



Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario



REGIONE DEL VENETO

DISCIPLINARE DI GARA
APPALTO GESTIONE MENSA UNIVERSITARIA
DI “RIO NOVO” A VENEZIA

(CIG n. 6715402D07)

INDICE

| | | |
|---------|--|----------------------|
| Art. 1 | Premessa | 3 |
| Art. 2 | Stazione Appaltante e RUP | 3 |
| Art. 3 | Oggetto dell'appalto | 3 |
| Art. 4 | Valore dell'appalto..... | 3 |
| Art. 5 | Soggetti ammessi alla gara e prescrizioni generali..... | 5 |
| Art. 6 | Requisiti per la partecipazione alla gara..... | 6 |
| Art. 7 | Avvalimento | 7 |
| Art. 8 | Modalità di partecipazione alla gara..... | 8 |
| Art. 9 | Contenuto del plico..... | 9 |
| Art. 10 | Contenuto della busta "A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" | 9 |
| Art. 11 | Contenuto della busta "B) OFFERTA TECNICA" | 13 |
| Art. 12 | Contenuto della busta "C) OFFERTA ECONOMICA" | 13 |
| Art. 13 | Contenuto della busta "D) GIUSTIFICAZIONE PREZZI"..... | 14 |
| Art. 14 | Contenuto della busta "E) SITUAZIONE DI CONTROLLO ex art. 2359 c.c." | 14 |
| Art. 15 | Cause di esclusione..... | 14 |
| Art. 16 | Criterio di aggiudicazione | 15 |
| Art. 17 | Procedura di aggiudicazione..... | 3029 |
| Art. 18 | Offerte anormalmente basse | 3231 |
| Art. 19 | Controlli sul possesso dei requisiti e aggiudicazione | 3332 |
| Art. 20 | Adempimenti per la stipulazione del contratto | 3332 |
| Art. 21 | Garanzia definitiva | 3332 |
| Art. 22 | Stipula del contratto | 3433 |
| Art. 23 | Documenti che regolano l'appalto | 3433 |
| Art. 24 | Tutela della privacy ed accesso agli atti..... | 3534 |
| Art. 25 | Comunicazioni e richieste di chiarimenti | 3534 |
| Art. 26 | Pubblicazione atti di gara | 3534 |
| Art. 27 | Organo competente per le procedure di ricorso | 3635 |
| Art. 28 | Norme di rinvio | 3635 |

ALLEGATI:

1. Modello 1 "Istanza di partecipazione alla gara"
2. Modello 2 "Offerta Tecnica"
3. Modello 3 "Offerta Economica"

Art. 1 Premessa

Il presente Disciplinare di gara, allegato al Bando, di cui costituisce parte integrante e sostanziale, contiene le norme relative alle modalità di partecipazione alla procedura di gara indetta da ESU Venezia - Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario (di seguito per brevità denominata anche "ESU Venezia"), alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa ed alla procedura di aggiudicazione dell'appalto avente ad oggetto l'affidamento della gestione della Mensa Universitaria di Rio Novo a Venezia e servizi accessori.

La descrizione dell'appalto e le norme che regolano il rapporto contrattuale sono riportate nel Capitolato speciale d'appalto, allegato al Bando quale parte integrante e sostanziale.

Art. 2 Stazione Appaltante e RUP

La Stazione appaltante è l'Azienda regionale per il diritto allo studio universitario - ESU Venezia, ente strumentale della Regione Veneto istituita con L.R. n. 8/1998, avente sede in Dorsoduro 3439/A, 30123 Venezia, P. IVA 01740230279, Tel. +39 041 2727112, Fax +39 041 5246600, PEC protocollo.esuvenezia@pecveneto.it, sito internet www.esuvenezia.it.

Il Responsabile del procedimento (R.U.P.), ai sensi dell'art. 31 del Codice, è stato nominato, con Decreto del Direttore di ESU Venezia n. 64 del 07/04/2016, nella persona del Dirigente dell'Area Tecnico Amministrativa, dr. Antonio TRENTIN (tel. +39 041 2727112 – 127- e-mail antonio.trentin@esuvenezia.it).

Art. 3 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto principale il servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale presso la Mensa Universitaria di Rio Novo a Venezia (CPV 55512000-2 – Servizi di gestione mensa), come meglio descritto nel Capitolato speciale d'appalto.

L'appalto riguarda anche i seguenti servizi accessori:

- opere di miglioria inerenti i locali e le attrezzature della mensa di Rio Novo;
- erogazione pasti presso i Poli universitari di Treviso e Mestre attraverso convenzione con altri operatori o tramite gestione diretta.

Art. 4 Valore dell'appalto

Il valore stimato dell'appalto viene calcolato ai sensi dell'art. 35 del Codice sulla base dell'importo totale pagabile all'Appaltatore, al netto dell'IVA, ivi compresa qualsiasi forma di opzione esplicitamente prevista.

Il valore dell'appalto è ottenuto dal prodotto dei prezzi posti a base di gara per la quantità stimata dei pasti erogati. La stima dei pasti erogati si basa su dati storici riportati in allegato 1.1 e 1.2 del Capitolato Speciale. I prezzi dei pasti includono la spesa per le migliorie che devono essere apportate a locali e attrezzature della mensa di Rio Novo.

I prezzi a base di gara, non soggetti a rialzo e definiti sulla base delle specifiche del menù indicate nell'art. 36 e ss. del Capitolato Speciale d'Appalto, sono così determinati:

Mensa Rio Novo di Venezia

- pasto intero: **€ 6.20** + oneri fiscali
- pasto ridotto: 80% del prezzo per il pasto intero.

Polo universitario di Mestre

- pasto completo in convezione presso altri Centri di Ristorazione di Venezia, Mestre, Polo Universitario sito in Via Torino: **€ 7,00** + oneri fiscali.

(tale prezzo base riguarda esclusivamente lo svolgimento del servizio in gestione indiretta; nel caso si optasse per la gestione diretta del servizio il prezzo base ed il prezzo da offrire in gara sono gli stessi di quelli per la Mensa Rio Novo a Venezia)

Polo universitario di Treviso

- pasto completo in convezione presso altri Centri di Ristorazione di Treviso Polo universitario sito in Riviera Santa Margherita: **€ 7,00** + oneri fiscali.
(tale prezzo base riguarda esclusivamente lo svolgimento del servizio in gestione indiretta; nel caso si optasse per la gestione diretta del servizio il prezzo base ed il prezzo da offrire in gara sono gli stessi di quelli per la Mensa Rio Novo a Venezia)

Il valore stimato dell'appalto, ex art. 35 del D.Lgs. n. 50/2016, è di **€ 8.277.580,00 + IVA** (euro ottomilioniduecentosettantasettemilacinquecentoottanta/00), di cui oneri per la sicurezza pari a complessivi € 280,00 (duecentottanta), come risulta dal seguente calcolo:

| Mensa Rio Novo di Venezia | Q.tà annua | Prezzo base | Prezzo totale |
|---------------------------------------|-------------------|--------------------|-----------------------|
| Pasto intero | 95.000 | € 6,20 | € 589.000,00 |
| Pasto ridotto (80% del pasto intero) | 55.000 | € 4,96 | € 272.800,00 |
| Totale | 150.000 | | € 861.800,00 |
| Valore stimato su 8 anni | | | € 6.894.400,00 |
| Eventuale proroga tecnica 6 mesi | | | € 430.900,00 |
| Oneri per la sicurezza | | | € 140,00 |
| TOTALE COMPLESSIVO | | | € 7.325.440,00 |

| Polo universitario di Mestre | Q.tà annua | Prezzo base | Prezzo totale |
|-------------------------------------|-------------------|--------------------|----------------------|
| Pasto intero | 12.000 | € 7,00 | € 84.000,00 |
| Valore stimato su 8 anni | | | € 672.000,00 |
| Eventuale proroga tecnica 6 mesi | | | € 42.000,00 |
| Oneri per la sicurezza | | | € 70,00 |
| TOTALE COMPLESSIVO | | | € 714.070,00 |

| Polo universitario di Treviso | Q.tà annua | Prezzo base | Prezzo totale |
|--------------------------------------|-------------------|--------------------|----------------------|
| Pasto intero | 4.000 | € 7,00 | € 28.000,00 |
| Valore stimato su 8 anni | | | € 224.000,00 |
| Eventuale proroga tecnica 6 mesi | | | € 14.000,00 |
| Oneri per la sicurezza | | | € 70,00 |
| TOTALE COMPLESSIVO | | | € 238.070,00 |

TOTALE VALORE APPALTO

€ 8.277.580,00

Le prescrizioni per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni sono riportato nel DUVRI, allegato al Capitolato speciale. I relativi oneri ammontano complessivamente € 280,00 (ripartiti per il 50% in capo alla mensa di Rio Novo, per il 25% sul polo di Treviso ed il 25% per quello di Mestre) e riguardano la dotazione di:

- segnali di avvertimento a cavalletto bifacciale, indicante pavimentazione bagnata del costo di €/cad. 15,00. Quantità totale 4, spesa totale € 60,00;
- nastro o catena in plastica per delimitazione/segregazione zone di intervento, compreso di ganci e paletti di sostegno. A corpo € 120,00;
- riunione di coordinamento o cooperazione per le attività previste nel DUVRI. A corpo €100,00.

Art. 5 Soggetti ammessi alla gara e prescrizioni generali

La scelta del contraente a cui affidare l'appalto avviene con procedura aperta, ai sensi degli art. 60 del D.Lgs n. 50/2016.

Possono partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art. 45 del D.Lgs. n.50/2016, per i quali non sussistano le cause di esclusione di cui all'art. 80 dello stesso D.Lgs., in possesso dei requisiti specifici indicati nel successivo articolo 6.

Raggruppamenti Temporanei e consorzi ordinari di concorrenti: sono ammessi ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs 50/2016, alle condizioni ivi stabilite, anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o consorzio. Il costituendo raggruppamento o consorzio dovrà presentare, in sede di gara, l'impegno, che in caso di aggiudicazione della gara, gli operatori stessi conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi qualificato come mandatario il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. In questa dichiarazione dovranno essere specificate le parti della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. E' vietata qualsiasi modificazione alla composizione delle associazioni temporanee e dei consorzi ordinari di concorrenti, salvo quanto disposto dai commi 18 e 19 del medesimo art. 48.

In caso di raggruppamento o consorzio di cui alla lett. d) ed e) dell'art. 45 del D.Lgs n. 50/2016, le dichiarazioni di cui al successivo art.10 punto 2 sono richieste anche per le imprese mandanti o firmatarie dell'offerta.

I consorzi di cui all'art. 45 lett.b)-consorzi di cooperative di produzione e lavoro, consorzi di imprese artigiane- e art. 45 lett. c)-consorzi stabili- sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

L'impresa individuata da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs n. 50/2016, quale impresa incaricata di effettuare la fornitura in oggetto dovrà presentare le dichiarazioni di cui al successivo art. 10 punto 2.

