, inoltre, che l'offerta economica:

1. **dovrà essere firmata in ogni sua pagina dal rappresentante legale ovvero da altra persona munita di poteri di firma**, in tal caso l'atto di procura che attesti i poteri di firma dovrà essere inserito tra la documentazione amministrativa.
2. non dovrà contenere **a pena di esclusione** riserve di sorta o essere condizionata;
3. non sono ammesse **a pena di esclusione** offerte in aumento rispetto al prezzo posto a base d'asta;
4. dovrà indicare **a pena di esclusione i costi relativi alla sicurezza aziendale.**

In caso di partecipazione in forma associata, l'offerta economica deve essere firmata in ogni sua pagina:

1. dal legale rappresentante ovvero procuratore speciale dell'impresa mandataria in caso di R.T.I. e Consorzi costituiti antecedentemente alla presentazione dell'offerta;
2. dal legale rappresentante ovvero procuratore speciale di tutte le imprese raggruppande in caso di R.T.I. e Consorzi non ancora costituiti al momento della presentazione dell'offerta;

In caso di presentazione di offerte da parte di R.T.I. e Consorzi Ordinari non ancora costituiti, l'offerta deve contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Nel caso di R.T.I. dovranno essere indicate nell'offerta le parti del servizio che ciascuna impresa si impegna ad eseguire.

Nel caso di consorzi stabili dovrà essere indicato per quali consorziati il consorzio concorre.

SI AVVERTE CHE:

- ✓ *l'invio dei plichi suddetti, con le modalità sopra descritte, è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Amministrazione ove per disguidi postali o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, il plico non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza all'indirizzo di destinazione ovvero pervenga alla Stazione Appaltante con modalità difformi da quelle previste;*
- ✓ *tali plichi non verranno aperti dalla Commissione di gara, che li dichiarerà irricevibili.*

ARTICOLO 8 - SOCCORSO ISTRUTTORIO

La mancanza, di qualsiasi elemento formale delle domande può essere sanata attraverso la procedura di soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs. 50/2016 e

ss.mm.ii., dietro pagamento in favore della stazione appaltante della sanzione pecuniaria stabilita in misura pari ad euro 80,00 (ottantaeuro/00).

Ai fini della sanatoria di cui al precedente punto, si assegnerà al concorrente un termine non superiore a 10 (dieci) giorni perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie.

In nessun caso la disciplina del soccorso istruttorio potrà essere utilizzata per il recupero di requisiti non posseduti al momento fissato dal presente bando quale termine perentorio per la presentazione dell'offerta o della domanda.

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

ARTICOLO 9 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE

La scelta del contraente avviene con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per un massimo di 100 punti, a norma dell'articolo 95, comma 2 e 3, e art. 144, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, con riferimento al miglior rapporto qualità / prezzo, valutata sulla base dei seguenti parametri:

Punteggio massimo pari a 100 punti di cui:

- ❖ **70 punti per i servizi aggiuntivi (Offerta Tecnica – Cfr. allegato B);**
- ❖ **30 punti per i generi del servizio bar (Offerta Economica – cfr. allegato C);**

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Per la qualità del servizio offerto, si prevedono i seguenti punteggi, con punteggio massimo attribuibile pari a 70/100 punti:

Criteri e sub-criteri di valutazione dell'Offerta tecnico-qualitativa

- Organizzazione del servizio max punti 35;
- Estensione dell'orario di servizio max punti 25;
- Curriculum aziendale max punti 10.

PUNTEGGIO ASSEGNABILE PER SERVIZI AGGIUNTIVI MAX 70 PUNTI

1. **Organizzazione del servizio:** punteggio massimo 35 su 100 punti;
2. **Estensione dell'orario di servizio:** punteggio massimo 25 su 100 punti;
3. **Curriculum aziendale:** punteggio massimo 10 su 100 (per il cumulo dei punteggi verranno presi in considerazione gli ultimi tre anni).

