



Guardia di Finanza
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO
PIEMONTE – VALLE D'AOSTA

Ufficio Amministrazione - Sezione Acquisti
Corso IV Novembre, 40 – 10136 Torino – ☎ 011/33051 pec: to0560000p@pec.gdf.it

DISCIPLINARE DI GARA

AFFERENTE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO, IN DUE LOTTI, DEL SERVIZIO BAR DA EFFETTUARSI NELL’AMBITO DELLE SALE CONVEGNO ISTITUITE PRESSO LE CASERME DELLA GUARDIA DI FINANZA, SEDI DEL COMANDO REGIONALE PIEMONTE - VALLE D’AOSTA DI TORINO E DEL NUCLEO DI POLIZIA ECONOMICO-FINANZIARIA DI TORINO, DELLA DURATA DI 36 MESI

Riferimento Richiesta di Offerta n. 5053344 MePA

ATTO AUTORIZZATIVO: n. 33033/2025 del 30/01/2025

Per lo svolgimento della procedura di gara finalizzata all'esecuzione del servizio in oggetto richiamato, l'Amministrazione si avvale della procedura telematica di acquisto tramite confronto concorrenziale e della "richiesta di offerta" (RDO) nell'ambito del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (Me.P.A.).

Il Reparto Tecnico Logistico Amministrativo Piemonte – Valle D'Aosta della Guardia di Finanza (in seguito per brevità denominata anche "Stazione Appaltante" o "Amministrazione") in virtù delle previsioni di cui all'art. 50, comma 1, lett. e), indice con il presente Disciplinare di Gara un confronto competitivo aperto a tutti gli operatori economici iscritti sul portale Me.PA all'area merceologica "**Servizio di gestione bar**" (CPV 55410000-7).

La descrizione specifica del servizio è contenuta nell'apposito Capitolato Tecnico e relativi Allegati.

- **STAZIONE APPALTANTE:** Guardia di Finanza – Reparto Tecnico Logistico Amministrativo Piemonte – Valle d'Aosta, con sede in Corso IV Novembre n. 40, 10136 Torino – tel. 011/33051, pec: to0560000p@pec.gdf.it
- **PROCEDURA DI GARA:** Bando di gara per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 176 e seguenti del D.Lgs. 36/2023, del servizio di bar da effettuarsi nell'ambito delle sale convegno istituite presso le caserme della Guardia di Finanza, sedi del Comando Regionale Piemonte - Valle D'Aosta di Torino e del Nucleo di Polizia Economico-Finanziaria di Torino, della durata di 36 mesi, mediante procedura negoziata, senza pubblicazione di un bando di gara, sul M.E.P.A. gestito da Consip S.p.A. ai sensi dell'art. 187¹ del D.Lgs. 36/2023, suddivisa in due (2) lotti, con aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. art. 108, comma 2, del D.lgs n. 36/2023.
- **GARA SUDDIVISA IN LOTTI:** L'affidamento è suddiviso in **n. 2 (due) lotti**:
 - **Lotto 1:** *Compendio Demaniale "Emanuele Filiberto di Savoia Duca d'Aosta", sede del Comando Regionale Piemonte - Valle d'Aosta della Guardia di Finanza, ubicato in Corso IV Novembre n. 40 a Torino;*
 - **Lotto2:** *Caserma "Gabriele Pictet", sede del Nucleo di Polizia Economico-Finanziaria della Guardia di Finanza, ubicata in via Giordano Bruno n.141 a Torino*

Ciascun operatore economico potrà scegliere se partecipare alla gara per tutti i lotti disponibili o soltanto per uno o più di essi.

ARTICOLO 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO

Questo Reparto Tecnico Logistico Amministrativo (d'ora innanzi, per brevità, anche solo "Ente" o "Amministrazione") ha indetto una procedura di gara ai sensi dell'art. 176 e seguenti del D.Lgs. 36/2023, che ha per oggetto l'affidamento del servizio Bar, suddiviso in due lotti, da effettuarsi nell'ambito delle Sale Convegno istituite presso:

1. la Caserma "Emanuele Filiberto di Savoia Duca d'Aosta", sede del Comando Regionale Piemonte - Valle d'Aosta della Guardia di Finanza, ubicata in Torino, C.so IV Novembre n. 40 - **LOTTO N. 1;**
2. la Caserma "Gabriele Pictet", sede del Nucleo di Polizia Economico-Finanziaria della

¹ In forza del quale per l'affidamento dei contratti di concessione il cui valore sia inferiore alla soglia di cui all'art. 14, comma 1, lett. a), l'ente concedente può procedere mediante procedura negoziata, senza pubblicazione di un bando di gara, previa consultazione, ove esistenti, di almeno 10 operatori economici, nel rispetto del criterio di rotazione degli inviti individuati sulla base di indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici.

Guardia di Finanza, ubicata in Torino, Via Giordano Bruno n. 141 - **LOTTO N. 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 ultimare l'allestimento;
- l'approvvigionamento dei generi di consumo in quantità sufficiente per soddisfare l'utenza;
- l'attività di pulizia e raspetto 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.

Sono compresi nel servizio tutte le prestazioni oggetto dell'affidamento, le forniture connesse alle attività da espletare e quant'altro necessario per eseguire il contratto in maniera completa e secondo le condizioni stabilite dal **Capitolato Tecnico** ed i relativi allegati.

Si rappresenta, ad ogni modo, sin d'ora, che con riferimento alla gestione del bar non è consentita al Concessionario l'installazione di apparecchi di intrattenimento o di distributori automatici di bevande e/o alimenti.

ARTICOLO 2 – LUOGO, ORARIO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Gli ambienti nei quali si espletterà la concessione del servizio sono stati individuati dall'Amministrazione al piano terra di entrambe le Caserme sopra indicate, ove è installato apposito banco bar e dove si trovano uno spogliatoio ed un servizio igienico per il personale, un locale magazzino ed uno per la preparazione delle vivande.

Presso le Caserme suddette dovranno essere comunque osservati i seguenti orari **minimi** di apertura:

N.	GIORNI (esclusi i gg. festivi)	DALLE ORE	ALLE ORE
1	Lunedì / Martedì / Mercoledì / Giovedì/Venerdì	07:30	16:00
3	Sabato	08:00	12:00

Si intende che ciascun 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, inoltre, sin d'ora, che:

- **sono presenti e funzionanti presso ciascuna delle due Caserme citate, nelle vicinanze dei locali da destinare al servizio, alcuni distributori automatici di bevande calde e fredde e di snack, che sono funzionanti, 24 ore al giorno, per tutto l'anno;**
- **presso ciascuna delle due Caserme è presente anche la mensa di servizio.**

ARTICOLO 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE

Il servizio decorrerà dalla sottoscrizione dell'atto negoziale ed avrà la **durata di 36 mesi** a decorrere dalla data di stipula dell'atto negoziale. Ai sensi dell'articolo 178 del D. Lgs. n. 36/2023 la concessione non è prorogabile né tacitamente rinnovabile e, pertanto, si intende conclusa alla naturale scadenza.

