



## Città metropolitana di Venezia

Servizio Gestione del Patrimonio Edilizio  
Via Forte Marghera n. 191 - 30173, Venezia - Mestre

### DISCIPLINARE DI GARA

Il presente disciplinare contiene le norme integrative relative alle modalità di partecipazione alla gara, alla documentazione da presentare, alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta e, più in generale, a tutte le condizioni regolanti la procedura di aggiudicazione della concessione avente ad oggetto **“Affidamento in concessione, ai sensi dell’art. 164 del D.Lgs n. 50/2016, del servizio di gestione Bar e piccola ristorazione, dell’installazione e gestione dei distributori automatici di alimenti e bevande e dei servizi relativi alla gestione dell’auditorio presso il centro servizi della Città metropolitana di Venezia”**, come meglio esplicitato nel Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale (di seguito, per brevità, anche Capitolato) e nello schema di Contratto.

La prestazione oggetto della presente procedura è classificata come segue: CPV 55410000-7 Servizi di gestione bar.

La concessione in oggetto è stata disposta con determinazione a contrarre n. 3157 prot. 89467 del 20/10/2016.

La gara si terrà mediante l’indizione di una procedura di gara aperta, regolamentata dal d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50, con aggiudicazione a favore dell’operatore economico che avrà presentato l’offerta economicamente più vantaggiosa, in base ai criteri di aggiudicazione descritti nel presente disciplinare di gara.

**CIG 6837565921.**

Il responsabile del procedimento, ai sensi dell’art. 31 del Codice è l’Ing. Andrea Menin – [Andrea.Menin@cittametropolitana.ve.it](mailto:Andrea.Menin@cittametropolitana.ve.it).

### **PARTE I – CONDIZIONI GENERALI DI SVOLGIMENTO DELLA GARA**

ART. 1 – OGGETTO E NORME APPLICABILI.

#### 1.1 Oggetto

La gara ha per oggetto l’affidamento in concessione del servizio di gestione bar e piccola ristorazione, dell’installazione e gestione dei distributori automatici di alimenti e bevande e dei servizi relativi alla gestione dell’auditorio presso il centro servizi della Città metropolitana di Venezia sito in Venezia Mestre Via Forte Marghera 191.

#### 1.2 Norme applicabili. Scelta della procedura

Ai sensi dell’art. 164 del D.Lgs n. 50/2016, alla presente procedura si applicano, per quanto compatibili, le disposizioni contenute nella Parte I e nella Parte II del Codice, relativamente ai

principi generali, alle esclusioni, alle modalità e alle procedure di affidamento, alle modalità di pubblicazione e redazione dei bandi e degli avvisi, ai requisiti generali e speciali e ai motivi di esclusione, ai criteri di aggiudicazione, alle modalità di comunicazione ai candidati e agli offerenti, ai requisiti di qualificazione degli operatori economici, ai termini di ricezione delle domande di partecipazione alla concessione e delle offerte, alle modalità di esecuzione.

La procedura di gara risponde altresì, alle disposizioni previste nel bando di gara, dal presente disciplinare, dal Capitolato, dallo schema di contratto, oltre che, per quanto non regolato dalle clausole ivi contenute, dalle norme del Codice Civile e dalle altre disposizioni di legge vigenti in materia di contratti di diritto privato, nonché dalle leggi nazionali e comunitarie nella materia oggetto della Concessione.

## ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto di Concessione avrà la durata di anni 5 (cinque), consecutivi con decorrenza dalla data del verbale di inizio della fase di gestione, redatto in contraddittorio tra il concessionario e il concedente, salvo cessazione anticipata dei suoi effetti, qualora ricorra anche uno solo degli eventi indicati dall'art. 18 "Penalità e Risoluzione del contratto" del Capitolato. Tale periodo di anni 5 (cinque) potrà essere eventualmente rinnovato per altri 2 (due) anni.

L'Amministrazione, entro la scadenza contrattuale, si riserva la facoltà di disporre la proroga del servizio - ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice - per 6 mesi e comunque nella misura strettamente necessaria e alle medesime condizioni contrattuali, nelle more di svolgimento e conclusione delle ordinarie procedure di scelta di un nuovo contraente.

Qualora il concessionario dovesse disdire il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo e giusta causa, l'Amministrazione potrà rivalersi, a titolo di penale, su tutto il deposito cauzionale definitivo, fatto salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

Al termine della concessione, il concessionario dovrà rimuovere le proprie apparecchiature e ripristinare lo stato dei luoghi senza alcun onere per l'Amministrazione nelle condizioni in cui si trovavano prima della stipula del contratto, entro 20 (venti) giorni, pena l'incameramento della cauzione. Per quanto riguarda gli arredi fissi di cui all'art.10, lettera A – Elementi relativi all'allestimento e gestionali, punto A1), l'Amministrazione si riserva, al termine del contratto, di valutare se far rimuovere tali arredi a spese del concessionario oppure se mantenerli nella propria sede come beni di proprietà della Città metropolitana.

## ART. 3 – VALORE DELL'APPALTO

Il valore annuale presunto della concessione del servizio, calcolato sulla base del fatturato medio annuo ottenuto dal precedente concessionario negli ultimi 3 anni, viene stimato, ai sensi dell'art. 167 del Codice, in € **160.000,00** (euro centosessantamila/00), oltre Iva, corrispondente ad un valore complessivo presunto per l'intera durata della Concessione di € **800.000,00** (euro ottocentomila/00) oltre Iva. Non essendo l'attività oggetto di appalto caratterizzata da rischi di interferenza, non è stato elaborato il documento Unico di valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.) ex art. 26, comma 3 del D. Lgs. n. 81/2008 e di conseguenza i costi di sicurezza di cui all'art. 26, comma 5, del citato decreto sono pari a euro 0,00.

L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D. Lgs. 50/2016, è di euro 1.200.000,00= oltre a Iva nella misura di legge (comprensivo di quanto previsto per il rinnovo di un biennio e per la proroga di cui all'art. 106, comma 11 del D. Lgs. 50/2016).

L'Amministrazione non ha ritenuto, in un'ottica di efficienza e di economicità rispetto agli obiettivi da perseguire e stante l'omogeneità del servizio in parola, di suddividere la presente Concessione in due o più lotti, ai sensi dell'articolo 51, comma 1, del codice.

#### ART. 4- INFORMAZIONI, CHIARIMENTI

Tutte le richieste di **chiarimenti** relative all'esecuzione del servizio e alla procedura di gara dovranno essere trasmesse esclusivamente all'indirizzo: [servamm.tecnico@cittametropolitana.ve.it](mailto:servamm.tecnico@cittametropolitana.ve.it) e dovranno pervenire entro e non oltre il termine delle **ore 12.00 del giorno 20/12/2016**. Non verrà data risposta a richieste pervenute oltre tale termine.

Si rende noto, infine, che sul sito web [www.cittametropolitana.ve.it](http://www.cittametropolitana.ve.it) nell'apposita sezione "Bandi" raggiungibile direttamente dalla home page, saranno resi disponibili tutti gli eventuali quesiti che verranno posti dai concorrenti unitamente alle risposte fornite dalla Città metropolitana di Venezia. Si precisa che i concorrenti, partecipando alla gara, accettano che tali pubblicazioni abbiano valore di comunicazione a tutti gli effetti di legge, impegnandosi a consultare periodicamente il predetto sito.

Eventuali rettifiche agli atti di gara verranno pubblicate secondo le modalità di legge.

Tutte le comunicazioni, comprese quelle di cui all'art. 76, comma 5, del d.lgs. n. 50/2016, verranno trasmesse via PEC.

#### ART. 6 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del d.lgs. 196/2003 si precisa che i dati richiesti risultano essenziali ai fini dell'ammissione alla gara e che il relativo trattamento - informatico e non - verrà effettuato dalla Città metropolitana di Venezia, tramite gli uffici preposti, nel rispetto della normativa vigente, unicamente ai fini dell'aggiudicazione e successiva stipula del contratto di concessione.

Ai sensi dell'articolo 13 del "*Codice in materia di protezione dei dati personali*", i dati personali raccolti saranno trattati, con e senza l'ausilio di strumenti elettronici, per l'espletamento delle attività istituzionali relative al presente procedimento e agli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti (compresi quelli previsti dalla Legge n. 241/1990 sul diritto di accesso alla documentazione amministrativa, nonché per l'accertamento dei requisiti tecnici dichiarati in sede di gara, o comunque previsti ex lege) in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e comunque nel rispetto della normativa vigente.

I dati giudiziari, eventualmente raccolti nel corso della procedura ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 saranno trattati in conformità al D.Lgs. 196/2003.

