

Il Presidente

Prot. n. 2018/5230296- Rep. 31/2018

DETERMINA DEL PRESIDENTE

N.31 DEL 03/10/2018

Oggetto: Procedura aperta sotto soglia per l'affidamento in concessione del servizio di gestione della mensa, a ridotto impatto ambientale, presso la sede di Agenzia delle entrate – Riscossione sita in Via G. Grezar, n. 14, Roma, ai sensi dell'art. 60 e degli artt. 164 e ss. del D.Lgs. 50/2016 – Determina a contrarre, ai sensi dell'art. 32, comma 2, D.lgs. n. 50/2016.

Premesse

Equitalia S.p.A. in data 27/4/2016 ha sottoscritto con la società La Romana soc. coop., aggiudicataria di una procedura di gara, il contratto per l'affidamento in concessione del servizio di gestione della mensa, sita presso la propria sede in Roma di Via G. Grezar n. 14 per una durata di 36 mesi e per un importo complessivo pari a € 757.730,98, oltre Iva, di cui € 450,00 per oneri della sicurezza.

A decorrere dal 1° luglio 2017 le società del Gruppo Equitalia, ai sensi dell'art. 1 del D.L. 22 ottobre 2016 n. 193, convertito con modificazioni dalla Legge n. 225 del 1° dicembre 2016 e pubblicato in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2016 (recante "Disposizioni urgenti in materia fiscale e per il finanziamento di esigenze indifferibili") sono state sciolte - ad esclusione di Equitalia Giustizia S.p.A. - ed è stato istituito un ente pubblico economico, denominato Agenzia delle entrate-Riscossione (di seguito anche "AdeR") che dalla medesima data è subentrato, a titolo universale, nei rapporti giuridici attivi e passivi, anche processuali, delle società del Gruppo Equitalia.

Con Richiesta di Acquisto (RdA) n. 2018/351 il Settore Logistica Infrastrutture e Security ha richiesto l'acquisizione del servizio in oggetto - mediante

affidamento in concessione per un periodo di 36 (trentasei) mesi - con opzione di rinnovo per ulteriori 12 mesi - da aggiudicarsi, ai sensi dell'art. 95, comma 3 lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (di seguito anche "Codice"), secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Il valore stimato della Concessione, determinato ai sensi dell'art. 167 del Codice e quindi comprensivo i) dei ricavi stimati dovuti alla somministrazione dei pasti agli utenti, ii) dei vantaggi finanziari per il Concessionario, consistenti nei costi che l'Agenzia sosterrà nel corso della stessa Concessione (canone locazione locali, utenze, etc.) e iii) degli oneri della sicurezza per rischi da interferenza, ammonta a complessivi € 2.143.615,68 (duemilionicentoquarantatremilaseicentoquindici/68) oltre Iva per il periodo comprensivo dell'opzione di rinnovo. Il valore stimato della Concessione per il triennio in affidamento, come sopra determinato, risulta essere di € 1.607.711,76 (unmilione seicentosettecentoquindici/76).

Si riportano di seguito in dettaglio i valori su base annuale delle suddette voci, contenute nel Piano economico finanziario, redatto dall'Agenzia ai sensi dell'art. 165 del Codice e contenuto nel citato Progetto tecnico.

Ricavi annui (€)	Oneri annui a carico del Concedente (€)	Oneri per la sicurezza (€)	Valore annuo concessione (€)	36 mesi	48 mesi
455.130,00	80.624,73	149,19	535.903,92	1.607.711,76	2.143.615,68

Come riportato nel Progetto tecnico allegato alla RdA e come meglio indicato nel Capitolato tecnico, le principali attività oggetto della concessione, sono:

- l'approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti presso la cucina della mensa della sede;
- la collocazione delle vivande nella apposita catena free flow (distribuzione a isole);
- la distribuzione dei pasti agli utenti, secondo una stima giornaliera pari a 260 utenti;

- la pulizia delle stoviglie, delle attrezzature e dei locali cucina e sala mensa con relativo smaltimento dei rifiuti prodotti;
- predisposizione dei menù settimanali e dei "menu a la carte";
- quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio.