L'Impresa concessionaria è tenuta a garantire comunque il servizio sino all'individuazione del nuovo contraente.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rescindere il contratto qualora, decorso almeno un anno dalla stipula, divenga operante analoga iniziativa a livello centralizzato posta in essere dal Comando Generale del Corpo e/o da Consip S.p.A. o da altro Ente aggiudicatore.

E' fatta salva, altresì, la possibilità di revoca parziale o totale della concessione, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, in qualunque momento, qualora il servizio non fosse ritenuto adeguato agli standard qualitativi richiesti, per grave irregolarità o ripetuti inadempimenti del concessionario, per ragioni di pubblico interesse, per necessità strutturali, edilizie, organizzative o per altri motivi, senza che l'Impresa aggiudicataria possa avanzare alcuna richiesta di risarcimento.

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.

Oltre i casi di sospensione temporanea disposti dall'Amministrazione per le ragioni sopra esposte, è data la possibilità al concessionario, in casi eccezionali e valutati singolarmente dalla Stazione Appaltante, di richiedere 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.

ARTICOLO 4 – VALORE DELL'APPALTO

Il valore della concessione è costituito facendo riferimento all'art. 179 del D.Lgs. 36/2023.

Il valore **presunto** della presente concessione, per l'intera durata, è stimato sulla base del corrispettivo dichiarato dall'operatore economico uscente per il medesimo servizio, tenuto conto che il flusso degli utenti che mediamente fruisce del servizio bar del prossimo contratto sarà pressoché uniforme, e sulla scorta dei prezzi praticati a seguito dell'ultima aggiudicazione e risulta così ripartito:

- **Lotto nr. 1: € 251.830,65 iva esclusa per tutto il triennio di durata (in media 83.943,55 l'anno);**
- **Lotto nr. 2: € 214.669,41 iva esclusa per tutto il triennio di durata (in media 71.556,48 l'anno).**

Tali valori vengono indicati ai sensi dell'art. 177, comma 1, del D. Lgs. n. 36/2023.

L'Amministrazione non assume nessuna responsabilità in ordine all'affluenza dei clienti e all'eventuale non raggiungimento degli introiti stimati dall'affidatario in fase di presentazione dell'offerta, costituendo tale dato, un rischio economico d'impresa. Tuttavia, il concessionario dovrà presentare semestralmente all'Amministrazione il rendiconto economico delle attività commerciali svolte nell'ambito della concessione, al fine di valutare l'andamento del servizio.

L'Amministrazione avrà quale ristoro unicamente la gestione del servizio da parte del concessionario, il quale effettuerà l'intera prestazione assumendosi i relativi rischi d'impresa e facendosi carico di tutte le spese.

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.

A tutte le prestazioni corrisponderà il pagamento diretto da parte degli utenti.

ARTICOLO 5 - ONERI E CANONI

Il servizio non comporta per questa Stazione Appaltante alcuna spesa: l'aggiudicatario, titolare esclusivo del rischio di impresa, avrà a proprio carico gli oneri delle forniture e delle utenze.

L'Agenzia del Demanio e il vincitore della gara, stipuleranno un ulteriore e specifico contratto riguardo all'occupazione degli spazi demaniali oggetto di apposito canone per l'utilizzo di beni in uso governativo.

Le prestazioni e gli oneri indicati nel **Capitolato Tecnico** (All.A), inteso come parte integrante di questo disciplinare, sono posti a totale carico dell'Impresa aggiudicataria del servizio bar, che vi provvederà con propria organizzazione ed esclusiva responsabilità e rischio contrattuale.

Di seguito sono elencati gli oneri previsti a carico del concessionario:

1) per quanto attiene all'organizzazione del servizio:

- a. l'approvvigionamento dei generi alimentari, delle materie prime e delle bevande, che dovranno essere della migliore qualità commerciale e forniti da aziende qualificate e di primaria importanza;
- b. l'ulteriore decoroso allestimento e arredamento dei locali, se non ritenuti già convenientemente attrezzati;
- c. l'eventuale acquisto di attrezzature e dotazioni necessarie al miglior funzionamento del servizio, aventi qualità e caratteristiche tecniche simili a quelle già in uso, nonché degli strumenti di lavoro obbligatori per legge;
- d. l'acquisto dei materiali di consumo e delle attrezzature per la pulizia e la sanificazione dei locali;
- e. l'ordinaria manutenzione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi e dei locali nonché il riassetto, la pulizia dei locali bar e relative pertinenze, il lavaggio delle stoviglie, con prodotti idonei e privi di tossicità;
- f. la fornitura al proprio personale del corredo necessario per l'espletamento del servizio;
- g. l'effettuazione dei servizi, a carattere periodico, di derattizzazione e di disinfestazione dei locali in uso;
- h. l'ordinaria manutenzione dei locali, degli impianti, dei materiali e delle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione, affidati in consegna o in uso;
- i. l'eventuale fornitura di altri servizi complementari, preventivamente autorizzati dall'Ente Amministrativo (es. vendita di materiali per l'igiene del personale, ecc.);
- j. la stipula di apposita polizza assicurativa di responsabilità civile, a tutela di eventuali danni, anche di natura sanitaria, cagionati agli utenti del servizio;
- k. per quanto attiene al personale, mediante l'organizzazione dello stesso, la gestione normativa ed economica (retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, ecc.) e le spese per il vitto;
- l. per quanto attiene agli oneri, mediante il pagamento delle concessioni governative, delle imposte nazionali e comunali in genere.

2) per quanto attiene le spese relative all'esecuzione del servizio e all'utilizzo dei locali e connesse pertinenze:

- a. la formazione e l'aggiornamento del personale;

- b. il rispetto degli obblighi fissati dalle norme antinfortunistiche vigenti ai fini dell'incolumità del personale impiegato nell'espletamento dei servizi;
- c. le utenze telefoniche;
- d. la fornitura dell'energia elettrica e dell'acqua potabile, calcolata tramite appositi contatori;
- e. la fornitura di combustibili per il riscaldamento, con quota forfettaria che sarà comunicata con separata trattazione;
- f. la raccolta dei rifiuti urbani, di quelli assimilabili e del loro conferimento negli appositi raccoglitori posizionati nelle vicinanze della struttura, per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti speciali, da effettuarsi a norma di legge;
- g. il pagamento annuale della tassa di raccolta dei rifiuti solidi urbani, per la quale il Concessionario è obbligato a presentare apposita istanza al Comune di Torino, per l'emissione di autonomo avviso di pagamento TARI a proprio carico per le superfici demaniali utilizzate;
- h. il canone annuale inerente alla concessione dei locali demaniali destinati all'espletamento del servizio. 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 impartite dall'Agenzia del Demanio competente. Al riguardo, questo Reparto ha intrapreso le opportune iniziative, con l'Agenzia del Demanio, volte alla rideterminazione dei canoni di concessione demaniale. A titolo meramente indicativo, si rappresenta che i canoni annui corrisposti dall'attuale concessionario sono i seguenti:
 - (1) per il locale ad uso bar della Caserma "E.F. di Savoia Duca d'Aosta" in Corso IV Novembre, 40 – Lotto 1: € 2.000,00;
 - (2) per il locale ad uso bar della Caserma "Col. G. Pictet" in Via Giordano Bruno, 141 – Lotto 2: € 1.800,00;
- i. le riparazioni scaturenti da rotture o danni imputabili all'Impresa, anche per colpa del proprio personale, da effettuarsi a mezzo di tecnici qualificati. Tutte le riparazioni dovranno, comunque, essere preventivamente autorizzate dall'Amministrazione.

