

DISCIPLINARE DI GARA

PROCEDURA APERTA N. 35/2019, AI SENSI DEGLI ARTT. 56, 60, 164 E SS. DEL CODICE DEI CONTRATTI PUBBLICI PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR E SOMMINISTRAZIONE DI PICCOLA RISTORAZIONE CALDA/FREDDA E DI INSTALLAZIONE E GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE E FREDDI, SNACK E ALIMENTI PRECONFEZIONATI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PRESSO LA SEDE CENTRALE DELL’AUTOMOBILE CLUB D’ITALIA IN ROMA.

CIG N 81394316F1

Sommario

1. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.....	5
1.1 Documentazione di gara	5
1.2 Chiarimenti.....	6
1.3 Comunicazioni.....	6
2. SPESE PER LE PUBBLICAZIONI	7
3. OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....	7
4. DURATA DEL CONTRATTO	8
5. BACINO DI UTENZA, CONTROPRESTAZIONE E CANONE DI CONCESSIONE - VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE	9
5.1 Canone di concessione e valore della concessione	9
5.2 Costi dei rischi interferenti	10
6. LUOGO DI ESECUZIONE E DESCRIZIONE DEI LOCALI	10
7. TERMINE PERENTORIO PER IL RICEVIMENTO DELLE OFFERTE TELEMATICHE	10
8. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA	10
9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE	12
9.1 Requisiti generali.....	12
9.2 Requisiti speciali e mezzi di prova.....	12
9.2.1 Requisiti di idoneità	12
9.2.2 Requisiti di capacità economica e finanziaria	13
9.2.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale	13
9.3 Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE	14
9.4 - Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili	14
10. AVVALIMENTO.....	15
11. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.....	15
12. OBBLIGHI DEI CONCORRENTI.....	16
12.1 PassOE.....	16
12.2 Garanzia provvisoria	16
12.3 Sopralluogo.....	18
12.4 Contributo all'ANAC	19
13. MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA PROCEDURA	19
14. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA.....	21
15. ISTRUZIONI OPERATIVE.....	21
16. TRASMISSIONE DELL'OFFERTA.....	22
17. DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE.....	22
17.1. Contenuto della busta digitale "Offerta tecnica"	23

17.1.1. Elementi relativi all'allestimento e gestionali	23
17.1.2 – Elementi ristorativi	24
17.1.3 – Elementi relativi all'organizzazione e gestione del servizio	24
17.1.4 – Progetto alimentare	25
17.1.5 - Sistema di controllo del servizio	25
17.1.6 – Criteri di sostenibilità ambientale	25
17.1.7 – Elementi migliorativi	26
17.1.8 – Possesso di certificazioni	26
17.2 Contenuto della Busta digitale “Offerta economica”	26
18. CAUSE TASSATIVE DI ESCLUSIONE E DISCIPLINA DEL SOCCORSO ISTRUTTORIO	27
19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA.....	28
19.1 APERTURA DELLA BUSTA A – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	28
19.2 COMMISSIONE GIUDICATRICE	29
20. MODALITA' DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E AGGIUDICAZIONE.....	29
20.1 Offerta Tecnica.....	31
20.2 Offerta Economica	33
21. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE	34
22. STIPULA DEL CONTRATTO	34
22.1 Garanzia definitiva	35
22.2 Clausola sociale	36
22.3 Sicurezza sul lavoro e prevenzione degli infortuni	36
22.4 Verifica di conformità e contabilizzazione	36
22.5 Tracciabilità dei flussi finanziari	36
23. PATTO DI INTEGRITA'	37
24. CONDIZIONI PARTICOLARI.....	37
24.1 Subappalto.....	37
24.2 Cessione del contratto e del credito	37
25. CODICE DI COMPORTAMENTO	37
26. RICORSI GIURISDIZIONALI.....	37
27. INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	37
27.1 Titolare del Trattamento e Responsabile della Protezione dei Dati.....	38
27.2 Categorie di Dati trattati.....	38
27.3 Finalità del trattamento dei dati	38
27.4 Base giuridica del trattamento	38
27.5 Modalità di trattamento.....	39
27.6 Destinatari o categorie di destinatari dei dati personali.....	39
27.7 Durata del trattamento dei Dati.....	40
27.8 Diritti dell'Interessato.....	40
27.9 Diritto di opposizione.....	40
27.10 Diritto di proporre reclamo al Garante.....	40

27.11 Fonte di provenienza dei dati	40
27.12 Conferimento dei Dati e conseguenze di un eventuale rifiuto	41
27.13 Inesistenza di un processo decisionale automatizzato	41
28. ACCESSO AGLI ATTI.....	41

PREMESSE

Con determinazione a contrarre n. 74 del 10.12.2019 del Dirigente del Servizio Patrimonio, questa Amministrazione ha deliberato l'espletamento della procedura aperta n. 35/2019 - ai sensi degli artt. 56, 60 164 e seguenti del Codice dei contratti pubblici (in seguito, anche: Codice) - per l'affidamento in concessione del servizio di gestione del bar e somministrazione di piccola ristorazione calda/fredda e per l'installazione di distributori automatici di bevande calde e fredde, snack e alimenti preconfezionati a ridotto impatto ambientale presso la Sede Centrale dell'Automobile Club d'Italia in Roma, via Marsala n. 8, via Magenta n. 5 e via Solferino n. 32.

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta, con il ricorso alla piattaforma di *e.procurement* di Federazione <https://portaleacquisti.aci.it/aci/web/login.html> (di seguito, anche: "Portale"), con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi degli artt. 60, 95, 164 e ss. del Codice, di cui al bando di gara spedito alla G.U.U.E. in data 12 dicembre 2019.

Il luogo di svolgimento del servizio è Roma [codice NUTS: IT43].

Responsabile del procedimento: dr. Emilio Annunziata, tel. 06.49982380, email: e.annunziata@aci.it

Codice AUSA: 0000163815

Indirizzo PEC: serviziopatrimonio@pec.aci.it

Profilo del Committente: www.aci.it Amministrazione Trasparente - Bandi di gara e contratti - <https://portaleacquisti.aci.it/aci/web/login.html>

Durata del procedimento: ai sensi del combinato disposto dell'articolo 2, comma 2, della Legge n. 241/1990 e s.m.i. e dell'articolo 32, comma 4, del Codice nonché di quanto previsto nell'art. 14 del Manuale delle procedure negoziali dell'Ente (disponibile sul sito istituzionale, alla sezione Amministrazione Trasparente - Bandi di gara) il termine del procedimento è fissato in 230 giorni naturali consecutivi dalla data di pubblicazione del bando sulla GURI.

1. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

1.1 Documentazione di gara

La documentazione di gara comprende:

- 1) Bando di gara;
- 2) Disciplinare di gara (all. 1);
- 3) Capitolato tecnico (all. n. 2);
- 4) Istanza di partecipazione e dichiarazione sostitutiva (all. n. 2 bis);
- 5) Schema di offerta tecnica (all. n. 3);
- 6) Schema di offerta economica/dettaglio (all. n. 4);
- 7) Planimetrie (all. 5);
- 8) DUVRI (all. 6);
- 9) Schema di contratto (all. 7);
- 10) DGUE (all. 8);
- 11) Dichiarazione integrativa al DGUE (all. 8 bis);
- 12) Patto di integrità (all. 9).

La documentazione di gara è disponibile sul sito internet: www.aci.it *Amministrazione Trasparente, Bandi di gara e contratti* nonché sul portale acquisti di Federazione <https://portaleacquisti.aci.it/aci/web/login.html>, liberamente accessibili in conformità all'art. 74, commi 1 e 4 del Codice.

Per tutto quanto non specificamente previsto nella documentazione di gara, si rinvia al Codice, come modificato ed aggiornato dalla legge 14.06.2019, n. 55 di conversione, con modificazioni, del D. L. 18.04.2019, n. 32, alle Linee Guida ANAC, nonché al Manuale delle Procedure Negoziali dell'Ente, per quanto compatibile, approvato con determinazione del Segretario Generale n. 3083 del 21.11.2012, disponibile sul sito istituzionale dell'Ente (sezione Amministrazione Trasparente/Bandi di gara e contratti/manuale delle procedure negoziali), alle norme del codice civile, alle altre disposizioni normative in materia contrattuale ed a quelle regolanti specificamente la materia, oggetto di appalto.

Il Capitolato tecnico di cui all'allegato n. 2, è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei *Criteri Ambientali Minimi (CAM)* per i servizi di ristorazione collettiva e forniture di derrate alimentari, approvati con il D.M. 25/07/2011 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare e nel rispetto del "*Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione*" (PAN GPP approvato con D. l. n. 135 dell'11.04.2008 (pubblicato sulla G.U. n. 107 dell'08.05.2008 ed aggiornato il 10.04.2013 - G.U. n. 102 del 03.05.2013), privilegiando l'uso di prodotti biologici e di commercio equo e solidale;

1.2 Chiarimenti

Eventuali richieste di chiarimenti, dovranno essere inviate, entro il termine di scadenza delle ore 13:00 del giorno 13.01.2020, esclusivamente a mezzo messaggistica di Portale (area "Messaggi" della RdO).

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

Ai sensi dell'art. 74, comma 4, del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima, sul Portale nell'apposita area "messaggi" ovvero come documento allegato nell'area "Allegati" della presente procedura di gara.

Ai concorrenti abilitati alla gara verrà inoltre inviata una comunicazione (e-mail) con invito a prendere visione delle risposte ai chiarimenti/quesiti. Le risposte ai chiarimenti saranno inoltre disponibili sul sito ACI www.aci.it - Sezione Bandi di gara e contratti.

Non verranno prese in considerazione richieste di chiarimenti pervenute a voce, telefonicamente, via mail o PEC o, comunque, dopo la data ultima per la presentazione delle stesse.

Per inviare una Richiesta di chiarimenti il concorrente dovrà:

- accedere alla RdO;
- cliccare sul link "Messaggi" posizionato nella parte superiore dello schermo;
- cliccare su "Crea messaggio";
- compilare la richiesta;
- cliccare su "Invia messaggio".

1.3 Comunicazioni

Le comunicazioni verranno notificate agli operatori economici all'indirizzo/agli indirizzi mail inserito/i dall'operatore stesso per la propria utenza a portale (sezione "Informazioni Utente").

Tutte le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora siano rese nell' "*Area messaggistica*" del Portale.

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC associato all'utenza utilizzata sul Portale, dovranno essere tempestivamente apportate alla propria utenza; diversamente la stazione appaltante declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

Verranno pubblicate sul Portale ed avranno lo stesso valore di notifica, le eventuali rettifiche e le ulteriori informazioni e precisazioni che si rendesse necessario pubblicare nel corso della procedura di gara.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

In caso di subappalto, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti i subappaltatori indicati.