I consorzi stabili sono ammessi ai sensi dell'art. 47 del D.Lgs 50/2016.

L'Amministrazione, richiede che ciascun soggetto facente parte di un raggruppamento temporaneo di concorrenti, di un consorzio ordinario di concorrenti o di un G.E.I.E., pena la non ammissione, debba possedere ed apportare parte di ciascuno dei requisiti di capacità tecnico-professionali ed economico-finanziari di cui presente disciplinare, ai fini del raggiungimento delle soglie ivi specificate. La mandataria, pena la non ammissione, deve possedere ed apportare in relazione alle soglie individuate ognuno dei suddetti requisiti tecnici-economici in misura maggioritaria rispetto ad ogni altro singolo membro dell'operatore riunito.

La mandataria deve eseguire le prestazioni oggetto dell'appalto in misura maggioritaria rispetto ad ogni altro singolo membro dell'operatore riunito. Per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del D.Lgs. n. 50/16 la soglia minima per i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi, di cui al presente disciplinare, deve essere posseduta dal consorzio stesso, salvo che per quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera, nonché all'organico medio annuo per i quali il consorzio può utilizzare i requisiti dei soggetti suoi consorziati.

Per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c), del D.Lgs. n. 50/2016 la sussistenza dei requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi, di cui al presente disciplinare, ai fini del raggiungimento delle soglie ivi specificate, deve risultare per i requisiti relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera, nonché all'organico medio annuo, ove richiesti, dalla somma dei requisiti posseduti da ciascuna delle imprese consorziate.

Art. 6 Requisiti per la partecipazione alla gara

La partecipazione alla gara è riservata agli operatori economici in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti minimi di partecipazione:

A) REQUISITI DI ORDINE GENERALE E IDONEITÀ PROFESSIONALE

1. assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 , comma 1 lettere a) b) c) d) e) f) g), comma 2, comma 4, comma 5 lett. a), b), c), d), e), f), g) h), i) l), m), nonché comma 7 e 9 del D. Lgs 50/2016 (le singole cause di esclusione devono essere specificamente indicate). Le dichiarazioni di cui al comma 1) dalla lettera a) alla lettera g) e comma 7 del citato art. 80 devono essere prodotte anche da ciascuno dei soggetti indicati al comma 3 del medesimo art. 80 e specificamente: per le imprese individuali: dal titolare e dai direttori tecnici dell'impresa qualora questi ultimi siano persone diverse dal titolare; per le società commerciali, le cooperative e loro consorzi: dai direttori tecnici e da tutti i soci, se si tratta di s.n.c.; dai direttori tecnici e da tutti i soci accomandatari, se si tratta di s.a.s.; dai direttori tecnici, dai membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci per ogni altro tipo di società o consorzio, dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionatoria (a tal fine potrà essere utilizzata la specifica dichiarazione sostitutiva predisposta e allegata alla istanza di ammissione);
2. di non partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea, consorzio o soggetto di cui all'art. 45, comma 2, lettere d), e), f) e g) del D.Lgs. 50/2016, ovvero di non partecipare simultaneamente in forma individuale ed in associazione temporanea o consorzio. I consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettera b) e c) del suddetto D.Lgs. sono tenuti anche a dichiarare per quali consorziati il consorzio concorre e quali servizi saranno svolti da ciascun componente e/o in che percentuale intenderà svolgerli. A questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi forma alla medesima gara;
3. di non essere un soggetto partecipato in tutto o in parte da amministrazioni pubbliche regionali e/o locali e che pertanto non opera nei propri confronti il divieto di partecipazione previsto dall'art. 13 del d.l. 223/2006, convertito in L. n. 248/2006;
4. che ai sensi dell'art. 53 comma 16 ter d.lgs 163/2001 non sono stati conclusi contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti, che hanno esercitato poteri autorizzativi o negoziali per conto della S.A, nei confronti propri e della ditta che rappresenta, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.
5. iscrizione al Registro delle Imprese della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura ovvero in analogo Registro dello Stato di appartenenza, per il settore di attività pertinente con l'oggetto dell'appalto. Nel caso di organismo non tenuto all'obbligo di iscrizione in C.C.I.A.A., dichiarazione del legale rappresentante resa in forma di autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000, con la quale si dichiara l'insussistenza del suddetto obbligo di iscrizione alla C.C.I.A.A. e copia dell'Atto Costitutivo e dello Statuto;

B) CAPACITÀ ECONOMICO E FINANZIARIA (ai sensi dell'allegato XVII D.lgs. N. 50/2016)

6. Possesso di un fatturato minimo nel settore della ristorazione collettiva relativo agli esercizi 2013/2014/2015 di almeno € 4.000.000,00 + IVA (quattromilioni/00), da intendersi quale cifra complessiva del triennio.

Si precisa che la presente dichiarazione viene richiesta ai fini di garantire alla S.A. che i concorrenti possiedano un'organizzazione aziendale che gli permetta di svolgere adeguatamente le prestazioni oggetto dell'appalto.

7. idonee referenze bancarie, in numero minimo di due, attestanti la capacità economica e finanziaria dell'impresa, costituite da attestazioni rilasciate da Istituti di credito operanti negli Stati membri della U.E.

8. bilanci o estratti di bilancio, degli ultimi tre esercizi.

C) CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI

9. possesso di certificazione del sistema di qualità UNI EN ISO 9000, rilasciata da un ente certificatore accreditato/riconosciuto da ACCREDIA, in corso di validità applicato al servizio di ristorazione; in caso di ATI/consorzi il requisito deve essere posseduto da tutti i componenti;

10. aver implementato un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare progettato, mantenuto e certificato secondo le norme UNI EN ISO 22000:2005 per un sito produttivo adeguatamente simile alle esigenze di questo appalto;

11. aver implementato (oppure deve essere in grado di implementarlo entro il 1° gennaio 2017) un Sistema di Gestione Ambientale progettato, mantenuto e certificato secondo le norme UNI EN ISO 14001:2004 o, in alternativa, secondo lo schema EMAS III.

Il mancato possesso, anche di uno solo dei requisiti richiesti, tenuto conto delle possibili limitazioni di cui al punto 2 (fatturato specifico), determina l'esclusione dalla gara.

Art. 7 Avvalimento

Ai sensi e per gli effetti di cui di all'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente, singolo o in raggruppamento, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale, avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche di partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi.

A tal fine il concorrente deve dimostrare che disporrà dei mezzi necessari mediante la presentazione, all'interno della busta "A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" dei seguenti documenti:

- dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- originale o copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.

Nei suddetti documenti devono essere chiaramente e specificatamente indicati quali sono i requisiti di cui è carente il concorrente e di cui egli si avvale presso l'impresa ausiliaria. In particolare il contratto di avvalimento dovrà riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente:

- a) le risorse e i mezzi prestati in modo determinato e specifico;
- b) la durata;
- c) ogni altro utile elemento ai fini dell'avvalimento.

Il requisito di idoneità professionale non può essere oggetto di avvalimento, ma deve essere posseduto direttamente dall'offerente o, nel caso di un'offerta presentata da un raggruppamento di operatori economici, da un partecipante al raggruppamento.

Qualora, ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016, il soggetto partecipante alla gara si avvalga dei requisiti di altro soggetto (impresa ausiliaria), a pena di esclusione dei partecipanti, non è consentito in relazione al presente appalto che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un partecipante nonché che partecipino al presente appalto sia l'impresa ausiliaria sia il soggetto partecipante che si avvale dei requisiti.

Ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016 il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti dell'Amministrazione, in relazione alle prestazioni oggetto dell'appalto.

Nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12, del D.Lgs. n. 50/2016, nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente ed esclude la garanzia.

Art. 8 Modalità di partecipazione alla gara

Per partecipare alla gara gli operatori economici devono far pervenire, a pena di esclusione, all'Ufficio Protocollo dell'**ESU di Venezia, Dorsoduro 3439/A 30123 Venezia**, un unico plico contenente tutta la documentazione richiesta nel successivo art. 9, entro il termine perentorio delle ore 12:00 del **40° (quarantesimo) giorno** successivo alla data di trasmissione del Bando di gara all'Ufficio delle pubblicazioni dell'unione Europea. La data esatta sarà specificata nel sito internet della stazione appaltante, unitamente alla disposizione di tutti i documenti di gara, dei chiarimenti ed ulteriori informazioni all'uopo necessarie.

Ai fini dell'accertamento del rispetto del termine di presentazione, farà fede unicamente il timbro dell'Ufficio Protocollo dell'ESU, con l'attestazione del giorno e dell'ora di arrivo (l'orario sarà riportato qualora il plico sia recapitato l'ultimo giorno utile per la presentazione).

Il plico potrà essere fatto recapitare tramite corriere o servizio postale, ovvero consegnato a mano, nei seguenti orari di apertura dell'Ufficio Protocollo:

- dal Lunedì al Venerdì dalle 09:00 alle 13:00
- il Martedì e il Giovedì anche nel pomeriggio dalle 15:00 alle 17:00

L'inoltro della documentazione è a completo ed esclusivo rischio del concorrente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'ESU ove, per disguidi postali o di altra natura ovvero per qualsiasi altro motivo, il plico non pervenga all'indirizzo di destinazione entro il termine perentorio sopra indicato.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine di scadenza, anche per ragioni indipendenti dalla volontà del concorrente e anche se spediti prima del termine indicato.

Ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo di raccomandata A/R o altro vettore, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale. Tali plichi non verranno aperti e saranno considerati come non consegnati e quindi esclusi dalla gara. Gli stessi saranno conservati per l'intera durata della gara e riconsegnati, su richiesta, al termine della stessa.

Tutta la documentazione inviata dalle imprese partecipanti alla gara resta acquisita agli atti della stazione appaltante e non verrà restituita neanche parzialmente alle Imprese non aggiudicatrici (ad eccezione della cauzione provvisoria che verrà restituita nei termini di legge).

La domanda di partecipazione alla gara, l'offerta tecnica ed economica ed ogni altro documento devono essere redatti in lingua italiana e contenuti, a pena di esclusione

dalla gara, in un unico plico sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, recante all'esterno:

- la denominazione e i recapiti del mittente (denominazione o ragione sociale, indirizzo postale, telefono, p.e.c.). Nel caso di Raggruppamenti sul plico deve essere indicato il nominativo di tutti i soggetti facenti capo al Raggruppamento;
- la dicitura: **"GARA APPALTO MENSA RIO NOVO"**.

L'offerta dovrà avere una validità non inferiore a 180 giorni dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte. L'offerta s'intende IVA esclusa.