Il servizio sarà rivolto al personale di AdeR della sede di via Grezar in Roma ed eventualmente a persone esterne anche non dipendenti, comunque munite di badge (ad es. dipendenti in trasferta, partecipanti a corsi formativi, a riunioni sindacali ecc.).

Il corrispettivo complessivo presunto della Concessione è stato determinato sulla base del numero di pasti giornalieri stimato per il periodo dell'affidamento (36 mesi) e dei prezzi unitari dei singoli menu, rapportati alla percentuale di utilizzo stimata per ciascuno di essi, come di seguito indicato:

Menu	Descrizione	Stima utilizzo %	Prezzi unitari a base di gara	Stima giornaliera numero pasti	Stima numero giorni erogazione del servizio nel triennio
Menu 1	COMPLETO (primo, secondo, contorno, frutta o dolce)	15	€ 9,78	260	750
Menu 2	RIDOTTO PRIMO (primo, contorno, frutta o dolce)	25	€ 6,90		
Menu 3	RIDOTTO SECONDO (secondo, contorno, frutta o dolce)	25	€ 7,58		
Menu 4	LEGGERO PRIMO (primo, frutta o dolce)	15	€ 6,53		
Menu 5	LEGGERO SECONDO (secondo, frutta o dolce)	15	€ 6,53		
Menu 6	VEGETARIANO (due/tre contorni, frutta o dolce)	5	€ 4,72		

I prezzi unitari sono stati determinati tenendo conto dell'analisi dei prezzi dei menu del contratto in essere, dei prezzi offerti nell'ultima procedura di gara, nonché dei prezzi risultanti dall'aggiudicazione di procedure analoghe svolte da altre Amministrazioni Pubbliche.

In particolare, per quanto concerne il c.d. *food cost*, si è provveduto ad aggiornare il listino "*Prezzi medi mensili all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma*" (ed. Anno 2015), stilato dalla Camera di Commercio di Roma, mentre il costo della manodopera è stato calcolato sulla base del numero di lavoratori impegnati nell'esecuzione del contratto in essere e delle tabelle ministeriali del CCNL, settore Turismo e Pubblici esercizi, dell'1/2/2018.

Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, troverà applicazione la cd. clausola sociale e pertanto il concessionario subentrante sarà tenuto, alle condizioni espresse nel citato articolo 50, ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente.

Si individuano di seguito i requisiti di partecipazione richiesti agli operatori economici.

Requisiti di ordine generale:

- a) insussistenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del Codice;
- b) non aver affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165;

Requisiti di idoneità professionale:

- c) 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.

Requisiti di capacità economico finanziaria:

- d) fatturato specifico medio annuo nel settore di attività oggetto di gara riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili non inferiore ad 1/3 dell'importo a base di gara, al netto (i) di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, (ii) degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e di (iii) degli importi per opzioni e rinnovi previsti dalla Stazione appaltante.

Il settore di attività è: servizi di ristorazione

Si ritiene opportuno prevedere il possesso del suddetto requisito al fine di selezionare degli operatori economici dotati di capacità economico-finanziarie, oltre che tecnico-organizzative, idonee a garantire un adeguato ed elevato livello qualitativo del servizio, vista la particolare rilevanza e delicatezza dello stesso e l'elevato contenuto qualitativo richiesto.

Requisiti di capacità tecnica e professionale:

- e) aver eseguito nell'ultimo triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara un contratto per servizi analoghi a quelli del settore di attività oggetto di gara (servizi di gestione mensa) d'importo minimo complessivo non inferiore al 30% dell'importo a base di gara, al netto (i) di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, (ii) degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e di (iii) degli importi per opzioni e rinnovi previsti dalla Stazione appaltante;
- f) essere in possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore IAF 30 idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizi di ristorazione;
- g) essere in possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione per la sicurezza alimentare alla norma UNI EN ISO 22000:2005;
- h) essere in possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione ambientale alla norma UNI EN ISO 14001:2015 nel settore IAF 30 idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizi di ristorazione;
- i) essere in possesso di una valutazione di conformità del sistema di gestione per l'autocontrollo basato sul metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) alla norma UNI EN ISO 10854:1999.