1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Numero minimo di persone da impiegare nello specifico servizio	Numero di persone proposto in più rispetto al numero minimo stabilito dalla S.A.			PUNTI
LOTTO 1	Caserma "Emanuele Filiberto di Savoia Duca D'Aosta" di Corso IV Novembre nr. 40	2	1	Con prestazione giornaliera di ore 4	<input type="checkbox"/>	20
			1	Con prestazione giornaliera di ore 6	<input type="checkbox"/>	35
LOTTO 2	Caserma "Gabriele Pictet" di Via Giordano Bruno nr. 141	2	1	Con prestazione giornaliera di ore 4	<input type="checkbox"/>	20

			1	Con prestazione giornaliera di ore 6	<input type="checkbox"/>	35
--	--	--	----------	--------------------------------------	--------------------------	----

ELENCO DEI SERVIZI AGGIUNTIVI				
2	Descrizione del servizio aggiuntivo	Servizio aggiuntivo proposto		PUNTI
A)	Apertura h. 0:30 (l'orario di apertura verrà anticipata di alle ore 07:30)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	12
B)	Chiusura h 0:30 (l'orario di chiusura è posticipato fino alle ore 16:30)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	5
C)	Chiusura h 1:00 (l'orario di chiusura è posticipato fino alle ore 17:00)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	8

3	CURRICULUM AZIENDALE	Barrare la casella	PUNTI 10
a)	Servizio erogato per più di tre anni consecutivi presso strutture private.	<input type="checkbox"/>	3
b)	Servizio erogato per più di tre anni consecutivi presso Enti pubblici	<input type="checkbox"/>	7
c)	Servizio erogato per meno di tre anni consecutivi presso strutture private.	<input type="checkbox"/>	2
d)	Servizio erogato per meno di tre anni consecutivi presso Enti pubblici.	<input type="checkbox"/>	3

OFFERTA ECONOMICA PUNTI 30

Punteggio massimo assegnabile ai prodotti costituenti il paniere: punti 30 (costituito dai sottonotati prodotti alimentari fondamentali in quanto ritenuti di largo consumo).

Si precisa che l'offerta proposta dal concorrente non potrà essere superiore ai prezzi posti a base di gara.

Nr. Prog.	Categoria	Stima percentuale (ipotesi su 100 consumazioni)	Prezzo posto a base d'asta	Prezzo proposto dal concorrente
A	B	C	D	F
1	Caffè	25,00%	0,60	
2	Caffè decaffeinato	2,00%	0,65	
3	Cappuccino	7,00%	0,80	
4	Latte caldo (cl. 200).	1,00%	0,70	

5	Latte macchiato	2,00%	0,80	
6	The caldo	2,00%	0,60	
7	Cioccolata calda	2,00%	0,85	
8	Crema di caffè (tazza piccola)	3,00%	1,10	
9	Caffè d'orzo (tazza piccola)	2,00%	0,70	
10	Ginseng (tazza piccola)	2,00%	0,70	
11	Acqua minerale in bicchiere (cl. 200).	2,00%	0,15	
12	Acqua minerale bottiglietta da 500 cl	3,00%	0,40	
13	Acqua minerale da 1,5 lt	2,00%	0,60	
14	Birra 33 cl in lattina	1,00%	1,20	
15	Birra in bottiglia cl. 33 nazionale	3,00%	1,30	
16	Birra in bottiglia cl. 33 estera	3,00%	1,40	
17	Succhi di frutta lattina/bottiglia da 200 ml	3,00%	1,40	
18	Succhi di frutta 125 ml. gusti vari (es.: Yoga, Pago, Santal).	2,00%	0,80	
19	Yogurt gr. 125 (es.: Yomo, Granarolo).	2,00%	1,10	
20	Aperitivi analcolici (comprensivi di salatini o patatine o stizzichini)	1,00%	1,30	
21	Cornetti freschi vuoti e/o farciti	5,00%	0,80	
22	Tramezzini (caratteristiche)	5,00%	1,30	
23	Trancio pizza tipo margherita (cm 15x15)	3,00%	1,50	
24	Toast (caratteristiche)	5,00%	1,00	
25	Panini 100 gr. circa farcito con salumi e/o formaggi (100 gr circa)	6,00%	2,00	
26	Panini 70 gr. circa farcito con salumi e/o formaggi (50 gr circa)	3,00%	1,30	
27	Trancio di focaccia (cm 20x10)	3,00%	0,90	
		100%		

II PUNTEGGIO MASSIMO ASSEGNABILE E' DI 30 PUNTI.

L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI terrà conto della stima percentuale di incidenza (ipotesi su 100 consumazioni) dell'ordinaria frequenza di consumo dei prodotti presenti nella sopra stante tabella.

Si provvede inizialmente a determinare il valore finale con le seguente operazione:

- moltiplicazione del prezzo unitario dei prodotti proposto dal concorrente per la propria percentuale di incidenza;
- somma di tutti i valori così ottenuti;
- graduatoria di tutte le offerte in gara.

Alla miglior offerta, (punteggio più basso ottenuto tra tutti i concorrenti) verranno assegnati punti 30.

