



Comune di Venezia
Circolo Ricreativo Assistenziale
CULTURALE DIPENDENTI E PENSIONATI

AVVISO PER LA CONCESSIONE DI LOCALI UBICATI AL PIANO TERRA DEL PALAZZO CIVICO
COMUNALE – PALAZZO LOREDAN, SITO IN RIVA
DEL CARBON AL CIVICO N. 4137, DA ADIBIRE A BAR INTERNO RISERVATO AI
DIPENDENTI, AGLI AMMINISTRATORI DELL'ENTE ED AGLI UTENTI DEL PALAZZO CIVICO
COMUNALE.

STAZIONE APPALTANTE: CRAL

Importo minimo del canone annuo posto a base d'asta: € 25.600,00=, soggetto ad aumento. Aggiornamento ISTAT alla scadenza del primo anno.

Il servizio dovrà essere eseguito secondo le modalità sotto indicate.

Criterio di aggiudicazione : Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta ***economicamente più vantaggiosa*** individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo da determinarsi mediante l'applicazione dei seguenti parametri di valutazione:

▪ Caratteristiche dell'allestimento	Punteggio massimo	30/100
▪ Organizzazione del servizio:	“	30/100
▪ Professionalità	“	10/100
▪ Percentuale di aumento sul canone annuo:		30/100

Si procederà alla valutazione delle offerte economiche dei soli concorrenti che avranno riportato un punteggio complessivo, riferito alle caratteristiche dell'allestimento, organizzazione del servizio e professionalità, pari o superiore a **45 su 70**.

All'offerta economica più vantaggiosa viene attribuito il punteggio di 30, mentre le altre offerte vengono classificate in base alla seguente formula:

$D_i = R_i/R_{(massimo)}$ dove:

D_i è il coefficiente attribuito al concorrente *iesimo*.

R_i è l'aumento percentuale formulato dal concorrente *iesimo* rispetto al prezzo a base di gara.

$R_{(massimo)}$ è l'aumento percentuale massimo offerto.

Saranno escluse offerte economiche con percentuale di ribasso.

Il CRAL si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida

Tempi di esecuzione del servizio: la durata è di quattro anni a partire dal 01/01/2020.

Termine per la ricezione delle offerte: il plico di offerta dovrà pervenire, con ogni mezzo, entro le ore 12.00 del 28/11/2019, pena l'esclusione, al seguente indirizzo sede CRAL Venezia San Marco 4136 Cà Farsetti - a rischio del mittente ove per qualsiasi motivo non giunga a destinazione in tempo utile.

L'esito dell'apertura delle offerte sarà comunicato tramite pec.

Presentazione offerte:

La documentazione richiesta dovrà essere contenuta in un unico plico chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura. Sul plico dovranno essere riportate le indicazioni riguardanti il mittente, l'oggetto della gara e l'indirizzo del CRAL

n. 1 "Documentazione amministrativa".

n. 2 "Offerta tecnica" consistente nelle caratteristiche dell'allestimento, organizzazione del servizio e professionalità"

n. 3 " Offerta economica".

n. 1 "Documentazione amministrativa" dovrà contenere, pena l'esclusione, i seguenti documenti:

1. **Dichiarazione** resa dal titolare o dal rappresentante legale ai sensi del D.P.R. 445/2000 con sottoscrizione autenticata (ovvero **non autenticata** se accompagnata da copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore), successivamente verificabile, in cui attesta:
 - a) di aver preso visione delle condizioni dei luoghi dove verrà svolto il servizio, nonché di aver accertato le condizioni degli impianti esistenti che li riguardano e di aver valutato, nell'offerta, tutte le circostanze ed elementi sul costo dei materiali, della mano d'opera, dei noli e dei trasporti e che i prezzi offerti sono remunerativi;
 - b) certificazione INPS attestante lo svolgimento di un'attività lavorativa come addetto alla vendita di somministrazione di bevande in qualità di socio oppure collaboratore o dipendente qualificato per almeno 2 anni o in alternativa diploma di titolo di studio alberghiero o equipollente;
 - c) l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 D.LGS 50/2016;
 - d) essere in regola con il pagamento dei contributi previdenziali assistenziali conformemente alle disposizioni e di allegare il DURC documento unico di regolarità contributiva in corso di validità;