In caso di partecipazione in RTI/Consorzio di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del D. Lgs. 50/2016 i requisiti di partecipazione devono essere posseduti nei termini di seguito indicati:

I **requisiti di ordine generale** di cui alla precedenti lettere **a)** e **b)** dovranno essere posseduti da:

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

Il **requisito di idoneità professionale**, di cui alla precedente lettera **c)** deve essere posseduto da:

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

Il **requisito di capacità economica e finanziaria**, di cui alla precedente lettera **d)** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso; detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Il **requisito di capacità tecnica e professionale** di cui alla precedente lettera **e)** deve essere posseduto per intero dalla mandataria.

I **requisiti di capacità tecnica e professionale** di cui alle precedenti lettere **f)**, **g)**, **h)** e **i)**, devono essere posseduti da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande.

In caso di partecipazione da parte dei Consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lett. b) e c) del D. Lgs. 50/2016 i requisiti di partecipazione dovranno essere posseduti nei termini di seguito indicati:

i **requisiti di ordine generale** di cui alle precedenti lettere **a)** e **b)**, devono essere posseduti dal consorzio e dalle imprese consorziate;

il **requisito di idoneità professionale**, di cui alla precedente lettera **c)**, deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici;

i **requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale**, di cui alle precedenti lettere **d)**, **e)**, **f)**, **g)**, **h)** e **i)**, devono essere posseduti:

- per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del D. Lgs. 50/2016, direttamente dal consorzio medesimo;
- per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del D. Lgs. 50/2016, 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.

La procedura verrà aggiudicata ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D. Lgs. 50/2016, in favore dell'operatore economico che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

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

	punteggio massimo
Offerta tecnica	75
Offerta economica	25
totale	100

Offerta tecnica

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

n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	punti D max	punti Q max	punti T max
1	La struttura organizzativa dell'Operatore economico proposta per l'esecuzione dei servizi previsti nel Capitolato	5	1.1	Organizzazione della giornata di lavoro , in riferimento a modalità, tempi e numero di addetti che si intendono impiegare nelle singole attività in cui si articola il Servizio.	2		

	Tecnico di gara, quale garanzia del raggiungimento degli obiettivi fissati dalla Stazione Appaltante		1.2	Fornitura di ulteriori attrezzature a disposizione degli utenti o dei servizi di cucina che consentano di migliorare in maniera significativa il servizio mensa dirette sia agli utenti sia al miglioramento della preparazione e fornitura dei pasti.	3		
2	MIGLIE E DEL SERVIZIO SULLA SEDE DISTRIBUTIVA L'Appaltatore potrà presentare in offerta il Progetto tecnico-grafico in scala 1:100, comprensivo di immagini che documentino le migliorie proposte come meglio indicato all'art. 6.1 del Capitolato tecnico. Non saranno valutati gli interventi che richiedono il rilascio di autorizzazioni tecniche/comunali.	4	2.1	Migliorie del comfort della sala mensa e servizi per gli utenti La Commissione valuterà positivamente le offerte che meglio rispondono alle aspettative dell'utenza.	2		
			2.2	Migliorie di funzionalità dei locali cucina (migliorie dei flussi operativi, utilità e campo di applicazione, migliorie attrezzature, requisiti tecnici e di funzionamento). La Commissione valuterà positivamente le offerte che migliorano la funzionalità operativa. Tali migliorie sono diverse da quelle richieste al punto 1,2	2		
3	GESTIONE DEL PERSONALE come meglio indicato all'art. 7.1 del Capitolato tecnico.	19	3.1	Curriculum vitae del capo gruppo mensa. Sarà valutata l'esperienza nel ruolo superiore rispetto a quella prevista nel Capitolato tecnico, secondo le modalità di seguito descritte: - 1 punto per ogni anno (completo) ulteriore di esperienza, fino ad un massimo di 4 punti			4
			3.2	Curriculum vitae del Cuoco della mensa. Sarà valutata l'esperienza nel ruolo, superiore rispetto a quella prevista nel Capitolato tecnico, secondo le modalità di seguito descritte: - 1 punto per ogni anno (completo) ulteriore di esperienza, fino ad un massimo di 4 punti			4
			3.3	Curriculum vitae dell'Aiuto Cuoco della mensa. Sarà valutata l'esperienza nel ruolo, superiore rispetto a quella prevista nel Capitolato tecnico, secondo le modalità di seguito descritte: - 1 punto per ogni anno (completo) ulteriore di esperienza, fino ad un massimo di 3 punti			3