L'offerta e le documentazioni presentate a corredo, rimangono in possesso dell'Amministrazione.

La partecipazione alla gara, da parte dei concorrenti, comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le condizioni contenute nel presente bando.

Titolare del trattamento è la Città metropolitana di Venezia ed il responsabile è il dirigente del Servizio "Gestione del Patrimonio Edilizio".

#### Art. 7 – DIVIETO DI SUBAPPALTO E SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Data la specificità del servizio è fatto espressamente divieto al Concessionario di subappaltare, in tutto o in parte, il servizio, pena la risoluzione del contratto, la perdita della cauzione e il risarcimento di ogni conseguente danno.

I concorrenti, al fine di prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, dovranno effettuare, obbligatoriamente, prima della presentazione dell'offerta, tramite i propri rappresentanti legali o loro delegati, **pena l'esclusione dalla procedura di gara**, un sopralluogo presso gli ambienti della sede di Mestre della Città metropolitana adibiti a bar e piccola ristorazione e all'ambiente dell'auditorio.

Il **sopralluogo** potrà essere effettuato nei giorni **da lunedì 12/12/2016 a venerdì 16/12/2016** nella fascia oraria **9:00-12:00** previo appuntamento con l'Ing. Matteo Morandina indirizzo e-mail [matteo.morandina@cittametropolitana.ve.it](mailto:matteo.morandina@cittametropolitana.ve.it)

## Art. 8 - PUBBLICAZIONE ATTI DI GARA

La Città metropolitana di Venezia metterà a disposizione sul proprio sito internet [www.cittametropolitana.ve.it](http://www.cittametropolitana.ve.it) nell'apposita sezione "Bandi" l'accesso libero ed incondizionato a tutti i documenti di gara a partire dallo stesso giorno della pubblicazione del Bando alla GURI (Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana).

La stazione appaltante, pertanto, non prenderà in considerazione, ai sensi dell'art. 74, comma 1, del Codice dei contratti, le richieste di invio dei documenti di gara.

Il bando di gara è stato pubblicato alla GURI in data 25/11/2016.

L'avviso di gara è altresì pubblicato sul sito informatico del Ministero delle infrastrutture di cui al decreto del Ministro dei lavori pubblici 6 aprile 2001, n. 20 e sul sito informatico della Città metropolitana.

La documentazione di gara comprende:

- bando di gara;
- disciplinare di gara e modulistica;
- planimetrie ambienti;
- elenco arredi;
- capitolato speciale descrittivo e prestazionale;
- DVR;
- schema contratto.

## ART. 9 - DOCUMENTI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

### *9.1 Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale.*

I soggetti partecipanti, oltre a possedere i requisiti di ordine generale, professionale, di capacità economica e finanziaria, di capacità tecnica e professionale sotto specificati, dovranno allegare, **pena l'irregolarità essenziale**, i seguenti documenti:

A) **Autocertificazione**, (come da facsimile allegati A1 e A2) – con allegata copia fotostatica del documento di identità, in corso di validità, del firmatario – sottoscritta dal titolare o legale rappresentante o da procuratore munito dei poteri necessari (in tal caso allegare copia della procura speciale). La stazione appaltante si riserva la facoltà di verificare le dichiarazioni formulate con la citata autocertificazione ed attestanti il possesso dei requisiti per la partecipazione e per la successiva stipula del contratto. In caso di verifica negativa o di mancata dimostrazione dei requisiti dichiarati in sede di gara, nonché di perdita dei requisiti per la sottoscrizione del contratto, si procederà alla revoca dell'aggiudicazione e, qualora emersi dopo la stipula, alla eventuale risoluzione del contratto e all'incameramento, rispettivamente, della cauzione provvisoria e della cauzione definitiva.

L'autocertificazione dovrà riportare l'indicazione dell'esatta denominazione e ragione sociale dell'operatore economico, della partita I.V.A., la tipologia di operatore economico e del codice di attività conforme ai valori dell'anagrafe tributaria e contenere le seguenti dichiarazioni:

1) generalità e veste rappresentativa del dichiarante;

2) nominativi dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016 (titolare e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di impresa individuale; soci e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di società in nome collettivo; soci accomandatari e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di società in accomandita semplice; membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, e direttore tecnico, ove presente, o socio unico persona fisica, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci se si tratta di altro tipo di società o consorzio);

3) nominativi dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016 cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara (titolare e direttore tecnico, ove

presente, se si tratta di impresa individuale; socio e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di società in nome collettivo; soci accomandatari e direttore tecnico, ove presente, se si tratta di società in accomandita semplice; membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, e direttore tecnico, ove presente, o socio unico persona fisica, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci se si tratta di altro tipo di società o consorzio);

**4)** iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura per l'attività primaria oggetto dell'appalto (attività di somministrazione alimenti e bevande di cui alla legge Regione Veneto n.29 del 21.09.2007 così come modificata dalla legge Regione Veneto n. 27 del 07.11.2013);

**5)** l'inesistenza, a carico dei soggetti di cui alla lett. A), punti 1, 2 e 3, delle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare e di divieto alla stipulazione dei contratti previste dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016, nei limiti delle lettere applicabili;

**6)** impegno a mantenere ferma la propria offerta per mesi sei dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;

**7)** l'accettazione integrale delle condizioni specificate nel Capitolato speciale, nel Disciplinare di gara, nel Bando gara e negli atti in essi richiamati;

**8)** di riconoscere espressamente la remunerabilità del prezzo offerto in sede di gara, precisando che nella formulazione del prezzo stesso si è tenuto conto dei costi di gestione e della sicurezza;

**9)** (eventuale, in caso di soggetto non residente e senza stabile organizzazione in Italia) che l'impresa si uniformerà alla disciplina di cui agli artt. 17, comma 2, e 53, comma 3, del D.P.R. n. 633/1972 e comunicherà all'Amministrazione metropolitana, in caso di aggiudicazione, la nomina del rappresentante fiscale nelle forme di legge;

**10)** (eventuale, in caso di operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "Black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001) di essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010;

**11)** di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a pena di risoluzione, ad osservare ed a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili e nell'ambito dei rapporti con l'amministrazione concedente, gli obblighi di condotta previsti dal d.p.r 16 aprile 2013; n. 62 "codice di comportamento dei dipendenti pubblici" pubblicato nella gazzetta ufficiale n. 129 del 4 giugno 2013 e dal "codice di comportamento dei dipendenti della Provincia" approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 217 del 23.12.2013;

**12)** di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al "Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" siglato dalla Regione Veneto, Prefetture- Uffici Territoriali del Governo del Veneto, Anci Veneto e Upi Veneto in data 07.09.2015 a cui la Città metropolitana di Venezia ha aderito con determinazione del R.P.C. n. 3686 del 22.12.2015, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti;

**13)** che non sussiste la causa interdittiva di cui all'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165 (ovvero di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque non aver conferito incarichi ai soggetti di cui al citato art. 53 comma 16-ter [ex dipendenti di pubbliche amministrazioni che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle medesime pubbliche amministrazioni nei confronti dell'impresa concorrente destinataria dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri] per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di pubblico impiego);

**14)** che non sussiste la causa interdittiva di cui all'art. 35 del d.l. n. 90/2014 (ovvero di non essere società o ente estero, per il quale, in virtù della legislazione dello Stato in cui ha sede, non è possibile l'identificazione dei soggetti che detengono quote di proprietà del capitale o comunque il controllo oppure che nei propri confronti sono stati osservati gli obblighi di adeguata verifica del

titolare effettivo della società o dell'ente in conformità alle disposizioni del decreto legislativo 21 novembre 2007, n. 231);

**15)** che l'impresa è consapevole del divieto di subappaltare, in tutto o in parte, il servizio, pena la risoluzione del contratto, la perdita della cauzione e il risarcimento di ogni conseguente danno;

**16)** (eventuale) motivata e comprovata dichiarazione che indichi quali informazioni fornite nella documentazione tecnica (Busta "B") costituiscono segreti tecnici o commerciali ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. n. 50/2016;

N.B. Qualora i soggetti di cui ai punti 2 e 3 del modello Allegato A1 non siano in condizione di rendere la richiesta attestazione, questa può essere resa dal legale rappresentante, mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'art. 47 d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, con indicazione nominativa dei soggetti per i quali l'attestazione è rilasciata e compilando gli appositi spazi.

Detta dichiarazione può essere resa utilizzando l'apposito Allegato A2.

