



AUTORITÀ GARANTE
DELLA CONCORRENZA
E DEL MERCATO



UFFICIO AFFARI GENERALI E CONTRATTI

CAPITOLATO TECNICO PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI
CATERING PER L’AUTORITA’ GARANTE DELLA CONCORRENZA E DEL
MERCATO TRAMITE RDO SU MEPA

**AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI CATERING
PER L’AUTORITA’ GARANTE DELLA CONCORRENZA E DEL MERCATO
TRAMITE RDO SU MEPA**

- CAPITOLATO TECNICO –

Numero di Gara: 7412029 - Codice CIG: 7881353A3C



INDICE

| | |
|---|----------|
| ART. 1 – OGGETTO | 3 |
| ART. 2 - DURATA | 3 |
| ART. 3 - TIPOLOGIA E CONTENUTO DELLE PRESTAZIONI | 4 |
| ART. 4 – MODALITÀ E TEMPISTICA DEL SERVIZIO | 6 |
| ART. 5 – SERVIZI SPECIALI | 8 |
| ART. 6 – DOCUMENTI CONTRATTUALI | 8 |
| ART. 7 – CORRISPETTIVI – ELENCO PREZZI UNITARI A BASE D’ASTA | 8 |



ART. 1 - OGGETTO

L’Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (per brevità, anche Autorità o Agcm) intende stipulare un Accordo quadro con un singolo operatore economico, ai sensi e per gli effetti dell’art. 54, comma 3, del D.lgs. 50/2016 (Accordo concluso con un solo operatore economico, senza possibilità di rinegoziazioni dell’offerta), avente ad oggetto i servizi di *catering* da prestare in occasione di eventi, incontri o riunioni istituzionali, convegni o seminari che si terranno presso la sede dell’Autorità di Roma (sita in Piazza Verdi n.6/A, c.a.p. 00198). I prezzi derivanti dall’Accordo Quadro saranno applicati anche in caso di eventi tenuti in Roma, presso sedi diverse da quella istituzionale dell’Autorità.

Atteso che la qualità del servizio in oggetto presenta un evidente impatto sull’immagine della Autorità, è di fondamentale importanza che le prestazioni siano svolte con assoluta professionalità e rigore, tramite impiego di personale di comprovata affidabilità ed esperienza.

La procedura di affidamento - in forma di RdO (richiesta di offerta) con ricorso al Mercato Elettronico della P.A – è dettagliatamente descritta nel Disciplinare e nel documento denominato “Obblighi contrattuali”, allegati alla RdO e caricati a sistema.

ART. 2 - DURATA

L’Accordo quadro avrà una durata di 24 (ventiquattro) mesi decorrenti dalla stipula tramite sistema MEPA, fatta salva la facoltà insindacabile di disporre il rinnovo fino ad ulteriori 12 mesi, ad invarianza di condizioni economiche, tecniche e contrattuali.

Nella vigenza del contratto, l’Autorità avrà la facoltà di emettere “Ordinativi di servizi” fino a concorrenza dell’importo contrattuale massimo che caratterizza l’Accordo quadro, stabilito nella somma di € 45.000,00 (IVA esclusa). Tale valore reterà fisso e invariabile anche in seguito al ribasso d’asta.

Negli Ordinativi in parola l’Agcm comunicherà analiticamente i servizi di cui necessita, individuati secondo l’effettivo fabbisogno, a cui saranno applicati:

- i prezzi unitari relativi a ciascun tipo di servizio di catering derivanti dal ribasso offerto in sede di gara rispetto ai prezzi unitari a base d’asta indicati all’art.7 del presente Capitolato Tecnico in relazione alle diverse prestazioni ivi contemplate;
- i prezzi previsti dal predetto art. 7 con riguardo all’utilizzo dei camerieri, secondo le 2 ipotesi ivi previste, non assoggettati al ribasso d’asta;
- i livelli di servizio contemplati dagli Obblighi Contrattuali, dal presente Capitolato nonché dall’Offerta Tecnica presentata in gara.

I corrispettivi saranno pertanto contabilizzati a misura, in conformità alla disciplina recata dal documento contenente gli Obblighi Contrattuali.