			3.4	Modifiche e/o integrazioni al monte ore ed alla distribuzione dei carichi di lavoro. Saranno valutate in sede di gara le proposte migliorative relative al numero di ore in aggiunta per la figura di aiuto cuoco e per le figure professionali degli ASM così complessivamente determinate: - fino a 10 ore settimanali - 4 punti - da 11 a 20 ore settimanali - 6 punti - da 21 a 30 ore settimanali - 8 punti			8
4	FORMAZIONE DEL PERSONALE come meglio indicato all'art. 7.4 del Capitolato tecnico.	4	4.1	Piano permanente di formazione, addestramento, aggiornamento del personale in servizio per il primo anno e per gli anni successivi dell'appalto. La Commissione valuterà il monte ore di formazione, aggiuntive per ciascun anno rispetto a quanto previsto dal capitolato, nella misura massima di 8 ore aggiuntive. Le ore aggiuntive dovranno essere presentate suddivise nelle seguenti aree tematiche: * igiene e autocontrollo; * alimentazione e salute; * utilizzo detergenti e disinfettanti; * sicurezza sui luoghi di lavoro. Il piano dovrà essere presentato in versione tabulare. Ai fini della valutazione, non saranno prese in considerazione ore aggiuntive superiori al suddetto limite di n. 8 annue. Le ore di formazione aggiuntive dovranno essere erogate al personale operativo ed in particolare alle figure addette alle mansioni di cuoco, aiuto cuoco ed addetti al servizio mensa (ASM).	2		
			4.2	Procedura di formazione del personale La Commissione valuterà la completezza ed il grado di dettaglio della procedura di formazione del personale che dovrà contemplare gli obiettivi specifici da raggiungere e la valutazione dell'efficacia.	2		

5	MIGLIORIE DEL MENU' come meglio indicato all'art. 8.4 del Capitolato tecnico.	18	5.1	1 piatto etnico alla settimana La Commissione attribuirà il punteggio se verrà proposto in offerta l'inserimento di 1 piatto etnico nel menù settimanale.			2
			5.2	1 piatto regionale alla settimana La Commissione attribuirà il punteggio se verrà proposto in offerta l'inserimento di 1 piatto regionale nel menù settimanale.			2
			5.3	Piatti espressi alla griglia La Commissione attribuirà il punteggio se verrà proposta in offerta la preparazione espressa di carne/pesce alla "griglia" in alternativa al secondo piatto dei menù.			4
			5.4	Presentazione di 4 menù stagionali (primavera, estate, autunno, inverno) ciascuno articolato su 4 settimane corredati da sviluppo ricette con elenco grammature, profilo calorico e macronutrienti. La Commissione valuterà l'originalità e la varietà delle proposte.	4		
			5.5	Offerta di preparazione piatti "TRIS" con porzioni ridotte nella misura massima di 1/3 rispetto alle grammature previste da Allegato B di n. 1 primo, 1 secondo e 1 contorno tra quelli previsti dal menù giornaliero. Il prezzo di vendita dovrà essere di € 1,50 inferiore al prezzo di aggiudicazione del MENU COMPLETO (con fornitura di piatto apposito per menù TRIS) . Il punteggio viene attribuito nella sua interezza solo al realizzarsi della condizione indicata.			6
6	GESTIONE COMUNICAZIONE ALLERGENI come meglio indicato all'art. 8.5 del Capitolato tecnico.	3	6.1	Sistema adottato di comunicazione degli allergeni che deve essere specifico per i singoli piatti in menù; l'impresa dovrà presentare un esempio di una settimana di menù "tipo" con l'indicazione degli allergeni. La Commissione valuterà la congruità e coerenza del sistema adottato.	3		

