



## *Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Udine*

### **DISCIPLINARE DI GARA**

**SERVIZIO DI FORNITURA DI PASTI DEL PERSONALE DELLE FORZE DI POLIZIA IN ORDINE PUBBLICO FUORI SEDE MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO (ART. 50, COMMA 1, LETT. E) DEL D.LGS. N.36/2023) PER LA DEFINIZIONE DI UN ACCORDO QUADRO IN ALCUNI COMUNI DELLA PROVINCIA DI UDINE PER IL PERIODO PRESUNTO 1 GIUGNO 2024 – 31 DICEMBRE 2024 CIG INSERITO NELL'INVITO**

#### **1) ENTE APPALTANTE**

L'ente appaltante è la Prefettura/Ufficio Territoriale del Governo di Udine. Via Pracchiuso n. 16 - 33100 UDINE, telefono 0432594111, pec: protocollo.prefud@pec.interno.it.

Il responsabile del progetto è la d.ssa Elisabetta Tessitori dirigente del Servizio Contabilità e Gestione Finanziaria.

#### **2) DESCRIZIONE DELL'APPALTO**

Sulla base delle richieste avanzate dalle Forze dell'ordine per gli eventi già programmati, nonché sulla scorta degli scorsi anni e per le esigenze legate alle prossime consultazioni elettorali, necessita l'individuazione di ristoranti, trattorie, ecc. per la somministrazione di pasti in alcuni comuni della provincia di Udine per le esigenze del personale delle Forze dell'ordine in ordine pubblico fuori sede per il periodo presunto 1 giugno – 31 dicembre 2024, pertanto la Prefettura-UTG di Udine (di seguito denominata Prefettura/UTG) avvia con determina a contrarre prot. 39783 del 14/05/2024 una procedura di gara negoziata, ai sensi degli artt. 50 c. 1 lett. e), 59, 130 del D. Lgs. 36/2023 e allegato XIV Direttiva Comunitaria 2014/24/EU, per la definizione di un accordo quadro per l'affidamento del servizio.

La procedura prevede tre distinte fasi:

-Prima fase: presentazione domanda di partecipazione da parte degli esercizi invitati (ristoranti, trattorie, ecc) con allegata documentazione amministrativa (busta A), documentazione tecnica (busta B), offerta economica (busta C)

- Seconda fase: aggiudicazione dei servizi

- Terza fase: affidamento dello specifico appalto.

Il CPV 1 (Vocabolario Comune degli Appalti) è cpv 55300000-3 -Servizi di ristorazione e distribuzione pasti.

Norme applicabili per l'aggiudicazione artt. 50 c. 1 lett. e), 59 D.Lgs. 39/2023 e allegato XIV Direttiva Comunitaria 2014/24/EU.

### **3) PREZZO A BASE D'ASTA**

L'importo a base d'asta dei servizi oggetto è determinato in euro 25,00 a pasto IVA esclusa.

### **4) CATEGORIA DEL SERVIZIO**

I servizi oggetto del presente bando sono compresi tra quelli di cui all'Allegato XIV della Direttiva Comunitaria 2014/24/EU per i quali l'aggiudicazione dell'appalto è regolata dagli artt. 50 c. 1 lett. e) e 59 del D.Lgs. 36/2023.

### **5) LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

I servizi sono da espletare nell'ambito dei comuni della ex Provincia di Udine.

### **6) DURATA DEL CONTRATTO**

Le convenzioni hanno durata presunta dal **1 giugno al 31 dicembre 2024**. Per durata delle convenzioni si intende il periodo entro il quale la Prefettura - UTG potrà procedere all'affidamento dell'appalto nei confronti dei soggetti aggiudicatari. In considerazione della peculiarità della prestazione richiesta, la Prefettura, con la sottoscrizione delle condizioni contrattuali proposte con il presente atto, si riserva la facoltà di recesso anticipato del contratto sottoscritto dopo l'aggiudicazione per cessate esigenze e per modificazione delle condizioni economiche stabilite dal Ministero dell'Interno.

### **7) VALORE DEL CONTRATTO**

L'importo a base d'asta ammonta a euro 25,00 (Iva esclusa) a pasto a persona (pranzo o cena).