ARTICOLO 6 - SOPRALLUOGO

Per consentire ai concorrenti di formulare un'offerta consapevole e più aderente alle necessità dell'appalto, la Stazione appaltante favorisce il sopralluogo presso questo Compendio Demaniale, consentendo di prendere visione degli spazi sui quali insisterà il servizio.

Il sopralluogo è obbligatorio e potrà essere effettuato nei soli giorni lavorativi, tra le ore 09:00 e le ore 12:00 e tra le ore 15:00 e le ore 17:00, fino al terzo giorno antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte, previa richiesta telefonica:

COMANDO REGIONALE PIEMONTE – VALLE D'AOSTA - TORINO	Mar.O. Di Nola Antonio – Tel. 01133051
NUCLEO P.E.F. – TORINO	V. Brig. Houari Malek - Tel. 0113047111

A seguito del sopralluogo verrà rilasciata un'attestazione (Allegato E) sottoscritta dal rappresentante legale dell'impresa e dai referenti delle Caserme e andrà allegata alla documentazione per partecipare alla gara.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico

in possesso del documento di identità, o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico purché in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di copia di quello del delegante.

Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituendo, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio, purché munito della delega degli altri operatori.

In caso di consorzio di cui all'articolo 65 comma 2, lettera b), c), d) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

ARTICOLO 7 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E CAUSE DI ESCLUSIONE

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice dei contratti pubblici, nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente articoli.

Possono partecipare alla gara tutti i soggetti economici previsti ex art. 65 del D. Lgs. 36/2023, purché per essi non ricorrano le cause di esclusione di cui all'art. 94 e seguenti del citato Decreto e a condizione che **l'attività prevalente esercitata (o quantomeno secondaria)**, identificata dai relativi codici ATECO, risultante dal certificato della CCIAA ovvero dalle comunicazioni inviate all'Agenzia delle Entrate, sia quella prevista per la tipologia di servizio.

Alla luce di quanto sopra la mancanza di tale requisito essenziale costituirà tassativa causa di esclusione.

A tal proposito, i concorrenti per i quali non risulti dalle visure della CCIAA e/o dell'Agenzia delle Entrate il prescritto codice ATECO "56.30.00", che però sia in corso di perfezionamento entro la scadenza del termine di presentazione delle offerte, **dovranno specificarlo nella documentazione amministrativa.**

È vietato ai concorrenti partecipare ai singoli lotti in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

È vietato, per il concorrente che partecipa al singolo lotto in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, partecipare anche in forma individuale.

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. 94 e seguenti del D.Lgs. n. 36/2023** 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.

Per partecipare alla gara i concorrenti devono essere in possesso, **a pena di esclusione**, dei seguenti requisiti:

- l'iscrizione nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. con indicazione della specifica attività d'impresa (codice ATECO);
- in caso di raggruppamenti temporanei, ciascun componente del raggruppamento deve possedere integralmente i requisiti di ordine generale previsti dalla vigente normativa;
- il possesso della certificazione HACCP. Successivamente, alla società aggiudicataria, verrà richiesta la copia della documentazione a comprova di quanto autocertificato;

- l'idoneità tecnico-professionale di cui all'art. 26, comma 1, lett. a) D.Lgs. n.81/2008;
- requisiti di ordine professionale, di capacità economico – finanziaria, ex art. 100 comma 11, D.Lgs. 36/2023, l'impresa deve aver raggiunto in almeno uno degli ultimi tre esercizi (2022-2023-2024), un volume di affari, relativo ai servizi nel settore oggetto della presente procedura di gara, di euro **145.000,00 per quanto riguarda il Lotto 1 e euro 130.000,00 per quanto riguarda il Lotto 2**. 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;
- di non trovarsi in una delle condizioni di cui all'art. 53, comma 16 ter del D.Lgs. n. 165/2001 (comma aggiunto dall'art. 1, comma 42, lett. l) della L. n. 190/2012), *“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”*. Pertanto, qualora dovesse essere accertata tale situazione, si procederà all'esclusione del concorrente dalla presente procedura di gara.
- la non sussistenza del divieto di contrarre con la P.A.;
- non essere stati assoggettati a provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale ai sensi del D.Lgs 81/2008 ed ai connessi provvedimenti interdittivi alla contrattazione con le Pubbliche Amministrazioni.

Le imprese partecipanti (imprese singole, R.T.I. o Consorzi) alla gara dovranno fornire, ai sensi del comma 3, dell'art. 100 del D.Lgs. n. 36/2023, la documentazione attestante l'iscrizione nel registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di data non anteriore a sei mesi, dalla quale risulti che l'impresa non si trovi in stato di amministrazione controllata, di liquidazione, di fallimento o di concordato preventivo, e che non sia stata sottoposta a tali procedure negli ultimi cinque anni.

In luogo della documentazione di cui al presente paragrafo potrà essere fornita una dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni del D.P.R. n. 445/2000.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'art. 83 bis, comma 3, del D.Lgs. n. 159/2011.

ARTICOLO 8 - PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

Per il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione si fa riferimento alla tabella inserita nella Delibera ANAC n. 610 del 19 dicembre 2023, in attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della Legge n. 266 del 23 dicembre 2005, per l'anno 2024 e pubblicata nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale n. 9 del 12 gennaio 2024.

Di seguito il link del sito di riferimento: <https://www.anticorruzione.it/-/del.n.610-19.122023>.

Importo posto a base di gara	Quota stazioni appaltanti	Quota operatori economici
Inferiore a € 40.000	Esente	Esente
Uguale o maggiore a € 40.000 e inferiore a € 150.000	€ 35,00	Esente
Uguale o maggiore a € 150.000 e inferiore a € 300.000	€ 250,00	€ 18,00
Uguale o maggiore a € 300.000 e inferiore a € 500.000	€ 250,00	€ 33,00
Uguale o maggiore a € 500.000 e inferiore a € 800.000	€ 410,00	€ 77,00

Uguale o maggiore a € 800.000 e inferiore a € 1.000.000	€ 410,00	€ 90,00
Uguale o maggiore a € 1.000.000 e inferiore a € 5.000.000	€ 660,00	€ 165,00
Uguale o maggiore a € 5.000.000 e inferiore a € 20.000.000	€ 880,00	€ 220,00
Uguale o maggiore a € 20.000.000	€ 880,00	€ 560,00

ARTICOLO 9 - DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- Documentazione Amministrativa:

- Disciplinare di gara
- Capitolato tecnico (Allegato A) (documento integrativo di questo disciplinare) e suoi annessi "Paniere Prezzi" (Annesso 1) e "Descrizione dei materiali presenti presso i bar" (Annesso 2);
- DGUE (Allegato B);
- Dichiarazione sostitutiva di certificazione, in conformità al D.P.R. 445/2000, concernente il fatturato globale annuo d'impresa realizzato negli ultimi tre esercizi (Allegato C);
- Dichiarazione relativa ai requisiti di ordine professionale, di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale (Allegato D);
- Attestazione di eventuale avvenuto sopralluogo dei locali (Allegato E)
- Dichiarazione tracciabilità flussi finanziari (Allegato F);
- Patto di Integrità (Allegato I);
- DUVRI (Allegato L);
- Dichiarazione Sostitutiva di ottemperanza alle norme per il diritto al lavoro dei disabili (Allegato M)

- Documentazione Tecnica:

- Offerta tecnica (Allegato G).