7	GESTIONE PREPARAZIONE MENU' PER CELIACI come meglio indicato all'art. 8.6 del Capitolato tecnico.	3	7.1	Procedura di gestione dei prodotti destinati ai celiaci che deve specificare le modalità di adattamento, a proprie spese, degli spazi, le attrezzature utilizzate, ecc... La Commissione valuterà la congruità e coerenza della suddetta procedura all'obiettivo indicato.	3		
8	PIANO LOGISTICO DEL SERVIZIO IN STATO DI EMERGENZA come meglio indicato all'art. 8.9 del Capitolato tecnico.	3	8.1	Piano logistico del servizio in stato di emergenza (sede di produzione, modalità di preparazione, trasporto e distribuzione nel rispetto del Piano HACCP) e tempistica di attivazione. La Commissione valuterà il grado di dettaglio del Piano logistico e la tempistica di attivazione migliorativa rispetto al Capitolato (art. 8.9) riduzione rispetto ai 2 gg di servizio con lunch box)	3		
9	CUSTOMER SATISFACTION E GESTIONE RECLAMI come meglio indicato all'art. 8.10 del Capitolato tecnico.	6	9.1	Sistema di acquisizione della soddisfazione degli utenti e di gestione dei reclami. Rispetto alle tempistiche ed alle modalità di rilevazione della customer satisfaction, previste nel Capitolato Tecnico, la Commissione valuterà positivamente la presentazione di un "Sistema" anche informatizzato che fornisca soluzioni che facilitano il monitoraggio nel tempo e che prevedano: * una maggiore frequenza del monitoraggio; * migliori tempi di risposta e modalità di ritorno delle informazioni rispetto a questionari cartacei; * migliori modalità di fornitura della reportistica e di supporto nell'analisi dei dati.	4		
			9.2	Azioni correttive specifiche previste dall'impresa per le diverse tipologie di reclami (es. corpo estraneo, mancata disponibilità di un piatto previsto in menù, ecc). La Commissione valuterà la completezza ed il grado di dettaglio delle azioni correttive previste e le conseguenti proposte per il miglioramento del servizio erogato.	2		

10	INFORMAZIONE DEGLI UTENTI come meglio indicato all'art. 8.11 del Capitolato tecnico.	5	10.1	Procedura di informazione degli Utenti La Commissione valuterà la completezza ed il grado di dettaglio del Piano di Informazione nei confronti degli utenti che verrà individuato dall'Appaltatore e gli obiettivi specifici da raggiungere e la valutazione dell'efficacia (es. utilizzo di APP, di monitor, cartellonistica, brochure, ecc.).	5		
11	PROCEDURA E PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE come meglio indicato all'art. 11.1 del Capitolato tecnico.	2	11.1	Procedura e Piano di pulizia e sanificazione: modalità, attrezzature, arredi, frequenze di pulizia, prodotti utilizzati, utilizzo di attrezzature a basso consumo energetico. Il piano dovrà essere presentato suddiviso per aree (cucina, self-service, sala ristorante, servizi e spogliatoi). La Commissione valuterà la completezza ed il grado di dettaglio della Procedura e del Piano sopra indicati.	2		
12	GESTIONE DEGLI INFESTANTI come meglio indicato all'art. 11.7 del Capitolato tecnico.	3	12.1	Procedura di gestione infestanti , che deve indicare la tipologia di interventi, i limiti critici e le azioni correttive adeguate per ogni tipologia di infestante. La Commissione valuterà la completezza ed il grado di dettaglio della Procedura	2		
			12.2	La Commissione attribuirà l'intero punteggio alla ricorrenza di almeno n. 2 interventi aggiuntivi annui rispetto a quelli previsti da Capitolato			1
	Totale	75			39	2	34

Come indicato nel Progetto tecnico, l'attribuzione del punteggio tecnico, per un totale di 75 punti, avverrà secondo le seguenti modalità:

- discrezionale (39 punti), con il metodo del "confronto a coppie"
- quantitativa (2 punti), con il metodo dell'interpolazione lineare
- tabellare (34 punti).

Il metodo "discrezionale" sarà applicato nel calcolare la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti da parte dei singoli commissari mediante il "confronto a coppie", con il metodo Analytic Hierarchy Process (AHP),

seguendo il criterio fondato sul calcolo dell'autovettore principale della matrice completa dei confronti a coppie, secondo quanto specificato dalle linee guida dell'ANAC n. 2/2016.

