



Provincia di Piacenza

P.O. "Provveditorato e Patrimonio"

AFFIDAMENTO DIRETTO, PREVIA CONSULTAZIONE DI OFFERTE, DELLA GESTIONE IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORO INTERNO ALL'IMMOBILE AD USO SCOLASTICO "EX-IPSA", SITO IN VIA NASOLINI, N. 9 – 29121 PIACENZA (PC): MODALITA' DI PARTECIPAZIONE, CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE E VALUTAZIONE DEI PREVENTIVI (CIG 9344576C0D).

1. Codice CPV, termine di presentazione delle offerte e chiarimenti

Codice CPV relativo ai servizi oggetto della concessione è il seguente: 55410000-7 ("Servizi di gestione bar").

- ✓ [Termine di presentazione delle offerte sulla piattaforma telematica del SATER: 04/08/2022, ore 18:00](#)
- ✓ Termine di richiesta di chiarimenti sulla piattaforma telematica del SATER: 29/07/2022, ore 20:00
- ✓ Termine di risposta alle richieste di chiarimenti sulla piattaforma telematica del SATER: 01/08/2022, ore 12:00
- ✓ Apertura delle buste amministrative (in via telematica sulla piattaforma telematica del SATER): 05/08/2022, ore 08:00

Il Responsabile Unico del Procedimento, assistito da un testimone (con funzioni di segretario verbalizzante), esaminerà preliminarmente la documentazione amministrativa presentata dai concorrenti, con conseguente ammissione/esclusione alle successive fasi della procedura di affidamento.

La Commissione giudicatrice, all'uopo nominata e costituita da tre componenti, valuterà dunque le offerte tecniche presentate dai concorrenti ammessi e i Piani Economici Finanziari ("PEF") presentati dai medesimi concorrenti, stilando la graduatoria finale sulla base dei criteri di valutazione tecnici indicati nel presente documento.

L'offerta vincola immediatamente l'aggiudicatario per 8 mesi dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta stessa ed è irrevocabile per il medesimo periodo secondo quanto previsto dall'art. 32, comma 4 del D.Lgs. 50/2016.

2. Documentazione amministrativa da presentarsi da parte degli operatori economici

Gli operatori economici, individuati dalla Provincia di Piacenza e iscritti sulla piattaforma telematica del SATER, invitati a presentare offerta, devono presentare la seguente documentazione amministrativa:

- a) **(obbligatorio)** DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONI INTEGRATIVE in bollo (secondo il modello di cui all'**Allegato 2**): compilata nelle parti pertinenti, firmata e caricata sulla piattaforma del SATER;
- b) **(obbligatorio)** DGUE (secondo il modello di cui all'**Allegato 3**): compilato nelle parti pertinenti, firmato e caricato sulla piattaforma del SATER;

- c) **(obbligatorio)** PATTO DI INTEGRITA' (secondo il modello di cui all'**Allegato 4**): da compilare per la parte di competenza dell'operatore economico e da caricare sulla piattaforma del SATER firmato per accettazione;
- d) *(facoltativo, in base alla forma giuridica dell'operatore concorrente)* EVENTUALE PROCURA.

N.B. Si precisa che i documenti devono essere sottoscritti dal legale rappresentante del concorrente partecipante (o da procuratore munito dei necessari poteri). In tal caso, è necessario allegare a sistema anche copia della PROCURA da cui risultino chiaramente i poteri di firma in relazione alla presente procedura di affidamento.

3. Criterio di aggiudicazione, canone da versare alla Provincia, offerta tecnica e PEF da presentarsi da parte degli operatori economici

La presente concessione sarà aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2 del D.Lgs. 50/2016.

Il canone che il gestore si impegna a corrispondere alla Provincia per la gestione del servizio in oggetto è fissato in € 2.800,00 annui; tale canone assume la forma di "prezzo fisso" e la concessione verrà aggiudicata solo sulla base di criteri qualitativi, come consentito dall'art. 95, comma 7 del D.Lgs. 50/2016.

I concorrenti dovranno presentare una RELAZIONE TECNICA al **massimo di 8 facciate** comprensive di eventuali allegati (con esclusione delle sole pagine di copertina e dell'indice), redatta in Times New Roman – carattere 12, seguendo l'ordine dei paragrafi indicato nella sottostante "TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI TECNICI".