- Documentazione Economica:

- Offerta economica (Allegato H).

La documentazione di gara è accessibile, sul sito istituzionale della stazione appaltante, sul sito internet www.gdf.gov.it, al link: *"Amministrazione Trasparente - Bandi di gara e contratti"* e sulla Piattaforma MePA. Si rappresenta, inoltre, che ai sensi dell'art. 101, del D. Lgs. nr. 36/2023 le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda potranno essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al citato comma. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale dei documenti relativi al possesso dei requisiti, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la Stazione Appaltante assegnerà al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

In ultimo, si rappresenta sin d'ora che l'Ente appaltante si riserva la facoltà, ex art. 105 del D.Lgs. n. 36/2023, di invitare i concorrenti a **completare o a fornire chiarimenti** in merito al contenuto delle **dichiarazioni** e dei **documenti presentati**.

➤ L'Offerta Tecnica:

dovrà essere, pena l'esclusione dalla gara, redatta secondo il modulo costituente l'**Allegato G**. Tale offerta dovrà essere firmata digitalmente dal titolare o legale rappresentante o suo procuratore (in tal caso, allegare la procura) e dovrà accludere la copia di un valido documento di riconoscimento del firmatario ai sensi del D.P.R. n. 445/2000.

➤ **L'Offerta Economica:**

dovrà essere redatta, **pena l'esclusione** dalla gara, con l'**Allegato H**, firmata digitalmente dal titolare o legale rappresentante o suo procuratore (in tal caso, allegare la procura) e accludere la copia di un valido documento di riconoscimento del firmatario ai sensi del D.P.R. n. 445/2000.

Le citate Offerte dovranno essere compilate correttamente e completamente in ogni loro parte e non dovranno contenere, **pena la nullità**, riserve di sorta o condizioni.

Qualora nell'offerta economica non vengano indicati i prezzi proposti ovvero questi risultino non leggibili o riportino eventuali correzioni, **agli stessi verrà attribuito di "default" il medesimo valore posto come prezzo a base d'asta iva esclusa**.

In caso di raggruppamento temporaneo già costituito ai sensi di legge, l'offerta economica va sottoscritta da tutti gli operatori economici del raggruppamento o dal solo capogruppo. In caso di raggruppamento temporaneo costituendo, l'offerta economica va sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento.

I prezzi offerti dovranno essere espressi in cifre e lettere con massimo due cifre decimali dopo la virgola.

Questa Stazione Appaltante riterrà valide e valutabili le sole offerte debitamente compilate, secondo le prescrizioni del presente Disciplinare di Gara, inserite sul Me.PA.

L'operatore economico dovrà altresì compilare anche quelle create tramite il sistema della RDO che rappresentano **per lo stesso meri passaggi tecnici e formali per partecipare alla gara**.

Si rappresenta altresì che l'operatore economico dovrà inserire, **per ogni lotto per il quale intende concorrere, un'Offerta Tecnica (Allegato G) e un'Offerta Economica (Allegato H)**. Pertanto, dovrà presentare tante offerte quanti sono i lotti per cui partecipa, indicando con una "x", nell'apposito spazio all'interno degli allegati, il lotto a cui fa riferimento l'offerta.

Ad esempio:

- per il lotto 1 – l'operatore economico Tizio presenta un'offerta tecnica e un'offerta economica;
- per il lotto 2 – lo stesso operatore economico Tizio presenta una nuova offerta tecnica ed economica;

si precisa che per nuova offerta si intende solamente la presentazione di un nuovo documento diverso da quello già presentato, potendo comunque le offerte avere un contenuto uguale ovvero diverso.

ARTICOLO 10 - PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

La presente procedura sotto soglia mediante ricorso al ME.PA. prevede l'aggiudicazione all'offerta **economicamente più vantaggiosa** sulla base dei criteri di seguito descritti.

L'esito di detta procedura, a norma degli articoli 20 e 28 del D. Lgs. nr. 36/2023, sarà pubblicato sul sito www.gdf.gov.it, al link: *"Amministrazione Trasparente - Bandi di gara e contratti - Procedure aggiudicate"*.

In caso di parità di offerta tra due o più società, l'aggiudicazione avverrà con le modalità previste dall'art. 77 del R.D. 23 maggio 1924, n. 827. Si rappresenta, inoltre, che:

a. non sono ammesse offerte parziali, condizionate o plurime;

b. il contratto, mentre vincola l'aggiudicatario sin dal momento della sottoscrizione, non impegna l'Amministrazione finché non è stato approvato dalla competente Autorità.

Atteso che la presente procedura è stata suddivisa in due lotti, si ribadisce che le imprese partecipanti potranno scegliere se partecipare per un solo lotto o per entrambi. Si precisa, inoltre, che non sono stati posti limiti di aggiudicazione. Pertanto ogni Operatore Economico potrà essere aggiudicatario di uno o di entrambi i lotti.

Resta ovviamente inteso che, trattandosi di gara effettuata mediante ricorso al ME.PA., risulta presupposto indefettibile (a pena d'esclusione) per i partecipanti alla gara, l'iscrizione al citato mercato elettronico.

ARTICOLO 11 - SOCCORSO ISTRUTTORIO

Ai sensi dell'art. 101, del D. Lgs. nr. 36/2023, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda potranno essere sanate attraverso la procedura di **soccorso istruttorio**. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale dei documenti relativi al possesso dei requisiti, **con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica**, la Stazione Appaltante assegnerà al concorrente un termine non inferiore a cinque giorni e 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 citato termine la Stazione Appaltante procederà all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

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.

ARTICOLO 12 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE

Allo scadere del termine di presentazione delle offerte, le stesse sono acquisite definitivamente dal Sistema e, oltre ad essere non più modificabili, sono conservate dal Sistema medesimo in modo segreto.

L'Amministrazione **si riserva la facoltà**, dandone idonea motivazione, in ogni momento, di annullare o revocare la gara, di non pervenire all'aggiudicazione o di non stipulare la convenzione senza incorrere in responsabilità e/o azioni di richiesta danni e/o indennità e/o compensi da parte degli offerenti e/o aggiudicatario, neanche ai sensi degli artt. 1337 e 1338 del Codice Civile.