Qualora le offerte da valutare siano inferiori a tre, ai fini della valutazione sarà utilizzata la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari per ciascun criterio/sub criterio discrezionale con le modalità operative descritte nella tabella di seguito riportata e procedendo alla successiva riparametrazione, sempre per ciascun criterio/sub criterio.

VALUTAZIONE SINTETICA	COEFFICIENTE	DESCRIZIONE
OTTIMO	1,00	Questa valutazione si applica quando gli elementi e le indicazioni contenute nell'Offerta Tecnica attestano una qualità del servizio eccezionalmente elevata rispetto alle esigenze della stazione appaltante.
DISTINTO	0,75	Questa valutazione si applica quando gli elementi e le indicazioni contenute nell'Offerta Tecnica attestano una qualità del servizio elevata rispetto alle esigenze della stazione appaltante.
BUONO	0,50	Questa valutazione si applica quando gli elementi e le indicazioni contenute nell'Offerta Tecnica attestano una qualità del servizio buona rispetto alle esigenze della stazione appaltante.
DISCRETO	0,25	Questa valutazione si applica quando gli elementi e le indicazioni contenute nell'Offerta Tecnica attestano una qualità del servizio più che sufficiente rispetto alle esigenze della stazione appaltante.
ESSENZIALE	0	Questa valutazione si applica quando gli elementi e le indicazioni contenute nell'Offerta Tecnica sono solo rispondenti alle condizioni minime richieste dal Capitolato Tecnico e relativi allegati, senza alcun elemento migliorativo apprezzabile.

A ciascuno degli **elementi quantitativi** cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella **(PT 4.1)**, è attribuito un coefficiente, sulla base del metodo dell'interpolazione lineare, secondo le specifiche di seguito riportate:

– **PT 4.1**

Il punteggio sarà attribuito mediante il coefficiente ottenuto sulla base del metodo dell'interpolazione lineare secondo la seguente formula:

$$C_{1PTQI_i} = Ni / N_{max};$$

dove:

- $C1_{PTQI_i}$ = Coefficiente dell'offerta dell'Operatore economico i) in valutazione;
- N_i = numero ore di formazione aggiuntive complessivo per ciascun anno offerto dall'Operatore economico i) in valutazione;
- N_{max} = Numero ore di formazione aggiuntive complessivo per ciascun anno offerto, dell'offerta più conveniente.

Il **punteggio tabellare** identificato dalla colonna "T" della tabella, sarà attribuito ad ogni subcriterio in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Offerta economica

Per la valutazione dell'offerta economica, si utilizzerà la formula con "interpolazione lineare" come di seguito sviluppata.

I concorrenti dovranno indicare il ribasso percentuale, con massimo due decimali, offerto sui prezzi unitari dei singoli menù richiesti:

	Descrizione	Stima utilizzo %	Prezzi a base di gara (Iva inclusa)	N° utilizzatori	Val_Utilizz (Base Gara * Utilizzatori)	PUNTEGGIO MAX
MENU 1	COMPLETO (primo, secondo, contorno, frutta o dolce)	15,00%	€ 9,78	39	€ 381,42	5,04
MENU 2	RIDOTTO PRIMO (primo, contorno, frutta o dolce)	25,00%	€ 6,90	65	€ 448,50	5,92
MENU 3	RIDOTTO SECONDO (secondo, contorno, frutta o dolce)	25,00%	€ 7,58	65	€ 492,70	6,51
MENU 4	LEGGERO PRIMO (primo, frutta o dolce)	15,00%	€ 6,53	39	€ 254,67	3,36
MENU 5	LEGGERO SECONDO (secondo, frutta o dolce)	15,00%	€ 6,53	39	€ 254,67	3,36
MENU 6	VEGETARIANO (due/tre contorni, frutta o dolce)	5,00%	€ 4,72	13	€ 61,36	0,81
TOTALE		100,00%		260	€ 1.893,32	25,00

Si procederà al calcolo del coefficiente Economico (Ce) utilizzando la formula con “interpolazione lineare”:

$$Ce_i = R_{med_i} / R_{med_max}$$

dove

- R_{med_i} = ribasso ponderato offerto dal concorrente i-esimo
- R_{med_max} = Ribasso ponderato massimo.