A tutti gli altri punteggi verrà attribuito un valore scaturito dalla seguente operazione:

**il miglior punteggio ottenuto tra tutti i concorrenti x 30 (punteggio massimo attribuibile
Il punteggio ottenuto**

IL PUNTEGGIO PIÙ ALTO RAGGIUNGIBILE È' 100/100.

L'attribuzione dei punteggi sopra menzionati permetterà alla Commissione di gara di stilare una graduatoria.

L'aggiudicazione sarà assentita nei confronti del concorrente che avrà formulato l'offerta più vantaggiosa (maggiore punteggio complessivo su base 100 – Offerta tecnica e offerta economica), da valutarsi secondo i parametri di incidenza sopra indicati.

Nel caso di offerte paritetiche, con riferimento al punteggio complessivo raggiunto, l'aggiudicazione avverrà in favore del concorrente che risulta avere presentato la miglior offerta economica (punteggio più basso ottenuto tra tutti i concorrenti)..

In caso di ulteriore parità, l'aggiudicazione avverrà in favore del concorrente che risulta avere ottenuto il maggior punteggio nel sub criterio "Organizzazione del servizio" relativo all'Offerta tecnica.

Nel caso di ulteriore parità tra due o più offerte si procederà al sorteggio ai sensi dell'art. 77 del R.D. 23 maggio 1924, n. 827.

Qualora per uno o più prezzi dell'offerta economica non vengano indicati, ovvero questi risultino non leggibili o riportino eventuali correzioni, agli stessi verrà attribuito di default un valore pari a 10 (dieci).

Ai sensi dell'art. 69 del R.D. 23-5-1924 n. 827 (Regolamento per l'Amministrazione del Patrimonio e per la Contabilità Generale dello Stato), si provvederà ad aggiudicare il servizio anche in presenza di una sola offerta.

L'impresa classificatasi prima in graduatoria sottoscriverà con questa Amministrazione un apposito atto negoziale con il quale si formalizzerà il rapporto contrattuale.

Resta inteso che le offerte inviate non vincoleranno in alcun modo la Stazione Appaltante né all'aggiudicazione né alla stipulazione del contratto, mentre le società partecipanti sono vincolate fin dal momento della presentazione dell'offerta per un periodo pari a 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

Il prezzo offerto e le marche proposte, diverranno vincolanti per il concessionario, per la durata contrattuale - ferma restando la possibilità di revisione dei prezzi in base all'indice ISTAT, dopo il primo anno.

ARTICOLO 10 MODALITA' DI SVOLGIMENTO E DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

Si procederà all'apertura dei plichi inviati unicamente dalle imprese invitate dalla Stazione Appaltante **il giorno 9 agosto 2017, alle ore 10.00, in seduta pubblica**, presso il Reparto Tecnico Logistico Amministrativo Piemonte della Guardia di Finanza, Ufficio Amministrazione, Corso IV Novembre, 40 Torino.

In tale data la Commissione di gara procederà:

- alla verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione dei plichi pervenuti, nonché all'apertura dei plichi medesimi, alla verifica della presenza e dell'integrità delle buste;
- all'apertura della busta denominata - "**DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**" di tutti gli offerenti, ed alla verifica dei documenti ivi contenuti.

La gara verrà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta valida – a favore dell'impresa, Consorzio o R.T.I. – che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, nel rispetto del criterio di aggiudicazione di cui al precedente art. 7, sempre che tale offerta risulti conveniente o idonea per l'Amministrazione in relazione all'oggetto della presente gara, ai sensi dell'art. 95, comma 12, del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii..

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presentino offerte:

- ❖ nelle quali vengano sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni specificate nel presente Disciplinare e nei suoi allegati;
- ❖ che siano sottoposte a condizione;
- ❖ non firmate dal legale rappresentante o da persona delegata i cui poteri di rappresentanza risultino da allegata procura notarile;
- ❖ incomplete e/o parziali,

si applicano in tal senso i commi 3 e 4 dell'art. 59 del D.Lgs. 50/2016.

ARTICOLO 11 – OFFERTE ANOMALE

Le offerte anormalmente basse saranno valutate ai sensi della disciplina prevista dall'art. 97 D.Lgs. n. 50/2016.

Gli importi unitari posti a base di gara dalla S.A. sono comprensivi degli oneri fiscali e per la sicurezza derivanti dai rischi interferenziali.