Art. 9 Contenuto del plico

Il plico di cui all'articolo precedente dovrà contenere le buste di seguito indicate, ciascuna delle quali a sua volta, a pena di esclusione, dovrà essere chiusa e sigillata mediante l'apposizione di un'impronta (timbro o ceralacca o firma sui lembi di chiusura o altro sistema), che confermino l'autenticità della chiusura originaria e tale da impedire la lettura del loro contenuto dall'esterno:

- BUSTA A) con l'indicazione all'esterno del concorrente e della dicitura **"A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"**;
- BUSTA B) con l'indicazione all'esterno del concorrente e della dicitura **"B) OFFERTA TECNICA"**;
- BUSTA C) con l'indicazione all'esterno del concorrente e della dicitura **"C) OFFERTA ECONOMICA"**;
- BUSTA D) con l'indicazione all'esterno del concorrente e della dicitura **"D) GIUSTIFICAZIONI PREZZI"**;

Qualora il concorrente dichiari di essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, con altro partecipante alla stessa gara e di aver formulato autonomamente l'offerta, dovrà presentare anche:

- BUSTA E) con l'indicazione all'esterno del concorrente e della dicitura **"E) SITUAZIONE DI CONTROLLO ex art. 2359 c.c."**.

Qualora il concorrente dichiari che alcune parti dell'offerta, ovvero delle giustificazioni dei prezzi che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, rappresentino segreti tecnici o commerciali, dovrà presentare anche:

- BUSTA F) con l'indicazione all'esterno del concorrente e della dicitura **"F) SEGRETI TECNICI/COMMERCIALI"**, contenente tali segreti, facendo quindi rinvio a questa nell'offerta tecnica e/o altra documentazione.

Art. 10 Contenuto della busta "A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"

La busta "A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

1. un **elenco** riepilogativo dei documenti presenti nella busta A;
2. l'**istanza** di partecipazione alla gara, con annesse autodichiarazioni sul possesso dei requisiti, conforme al "Modello 1".

L'istanza e le dichiarazioni devono essere redatte in lingua italiana, sottoscritte dal legale rappresentante dell'impresa o da un suo procuratore.

3. la **garanzia provvisoria** dell'importo di € 82.775,80 (euro ottantaduemilasettecentosettantacinque/80) pari al 50% del 2,00% della base d'asta, calcolata sull'intero periodo, sotto forma di cauzione o fidejussione, a scelta dell'offerente, nelle forme e nei modi previsti all'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, tenuto conto del requisito obbligatorio della certi-

ficazione di qualità UNI CEI ISO 9000 prevista nell'art. 6, punto 5. L'impresa può tuttavia usufruire delle ulteriori riduzioni d'importo previste dal comma 7 del citato art. 93, ma dovrà allegare in copia la documentazione necessaria, presentandola nei modi e nelle forme di legge.

La garanzia provvisoria deve essere corredata dall'impegno del garante a rinnovarne la durata, su richiesta della stazione appaltante, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione della gara.

La garanzia provvisoria sarà restituita ai concorrenti non aggiudicatari dopo l'aggiudicazione della gara, mentre quello dell'aggiudicatario resterà vincolata e dovrà essere valida fino alla costituzione della garanzia definitiva.

La Stazione Appaltante accetta come garanzia le seguenti forme:

a) assegno circolare così caratterizzato:

| | |
|-------------|--|
| importo | € 82.775,80 |
| Intestato a | Ragione sociale: ESU di Venezia Sede: Dorsoduro, 3439/A - Venezia P.IVA: 01740230279 |

b) bonifico bancario così caratterizzato:

| | |
|--------------|--|
| Causale | Garanzia provvisoria Gara mensa Rio Novo |
| Banca | Banco Popolare |
| IBAN | IT23A0503402071000000070085 |
| Importo | € 82.775,80 |
| Beneficiario | Ragione sociale: ESU di Venezia Sede: Dorsoduro, 3439/A - Venezia P.IVA: 01740230279 |

Nel caso di versamento sul c/c intestato a ESU Venezia, per facilitare lo svincolo della garanzia provvisoria prestata, si prega di indicare il numero di conto corrente e gli estremi della banca presso cui ESU Venezia dovrà appoggiare il mandato di pagamento;

c) mediante fidejussione bancaria (rilasciata da Istituti di Credito di cui al Testo Unico Bancario approvato con il D.Lgs 385/93) o polizza assicurativa (rilasciata da impresa di assicurazioni, debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni, ai sensi del D.P.R. 13.02.1959, n. 449 e successive modificazioni e/o integrazioni), oppure polizza rilasciata da Società di intermediazione finanziaria iscritta nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzata dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

Non saranno accettate fidejussioni rilasciate da soggetti diversi da quelli sopra indicati.

La fidejussione relativa alla garanzia provvisoria dovrà avere validità per almeno 180 giorni decorrenti dal termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Le fidejussioni/polizze dovranno essere intestate ESU Venezia- Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario.

In ogni caso la garanzia provvisoria dovrà essere effettuata in un a sola modalità tra quelle sopra indicate.

Le fidejussioni e le polizze relative al deposito cauzionale provvisorio dovranno essere, a pena di esclusione, corredate da idonea dichiarazione sostitutiva rilasciata dai soggetti firmatari il titolo di garanzia ai sensi del DPR 445/2000, circa l'identità, la qualifica ed i poteri degli stessi. Si intendono per soggetti firmatari gli agenti, broker, funzionari e comunque i soggetti muniti di poteri di rappresentanza dell'Istituto di Credito o Compagnia Assicurativa che emette il titolo di garanzia. Tale dichiarazione dovrà essere accompagnata, a pena di esclusione, da fotocopia di un documento d'identità in corso di validità dei suddetti soggetti. In alternativa, il deposito dovrà essere corredato di autentica notarile circa la qualifica, i poteri e l'identità dei soggetti firmatari il titolo di garanzia, con assolvimento dell'imposta di bollo.

In caso di RTI dovrà essere costituito un solo deposito cauzionale, ma la fidejussione dovrà essere intestata, a pena di esclusione, a ciascun componente il RTI.

La fidejussione bancaria o assicurativa deve, a pena di esclusione, recare la formula della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale prevista dall'articolo 1944 c.c., la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 c.c., nonché l'operatività della medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Detta cauzione dovrà essere corredata da idonea dichiarazione dell'istituto bancario o assicurativo (in qualità di soggetto fidejussore) di impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione, cauzione definitiva corrispondente al 10% del valore dell'importo di aggiudicazione per l'intero periodo di contrattuale sotto forma di fidejussione, nella forma di garanzia "a prima richiesta", con rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale ai sensi dell'art. 1944 c.c. e con rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 c.c., nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante (in caso di RTI, la capogruppo);

4. almeno **due idonee referenze bancarie** in originale rilasciate da primari istituti di credito (in caso di RTI, due referenze per la sola capogruppo), redatte in lingua italiana, attestanti la solidità dell'impresa concorrente, che facciano esplicito riferimento alla gara in oggetto della quale dovranno riportare il CIG;
5. documentazione comprovante il versamento del **contributo di € 200,00** a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC), dovuto ai sensi dell'art.1, commi 65 e 67, della legge 23.12.2005, n. 266. nonché della deliberazione n. 163 del 22 dicembre 2015 dell'Autorità stessa;
6. **PASSoe** rilasciato dal sistema dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, ai sensi dell'art. 6 bis del D.Lgs. n. 163/2006 e della deliberazione AVCP n. 111/2012. A tal fine occorre accedere al sito www.anticorruzione.it, link "Servizi, AVCpass, Accesso riservato all'Operatore economico", registrarsi al sistema AVCpass, e poi indicare il C.I.G. della presente procedura di affidamento. Il sistema rilascerà un "PASSoe" che dovrà essere stampato ed inserire all'interno della busta.
7. Attestazione di avvenuto **sopralluogo**.

L'impresa dovrà effettuare, a pena di esclusione dalla gara, accurata visita dei luoghi in cui si svolgerà il servizio oggetto del presente appalto, con l'assistenza dell'incaricato dall'Ente committente.

Il sopralluogo si effettua previo appuntamento da chiedersi tramite mail all'indirizzo protocollo.esuveneziam@pecveneto.it entro 10 giorni dalla scadenza per la presentazione dell'istanza di partecipazione.

Il rispetto delle modalità concordate deve intendersi tassativo ed inderogabile.

Si precisa che al sopralluogo potrà prendere parte persona incaricata dall'Impresa in una delle forme ammesse dalla legislazione vigente e quindi esclusivamente:

- 1) legale rappresentante o direttore tecnico dell'impresa, del consorzio o di una delle imprese eventualmente raggruppate o consorziate;
- 2) dipendente tecnico incaricato dall'Impresa.

I soggetti che effettueranno il sopralluogo dovranno essere muniti di idoneo documento di riconoscimento e dei relativi titoli comprovanti la qualifica rivestita e precisamente:

- per i soggetti di cui al precedente punto 1) : Certificato C.C.I.A.A. anche in fotocopia purché in corso di validità o autocertificazione del legale rappresentante;
- per i soggetti di cui al precedente punto 2) : autocertificazione del legale rappresentante dalla quale risulta il rapporto di dipendenza e la relativa qualifica.

In caso di associazioni temporanee di imprese o di consorzi ex art. 2602 c.c. è ammessa l'effettuazione del sopralluogo da parte di uno qualsiasi dei soggetti sopra indicati in rappresentanza dell'associazione (impresa mandante o mandataria) o del consorzio con le modalità sopra previste. A sopralluogo avvenuto l'incaricato dell'ESU rilascerà la relativa attestazione in unico originale sottoscritto e controfirmato dal rappresentante dell'impresa concorrente. L'attestazione dovrà essere unita agli altri documenti richiesti per partecipare alla gara, insieme al titolo legittimante la rappresentanza dell'impresa.

Ogni soggetto potrà eseguire un solo sopralluogo per conto di una sola impresa.

8. Copia fotostatica di un **documento di riconoscimento** del/dei sottoscrittore/i in corso di validità;
9. *(eventuale, qualora l'offerta ed ogni altra documentazione non siano firmati dal **legale rappresentante**)* copia della procura notarile, generale o speciale, da cui evincere i poteri di rappresentanza del soggetto affidatario;
10. *(eventuale, in caso di **avvalimento**)* documentazione prevista dall'art. 89 del D.Lgs. n.50/2016, citata nel precedente art. 7 del presente Disciplinare.
11. *(eventuale)* **mandato all'impresa capogruppo** sia per le associazioni temporanee di imprese che per i consorzi di concorrenti di cui alle lettere d) ed e) dell'art. 45 del D.Lgs. 50/2016, salvo che si avvalgano della facoltà di presentare offerta prima della loro costituzione (art. 48, co. 8, D.Lgs. 50/2016), in quest'ultimo caso presentare dichiarazione di impegno a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza. In entrambi i casi le imprese raggruppate dovranno indicare le parti della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati. (art. 48 citato, comma 4);

Le dichiarazioni di cui al precedente punto 2) dovranno essere rese da ogni impresa facente parte il raggruppamento o consorzio

12. *(eventuale)* indicazione delle parti di servizio e quota che si intende eventualmente **subappaltare** (si veda l'art. 16 del Capitolato speciale), in tal caso si applica l'art. 105 del D.Lgs 50/2016: la quota parte subappaltabile della servizio in oggetto non può eccedere il 30% dell'importo complessivo del contratto, e comunque non può riguardare le attività di produzioni e somministrazione pasti presso la mensa di Rio Novo; ai sensi del comma 6 del medesimo articolo, il concorrente che intende subappaltare parte del servizio è obbligato ad indicare la terna di subappaltatori per ogni prestazione da subappaltare nonché, ai sensi del comma 4 lett. c) del medesimo

articolo in combinato disposto con l'art. 80 d.lgs 50/2016, dichiarare, per quanto a propria conoscenza, o farsi dichiarare dagli stessi subappaltatori che per quest'ultimi non ricorrono le cause di esclusione di cui all'art. 80 del medesimo d.lgs 50/2016.