L’Accordo quadro si intenderà concluso al verificarsi di uno dei seguenti eventi:

- scadenza naturale del termine dei 24 mesi sopra indicato, ovvero della maggiore durata a seguito del rinnovo;
- esaurimento, anche prima della scadenza naturale sopra indicata, del *plafond* contrattuale massimo previsto.

Il perfezionamento dell’Accordo non determina l’obbligo per l’Autorità di attivare i servizi dedotti nel contratto, nemmeno in misura minima.



Nulla l’Aggiudicatario potrà rivendicare avverso l’Autorità nel caso in cui, alla scadenza naturale del contratto, non dovesse essere esaurito il *plafond* massimo sopra indicato.

La sottoscrizione dell’Accordo Quadro non comporta inoltre vincolo di esclusiva, talché l’Autorità si riserva la facoltà, nel corso della durata dell’Accordo quadro ed in occasione di eventi particolari, a proprio insindacabile giudizio, di affidare a terzi i relativi servizi di catering, senza che l’operatore economico risultato aggiudicatario possa rivendicare pretesa alcuna, a qualsivoglia titolo, nei riguardi dell’Autorità.

ART. 3 - TIPOLOGIA E CONTENUTO DELLE PRESTAZIONI

Le prestazioni che potranno essere richieste dall’Autorità all’Aggiudicatario nell’ambito dell’Accordo quadro sono le seguenti:

- a) *coffee-stand*;
- b) *welcome-coffee*;
- c) *coffee break rinforzato*;
- d) *light lunch*;
- e) *lunch*;
- f) *pasto completo*;
- g) *allestimento tavolo riunione*;
- h) *cocktail finger food*;
- i) *cena*;
- j) *presenza di camerieri in sala fino alle ore 17,00*;
- k) *presenza di camerieri in sala dopo le ore 17.00*.

Di seguito si specificano i contenuti di ciascuna delle menzionate prestazioni, fermo restando che le ipotesi di menù rispettivamente elencate hanno valenza solo indicativa del livello di servizio da effettuare; resta inteso che il menù specifico sarà di volta in volta concordato con l’Ufficio Affari Generali e Contratti per conto dell’Autorità:

- a) **Coffee-stand.** Il servizio comprende la somministrazione di: caffè (italiano, americano, decaffeinato, orzo), latte caldo e freddo, tè caldo e freddo, succhi di frutta (ananas, arancia, pompelmo), acqua minerale (naturale e frizzante) e piccola biscotteria da tè assortita. Il servizio sarà effettuato nel corso della giornata secondo le esigenze rappresentate.
- b) **Welcome-coffee.** Oltre a tutto quanto previsto per il *coffee-stand* di al punto a), il servizio comprende la fornitura aggiuntiva di *croissant* con farciture assortite, pasticceria mignon alla frutta fresca e assortita, nonché tramezzini mignon fantasia. Il servizio sarà effettuato, di norma, nel corso della mattinata.
- c) **Coffee break rinforzato.** Oltre a tutto quanto previsto per il *welcome-coffee* di al punto b), il servizio comprende la fornitura di Apperitizer (patatine e noccioline); Mini tramezzini; Mini bottoncini ripieni; Pizzette rosse in pasta sfoglia. Il servizio sarà effettuato nel corso della giornata secondo le esigenze rappresentate.
- d) **Light lunch.** Il servizio sarà effettuato “*a buffet*” (in piedi) secondo la seguente ipotesi di menù: piccoli *sandwiches* assortiti (“bocconcini” al latte o all’olio), focaccine, pizzette, tramezzini mignon fantasia, torte rustiche, un piatto caldo/freddo da concordare preventivamente - (quale – a titolo puramente indicativo e secondo stagione – lasagnette al pesto, *roast-beef* con piccolo contorno,



insalata di pasta, ecc.), pasticceria mignon, bibite assortite, succhi di frutta (ananas, arancia, pompelmo), acqua minerale (naturale e frizzante), caffè, tè caldo, vino in adeguato abbinamento (tipo Chardonnay/Merlot). Caffè e tè, in quantità adeguata, dovranno essere lasciati a disposizione dei partecipanti alla riunione anche per il pomeriggio.

e) **Lunch.** Il servizio sarà effettuato “a buffet” (in piedi) secondo la seguente ipotesi di menù:

- un primo piatto caldo/freddo da concordare preventivamente (quale – a titolo puramente indicativo e secondo stagione – sedanini con verdure, crespelle ai carciofi, risotto alla milanese, gnocchetti di patate ai quattro formaggi, insalata di riso, trofie fredde con verdure croccanti e pesto di rucola, ecc.);
- un secondo piatto caldo/freddo da concordare preventivamente (quale – a titolo puramente indicativo e secondo stagione – bocconcini di tacchino al vino bianco, bocconcini di pollo al curry, vitello tonnato, lombetto di vitello con agrumi e rosmarino, ecc.);
- un contorno da concordare preventivamente (quale – a titolo puramente indicativo e secondo stagione – insalata indivia belga con groviera e noci, verdure grigliate, patate novelle, ecc.);
- dolce (quale – a titolo puramente indicativo e secondo stagione – tiramisù, torta mimosa, gelato di crema con macedonia di fragole, ecc.);
- succhi di frutta (ananas, arancia, pompelmo), acqua minerale (naturale e frizzante), Coca Cola, nonché vini in adeguato abbinamento (tipo Chardonnay/Merlot), caffè, tè caldo.

Si precisa che caffè, tè e piccola biscotteria da tè, in quantità adeguata, dovranno essere lasciati a disposizione dei partecipanti alla riunione anche per il pomeriggio.

f) **Pasto completo.** Oltre a tutto quanto previsto per il *Lunch* di cui al precedente punto e), il servizio comprende la somministrazione aggiuntiva di: antipasti vari, un primo piatto caldo/freddo, un secondo piatto caldo/freddo, nonché almeno un contorno – da concordare preventivamente - (per un totale di n. 2 primi, n. 2 secondi e almeno 2 contorni, nonché gli antipasti vari).

g) **allestimento tavolo riunione.** In occasione di riunioni, su richiesta dell’Autorità il tavolo di lavoro dovrà essere allestito con bicchieri di vetro, sottobicchieri e acqua minerale (naturale e gasata) in bottiglie da 500 ml, fornite in numero almeno pari a quello dei partecipanti all’evento. Le bottiglie d’acqua dovranno, inoltre, essere sostituite nella pausa pranzo.

h) **cocktail finger food.** Il servizio comprende la somministrazione di: Aperitizzer (patatine e noccioline); Mini tramezzini; Mini bottoncini ripieni; Pizzette rosse in pasta sfoglia; Cocktail analcolico alla frutta; Succhi di frutta; Prosecco Valdobbiadene D.O.C. o equivalente; Vino bianco secco (tipo Chardonnay). Di norma il servizio viene effettuato nel tardo pomeriggio o in serata.

i) **Cena-**Come il *Pasto completo*. Di norma il servizio viene effettuato nel tardo pomeriggio o in serata.

j) **Presenza di camerieri fino alle 17,00.** L’Agcm potrà richiedere uno o più camerieri in relazione ad ogni evento e tipologia di servizio.

k) **Presenza di camerieri oltre le 17,00.** L’Agcm potrà richiedere uno o più camerieri in relazione a ogni evento e tipologia di servizio.

A titolo meramente informativo e senza che i dati forniti possano legittimare in alcun modo aspettative dell’Affidatario in ordine ai relativi affidamenti, si rappresenta che il numero di eventi per i quali è solitamente attivato il servizio di catering ammonta, annualmente, a circa 4.



Il numero di commensali è suscettibile di variazione e non è prevedibile. Il numero medio di partecipanti oscilla di regola fra circa 30/40 pax e 100/150 pax, a seconda della tipologia di evento. Resta inteso che sia il numero di eventi che quello dei partecipanti non è in alcun modo prevedibile.

ART. 4 – MODALITÀ E TEMPISTICA DEL SERVIZIO

L'indicazione della tipologia del servizio richiesto, del relativo allestimento occorrente, dei locali, delle date e degli orari in cui si svolgeranno gli eventi, nonché del numero esatto degli ospiti, sarà oggetto di apposito ordinativo, a mezzo PEC, da parte dell'Autorità all'Affidatario in prossimità di ogni singolo evento, con un preavviso di norma non inferiore a 3 giorni lavorativi, salvo termine inferiore indicato nell'Offerta tecnica.