2. SPESE PER LE PUBBLICAZIONI

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 5 del Decreto 2 dicembre 2016 del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, pubblicato sulla GU n. 20 del 25.01.2017 - *Definizione degli indirizzi generali di pubblicazione degli avvisi e dei bandi di gara di cui agli articoli 70, 71 e 98 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n.50* - si rappresenta che le spese di pubblicazione, sui quotidiani e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, graveranno sull'aggiudicatario nella misura massima complessiva ed indicativa di € 3.300,00 (tremilatrecento/00), oltre IVA, e dovranno essere rimborsate all'ACI entro 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione.

L'importo dovrà essere rimborsato mediante bonifico bancario avente beneficiario l'AUTOMOBILE CLUB D'ITALIA, da appoggiare a: Banca Nazionale del Lavoro AG. 11 Roma CODICE IBAN IT8100100503211000000200004, con la seguente causale "*Rimborso spese di pubblicazione procedura di gara n. 35/2019 - CIG N 81394316F1 in adempimento dell'art. 34, comma 35, del D.L. n. 179/2012*".

Rimane inteso che l'ACI si riserva di rendere noto all'aggiudicatario l'esatto ammontare del suddetto importo, comprensivo anche degli eventuali avvisi relativi a differimenti e/o rettifiche al bando, dovuto a titolo di rimborso spese.

3. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L'appalto consiste nel servizio, in concessione, di gestione del bar e somministrazione di piccola ristorazione calda/fredda e di installazione di distributori automatici di bevande calde e fredde, snack e alimenti preconfezionati, a ridotto impatto ambientale, presso la sede centrale dell'Automobile Club d'Italia.

La relativa nomenclatura CPV - *Vocabolario Comune per gli Appalti* è la seguente:

- **55410000-7** servizi di gestione bar
- **42968100-0** distributori di bevande
- **15894500-6** prodotti per distributori automatici

Per le specifiche tecniche, si rinvia a quanto dettagliatamente previsto nel Capitolato tecnico di gara (allegato 2)

In particolare, la concessione ha per oggetto:

- allestimento dei locali destinati al servizio bar con arredi, macchinari e attrezzature idonei ed adeguati, necessari per l'espletamento del servizio proposto, quali a titolo meramente esemplificativo: macchine per il caffè, macinacaffè, lavastoviglie, piastre per riscaldare, macchine per ginseng, spremiagrumi, attrezzi per la piccola ristorazione, tazze, bicchieri, cucchiaini, vassoi, e quanto altro necessario per svolgere al meglio il servizio ecc;

- espletamento del servizio di gestione bar e di piccola ristorazione (anche take-away o da consumare in piedi), con centro cottura esterno, che non comportino uso di cucine e manipolazione di cibi all'interno dei locali ACI;
- approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande, prodotti alimentari per l'esercizio dell'attività di bar;
- acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo necessari per il servizio di gestione bar e dei distributori automatici a proprio nome, conto e spese, con assunzione di tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'ACI per l'igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti nonché per la loro conservazione e magazzinaggio;
- predisposizione e affissione del listino prezzi dei prodotti offerti e del menù giornaliero;
- pulizia e sanificazione, con prodotti adeguati ed ecocompatibili, dei locali e degli spazi adibiti, dei macchinari e delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili utilizzati e di altro necessario alla corretta gestione del bar;
- manutenzione degli arredi, delle attrezzature e dei macchinari e di ogni altro supporto funzionale alla conduzione e gestione delle attività;
- installazione e gestione di n. 4 distributori automatici, caldo e freddo e/o combinati caldo/freddo, per la somministrazione di alimenti e bevande, calde e fredde, in comodato d'uso, funzionanti con l'uso di moneta, gettoni o altri sistemi di pagamento elettronico, presso le sedi di via Marsala n. 8, via Magenta n. 5 e via Solferino n. 32, negli spazi indicati nelle planimetrie allegata e secondo la seguente dotazione:
 - n. 2 distributori caldo e freddo, al 1° piano, sede di via Marsala (presente collegamento idrico), per circa 360 persone;
 - n. 1 distributore combinato caldo/freddo, autosufficiente sotto il profilo idrico, al 5° piano, sede di via Magenta, per circa 30 persone;
 - n. 1 distributore combinato caldo/freddo, autosufficiente sotto il profilo idrico, al 2° piano, sede di via Solferino, per circa 120 persone.

Ciascun distributore, caldo o freddo, non potrà superare le seguenti dimensioni massime: larghezza cm 71, profondità cm 81, altezza cm 171.

I distributori automatici di alimenti e bevande non dovranno offrire prodotti confezionati con plastiche monouso, fatta eccezione per i soli alimenti in forza delle disposizioni di legge in materia di confezionamento dei prodotti alimentari.

Le bevande calde dei distributori dovranno essere somministrate mediante bicchieri di carta compostabile e, nel caso, con l'utilizzo di paline di legno.

I distributori automatici e il bar non potranno erogare bevande in bottiglie in plastica monouso né si potrà fare utilizzo di cannucce, pellicole, contenitori, piatti, bicchieri e posate in plastica.

E' richiesto che il Concessionario, nell'esecuzione dei servizi, impronti costantemente la propria attività a criteri di eco sostenibilità (prevenzione nella produzione dei rifiuti, raccolta differenziata degli stessi, ecc.) in coerenza con i principi e le linee del GPP (Green Public Procurement) e del decreto del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011, pubblicato in GU n.220 del 21 settembre 2011 e che si adegui al progetto "plastic free" avviato in ACI, come meglio indicato nel capitolato tecnico.

4. DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà la durata di cinque anni, a decorrere dalla data della sua sottoscrizione, presumibilmente dal 01.05.2020 al 30.04.2025.

La durata del contratto, in corso di esecuzione, potrà essere prolungata per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura necessaria per l'individuazione del nuovo contraente, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice. In tal caso, il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi patti e condizioni o più favorevoli per ACI, per un massimo di sei mesi. Dell'avvenuta proroga sarà data tempestiva comunicazione alla Società.

5. BACINO DI UTENZA, CONTROPRESTAZIONE E CANONE DI CONCESSIONE - VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE

Il servizio sarà effettuato a favore del personale dell'Automobile Club d'Italia (circa 500 utenti), in servizio presso gli uffici della sede centrale, degli ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno della sede stessa, compreso altri eventuali dipendenti in servizio presso altre sedi decentrate e territoriali.

La fruizione del servizio da parte degli stessi è del tutto libera per cui l'ACI non assumerà alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni, che verranno somministrate quotidianamente e in totale. Pertanto il Concessionario non potrà vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

I servizi saranno svolti all'interno delle suddette sedi ACI, verso pagamento del canone offerto, quale relativa indennità di occupazione dei locali e degli spazi, comprensiva della manutenzione degli impianti centralizzati, dei consumi idrico ed elettrico, compresa la pulizia delle aree antistanti la collocazione dei distributori.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti e dei pasti veloci sarà versato direttamente dagli utenti, anche a mezzo dei buoni-pasto, sia cartacei che elettronici, per i quali il Concessionario stesso dovrà adeguare idoneo *pos*.

Attualmente la società fornitrice dei buoni pasto è la *Repas Lunch Coupon Srl* ed il buono pasto ha il valore nominale di €15,00 (quindici/00)

Il Concessionario, pena la risoluzione del contratto, è obbligato a convenzionarsi con le Società che, di volta in volta, si aggiudicheranno l'appalto di fornitura dei buoni-pasto nel corso del periodo contrattuale - senza la previsione di eventuali oneri a carico dei dipendenti dell'Ente - entro 15 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione del nuovo affidamento.

5.1 Canone di concessione e valore della concessione

Il corrispettivo di gestione, quale canone per la concessione, è stimato, per l'intero periodo contrattuale, in € **39.050,00** oltre I.V.A., ivi compresa l'eventuale proroga di sei mesi, per un importo annuale pari a € **7.100,00**, oltre I.V.A..

E' prevista la revisione del canone di concessione annuale a decorrere dalla seconda annualità, come espressamente previsto nell'art. 7, comma 5, del contratto, come è prevista la revisione dei prezzi dei prodotti posti in vendita, come disciplinato nell'art. 7, comma 6, del contratto, a decorrere dal terzo anno.

Il valore stimato della concessione, ai fini dell'art. 35 del Codice dei contratti pubblici - quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione nonché per le forniture accessorie a tali servizi -

per l'intero periodo contrattuale, è pari a € **480.000,00** oltre I.V.A., oltre costi dei rischi interferenti, stimato ai sensi dell'art. 167 del Codice.

5.2 Costi dei rischi interferenti

Con riferimento alla stima dei costi della sicurezza necessari per eliminare e/o ridurre al minimo i rischi interferenziali, come evidenziato nel Documento di informazione sui rischi presenti nell'ambiente di lavoro (DUVRI) - ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008 - i suddetti rischi sono stimati in € 100,00, oltre IVA, ad anno, per complessivi € 500,00, oltre IVA.

6. LUOGO DI ESECUZIONE E DESCRIZIONE DEI LOCALI

Il servizio di gestione del bar interno e la piccola ristorazione si svolgono a Roma, presso la sede centrale ACI di via Marsala n. 8.

Il locale adibito al servizio bar, sito al primo piano della sede centrale di via Marsala n. 8, è costituito da un ambiente della dimensione di circa mq. 50 e da un locale di servizio attiguo di circa mq. 10, come descritti in dettaglio nella relativa planimetria.

Il suddetto locale è dotato degli impianti idrico, elettrico e di climatizzazione realizzati in conformità alle disposizioni vigenti, come dettagliatamente specificato nel par. 3 del capitolato tecnico.

L'installazione dei distributori automatici di bevande calde/fredde, snack e alimenti preconfezionati è prevista presso le sedi ACI di via Marsala 8, via Solferino 32, via Magenta 5 negli spazi indicati nelle planimetrie allegate, salvo successiva diversa indicazione di ACI.

7. TERMINE PERENTORIO PER IL RICEVIMENTO DELLE OFFERTE TELEMATICHE

Ore 13:00:00 del giorno 22 gennaio 2020, ai sensi dell'art. 60, commi 1 e 2 bis, del Codice.

8. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi alla gara gli operatori economici di cui all'art. 45 del Codice.

Soggetti ammessi in forma singola e associata e condizione di partecipazione:

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

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

È **vietato** ai concorrenti di partecipare alla gara 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** al concorrente che partecipa alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È **vietato** al concorrente che partecipa alla gara in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il

consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

Per quanto riguarda l'utilizzo del Portale, si fa presente che:

- in caso di R.T.I. o Consorzio ordinario costituito o costituendo, dovrà operare sul Portale l'impresa mandataria;
- in caso di Consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, dovrà operare sul Portale il Consorzio medesimo.

Resta fermo che la documentazione dovrà essere sottoscritta digitalmente, laddove previsto, secondo quanto nel seguito indicato, da tutti i soggetti che compongono il raggruppamento o Consorzio.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In particolare:

- a) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- b) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- c) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti per i quali si accerti che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, ai sensi di quanto disposto dall'art. 80, comma 5, lett. m) del Codice.