Art. 11 **Contenuto della busta “B) OFFERTA TECNICA”**

Nella Busta B – “Offerta tecnica”, a pena di esclusione, dovrà essere presentato un elaborato, redatto in lingua italiana, costituente il Progetto Gestionale del Servizio che l'operatore economico, qualora aggiudicatario, intende adottare nella gestione del servizio in appalto.

L'elaborato, ordinato e distinto per argomenti, dovrà svilupparsi secondo i 7 punti sotto riportati, preceduti da una presentazione e descrizione dell'operatore economico.

Per l'elaborazione il concorrente dovrà seguire le indicazioni contenute nel modello 2 “Offerta Tecnica”.

1. Derrate & bevande: piano alimentare, qualità e varietà del menù
2. Struttura organizzativa
3. Comunicazione & servizio
4. Sostenibilita' ambientale & solidarieta' sociale
5. Rinnovo attrezzature, impianti e layout: miglorie & innovazione
6. Proposta gestione diretta centri ristorazione poli universitari di Venezia-Mestre via Torino e di Treviso Riviera Santa Margherita
7. Proposta gestione in convenzione centri ristorazione Poli Universitari di Venezia-Mestre via Torino e di Treviso Riviera Santa Margherita

Dovrà inoltre considerare ciascuna parte in sintonia con le disposizioni del Capitolato ed esporre, e ove del caso esemplificare, gli elementi e le informazioni relativi ai criteri esplicitati all'art. 16 per la valutazione degli aspetti tecnico-qualitativi dell'offerta.

Il contenuto dell'elaborato, che dovrà essere sottoscritto dal titolare o dal legale rappresentante dell'Impresa concorrente ovvero, in caso di raggruppamenti di imprese o consorzi dai legali rappresentanti di ciascuna delle imprese mandanti o consorziate che svolgeranno il servizio oggetto dell'appalto sarà obbligatorio e vincolante per l'impresa aggiudicataria e costituirà parte integrante e sostanziale del contratto d'appalto nelle parti migliorative e non in contrasto con il capitolato speciale d'appalto.

In allegato all'elaborato dovrà essere presentato un Piano delle Pulizie e Sanificazioni ai sensi dell'art. 52 e ss del Capitolato Speciale.

Saranno ammesse, ulteriori certificazioni di qualità possedute, le schede tecniche delle attrezzature e le schede tecniche delle derrate di ciascun fornitore.

L'elaborato di cui sopra dovrà essere altresì presentato in formato elettronico editabile, in caso di discordanza sarà ritenuto valido l'elaborato fornito in forma cartacea.

Art. 12 **Contenuto della busta “C) OFFERTA ECONOMICA”**

Nella Busta C – “Offerta economica” deve indicarsi, a pena di esclusione dalla gara, l'offerta economica, redatta in lingua italiana e sottoscritta dal titolare o legale rappresentante dell'Impresa, dovrà indicare, in cifre ed in lettere:

- il prezzo unitario offerto per pasto intero servizio Mensa di Rio Novo
- il prezzo unitario offerto per pasto intero poli di Mestre e Treviso
- indicazione numerica dei pasti esterni garantiti annualmente di cui agli artt. 2 e 9 del Capitolato Speciale

Tali valori saranno oggetto dell'attribuzione dei punteggi di cui all'art. 16.

Tutti i prezzi dovranno essere espressi al netto dell'IVA, la cui aliquota dovrà essere specificata.

In caso di discordanza tra i valori espressi in cifre e quelli espressi in lettere saranno ritenuti validi i valori espressi in lettere.

Non sono ammesse offerte condizionate o parziali.

A pena di esclusione dalla gara, in caso di raggruppamenti d'impresе, l'offerta economica congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate, contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista all'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016 e specificare i servizi o le quote dei servizi in gara che saranno eseguiti dalle singole imprese.

Il prezzo offerto è onnicomprensivo di tutto quanto previsto e conseguente dal Capitolato speciale d'Appalto.

Ciascuna impresa offerente resterà impegnata per effetto della presentazione stessa dell'offerta fino a 180 giorni dopo la data fissata per la presentazione delle offerte, mentre la Stazione Appaltante non assumerà nei confronti di questa alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti la gara ed ad essa necessari e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica.

Art. 13 Contenuto della busta “D) GIUSTIFICAZIONE PREZZI”

Nella busta “D) Giustificazione prezzi” devono evidenziarsi, a pena di esclusione, le giustificazioni relative alle voci di costo che concorrono a formare il prezzo complessivo offerto, e in particolare:

- le condizioni di favore di cui l'offerente disponga per l'approvvigionamento dei prodotti;
- ogni altra condizione di cui l'offerente disponga per l'esecuzione del servizio dalla quale discenda una riduzione dei costi a suo carico.

Non sono ammesse in alcun caso giustificazioni in relazione ai trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge.

Art. 14 Contenuto della busta “E) SITUAZIONE DI CONTROLLO ex art. 2359 c.c.”

Qualora il concorrente dichiari di essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, con altro concorrente e di aver formulato autonomamente l'offerta, occorrerà presentare la busta “E”, contenente al suo interno i documenti utili a dimostrare che tale situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta.

Art. 15 Cause di esclusione

Fatto salvo quanto specificatamente prescritto nelle singole norme del presente Disciplinare di Gara e quanto previsto dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016, saranno escluse dalla gara le offerte:

- a) pervenute, per qualsiasi motivo, oltre la scadenza del termine utile per la presentazione;
- b) pervenute con modalità diverse da quelle previste dal presente Disciplinare;
- c) non sottoscritte dal legale rappresentante o da persona legalmente abilitata ad assumere impegni in nome e per conto dell'impresa;
- d) riportanti il prezzo in valuta estera;
- e) le offerte condizionate o comunque sottoposte a condizioni non previste e non conformi alle prescrizioni contenute nel capitolato speciale d'appalto;

- f) le offerte non corredate da documenti o da quant'altro espressamente richiesto;
- g) le offerte espresse in modo indeterminato e quelle formulate con semplice riferimento ad altra offerta, propria o di altri o senza comunicazione di somme;
- h) le offerte contenenti correzioni, abrasioni e cancellazioni.

Rimane inteso che:

- il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile;
- trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva di quella precedente;
- nel caso in cui l'impresa faccia pervenire nei termini più offerte, senza specificare che l'una è sostitutiva o aggiuntiva dell'altra, viene considerata valida soltanto quella più conveniente per l'Amministrazione;
- è esclusa dalla gara l'offerta economica che non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata e controfirmata su tutti i lembi di chiusura e resa illeggibile dall'esterno della busta;
- sono escluse le offerte economiche che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere, o di non procedere, all'aggiudicazione anche nel caso in cui pervenga una sola offerta valida, che sia ritenuta conveniente dall'Amministrazione.

La Stazione Appaltante si riserva, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di non procedere all'aggiudicazione dell'appalto, qualora insorgano motivi di pubblico interesse.

Nessuna somma di denaro è dovuta, a qualsiasi titolo, ai partecipanti alla presente gara per le spese sostenute e per progetti presentati.

Art. 16 Criterio di aggiudicazione

Il contratto verrà affidato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuati sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo quanto disposto dall'art. 95 del D.Lgs. 50/2016.

L'aggiudicazione della gara avverrà sulla base ai seguenti elementi di valutazione.

A. Elementi tecnico-qualitativi (Offerta tecnica): punteggio massimo attribuibile **70 punti**

B. Prezzo (Offerta economica): punteggio massimo attribuibile **30 punti**;

Relativamente al punto A. il concorrente dovrà essere presentato un Progetto Gestionale del Servizio che deve riguardare i seguenti 7 elementi di valutazione, ognuno dei quali dovrà essere descritto in apposita relazione da inserirsi nella busta "B) Offerta Tecnica":

| ELEMENTO DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI) | | PUNTI MAX |
|---|---|------------------|
| 1 | Derrate & bevande: piano alimentare, qualità e varietà del menù | 15,00 |
| 2 | Struttura organizzativa | 4,0 |
| 3 | Comunicazione & servizio | 11,0 |
| 4 | Sostenibilità ambientale & solidarietà sociale | 7,00 |
| 5 | Rinnovo attrezzature, impianti e layout: migliorie & innovazione | 23,0 |
| 6 | Proposta gestione diretta centri ristorazione poli universitari di Mestre e Treviso | 10,0 |
| | | |
| | | 70,0 |

Parte dei punteggi vengono assegnati in aderenza alle disposizioni dei Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva di cui al D.Lgs. n. 150/2011. Ne viene data evidenza nelle sottostanti tabelle con il colore verde.

Gli elementi di valutazione sono suddivisi in ulteriori sub-elementi, ognuno dei quali è soggetto ad un punteggio massimo attribuibile e, in alcuni casi, ad un punteggio minimo (c.d. "Punti KO") pena l'esclusione dalla gara anche per l'insufficiente punteggio attribuito anche ad uno solo di essi.