I costi della sicurezza inerenti i rischi specifici propri dell'attività dell'impresa dovranno essere inclusi nel prezzo offerto.

ARTICOLO 12 - AGGIUDICAZIONE

In conformità agli artt. 32 e 33 del D.Lgs. n. 50/2016, previa verifica della proposta di aggiudicazione, si procederà all'aggiudicazione, che diventerà efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.

In tema di informazione dei candidati e degli offerenti si osserveranno le disposizioni di cui all'art. 76 del D.Lgs. n. 50/2016.

ARTICOLO 13 – STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE

Ai sensi dell'art. 32, comma 14 del D.Lgs. n. 50/2016, il contratto sarà stipulato con atto pubblico notarile informatico.

L'aggiudicatario, pertanto, dovrà essere in possesso della firma digitale rilasciata da Organo certificatore.

Entro 5 (cinque) giorni dalla data di stipula del contratto, il contraente dovrà provvedere a versare le spese contrattuali ai sensi e con le modalità previste dalla legge 27.12.1975, n. 790.

ARTICOLO 14 - CAUZIONI

L'Impresa aggiudicataria definitivamente, entro giorni 8 (otto) gg. lavorativi, dall'avvenuta comunicazione dell'aggiudicazione dovrà produrre (invio preliminare a mezzo pec e/o fax):

- a. quietanza di deposito cauzionale definitivo per l'importo di € 5.000,00 (cinquemila/00) a garanzia degli impegni assunti, rilasciata dalla Tesoreria Provinciale dello Stato ovvero, in alternativa, mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa.
- b. quietanza di deposito cauzionale per l'importo di € 5.000,00 (cinquemila/00) per il valore dell'inventario dei mobili, arredi ed attrezzature di proprietà dell'Amministrazione ceduti in comodato d'uso – rilasciata dalla Tesoreria Provinciale dello Stato ovvero, in alternativa, mediante fideiussione bancaria rilasciata da un istituto di credito di diritto pubblico o da una banca di interesse nazionale, ovvero polizza assicurativa, in tal caso detti documenti dovranno essere autenticati nelle firme.

La fideiussione bancaria o polizza assicurativa in parola dovrà espressamente prevedere in forma esplicita:

- ✓ la clausola della rinuncia alla preventiva escussione del debitore principale nonché la rinuncia al beneficio di cui all'art. 1957, comma 2, Codice Civile;
- ✓ la dichiarazione che rimarrà valida ed efficace dalla data di stipula del contratto fino al rilascio di apposita dichiarazione di svincolo da parte dell'Amministrazione appaltante.

Il documento di fideiussione dovrà contenere la dichiarazione di impegno dell'Istituto garante a versare, senza alcuna osservazione o contestazione o pretesa di chiarimenti, una somma pari a quella garantita qualora l'Amministrazione ne faccia richiesta scritta e/o ritenga di trovarsi in uno dei casi per i quali è previsto dal contratto l'incameramento della cauzione.

Non saranno ammessi esoneri dal prestare cauzioni a garanzia del contratto.

Si precisa che per la fideiussione bancaria e/o la polizza assicurativa, da costituire quale garanzia definitiva, è necessaria l'autentica, a cura del Notaio, della firma del/dei funzionario/i che legalmente possono impegnare l'Istituto bancario o assicurativo.

ARTICOLO 15 - ASSICURAZIONE DI RESPONSABILITA' CIVILE

L'Appaltatore è direttamente responsabile, per sé e per il proprio personale, di qualsiasi inadempienza o evento dannoso che possa accadere, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione delle attività oggetto del contratto, ai suoi dipendenti, ai suoi beni ed ai beni dell'Amministrazione, nonché ai terzi ed ai beni dei terzi, facendo salva l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità, ed ha il preciso obbligo di adottare tutte le misure necessarie e di impiegare tutti i mezzi atti ad evitare infortuni o danni di qualsiasi tipo a persone o cose.

Il Concessionario in ogni caso dovrà provvedere senza indugio e a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati dal proprio personale.

Per quanto sopra, ai fini della stipula del contratto d'appalto, l'aggiudicatario dovrà produrre polizza assicurativa di responsabilità civile che copra, per tutta la durata dell'appalto, i seguenti rischi:

- ❖ responsabilità civile dell'appaltatore verso i terzi (RCT) per tutte le attività relative al servizio appaltato, con almeno la seguente combinazione di massimali di garanzia:
 - euro 3.500.000,00, quale limite catastrofale per sinistro;
 - euro 1.300.000,00, quale limite per ogni persona danneggiata;
 - euro 500.000,00, quale limite per danni a cose e/o animali.