9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Si premette che le dichiarazioni relative all'assenza di motivi di esclusione di cui all'art. 80 del Codice ed al possesso dei requisiti speciali di idoneità, di capacità economica e finanziaria, di capacità tecnica e professionale sono rilasciate, dal concorrente, utilizzando il modello di *Documento di Gara Unico Europeo (DGUE)* e la *Dichiarazione sostitutiva integrativa del DGUE*, allegati alla presente, da sottoscrivere con firma digitale.

I requisiti di partecipazione dovranno essere posseduti alla data di scadenza per la presentazione dell'offerta.

9.1 Requisiti generali

- a. Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice e ss.mm.ii..
- b. Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001.
- c. La mancata accettazione delle clausole contenute nel patto di integrità costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della l. 190/2012.

9.2 Requisiti speciali e mezzi di prova

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei paragrafi successivi.

I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione del possesso dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCPass, in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016, con attestazione di conformità all'originale firmata digitalmente (redatta ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e ss.mm.ii.).

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

9.2.1 Requisiti di idoneità

- a. Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

9.2.2 Requisiti di capacità economica e finanziaria

- a. Fatturato specifico medio annuo nel settore di attività oggetto della concessione, riferito agli ultimi n. 2 esercizi finanziari disponibili e approvati alla data di pubblicazione del presente bando, non inferiore ad € 200.000,00 (duecentomila/00), IVA esclusa.

Il settore di attività è "Somministrazione al pubblico di alimenti e bevande". Si precisa che non si intendono attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara quelle limitate esclusivamente al "vending" tramite distributori automatici.

Tale requisito di fatturato è richiesto al fine di assicurare la partecipazione alla gara di operatori economici con solida capacità economico-finanziaria e specifica esperienza nel settore di gara, tenuto conto del grado di specializzazione necessario per l'erogazione delle prestazioni oggetto dell'affidamento, nonché della necessità dell'ACI di garantire ai propri dipendenti un servizio affidabile ed adeguato.

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice, mediante copia conforme dei contratti sottoscritti con le amministrazioni/enti contraenti ovvero da copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione, ovvero dichiarazione ai sensi del DPR 445/2000 e s.m.i., dell'Organo di controllo contabile della Società.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di due anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico che per fondati motivi non è in grado di comprovare il requisito richiesto, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

9.2.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale

- a. Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi analoghi:

Il concorrente deve aver eseguito nel periodo 2017-2019 almeno due servizi analoghi al servizio oggetto della presente procedura, prestati a favore di committenti pubblici o privati.

La comprova del requisito, è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice.

In caso di servizi prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità:

- copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- copia conforme dei contratti sottoscritti con l'amministrazione/ente contraente.

In caso di servizi prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:

- copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- copia conforme dei contratti sottoscritti con il committente privato.

- b. Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma **UNI EN ISO 9001:2015** idonea, pertinente e proporzionata al servizio di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

La comprova del requisito è fornita mediante copia conforme del certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015.

Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

Al ricorrere delle condizioni di cui all'articolo 87, comma 1 del Codice, la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli *standard* sopra indicati.

- c. possesso della certificazione relativa all'applicazione al proprio sistema di gestione del controllo dell'igiene dei prodotti alimentari "**HACCP-Hazard Analysis and Critical Control Points**", ai sensi del D. Lgs. n. 193/2007.

9.3 Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE

Nei raggruppamenti temporanei, la mandataria deve, in ogni caso, possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria, ai sensi dell'art. 83, comma 8, del Codice.

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile.

Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese sia una sub-associazione, nelle forme di un RTI costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

I requisiti di capacità tecnica e professionale, devono essere posseduto da:

- a) ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziate o GEIE;
- b) ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

9.4 - Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili

I soggetti di cui all'art. art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura, deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di capacità tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

- a. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo;
- b. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

I requisiti di capacità economica e finanziaria, devono essere posseduti dal raggruppamento temporaneo, dal consorzio ordinario, dalle aggregazioni di imprese e di rete, dal GEIE, dal consorzio di cooperative e di imprese artigiane e dal consorzio stabile nel loro complesso

10. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o in raggruppamento ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Codice.

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

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

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'art. 89, comma 7, del Codice, **a pena di esclusione**, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

L'ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

L'ausiliaria di un concorrente può essere indicata, quale subappaltatore, nella terna di altro concorrente.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

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

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

11. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, del Codice dei contratti pubblici, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo (offerta economica max punti 30, offerta tecnica max punti 70), in conformità ai criteri ed agli elementi di ponderazione e valutazione esplicitati nel successivo paragrafo 20.

12. OBBLIGHI DEI CONCORRENTI

12.1 PassOE

Tutti i concorrenti interessati a partecipare alla presente procedura, devono obbligatoriamente registrarsi alla banca dati "AVCpass" tenuta dall'Autorità Nazionale Anticorruzione, accedendo all'apposito *link* sul Portale dell'Autorità medesima (Servizi - AVCpass - Accesso riservato all'Operatore economico, secondo le istruzioni ivi contenute) URL: <https://www.anticorruzione.it/portal/public/classic/Servizi/ServiziOnline/AVCpass>

Il concorrente, dopo la registrazione all'AVCpass, inserirà il "CIG" della presente procedura. AVCpass rilascerà un documento denominato "PassOE" da inserire sul Portale, all'interno della RdO, firmato digitalmente.

Inoltre, l'importo dovuto all'ANAC dal concorrente dovrà essere effettuato mediante avviso di pagamento sul circuito PagoPA, tramite il servizio di "Gestione Contributi Gara" (GCG) ed il pagamento sarà effettuato mediante il servizio "Portale dei pagamenti dell'A.N.AC."

12.2 Garanzia provvisoria

L'offerta deve essere corredata da:

- 1) una **garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% del valore stimato della concessione, salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice, e precisamente di importo pari ad € 9.600,00(novemilaseicento/00);
- 2) una **dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a rilasciare garanzia fidejussoria definitiva**, ai sensi dell'articolo 93, comma 8, del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali, la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula del contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria. La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

- a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b. fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma I del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, in assegni circolari o tramite bonifico bancario intestato all'ACI presso:

Istituto di credito	IBAN
BNL Ag. n. 11 ROMA	IT8100100503211000000200004

Deve essere indicata quale causale: “Cauzione provvisoria per la partecipazione alla procedura aperta n. 35/2019 per l’affidamento del servizio di gestione del bar e dei distributori automatici di alimenti e bevande per i dipendenti degli uffici centrali dell’Automobile Club d’Italia in Roma” e dovrà essere presentata a Sistema una copia in formato elettronico del titolo/quietanza di versamento sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del soggetto che ha operato il versamento stesso;

c. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all’art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all’art. 103, comma 9 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell’autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti:

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati>

Intermediari_non_abilitati.pdf

http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp.

In caso di prestazione di **garanzia fidejussoria**, questa dovrà:

- 1) contenere l’espressa menzione dell’oggetto e del soggetto garantito;
- 2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all’art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- 3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31 (GU del 10 aprile 2018 n. 83) contenente il “Regolamento con cui si adottano gli schemi di contratti tipo per le garanzie fideiussorie previste dagli artt. 103 comma 9 e 104 comma 9 del D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50”;
- 4) avere validità per 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell’offerta;
- 5) prevedere espressamente:
 - a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all’art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
 - b. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all’art. 1957 del codice civile;
 - c. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- 6) contenere l’impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante.

La garanzia fidejussoria e la dichiarazione di impegno devono essere **sottoscritte** da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere **prodotte a Portale** in una delle seguenti forme:

- ❖ documento informatico, ai sensi dell’art. 1, lett. p) del D. Lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- ❖ copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall’art. 22, commi 1 e 2, del D. Lgs. n. 82/2005.
In tal caso la conformità del documento all’originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del D. Lgs. n. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità, sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2, del D. Lgs. n. 82/2005).

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell’offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre una nuova garanzia provvisoria di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell’offerta.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo **è ridotto** secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7, del Codice.

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 40% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si possono ottenere alle seguenti condizioni:

- a. in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- b. in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 di Codice, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

Non è sanabile - e quindi **è causa di esclusione** - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

12.3 Sopralluogo

Al fine di acquisire gli elementi necessari per una congrua formulazione dell'offerta, ai sensi dell'art. 79, comma 2, del Codice e per il corretto adempimento delle prestazioni contrattuali, il Concorrente dovrà effettuare, a proprie cura e spese e a pena di esclusione, un sopralluogo ai locali siti al 1° piano dell'immobile ACI in via Marsala n. 8, comunicando i nominativi delle persone (massimo due) che parteciperanno al sopralluogo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante.

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

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata a mezzo messaggistica di Portale (area "Messaggi" della RdO) e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito *e-mail*; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno 2 giorni di anticipo, sempre a mezzo messaggistica di Portale (area "Messaggi" della RdO).

L' ACI rilascerà apposita attestazione dell'avvenuto sopralluogo.

12.4 Contributo all'ANAC

L'offerta dovrà essere corredata dalla prova dell'avvenuto pagamento della contribuzione dovuta dall'offerente all'ANAC, ai sensi dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge n. 266 del 23.12.2005 e delle, n. 377 del 21.12.2016, nella misura di € 35,00 (trentacinque/00), come stabilito con Deliberazioni della predetta Autorità n. 1174 del 19.12.2018

Si fa presente che:

- l'Autorità, come previsto dall'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale (CAD) e dall'art. 15, comma 5-bis, del decreto legge n. 179/2012, ha aderito al sistema pagoPA, il sistema di pagamenti elettronici realizzato dall'Agenzia per l'Italia Digitale (Agid), per rendere più semplice, sicuro e trasparente qualsiasi pagamento verso la Pubblica Amministrazione.
- dal 16 dicembre 2019 le funzionalità di pagamento del vecchio Servizio Riscossione Contributi disponibili per gli operatori economici verranno dismesse a favore del nuovo servizio "Gestione Contributi Gara" (GCG), già attivo dall'11 novembre 2019; pertanto, a decorrere dal 16 dicembre 2019, il servizio GCG resterà l'unico canale disponibile per il versamento del contributo dovuto al fine della partecipazione alle procedure di scelta del contraente.

In caso di mancata presentazione della ricevuta la stazione appaltante accerta il pagamento mediante consultazione del sistema AVCpass. Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

13. MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA PROCEDURA

La procedura si svolgerà mediante l'utilizzo e secondo le modalità previste dalle regole del sistema di *e-procurement* di Federazione, al portale <https://portaleacquisti.aci.it>, integrate dalle ulteriori condizioni stabilite nel presente documento.

Per la corretta configurazione dei *browser* e di altri sistemi operativi è possibile contattare l'assistenza al n. tel. 02 266002674.

La compatibilità del PC in uso è verificabile cliccando sul link "*Requisiti Minimi di Sistema*" presente in homepage del Portale.