Saranno comunque esclusi dalla gara i concorrenti che presentino offerte economiche:

- nelle quali vengano sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni di prestazione del servizio specificate nel presente avviso;
- non firmate digitalmente dal legale rappresentante o da persona delegata i cui poteri di rappresentanza risultino da allegata procura notarile;
- prive di qualunque altro requisito essenziale richiesto dal presente bando.

Ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, l'Ente appaltante procederà ad idonei controlli sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive eventualmente rese.

L'eventuale accertata non veridicità dei dati autocertificati dall'operatore economico comporterà, a carico del firmatario della dichiarazione, **l'applicazione delle sanzioni penali ed amministrative previste dalla vigente normativa** nel caso di dichiarazioni false o mendaci, oltre alla perdita degli eventuali diritti contrattuali acquisiti con l'aggiudicazione della gara.

La scelta del contraente avviene con aggiudicazione a favore dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**, con riferimento al miglior rapporto qualità - prezzo, valutato sulla base dei seguenti parametri:

Il punteggio massimo ottenibile è pari a 100 punti, di cui:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta Tecnica	70
Offerta Economica	30
TOTALE	100

Si precisa che il vaglio della regolarità/completezza della Documentazione Amministrativa finalizzato a decretare la possibilità di partecipare alla gara verrà effettuato direttamente dal R.U.P., mentre la disamina dell'Offerta Tecnica e dell'Offerta Economica di ciascun concorrente verranno effettuate da una Commissione di Gara all'uopo nominata.

12.1 - VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Per la qualità dei servizi aggiuntivi, si prevede l'attribuzione del punteggio massimo di **70 punti su 100**.

Il punteggio massimo ottenibile per ciascuno dei 7 criteri (CR1 + CR2 + CR3 + CR4 + CR5 + CR6 + CR7= 70) di valutazione sopra indicati è pari a 70 punti. Ciascun concorrente otterrà un punteggio in base alle risposte fornite ai singoli quesiti di seguito riportati:

N.	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
1	Il concorrente si impegna a tenere aperto/i il/i bar, settimanalmente, negli orari a fianco indicati. Max punti 10.	☐ Nei giorni dal lunedì al venerdì, con orario 07,30-17,00 – punti 2; ☐ Nei giorni dal lunedì al venerdì, con orario 07,30-17,30 – punti 5; ☐ Nei giorni dal lunedì al giovedì, con orario 07,30-18,00 – punti 10.
2	Il concorrente si impegna a fornire prodotti di pasticceria fresca e secca, bottiglie di spumante, succhi di frutta, nonché l'allestimento di appositi tavoli della sala bar. Quanto sopra nel caso di particolari eventi di natura eccezionale su apposita richiesta dell'Amministrazione con preavviso di almeno 3 giorni. Al termine dell'evento, il Fornitore, è tenuto al riordino dei locali medesimi, allo sgombero ed al ricovero dei tavoli, alla rimozione ed allo smaltimento delle carte e dei rifiuti vari entro due ore dalla fine dell'evento. L'allestimento si intende comprensivo, a seconda delle necessità che saranno di volta in	... Disponibilità del concorrente a garantire, su eventuale richiesta dell'Amministrazione, l'allestimento della sala e la fornitura delle relative derrate 7 € – punti 20; ...Disponibilità del concorrente a garantire, su eventuale richiesta dell'Amministrazione, la fornitura delle relative derrate 7 € – punti 15;

N.	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
	volta comunicate, di accessori adeguati, quali: tovagliato, centrotavola, bicchieri, (es. piatti, bicchieri, posate) monouso in materiale rigido, In ogni caso, lo standard non potrà essere inferiore a quello previsto nell'allegato Capitolato. Max punti 20.	...Nessuna disponibilità del concorrente a garantire quanto sopra indicato - punti 0.
3	Il concorrente si impegna a fornire determinate tipologie di prodotti, di fianco elencati. Verranno assegnati punti per ogni tipologia di prodotto resa giornalmente disponibile. Max 10 punti.	Impegno del concorrente a garantire la disponibilità giornaliera presso il/i bar dei seguenti prodotti: ☐ Insalatone - punti 3; ☐ Gelati – punti 2; ☐ Piadine - punti 1; ☐ Prodotti senza glutine - punti 2; ☐ Prodotti vegani – punti 2.
4	Il concorrente si impegna ad offrire ogni mattina presso il/i bar prodotti di pasticceria (paste e cornetti) freschi e di produzione locale. Max punti 5.	☐ Impegno del concorrente ad offrire giornalmente, presso il/i bar, prodotti di pasticceria (cornetti e paste) freschi e di produzione locale – punti 5; ☐ Nessun impegno del concorrente a fornire i prodotti freschi di cui sopra - punti 0
5	Il concorrente si impegna a fornire giornalmente, presso il/i bar, almeno 3 quotidiani (di cui uno sportivo) di libera lettura gratuita. Max 5 punti. Il rispetto di tale impegno sarà oggetto di valutazione costante da parte del D.E.C. il quale, in caso di inosservanza, inoltrerà apposita segnalazione al R.U.P. per le valutazioni di competenza.	Impegno del concorrente alla fornitura giornaliera di quanto a fianco indicato: ☐ Sì - punti 5; ☐ No - punti 0.
6	Il concorrente si impegna ad effettuare nei confronti dei clienti particolari sconti (anche sotto forma di abbonamento) in caso di acquisto di combinazioni di prodotti, come di fianco indicato. Max punti 10. Il rispetto di tale impegno sarà oggetto di valutazione costante da parte del D.E.C. il quale, in caso di inosservanza, inoltrerà apposita segnalazione al R.U.P. per le valutazioni di competenza.	☐ Impegno a garantire al cliente uno sconto (anche sotto forma di abbonamento) in caso di acquisto di cappuccino/caffè + cornetto – punti 3; ☐ Impegno a garantire al cliente uno sconto (anche sotto forma di abbonamento) in caso di acquisto di insalatona + acqua/bibita – punti 3; ☐ Impegno del concorrente a garantire al cliente uno

N.	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
		sconto (anche sotto forma di abbonamento) in caso di acquisto di panino + acqua/bibita – punti 4 ; ☐ Nessun impegno a fornire quanto sopra indicato - punti 0 .
7	Possesso di sistema di qualità conforme alla norma ISO 9001/UNI EN ISO 9001/2015. Max Punti 10. Saranno assegnati punti 10 al concorrente che dimostri di essere in possesso della certificazione ISO 9001/UNI EN ISO 9001/2015 riferibile all'oggetto del servizio ed in corso di validità al momento della presentazione dell'offerta. Per la comprova del requisito, una copia della certificazione in parola dovrà necessariamente essere inserita all'interno della documentazione relativa all'offerta tecnica.	Possesso della certificazione ISO 9001/UNI EN ISO 9001/2015 riferibile all'oggetto del servizio ed in corso di validità: ☐ Sì – punti 10; ☐ No – punti 0.