- e) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito;
- f) di accettare tutte le condizioni stabilite nella Convenzione;
- g) di non trovarsi in una delle cause di decadenza, sospensione o divieto previste dall'art. 67 del d. lgs 6 settembre 2011 n. 159;
- h) di obbligarsi, a prescindere dall'avvenuta stipulazione del contratto, a dare inizio alle attività entro 20 giorni dalla data di comunicazione di avvenuta aggiudicazione;
- i) di avvalersi, per l'esecuzione del servizio, di un adeguato organico costituito da personale di provata e specifica professionalità e di avere le necessarie capacità operative ed economiche;
- j) di essere in possesso del manuale di corretta prassi igienica dei prodotti alimentari, redatti secondo il sistema HACCP in conformità del regolamento comunitario n. 852/2004 e s.m.i.

2. **Certificato di iscrizione presso la C.C.I.A.A.** di data non anteriore a sei mesi dalla data di pubblicazione del presente Bando, per una categoria (minimo B) che consenta lo svolgimento del servizio, con evidenza che la ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività o di concordato preventivo e in qualsiasi altra situazione equivalente a partire dal quinquennio antecedente la gara.

3. **A) per le imprese individuali**

Certificato Generale del Casellario Giudiziale di data non anteriore a sei mesi a far data da quella fissata per la gara, per il titolare dell'impresa;

B) per le Società Commerciali e per le Cooperative:

Certificato Generale del Casellario Giudiziale in data non anteriore a sei mesi a far data da quella fissata per la gara per tutti i componenti, se trattasi di società in nome collettivo; per tutti gli accomandatari, se trattasi di società in accomandita semplice; per gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza per gli altri tipi di società.

Le Ditte partecipanti alla selezione hanno facoltà di presentare una dichiarazione sostitutiva di certificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000, relativamente al soprariportato art. 3 lettere A e B

Le Società cooperative devono, inoltre, esibire un certificato comprovante l'iscrizione negli appositi registri istituiti presso ogni Prefettura.

n. 2 "Offerta tecnica", dovrà essere articolata secondo le indicazioni di seguito stabilite:

- a) gli elaborati tecnici idonei a rappresentare, il layout funzionale nonché le soluzioni architettoniche e di arredo previsti, caratteristiche tecniche delle attrezzature eventuali proposte migliorative una campionatura dei materiali di finitura per le diverse componenti e delle relative finiture prescritte;

- b) organizzazione del servizio con particolare riferimento ai metodi utilizzati per garantire la qualità delle prestazioni la modalità di preparazione e confezionamento dei prodotti grammatura dei singoli alimenti utilizzati nella preparazione di panini toast tramezzini;
- c) esperienze nel settore e nell'ambito della gestione di un servizio;

L'assenza delle sopra citate documentazioni e campionature, necessarie alla determinazione del parametro di valutazione relativa alle caratteristiche funzionali, alle caratteristiche estetiche e dalla qualità dei materiali, comporterà l'esclusione della Ditta dalla valutazione complessiva dell'offerta.

n. 3 "Offerta economica" dovrà contenere, pena l'esclusione,

- una dichiarazione sottoscritta dal concorrente contenente, in cifre ed in lettere, la percentuale di aumento proposta sul canone annuo a base d'asta per l'espletamento del servizio.

Condizioni generali

Altre indicazioni: Dichiarazioni inesatte o false comportano l'immediata esclusione dalla gara. Il possesso di tutti i requisiti richiesti dal presente AVVISO, così come il rispetto degli adempimenti formali e sostanziali richiesti, sono da intendersi a pena di esclusione dalla gara.