Si precisa ulteriormente che, per poter presentare la documentazione richiesta, il legale rappresentante dell'operatore economico concorrente dovrà dotarsi preventivamente di un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'AgID, (ex DigitPA) previsto dall'art. 29, comma 1 del D. Lgs. n. 82/2005, generato mediante un dispositivo per la creazione di una firma sicura, ai sensi di quanto previsto dall'art. 38, comma 2, del D.P.R. n. 445/2000, dall'art. 65 del D. Lgs. n. 82/2005 e s.m.i. e dal D.P.C.M. 30 marzo 2009 (G.U. 6 giugno 2009, n. 129).

Sono ammessi certificati di firma digitale rilasciati da:

- Certificatori operanti in base ad una licenza o autorizzazione rilasciata da uno Stato membro dell'Unione Europea e in possesso dei requisiti previsti dalla Direttiva 1999/93/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio "relativa ad un quadro comunitario per le firme elettroniche"
- Certificatori stabiliti in uno Stato non facente parte dell'Unione Europea, quando ricorre una delle condizioni indicate al comma 4, dell'art. 21, del D. Lgs. n. 82/2005.

Si precisa che i soli formati di firme digitali accettati sono CADES e PADES.

Non è consentito firmare digitalmente una cartella compressa (es.: zip) contenente uno o più documenti privi di firma digitale (laddove richiesta).

Per partecipare alla procedura di gara, gli operatori economici interessati dovranno preventivamente registrarsi sul Portale. A tal fine dovranno seguire le istruzioni disponibili sulla *home page* del Portale medesimo.

La registrazione e la successiva abilitazione consentono all'operatore economico di accedere alla sezione dedicata alla presente procedura di gara.

Con riferimento alla fase di registrazione al Portale, ai fini della partecipazione alla procedura, è necessario che la stessa venga effettuata da parte della sola impresa mandataria o dal Consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), del Codice o dal Consorzio Ordinario/GEIE già costituiti; pertanto, le chiavi per accedere al Sistema per il caricamento della documentazione saranno quelle riconducibili ad uno di tali soggetti.

Con l'accesso a tale sezione ciascun operatore economico potrà:

- prendere visione della documentazione di gara;
- inviare richieste di chiarimento;
- presentare la propria offerta.

L'*account* creato in sede di registrazione è necessario per ogni successivo accesso alle fasi telematiche della procedura. L'operatore economico, con la registrazione e, comunque, con la presentazione dell'offerta, dà per rato e valido e riconosce senza contestazione alcuna quanto posto in essere all'interno del Sistema dall'*account* riconducibile all'operatore economico medesimo; ogni azione inerente l'*account* all'interno del Sistema si intenderà, pertanto, direttamente e incontrovertibilmente imputabile all'operatore economico registrato.

L'accesso, l'utilizzo del Sistema e la partecipazione alla procedura comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nel presente Disciplinare di gara, nei relativi allegati, e le istruzioni presenti nel portale, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione nel portale.

Le offerte, corredate dalla documentazione richiesta, dovranno pervenire - a pena di esclusione - entro il termine di scadenza previsto, alla citata piattaforma telematica.

Qualora, durante il termine fissato per la presentazione delle offerte, il portale acquisti di Federazione segnali il verificarsi di gravi anomalie, la Stazione appaltante valuterà - in relazione al tipo ed alla durata dell'anomalia - la necessità di sospendere la procedura di gara.

In caso di indisponibilità oggettiva del sistema, non programmata, di durata superiore alle 12 ore lavorative continuative nell'ambito dell'orario di disponibilità del sistema, che si verifichi durante il termine fissato per la presentazione delle offerte, la Stazione appaltante potrà sospendere la procedura di gara, fissando un nuovo termine per la presentazione delle offerte. La riapertura dei termini avverrà solo qualora l'indisponibilità oggettiva del sistema abbia avuto riflessi sul rispetto dei termini minimi per la presentazione delle domande/offerte di cui al Codice dei contratti pubblici, ovvero nel caso in cui tale indisponibilità si sia verificata nelle ultime 12 ore antecedenti il termine di scadenza di presentazione delle offerte.

Saranno considerate irregolari le offerte, salvo quanto previsto dall'art. 83, comma 9, del Codice:

- a) non conformi a quanto prescritto nei documenti di gara;
- b) che sono state ricevute in ritardo rispetto ai termini indicati nel bando o nel presente disciplinare di gara;
- c) che l'amministrazione ha giudicato anormalmente basse.

La mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti non contenuti nella busta dedicata all'offerta economica costituirà causa di esclusione dalla gara.

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

La modalità di presentazione delle offerte prevista per la procedura in oggetto è la Richiesta di Offerta in busta chiusa digitale (RdO).

I documenti relativi alla presente procedura, fino all'aggiudicazione, dovranno essere inviati esclusivamente per via telematica attraverso il Portale, in formato elettronico, e il PassOE, l'istanza di partecipazione e dichiarazione sostitutiva, l'offerta tecnica, ciascuna offerta economica, il DGUE, la dichiarazione integrativa al DGUE, il patto di integrità e la garanzia provvisoria dovranno essere firmati digitalmente, ex art. 1, comma 1, lett. s), del D. Lgs n. 82/2005, dal legale rappresentante dell'operatore economico partecipante, **a pena di esclusione**.

Le offerte pervenute oltre il termine previsto o con modalità difformi non saranno prese in considerazione anche ai sensi di cui all'art. 59, comma 3, lett. a) e b), del Codice.

Il Portale non accetta la "pubblicazione" di un'offerta o la modifica di un'offerta già "pubblicata" dopo il termine perentorio indicato nella documentazione per la presentazione dell'offerta in busta chiusa digitale.

L'ora e la data esatta di ricezione delle offerte sono stabilite in base al tempo del Portale.

L'offerta dovrà essere inserita nelle apposite sezioni relative alla presente procedura e dovrà essere composta dai seguenti documenti:

- Documentazione amministrativa (Busta digitale di qualifica);
- Offerta Tecnica (Busta digitale tecnica);
- Offerta Economica (Busta digitale economica).

Il dichiarante allega copia informatica di documento analogico (cartaceo) di un documento di riconoscimento, in corso di validità (per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti).

La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del D.P.R. 445/2000. Ove non diversamente specificato, è ammessa la copia semplice.

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti amministrativi, si applica l'art. 83, comma 9, del Codice.

L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per **240 giorni** dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

15. ISTRUZIONI OPERATIVE

Per accedere alla sezione dedicata alla gara il concorrente deve:

1. Accedere al Portale <https://portaleacquisti.aci.it/aci/web/login.html>
2. Effettuare la registrazione come indicato dal Portale;

3. Inserire le chiavi di accesso (*username e password*) ed accedere all'area riservata;
4. Nell'area "*Negoziazioni*" accedere alla sezione "*RdO*";
5. [Solo al primo accesso] cliccare sulla sezione "*RdO per tutti*";
6. Cliccare dunque sull'evento di interesse;
7. [Solo al primo accesso] cliccare sul pulsante "*Esprimi Interesse*";
8. [Solo al primo accesso] cliccare sul pulsante "*Rispondi*" per avviare il processo di risposta e seguire le indicazioni di cui nel proseguo del presente paragrafo.

Con il completamento della procedura sopra descritta è concluso l'accesso alla sezione dedicata alla gara; il concorrente potrà accedere alla configurazione della RdO, all'area Allegati, alla Messaggistica e alla sezione dedicata all'inserimento dell'offerta. Dopo aver manifestato interesse, la RdO sarà disponibile all'interno della sezione "*Mie RdO*".

Per inserire la documentazione amministrativa il concorrente dovrà accedere all'area "*Risposta di Qualifica*" della RdO e allegare i documenti richiesti come da Disciplinare di gara, sottoscritti con firma elettronica digitale e, al termine dell'inserimento della documentazione richiesta, cliccare su "*Salva ed Esci*" per salvare quanto inserito e tornare alla propria pagina riepilogativa dell'offerta.

Per inserire l'offerta Tecnica il concorrente dovrà accedere all'area "*Risposta Tecnica*" della RdO e allegare i documenti richiesti come da Disciplinare di gara, sottoscritti con firma elettronica digitale e, al termine dell'inserimento della documentazione richiesta, cliccare su "*Salva ed Esci*" per salvare quanto inserito e tornare alla propria pagina riepilogativa dell'offerta.

Per inserire l'offerta Economica il concorrente dovrà accedere all'area "*Risposta Economica*" della RdO e allegare i documenti richiesti come da Disciplinare di gara, sottoscritti con firma elettronica digitale e, al termine degli inserimenti, cliccare su "*Salva ed Esci*" per salvare quanto inserito e tornare alla propria pagina riepilogativa dell'offerta.

16. TRASMISSIONE DELL'OFFERTA

Una volta espletate le attività sopra descritte il concorrente, per trasmettere la propria offerta telematica, dovrà:

- cliccare su "*Invia risposta*";
- cliccare su "*OK*" per confermare la trasmissione.

Le operazioni di inserimento a Sistema di tutta la documentazione richiesta, nonché di trasmissione e conferma, rimangono ad esclusivo rischio del concorrente.

Si invitano pertanto i Concorrenti ad avviare tali attività con largo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione della risposta decorso tale termine.

Si ricorda infine che per informazioni o supporto nelle operazioni di inserimento e trasmissione della documentazione e dell'offerta, i Concorrenti hanno la facoltà di contattare il servizio assistenza (tel. 02266002674).

17. DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE

L'operatore economico dovrà allegare la seguente documentazione, in formato elettronico:

A. La busta digitale "*Di qualifica*", contenente i seguenti documenti:

1. PassOE;
2. Istanza di partecipazione e dichiarazione sostitutiva, sottoscritta digitalmente (all. n. 2 bis);
3. Schema di contratto, sottoscritto digitalmente (all. 7);
4. DGUE, debitamente compilato nelle parti di propria pertinenza e sottoscritto digitalmente (all. 8);

5. Dichiarazione integrativa al DGUE, sottoscritta digitalmente (all. 8 bis);
6. Patto di integrità, sottoscritto digitalmente (all. 9);
7. Attestazione di avvenuto pagamento del contributo a favore dell'ANAC;
8. Garanzia provvisoria;
9. Capitolato tecnico, sottoscritto digitalmente (all. 2);
10. Disciplinare di gara, sottoscritto digitalmente (all. 1)
11. DUVRI, sottoscritto digitalmente (all. 6).

B. La busta digitale “Tecnica”, contenente l’Offerta Tecnica, secondo quanto indicato nel par.17.1 del presente disciplinare e nell’allegato n. 3, sottoscritta digitalmente;

C. La busta digitale “Economica”, contenente l’offerta economica, secondo quanto indicato nel par.17.2 del presente disciplinare e nell’allegato n. 4, sottoscritta digitalmente.