12.2 - VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Per quanto attiene all'Offerta Economica, verrà utilizzato quale parametro di riferimento il prezzo di prodotti messi in vendita nel bar, tratti da uno specifico "paniere" costituito da quelli di più largo consumo.

Ciascun concorrente dovrà indicare nell'offerta il prezzo proposto per ciascun prodotto.

Il punteggio massimo attribuibile pari a 30 punti su 100.

Si precisa che i prezzi proposti dal concorrente:

a. sono da intendersi IVA esclusa;

b. potranno essere pari ma non superiori ai prezzi posti a base di gara.

L'offerta economica dovrà essere compilata correttamente e completamente in ogni sua parte e non dovrà contenere, **pena la nullità**, riserve di sorta o condizioni.

È fatto obbligo agli operatori economici concorrenti di allegare all'offerta economica un prospetto relativo ai costi della manodopera facendo riferimento al CCNL applicato e alle relative tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.

I costi della manodopera non potranno essere inferiori a quelli previsti dal CCNL di settore, pena l'esclusione dalla procedura di gara.

Il concorrente dichiara che il contratto da lui applicato garantisce ai dipendenti le tutele previste dal CCNL applicato dallo stesso. La dichiarazione di equivalenza delle tutele sarà verificata dalla S.A. prima della aggiudicazione con le modalità di cui all'articolo 110 del Codice. La mancata corrispondenza costituisce motivo di esclusione.

Qualora nell'offerta economica non vengano indicati i prezzi proposti ovvero questi risultino non leggibili, **a ciascuno di essi verrà attribuito di "default" un valore pari a 10 (dieci).**

Nr. Prog.	Categoria	Stima percentuale (ipotesi su 100 consumazioni)	Prezzo di base
A	B	C	D
1	Caffè	40,00%	0,90 €
2	Caffè decaffeinato	1,00%	1,05 €
3	Cappuccino	3,00%	1,20 €
4	Latte caldo (ml. 200).	0,50%	1,05 €
5	Latte macchiato	0,50%	1,20 €
6	The caldo	1,00%	0,90 €
7	Cioccolata calda	0,50%	1,20 €
8	Crema di caffè (tazza piccola)	1,00%	1,65 €
9	Caffè d'orzo (tazza piccola)	5,00%	1,05 €
10	Ginseng (tazza piccola)	5,00%	1,05 €
11	Acqua minerale bottiglietta da 500 ml	1,00%	0,60 €
12	Acqua minerale da 1,5 lt	2,00%	0,90 €
13	Succhi di frutta lattina/bottiglia da 200 ml	2,00%	2,10 €
14	Succhi di frutta 125 ml. gusti vari (es.: Yoga, Pago, Santal).	2,00%	1,20 €
15	Yogurt gr. 125 (es.: Yomo, Granarolo)	0,50%	1,65 €
16	Aperitivi analcolici (comprensivi di salatini o patatine o stuzzichini)	5,00%	1,95 €
17	Cornetti freschi vuoti e/o farciti	5,00%	1,20 €
18	Tramezzino farcito	3,00%	1,95 €
19	Trancio pizza tipo margherita (cm 15x15)	2,00%	2,25 €
20	Toast (es. 20 gr prosciutto + 20 gr formaggio)	5,00%	1,50 €
21	Panino farcito con salumi e/o formaggi (pane 100 gr + 40 gr prosciutto crudo + 20 gr formaggio)	8,00%	3,50 €
22	Panino farcito con salumi e/o formaggi (pane 100 gr + 40 gr prosciutto cotto + 20 gr formaggio)	5,00%	3,00 €
23	Trancio di focaccia (cm 20x10)	2,00%	1,35 €
TOTALE		100%	

L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI terrà necessariamente conto della **stima percentuale di incidenza** di ogni prodotto (è riportata nella colonna C, ed è un valore che indica, su un numero di 100 consumazioni, quante volte viene richiesto quello specifico prodotto. Es: se nella colonna c'è indicato il valore 25%, significa che su 100 consumazioni effettuate presso il bar, 25 riguardano quello specifico prodotto).

Pertanto, nella valutazione dell'offerta economica, il punteggio di ciascuna impresa concorrente verrà determinato nel seguente modo:

- il "prezzo proposto dal concorrente", ovvero il prezzo unitario che ciascun concorrente intende proporre per un determinato bene (indicato nella colonna E della tabella sopra

riportata) verrà moltiplicato per la stima percentuale di incidenza di quello specifico prodotto (valore indicato nella colonna C).

Es: nel caso del caffè, la cui stima percentuale di incidenza è 40%, il prezzo offerto dal concorrente (es: 0,50) verrà moltiplicato per 40 ($0,50 \times 40 = 20$)

- b. Analoga operazione dovrà poi essere ripetuta per tutti i 25 prodotti indicati in tabella, moltiplicando il prezzo offerto dal concorrente per ciascuna percentuale di incidenza. Al termine del procedimento, i 25 valori così ottenuti dovranno essere sommati.

Il valore più basso tra tutti quelli ottenuti costituirà la migliore offerta economica tra tutti i partecipanti. Ad essa verranno assegnati 30 punti.

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

$$\frac{\text{valore più basso tra tutti quelli ottenuti} \times 30 \text{ (punteggio massimo attribuibile)}}{\text{valore ottenuto dal concorrente cui si vuole attribuire il punteggio}}$$

L'attribuzione dei punteggi sopra menzionati permetterà alla Commissione di Gara di stilare una graduatoria dell'offerta economica.

I prezzi unitari a base d'asta nonché quelli offerti dal concorrente **devono intendersi I.V.A. esclusa**, invariabili ed in nessun caso suscettibili di revisione nel primo anno di durata della concessione. Si rammenta che l'offerta deve essere **espressa in euro** e deve riportare **al massimo due cifre decimali**. Nel caso in cui venissero indicati più decimali, l'Amministrazione procederà automaticamente all'arrotondamento, in difetto qualora la terza cifra sia compresa tra 1 e 5, e in eccesso qualora sia compresa tra 6 e 9.

Questa Amministrazione, con riferimento alle clausole relative alla revisione dei prezzi, applicherà quanto previsto dall'art. 60 del D.Lgs. 36/2023.

L'aggiudicazione della gara avverrà nei confronti del concorrente che avrà formulato l'offerta complessivamente più vantaggiosa, e cioè che **avrà ottenuto il maggiore punteggio complessivo, quale somma dei punteggi ottenuti nell'offerta tecnica ed in quella economica** (su un massimo di 100 punti).

Nel caso di offerte paritetiche, con riferimento al punteggio complessivo raggiunto, l'aggiudicazione avverrà in favore del concorrente che **risulti avere presentato la miglior offerta economica**. Il punteggio massimo conseguibile potrà essere attribuito anche a più offerte.

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

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, purché ritenuta idonea e congrua ad insindacabile giudizio di questa Amministrazione.

Le offerte anormalmente basse saranno valutate ai sensi della disciplina prevista dall'art. 110 del D.Lgs 36/2023.