La relazione tecnica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente (o da procuratore munito dei necessari poteri), **a pena di esclusione**, e caricata sulla piattaforma telematica del SATER.

Eventuali eccedenze rispetto al limite di facciate indicato non saranno considerate dalla Commissione giudicatrice e verranno considerate come non apposte.

Le relazioni tecniche verranno valutate dalla Commissione giudicatrice, la quale attribuirà a ciascuna un punteggio tecnico complessivo (massimo 100 punti) sulla base dei criteri riportati nella seguente "TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI TECNICI":

CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	VALUTAZIONE DISCREZIONALE (D) O TABELLARE (T)
<p>1. GESTIONE GENERALE DEL SERVIZIO, ANCHE IN RIFERIMENTO ALLA CONSEGNA AI PIANI</p> <p>Il concorrente deve descrivere, all'interno della propria relazione, come intende organizzare il servizio, anche al fine di assicurare le modalità gestionali indicate nella nota (1) all'art. 1 del Capitolato speciale.</p> <p>Al fine dell'attribuzione del punteggio, verrà valutata l'efficacia e la coerenza della proposta organizzativa del concorrente, rispetto a quanto previsto dal Capitolato speciale.</p>	15 PUNTI	D

<p>2. QUALITÀ DEI PRODOTTI VENDUTI</p> <p>Il concorrente deve descrivere, all'interno della propria relazione, le modalità che si impegna a mettere in campo per assicurare la vendita di prodotti di qualità.</p> <p>Al fine dell'attribuzione del punteggio, verrà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte per assicurare la vendita di prodotti di qualità, premiando altresì quelle offerte che si impegnino all'utilizzo/vendita di materie prime (es. farina)/prodotti (es. pizzette) realizzati nella Provincia di Piacenza. A tal fine il concorrente dovrà <u>indicare</u> il nome e l'indirizzo del produttore.</p>	15 PUNTI	D
<p>3. ALLESTIMENTO DEL LOCALE BAR</p> <p>Il concorrente deve descrivere, all'interno della propria relazione, come intende allestire il locale bar dato in concessione, illustrando la predisposizione degli spazi e indicando le attrezzature e arredi che si impegna ad installare.</p> <p>Al fine dell'attribuzione del punteggio, verrà valutata la fattibilità e la funzionalità dell'allestimento del locale.</p>	13 PUNTI	D
<p>4. AMPIEZZA DEI PRODOTTI FORNITI, ANCHE IN RELAZIONE AI RIENTRI POMERIDIANI DEGLI STUDENTI E DEL PERSONALE SCOLASTICO</p> <p>Il concorrente deve <u>elenicare</u>, all'interno della propria relazione, i prodotti che intende vendere (<u>non</u> è necessario ripetere prodotti identici ma venduti in formati diversi, es. Coca-Cola in lattina e in bottiglietta).</p> <p>Al fine dell'attribuzione del punteggio, verrà valutata l'ampiezza dei prodotti che il concorrente si impegna a vendere, premiando altresì quelle offerte che prevedano primi piatti per gli studenti e il personale scolastico impegnati nei rientri pomeridiani.</p> <p>N.B. Al riguardo, si precisa che, allo stato, si prevede un rientro pomeridiano da parte degli studenti dell'istituto "A. Tramello", fermi restando ulteriori laboratori e attività pomeridiani organizzati dalle scuole.</p>	13 PUNTI	D
<p>5. LISTINO PREZZI</p> <p>Il concorrente deve riportare, all'interno della propria relazione, il listino prezzi che si impegna ad applicare, indicando prezzi (IVA esclusa).</p> <p>Al fine dell'attribuzione del punteggio, verranno valutati, complessivamente e secondo una valutazione discrezionale e non quantitativa, i prezzi offerti, tenendo conto dell'accessibilità dei medesimi in relazioni alle tipologie di prodotto.</p>	13 PUNTI	D
<p>6. MISURE AMBIENTALI</p> <p>Il concorrente deve descrivere, all'interno della propria relazione, misure/accorgimenti a tutela dell'ambiente, volti alla riduzione dell'impatto ambientale dell'attività condotta, che si impegna a mettere in atto durante la durata della concessione.</p> <p>Al fine dell'attribuzione del punteggio, verrà valutata l'efficacia e la fattibilità delle misure/accorgimenti proposte/i.</p>	13 PUNTI	D