All'elemento di valutazione **1 "Derrate & bevande: piano alimentare, qualità e varietà del menù"** potrà essere attribuito il punteggio massimo di **15,00 punti** suddivisi nei seguenti sub-elementi di valutazione:

| 1 | Derrate & bevande: Piano alimentare, qualità e varietà del menù | Punti max | Tipologia di formula per l'attribuzione del punteggio | criterio motivazionale |
|-------|--|-----------|--|---|
| 1.1 | maggior quota percentuale degli alimenti con le caratteristiche previste dall'art. 39 del Capitolato che rappresentano i requisiti minimi da recepire obbligatoriamente per legge. | | | CRITERIO MOTIVAZIONALE: saranno premiati le migliori proposte rispetto al CAM punto 5.4.1 |
| 1.1.1 | gruppo 1: produzione biologica maggiore del 40% | 3 | lineare alla migliore offerta (in base al parametro X) | al concorrente che presenterà la maggiore quota percentuale superiore al limite di legge verrà assegnato il punteggio massimo mentre agli altri concorrenti verrà assegnato un punteggio proporzionale. |
| 1.1.2 | gruppo 1: DOP IGP e STG maggiore del 20% | 2 | lineare alla migliore offerta (in base al parametro X) | al concorrente che presenterà la maggiore quota percentuale superiore al limite di legge verrà assegnato il punteggio massimo mentre agli altri concorrenti verrà assegnato un punteggio proporzionale. |
| 1.1.3 | gruppo 2: carne biologica maggiore del 15% | 2 | lineare alla migliore offerta (in base al parametro X) | al concorrente che presenterà la maggiore quota percentuale superiore al limite di legge verrà assegnato il punteggio massimo mentre agli altri concorrenti verrà assegnato un punteggio proporzionale. |

| | | | | |
|-------|--|---|---|--|
| 1.1.4 | gruppo 2: carne DOP IGP e STG maggiore del 25% <u>Criterio KO = almeno 1 punto</u> | 2 | lineare alla migliore offerta (in base al parametro X) | al concorrente che presenterà la maggiore quota percentuale superiore al limite di legge verrà assegnato il punteggio massimo mentre agli altri concorrenti verrà assegnato un punteggio proporzionale. |
| 1.1.5 | gruppo 3: pesce biologico maggiore del 20% | 2 | lineare alla migliore offerta (in base al parametro X) | al concorrente che presenterà la maggiore quota percentuale superiore al limite di legge verrà assegnato il punteggio massimo mentre agli altri concorrenti verrà assegnato un punteggio proporzionale. |
| 1.2 | Varietà dei menù, frequenza delle pietanze proposte, migliorie, tabelle dietetiche per ogni pietanza | 2 | attribuzione discrezionale di un punteggio, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara | Varietà e frequenza di pietanze proposte nei menù base estivo ed invernale |
| 1.3 | Offerta dei prodotti proveniente dal mercato equo-solidale | 2 | attribuzione discrezionale di un punteggio, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara | Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a somministrare prodotti (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla <i>Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale</i> , elaborato ed approvato da <i>Fairtrade Labelling Organizations -FLO</i> e <i>World Fair Trade Organization - WFTO</i>). 0,5 per prodotto offerto fino ad un massimo di 2 |

Al fine di valutare il superamento delle soglie previste dal C.A.M, la S.A. valuterà le offerte degli alimenti, non previsti come obbligatori, come di seguito riportato:

Gruppo alimenti 1: *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine*

Prodotti biologici : almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica

| Tipologia alimenti | Obbligatorio | Offerta premiante di prodotti biologici Fino a max 3 punti |
|-----------------------------|--|---|
| Frutta | biologica di provenienza italiana, eccetto banane e altra frutta esotica | |
| Verdure IV gamma | Biologiche | |
| Olio E.v.o. | Biologico di provenienza italia | |
| Uova fresche e pastorizzate | Biologiche | |
| Legumi secchi | | 0,3 |
| Verdure gelo | | 0,3 |
| Cereali interi, farine | | 0,3 |
| Pasta | | 0,6 |
| Riso | | 0,6 |
| Paste ripiene e all'uovo | | 0,3 |
| Prodotti da forno | | 0,3 |
| Pomodori pelati e passata | | 0,3 |

Almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale "sistemi di produzione integrata", da prodotti IGP DOP e STG

| Tipologia alimenti | Obbligatorio | Offerta premiante di prodotti DOP , IGP , STG Fino a max 2 punti |
|--|------------------------------------|---|
| Verdure fresche | Da sistemi di produzione integrata | |
| Formaggio Parmigiano Reggiano o Grana padano | DOP | |
| Formaggi | | 0,4 punti per ogni tipologia offerta |
| Frutta | | 0,4 punti per ogni tipologia offerto |

Gruppo alimenti 2: Carni

almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica

| Tipologia alimenti | Obbligatorio | Offerta premiante di prodotti biologici Fino a max 2 punti |
|----------------------|--------------------|---|
| Carne bovina | Provenienza italia | |
| Vitello | | 0,40 |
| Vitellone anteriore | | 0,40 |
| Vitellone posteriore | | 0,40 |
| Carne suina | | 0,40 |
| Pollo petto | | 0,40 |
| Pollo intero | | 0,40 |
| Coniglio | | 0,40 |
| Tacchino | | 0,40 |

Criterio KO = almeno 1 punto

almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici e tradizionali

| Tipologia alimenti | Obbligatorio | Offerta premiante di prodotti DOP , IGP , STG Fino a max 2 punti |
|---------------------------|--------------|---|
| Prosciutto crudo | DOP | |
| Bresaola della Valtellina | IGP | |
| Salumi | | 0,7 punti per ogni tipologia offerto |

Gruppo alimenti 3: Pesce

| Tipologia alimenti | Obbligatorio | Offerta premiante di prodotti biologici Fino a max 2 punti |
|--|---|---|
| Pesce | Escluse liste rosse , pesce certificato MSC | |
| Pesce biologico (trota biologica, ...) | | 1 punto per ogni tipologia offerto |

Gli **alimenti migliorativi** offerti, di cui dovrà essere allegata specifica scheda tecnica, dovranno avere la frequenza minima indicata :

- Alimenti Gruppo 1 e Salumi - Sempre quando presenti nel menù
- Alimenti Gruppo 2 (esclusi salumi) – Sempre quando presenti in menù e con obbligo di frequenza settimanale

- Alimenti Gruppo 3 – Sempre quando presenti in menù e con obbligo di frequenza Mensile

All'elemento di valutazione **2 "Struttura organizzativa"** potrà essere attribuito il punteggio massimo di **4,0** punti suddivisi nei seguenti sub-elementi di valutazione:

| 2 | STRUTTURA ORGANIZZATIVA | Punti max | Tipologia di formula l'attribuzione punteggio | di per del criterio motivazionale |
|-----|---|-----------|---|---|
| 2.1 | <p>efficienza del piano organizzativo: Organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (Direttore, responsabile della qualità, dietista,...) e personale operativo (cuochi, aiuto cuochi, addetti) con indicazione del numero degli addetti, delle rispettive qualifiche funzionali ed ore di lavoro giornaliera, e del monte ore complessivo annuo distinto per profili professionali e indicazione dell'indice di produttività dato dal rapporto pasti/ora. con diagramma di GANNT e descrizione della giornata lavorativa tipo.</p> | 2 | scala quantitativa di valutazione | sarà valutato il piano organizzativo nel suo complesso e la capacità di gestire gli aspetti critici e sfidanti già indicati nel capitolato (es. velocità del servizio, comunicazione, pulizia, presentazione delle pietanze, attenzione all'utente,...) |
| 2.2 | <p>completezza del piano formativo in termini di offerta formativa e gestione della formazione: organizzazione dei piani formativi e piano della formazione del personale addetto al servizio, con indicazione del monte orario annuo, dei temi trattati e della valutazione di efficienza formativa. Rappresenta un fattore premiante che l'O.E. garantisca al proprio personale anche l'attività di formazione nell'ambito del sistema di gestione ambientale di cui al CAM 5.5.3</p> | 2 | scala quantitativa di valutazione | |

All'elemento di valutazione **3 "comunicazione & servizio"** potrà essere attribuito il punteggio massimo di **11,0 punti** suddivisi nei seguenti sub-elementi di valutazione:

| 3 | COMUNICAZIONE & SERVIZIO | PUNTI "KO" | Punti max | Tipologia di formula per l'attribuzione del punteggio | criterio motivazionale |
|-----|--|------------|-----------|---|---|
| 3.1 | <p>Art. 11.4 CS - Piano della Comunicazione O.E. - S.A.</p> <p>E' prevista la gestione telematica e smaterializzata dello scambio di informazioni obbligatorie tra S.A. e I.A</p> | 1 | 2 | attribuzione discrezionale di un punteggio, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara | si considera la qualità del Piano del Piano della comunicazione proposto |
| 3.2 | <p>Art. 6.4 CS – Progetto sistema accesso</p> <p>E' previsto lo sviluppo di un applicazione per piattaforme mobili atta ad informare l'utenza degli orari di apertura, dei menù proposti, etc, garantire un servizio di prenotazione per almeno una tra le opzioni alimentari offerte (pizzeria, paninoteca, cestini, pasto tradizionale) con scelta della fascia oraria di ritiro della consumazione</p> | 1 | 3 | attribuzione discrezionale di un punteggio, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara | Costituirà offerta migliorativa, soggetta ad attribuzione di punteggio, ogni estensione del servizio di prenotazione alle ulteriori opzioni alimentari previste, da conseguirsi anche attraverso una ridefinizione del sistema di produzione, composizione e somministrazione dei pasti, con il layout dei locali di consumo e sala di ristorazione. |
| 3.3 | <p>Art. 37 CS – Piano Comunicazione Utenza</p> <p>L'Impresa Appaltatrice deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a: 1) Alimentazione, salute e ambiente 2) Provenienza territoriale degli alimenti; 3) Stagionalità degli alimenti; 4) Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti</p> | | 1 | attribuzione discrezionale di un punteggio, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara | Rappresenta la migliore proposta quella comprendente l'impegno dell'O.E. a produrre un programma annuale delle attività entro l'inizio dell'anno accademico afferenti il Piano di Informazione agli Utenti, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti |

| | | | | | |
|-----|---|---|---|---|--|
| 3.4 | Gestione del bar paninoteca: organizzazione del servizio, varietà dell'offerta Listino prezzi applicato (miglior vantaggio per utenza) (vedi allegato 2 capitolato) | 2 | 3 | attribuzione discrezionale di un punteggio, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara | si considera migliore la proposta che prevede la più ampia fornitura di prodotti e articoli alimentari anche finalizzata ad una gestione attiva del servizio in orari diversi da quelli del servizio ristorativo |
| 3.5 | Piano della manutenzione: ordinarie e straordinarie di impianti, attrezzature, arredi e struttura | | 2 | attribuzione discrezionale di un punteggio, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara | si considera migliore la proposta che permette quanto più di conservare le prestazioni del bene contenendo il normale degrado ed invecchiamento, evitare disservizi, garantire la sicurezza |