**L'espressione "socio di maggioranza" di cui all' art. 80, comma 3, del d.lgs n. 50 del 2016, si intende riferita, oltre che al socio titolare di più del 50% del capitale sociale, anche ai due soci titolari ciascuno del 50% del capitale o, se i soci sono tre, al socio titolare del 50%.**

La dichiarazione inerente l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80, commi 1 e 2 e comma 5 lett. l) del D. Lgs. 50/2016, deve essere resa (utilizzando il fac-simile di cui all'Allegato A2) da tutti i soggetti indicati, fermo restando che relativamente alla insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 2, tale dichiarazione deve essere resa – in caso di incorporazione/fusione/cessione d'azienda o ramo di azienda – anche dagli amministratori e dai direttori tecnici che hanno operato presso la soc. cedente/incorporata o le società fuse nell'ultimo anno. Al fine di consentire i controlli di cui ai requisiti generali dovranno essere indicati i dati identificativi (anagrafici e di residenza) relativi a tutti i soggetti in possesso della legale rappresentanza (soci, amministratori), dei poteri di direzione o di controllo e dei direttori tecnici dell'impresa concorrente al momento della presentazione dell'offerta e i dati relativi agli stessi soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

#### *9.2 Requisiti di idoneità professionale (art.83, comma 1, lett. a) e comma 3 del Codice)*

Il concorrente dovrà dichiarare che è iscritto nel registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.), o all'apposito registro, se cooperativa, per l'attività primaria oggetto della presente concessione (azienda che opera nel settore della somministrazione di bevande e alimenti);

La dichiarazione dovrà essere resa nell'apposito punto 4 dell'Autodichiarazione (allegato A1).

Per le imprese aventi sede legale in altro Stato membro dell'UE diverso dall'Italia: deve essere attestata l'iscrizione stessa in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del Codice, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residente;

Per gli organismi non tenuti all'obbligo di iscrizione in C.C.I.A.A.: deve essere dichiarata l'insussistenza del suddetto obbligo di iscrizione alla C.C.I.A.A. e contestualmente impegnarsi a produrre, su richiesta dell'Amministrazione, copia dell'Atto costitutivo e dello Statuto dell'ente di appartenenza ovvero di documentazione equipollente a comprova.

#### *9.3 Requisiti di capacità economico-finanziaria (art.83, comma 1, lett. b) e comma 4, e art. 86, comma 4 del Codice)*

B1) almeno una idonea referenza bancaria rilasciata da istituto bancario o intermediario autorizzato

ai sensi del d.lgs. 1 settembre 1993, n. 385 attestante *la correttezza e la puntualità nell'adempimento degli impegni assunti con l'istituto o intermediario, l'assenza di situazioni passive con lo stesso o con altri soggetti*;

B2) possesso di un fatturato d'impresa per servizi analoghi nel settore oggetto della gara pari o non inferiore a euro 300.000,00 IVA esclusa (utilizzando l'apposito campo inserito nell'Allegato A1).

Detto importo, inteso complessivamente, deve riferirsi agli ultimi 3 anni antecedenti alla data di pubblicazione del presente Disciplinare di gara.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di cui sopra deve essere rapportato al periodo di attività (in anni o mesi) secondo la seguente formula: (importo richiesto /36) x mesi di attività.

#### *9.4 Requisiti di capacità tecniche e professionali (art.83, comma 1, lett. c) e comma 6, e art. 86, comma 5 del Codice)*

Aver effettuato, negli ultimi tre anni antecedenti alla data di pubblicazione del presente Disciplinare di gara, servizi analoghi all'attività primaria oggetto della presente procedura di gara (somministrazione di bevande e alimenti) per almeno un periodo ininterrotto superiore a 6 mesi.

La dichiarazione dovrà essere resa nell'apposito punto 18 dell'Autodichiarazione (allegato A1).

#### *9.5 Altri documenti di carattere generale*

C1) Garanzia provvisoria prestata con le modalità di cui al successivo art. 11;

C2) Contributo all'A.N.A.C.: il Concorrente dovrà provvedere, con le modalità di seguito indicate, al pagamento del contributo all'ANAC.

Per eseguire il pagamento, indipendentemente dalla modalità di versamento utilizzata, è necessario iscriversi on line, anche per i soggetti già iscritti al vecchio servizio, al nuovo "Servizio di Riscossione" raggiungibile all'indirizzo [www.anticorruzione.it](http://www.anticorruzione.it).

L'utente iscritto per conto dell'operatore economico dovrà collegarsi al servizio con le credenziali da questo rilasciate e inserire il codice CIG. Il sistema consentirà il pagamento diretto mediante carta di credito oppure la produzione di un modello da presentare a uno dei punti vendita Lottomatica Servizi, abilitati a ricevere il pagamento. Pertanto sono consentite le seguenti modalità di pagamento della contribuzione:

- *online* mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al "Servizio riscossione" e seguire le istruzioni a video oppure l'emanando manuale del servizio. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. La ricevuta potrà inoltre essere stampata in qualunque momento accedendo alla lista dei "pagamenti effettuati" disponibile on line sul "Servizio di Riscossione"; si chiede di far pervenire copia della ricevuta di pagamento.

- *in contanti*, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini.

All'indirizzo <http://www.lottomaticaservizi.it> è disponibile la funzione "Cerca il punto vendita più vicino a te"; In tal caso, si chiede di far pervenire lo scontrino rilasciato dal punto vendita.

La stazione appaltante provvederà al controllo dell'avvenuto pagamento, dell'esattezza dell'importo e della rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta del versamento con quello assegnato alla procedura.

Di seguito viene indicato il CIG e l'importo da pagare:

**CIG 6837565921** - Contributo autorità - euro: 140,00 (centoquaranta/00).

Si rammenta che le dichiarazioni mendaci sono punite con le sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000.

**C3) copia del documento attestante l'attribuzione del PASSOE da parte del servizio AVCpass (ATTENZIONE: il PASSOE dovrà risultare "generato" e non "in lavorazione").**

In adempimento a quanto previsto dall'articolo 216, comma 13 del D. Lgs. 50/2016 nonché dalla Deliberazione dell'AVCP – ora A.N.A.C - n. 111 del 20 dicembre 2012 e del Comunicato del Presidente dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici – ora A.N.A.C - del 30.10.2013 e della Deliberazione n. 157 del 17.02.2016, la Stazione Unica Appaltante procederà, qualora possibile, alla verifica circa il possesso dei requisiti inerenti la presente iniziativa tramite la BDNCP (Banca dati nazionale dei contratti pubblici).

Ciascun concorrente, pertanto, al fine di poter permettere alla Stazione Appaltante di utilizzare la BDNCP (Banca dati nazionale dei contratti pubblici), per la verifica del possesso dei requisiti di partecipazione alla presente procedura di gara, dovrà registrarsi al Sistema AVCpass. Le indicazioni operative per la registrazione nonché i termini e le regole tecniche per l'acquisizione, l'aggiornamento e la consultazione dei dati sono presenti sul sito: [www.anticorruzione.it](http://www.anticorruzione.it).

L'Operatore Economico, effettuata la suindicata registrazione al servizio AVCpass e individuata la procedura di gara cui intende partecipare, ottiene dal sistema un "PASSOE" che dovrà essere inviato alla Stazione Unica Appaltante con le modalità sopra indicate. In aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento, anche il PASSOE relativo all'impresa ausiliaria.

Si rammenta che le dichiarazioni mendaci sono punite con le sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000.

Per la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive, anche di soggetti terzi, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, trova applicazione l'art. 83, comma 9 del D. Lgs. 50/2016 la cui sanzione pecuniaria è stabilita nella misura dell'1‰ (unopermille) dell'importo dell'appalto (=Euro 800,00 ottocento/00).

**In tal caso al concorrente sarà assegnato un termine non superiore a 10 giorni per adempiere al soccorso istruttorio e provvedere al versamento della somma corrispondente sul seguente conto di Tesoreria Provinciale:**

UNICREDIT SPA - AGENZIA DI VENEZIA  
San Marco, n. 191 - Mercerie dell'Orologio  
IBAN: IT 69 T 02008 02017 000101755752

#### *9.6 Condizioni specifiche per i Consorzi e per i Raggruppamenti di imprese*

In caso di Raggruppamento di imprese/Consorzi, già costituiti o costituendi, fermo restando il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80, di idoneità professionale di cui all'art. 83, comma 1, lettera a) del Codice, di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D. Lgs. n. 159 del 6/9/2011 e di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001, da parte di ciascuna società concorrente, i rimanenti requisiti di capacità economica - finanziaria e di capacità tecniche e professionali, di cui all'art. 83, comma 1, lettera b) e lettera c), dovranno essere soddisfatti e dichiarati come di seguito indicato:

a) il requisito di capacità economica e finanziaria (*Vedere punto 9.3 lett. B1*), relativo alla dichiarazione referenziale di almeno un istituto di credito, dovrà essere posseduto da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà il Raggruppamento o il Consorzio.



b) il requisito di capacità economica e finanziaria (*Vedere punto 9.3 lett. B2*), relativo al fatturato del settore di attività oggetto della Concessione, riferito agli ultimi tre anni antecedenti alla data di pubblicazione del presente Disciplinare, sarà soddisfatto sommando il fatturato di ciascuno dei componenti il Raggruppamento o Consorzio. In ogni caso la mandataria deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.