Periodo di tempo in cui l'offerente è vincolato alla propria offerta: 30 (trenta) giorni.

Cauzione: l'aggiudicatario, per la stipula del contratto dovrà presentare entro 15 giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione una polizza pari a € 10.000,00 mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni e sottoscrivere la relativa convenzione che è parte integrante della presente

Requisiti e condizioni per lo svolgimento dell'attività: prima della stipulazione del contratto il concorrente dovrà dimostrare il possesso di tutti i requisiti e condizioni per lo svolgimento dell'attività richiesti dalla normativa vigente.

Tutela della privacy: ai sensi del Regolamento UE 2016/679 e successive modificazioni, in ordine al procedimento instaurato da questo avviso si informa che i dati personali forniti dai concorrenti, obbligatori per le finalità connesse all'espletamento dell'aggiudicazione d'appalto e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto, saranno trattati dal CRAL Comune di Venezia in conformità alle disposizioni contenute nella legge medesima.

Il concorrente, formulando la propria offerta, dichiara di essere a conoscenza e di accettare le modalità di trattamento, raccolta e comunicazione innanzi menzionate.

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI BAR:

Lo svolgimento del servizio dovrà avvenire seguendo rigorosamente i seguenti criteri, pena la risoluzione del contratto:

1. la manipolazione dei prodotti di gastronomia da parte dell' esercente, permessi all' interno dei locali da assegnare, dovrà essere limitata all'assemblaggio, al riscaldamento, alla farcitura e a tutte le operazioni non equivalenti alla produzione e alla cottura dei prodotti;
2. essendo il bar aziendale, interno alla struttura, senza accesso autonomo sulla pubblica via, la somministrazione di alimenti e bevande è effettuata in favore dei soli dipendenti e di coloro che si trovano all' interno dell' ente per motivi di lavoro o accreditati all' ingresso;
3. l' attività di somministrazione di alimenti e bevande dovrà essere esercitata nel rispetto delle disposizioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di sicurezza, di prevenzione incendi e di inquinamento acustico;
4. la gestione del bar non può avvenire con altre modalità o per finalità differenti da quelle di rendere un servizio di ristoro ai soci del CRAL, ad altri dipendenti o a terzi autorizzati ad accedere presso la sede del Comune di Venezia;
5. il bar rimarrà aperto secondo le necessità di funzionamento dei Servizi comunali, delle assemblee del Consiglio Comunale e/o per sopravvenute esigenze istituzionali dell' Ente, garantendo l' apertura del bar sino alla conclusione dei lavori;
6. la somministrazione dovrà avvenire altresì secondo le esigenze dell' utenza che necessiti di diete particolari (es. persone affette da celiachia o da altre intolleranze alimentari con dotazione di idonee separazioni delle lavorazioni che garantiscano la non contaminazione degli alimenti).
7. la somministrazione dovrà avvenire nel rispetto di oneri e prescrizioni relativi al controllo dell' igiene della somministrazione dei pasti;
8. la somministrazione dovrà avvenire nel rispetto di tutti gli obblighi, disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali;
9. il servizio dovrà avvenire tenendo indenne il Comune di Venezia da qualunque azione che possa essere intentata da terzi per il risarcimento di danni da responsabilità civile derivanti dall' esecuzione delle attività oggetto del presente atto, da eventuali inadempienze assicurative, previdenziali e fiscali.
10. la somministrazione dovrà avvenire nel rispetto degli "standard" nell' erogazione del servizio che permetta agli utenti di verificare la qualità delle prestazioni offerte, in particolare la qualità del prodotto commercializzato, cui dovranno corrispondere diversi tipi di "marchi di tutela";
11. garantendo l' apertura giornaliera sino alle ore 17.00, fermo restando quanto previsto al punto 5).