Il valore complessivo presunto della presente procedura è di €. 200.000,00 per fornitura pasti in tutti gli esercizi commerciali (ristoranti, trattorie, ecc) che verranno convenzionati; il predetto importo è meramente indicativo.

### **8) SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE**

Sono ammessi a partecipare i soggetti indicati all'art. 65 del D. Lgs. 36/2023 (Codice dei Contratti).

### **9) SUBAPPALTO**

Per l'espletamento dei servizi di cui al presente disciplinare non è consentito il subappalto.

### **10) REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE:**

#### ***a) Requisiti soggettivi di ordine generale e di idoneità professionale***

Sono ammessi a partecipare, a pena di esclusione, i soggetti di cui al paragrafo 8 purché:

non si trovino in alcuna delle situazioni contemplate dagli artt. da 94 a 98 del Codice dei contratti pubblici;

non sussistano in capo ad essi le cause di esclusione di cui all'art. 9, comma 2, lettera c) del D.Lgs. 231/2001 e sm.i.;

sia sottoscritto il Patto d'Integrità per la partecipazione a gare poste in essere dal Ministero dell'Interno in ottemperanza al Piano Triennale della Prevenzione della Corruzione 2024 -2026 adottato con decreto del Ministro. Si precisa che la sottoscrizione del patto d'integrità ha natura essenziale ai fini della partecipazione alla gara e della conseguente esecuzione del contratto.

**b) Requisiti di idoneità professionale (art. 100 c. 1 lett. a) del D.Lgs. 36/2023)**

I soggetti partecipanti dovranno risultare:

- iscritti per attività corrispondenti a servizi alberghieri alla C.C.I.A.A. territorialmente competente e a tutti gli albi o registri richiesti dalla legge.

**c) Requisito di capacità economico-finanziaria (art. 100 c. 1 lett. b) D. Lgs. 36/2023)**

Mediante dichiarazione da inserire nel DGUE di aver conseguito, complessivamente negli ultimi tre esercizi finanziari approvati alla data di pubblicazione del presente avviso (2021/2022/2023), un fatturato specifico per servizi analoghi a quelli oggetto di affidamento, non inferiore a quello posto a base d'asta al netto di IVA. In caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari, il requisito della capacità economica e finanziaria dovrà essere posseduto dalla mandataria nella misura minima del 60% e dalle mandanti nella misura minima del 20%.

**d) Requisito di capacità tecnica-professionale (art. 100 c. 1 lett. c) D. Lgs. 36/2023)**

Di aver svolto servizi analoghi negli ultimi tre anni per un importo complessivo non inferiore all'importo posto a base di gara, al netto dell'I.V.A. In caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari, il requisito della capacità tecnica dovrà essere posseduto dalla mandataria nella misura minima del 60% e dalle mandanti nella misura minima del 20%.

**e) Specifiche tecniche (art. 79 e all. II.5 parte II - A D.Lgs. 36/2023)**

Si richiede la massima disponibilità affinché vengano garantite le seguenti condizioni:

- ✓ dovranno essere rispettate le caratteristiche del pasto indicate all'allegato 7).

**11) Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione**

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario verrà effettuata direttamente dalla stazione appaltante in quanto trattasi di servizi rientranti nell'allegato XIV della Direttiva Comunitaria 2014/24/EU, degli artt. 50 c. 1 lett. e) e 130 del D.Lgs. 36/2023.

A tal fine, ciascuna ditta dovrà versare la tassa di gara pari ad € 18, attraverso il Portale dei Pagamenti dal sito dell'ANAC.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di escludere dalla gara qualsiasi partecipante che, a seguito delle verifiche sulla documentazione trasmessa, risultasse carente dei requisiti richiesti e/o avesse presentato false dichiarazioni.

**12) NORME DI RIFERIMENTO**

Il servizio dovrà essere fornito in conformità:

- alle condizioni del presente bando e alle condizioni contrattuali comprendenti lo schema di convenzione (allegato 5).
- al D.Lgs. 36/2023 (Codice dei Contratti);
- alle Disposizioni sull'Amministrazione del Patrimonio e sulla Contabilità di Stato di cui alla R.D. 18.11.1923 N. 2440 e del R.D. 23.05.1924 nr. 827;
- alle prescrizioni di cui al D. Lgs. 9.4.2008, n. 81, recante disposizioni nei confronti dei soggetti aggiudicatari dei servizi in materia di tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- alle disposizioni del Codice Civile.