Tale garanzia dovrà comprendere nel novero dei terzi anche il personale del Corpo della Guardia di Finanza.

La garanzia dovrà essere prodotta secondo quanto previsto all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

La produzione della polizza assicurativa di responsabilità civile dovrà avvenire mediante consegna o spedizione all'Amministrazione, prima della stipula del contratto.

ARTICOLO 16 - DIVIETO DI SUBCONCESSIONE

E' vietato all'Impresa concessionaria cedere o subappaltare il servizio assunto, pena la risoluzione del contratto e il risarcimento di eventuali danni e spese causate all'Amministrazione per la risoluzione anticipata dello stesso.

ART. 17 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

Rimane onere esclusivo del concessionario provvedere, a propria cura e spese, all'acquisizione delle licenze commerciali e altre licenze ausiliarie di propria pertinenza, necessarie per l'espletamento del servizio, ove richiesto dalla vigente regolamentazione.

ARTICOLO 18 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi della normativa vigente, in particolare ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara verranno utilizzati esclusivamente per la gestione delle procedure di gara e contrattuali per la sola impresa concessionaria.

ARTICOLO 19 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Per le controversie inerenti l'esecuzione e/o l'interpretazione del contratto di concessione è competente il Foro del Tribunale di Torino.

ARTICOLO 20 – NORME REGOLATRICI

La gara ed il successivo contratto verranno regolati dalle seguenti norme:

- ✚ D.Lgs. 50/2016 ess.mm.ii.;
- ✚ Legge e dal Regolamento per l'Amministrazione del Patrimonio e per la Contabilità Generale dello Stato - RR.DD. 18.11.1923, n. 2440 e 23.5.1924, n. 827;
- ✚ Codice Civile e dalle altre disposizioni normative già emanate in materia di contratti, per quanto non regolato dalle clausole e disposizioni degli atti sopra richiamati;

- ✚ Decreto 24 ottobre 2014, n. 181 “Regolamento recante il Capitolato generale d'oneri per le forniture di beni e le prestazioni dei servizi occorrenti per il funzionamento del Corpo della Guardia di Finanza”.

ARTICOLO 21 - VARIE

L'Impresa concessionaria, prima della stipula del contratto, dovrà presentare alla Stazione Appaltante, i seguenti documenti:

- ✚ il progetto per l'organizzazione del servizio con l'indicazione numerica e delle relative qualifiche, del personale che intende impiegare nell'esecuzione della concessione del servizio di bar (compreso quello per il servizio di pulizia) nel rispetto di quanto presentato in sede di gara.
- ✚ un piano dettagliato sulle modalità di pulizia/sanificazione e disinfestazione degli ambienti e delle attrezzature. Si dovranno pianificare le operazioni di pulizia e sanificazione giornaliere, settimanali, mensili e semestrali applicate a ogni singolo ambiente e a ogni singola attrezzatura presente nel "BAR", compresi il magazzino o altri ambienti/attrezzature non accessibili all'utenza, in aderenza a quanto previsto al paragrafo 10 “**OPERAZIONI DI PULIZIA E RIASSETTO DEI LOCALI**” del C.T..
- ✚ Il Concessionario ha facoltà di porre in vendita altri alimenti e bevande oltre a quelli già indicati dall'Amministrazione nel rispetto della normativa sanitaria e commerciale vigente previo Nulla Osta da parte dell'Amministrazione.
- ✚ I prezzi di aggiudicazione, nonché quelli di ulteriori alimenti posti in vendita dovranno essere esposti in una apposita bacheca a cura del concessionario.

La documentazione di gara comprende:

- ✓ Il Disciplinare di gara;
- ✓ All. A) Capitolato Tecnico prestazionale e annesso 1;
- ✓ All. B) fac-simile Offerta Tecnica – Lotto nr. 1;
- ✓ All. C) fac-simile Offerta Tecnica – Lotto nr. 2
- ✓ All. D) fac-simile Offerta Economica – Lotto nr. 1 (in bollo);
- ✓ All. E) fac-simile Offerta Economica – Lotto nr. 2 (in bollo);
- ✓ All. 1) Istanza di partecipazione (in bollo) unitamente alla dichiarazione sostitutiva di certificazione;
- ✓ All. 2) Dichiarazione di presa visione ed incondizionata accettazione.

F.to l'originale
IL CAPO GESTIONE AMMINISTRATIVA
(Ten. Col. Rosolino Nasca)