Tale obbligo non è previsto per i Consorzi stabili di cui all'art. 45, comma 2, lettera c), del Codice, almeno per i primi cinque anni dalla loro costituzione, in quanto, ai sensi dell'art. 47, comma 2, del Codice, i requisiti economico-finanziari, ma anche quelli tecnico-organizzativi posseduti dalle singole imprese consorziate esecutrici, vengono sommati in capo al Consorzio.

c) il requisito di idoneità tecnica e professionale (*Vedere punto 9.4*), concernente la dichiarazione di aver effettuato, negli ultimi **tre anni** antecedenti alla data di pubblicazione del presente Disciplinare di gara, servizi analoghi all'attività primaria oggetto della presente procedura di gara (somministrazione di bevande e alimenti) per almeno un periodo ininterrotto superiore a 6 mesi, dovrà essere posseduto da almeno uno dei soggetti che costituisce o che costituirà il Raggruppamento o il Consorzio.

Il R.T.I. e il Consorzio dovranno inoltre indicare, partitamente e specificatamente, le prestazioni dell'appalto che saranno eseguite dalle singole imprese (art. 48, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016). Tale specificazione deve essere espressa anche in misura percentuale.

#### **NOTA BENE:**

- **in caso di R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituito (art. 45, comma 2, lett. d), e 48 comma 8 del Codice:** l'autocertificazione di cui alla lettera A) (*Vedere punto 9.1*), deve essere presentata da ciascuna Impresa o Concorrente e sottoscritta dal rispettivo Legale Rappresentante. Inoltre, per quanto sopra esplicitato, ciascuna impresa partecipante deve produrre i documenti di cui alla lett. B1) e B2) (*Vedere punti 9.3 e 9.4*). Infine, devono essere trasmessi, con le modalità precisate nel presente disciplinare, i documenti di cui alla lett. C1), C2) e C3) (*Vedere punto 9.5*);
- **in caso di R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti già costituito (art. 45, comma 2, lett. b), ed e) del Codice:** l'autocertificazione di cui alla lett. A) deve essere presentata dal R.T.I. o Consorzio, nonché da tutte le imprese componenti il R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti e sottoscritta dai rispettivi Legali Rappresentanti. Inoltre il R.T.I. o il Consorzio ordinario già costituito deve produrre i documenti di cui alle lett. B1) B2), C1), C2) e C3);
- **in caso di Consorzio tra società cooperative di produzione e lavoro e tra imprese artigiane (art. 45, comma 2, lett. b), del Codice:** l'autocertificazione di cui alla lett. A) deve essere presentata dal Consorzio e dalle singole consorziate per conto delle quali il Consorzio concorre e sottoscritta dai rispettivi Legali Rappresentanti. Inoltre il Consorzio deve produrre i documenti di cui alle lett. B1), B2), C1), C2) e C3);
- **in caso di Consorzio stabile (art. 45, comma 2, lett c) del Codice:** l'autocertificazione di cui alla lett. A) deve essere presentata dal Consorzio e dalle singole consorziate per conto delle quali il Consorzio concorre e sottoscritta dai rispettivi Legali Rappresentanti. Inoltre, il Consorzio, qualora esegua in proprio, o le consorziate per conto delle quali il Consorzio concorre, deve/devono produrre i documenti di cui alla lett. B1) e B2) . Infine il Consorzio deve produrre i documenti di cui alla lett. C1), C2) e C3).

#### *9.7 Avvalimento*

Ai sensi e secondo le modalità e condizioni di cui all'art. 89 del Codice, il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016, può soddisfare la richiesta

relativa al possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnica-professionale di cui all'art. 83, comma 1, lettere b) e c) del Codice – con esclusione quindi dei requisiti di cui all'art.80 e del requisito di idoneità professionale di cui all'art. 83, comma 1, lettera a), avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto (utilizzando l'apposito allegato B). A tal fine ed in conformità all'articolo 89, comma 1, del Codice, il concorrente dovrà produrre, pena l'irregolarità essenziale, la seguente documentazione:

- dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria (allegato C) attestante:
  - il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016 nonché il possesso dei requisiti economico finanziari e tecnici e le risorse oggetto di avvalimento;
  - l'impegno ad obbligarsi verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto i mezzi e 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 **(N.B.: l'impegno deve essere preciso e operativo e non può essere generico)**; nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui sopra l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.

Si precisa inoltre, che, in caso di ricorso all'avvalimento:

- non è ammesso, ai sensi dell'art. 89, comma 7, del D. Lgs. 50/2016, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, pena l'esclusione di tutti i concorrenti che si siano avvalsi della medesima impresa;
- non è ammessa, ai sensi del richiamato art. 89, comma 7, del D.Lgs. 50/2016, la partecipazione contemporanea dell'impresa ausiliaria e di quella che si avvale dei requisiti di quest'ultima, pena l'esclusione di entrambe le imprese;
- il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie per ciascun requisito;
- l'ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

#### ART. 10 – TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE

L'unico plico contenente le tre buste (A, B e C) deve pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, o con consegna a mano, **entro le ore 12:00 del giorno 27/12/2016**, pena l'irricevibilità dell'offerta e la non ammissione del concorrente alla gara, al protocollo della Città metropolitana di Venezia, Via Forte Marghera, n. 191 – 30173 - Mestre (Ve) (piano 0).

L'orario di ricezione è il seguente:

- dalle ore 9.00 alle ore 13.00, dal lunedì al venerdì;
  - dalle ore 15.00 alle 17.15 nei soli giorni di martedì e giovedì.
- Sabato gli uffici sono chiusi.

Il recapito del plico, entro il termine indicato, rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Si precisa, altresì, che i plichi pervenuti oltre il termine perentorio sopra indicato sono irricevibili.

Con le stesse modalità e formalità ed entro il termine suindicato, pena l'irricevibilità, dovranno pervenire le eventuali integrazioni ai plichi già presentati.

Non sono ammesse domande di partecipazione ed offerte trasmesse per telegramma, telefono, fax, posta elettronica.

Ai fini dell'accertamento del rispetto del termine di presentazione, richiesto a pena di esclusione, farà fede unicamente il timbro dell'Ufficio Protocollo della Città metropolitana di Venezia, con l'attestazione del giorno e dell'ora di arrivo.

L'inoltro della documentazione è a completo ed esclusivo rischio del concorrente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della stazione appaltante 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 ed 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. Potranno essere riconsegnati al concorrente su sua richiesta scritta.

Il plico deve essere sigillato con nastro adesivo trasparente o con ceralacca o con equivalenti strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni.

Inoltre, deve recare all'esterno:

**intestazione del mittente, indirizzo, recapito telefonico, fax, indirizzo PEC, codice fiscale del concorrente o dei concorrenti che intendono costituirsi;**

**la seguente dicitura:**

“Città metropolitana di Venezia– CONTIENE OFFERTA per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 164 del D.Lgs n. 50/2016, del servizio di gestione Bar e piccola ristorazione, dell'installazione e gestione dei distributori automatici di alimenti e bevande e dei servizi relativi alla gestione dell'auditorio presso il centro servizi della Città metropolitana di Venezia. **CIG 6837565921 - NON APRIRE**”.