<p>7. IMPEGNO A FARSI CARICO DELLA SOSTITUZIONE DELLA SERRATURA DELLA PORTA ANTINCENDIO SITUATA NEL CORRIDOIO DA CUI ACCEDONO GLI STUDENTI DELL'ISTITUTO "A. TRAMELLO"</p> <p>Barrare la voce corretta: SI' punti 8 NO punti 0</p> <p>Barrando la casella SI' il concorrente si impegna a farsi carico, con oneri a suo capo, della serratura della porta antincendio situata nel corridoio, al piano del bar, da cui accedono gli studenti dell'istituto "A. Tramello", con l'obiettivo di permetterne la chiusura tramite chiave.</p>	8 PUNTI	<i>T</i>
<p>8. IMPEGNO A FORNIRE N. 10 TAVOLINI QUADRATI IMPILABILI (DA 4 POSTI CIASCUNO), RELATIVE SEDIE E BIDONI, DA COLLOCARE PRESSO L'ISTITUTO "A. TRAMELLO"</p> <p>Barrare la voce corretta: SI' punti 10 NO punti 0</p> <p>Barrando la casella SI' il concorrente si impegna a fornire n. 10 tavolini quadrati impilabili (da 4 posti ciascuno), relative sedie e bidoni, da collocare presso l'Istituto scolastico "A. Tramello", utilizzabili dagli studenti per consumare i cibi.</p> <p>Il concorrente deve <u>inserire la fotografia</u> di un tavolino e di una sedia che si impegna a fornire, tenendo conto che tali materiali non potranno essere brandizzati (i.e. non potranno contenere marche "Algida", "Coca-Cola", etc.), ma presentare caratteristiche estetiche consone al contesto scolastico.</p>	10 PUNTI	D

I "Punteggi Discrezionali" (indicati nella tabella soprariportata con la lettera "**D**"), vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice, saranno valutati sulla base delle previsioni di cui alla lettera a), paragrafo V delle Linee guida ANAC n. 2/2016, e più precisamente:

- ciascun commissario di gara attribuirà un coefficiente V(a)_i, variabile tra 1 e 0, a ciascun criterio o sub- criterio oggetto di valutazione;
- si procederà al calcolo della media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario in relazione a ciascun criterio o sub-criterio valutato, così ottenendo dei coefficienti medi definitivi;
- si moltiplicherà il coefficiente medio definitivo così ottenuto per il punteggio massimo previsto per ciascun criterio o sub-criterio (indicato nella tabella sopra riportata), determinando in tal modo il punteggio da assegnare per ogni criterio o sub-criterio;
- quanto all'attribuzione dei coefficienti da parte di ciascun commissario, essi saranno determinati secondo la seguente scala di valori:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERI DI GIUDIZIO
Ottimo	0,96-1,00	Aspetti positivi elevati o piena rispondenza alle aspettative
Più che adeguato	0,61-0,95	Aspetti positivi rilevanti o buona rispondenza alle aspettative
Adeguato	0,45-0,60	Aspetti positivi evidenti ma inferiori alle aspettative
Parzialmente adeguato	0,26-0,44	Aspetti di miglioramento appena percettibili
Inadeguato	0,00-0,25	Nessuna proposta o miglioramento irrilevante

Quanto ai "Punteggi Tabellari", indicati con la lettera **"T"**, si procederà all'attribuzione del relativo punteggio in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto.

A ciascun concorrente sarà assegnato infine un **punteggio complessivo relativo all'offerta tecnica**, ottenuto dalla somma dei singoli punteggi assegnati per ciascun criterio sulla base di quanto sopra previsto.

Come in precedenza indicato, gli operatori economici invitati competeranno solo in base ai criteri qualitativi, con l'attribuzione esclusivamente dei sopra illustrati punteggi tecnici; pertanto, la graduatoria finale sarà determinata in ordine decrescente, in base al punteggio tecnico complessivo (assegnato dalla Commissione giudicatrice) ottenuto dai singoli operatori economici. Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti riportino lo stesso punteggio tecnico si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

I concorrenti dovranno inoltre presentare, oltre alla RELAZIONE TECNICA, il PIANO ECONOMICO FINANZIARIO ("PEF"), redatto secondo lo schema di cui all'**Allegato B**.