All'elemento di valutazione **4 "Sostenibilità ambientale & solidarietà sociale"** potrà essere attribuito il punteggio massimo di **7 punti** suddivisi nei seguenti sub-elementi di valutazione:

| 4 | SOSTENIBILITA' AMBIENTALE & SOLIDARIETA' SOCIALE | Punti max | Tipologia di formula per l'attribuzione del punteggio | critero motivazionale |
|-----|---|-----------|---|--|
| 4.1 | L'impresa si impegna a monitorare gli scarti periodici e non somministrati, che relaziona periodicamente alla S.A. e donare i pasti non distribuiti/derrate non utilizzate ad organizzazioni non-profit che si occupano di distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale secondo quanto previsto dalla L. 155/2003 (Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale). | 1 | Absolute on-off | Sarà valutato positivamente la destinazione del cibo non somministrato (CAM punto 5.4.3) In caso di risposta affermativa si deve allegare il relativo accordo. |

| | | | | |
|-------|--|----------------------|---|---|
| 4.2 | Piano Ambientale: | Sostenibilità | attribuzione discrezionale di un punteggio, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara | Sarà valutato positivamente il Piano che preveda le misure finalizzate all'ottimizzazione della gestione di rifiuti mediante riduzione, riusi, riciclo dei materiali (CAM punto 5.4.3) |
| 4.2.1 | Piano di gestione di acqua ed energia | 3 | attribuzione discrezionale di un punteggio, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara | sarà premiato un sistema di verifica ad implementazione periodica; sarà valutato positivamente un piano che preveda la ripartizione dei risparmi conseguiti tra S.A. e I.A. Sono escluse dal punteggio le maggiori performance derivanti dalle attrezzature di cui al criterio OT 5 punto 5.1.1 |
| 4.2.2 | Piano di riduzione, riuso, riciclo dei materiali | 2 | attribuzione discrezionale di un punteggio, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara | Sarà valutato positivamente il Piano che preveda le misure finalizzate all'ottimizzazione della gestione di rifiuti mediante riduzione, riusi, riciclo dei materiali (CAM punto 5.4.3). Anche mediante specifici accorgimenti in fase di progettazione ed esecuzione del servizio |
| 4.3 | Progetto di qualificazione del servizio e interdisciplinarietà con atenei come da Capitolato | 1 | Lineare rispetto alle risorse economiche destinate al progetto | Saranno valutati positivamente quegli interventi non citati in altri criteri valutativi che riducano la Carbon footprint, e dei quali possa essere misurata l'efficacia (alimentazione di mezzi, smaltimento rifiuti e materiali, altre iniziative premianti) |

All'elemento di valutazione **5 “Rinnovo attrezzature, impianti e layout: miglorie & innovazione”** potrà essere attribuito il punteggio massimo di **23,0** punti suddivisi nei seguenti sub-elementi di valutazione:

| 5 | RINNOVO ATTREZZATURE, IMPIANTI E LAYOUT: MIGLIORIE & INNOVAZIONE | Punti max | Tipologia di formula per l'attribuzione del punteggio | criterio motivazionale |
|---|---|-----------|---|------------------------|
|---|---|-----------|---|------------------------|

| | | | | |
|-------|--|----|---|--|
| 5.1 | migliorie apportate alle attrezzature di cui all'allegato "Capitolato tecnico per le tecnologie della mensa" | 3 | attribuzione discrezionale di un punteggio, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara | Sarà valutato positivamente le migliorie delle attrezzature che presentano requisiti superiori ai minimi previsti dal capitolato. |
| 5.1.1 | attrezzature e apparecchi a minor consumo energetico, rilevato da apposita documentazione tecnica | 1 | attribuzione discrezionale di un punteggio, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara | Il rispetto del requisito é comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavastoviglie, forni piani cottura,...) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta |
| 5.2 | progetto migliorativo del servizio ristorazione, si compone: | | | |
| 5.2.1 | migliorie generali della struttura dedicata alla mensa universitaria in funzione del miglioramento del layout e delle procedure operative | 10 | attribuzione discrezionale di un punteggio, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara | Valutazione del progetto di rinnovamento e la tempestività di realizzazione degli interventi che comprendono: bar, area self/distribuzione, zona lavaggio, sala refettorio, ed in particolare la zona di accesso principale e quella verso la spazio esterno |
| 5.2.2 | <i>miglioramento dell'efficienza distributiva dei pasti finalizzata ad una velocizzazione della somministrazione degli stessi e alla riduzione del tempo di attesa percepito</i> | 4 | attribuzione discrezionale di un punteggio, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara | sarà valutato positivamente il progetto volto a ridurre i tempi di attesa e a migliorare l'efficienza distributiva |

| | | | | |
|-------|---|---|---|---|
| | | | commissario di gara | |
| 5.2.3 | numero posti a sedere aggiuntivi rispetto agli attuali - n. 228 di cui n. 192 in sala e n. 36 in giardino esterno | 3 | confronto lineare | Al concorrente che presenterà il progetto con il maggiore numero incrementale dei posti a sedere verrà assegnato il punteggio massimo mentre agli altri concorrenti verrà assegnato un punteggio proporzionale. |
| 5.2.4 | Progetto di gestione della pizzeria | 2 | attribuzione discrezionale di un punteggio, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara | Valutazione del progetto di rinnovamento del servizio di pizzeria, con descrizione dettagliata delle soluzioni progettuali ed impiantistiche, alimentari ed estetiche |

In sede di presentazione dell'Offerta Tecnica occorre compilare la seguente tabella relativi ai costi dell'investimento seguendo il seguente schema:

| Descrizione bene | Marca | Modello | Num Allegato della relativa Scheda Tecnica | Materiale di base | Qtà | Costo unitario [al netto di eventuali sconti] | Costo Totale [al netto di eventuali sconti] |
|------------------|-------|---------|--|-------------------|-----|--|--|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Totale | | | | | | | |

All'elemento di valutazione **6 “Proposta gestione diretta centri ristorazione Poli Universitari di Venezia-Mestre via Torino e di Treviso Riviera Santa Margherita”** potrà essere attribuito il punteggio massimo di **10,0** punti suddivisi nei seguenti sub-elementi di valutazione:

| 6 | Proposta gestione diretta centri ristorazione Poli Universitari di Venezia-Mestre via Torino e di Treviso Riviera Santa Margherita | Punti max | Tipologia di formula per l'attribuzione del punteggio | criterio motivazionale |
|-------|--|-----------|---|---|
| 6.1 | gestione diretta del centro di ristorazione presso il Polo Universitario di Venezia-Mestre Via Torino: | 2 | assoluto on-off | Sarà valutato come gestione diretta l'avvio della gestione diretta entro 1 anno dalla decorrenza dell'appalto |
| 6.1.1 | Affidabilità del progetto di gestione diretta polo Universitario di Venezia-Mestre Via Torino (distanza dal centro cottura, sistema di confezionamento, mantenimento caratteristiche qualitative e sicurezza alimentare) | 1,5 | attribuzione discrezionale di un punteggio, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara | Affidabile = 1 Sufficiente = 0,5 Inaffidabile = 0 |
| 6.1.2 | <i>distanza del luogo ristorazione dal Polo Universitario di Venezia-Mestre via Torino (massimo 1 Km)</i> | 1,5 | lineare alla migliore offerta | Si assegnano punteggi in proporzione alla minore distanza intercorrente tra luogo di consumo (espressa in mt) e Polo Universitario, |
| 6.2 | gestione diretta del centro di ristorazione presso il Polo Universitario di Treviso - Riviera Santa Margherita | 2 | assoluto on-off | Sarà valutato come gestione diretta l'avvio della gestione diretta entro 1 anno dalla decorrenza dell'appalto |
| 6.2.1 | Affidabilità del progetto di gestione diretta polo Treviso - Riviera Santa Margherita (distanza dal centro cottura, sistema di confezionamento, mantenimento caratteristiche qualitative e sicurezza alimentare) | 1,5 | attribuzione discrezionale di un punteggio, variabile tra zero e uno, da parte di | Affidabile = 1 Sufficiente = 0,5 Inaffidabile = 0. |

| | | | | |
|-------|---|-----|-------------------------------|--|
| | | | ciascun commissario di gara | |
| 6.2.2 | distanza del centro di ristorazione dal Polo Universitario di Treviso - Riviera Santa Margherita - (massimo 1 Km) | 1,5 | lineare alla migliore offerta | Si assegnano punteggi in proporzione alla minore distanza intercorrente tra luogo di consumo (espressa in mt) e Polo Universitario |

In sede di offerta dovranno essere esclusivamente elencati i marchi, i produttori con la specificazione dell'origine, mentre le singole schede tecniche degli alimenti dovranno essere consegnate successivamente all'aggiudicazione e comunque prima dell'inizio del servizio e ogniqualvolta si introduca un nuovo prodotto alimentare.

Solo per gli alimenti offerti come miglioramento delle soglie C.A.M. dovrà essere allegata specifica scheda tecnica in sede di offerta.

Risulteranno esclusi i concorrenti:

- la cui offerta tecnica, NON raggiunge il 60% del punteggio massimo, e quindi risulti inferiore a 42 punti.
- che non raggiungono la valutazione minima prevista nei parametri definiti "punti KO".

Le tipologie per l'attribuzione dei punteggi sono le seguenti:

| Tipologia di formula per l'attribuzione del punteggio | descrizione |
|---|--|
| lineare semplice (in base al parametro X) | Questa formula assegna i punteggi secondo la seguente espressione (indipendente): $P_i = P_{max} * X_i / X_{max}$ P_{max} = punteggio max attribuibile X_{max} = valore del parametro X massimo offerto fra tutti i concorrenti X_i = valore del parametro X offerto dal concorrente iesimo (Punteggio 0 all'offerta con parametro X=0; Punteggio massimo alla migliore offerta) |
| lineare alla migliore offerta | Questa formula assegna i punteggi secondo la seguente espressione (interdipendente): $P_i = P_{max} * (X_i - X_{min}) / (X_{max} - X_{min})$ P_{max} = punteggio max attribuibile X_{max} = valore del parametro X massimo offerto fra tutti i concorrenti X_{min} = valore del parametro X minimo offerto fra tutti i concorrenti X_i = valore del parametro X offerto dal concorrente iesimo (Punteggio 0 alla peggiore offerta; Punteggio massimo alla migliore offerta) |

| | |
|--|--|
| | migliore offerta) |
| assoluto on-off | Questa formula assegna il punteggio massimo se la relativa condizione/criterio viene interamente soddisfatta. Altrimenti il punteggio assegnato è pari a zero |
| elenco di scelte mutuamente esclusive | Questa formula assegna il punteggio in base alla condizione/criterio più favorevole soddisfatto fra tutti i possibili criteri [le scelte sono mutuamente esclusive-si può adottare una sola scelta] |
| scala quantitativa di valutazione | Per ciascun elemento la Commissione di gara attribuirà all'offerta un coefficiente compreso tra 0 e 1, sulla base della scala di valutazione riportata nella tabella: SCALA DI VALUTAZIONE COEFFICIENTE: Ottimo 1; Buono 0,8; Discreto 0,6; Sufficiente 0,5; Appena sufficiente 0,3; Insufficiente 0,1 ; Non valutabile 0. Per ogni sub-elemento verrà attribuito un punteggio derivante dalla moltiplicazione tra il coefficiente individuato nella scala di valutazione ed il punteggio massimo del sub-elemento stesso. |
| confronto a coppie | Metodo del confronto a coppie definito dal D.P.R. 207/2010 allegato P, punto II, lettera a) punto 1. |
| attribuzione discrezionale di un punteggio, variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara | ciascun commissario attribuisce un punteggio a ciascuna offerta. Le ragioni di tale attribuzione devono essere adeguatamente motivate e la motivazione deve essere collegata ai criteri presenti nel bando. Una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti, viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti. |

Riparametrazione semplice

Se nessuna offerta ottiene come punteggio, per il singolo elemento suddiviso in sub-elementi, il valore massimo, deve essere effettuata la riparametrazione dei punteggi assegnando il peso totale dell'elemento all'offerta che ha ottenuto il massimo punteggio quale somma dei punteggi dei sub-elementi, e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente, in modo che la miglior somma dei sub-pesi sia riportata al valore del peso in misura intera attribuito all'elemento intero.