Il plico deve avere al suo interno, 3 buste chiuse sigillate con nastro adesivo trasparente o con ceralacca o con equivalenti strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni, contenenti i seguenti documenti:

**BUSTA “A”** recante l'intestazione del mittente e la dicitura DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA, contenente:

- i. autocertificazione possesso requisiti, redatta utilizzando il facsimile - Allegato A1 e A2 con allegato documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore ed eventuale procura;
- ii. garanzia provvisoria di cui all'art. 11 (ATTENZIONE: per beneficiare delle riduzioni previste all'art.93, comma 7 del Codice, il concorrente dovrà allegare copia delle certificazioni comprovanti il possesso dello specifico requisito qualitativo);
- iii. referenza bancaria (vedi articolo 9 -punto 9.3 lettera B1- del presente disciplinare di gara), in originale o in copia autentica, ai sensi dell'art. 18, del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445;
- iv. attestazione dell'avvenuto versamento del contributo all'Autorità di Vigilanza per i Contratti pubblici di lavori, servizi e forniture – ora A.N.A.C. - con le modalità di cui all'art. 9, punto 9.5 lettera C2- del presente Disciplinare;
- v. copia del documento attestante l'attribuzione del PASSOE da parte del servizio AVCpass;

**BUSTA “B”**, recante l'intestazione del mittente e la dicitura OFFERTA TECNICA, dovrà contenere una relazione tecnica, sottoscritta dal legale rappresentante/procuratore dell'impresa concorrente in forma singola o del Consorzio, ovvero dal legale rappresentante/procuratore dell'impresa capogruppo (in caso di RTI o Consorzio già costituito, ovvero ancora nel caso di RTI o Consorzio da costituire, deve essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti/procuratori delle imprese costituenti il futuro raggruppamento temporaneo o consorzio), in modo conforme alle indicazioni di seguito specificate: redatta in lingua italiana e non eccedente **8 fogli** formato A4 (2 facciate per foglio) e ulteriori **2 fogli** in formato A3 per le rappresentazioni grafiche, in carattere Times New Roman, corpo 12 o equivalente, in formato cartaceo e articolata in base ai criteri di valutazione tecnica di cui all'articolo 13 del presente Disciplinare.

Per ogni elemento di valutazione dovrà essere predisposto un apposito capitolo, ben distinto dagli altri.

La Commissione giudicatrice sospenderà l'esame del documento alla fine dell'ottavo foglio formato A4 e del secondo foglio formato A3 ed esprimerà la sua valutazione esclusivamente sulle pagine esaminate.

Il concorrente potrà dedicare a ciascun capitolo un numero di pagine a sua scelta, fermo restando il limite complessivo degli otto fogli A4 e dei due fogli A3.

Eventuali fogli illustrativi, promozionali, brochure, ecc. che il concorrente intende allegare non rientrano nelle predette pagine: la Commissione non ne terrà conto ai fini della valutazione complessiva dell'offerta.

La relazione dovrà esporre, in modo completo e dettagliato, gli aspetti oggetto di valutazione, secondo lo schema seguente:

#### A-Elementi relativi all'allestimento e gestionali

A1) Progetto di layout di gestione degli arredi, delle attrezzature e di quant'altro ritenuto necessario per svolgere regolarmente il servizio di bar e piccola ristorazione, nonché le modalità con cui si intendono fornire i relativi servizi. Esso potrà prevedere l'utilizzo di arredi già esistenti nei locali in oggetto, di cui all'elenco allegato n. 2 o prevedere una soluzione migliorativa con la sostituzione, integrazione e/o l'utilizzo parziale di arredi propri. Il bancone del bar e il retrobanco già presenti dovranno necessariamente rimanere. In caso di sostituzione, anche parziale degli arredi, dovrà indicare i giorni necessari al loro allestimento e il tempo stimato per l'attivazione del servizio dalla data di consegna dei locali.

Gli arredi potranno essere di tipo mobile (es. tavolini, sedie ecc...) o di tipo fisso (es. pareti in cartongesso, pedane, divisori, impianti ecc...). In caso di arredi fissi la Città metropolitana valuterà al termine del contratto se tenerli in proprietà oppure farli rimuovere come previsto dall'art.2 del presente Disciplinare.

Sarà valutato discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice, sulla base di quanto esposto nella relazione tecnica con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- funzionalità globale dell'allestimento proposto, in relazione alle attività previste e alla razionale utilizzazione dei locali e degli spazi esterni concessi;
- comfort e fruibilità delle aree proposte per l'accoglienza degli utenti;
- caratteristiche tecniche ed estetiche dei materiali proposti per gli eventuali rifacimenti e/o sostituzioni di arredi.

A2) Proposta gestionale del servizio bar e di ristorazione comprensivo dei prodotti alimentari offerti e del listino prezzi, comprensivo di alcuni menù per il servizio di catering con relativi listini prezzi.

Tali prezzi dovranno essere garantiti per tutta la durata dell'appalto, fatto salvo il solo aggiornamento annuale agli indici ISTAT.

Va altresì indicato il centro di cottura dove vengono preparati i lavorati e semilavorati (con allegata attestazione dell'osservanza della normativa vigente sul controllo di igiene e sicurezza di detti luoghi) e le modalità di trasporto giornaliero degli stessi nella sede della ristorazione, nonché il numero, la tipologia e le principali caratteristiche tecniche delle macchine ed attrezzature utilizzate nella sede di ristorazione per l'erogazione del servizio e le modalità di sanificazione dell'ambiente e delle attrezzature utilizzate.

La proposta è valutata discrezionalmente, sulla base di quanto esposto, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- varietà dei prodotti offerti e relativi prezzi;
- programmazione e modalità operative per approvvigionamento degli alimenti e delle bevande;
- procedure e modalità operative per la preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande;
- procedure e modalità operative per la gestione efficiente del servizio agli utenti e la limitazione

delle code alla cassa e al banco;

- modalità operative per pulizia, sanificazione e disinfestazione delle superfici dei locali, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature;
- dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienicosanitarie e l'applicazione del manuale HACCP;

A3) Proposta gestionale del servizio di installazione con quantificazione del numero e tipologia dei distributori conformi alle specifiche tecniche previste nel Capitolato Speciale e listino prezzi differenziato con prezzo a moneta e prezzo con chiave. Attualmente vi sono 9 distributori (di cui n. 3 di bevande calde, n. 5 di bevande fredde e alimenti e n. 1 di caffè con cialda). La proposta potrà prevedere l'installazione fino a un massimo di n. 10 distributori la cui collocazione dovrà essere autorizzata dagli uffici di questa Amministrazione.

La proposta è valutata discrezionalmente, sulla base di quanto esposto, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- numero, tipologia e principali caratteristiche tecniche dei distributori utilizzati;
- listino prezzi differenziato con prezzo a moneta e prezzo con chiave.

A4) Soluzioni e proposte di miglioramento del servizio bar e piccola ristorazione a beneficio degli utenti relativamente alla funzionalità, fruibilità e all'entità del vantaggio economico per l'utenza.

La proposta è valutata discrezionalmente, sulla base di quanto esposto, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute, da fruire in determinati archi temporali;
- ogni altra forma di agevolazione proposta a beneficio degli utenti;
- ogni altro accorgimento migliorativo proposto a vantaggio di qualità, efficienza e celerità del servizio.

A5) Progetto di layout per la gestione delle attività dell'auditorium e per la valorizzazione dei locali adiacenti all'auditorium con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- proposta gestionale del sistema di prenotazione dell'auditorium tramite applicazione web che gestisca sia le prenotazioni provenienti da soggetti esterni, sia quelle provenienti dalla Città metropolitana. La procedura di approvazione successiva alla prenotazione verrà poi concordata con la stazione appaltante in fase di stipula del contratto;
- proposte di miglioramento delle apparecchiature tecnologiche con oneri a carico del gestore. Tali apparecchiature resteranno poi di proprietà della Città metropolitana;
- proposte di allestimento o di utilizzo dei locali adiacenti all'auditorium.

#### B-Elementi ristorativi.

B) Proposta contenente, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, l'offerta qualitativa di cibi e bevande promuovendo tanto per il bar che per la piccola ristorazione, l'impiego di prodotti provenienti preferibilmente dalla c.d. "filiera corta", anche con riferimento alla cultura e tradizione italiana e locale. I menu devono promuovere l'utilizzo di prodotti del territorio nel rispetto della stagionalità.

E' valutata discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella relazione tecnica, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- qualità dei prodotti proposti per la piccola ristorazione sia con cadenza giornaliera che settimanale;
- offerta di prodotti biologici;

- tempo di esposizione per cibi e panini/tramezzini "in distribuzione".

#### C-Criteri di sostenibilità ambientale.

C1) Descrizione delle attrezzature tecniche impiegate per le attività prevedendo, in particolare, l'utilizzo di apparecchi a basso consumo energetico secondo l'etichettatura Energy Label prevista dalla Direttiva 92/75 CEE e successivi regolamenti applicativi. In particolare sarà considerato elemento migliorativo l'eventuale sostituzione degli attuali elettrodomestici presenti nel bar con elettrodomestici a risparmio energetico. Le apparecchiature proposte resteranno poi di proprietà della Città metropolitana.