### **13) MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA E DOCUMENTI DI PARTECIPAZIONE**

I) Per partecipare alla gara i soggetti invitati su piattaforma ASP di CONSIP dovranno, a pena di esclusione, far pervenire la domanda di partecipazione unitamente a tutta la documentazione richiesta a corredo (busta A), la documentazione tecnica (busta B) e l'offerta economica (busta C).

Non saranno presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine.

II) Il plico dovrà contenere la documentazione amministrativa di cui ai seguenti punti:

1. Busta A) documentazione amministrativa:

- La domanda di partecipazione in carta libera sottoscritta, a pena di esclusione, dal legale rappresentante del soggetto partecipante, nella forma e nei contenuti di cui al fac-simile allegato 1. Essa deve riportare chiaramente, a pena di esclusione, i seguenti dati: ragione sociale, natura giuridica del soggetto partecipante, codice fiscale e partita iva; indirizzo della sede legale e delle eventuali sedi operative; nome e cognome, data di nascita, codice fiscale del legale rappresentante; recapito del partecipante (telefono, fax, mail, mail pec, etc.) (all. 1);
- DGUE - Documento di gara unico europeo (all. 2);
- Patto d'Integrità (all. 3);
- Polizza copertura rischi per infortuni ed incidenti alle persone ospitate nel ristorante e su danni a beni mobili e immobili causato dagli ospiti, salvo uso improprio dell'ospite; tale polizza potrà riguardare anche genericamente gli ospiti della struttura senza menzionare il personale delle Forze di Polizia;
- Schema di convenzione (all. 5) firmato;
- Ricevuta versamento contributo per la partecipazione alla gara ANAC di €. 18,00;

2. Busta B) documentazione tecnica (all. 6):

- Descrizione del servizio offerto con le caratteristiche previste dal presente disciplinare con indicazione della categoria, località ed indirizzo e orario del servizio;
- Dichiarazione di accettazione e di impegno a predisporre il servizio come previsto al punto 10 lettera e) (specifiche tecniche);
- Tipologia di prodotti di pulizia utilizzati;
- Tipologia di approvvigionamento della materia prima, eventuale certificazione biologica dei prodotti, controlli di qualità;
- Offerta migliorativa senza remunerazione (dolce, caffè, servizi aggiuntivi), variazione orario servizio.

3. Busta C) offerta economica:

- Offerta economica (all. 4);
- Dichiarazione riguardante la composizione dell'offerta con particolare riferimento al costo orario della manodopera, livello operatori e contratto applicato, oneri della sicurezza aziendali.

### **14) AMMISSIONE E VALUTAZIONE DELLE DOMANDE**

Il Responsabile del Progetto procederà all'esame dei plichi regolarmente pervenuti ed alla successiva apertura per verificare la regolarità e conformità della documentazione della busta A al contenuto del presente bando.

Apposito seggio di gara verificherà e valuterà le buste B) e C).

#### **14)bis VALUTAZIONE STRUTTURE**

L'Amministrazione si riserva la possibilità di procedere ad un sopralluogo da parte del personale tecnico della Polizia di Stato per la valutazione dell'esercizio di somministrazione rispetto a quanto dichiarato in sede di offerta.

#### **15) AGGIUDICAZIONE DELLA GARA E AFFIDAMENTO DEI SERVIZI**

##### **a) Aggiudicazione della gara**

L'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'art. 108 c. 1 del D.Lgs. 36/2023 sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo il miglior rapporto qualità/prezzo (punteggio: 40 qualità; 60 prezzo).

La Commissione valuterà le offerte ammesse nei termini di qualità e di prezzo di seguito dettagliati:

<b>Criterio</b>	<b>Punteggio massimo</b>
Offerta Tecnica	50
Offerta Economica	50

I punti totali assegnabili all'offerta tecnica sono 50 così ripartiti:

- Descrizione del servizio offerto con le caratteristiche previste dal presente disciplinare con indicazione della categoria, località ed indirizzo e orario del servizio (punti 10);
- Dichiarazione di accettazione e di impegno a predisporre il servizio come previsto al punto 10 lettera e) (specifiche tecniche) (punti 10);
- Tipologia di prodotti di pulizia utilizzati (10 punti);
- Tipologia di approvvigionamento della materia prima, eventuale certificazione biologica dei prodotti, controlli di qualità (10 punti);
- Offerta migliorativa senza remunerazione (dolce, caffè, servizi aggiuntivi), variazione orario servizio (10 punti).