Nessuna riparametrazione assoluta o di secondo livello

Nel caso nessuna Offerta Tecnica ottenga come punteggio totale il valore massimo della somma dei pesi previsti dal bando di gara per tutti gli elementi della predetta Offerta Tecnica, non è effettuata alcuna riparametrazione, in quanto la Stazione appaltante, nella ricerca di un equilibrio tra prezzo e qualità, ha fondato le proprie scelte sull'autonomia dei singoli elementi di valutazione.

La **valutazione Economica (massimo 30 punti)** si compone dei seguenti elementi:

1. Valutazione dei prezzi offerti (massimo punti 27)

- il prezzo unitario del pasto intero dovrà essere espresso al netto dell'IVA;
- il prezzo del pasto ridotto erogato nella sola mensa di Rio Novo è pari al 80% del prezzo del pasto intero. Non sono previsti pasti ridotti nei poli di Mestre e Treviso nel caso di gestione indiretta (in convenzione);
- all'offerta, il cui importo proposto è quello minimo, verranno assegnati il punteggio massimo come da tabella sotto riportata;
- all'offerta di importo diverso da quello minimo verrà assegnato il punteggio risultante dall'applicazione della seguente formula:

$$\frac{\text{Min} \times \text{Max}}{P}$$

In cui:

Min è il *prezzo minimo* offerto;

Max è il *punteggio massimo attribuibile al prezzo in esame* come da tabella sotto riportata:

| | |
|---|-----------|
| PUNTEGGIO MASSIMO PER IL PREZZO PASTO MENSA RIO NOVO | 23 |
| PUNTEGGIO MASSIMO PER IL PREZZO PASTO POLI DI TREVISO E MESTRE | 4 |

P è il *prezzo di ciascuna offerta* diversa da quella con prezzo minimo.

I punteggi risultanti saranno arrotondati al secondo decimale.

Il prezzo unitario offerto da ciascuna Impresa concorrente si intende comprensivo di tutti gli oneri e spese che la stessa dovrà sostenere (al netto dell'IVA) per l'esecuzione del servizio in caso di aggiudicazione a lei favorevole. Resta inteso che nessun onere aggiuntivo potrà essere richiesto ad ESU Venezia per la realizzazione di quanto contenuto in offerta.

I prezzi offerti devono rispettare i seguenti limiti d'importo posti a base di gara:

| | |
|--|--|
| PREZZO PASTO MENSA RIO NOVO | Dev'essere minore a € 6,20 (euro sei virgola venti) per pasto intero |
| PREZZO PASTO POLI DI TREVISO E MESTRE | Dev'essere minore a € 7,00 (euro sette) per pasto nel caso di gestione indiretta Dev'essere minore a € 6,20 (euro sei virgola venti) per pasto nel caso di gestione diretta |

2. Valutazione numero pasti annui garantiti per applicazione royalty (massimo punti 3)

Rispetto alla possibilità prevista all'art. 2.5 del Capitolato Speciale, il concorrente è tenuto ad offrire un numero di pasti annui garantiti sui quali applicarsi la royalty di € 0.50 + IVA.

All'offerta che presenterà l'ammontare più elevato di pasti annui garantiti, verrà assegnata la valutazione massima di **PUNTI 3**.

All'offerta di importo diverso da quello massimo verrà assegnato il punteggio risultante dall'applicazione della seguente formula:

$$\frac{Po \times Max}{Mpo}$$

Po = pasti garantiti offerti

Mpo = Miglior offerta numero pasti garantiti

Max = punteggio massimo attribuibile **PUNTI 3**

I punteggi risultati saranno arrotondati al secondo decimale.

Art. 17 Procedura di aggiudicazione

L'esame delle offerte presentate sarà eseguito da una apposita Commissione giudicatrice nominata con atto dal Direttore dell'Ente, secondo regole di competenza e trasparenza preventivamente individuate, dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le varie fasi procedurali della gara verranno quindi effettuate dalla Commissione nominata, in armonia con le disposizioni contenute nel Bando di gara e nei documenti di riferimento e nel Codice dei contratti, che esaminerà tutta la documentazione pervenuta, valuterà le offerte e provvederà a effettuare la proposta di aggiudicazione al Direttore dell'Ente.

Prima fase

L'apertura dei plichi e l'esame della busta "A" avverrà in seduta pubblica presso la sede amministrativa dell'ESU di Venezia.

La data di tale seduta, e di tutte le sedute pubbliche, saranno comunicate sulla specifica pagina web, dedicata alla presente gara, del sito web dell'ESU di Venezia www.esuvenezia.it sezione "gare e appalti" e la comunicazione avrà valore di notifica agli effetti di legge. La comunicazione potrà avvenire fino al giorno antecedente la suddetta data.

Unicamente per la prima seduta l'Amministrazione provvederà ad inviare anche una comunicazione pec, agli indirizzi riportati sui frontespizi dei plichi.

A tale seduta della Commissione, nonché alle successive sedute aperte al pubblico, potrà assistere un incaricato di ciascun concorrente, il cui nominativo, dovrà essere comunicato mediante PEC all'indirizzo protocollo.esuvenezia@pecveneto.it, con allegata fotocopia di un documento di riconoscimento con fotografia, nonché con l'indicazione

dei relativi poteri o degli estremi della procura speciale.

In detta seduta la Commissione, in conformità con le disposizioni di cui al presente Disciplinare, procederà:

- a) alla verifica del rispetto del termine di presentazione;
- b) alla verifica della regolarità, in termini di integrità e segretezza, della composizione dei plichi;
- c) all'apertura dei plichi e all'esame volto a verificare che al loro interno siano presenti le buste "A", "B", "C" (e le eventuali buste "D", "E" ed "F") anch'esse opportunamente composte in modo da garantire l'integrità e la segretezza dell'offerta;
- d) all'apertura della busta "A) Documentazione amministrativa" e all'esame volto alla verifica della documentazione in essa contenuta sia per i singoli operatori economici che per i raggruppamenti e i consorzi e, fatta salva l'eventualità di richieste di informazioni complementari o di chiarimenti, si procederà all'ammissione o all'esclusione dei concorrenti;

Tutta la documentazione contenuta nei plichi sarà numerata e siglata da ognuno dei commissari a garanzia della corretta integrità e conservazione della stessa. I verbali di gara riportano l'elenco della documentazione contenuta nei plichi. Il documento di riepilogo della documentazione contenuta nella busta "A" viene siglato anche da un concorrente testimone alla seduta pubblica sorteggiato nella stessa seduta e citato nel relativo verbale di gara. Tale operazione sarà ripetuta in ogni seduta pubblica, procedendo per ognuna ad nuovo sorteggio del concorrente testimone.

Si avvisa che, in caso si rilevi una falsa dichiarazione o falsa documentazione, la Stazione Appaltante darà segnalazione all'ANAC che, se ritiene che siano state rese con dolo o colpa grave in considerazione della rilevanza o della gravità dei fatti oggetto della falsa dichiarazione o della presentazione di falsa documentazione, dispone l'iscrizione nel Casellario informatico ai fini dell'esclusione dalle procedure di gara e dagli affidamenti di subappalto fino ad un anno, decorso il quale l'iscrizione è cancellata e perde comunque efficacia.

Si rammenta, inoltre, che le false dichiarazioni comportano l'irrogazione di sanzioni civili e penali ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. n.445/2000.

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di **soccorso istruttorio** di cui al comma 9 dell'art. 83 del D.Lgs.n. 50/2016. In particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale nella domanda di partecipazione alla gara ed annesse autodichiarazioni ed eventuale documentazione relativa allegata, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria di € 5.000,00 (euro cinquemila/00).

In tal caso, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a **cinque** giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere, da presentare contestualmente al documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione, a pena di esclusione. Il mancato, inesatto o tardivo adempimento alla richiesta della S.A., formulata ai sensi dell'art. 83 comma 9 del Dlgs 50/2016, nonché la regolarizzazione senza il pagamento della sanzione costituisce causa di esclusione definitiva.

La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione.

Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, la stazione appaltante ne richiede comunque la regolarizzazione con la procedura di cui al periodo precedente, ma non applica alcuna sanzione. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non

consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

La Commissione giudicatrice prosegue la gara in seduta pubblica per l'apertura delle buste "B) Offerta tecnica" dei concorrenti ammessi nella precedente fase, al solo fine di verificare la regolarità formale della documentazione presente.

Seconda fase

La Commissione svolgerà l'esame di merito delle offerte tecniche per l'attribuzione del punteggio in una o più sedute riservate, secondo le necessità dettate dalla complessità delle stesse. Il lavoro svolto dalla commissione in questa fase si conclude con l'attribuzione del punteggio a tutte le offerte tecniche e viene rendicontato in appositi verbali.

Terza fase

Terminato l'esame delle offerte tecniche, sarà fissata un'apposita riunione della Commissione, aperta al pubblico, per dare lettura dei punteggi attribuiti, per poi procedere all'apertura delle buste "C" e alla lettura dei prezzi offerti e dei relativi ribassi percentuali.

Qualora la Commissione di gara accerti che vi siano offerte imputabili ad un unico centro decisionale, delibererà l'esclusione dei concorrenti che le hanno presentate.

Quindi la Commissione procederà, in seduta pubblica, all'esame delle offerte economiche presentate, nonché all'attribuzione del punteggio secondo quanto previsto dal presente Disciplinare. Non sono ammesse offerte in aumento, indeterminate, varianti, parziali, plurime, condizionate, incomplete.

Infine, la Commissione formulerà la graduatoria di merito – sommando i punteggi conseguiti per l'offerta tecnica e per quella economica – individuando il miglior offerente, ossia quello che ha totalizzato il punteggio complessivo più alto, proponendo al Direttore di ESU Venezia l'aggiudicazione dell'appalto nei confronti di quest'ultimo.

Tutte le operazioni sono oggetto di verbalizzazione.

Le sedute di gara possono essere sospese od aggiornate ad altra ora o ad un giorno successivo salvo che nella fase di apertura delle offerte economiche. I plichi - posti in contenitori sigillati a cura del soggetto deputato all'espletamento della gara - saranno custoditi con forme idonee ad assicurare la loro integrità.

Art. 18 Offerte anormalmente basse

La valutazione della congruità dell'offerta sarà effettuata dalla Commissione per quelle offerte in cui sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, siano entrambi pari o superiori ai 4/5 dei corrispondenti punti massimi previsti (art. 97, comma 3, del Codice dei Contratti).