E' valutata discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella relazione tecnica, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- caratteristiche tecniche e funzionalità delle macchine e attrezzature proposte, oltre a quelle già in dotazione, per le attività del Bar/Caffetteria, con preferenza per l'appartenenza delle apparecchiature alla classe energetica più elevata/efficiente: piastre, macchine da caffè, forni a microonde...;

- caratteristiche tecniche e funzionalità delle macchine e attrezzature eventualmente proposte in sostituzione di quelle già esistenti, con preferenza per l'appartenenza delle apparecchiature alla classe energetica più elevata/efficiente: lavabicchieri, lavastoviglie e forni minimo classe A; per frigoriferi e congelatori minimo classe A+ secondo l'etichettatura Energy Label.

C2) Descrizione del progetto per l'organizzazione del servizio di consegna dei prodotti alimentari del bar e della piccola ristorazione avanzati al termine di ciascuna giornata lavorativa.

E' valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella relazione tecnica, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- procedure e modalità operative per la gestione degli alimenti avanzati al termine della giornata lavorativa.

#### D-Elementi migliorativi

D1) Prima proposta di tariffa oraria per l'utilizzo dell'auditorio nella fascia oraria dalle 08.00 alle 18.45 da lunedì a venerdì.

Al concorrente che avrà proposto le offerte tariffarie minori verrà attribuito il punteggio massimo di cui alla tabella dell'art.13 del presente Disciplinare. Agli altri concorrenti verranno attribuiti punteggi proporzionali secondo la seguente formula: *tariffa minima offerta/tariffa offerta dal concorrente*.

D2) Seconda proposta di tariffa oraria per l'utilizzo dell'auditorio nella fascia oraria dalle 19.00 alle 24.00 da lunedì a venerdì e dalle 08.00 alle 24.00 per le giornate di sabato, domenica e festivi.

Al concorrente che avrà proposto le offerte tariffarie minori verrà attribuito il punteggio massimo di cui alla tabella dell'art.13 del presente Disciplinare. Agli altri concorrenti verranno attribuiti punteggi proporzionali secondo la seguente formula: *tariffa minima offerta/tariffa offerta dal concorrente*.

D3) Numero ulteriore di utilizzi gratuiti annui dell'auditorio da parte della Città metropolitana di Venezia oltre a quelli richiesti. Tali ulteriori utilizzi gratuiti verranno utilizzati fino ad un massimo del 25% nella fascia oraria di cui alla lettera D2) e la restante parte nella fascia oraria di cui alla lettera D1) (v. il successivo punto NOTA BENE).

Al concorrente che avrà proposto il numero maggiore di utilizzi gratuiti annui verrà attribuito il punteggio massimo di cui alla tabella dell'art.13 del presente Disciplinare. Agli altri concorrenti

verranno attribuiti punteggi proporzionali secondo la seguente formula: *numero utilizzi offerti dal concorrente/ numero massimo di utilizzi offerti*.

**NOTA BENE:**

Il progetto di gestione dei locali affidati dovrà considerare che l'uso bar dovrà garantire un'apertura dei locali a favore di tutto il personale dipendente e degli ospiti del Centro Servizi della Città metropolitana di Venezia, o di coloro che abbiano titolo ad accedervi, dalle ore 7:45 alle ore 17:30 dal lunedì al venerdì e comunque secondo quanto previsto dal Capitolato speciale. Il progetto dovrà considerare che l'organizzazione e la gestione del bar sarà totalmente a carico del concessionario il quale dovrà provvedere in merito, ai sensi della normativa vigente in materia.

Per l'affidamento della concessione in gestione dei locali dell'auditorio si dovrà garantire la sua apertura e la gestione del relativo servizio tecnico come descritto nel Capitolato speciale, dalle ore 8:00 alle ore 18:45 dal lunedì al venerdì, con quaranta utilizzi gratuiti annui a favore della Città metropolitana di Venezia (di cui 30 durante la fascia oraria dalle 8.00 alle 18.45 dal lunedì al venerdì, e 10 durante le fasce orarie dalle 19.00 alle 24.00 dal lunedì al venerdì o dalle 8.00 alle 24.00 il sabato, la domenica e festivi) oltre a quelli che verranno offerti in sede di gara. Tutti gli ulteriori utilizzi nelle fasce orarie eventualmente richieste, a favore della Città metropolitana di Venezia o di altri soggetti che ne facciano richiesta, saranno a pagamento secondo le tariffe offerte dal concessionario. In caso di richieste di servizio di catering presso i locali dell'auditorio è prevista la gestione in esclusiva da parte del concessionario che dovrà concordare con gli interessati le modalità di dettaglio di svolgimento del servizio di catering nel rispetto della sua offerta tecnica presentata in gara. La gestione in esclusiva è stata prevista al fine di assicurare l'utilizzo in sicurezza dei locali. L'operatore economico può presentare le eventuali migliorie che ritiene utile nell'ambito del progetto per la gestione dei locali affidati. Per il servizio di gestione dei distributori automatici, il concessionario dovrà installarli a propria cura, spese e rischio, preferibilmente negli stessi spazi di quelli attualmente presenti, previa verifica e conferma da parte dell'Ufficio Impianti del Servizio Edilizia.

Per gli obblighi e gli oneri a carico del gestore si rinvia a quanto previsto dal Capitolato speciale.

**BUSTA "C"**, recante l'intestazione del mittente e la dicitura OFFERTA ECONOMICA, contenente l'offerta economica redatta utilizzando il modello dell'offerta economica (allegato E).

**L'offerta dovrà indicare:**

- il canone annuo che il concorrente si impegna a versare alla Città metropolitana di Venezia per la gestione dei locali affidati e per l'installazione dei distributori, che non potrà essere inferiore ad euro 8.500,00 IVA esclusa, stabilito come canone annuo a base di gara.
- i costi aziendali relativi alla sicurezza a carico dell'impresa. Tali costi vanno indicati a pena di esclusione in quanto la loro mancata indicazione non è suscettibile di nessun soccorso istruttorio in quanto elemento essenziale dell'offerta non sanabile. Si precisa sin d'ora, che il dato indicato dal concorrente non verrà preso in alcun modo in considerazione ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto. Detto valore sarà preso in considerazione e, quindi, valutato solo nell'eventualità che l'offerta venga ritenuta anormalmente bassa.

L'offerta dovrà altresì contenere, a pena di esclusione, il Piano economico-finanziario come espressamente indicato al successivo art. 14.

In caso di discordanza prevale l'indicazione in lettere.

Verranno escluse le offerte condizionate, tardive, alternative o espresse in aumento rispetto all'importo a base di gara.

I prezzi offerti dalle ditte concorrenti si intendono fissati dalle stesse in base a calcoli di loro assoluta convenienza, a loro totale rischio e rimarranno invariabili pur in presenza di circostanze di cui le medesime non abbiano tenuto conto. La ditta aggiudicataria non potrà, pertanto, pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di nessun genere per effetto di qualsiasi sfavorevole circostanza che si verificasse dopo l'aggiudicazione stessa.

L'offerta economica dovrà avere validità per un periodo minimo di 180 giorni solari consecutivi dalla scadenza del termine fissato per la sua presentazione.

L'offerta economica, deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore; nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva, l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutte le imprese concorrenti.

Nell'autocertificazione dovrà essere contenuto l'impegno che in caso di aggiudicazione gli stessi operatori 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. Nello stesso documento dovranno essere indicate le percentuali del servizio che saranno svolte dalle singole Imprese e contenuto l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 48 del D. Lgs. 50/2016 (il modello A1 predisposto dalla stazione appaltante contiene tutte le dichiarazioni necessarie).

L'amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e ritenuta congrua ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, nonché di non procedere all'aggiudicazione, qualunque sia il numero delle offerte pervenute, per rilevanti motivi di interesse pubblico.

L'aggiudicazione provvisoria è vincolante per l'Impresa aggiudicataria, mentre il vincolo contrattuale sorge per l'Amministrazione aggiudicatrice dal momento in cui la Determinazione di aggiudicazione definitiva diviene efficace a seguito dell'esito positivo dei controlli prescritti dall'art. 32, comma 5 del d.lgs. n. 50/2016.

L'amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara, di prorogarne la data di apertura o di posticiparne l'orario, dandone comunicazione ai concorrenti attraverso il sito *web* [www.cittametropolitana.ve.it](http://www.cittametropolitana.ve.it) nell'apposita sezione "Bandi di gara" raggiungibile direttamente dalla home page.

## ART. 11 GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da una garanzia dell'importo pari ad euro 16.000,00 ai sensi dell'art. 93 del d.lgs n. 50/2016, corrispondente al 2% dell'importo a base d'asta.