L'Aggiudicatario, prima dell'avvio del servizio secondo il calendario comunicato dall'Autorità, dovrà effettuare, congiuntamente al Referente dell'Autorità all'uopo incaricato, un sopralluogo presso i locali concessi in uso per l'esecuzione del servizio, al fine di verificare lo stato dei luoghi e definire le concrete modalità operative ed organizzative del servizio medesimo.

Si evidenzia che i locali concessi in uso per il servizio in parola non sono dotati di cucine e che, pertanto, sarà cura dell'Aggiudicatario garantire la fornitura di bevande e cibi preparati presso la propria sede operativa.

La preparazione di tutto l'occorrente la perfetta esecuzione del servizio dovrà terminare entro e non oltre un'ora precedente l'inizio dell'evento, fermo restando che dovrà essere garantita la massima freschezza delle pietanze e delle bevande, nonché il loro corretto livello di temperatura per la massima gradevolezza delle stesse.

Tutti i servizi dovranno essere svolti a regola d'arte, nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, sia sotto il profilo della qualità degli ingredienti utilizzati, sia mediante l'adozione di tutti i necessari accorgimenti e cautele tecniche in fase di cottura, preparazione e trasporto dei prodotti utilizzati nel corso del servizio.

La preparazione, cottura e conservazione, il trasporto e la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire assicurando idonei accorgimenti volti a garantire la qualità igienico sanitaria del cibo fornito mediante un idoneo piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e in coerenza con la normativa UE in tema di sicurezza alimentare.

Il Fornitore, se richiesto, dovrà provvedere, ad invarianza di corrispettivi, alla preparazione di cibi per soggetti affetti da celiachia o con particolari qualità in casi di soggetti affetti da specifiche patologie o piatti per vegetariani/vegani.

Gli orari indicati nell'Ordinativo di servizi potranno essere ridefiniti su richiesta del referente dell'Autorità entro 3 giorni lavorativi prima dell'evento, ovvero nel diverso, minore termine indicato nell'offerta tecnica.

Nello svolgimento del servizio il Fornitore dovrà garantire, per tutta la durata dell'evento, uno standard di elevata qualità ed il rispetto delle norme che disciplinano la somministrazione di generi alimentari provvedendo all'approvvigionamento di cibi, bevande e prodotti di alta qualità.

Tutto il personale impiegato dovrà indossare una perfetta uniforme ed essere in possesso delle condizioni sanitarie previste dalla normativa vigente. Su semplice richiesta, il personale è tenuto ad esibire la tessera sanitaria.

In relazione al servizio previsto nell'Ordinativo, il Fornitore dovrà tempestivamente provvedere all'allestimento delle attrezzature idonee a consentire l'ottimale svolgimento degli eventi, oltre al posizionamento degli accessori (es. tovaglieria, posate ecc.).



Il servizio si intende comprensivo, altresì, dei seguenti elementi minimi indispensabili, oltre agli accessori indicati nel presente Capitolato tecnico:

- in caso di menu a buffet (“in piedi”), predisporre alcuni tavolini “mangiainpiedi” di appoggio (da concordare in sede di sopralluogo);
- in caso di pasto completo/cena, allestimento completo del tavolo, con le sedie (da concordare in sede di sopralluogo).

Inoltre, il Fornitore dovrà:

- inserire le Legende con descrizione, in lingua inglese, degli ingredienti dei singoli piatti offerti nel Buffet;
- al termine dell’evento, il Fornitore, prima della riconsegna dei locali all’incaricato, è tenuto al riordino dei locali medesimi, allo sgombero ed al ricovero dei tavoli, alla rimozione ed allo smaltimento delle carte e dei rifiuti vari entro due ore dalla fine dell’evento (soltanto in caso di eventi serali o notturni, il termine può slittare alle ore 8,00 del giorno successivo l’evento).

I rifiuti ed i materiali di risulta provenienti dall’espletamento del servizio dovranno essere raccolti e smaltiti a cura dell’Affidatario. Gli oneri per la raccolta, il trasporto, il conferimento a discarica e lo smaltimento dei rifiuti comunque prodotti nell’effettuazione del servizio saranno a carico dello stesso. L’appaltatore ha l’obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e, laddove previsto nell’Offerta Tecnica, alla gestione delle eccedenze alimentari nel rispetto della L.n.166/2016 e s.m.i.