#### **CALCOLO PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA**

Il punteggio dell'offerta economica è pari a **50 punti** ed è attribuito secondo la seguente formula:

$$Pe = 50 * Ci$$

Dove:

- **Pe** è il punteggio attribuito all'offerta economica del concorrente i-esimo.
- **Ci** è il coefficiente attribuito al concorrente i-esimo.

Il coefficiente **Ci** viene calcolato per tutte le offerte con la seguente formula bilineare:

(per $A_i \leq A_{soglia}$ )	$C_i = X * A_i / A_{soglia}$
(per $A_i > A_{soglia}$ )	$C_i = X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

Dove:

- **A<sub>i</sub>** è il valore di ribasso dell'offerta i-esima
- **A<sub>soglia</sub>** è il valore di ribasso medio
- **A<sub>max</sub>** è il valore di ribasso massimo offerto
- **X** è una costante che si assume pari a **0,85**

**Il punteggio complessivo**, in applicazione del metodo aggregativo compensatore di cui alle Linee Guida dell'ANAC n. 2, par. VI, n.1, utilizzato sia per la valutazione dell'offerta tecnica sia per quella economica, è dato dalla somma dei punteggi riportati in entrambe le componenti.

La Prefettura-UTG si riserva il diritto di:

- a) non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulta conveniente o idonea in relazione all'oggetto contrattuale, ai sensi dell'articolo 108, c. 10, del D. Lgs. n. 36 del 2023;
- b) procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;
- c) sospendere, re-indire o non aggiudicare la gara per eventuale, sopravvenuto interesse pubblico;
- d) non procedere all'aggiudicazione in caso vengano reperiti locali di proprietà di una pubblica Amministrazione da adibire allo scopo.

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'impresa che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa (rif. art. 108 comma 1 del D.Lgs. n. 36/2023) valutata congrua. Poi a seguire la graduatoria per accordo quadro.

#### b) **Affidamento dei servizi.**

L'affidamento sarà formalizzato con la sottoscrizione di una convenzione, nelle forme vigenti previste, unitamente alla sottoscrizione delle presenti condizioni contrattuali. La convenzione conterrà i seguenti elementi: la durata dell'affidamento; l'importo contrattuale; la previsione del recesso e/o della risoluzione contrattuale; la penale per inadempimento o ritardo contrattuale; le clausole di rispetto degli obblighi derivanti dal rapporto di lavoro, secondo la normativa vigente; la tipologia delle verifiche tecniche e documentali in corso di fornitura del servizio.

La convenzione sarà assoggettata all'imposta di bollo e sarà registrata solo in caso d'uso.

### **16) FASI SUCCESSIVE DEL PROCEDIMENTO**

Verificata la legittimità della procedura di gara, la Prefettura/UTG procederà all'aggiudicazione che diventa efficace dopo la verifica dei prescritti requisiti (art. 17 c. 5 D.Lgs. 36/2023)

La Prefettura-UTG richiederà agli affidatari del servizio di sottoscrivere la relativa convenzione.

### **17) REPERIBILITÀ DELLA DOCUMENTAZIONE DI GARA**

La documentazione ufficiale di gara è disponibile sul sito [www.prefettura.it/udine](http://www.prefettura.it/udine).

Per ogni ulteriore eventuale informazione è possibile inviare una pec all'indirizzo

[protocollo.prefud@pec.interno.it](mailto:protocollo.prefud@pec.interno.it) al funzionario dott. Tommaso Taverriti 0432594425 email [tommaso.taverriti@interno.it](mailto:tommaso.taverriti@interno.it).

### **18) TUTELA DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi del D. Lgs. 196 del 30.06.2003, i dati personali raccolti verranno utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini del presente procedimento.

Udine, data protocollo

f.to

p. IL PREFETTO impedito  
IL VICEPREFETTO VICARIO  
(LEO)