La garanzia potrà essere costituita alternativamente da:

- cauzione in contanti o titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito;
- fidejussione bancaria;
- polizza assicurativa;
- polizza rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto



dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La fideiussione o la polizza devono prevedere espressamente le seguenti clausole:

- validità per almeno 180 giorni dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta;
- impegno del fideiussore, ai sensi dell'art. 93 comma 8 del D. Lgs. 80/2016, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'articolo 103 del D. Lgs. 50/2016, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;

#### SI PRECISA:

a) nel caso di cauzione costituita da contanti, gli offerenti dovranno depositare i contanti presso il conto di Tesoreria della Città metropolitana di Venezia acceso presso Unicredit S.p.a., agenzia di Venezia, ubicata in Mercerie dell'Orologio San Marco n. 191, IBAN IT 69 T 02008 02017 000101755752; la relativa quietanza dovrà essere inserita in originale, nella busta "A" unitamente alla dichiarazione di impegno di un fideiussore, ai sensi dell'articolo 93, comma 8, del d.lgs. n. 50/2016. I concorrenti che effettueranno il versamento della cauzione tramite bonifico, dovranno allegare alla documentazione di gara, a pena di esclusione, copia, rilasciata dalla propria banca, dell'avvenuta esecuzione del bonifico sul conto succitato unitamente alla dichiarazione di impegno di un fideiussore, ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del d.lgs. n. 50/2016. Lo svincolo di detta cauzione sarà effettuato, sempre tramite bonifico, con spese a carico del destinatario. Il bonifico dovrà riportare la seguente causale: **"garanzia di cui all'articolo 93, del D. Lgs. 50/2016 per la partecipazione alla procedura per l'Affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 164 del D.Lgs n. 50/2016, del servizio di gestione Bar e piccola ristorazione, dell'installazione e gestione dei distributori automatici di alimenti e bevande e dei servizi relativi alla gestione dell'auditorio presso il centro servizi della Città metropolitana di Venezia"**;

b) nel caso di cauzione costituita in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito presso la Tesoreria della Città metropolitana o presso le aziende autorizzate a titolo di pegno a favore della Città metropolitana di Venezia la relativa quietanza dovrà essere inserita in originale, nella busta "A" unitamente alla dichiarazione di impegno di un fideiussore, ai sensi dell'art. 93, comma 8 del d.lgs. n. 50/2016;

c) la garanzia fideiussoria per la cauzione provvisoria può essere presentata, ai sensi del D.M. 123/2004, mediante la scheda tecnica di cui al citato decreto – Schema tipo 1.1 – Scheda tecnica 1.1. purché contenga, l'espressa rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, così come prescritto dall'articolo 93, comma 4, del d.lgs. n. 50/2016;

d) qualora la procedura dovesse avere durata superiore a 180 gg. verrà richiesta ai concorrenti appendice di proroga della validità del deposito cauzionale provvisorio;

e) nel caso del ricorso ad intermediari finanziari, il modulo di fideiussione deve contenere gli estremi dell'autorizzazione di cui all'art. 93 comma 3 del d.lgs. n. 50/2016.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese la garanzia provvisoria deve essere prestata specificando che viene rilasciata a garanzia del R.T.I.

#### **ATTENZIONE:**

- In caso di R.T.I. costituiti: la garanzia provvisoria deve essere prestata dall'Impresa mandataria specificando che il soggetto garantito è il raggruppamento;
- in caso di R.T.I. costituendi: la garanzia provvisoria deve essere prestata da una delle Imprese

- raggruppande con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le imprese raggruppande;
- in caso di Consorzio costituito: la garanzia provvisoria deve essere prestata dal Consorzio stesso;
- in caso di Consorzio costituendo: la garanzia provvisoria deve essere prestata da una delle imprese consorziande con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le Imprese che intendono costituirsi in Consorzio.

#### ART. 12- INFORMATIVA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (d.lgs. 196/2003)

Ai sensi dell'articolo 13 del "Codice in materia di protezione dei dati personali", i dati personali raccolti saranno trattati, con e senza l'ausilio di strumenti elettronici, per l'espletamento delle attività istituzionali relative al presente procedimento 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 garantirne la sicurezza e la riservatezza e comunque nel rispetto della normativa vigente.

I dati giudiziari, eventualmente raccolti nel corso della procedura ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 saranno trattati in conformità al D.Lgs. 196/2003.

Titolare del trattamento è la Città metropolitana di Venezia ed il responsabile è il dirigente del servizio Gestione del Patrimonio Edilizio.

### PARTE II – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE PROCEDIMENTO DI GARA

#### ART. 13 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gara si terrà nella forma della procedura aperta, con aggiudicazione a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, in base ai seguenti criteri di valutazione:

CRITERIO	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	75 punti
Offerta economica	25 punti
<b>TOTALE</b>	<b>100 punti</b>

ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA		Totale	75
<b>A</b>	<b>Elementi relativi all'allestimento e gestionali</b>	<b>Punteggio massimo</b> Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times pm$ dove <i>mc</i> è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice e <i>pm</i> è il punteggio massimo attribuibile all'elemento oggetto di valutazione	<b>30</b>
A1	Progetto di layout di arredi e attrezzature	$P=mc \times 5$	5
A2	Proposta gestionale	$P=mc \times 5$	5

	del servizio bar e ristorazione		
A3	Proposta gestionale dei distributori alimenti e bevande	$P=mcx5$	5
A4	Soluzioni migliorative per l'utenza	$P=mcx5$	5
A5	Proposta gestionale delle attività dell'auditorium	$P=mcx10$	10
<b>B</b>	<b>Elementi ristorativi: offerta qualitativa dei cibi proposti</b>	<b>Punteggio massimo <math>P=mcx10</math></b>	<b>10</b>
<b>C</b>	<b>Elementi di sostenibilità ambientale</b>	<b>Punteggio massimo <math>P=mcx10</math></b>	<b>10</b>
C1	Attrezzature tecniche utilizzate	$P=mcx8$	8
C2	Organizzazione servizio consegna prodotti alimentari avanzati	$P=mcx2$	2
<b>D</b>	<b>Elementi migliorativi</b>	<b>Punteggio massimo</b>	<b>25</b>
D1	Prima proposta di tariffa oraria auditorio	Il punteggio verrà attribuito secondo la formula: <i>tariffa minima offerta/tariffa offerta dal concorrente</i> [art.10), lettera D1) del presente disciplinare]	13
D2	Seconda proposta di tariffa oraria auditorio	Il punteggio verrà attribuito secondo la formula: <i>tariffa minima offerta/tariffa offerta dal concorrente</i> [art.10), lettera D2) del presente disciplinare]	5
D3	Numero ulteriore di utilizzi gratuiti annui dell'auditorio da parte della Città metropolitana di Venezia	Il punteggio verrà attribuito secondo la formula: <i>numero utilizzi offerti dal concorrente/numero massimo di utilizzi offerti</i> [art.10), lettera D3) del presente disciplinare]	7

13.1 Ciascun singolo commissario assegnerà per ciascun elemento dell'offerta tecnica un giudizio tradotto in coefficienti da 0 a 1 tenendo conto dei seguenti parametri:

giudizio eccellente: coefficiente di attribuzione 1,0

giudizio ottimo: coefficiente di attribuzione 0,8

giudizio buono: coefficiente di attribuzione 0,6

giudizio discreto: coefficiente di attribuzione 0,4

giudizio sufficiente: coefficiente di attribuzione 0,2

giudizio insufficiente: coefficiente di attribuzione 0.

La valutazione sarà **Eccellente** nel caso in cui vi sia assoluta rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; concreta fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; massima chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; massima concretezza e innovazione delle soluzioni; elevato

grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, molto superiore agli standard richiesti.

La valutazione sarà **Ottimo** nel caso in cui vi sia assoluta rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza e innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, superiore agli standard richiesti.

La valutazione sarà **Buono** nel caso in cui vi sia rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; buon grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, completamente in linea con gli standard richiesti.

La valutazione sarà **Discreto** nel caso in cui vi sia discreta rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; sufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; discreto grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, in linea con gli standard richiesti.

La valutazione sarà **Sufficiente** nel caso in cui vi sia sufficiente rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; sufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; sufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, superiore agli standard richiesti. In conclusione, quasi in linea con gli standard richiesti.