La Commissione, ai sensi e con le modalità di cui all'art. 97 commi 4, 5, 6 del Codice dei contratti, invita il concorrente, quando l'offerta risulti o appaia anormalmente bassa, a fornire, entro il termine di quindici giorni dalla data di ricevimento della richiesta, le giustificazioni in merito agli elementi costitutivi dell'offerta medesima, con particolare riferimento: al dettaglio al processo dei costi del lavoro, metodo di prestazione dei servizi, soluzioni tecniche adottate, condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per eseguire l'appalto, originalità dei servizi offerti, eventuali aiuti di Stato e quant'altro si ritenga necessario a comprova delle voci di prezzo.

Successivamente la Commissione di gara procederà alla valutazione delle predette giustificazioni seguendo le modalità di cui all'art. 97 del Codice dei contratti.

Art. 19 Controlli sul possesso dei requisiti e aggiudicazione

L'aggiudicazione dell'appalto avviene con Decreto del Direttore di ESU Venezia. Essa diviene efficace solo a seguito dell'esito positivo della verifica sul possesso dei requisiti generali e speciali prescritti nel presente Disciplinare da parte della Stazione Appaltante.

Detti controlli potranno essere estesi, ove la Stazione Appaltante lo ritenga opportuno, anche ad ulteriori concorrenti individuati a campione mediante apposito sorteggio.

Qualora tali verifiche non confermino le dichiarazioni contenute nell'istanza di partecipazione, si applicano le sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 445/2000.

Nell'ipotesi che l'appalto non possa essere aggiudicato a favore del concorrente collocato al primo posto della graduatoria, lo stesso verrà aggiudicato al concorrente secondo classificato. In caso di ulteriore impossibilità, l'appalto sarà aggiudicato al concorrente/i successivamente collocato/i nella graduatoria.

L'aggiudicazione o l'eventuale decisione di non aggiudicare l'appalto viene comunicata a tutti i concorrenti alla gara entro 5 giorni dall'adozione del relativo atto, ai sensi dell'art. 76, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016.

A norma dell'art. 32, comma 9, del D.lgs. 50/2016, l'aggiudicazione dell'appalto non equivale ad accettazione dell'offerta. Divenuta efficace l'aggiudicazione, e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela, la stipulazione del contratto ha luogo entro i successivi 60 giorni e non prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni ex art. 76 cit., fatti salvi i casi di cui al comma 10 dello stesso articolo.

Art. 20 Adempimenti per la stipulazione del contratto

La stipulazione del contratto è subordinata alla presentazione della seguente ulteriore documentazione da parte dell'aggiudicatario:

- garanzia definitiva ai sensi dell'articolo 21 del presente Disciplinare;
- polizze assicurative di responsabilità previste dall'articolo 12 del Capitolato Speciale;
- elenco del personale destinato al servizio, con specifica indicazione di un referente e dei suoi recapiti.

Contestualmente alla stipula del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà firmare il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e il verbale di cooperazione e coordinamento, nonché fornire le dichiarazioni indicate nel documento unico preventivo di valutazione dei rischi di interferenze. A tal fine dovranno essere forniti, sempre da parte della ditta aggiudicataria, il nominativo del proprio responsabile della sicurezza.

L'Amministrazione provvederà alla verifica, ai sensi dell'art. 16 bis introdotto dalla legge n. 2/2009 di conversione del D.L. 185/2008, della posizione contributiva e previdenziale dell'appaltatore nei confronti dei propri dipendenti.

ESU Venezia provvederà, inoltre, a chiedere alla Prefettura competente le informazioni riservate di cui all'art. 10 del DPR. 252/98.

Art. 21 Garanzia definitiva

A garanzia delle obbligazioni che saranno contenute nel contratto, la Ditta Appaltatrice dovrà costituire una garanzia pari al 10% dell'importo di contratto.

In presenza di ribasso d'asta superiore al 10% la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20% fatte salve le riduzioni previste dall'art. 93 comma 7 del dlgs 50/2016.

La garanzia potrà essere costituita nelle forme previste dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e

dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta della stazione appaltante nonché la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, c. 2 Codice Civile.

Detta garanzia sarà svincolata dall'ESU Venezia con dichiarazione di regolare esecuzione della fornitura resa una volta adempiuti tutti gli obblighi contrattuali e risolte eventuali contestazioni.

L'Appaltatore ha l'obbligo di reintegrare la garanzia per gli importi di cui l'Amministrazione abbia dovuto eventualmente avvalersi durante l'esecuzione del contratto.

A norma del comma 5 dell'art. 103 del D.lgs. 50/2016, la garanzia è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80% dell'iniziale importo garantito e sulla base dello stato di avanzamento lavori del Progetto di per il rinnovamento della Mensa di Rio Novo e delle attrezzature e arredi.

Art. 22 Stipula del contratto

Il contratto d'appalto sarà redatto in modalità elettronica ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. n. 50/2016, sulla base del Capitolato Speciale, integrato con i contenuti dell'offerta tecnica ed economica dell'Appaltatore.

La stipula del contratto di appalto tra l'Appaltatore e l'ESU avverrà a seguito della presentazione da parte dell'Appaltatore stesso di tutta la documentazione che l'ESU richiederà di produrre ed, in particolare, delle polizze assicurative e della cauzione definitiva.

La mancata consegna dei documenti richiesti, l'irregolare presentazione degli stessi, nonché la non veridicità delle dichiarazioni rilasciate in sede di gara, comporterà l'annullamento dell'aggiudicazione con incameramento della cauzione provvisoria e l'affidamento del servizio al concorrente che segue in graduatoria. In queste ipotesi l'ESU potrà avvalersi del diritto di richiedere il risarcimento dei danni.

L'impresa aggiudicataria, a pena della risoluzione automatica del contratto e dell'incameramento della cauzione definitiva, non può cedere il contratto a terzi.

Sono a carico dell'aggiudicatario le spese contrattuali nonché gli oneri fiscali.

Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con comunicazione scritta della Stazione Appaltante, che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente (tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo).

Art. 23 Documenti che regolano l'appalto

I documenti contrattuali che regolano i rapporti fra le parti sono:

- a) il Contratto;
- b) il Disciplinare di gara
- c) il Capitolato speciale d'Appalto;
- d) l'Offerta Tecnica ed Economica ed ulteriori allegati presentata dall'Appaltatore;
- e) le Leggi, i regolamenti ed in genere tutte le norme, nessuna esclusa, che riguardano i servizi oggetto dell'Appalto, ancorché non espressamente richiamate nel Contratto e nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Art. 24 Tutela della privacy ed accesso agli atti

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i., s'informa che il titolare dei dati rilasciati per la partecipazione alla presente gara è ESU Venezia.

I dati personali relativi ai concorrenti partecipanti alla gara, saranno oggetto di trattamento, con o senza l'ausilio di mezzi elettronici, limitatamente e per il tempo necessario agli adempimenti relativi alla gara (tutela privacy), e agli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti (compresi quelli previsti dalla Legge n. 241/1990 sul diritto di accesso alla documentazione amministrativa), in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e comunque nel rispetto della normativa vigente. I dati giudiziari raccolti ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e D.P.R. n. 412/2000, saranno trattati in conformità al Decreto Legislativo n. 196/2003. In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del citato Decreto Legislativo

Con la presentazione della busta F "Segreti tecnici/commerciali", ciascun offerente potrà segnalare all'Amministrazione, fornendo adeguata motivazione, le parti della documentazione tecnica, ovvero le giustificazioni dei prezzi eventualmente chieste in sede di verifica delle offerte anomale – che non intende autorizzare all'accesso in quanto coperte da segreti tecnici e commerciali.

In caso di presentazione di tale dichiarazione, l'Amministrazione consentirà ai concorrenti che lo richiedano, l'accesso nella forma della "sola visione", previa notifica ai controinteressati della comunicazione della richiesta di accesso agli atti.

In mancanza di presentazione della dichiarazione di cui sopra, l'Amministrazione consentirà, ai concorrenti che lo richiedono, l'accesso nella forma di estrazione di copia dell'offerta tecnica e/o delle giustificazioni dei prezzi.

In ogni caso, l'accesso ai documenti contenenti le offerte dei concorrenti e l'eventuale procedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta sarà consentito solo dopo l'approvazione dell'aggiudicazione.

Art. 25 Comunicazioni e richieste di chiarimenti

Tutti gli operatori economici interessati potranno richiedere eventuali chiarimenti di natura giuridico amministrativa, inerenti la presente procedura di gara, rivolgendosi al RUP – dott. Antonio TRENTIN, al seguente indirizzo pec: protocollo.esuvenezia@pecveneto.it. I suddetti chiarimenti dovranno essere formulati esclusivamente in lingua italiana e potranno essere richiesti fino al settimo giorno antecedente il termine indicato nel bando di gara per la presentazione delle offerte.

Le risposte ai quesiti saranno tempestivamente fornite alle Imprese sul sito www.esuvenezia.it nella sezione "Appalti".

Si specifica che qualsiasi ulteriore comunicazione da parte di questo Ente avverrà tramite il sito e la sezione sopra indicati, alla cui consultazione, pertanto, si rimanda.

Art. 26 Pubblicazione atti di gara

ESU Venezia metterà a disposizione, sul proprio sito internet www.esuvenezia.it, l'accesso libero ed incondizionato a tutti i documenti di gara a partire dal giorno successivo la data di pubblicazione del bando sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea. Pertanto non si prenderanno in considerazione le richieste di invio dei documenti di gara.

La documentazione di gara comprende:

- 1) Bando di gara;
- 2) Disciplinare di gara e allegata modulistica;
- 3) Capitolato Speciale d'Appalto e suoi allegati.

Ai sensi dell'art. 73, comma 4, e art. 216, comma 11, del d.lgs. 50/2016 l'aggiudicatario, entro 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva, è obbligata a rimborsare le spese relative alle pubblicazioni del bando e dell'avviso di aggiudicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI), e sui quotidiani, che vengono stimati, in via presuntiva a circa € 3.000,00, ma che potranno essere quantificate precisamente solo successivamente. All'O.E. aggiudicataria saranno trasmesse le relative fatture.

Art. 27 Organo competente per le procedure di ricorso

Tribunale Amministrativo Regionale per il Veneto

Cannaregio 2277, 30121 Venezia, Italia.

Indirizzo internet (URL): www.giustizia-amministrativa.it

Termine per presentazione ricorso: 30 giorni

Art. 28 Norme di rinvio

Per quanto non previsto dal presente Disciplinare di gara, dal Bando di gara e dal Capitolato Speciale d'Appalto valgono si richiamano le disposizioni vigenti, comunitarie e nazionali, in materia di appalti pubblici per la fornitura di beni e servizi ed in particolare la legge vigente in materia di lavoro interinale.

----- § § § -----