17.1. Contenuto della busta digitale “Offerta tecnica”

La Busta digitale Tecnica contiene, a pena di esclusione, una Relazione tecnica dei servizi offerti. La Relazione tecnica deve essere redatta in lingua italiana e, possibilmente, non eccedente 30 pagine numerate, formato A4, con caratteri di dimensione non inferiore a 11. Il testo della relazione deve essere articolato in specifici capitoli tematici, relativi ad ogni criterio di valutazione tecnica di cui al presente paragrafo del presente disciplinare di gara. La Relazione deve contenere un indice degli argomenti, con indicazione dei corrispondenti numeri di pagina e deve illustrare il progetto tecnico proposto per l’allestimento del bar e descrivere dettagliatamente le modalità di organizzazione e gestione del servizio e delle attività oggetto della concessione.

Nella relazione i concorrenti devono trattare adeguatamente ognuno dei capitoli tematici, senza limitarsi alla mera riproposizione di frasi già contenute nella documentazione di gara, bensì illustrando adeguatamente la propria proposta tecnica-organizzativa per la gestione del servizio, evidenziando, in particolare, gli elementi oggetto di valutazione.

17.1.1. Elementi relativi all’allestimento e gestionali

a) Progetto di allestimento: deve contenere il layout degli arredi, delle attrezzature e di quant’altro sarà necessario fornire per svolgere regolarmente il servizio di bar e piccola ristorazione, nonché la tipologia di distributori proposti e la descrizione del progetto tecnico di massima che illustri l’allestimento e l’arredamento dei locali con le relative attrezzature ed il flusso di lavoro. Sarà valutato discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- Funzionalità globale dell’allestimento proposto, in relazione alle attività previste e alla razionale utilizzazione dei locali concessi;
- Comfort e fruibilità delle aree proposte per l’accoglienza degli utenti;
- Caratteristiche tecniche ed estetiche dei materiali proposti per gli eventuali rifacimenti e/o rivestimenti di pareti;
- Dettaglio descrittivo delle soluzioni tecniche e impiantistiche proposte, anche in applicazione delle norme di sicurezza, con particolare riferimento alle scelte tecniche adottate in ordine agli impianti utilizzati;
- Caratteristiche tecniche, estetiche e di funzionalità dei singoli elementi di arredo proposti per l’allestimento dei locali.

b) Progetto organizzativo e operativo contenente una descrizione delle modalità organizzative e operative del servizio e delle attività.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella relazione tecnica con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- Procedure e modalità organizzative e operative del servizio;

- Tipologia e principali caratteristiche tecniche e funzionalità delle macchine ed attrezzature utilizzate per il servizio, dei distributori automatici, compresa la gestione della manutenzione degli stessi e la gestione di guasti ed emergenze.

c) Progetto di igiene ambientale e sanificazione contenente il piano dettagliato sulle modalità di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature e sulla relativa periodicità.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- Modalità operative per pulizia, sanificazione e disinfestazione delle superfici dei locali, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature;
- Piano dettagliato sui tempi di pulizia, disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica delle superfici, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature;
- Dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienicosanitarie e l'applicazione del manuale HACCP.

17.1.2 – Elementi ristorativi

a) Progetto qualità di cibi e bevande contenente, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, l'offerta qualitativa di cibi e bevande promuovendo tanto per il bar che per la piccola ristorazione, l'impiego di prodotti provenienti prevalentemente dalla c.d. "filiera corta", anche con riferimento alla cultura e tradizione italiana e locale quali prodotti biologici, DOP e IOP e prodotti tradizionali.

Verrà valutato il numero, la varietà dei prodotti presentati (es. doc; dop; igt; ecc.); verrà inoltre valutata l'offerta di prodotti biologici, la tracciabilità dei prodotti proposti, nonché il tempo di esposizione per cibi e panini "in distribuzione".

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- Qualità e varietà dei prodotti proposti;
- Eventuale identificabilità e tracciabilità dei prodotti, in relazione al rispetto della tradizione italiana e locale e ai marchi di protezione (quali, a titolo di esempio, DOP, IGT, ecc.);
- Migliore qualità del processo di approvvigionamento e di conservazione dei prodotti.

b) Elementi di attenzione alla sana e corretta alimentazione e alle possibilità di scelta per celiaci, vegani, ecc. contenente la descrizione dei piatti o menù proposti per la piccola ristorazione, completa delle indicazioni nutrizionali ivi fornite. La valutazione terrà conto anche della varietà delle pietanze inserite nei piatti e menù.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- Qualità e varietà dei piatti, menù e snack proposti per la piccola ristorazione, anche in relazione ai diversi periodi stagionali;
- Possibilità di ampia scelta fra prodotti freschi e piatti e menù per utenti con particolari esigenze alimentari (quali, a titolo di esempio, alimenti biologici, per celiaci, vegetariani, vegani ecc.).

17.1.3 – Elementi relativi all'organizzazione e gestione del servizio

a) Organigramma del personale e piano formativo che la Società intende utilizzare per l'espletamento del servizio con l'indicazione del numero, della qualifica e delle attestazioni professionali possedute.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- L'organigramma degli addetti che l'impresa intende utilizzare per l'espletamento del servizio avendo cura, il concorrente, di specificare il numero, la qualifica, il monte ore giornaliero degli addetti, il piano della formazione e la previsione di specifici progetti

formativi volti a migliorare la professionalità del personale addetto da effettuare nel corso di esecuzione del servizio con indicazione della periodicità;

- Le eventuali attestazioni di qualificazione professionale possedute dagli stessi addetti al servizio.

b) Modalità organizzative per turni e sostituzioni

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- Modalità organizzative per la turnazione e le sostituzioni del personale, volte a garantire la continuità e l'efficienza del servizio;

17.1.4 – Progetto alimentare

Proposta di menù per il pranzo contenente la descrizione dei piatti o menù proposti per la piccola ristorazione. La valutazione terrà conto anche della varietà delle pietanze inserite nei piatti e menù. Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- Qualità, varietà e quantità dei piatti, menù e snack proposti per la piccola ristorazione, anche in relazione ai diversi periodi stagionali;
- Possibilità di ampia scelta fra prodotti freschi e piatti e menù;

17.1.5 - Sistema di controllo del servizio

a) Programma di approvvigionamento delle derrate alimentari.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- Programmazione e modalità operative e relativa tempistica adottata per garantire l'approvvigionamento delle derrate alimentari.

b) Procedure di conservazione, preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- Procedure e modalità operative per la preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti, delle bevande e delle pietanze.
- Modalità e adeguatezza dei sistemi di trasporto delle pietanze, dal centro cottura esterno ai locali ACI, e di conservazione. Adeguatezza dei sistemi di conservazione pietanze atti a mantenerne le proprietà organolettiche.

c) Piano dei controlli microbiologici e qualità.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- Piano e modalità attuative per i controlli microbiologici, da eseguire periodicamente a cura e spese del concessionario.

17.1.6 – Criteri di sostenibilità ambientale

a) Misure di riduzione dei consumi energetici e dell'impatto ambientale contenente la descrizione delle attrezzature tecniche impiegate per lo svolgimento delle attività.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- Caratteristiche tecniche e funzionalità delle macchine e attrezzature proposte per le attività del Bar, con preferenza per l'appartenenza delle apparecchiature alla classe energetica più elevata/efficiente: lavastoviglie e forni minimo classe A; per frigoriferi e congelatori minimo classe A+ secondo l'etichettatura Energy Label prevista dalla Direttiva 92/75 CEE e successivi regolamenti applicativi.

b) Riduzione dell'utilizzo della plastica contenente la descrizione delle azioni che verranno intraprese per assicurare il rispetto del progetto *plastic free* avviato da ACI.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- utilizzo di prodotti monouso a ridotto impatto ambientale, procedure per trattamento a fine vita del prodotto, caratteristiche imballaggio ecc.
- capacità di fornire valore e sostegno alla riduzione dell'utilizzo della plastica di cui al progetto *plastic free* avviato da ACI.

17.1.7 – Elementi migliorativi

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento, a titolo esemplificativo, ai seguenti aspetti:

- Forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute, da fruire in determinati archi temporali;
- Sconti o forme di abbonamento relativi a combinazioni alimentari:
 - Cappuccino/cornetto;
 - Primo/acqua; secondo/contorno/acqua;
- Sistemi di prenotazione dei pasti per l'utenza
- Ogni altra forma di agevolazione proposta a beneficio degli utenti e/o a migliorare le modalità organizzative ed operative del servizio.

17.1.8 – Possesso di certificazioni

Verrà valutato il possesso di ulteriori certificazioni attinenti il settore oggetto di gara, quali a titolo indicativo:

- Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla norma UNI EN ISO 14001:2015 idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizio bar e piccola ristorazione.
- Possesso di valutazione di conformità del proprio sistema di gestione per la sicurezza alimentare alla norma UNI EN ISO 22000:2005.

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

Tutta la documentazione componente l'Offerta Tecnica non deve tassativamente includere alcuna indicazione economica diretta o indiretta, o far riferimento ad elementi di prezzo contenuti nell' "Offerta Economica", pena l'esclusione automatica del concorrente dalla gara.

17.2 Contenuto della Busta digitale "Offerta economica"

La BUSTA "Offerta economica" dovrà contenere, **a pena di esclusione:**

- a) il canone annuo di concessione offerto, in aumento rispetto ad € 7.100,00 oltre IVA (n.1 dell' Allegato 4);
- b) la percentuale di sconto da applicare per il Listino prezzo posto a base di gara per Prodotti Assobar, Prodotti per ACI, Prodotti forniti mediante distributori (nn.2a/2b/2c dell'Allegato 4)
- c) la percentuale di sconto da applicare per il Listino prezzo posto a base di gara il Menù pasti (n. 3 dell'Allegato n. 4).

Il ribasso offerto, quale sconto sui prezzi di cui ai Listini delle lettere b) e c), si intende applicato su tutti i prezzi elencati nei listini posti a base di gara e verrà applicato anche ad altri eventuali prodotti analoghi che verranno inseriti dalla Società nel corso di esecuzione del contratto.

- d) la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice;
- e) la stima dei costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del Codice. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto della concessione.

Tutti i predetti valori devono essere indicati sia in cifre che in lettere, con un massimo di due cifre decimali. In caso di discordanza tra il ribasso espresso in cifre e quello in lettere, sarà ritenuto valido il valore espresso in lettere.

- f) Piano economico- finanziario della concessione, a copertura degli investimenti e della connessa gestione per tutto l'arco temporale definito, redatto ai sensi dell'art. 165 del Codice, debitamente sottoscritto, che attesti la coerenza e la sostenibilità dell'offerta economica presentata.

Detto piano economico-finanziario dovrà contenere i principali indicatori di redditività nonché il quadro di tutti i costi che l'aggiudicatario intende sostenere compresi i costi di gestione e dei singoli servizi nonché i ricavi che prevede di conseguire per la durata stabilita dalla concessione.