Eventuali danni strutturali rilevabili all’atto della riconsegna saranno valutati dall’Autorità ed addebitati al Fornitore mediante apposito verbale di ultimazione e constatazione.

L’Agcm, ai fini della preparazione di quanto necessario per l’espletamento del servizio, nei limiti della logistica della propria sede, s’impegna a mettere a disposizione del Prestatore idonei spazi per il deposito delle attrezzature eventualmente necessarie.

L’Agcm non risponderà in alcun caso di eventuali danni a persone o cose, derivanti dal deposito di materiali di proprietà dell’Affidatario.

L’Agcm si riserva la facoltà di chiedere all’Affidatario la sostituzione della tovaglieria e/o delle stoviglie utilizzate, se ritenute non adeguate; in ogni caso il tutto dovrà essere in perfetto stato di utilizzo, adeguato ed idoneo all’evento collegato al servizio di catering.

I camerieri dovranno indossare una divisa e presentarsi in perfetto ordine. Sia i camerieri che il restante personale dell’Aggiudicatario impegnato all’interno della sede Agcm dovranno tenere un comportamento irreprensibile, di massima cortesia e disponibilità nei confronti dei commensali.

L’Agcm si riserva la facoltà di richiedere all’Aggiudicatario la sostituzione di personale ritenuto non idoneo.

Tutti i servizi s’intendono comprensivi, a seconda delle necessità che saranno di volta in volta comunicate, di accessori adeguati, quali: tovagliato di stoffa (tipo fiandra), centrotavola, bicchieri di vetro, vasellame di porcellana e/o in silver plated, anche per i piatti di portata, e posateria metallica, salvo che l’Autorità non richieda l’utilizzo di stoviglie (es. piatti, bicchieri, posate) monouso in materiale rigido, di alto pregio e qualità, nel rispetto di quanto indicato nell’Offerta tecnica. Le bevande dovranno essere contenute in *thermos*.



In ogni caso, lo standard non potrà essere inferiore a quello previsto nel presente Capitolato, nell’offerta tecnica e nelle relazioni allegate, nel materiale rappresentativo di cui all’art.13 del Disciplinare di gara, oltre che alle buone regole dell’arte.

ART. 5 – SERVIZI SPECIALI

L’Autorità si riserva la facoltà di richiedere nell’ambito dell’Accordo quadro, all’occorrenza, tipologie di servizi diverse da quelle sopra descritte (c.d. “servizi speciali”) ma alle stesse riconducibili per tipologia, il cui contenuto e prezzo saranno, di volta in volta, oggetto di specifica pattuizione.

ART. 6 – DOCUMENTI CONTRATTUALI

L’Accordo quadro sarà soggetto all’esatta osservanza di tutte le condizioni e prescrizioni stabilite dal presente documento, nonché a quanto previsto nelle offerte, tecnica ed economica, dell’operatore economico aggiudicatario, oltre che nel Disciplinare di gara e negli Obblighi contrattuali.

ART. 7 – CORRISPETTIVI – ELENCO PREZZI UNITARI A BASE D’ASTA

Il servizio sarà remunerato “a misura”, sulla base delle prestazioni effettivamente rese, dietro conforme ordinativo dell’Autorità. Tale compenso s’intende comprensivo di ogni onere e spesa afferente l’esecuzione dei servizi prestati, ivi compresi trasporto, allestimento e montaggio/smontaggio. Le singole prestazioni saranno richieste e dettagliate dall’Autorità con appositi Ordinativi di Servizio trasmessi all’Affidatario mediante posta elettronica certificata (PEC). L’importo massimo spendibile per l’effettuazione dei servizi nel triennio contrattuale è pari a € 45.000,00 (IVA esclusa).

I corrispettivi dovuti dalla Agcm, a fronte delle prestazioni richieste e regolarmente rese nell’ambito dell’Accordo Quadro, saranno quelli risultanti dall’applicazione del ribasso unico percentuale offerto dall’aggiudicatario sui rispettivi prezzi unitari posti a base d’asta, come riportati nella seguente tabella, da intendersi iva esclusa, fatto salvo quanto appresso specificato per l’utilizzo dei camerieri.