L'impresa classificatasi prima in graduatoria sottoscriverà con questa Amministrazione un apposito atto negoziale con il quale verrà formalizzato 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 saranno vincolate al rispetto delle condizioni offerte per un lasso temporale di 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

Il prezzo offerto diverrà vincolante per il concessionario per tutta la durata contrattuale, ferma restando la possibilità di revisione dei prezzi, in base all'indice ISTAT, dopo il primo anno.

ARTICOLO 13 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO ED AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

Trattandosi di procedura di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, la proposta di aggiudicazione verrà formulata a cura di un'apposita Commissione Giudicatrice a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato fra tutte le offerte ammesse.

Le sedute della Commissione potranno essere seguite dai concorrenti interessati esclusivamente da remoto, mediante il proprio pc, accedendo all'apposito sito.

L'apertura delle buste virtuali sul Mercato Elettronico della PA avrà inizio dopo la scadenza del termine ultimo di presentazione delle offerte. Verrà quindi effettuato, con riferimento a ciascun partecipante, nell'ordine, il vaglio della documentazione amministrativa, dell'offerta tecnica e di quella economica.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, dandone idonea motivazione, in ogni momento, di annullare o revocare l'avviso di gara, di non pervenire all'aggiudicazione o di non stipulare la convenzione senza incorrere in responsabilità e/o azioni di richiesta danni e/o indennità e/o compensi da parte degli offerenti e/o dell'aggiudicatario, neanche ai sensi degli artt. 1337 e 1338 del Codice Civile.

Si ribadisce che saranno comunque esclusi dalla gara i concorrenti che presentino offerte:

- nelle quali vengano sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura rispetto alle condizioni specificate nel presente avviso;
- non firmate dal legale rappresentante o da persona delegata i cui poteri di rappresentanza risultino da allegata procura notarile;
- prive di qualunque altro requisito essenziale richiesto dal presente bando.

Ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, l'Ente appaltante procederà ad idonei controlli sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive eventualmente rese.

L'eventuale accertata non veridicità dei dati autocertificati dall'operatore economico comporterà, a carico del firmatario della dichiarazione, l'applicazione delle sanzioni penali ed amministrative previste dalla vigente normativa nel caso di dichiarazioni false o mendaci, oltre alla perdita degli eventuali diritti contrattuali acquisiti con l'aggiudicazione della gara informale.

ARTICOLO 14 - FASCICOLO VIRTUALE DELL'O.E.

Con riferimento ai controlli da effettuarsi per il tramite del Fascicolo Virtuale dell'O.E. (FVOE), si rappresenta che l'ANAC, con delibera n. 262 datata 20.06.2021 ha dato attuazione alla previsione normativa di cui all'art. 24, comma 4, del D.Lgs. 36/20232 circa "le tipologie di dati da inserire nel fascicolo virtuale dell'operatore economico". Tenuto conto, pertanto, del contenuto della delibera sopra menzionata, si chiede di voler predisporre la documentazione afferente ai controlli sui requisiti dell'O.E. da inserire nel FVOE, in aderenza a quanto previsto dalla citata delibera e allegati.

ARTICOLO 15 - ATTO NEGOZIALE E SPESE CONTRATTUALI

Al termine della procedura seguirà formale provvedimento di aggiudicazione da parte della Stazione Appaltante.

La stipula dell'atto negoziale con l'Impresa aggiudicataria avverrà entro 10 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione. Al riguardo l'Amministrazione procederà alla stipula con l'aggiudicatario mediante firma digitale rilasciata da organo certificatore (es. InfoCert – Namirial – Aruba - Postecom – Zucchetti ecc).

Nei confronti del concorrente aggiudicatario sarà stipulato un atto di concessione del servizio. L'atto di concessione del locale sarà sottoscritto anche dal rappresentante della locale Agenzia del Demanio.

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria tutte le spese relative alla convenzione, secondo le norme vigenti (marche da bollo), senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente appaltante. La convenzione è soggetta a registrazione solo in caso d'uso, ai sensi dell'art. 10 del D.P.R. 26 aprile 1986, n.131.

ART. 16 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

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

ARTICOLO 17 - CAUZIONI

L'Impresa aggiudicataria, entro 8 (otto) giorni lavorativi dall'avvenuta comunicazione dell'aggiudicazione, dovrà produrre (invio preliminare a mezzo pec):

- a. quietanza di deposito cauzionale definitivo, ai sensi dell'articolo 117 del D.Lgs 36/2023, per l'importo di € 25.183,00 (venticinquemilacentottantatre/00) per il lotto nr. 1 e per l'importo di euro 21.466,94 (ventunomilaquattrocentosessantasei/94) 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.

Si rammenta che le cauzioni definitive dovranno recare la firma autenticata da parte del notaio.

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.

ARTICOLO 18 - ASSICURAZIONE DI RESPONSABILITA' CIVILE

L'Appaltatore è direttamente responsabile, per sé e per il proprio personale, di qualsiasi inadempimento 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, il seguente rischio:

- ❖ 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. 117 del D.Lgs. 36/2023.

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

ARTICOLO 19 - INADEMPIENZE CONTRATTUALI E SANZIONI

L'Impresa è formalmente inadempiente quando:

- a) ometta, anche parzialmente, di assicurare il servizio;
- b) non assicuri la prestazione in modo tempestivo, regolare e/o soddisfacente.

Pertanto, in caso di inadempienza degli obblighi contrattualmente assunti e per insoddisfacente svolgimento del servizio, l'Amministrazione contesterà l'infrazione o l'omissione all'aggiudicatario, che poi dovrà ovviare al disservizio entro il termine assegnato o comunque nel più breve tempo possibile.

Se, a seguito della contestazione, l'Impresa aggiudicataria non fornirà adeguati chiarimenti, l'Amministrazione procederà all'applicazione di penali secondo quanto previsto dal Capitolato Generale d'Oneri per la fornitura di beni e la prestazione di servizi occorrenti per il funzionamento del Corpo della Guardia di Finanza (D.M. 24.10.2014 n. 181).

ARTICOLO 20 - OSSERVANZA DI LEGGI, REGOLAMENTI E PROVVEDIMENTI DELLE AUTORITÀ AMMINISTRATIVE

La ditta è pienamente responsabile della qualità e quantità dei prodotti somministrati. Pertanto, sarà perseguibile per qualsiasi episodio di tossinfezione alimentare derivato da prodotti somministrati.

La mancata osservanza da parte dell'Impresa delle disposizioni di legge, regolamenti o provvedimenti dell'autorità amministrativa costituisce causa legittima di risoluzione della concessione, con tutte le relative conseguenze di natura penale, civile ed amministrativa.