Il piano economico-finanziario dovrà definire i principali presupposti e le condizioni fondamentali dell'equilibrio economico finanziario posti a base dell'affidamento della concessione, compresi, a titolo esemplificativo:

- i costi previsti per l'allestimento dei locali;
- l'importo dei ricavi presunti;
- l'importo complessivo dei costi di gestione del servizio;
- le caratteristiche e l'entità degli eventuali servizi aggiuntivi da fornire;
- ecc.....

Il piano non è valutato nel merito e non è utilizzato per l'attribuzione di punteggio, ma acquisito solo come attestazione di equilibrio e sostenibilità dell'offerta.

18. CAUSE TASSATIVE DI ESCLUSIONE E DISCIPLINA DEL SOCCORSO ISTRUTTORIO

Si procederà ad escludere i concorrenti le cui offerte risulteranno irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, del Codice e i concorrenti che difettano dei requisiti di partecipazione.

Saranno, altresì, esclusi i concorrenti nel caso di incertezza assoluta della documentazione presentata, che non consenta l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa o della provenienza dell'offerta, per difetto di elementi essenziali e per la mancata separazione tra documentazione amministrativa, offerta tecnica ed offerta economica, tali da far ritenere - secondo le circostanze concrete - che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte.

Costituiscono, comunque, cause tassative di esclusione, e pertanto **irregolarità essenziali non sanabili**, quelle indicate espressamente nel presente disciplinare e nei suoi allegati; le offerte tardive saranno escluse in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lettera b) del Codice.

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

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

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa, incompleta o irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta ovvero di condizioni di partecipazione alla gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva sono sanabili.

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

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

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

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della stazione appaltante invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA

19.1 APERTURA DELLA BUSTA A – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La prima seduta pubblica avrà luogo il giorno 29 gennaio 2020, alle h.11,00, salvo diversa comunicazione, presso la sede dell'ACI in Roma, via Marsala 8 e vi potranno partecipare i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditore. Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti come previsto nel paragrafo 1.3 – Comunicazioni, nonché a mezzo pubblicazione sul sito istituzionale dell'Amministrazione – Sezione "Amministrazione Trasparente" – "Bandi di gara e contratti" – con congruo termine. Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate con le stesse modalità e gli stessi termini.

Il Responsabile del procedimento, assistito da funzionari del Servizio Patrimonio, individuati ad hoc, procederà, nella prima seduta pubblica, a verificare il tempestivo inoltro dei plichi a sistema ed, una volta aperti, a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata (Busta digitale di qualifica).

Successivamente, si procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- b) attivare, ove necessario, la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente par. 18;
- c) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- d) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì alle comunicazioni necessarie.

Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, la stazione appaltante si riserva di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto

svolgimento della procedura. In particolare la stazione appaltante procede alla suddetta verifica in tutti i casi in cui sorgano fondati dubbi, sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive (DGUE e altre dichiarazioni integrative), rese dai concorrenti in merito al possesso dei requisiti generali e speciali. Tale verifica avverrà, ai sensi degli artt. 81 e 216, comma 13 del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'ANAC, con le modalità di cui alla delibera n. 157/2016. Qualora, per motivi tecnici, non sia possibile l'utilizzo di detto sistema, la verifica sul possesso degli stessi sarà effettuata mediante l'applicazione delle disposizioni previste dal Codice e/o da altre norme in materia di verifica del possesso dei requisiti.

19.2 COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, ai sensi dell'art. 77 del Codice e secondo i criteri di nomina e le procedure indicate agli artt.31 e 32 del Manuale delle procedure negoziali dell'Ente.

Si rappresenta, infatti, che il comma 1, art.1, lett. c), della legge n.55/2019, di conversione del D. L. n. 32/2019, il comma 3, dell'art. 77 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. - che prevedeva che i commissari di gara fossero scelti fra gli esperti iscritti all'Albo nazionale dei Commissari di gara istituito presso l'ANAC ai sensi del successivo art.78 - è stato sospeso fino al 31 dicembre 2020; successivamente, con la comunicazione del Presidente dell'ANAC del 15 luglio 2019, è stato reso noto che, a seguito dell'adozione della suddetta legge, risulta sospesa anche l'operatività dell'Albo in oggetto.

La Commissione è composta da n. 3 membri, in capo ai quali non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice.

A tal fine, i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione appaltante.

L'ACI pubblica, sul profilo di committente, nella Sezione "Amministrazione trasparente", la composizione della commissione giudicatrice e i *curricula* dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1, del Codice.

La Commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche (cfr. Linee guida ANAC n. 3 del 26 ottobre 2016).

20. MODALITA' DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E AGGIUDICAZIONE

La procedura di aggiudicazione della RDO si svolge attraverso il percorso obbligato previsto dalla piattaforma telematica di *e.procurement* di Federazione (Portale Acquisti ACI).

L'aggiudicazione avverrà mediante il criterio selettivo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi degli artt. 95 e 173 del Codice, determinata tenendo conto dell'offerta economica e del valore tecnico dell'offerta, secondo gli elementi appresso indicati.

Il servizio verrà affidato al candidato che avrà conseguito il maggior punteggio complessivo, conseguente alla somma dei punteggi riparametrati, assegnati all'offerta tecnica e all'offerta economica.

Il punteggio complessivo risulterà dalla seguente sommatoria:

P(C)= PE+ PT

dove:

P(C) = Punteggio complessivo attribuito all'offerta considerata (al massimo punti 100)

PE = Punteggio attribuito all'Offerta Economica (al massimo punti 30)

PT = Punteggio attribuito all'Offerta Tecnica (al massimo punti 70).

In particolare, la Commissione giudicatrice potrà attribuire un punteggio massimo pari a 100 punti, di cui al massimo 70 (settanta) punti all'Offerta Tecnica e al massimo 30 (trenta) punti all'Offerta Economica.

Criterio	Punteggio massimo
<i>Punteggio tecnico</i>	<i>70</i>
<i>Punteggio economico</i>	<i>30</i>
<i>Totale</i>	<i>100</i>

Per l'attribuzione dei punteggi tecnici ed economici saranno utilizzate due cifre decimali.

Nel caso in cui le offerte di due o più Concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi parziali per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione differenti, sarà posto prima in graduatoria il Concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più Concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio. La graduatoria verrà formata in ragione dei criteri di valutazione di seguito stabiliti:

20.1 Offerta Tecnica

Il punteggio tecnico massimo attribuibile è pari a 70 punti.

Per la valutazione del punteggio tecnico si fa riferimento a criteri quantitativi e qualitativi di seguito indicati:

a) Criteri qualitativi

N.	CRITERI VALUTAZIONE	DI	PUNTI MAX	PARAGRAFO	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
1	Elementi relativi all'allestimento e gestionali		10	17.1.1, lett.a)	1.1 Progetto di allestimento	4
				17.1.1, lett.b)	1.2 Progetto organizzativo e operativo	3
				17.1.1, lett.c)	1.3 Progetto di igiene ambientale e sanificazione	3
2	Elementi ristorativi		15	17.1.2, lett.a)	2.1 Progetto qualità cibi e bevande	10
				17.1.2, lett.b)	2.2 Elementi di attenzione alla sana e corretta alimentazione e alle possibilità di scelta per celiaci e vegani	5
3	Elementi relativi all'organizzazione e gestione del servizio		8	17.1.3, lett.a)	3.1 Organigramma del personale e piano formativo	4
				17.1.3, lett.b)	3.2 Modalità organizzative per turni e sostituzioni	4
4	Progetto alimentare		15	17.1.4	Proposta di menù per il pranzo	15
5	Sistema di controllo del servizio		7	17.1.5, lett.a)	5.1 Programma di approvvigionamento delle derrate alimentari	2
				17.1.5, lett.b)	5.2 Procedure di conservazione, preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari	2
				17.1.5, lett.c)	5.3 Piano dei controlli microbiologici	3
6	Criteri di sostenibilità ambientale		8	17.1.6, lett.a)	6.1 Misure di riduzione dei consumi energetici e dell'impatto ambientale	3

			17.1.6, lett.b)	6.2 Riduzione dell'utilizzo della plastica	5
7	Elementi migliorativi	5	17.1.7	Elementi migliorativi	5

Per la valutazione dei sub-criteri di cui ai punti 1.1,1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 3.1, 3.2, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1 6.2 e per i criteri di cui ai punti 4 e 7 la Commissione utilizzerà un grado di preferenza utilizzando le seguenti sei possibilità di giudizio:

Inadeguato Proposta incompleta e carente rispetto alle indicazioni ed agli standard richiesti con riferimento ai criteri di valutazione dell'offerta o manchevole di elementi adeguati allo standard di servizio o non ritenuta di alcuna utilità per l'Ente.

Insufficiente Proposta insufficiente in quanto scarsa e di limitata rispondenza alle indicazioni ed agli standard richiesti con riferimento ai criteri di valutazione dell'offerta.

Sufficiente Proposta sufficiente in quanto bastevole ed uniformata alle indicazioni ed agli standard richiesti con riferimento ai criteri di valutazione dell'offerta.

Buono Proposta adeguata in quanto corrispondente in pieno alle indicazioni ed agli standard richiesti con riferimento ai criteri di valutazione dell'offerta.

Ottimo Proposta eccellente in quanto, oltre a corrispondere pienamente alle indicazioni ed agli standard richiesti con riferimento ai criteri di valutazione dell'offerta, propone apprezzabili soluzioni di miglioramento del servizio e di efficacia e qualità dello stesso.

A ciascun giudizio espresso dalla Commissione verrà attribuito un coefficiente variabile tra zero e uno, come indicato nella tabella sottostante:

Giudizio	Coefficiente
Inadeguato	0,0
Insufficiente	0,25
Sufficiente	0,50
Buono	0,75
Ottimo	1,00

Il calcolo del punteggio relativo al criterio qualitativo sarà effettuato mediante l'utilizzo del metodo aggregativo - compensatore secondo la seguente formula:

$$P_i = \sum_{a=1}^{a=n} C_{ai} \times P_a$$

P_i = Punteggio Concorrente iesimo

C_{ai} = Coefficiente criterio a del Concorrente iesimo

P_a = Peso criterio a (con a che varia da 1 a n criteri)

Si precisa che i coefficienti, variabili tra zero ed uno, attraverso i quali si procede alla individuazione del valore relativo agli elementi di valutazione qualitativa, di cui ai punti 1.1,1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 3.1, 3.2, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1 6.2 e per i criteri di cui ai punti 4 e 7, sono determinati:

1. effettuando da parte di ogni commissario, in sedute riservate, l'attribuzione discrezionale dei coefficienti, come riportati nella tabella precedente;
2. calcolando la media dei coefficienti che ogni commissario ha attribuito alle offerte dei concorrenti, per ciascun criterio qualitativo;
3. attribuendo il coefficiente uno al valore più elevato tra le medie dei coefficienti e proporzionando a tale media le altre medie;

I coefficienti così calcolati saranno moltiplicati per i pesi e i sub-pesi previsti per ciascun sub-criterio e criterio: la somma dei punteggi ottenuti determinerà il punteggio totale assegnato a quell'offerente per il criterio qualitativo.