Per le tipologie di servizio di cui alle lettere da a) a i) del precedente art.3, i prezzi a base d’asta, proposti per ciascuna prestazione, si applicano in relazione al singolo commensale e si intendono omnicomprendivi, tutte le voci incluse e nessuna esclusa (**prezzo all inclusive**), tranne l’eventuale presenza di camerieri, spesata a parte (v. *infra*).

Per i suddetti prodotti di cui alle lettere da a) a i), i prezzi a base d’asta sono differenziati in ragione del numero previsto di commensali, secondo le seguenti **FASCE**:

F1) da uno a quaranta;

F2) da quarantuno a ottanta;

F3) da ottantuno in poi.

Si precisa che, in relazione a ciascun evento, i prezzi unitari da applicare saranno unicamente quelli della fascia di pertinenza, determinata sulla base del numero complessivo di commensali (ad esempio, in caso di evento con 50 commensali, sarà applicata, per tutti i commensali, esclusivamente la tariffa per la fascia 2)).



Per il servizio di cui alla lettera j) (presenza di camerieri in sala fino alle ore 17,00), l’Autorità riconoscerà, a fronte dell’utilizzo di n.1 cameriere per l’intera giornata (indicativamente dalle 8,30/9,00 alle 17,00), l’importo, non soggetto a ribasso, di *euro* 110,00 Iva esclusa.

Per il servizio di cui alla lettera k) (presenza di camerieri in sala dopo le ore 17,00), l’Autorità riconoscerà, a fronte dell’utilizzo di n.1 cameriere, l’importo orario, non soggetto a ribasso, di *euro* 20,00 Iva esclusa per ciascuna ora di effettivo utilizzo. Per il relativo compenso, in fase di esecuzione contrattuale, si farà riferimento alla quantità di ore effettivamente prestate sulla base dell’esigenza dell’Autorità. Le frazioni di ore pari o superiori a 30 minuti saranno equiparate ad un’ora intera.

I corrispettivi unitari per l’utilizzo dei camerieri, come sopra determinati, non verranno pertanto assoggettati al ribasso d’asta, né muteranno in relazione al numero di commensali, fermo restando che, in caso di utilizzo di più camerieri, il corrispettivo complessivo sarà proporzionalmente incrementato (ad es., in caso di utilizzo di n.2 camerieri fino alle 17,00, l’Autorità riconoscerà l’importo di *euro* 220,00 Iva esclusa).

PREZZI A BASE D’ASTA FASCIA - F1) – 1/40 COMMENSALI

| PRESTAZIONE | BASE D’ASTA IN EURO IVA ESCLUSA per singolo commensale |
|------------------------------------|---|
| 1) COFFEE-STAND | 10,00 |
| 2) WELCOME-COFFE | 13,00 |
| 3) COFFEE BREAK RINFORZATO | 16,00 |
| 4) LIGHT LUNCH | 27,00 |
| 5) LUNCH | 35,00 |
| 6) PASTO COMPLETO | 45,00 |
| 7) ALLESTIMENTO TAVOLO RIUNIONE | 2,50 |
| 8) COCKTAIL FINGER FOOD | 16,00 |
| 9) CENA | 45,00 |

Per le fasce successive (commensali n.41/80 – Seconda Fascia; 81/in poi - Terza Fascia), i prezzi unitari da applicare nell’esecuzione contrattuale, rinvenienti dal ribasso unico percentuale applicato alle basi d’asta sopra riportate, devono intendersi ulteriormente ridotti, rispettivamente, in misura pari al 5% per la Seconda Fascia e al 10% per la Terza Fascia.

A titolo meramente esemplificativo, per il servizio di coffee stand (base d’asta fino a 40 commensali = 10,00 euro), se il ribasso in gara è del 10% i prezzi unitari dell’Accordo quadro saranno:

- Fascia F1 (1-40): *euro* 9,00 (ossia 10 EURO – 10%);
- Fascia F2 (41-80): *euro* 8,55 (ossia 9 EURO – 5%);
- Fascia F3 (81/in poi): *euro* 8,10 (ossia 9 EURO – 10%).

IL R.U.P.

Antonietta Messina
(FIRMATO DIGITALMENTE)