L'aggiudicataria si impegna ad osservare le norme contenute:

- a) nel "Regolamento recante il Capitolato Generale d'Oneri" per le forniture di beni e prestazioni di servizio per il funzionamento del Corpo della Guardia di Finanza, approvato con decreto D.M. 24.10.2014, nr.181, nonché delle norme previste dalla legge e dal Regolamento della Contabilità Generale dello Stato, in quanto non in contrasto con le clausole particolari del presente atto;
- b) nel D. Lgs. 36/2023;
- c) nella Legge e Regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato, rispettivamente approvati con RR.DD. 18.11.1923, n. 2440 e 23.5.1924, n. 827;
- d) nel Regolamento di Amministrazione (D.M. 292/2005);

- e) nel Codice Civile ed altre disposizioni normative già emanate in materia di contratti, per quanto non regolato dalle clausole e disposizioni degli atti sopra richiamati;
- f) nel Codice delle Leggi Antimafia e delle misure di prevenzione nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia a norma degli artt. 1 e 2 della Legge 13 agosto 2010, n. 136.

ARTICOLO 21 - RISOLUZIONE

L'Amministrazione si riserva la facoltà, qualora sopravvenute straordinarie esigenze, inclusa la determinazione di provvedimenti giudiziali personali, di far decadere la concessione in qualsiasi momento e con preavviso di 30 giorni, senza che l'affidatario possa avanzare alcuna pretesa per tale soluzione, qualora ricorrano i presupposti di legge e regolamenti previsti.

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile il contratto di concessione sarà risolto di diritto, su dichiarazione dell'Amministrazione, ferma ed impregiudicata l'eventuale richiesta di risarcimento per il danno subito, oltre che nei casi in specie indicati al precedente articolo, nei seguenti casi:

- mancata attivazione del servizio entro 20 giorni lavorativi dalla stipula;
- inadempienze, contestate per iscritto e non giustificate, in numero superiore a tre nell'anno solare;
- violazioni in materia di subappalto o di cessione del contratto;
- interruzione del servizio, salvo che l'Appaltatore non dimostri che sia dipesa da cause di forza maggiore;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e integrativi locali;
- ritardo nel pagamento del rimborso spese dei consumi di acqua ed energia elettrica entro il 30° giorno successivo del mese di riferimento;
- vendita di generi alimentari adulterati, avariati e contenenti sostanze nocive e comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e sanità pubblica;
- in ogni altro caso previsto per legge.

ARTICOLO 22 - REVISIONE DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE

Al verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili, ivi compreso il mutamento della normativa o della regolazione di riferimento, purché non imputabili al concessionario, che incidano in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario dell'operazione, il concessionario può chiedere la revisione del contratto nella misura strettamente necessaria a ricondurlo ai livelli di equilibrio e di traslazione del rischio pattuiti al momento della conclusione del contratto. L'alterazione dell'equilibrio economico e finanziario dovuto a eventi diversi da quelli di cui al primo periodo e rientranti nei rischi allocati alla parte privata sono a carico della stessa, ai sensi dell'art. 192 del codice dei contratti pubblici.

ARTICOLO 23 - MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE

La Stazione Appaltante si riserva di modificare il contratto in corso di esecuzione, secondo quanto previsto dall'art. 189 del d.lgs 36/2023.

ARTICOLO 24 - AVVALIMENTO

Non è ammesso l'utilizzo dell'istituto dell'avvalimento.

ARTICOLO 25 - SUBAPPALTO

Il subappalto non è consentito. Pertanto è vietato cedere o subappaltare, in tutto o anche solo in parte, il servizio assunto sotto la comminatoria della immediata risoluzione della convenzione.

ARTICOLO 26 - DISPOSIZIONI FINALI

Tutta la documentazione inviata dai partecipanti alla gara resterà acquisita agli atti dell'Ente appaltante e non verrà restituita, neanche parzialmente. Nessun compenso spetterà ai concorrenti per la presentazione dell'offerta.

ARTICOLO 27 – ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è assicurato in modalità digitale mediante acquisizione diretta dei dati e delle informazioni inseriti nelle piattaforme di *e-procurement*, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 35 e 36 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi.

Ai sensi dell'art. 36, comma 6 del Codice, la stazione appaltante, qualora vi siano reiterati rigetti di istanze di oscuramento, può inoltrare segnalazione all'ANAC la quale può irrogare una sanzione pecuniaria nella misura stabilita dall'articolo 222, comma 9, ridotta alla metà nel caso di pagamento entro trenta giorni dalla contestazione,

ARTICOLO 28 – CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Foro del Tribunale di Torino

ARTICOLO 29 - INFORMATIVA AI SENSI DEL D. LGS. 30 GIUGNO 2003, N.196.

L'Ente appaltante informa che i dati forniti dai concorrenti, obbligatori per le finalità connesse alla gara d'appalto e per l'eventuale successiva stipula della convenzione, saranno trattati conformemente alle disposizioni del D.Lgs. 36/2023, e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti alla stipula ed alla gestione.

Titolare del trattamento dei dati inerenti alla presente procedura di gara è il Reparto Tecnico Logistico Amministrativo Piemonte – Valle d'Aosta della Guardia di Finanza – Ufficio Amministrazione – Sezione Acquisti.

ARTICOLO 30 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile del procedimento è il Capo Ufficio Amministrazione di questo Reparto T.L.A. Piemonte – Valle d'Aosta.

ARTICOLO 31 – CHIARIMENTI

Richieste di chiarimenti sulla presente procedura sono ammesse solamente mediante quesiti scritti inoltrati in via telematica, attraverso la sezione della Piattaforma riservata alle richieste di chiarimenti, al massimo sino a 10 giorni prima del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana. Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile saranno fornite, attraverso il sistema, entro i 6 giorni precedenti la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Tale incremento informativo, in forma anonima, sarà pubblicato sulla più volte citata Piattaforma e sul sito istituzionale, a disposizione di qualsiasi operatore interessato.

La stazione appaltante non prenderà in considerazione richieste di chiarimenti presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

ARTICOLO 32 – COMUNICAZIONI

Ai sensi dell'art. 29 del D. Lgs. n. 36/2023, l'operatore economico con la presentazione dell'offerta elegge automaticamente domicilio nell'apposita "Area comunicazioni" ad esso riservata per ogni comunicazione afferente la presente procedura. L'operatore economico elegge, altresì, domicilio presso la sede e l'indirizzo di posta elettronica certificata che indica al momento della presentazione dell'offerta.

ARTICOLO 33 - NORME GENERALI

Il rapporto contrattuale soggiacerà alla disciplina prevista dal Capitolato Generale d'oneri per la fornitura di beni e la prestazione di servizi occorrenti per il funzionamento del Corpo della Guardia di Finanza (D.M. 24.10.2014 nr. 181).

Eventuali informazioni e chiarimenti di **carattere amministrativo e tecnico**, potranno essere richiesti per iscritto, tramite il portale ME.PA., entro e non oltre le date indicate all'interno dello stesso portale al momento di avvio della procedura.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare integrazioni alla documentazione di gara dandone semplice comunicazione sul portale ME.PA.; in tal senso, le Imprese, partecipando alla gara, accettano che eventuali chiarimenti o integrazioni ai documenti di gara nonché le comunicazioni vengano pubblicati esclusivamente sulla citata piattaforma.

F.to l'originale

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
(Cap. Giuseppe Marco La Mela)