Riparametrazione: al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La cosiddetta riparametrazione si applica ai criteri di natura qualitativa la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La Commissione giudicatrice procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su ogni singolo criterio, il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

b) Criteri quantitativi :

POSSESSO DELLE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'	PARAGRAFO N.	PUNTEGGIO MAX
Possesso di valutazione della conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla norma UNI EN ISO 14001: 2015 per il servizio bar e piccola ristorazione	17.1.8	1
Possesso di valutazione della conformità del proprio sistema di gestione per la sicurezza alimentare alla norma UNI EN ISO 22000: 2005	17.1.8	1

Per il calcolo del punteggio relativo ai criteri quantitativi di cui sopra, la Commissione giudicatrice applicherà un punteggio massimo come indicato nella tabella.

Il punteggio complessivo conseguito dal concorrente per l'offerta tecnica sarà ottenuto sommando il punteggio conseguito relativamente al criterio qualitativo riparametrato e a quello quantitativo.

20.2 Offerta Economica

L'offerta economica, il cui punteggio massimo attribuibile è di 30 punti, sarà determinata dalla somma dei punteggi assegnati ai criteri di cui ai successivi punti 1), 2), 3), sulla base delle valutazioni come sotto riportate:

- 1) offerta di canone in rialzo rispetto alla base annua di concessione di € 7.100,00 oltre IVA , con l'attribuzione di max 10 punti.

All'offerta più alta verrà attribuito il massimo punteggio.

Il punteggio per gli altri concorrenti sarà valutato in modo direttamente proporzionale rispetto all'offerta migliore, secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{canone offerto (in euro)} \times 10}{\text{migliore canone offerto (in euro)}}$$

- 2) migliore offerta formulata in termini di sconto unico percentuale rispetto al listino prezzi: 2.a) Esercizi categoria 3[^]/4[^] (ex ASSOBAR); 2.b) ulteriori prodotti per ACI; 2.c) prodotti per distributori automatici come da elenco in allegato 4, punto n. 2), con l'attribuzione di max 10 punti.

All'offerta indicante lo sconto più alto, verrà attribuito il massimo punteggio.

Il punteggio per gli altri concorrenti sarà valutato in modo direttamente proporzionale rispetto all'offerta migliore, secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{sconto offerto (in percentuale)} \times 10}{\text{migliore sconto offerto (in percentuale)}}$$

3) migliore offerta formulata in termini di sconto unico percentuale rispetto al listino prezzi "Menù pasti" (come da elenco in allegato 4, punto n. 3), con l'attribuzione di max 10 punti.
All'offerta indicante lo sconto più alto verrà attribuito il massimo punteggio.
Il punteggio per gli altri concorrenti sarà valutato in modo direttamente proporzionale rispetto all'offerta migliore, secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{sconto offerto (in percentuale)} \times 10}{\text{migliore sconto offerto (in percentuale)}}$$

Non saranno ammesse offerte con percentuali differenziate sui prodotti.

Riparametrazione:

L'offerta economica - determinata dalla somma dei punteggi assegnati ai criteri di cui ai citati punti 1), 2) e 3) - sarà riparametrata: all'operatore economico che ha ottenuto il punteggio più elevato, saranno attribuiti 30 punti e a tutti gli altri un punteggio proporzionale decrescente.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta idonea e conveniente.

21. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

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

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

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

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

Il RUP, con il supporto della Commissione giudicatrice, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

Il RUP, con il supporto della Commissione giudicatrice, esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3, lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

In particolare, non sono ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge. Non sono, altresì, ammesse giustificazioni in relazione agli oneri di sicurezza di cui al piano di sicurezza e coordinamento previsto dall'art. 100 del D. Lgs. n. 81/2008.

22. STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra la Commissione – o il RUP, qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale – formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente aggiudicatario, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

La stazione appaltante, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica la concessione. L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti. In caso di esito negativo delle verifiche, qualora sia intervenuta l'aggiudicazione, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione stessa, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La stazione appaltante aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati. Nell'ipotesi in cui la concessione non possa essere aggiudicata neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, la concessione verrà aggiudicata, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4-bis e 89 e dall'art. 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011 e tenuto conto di quanto previsto dall'art.93, comma 6, del Codice.

Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9, del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

Trascorsi i termini previsti dall'art. 92, commi 2 e 3 d.lgs. 159/2011 dalla consultazione della Banca dati, la stazione appaltante procede alla stipula del contratto anche in assenza di dell'informativa antimafia, salvo il successivo recesso dal contratto laddove siano successivamente accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 92, comma 4 del d.lgs. 159/2011.

Il contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 9, del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione. La stipula avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario. All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice nonché idonea polizza per responsabilità civile (R.C.), con le garanzie previste nell'art.11 del contratto.

22.1 Garanzia definitiva

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario dovrà costituire una garanzia fideiussoria definitiva in favore dell'ACI nella misura del 10% del valore complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 103 del Codice, con validità per l'intero periodo di vigenza del contratto, a tutela dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e del risarcimento danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dall'affidamento e, conseguentemente, l'ACI potrà aggiudicare il servizio al concorrente che segue in graduatoria.

La garanzia cessa di avere effetto a completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dal contratto. Qualora, nel corso di svolgimento del contratto, l'ammontare della garanzia dovesse ridursi, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro secondo quanto espressamente previsto nel contratto.

Per quanto non espressamente indicato, si rinvia alla disciplina dell'art. 103 del Codice.

22.2 Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D. Lgs. 15 giugno 2015, n. 81 e dalle Linee Guida ANAC n. 13 recanti "*La disciplina delle clausole sociali*", approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 114 del 13.02.2019.

22.3 Sicurezza sul lavoro e prevenzione degli infortuni

La Società si obbliga a provvedere, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, a tutte le opere occorrenti per garantire la completa sicurezza durante l'esecuzione dei servizi richiesti e per evitare incidenti o danni materiali di qualsiasi natura a persone o cose, esonerando, di conseguenza l'ACI da ogni responsabilità.

Resta espressamente convenuto che gli eventuali maggiori oneri, derivanti dall'osservanza delle norme e prescrizioni tecniche di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla sottoscrizione del presente contratto, resteranno ad esclusivo carico della Società che non potrà, pertanto, avanzare pretese di compensi, ad alcun titolo, nei confronti di ACI.

La Società si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l'ACI da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche predette".

Nell'ambito dell'applicazione della normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, ai sensi dell'art. 26 comma 3 bis del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., prima dell'inizio dell'appalto, la società aggiudicataria dovrà comunicare:

1. il nominativo del Responsabile del servizio di protezione e prevenzione;
2. il nominativo del medico competente eventualmente nominato ai sensi della normativa;
3. i nominativi dei dipendenti che svolgeranno il ruolo di preposto o di coordinatore delle attività lavorative svolte nei locali oggetto del presente appalto.
4. eventuali ulteriori informazioni.

22.4 Verifica di conformità e contabilizzazione

Il servizio sarà soggetto a verifiche per accertare il rispetto delle previsioni contrattuali e delle pattuizioni concordate, ai sensi dell'art. 102 del Codice dei contratti pubblici.

I documenti contabili, in formato elettronico, ai sensi dell'art. 1, commi 209-214 della Legge n. 244/2007, dovranno essere trasmessi all'ACI - Ufficio Amministrazione e Bilancio - Area Fornitori - via Marsala, n. 8, 00185 Roma - Partita IVA 00907501001 - 00185 Roma e dovranno riportare il numero del contratto, la causale, il Codice Univoco Ufficio nonché il CIG-Codice Identificativo di Gara n. **81394316F1**

(unico per tutto il periodo contrattuale), con il quale sarà processato il presente contratto nel sistema contabile ACI - SAP.

L'aggiudicatario pagherà ad ACI il canone per la concessione con cadenza mensile, per l'importo determinato sulla base dell'offerta economica presentata in sede di aggiudicazione, mediante bonifico bancario, avente beneficiario l'Automobile Club d'Italia, da appoggiare a: **BNL - Banca Nazionale del Lavoro - Ag. n. 11 Roma CODICE IBAN IT8100100503211000000200004 - BIC/SWIFT: BNLIITRRXXX.**

22.5 Tracciabilità dei flussi finanziari

L'Aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti di incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis, della legge 13 agosto 2010 n. 136.

23. PATTO DI INTEGRITA'

L'offerta deve essere corredata del "Patto di integrità" (cfr. legge 6 novembre 2012, n. 190, art. 1, comma 17, recante "*Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione*"), sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante del concorrente o da un soggetto regolarmente munito dei poteri di firma.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel Patto di integrità costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della legge 190/2012.

24. CONDIZIONI PARTICOLARI

24.1 Subappalto

Per l'esecuzione di alcune attività del servizio in oggetto, il Concessionario potrà avvalersi del subappalto, ai sensi di quanto previsto dall'art. 174 del Codice dei contratti pubblici, nel rispetto delle condizioni stabilite in tale norma, previa autorizzazione di ACI.

All'atto della richiesta di subappalto, i subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice.

Non è consentito il subappalto del servizio di gestione bar.

24.2 Cessione del contratto e del credito

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, ai sensi dell'art. 105, comma 1, del Codice. Per le cessioni di crediti si applica l'art. 106, comma 13, del Codice.

25. CODICE DI COMPORTAMENTO

La Società dichiara di conoscere e di essere edotta sulle disposizioni di cui al D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62, Regolamento recante *Codice di comportamento dei dipendenti pubblici* e del "*Codice di comportamento dell'ACI*" disponibili sul sito istituzionale www.aci.it, sezione Amministrazione trasparente.

La Società è tenuta a rispettare e a divulgare all'interno della propria organizzazione il codice di comportamento dei dipendenti pubblici, durante l'espletamento delle attività in appalto; la violazione degli obblighi ivi previsti è causa di risoluzione del contratto.

26. RICORSI GIURISDIZIONALI

Qualunque controversia relativa alla procedura di gara sarà di esclusiva competenza del giudice amministrativo, il cui tribunale competente, nel caso del presente appalto, è il T.A.R. del Lazio.

27. INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti degli artt.13 del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati UE 2016/679 (di seguito "*Regolamento*" o "*GDPR*"), ACI - Automobile Club d'Italia - informa che i Dati Personali ("*Dati*") forniti saranno trattati per le sole finalità per le quali sono stati richiesti e

conformemente ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e tutela della riservatezza e dei diritti dell'interessato.

In particolare saranno trattati i dati personali e giudiziari con riferimento ai soggetti dell'operatore economico (es. titolare, soci, procuratori, direttori tecnici) e/o loro delegati.

27.1 Titolare del Trattamento e Responsabile della Protezione dei Dati

Il Titolare del trattamento è l'Automobile Club d'Italia - ACI, con sede in Roma, Via Marsala n. 8, cap 00185, nella persona del Presidente, quale rappresentante legale pro-tempore, e-mail: privacy@aci.it.