A sua volta il ribasso ponderato sarà calcolato con la seguente formula:

$$R_{med} = \sum_{i=1}^6 \frac{R_i \cdot PE_{iMAX}}{25}$$

dove:

R_{med} = ribasso percentuale medio ponderato, con due decimali, riferito all'Offerta di ciascun concorrente;

R_i = ribasso percentuale offerto per l'elemento (menù) i-esimo;

PE_{iMAX} = punteggio economico massimo attribuibile all'elemento i-esimo dell'offerta;

25: punteggio economico massimo attribuibile all'offerta economica.

Successivamente si procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore, di cui alle linee guida dell'ANAC n. 2/2016, par. VI.1.

Il punteggio, per i criteri “discrezionali” e “quantitativi”, compreso quello per il calcolo del punteggio dell'offerta economica, sarà, quindi, dato dalla seguente formula:

$$P_i = \sum_n (V_a * C_{ai})$$

dove

P_i = punteggio concorrente i-esimo

n = numero totale degli elementi -criteri/subcriteri -

V_a = peso definito per il criterio/subcriterio di valutazione(a);

C_{ai} = coefficiente attribuito al criterio di valutazione al concorrente i-esimo (quindi **CPTDiscr_i**, **C1PTQt_i**, e **Ce_i**).

Al risultato della suddetta operazione verranno, successivamente, sommati i punteggi ottenuti per i criteri tabellari (**PT 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 5.1, 5.2, 5.3, 5.5 e 12.2**), già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

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 c.d. "riparametrizzazione" si applica ai criteri di natura qualitativa nonché a quei criteri di natura quantitativa, la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. AdeR procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente (prima riparametrizzazione).

Al fine di non alterare il criterio di aggiudicazione che prevede l'attribuzione di un massimo di 75 punti per la valutazione dell'Offerta tecnica e di un massimo di 25 punti per la valutazione dell'Offerta economica, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene nuovamente riparametrato (seconda riparametrizzazione).

Al risultato delle suddette operazioni, per ciascuna offerta, verrà sommato il punteggio tecnico a quello economico determinando il relativo punteggio complessivo.

CONSIDERAZIONI

Ai sensi dell'art. 32, comma 2 del D.lgs. n. 50/2016, le Amministrazioni aggiudicatrici, prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, determinano di contrarre individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte.

Agenzia delle entrate - Riscossione, in virtù della sua natura di organismo di diritto pubblico, è soggetta, in fase di affidamento ed esecuzione dei contratti, alle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 50/2016.

Verificata l'indisponibilità di Convenzioni Consip per soddisfare il fabbisogno di cui si necessita nonché l'impossibilità di fare riferimento al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, per assenza di bando idoneo, la selezione dell'operatore economico cui affidare la gestione del servizio verrà espletata tramite una procedura aperta sotto soglia ai sensi degli artt. 60 e 164 e segg. del D.lgs. n. 50/2016.

Con riferimento ai requisiti di partecipazione, gli stessi sono stati determinati nel rispetto dei criteri individuati, al riguardo, dal Bando – tipo n.1/2017 dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, tenendo comunque conto dell'esigenza di garantire la più ampia partecipazione possibile alla gara da parte degli operatori economici operanti nello specifico settore di riferimento.

In ragione dell'unicità del servizio oggetto della Concessione si ritiene di non suddividere la gara in lotti.

Infine, anche in conformità a quanto previsto dal "Regolamento per le acquisizioni di forniture e servizi di importo inferiore alla soglia comunitaria" in essere per Agenzia delle entrate - Riscossione, verrà richiesta:

- a corredo dell'offerta
 - una "garanzia provvisoria", ex art. 93 del D.lgs. n. 50/2016, pari al 2% del valore stimato del contratto, salvo quanto previsto dal comma 7 di detto art. 93;
- all'atto della stipulazione del contratto
 - una "garanzia definitiva", ex art. 103 del D.lgs. n. 50/2016, da calcolare sull'importo contrattuale secondo le misure e le modalità previste dallo stesso art. 103 e una copertura assicurativa per responsabilità professionale.

Il codice iniziativa pianificazione è il 2018.27.1.I.

Tutte le strutture competenti hanno validato la richiesta di acquisto.