Tale documento non sarà oggetto di valutazione da parte della Commissione giudicatrice, ma da esso dovrà comunque risultare la sostenibilità economica della gestione.

Il PEF dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante del concorrente (o da procuratore munito dei necessari poteri), **a pena di esclusione**, e caricato sulla piattaforma telematica del SATER.

La Provincia si riserva la facoltà di aggiudicare la concessione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e congrua.

In relazione ad eventuali offerte anormalmente basse, si applicano le disposizioni previste dall'art. 97 del D.Lgs. 50/2016.

4. Requisiti di partecipazione, cause di esclusione e soccorso istruttorio

Non sono ammessi a partecipare alla presente procedura gli operatori economici per i quali ricorra anche una sola delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016. Gli operatori economici invitati, inoltre, devono essere iscritti alla Camera di Commercio per attività coerente con quella oggetto della presente concessione.

Le carenze di qualsiasi elemento formale inerente alla documentazione amministrativa possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del D.Lgs. 50/2016. L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta.

Ai fini della sanatoria la Provincia di Piacenza assegna al concorrente un termine – non superiore a 5 giorni – perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine, la Provincia di Piacenza procede all'**esclusione** del concorrente dalla procedura.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9 del D.Lgs. 50/2016 è facoltà della Provincia di Piacenza invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

5. Norme e condizioni finali

La Provincia di Piacenza si riserva in ogni caso la facoltà:

- di sospendere, revocare, modificare, oppure di riaprire i termini della presente procedura con provvedimento motivato, senza che gli operatori economici possano vantare diritti o pretese di sorta;
- di non procedere all'aggiudicazione in ogni momento dell'intera procedura, per sopravvenute ragioni di pubblico interesse o per la modifica delle circostanze di fatto o dei presupposti giuridici su cui la procedura si basa, come anche di non procedere – a suo insindacabile giudizio – all'aggiudicazione qualora ritenga che nessuna delle offerte ottenute sia conveniente o rispondente alle proprie esigenze.

Si rammenta che la falsa dichiarazione comporta sanzioni penali (art. 76 D.P.R. 445/2000). A tal proposito si avverte che, ad avvenuto accertamento da parte di questa Provincia della resa falsa dichiarazione, il competente ufficio/servizio provvederà all'immediata segnalazione del fatto alle competenti Autorità.

Ai sensi del Regolamento UE/2016/679 (GDPR), attuato nell'ordinamento interno con D.Lgs. 18/5/2018 n. 51, si informa che il trattamento dei dati personali conferiti nell'ambito della procedura, o comunque raccolti dalla Provincia di Piacenza a tale scopo, è finalizzato unicamente all'espletamento della predetta procedura, nonché delle attività ad essa correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi. I dati potranno essere trattati anche in base ai criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di appalti ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.

Il conferimento dei dati è necessario per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti; pertanto, la loro mancata indicazione può precludere l'effettuazione della relativa istruttoria.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori della Provincia di Piacenza individuati quali Incaricati del trattamento, a cui sono impartite idonee istruzioni in ordine a misure, accorgimenti, modus operandi, tutti volti alla concreta tutela dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti terzi fornitori di servizi per la Provincia di Piacenza, o comunque ad essa legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
- altre Amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti della presente procedura, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- legali incaricati per la tutela della Provincia di Piacenza in sede giudiziaria.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dalla Provincia di Piacenza nel rispetto di quanto previsto Regolamento UE/2016/679 (GDPR). I dati personali non saranno trasferiti al di fuori dell'Unione Europea.

Il responsabile del trattamento per la Provincia di Piacenza è la Dott.ssa Angela Toscani, Dirigente dell'Ufficio di Staff "Bilancio, Patrimonio, Acquisti".

Responsabile della protezione dei dati personali (DPO) per la Provincia di Piacenza è SISTEMA SUSIO s.r.l., con sede legale a Cernusco sul Naviglio (Mi) Via Pontida n. 9 (C.F. 05181300962): dpo@provincia.pc.it.

Il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) della presente procedura di gara è il Dott. Andrea Tedaldi, Responsabile della P.O. "Provveditorato e Patrimonio" della Provincia di Piacenza.