Il Responsabile della Protezione dei Dati Personali (DPO) è il dott. Mauro Annibaldi, indirizzo e-mail: m.annibalidpo@aci.it.

27.2 Categorie di Dati trattati

I Dati oggetto del trattamento di cui alla presente informativa, sono riconducibili alle categorie di dati personali previsti per la partecipazione degli operatori economici alle procedure di affidamento di lavori pubblici servizi e forniture e per la stipula e governance del rapporto contrattuale.

In particolare, sono oggetto di trattamento:

- Dati anagrafici e di contatto;
- Dati relativi a situazione economica;
- Dati relativi a situazione finanziaria;
- Dati relativi a situazione patrimoniale;
- Dati bancari;
- Dati giudiziari;
- Dati fiscali e previdenziali.

I dati giudiziari sono oggetto di trattamento ai fini della verifica dell'assenza di cause di esclusione ex art.80 del Codice dei contratti pubblici e del D.P.R. n. 445/2000. Tali dati sono trattati solo nel caso di procedure di appalto/concessione.

Non vengono, invece, richiesti i dati rientranti nelle "categorie particolari di dati personali" (cd. "sensibili") di cui all'art. 9 Reg. UE.

Tali Dati possono essere raccolti presso l'Interessato ovvero presso altri Soggetti (Autorità, Pubbliche Amministrazioni, Enti).

27.3 Finalità del trattamento dei dati

I dati saranno trattati:

1. per l'esecuzione di attività strumentali allo svolgimento della procedura di gara;
2. per acquisire e sottoporre a controllo i dati inerenti la partecipazione alla procedura di gara e la loro persistenza nella fase di esecuzione del contratto;
3. per la stipula e l'esecuzione del contratto di appalto o della concessione, per adempiere ed esigere l'adempimento di specifici obblighi contrattuali, ovvero ai fini dell'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dell'interessato;
4. per accertare, esercitare o difendere un diritto in sede giudiziaria o amministrativa ovvero nell'ambito di procedure di arbitrato o conciliazione;
5. per l'esecuzione di attività strumentali alla gestione delle segnalazioni di comportamenti posti in essere in violazione della legge o di disposizioni procedurali interne, da parte dell'affidatario;
6. per la gestione di obblighi di natura contabile e fiscale;
7. per l'inserimento nelle anagrafiche e nelle procedure informatiche dell'Ente;
8. per ottemperare a specifiche richieste dell'interessato o di terzi;
9. per adempiere gli obblighi legali in materia di trasparenza ed anticorruzione.

27.4 Base giuridica del trattamento

Il trattamento dei dati personali si fonda sulle seguenti basi giuridiche:

1. necessità del trattamento ai fini della stipula e dell'esecuzione del contratto, ovvero ai fini dell'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dell'interessato (art.6.1 lett. b GDPR);
2. necessità del trattamento per adempiere obblighi giuridici a cui è soggetto il titolare del trattamento (art.6.1. lett. c GDPR), ad esempio adempimento di obblighi di legge, regolamento o contratto, esecuzione di provvedimenti dell'autorità giudiziaria o amministrativa;
3. necessità del trattamento per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento (art 6.1, lett. e, GDPR); in particolare per la gestione della procedura di evidenza finalizzata alla selezione del contraente.

27.5 Modalità di trattamento

Il trattamento potrà consistere nella raccolta, registrazione, organizzazione, strutturazione, conservazione, estrazione, visione ed estrazione di copie in caso di richiesta di accesso, consultazione, uso, comunicazione mediante trasmissione, messa a disposizione, raffronto, limitazione, cancellazione e/o distruzione dei dati acquisiti, nei limiti consentiti dalla normativa vigente.

Il trattamento potrà avvenire tramite applicativo informatico: piattaforme informatiche presenti sui siti ANAC, del Ministero degli Interni, del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, della Consip spa, applicativi dei mercati elettronici regionali, piattaforma elettronica della stazione appaltante e talvolta con modalità cartacee.

Sono adottate misure di sicurezza atte ad evitare i rischi di accesso non autorizzato, di distruzione o perdita, di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta.

27.6 Destinatari o categorie di destinatari dei dati personali

I dati personali saranno trattati dai dipendenti di ACI o delle società collegate o da altri uffici, che curano il procedimento di gara e l'esecuzione del contratto.

I dati personali dell'interessato potranno essere comunicati e ne potrà essere data conoscenza a:

- Soggetti esterni facenti parte delle Commissioni di Aggiudicazione che verranno di volta in volta costituite;
- consulenti o professionisti esterni che prestino attività di consulenza o assistenza ad ACI, in ordine al procedimento di gara ed all'esecuzione del contratto anche per eventuale tutela in giudizio;
- soggetti terzi nominati Responsabili del trattamento per conto di ACI, quali, ad esempio, ACI Informatica S.p.A. per il trattamento automatizzato dei dati;
- enti pubblici;
- soggetti la cui facoltà di accesso ai dati è riconosciuta da disposizione di legge, normativa secondaria, comunitaria, nonché di contrattazione collettiva;
- organi di Vigilanza e controllo;
- autorità giudiziaria o polizia giudiziaria nei casi previsti dalla legge;
- autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, ai sensi dell'art.1 comma 32 legge 190/2012 per i contratti di appalto;
- istituti bancari per la gestione dei pagamenti o degli incassi derivanti dall'esecuzione dei contratti;
- uffici postali e spedizionieri per l'invio di documentazione e materiali.

Sul sito web dell'Automobile Club d'Italia, nella sezione "*Amministrazione Trasparente*", saranno pubblicati i dati richiesti dalla normativa in materia di Trasparenza ed Anticorruzione.

L'elenco aggiornato dei Responsabili del Trattamento è reperibile presso la sede dell'ACI o attraverso apposita richiesta formulata via e-mail all'indirizzo privacy@aci.it.

27.7 Durata del trattamento dei Dati

I dati saranno trattati solo per il tempo necessario per le finalità sopra elencate.

Di seguito, i criteri utilizzati per determinare il periodo di utilizzo e conservazione dei dati personali con riferimento alle diverse finalità di trattamento:

- i dati trattati per l'adempimento di obblighi di legge saranno conservati da ACI nei limiti previsti dalla legge;
- i dati trattati per lo svolgimento della procedura di gara saranno conservati per tutta la durata dello svolgimento della procedura di gara e dell'affidamento, salvo sorga l'esigenza di una ulteriore conservazione, per consentire ad ACI la difesa dei propri diritti;
- i dati personali dell'aggiudicatario e di eventuali sub appaltatori saranno conservati per tutta la durata del contratto di appalto e per i successivi dieci anni dalla cessazione del rapporto contrattuale e salvo sorga l'esigenza di una ulteriore conservazione, per consentire ad ACI la difesa dei propri diritti.

27.8 Diritti dell'Interessato

All'interessato sono riconosciuti i diritti di cui agli artt. da 15 a 20 del GDPR. A titolo esemplificativo potrà ottenere:

- a) la conferma che sia o meno in corso un trattamento di Dati che lo riguardano;
- b) qualora un trattamento sia in corso, l'accesso ai Dati e alle informazioni relative al trattamento nonché una copia delle stesse;
- c) la rettifica dei Dati inesatti e l'integrazione di quelli incompleti;
- d) qualora sussista una delle condizioni previste dall'art. 17 del GDPR, la cancellazione dei Dati che lo riguardano;
- e) nei casi previsti dall'art. 18 del GDPR, la limitazione del trattamento;
- f) i Dati che lo riguardano in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico e richiedere la loro trasmissione ad un altro titolare, se tecnicamente fattibile.

27.9 Diritto di opposizione

Ciascun interessato ha il diritto di opporsi in qualsiasi momento al trattamento dei suoi dati personali effettuato per il perseguimento di un legittimo interesse del Titolare. In caso di opposizione i suoi dati personali non saranno più oggetto di trattamento, sempre che non sussistano motivi legittimi per procedere al trattamento che prevalgono sugli interessi, sui diritti e sulle libertà dell'interessato oppure per l'accertamento, l'esercizio o la difesa di un diritto in sede giudiziaria.

27.10 Diritto di proporre reclamo al Garante

Ciascun Interessato potrà proporre reclamo al Garante per la Protezione dei Dati Personali nel caso in cui ritenga che siano stati violati i diritti di cui è titolare ai sensi del GDPR, secondo le modalità indicate sul sito internet del Garante accessibile all'indirizzo: www.garanteprivacy.it.

L'esercizio dei diritti dell'interessato è gratuito.

Per far valere i diritti di cui sopra può rivolgersi all'ACI, Direzione Risorse Umane e Affari Generali, con sede in Roma, Via Marsala n. 8, cap. 00185, anche tramite il seguente indirizzo di posta elettronica: privacy@aci.it

27.11 Fonte di provenienza dei dati

I dati personali sono conferiti dall'interessato.

ACI può tuttavia acquisire tali dati personali anche tramite consultazione pubblica di registri, ovvero a seguito di comunicazione da parte di pubbliche autorità.

27.12 Conferimento dei Dati e conseguenze di un eventuale rifiuto

Tenuto conto delle finalità del trattamento come sopra illustrate, il conferimento dei dati è obbligatorio per la partecipazione alla procedura di affidamento, per la stipula, gestione ed esecuzione del rapporto contrattuale e per gli adempimenti previsti dalle disposizioni di legge o di regolamento.

Un eventuale rifiuto e/o il conferimento di informazioni inesatte e/o incomplete potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione alla gara o la sua esclusione da questa o la decadenza dell'aggiudicazione, nonché l'impossibilità di stipulare il contratto. Il concorrente è consapevole che i dati forniti ad ACI, in caso di aggiudicazione saranno comunicati alle "Amministrazioni" per le finalità relative alla sottoscrizione ed alla esecuzione dei singoli contratti di fornitura e per i relativi adempimenti di legge.

Il concorrente si impegna altresì ad adempiere agli obblighi di informativa e di consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche di cui sono forniti dati personali nell'ambito della procedura di affidamento, per quanto concerne il trattamento dei loro Dati personali, anche giudiziari, da parte di ACI per le finalità descritte nella presente informativa.

27.13 Inesistenza di un processo decisionale automatizzato

ACI non adotta alcun processo automatizzato compresa la profilazione di cui all'art.22 GDPR.

28. ACCESSO AGLI ATTI

L'esercizio del diritto d'accesso è disciplinato dall'art. 53 del Codice, dagli articoli 22 e seguenti della legge n. 241/1990 e s.m.i. e dal Regolamento dell'Automobile Club d'Italia in materia di accesso documentale e di accesso civico semplice e generalizzato, adottato dal Consiglio Generale dell'Ente nella seduta del 25.07.2017 e pubblicato nella Sezione "*Amministrazione Trasparente*" del sito istituzionale ACI.