Per tutto quanto sopra premesso e considerato, con il presente atto, ai sensi dell'art. 32, comma 2 del D.lgs. n. 50/2016,

**Il Presidente di Agenzia delle entrate-Riscossione in base ai poteri conferiti dallo
Statuto dell'Agenzia delle entrate-Riscossione**

DETERMINA

di avviare una *"Procedura aperta sotto soglia, ai sensi dell'art. 60 e degli artt. 164 e ss. del D.Lgs. 50/2016, per l'affidamento in concessione, per un periodo di 36 mesi con opzione di rinnovo per ulteriori 12 mesi, del servizio di gestione della mensa, a ridotto impatto ambientale, presso la sede di Agenzia delle entrate –*

Riscossione sita in Via G. Grezar, n. 14, Roma" secondo quanto indicato nelle premesse e considerazioni suesposte.

Stabilisce altresì che:

- il valore massimo stimato della Concessione, per un periodo di 36 (trentasei) mesi, è determinato in Euro 1.607.711,76 (unmilione seicento-settemila settecentoundici/76), oltre Iva, comprensivi degli oneri della sicurezza per rischi da interferenza pari a Euro 447,57 (quattrocento quarantasette/57), nonché dei costi che l'Agenzia sosterrà nel corso della stessa Concessione (canone locazione locali, utenze, etc.), come riportato nel Piano Economico e Finanziario presente nel Progetto tecnico.
- Agenzia delle entrate – Riscossione si riserva alla scadenza del contratto di rinnovare la Concessione per ulteriori 12 mesi per un valore massimo pari a Euro 535.903,92 (cinquecento trentacinquemila novecentotré/92) oltre Iva, comprensivi degli oneri della sicurezza per rischi da interferenza pari a Euro 149,19 (cento quarantanove/19), nonché dei costi che l'Agenzia sosterrà nel periodo, come riportato nel citato Piano Economico e Finanziario;
- il capitolato di polizza allegato al Progetto descrive le modalità e le tempistiche di esecuzione del servizio;
- gli operatori economici che intendono presentare offerta dovranno essere in possesso dei requisiti specificati nelle superiori premesse alle quali si rinvia;
- il criterio di aggiudicazione prescelto è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 c. 3 lett. a) del D. Lgs. 50/2016, secondo quanto indicato nelle superiori premesse alle quali si rinvia;
- sarà richiesta a corredo dell'offerta la garanzia provvisoria, ex art. 93 del D.lgs. n. 50/2016, pari al 2% del valore stimato del contratto, salvo quanto previsto dal comma 7 di detto art. 93;

- sarà richiesta per la sottoscrizione del contratto la garanzia definitiva, ex art. 103 del D.lgs. n. 50/2016, secondo le misure e le modalità previste dallo stesso art. 103;
- con l'aggiudicatario sarà sottoscritto con firma digitale un contratto nella forma della scrittura privata, che avrà durata stimata di 36 mesi;
- di nominare il sig. Paolo Vola Responsabile del procedimento;
- di nominare il sig. Stefano Ferri Direttore dell'Esecuzione del contratto;
- si procederà alla verifica del possesso dei requisiti dichiarati dall'aggiudicatario della procedura, interrogando la BDNCP presso l'ANAC; per la documentazione non disponibile, il Responsabile dell'Ufficio Gare e Appalti sig. Federico Agamennone è delegato ad espletare le verifiche presso le rispettive autorità e/o soggetti competenti.

Infine, delega:

- disgiuntamente il Sig. Marco Balassi, Responsabile dell'Area Innovazione e Servizi Operativi, e il Sig. Renato Scognamiglio, Responsabile della Direzione Approvvigionamenti e logistica, al compimento:

- i. di tutti gli atti occorrenti all'indizione della procedura in oggetto, nessuno escluso, compresa la sottoscrizione del relativo contratto;
- ii. di tutti gli atti che si rendessero necessari durante l'esecuzione del contratto per garantire la corretta esecuzione del servizio, compresa l'approvazione e/o la sottoscrizione dei documenti contabili e/o degli eventuali atti modificativi contrattuali.

Il Presidente
Antonino Maggiore
(Firmato digitalmente)