La valutazione sarà **Insufficiente** nel caso in cui vi sia poca rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; mancanza di fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; insufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; mancanza di concretezza delle soluzioni; insufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, inferiore agli standard richiesti.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi ad ogni singolo elemento tecnico (in base alle formule a fianco di ognuno indicate), si procederà a trasformare i punteggi provvisori in punteggi definitivi mediante applicazione della formula che segue:

$$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$$

R = singolo punteggio riparametrato

R<sub>i</sub> = singolo punteggio attribuito al concorrente

R<sub>max</sub> = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione

P<sub>max</sub> = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.

Una volta attribuito il punteggio definitivo ai singoli elementi tecnici, si procederà alla riparametrazione del punteggio complessivo, attribuendo all'offerta che ha ottenuto il maggior punteggio per gli elementi tecnici il massimo punteggio attribuibile e, proporzionalmente, punteggio inferiore alle altre ditte, mediante applicazione della formula che segue:

$$R = 75 \times R_i / R_{max}$$

R = punteggio riparametrato

R<sub>i</sub> = punteggio attribuito al concorrente

R<sub>max</sub> = punteggio più alto complessivo attribuito in gara prima dell'ulteriore riparametrazione

#### Art. 14. VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

La Busta "C – Offerta Economica" dovrà contenere:

1. l'offerta economica compilata su carta bollata o in bollo (solo per le ditte italiane), preferibilmente secondo il modello (fac-simile ALLEGATO E) unito al presente disciplinare che deve:

- a) indicare il canone annuo che il concorrente si impegna a versare alla Città metropolitana di Venezia per la gestione dei locali affidati e per l'installazione dei distributori, che non potrà

essere inferiore ad euro 8.500,00, IVA esclusa, stabilito come canone annuo a base di gara, pena esclusione dalla gara.

OFFERTA ECONOMICA ---> max punti 25 come di seguito attribuiti:

Punti 25 al concorrente con la migliore offerta rispetto al canone posto a base di gara.

Punti 0 al concorrente con canone pari a quello posto a base di gara.

Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio minore in base alla seguente formula:

$P = \text{canone offerta in esame} \times 25 / \text{canone offerta più alto}$

- b) indicare, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D.Lgs. n. 50/2016, i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

2. l'offerta deve altresì, contenere, a pena di esclusione, un piano economico finanziario di copertura degli investimenti e della connessa gestione per tutto l'arco temporale definito, redatto ai sensi dell'art. 165 del Codice, secondo la modulistica allegata (modello F).

Il piano economico-finanziario dovrà contenere i principali indicatori di redditività, nonché il quadro di tutti i costi che l'aggiudicatario intende sostenere compresi i costi di gestione e dei singoli servizi nonché i ricavi che prevede di conseguire per la durata stabilita della concessione.

Il piano economico finanziario dovrà quindi, definire i principali presupposti e le condizioni fondamentali dell'equilibrio economico finanziario posti a base dell'affidamento della Concessione, compresi a titolo esemplificativo:

- l'importo dei ricavi presunti;
- l'importo complessivo dei costi di gestione del servizio;
- le caratteristiche e l'entità degli eventuali servizi aggiuntivi da fornire.

A parità di punteggio complessivo, l'appalto verrà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto nella valutazione dell'offerta tecnica.

La gara verrà aggiudicata, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida purché ritenuta conveniente e congrua da parte della Città metropolitana di Venezia.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presentino offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni specificate nei Capitolati, ovvero che siano sottoposte a condizione e/o che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni della concessione, nonché offerte incomplete e/o parziali.

Le modalità di partecipazione alla seduta pubblica sono indicate all'art. 15.

La Città metropolitana di Venezia si riserva il diritto di non aggiudicare la gara qualora le offerte venissero considerate non conformi al principio di congruità, non confacenti alle proprie esigenze di bilancio e/o per sopravvenute ragioni di carattere pubblico.

Si informa che il verbale di gara non avrà valore di contratto e che l'aggiudicazione dell'appalto e la conseguente stipula del contratto, avverrà successivamente all'apertura delle offerte ed alle necessarie verifiche e agli altri adempimenti cui è tenuta la Città metropolitana di Venezia.

Resta inteso che le offerte inviate non vincoleranno in alcun modo la Città metropolitana di Venezia né all'aggiudicazione né alla stipulazione del contratto mentre le società partecipanti sono vincolate fin dal momento della presentazione dell'offerta per un periodo pari a 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

L'aggiudicatario si impegna a svolgere il servizio con le modalità contrattualmente previste, anche nelle more della formale stipula del contratto.

In ogni caso la partecipazione alla procedura aperta di cui al presente disciplinare comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le condizioni e le clausole contenute nel Bando integrale di gara e in tutti i documenti ad esso afferenti.

## ART. 15 – PROCEDIMENTO DI GARA

L'apertura dei plichi verrà effettuata **alle ore 09.00 del giorno 09/01/2017 in seduta pubblica** presso la Sede della Città metropolitana di Venezia –Via Forte Marghera 191 –Venezia-Mestre.

**L'offerta tecnica verrà aperta in seduta pubblica solo dopo l'esame della documentazione amministrativa.**

**L'offerta economica verrà aperta in seduta pubblica solo dopo l'esame, da parte di apposita Commissione Giudicatrice, dell'offerta tecnica e della conseguente attribuzione di punteggio.**

**La ripresa delle attività che devono svolgersi in seduta pubblica sarà comunicata ai concorrenti attraverso il sito [www.cittametropolitana.ve.it](http://www.cittametropolitana.ve.it) al link Bandi, nelle comunicazioni di gara relative alla presente procedura di gara e tale pubblicazione avrà valore di notifica a tutti gli effetti di legge.**

Qualora il punteggio relativo al prezzo e la somma dei punteggi relativi agli altri elementi di valutazione delle offerte siano entrambi pari o superiori ai limiti indicati dall'art. 97 comma 3 del D. Lgs. 50/2016, si procederà a valutare la congruità dell'offerta ed eventualmente escludere l'offerta secondo quanto previsto dall'art. 97 del D. Lgs. 50/2016; si precisa che ai fini della verifica della predetta congruità, si terrà conto del punteggio attribuito dalla commissione prima della riparametrazione e ciò sulla base della sentenza del Consiglio di Stato, Sezione III, 01 agosto 2016, n. 3455.

Qualora a seguito di detta verifica una o più offerte risultassero non congrue, in seduta pubblica (la cui data e ora verranno preventivamente comunicate a mezzo PEC e pubblicate sul profilo della Città metropolitana di Venezia) si procederà a dichiarare l'anomalia delle offerte che a seguito del procedimento di verifica siano risultate non congrue e a dichiarare l'aggiudicazione provvisoria a favore del concorrente che avrà presentato la miglior offerta risultata congrua.

Si procederà quindi nei confronti dell'aggiudicatario secondo quanto stabilito dagli artt. 32 e 86 del D. Lgs. 50/2016.

Qualora il concorrente non sia in possesso dei requisiti generali e/o speciali, la Città metropolitana di Venezia procederà alla sua esclusione, all'escussione della relativa garanzia provvisoria e alla segnalazione del fatto all'A.N.A.C. - per i provvedimenti di cui all'art.213 del D. Lgs. 50/2016.

## ART. 16 – SPESE DI PUBBLICAZIONE, CONTRATTUALI E CONTROLLI

Ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000 si procederà ad idonei controlli anche a campione sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese in sede di gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese dalla Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione procederà:

- alla revoca dell'aggiudicazione;
- all'escussione della garanzia provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);
- alla segnalazione del fatto all'A.N.A.C.;
- allo scorrimento della graduatoria di gara.

Ai sensi degli artt. 73, 98 e 216, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016, l'aggiudicatario dovrà rimborsare all'Amministrazione entro 60 giorni dall'aggiudicazione, le spese dalla stessa sostenute per la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, indicativamente ammontanti ad euro 600,00=.

Ai sensi dell'art. 32, comma 14 del d.lgs. n. 50/2016, il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante della Città metropolitana di Venezia.

Sono a carico dell'Aggiudicatario le spese di contratto e tutti gli oneri connessi alla sua stipulazione (imposta di bollo, registrazione, etc.).

Il rifiuto della sottoscrizione del contratto, ovvero l'impossibilità di procedere alla sottoscrizione dello stesso per colpa dell'impresa aggiudicataria, comporterà la revoca dall'aggiudicazione facendo sorgere il diritto della Città metropolitana di Venezia di affidare l'appalto all'impresa che segue immediatamente nella graduatoria. In tal caso rimangono comunque a carico dell'impresa inadempiente le maggiori spese sostenute, con diritto di rivalsa della Città metropolitana di Venezia sulla cauzione prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.

Dirigente Responsabile  
*ing. Andrea Menin*  
(documento firmato digitalmente)