

DISCIPLINARE DI GARA**PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, TRAMITE PROCEDURA INFORMALE, DELLA GESTIONE DI PUBBLICI ESERCIZI DI CAFFETTERIA E RISTORAZIONE PRESSO IL COMPLESSO MONUMENTALE DELLA VENARIA REALE****PARTE I – CONDIZIONI DI GARA**

1. Amministrazione Aggiudicatrice: “LA VENARIA REALE” – C.V.C. (CONSORZIO DI VALORIZZAZIONE CULTURALE) Piazza Repubblica, 4, 10078, Venaria Reale (TO) (di seguito: Amministrazione aggiudicatrice, o Amministrazione), Tel.: 011.4320827 – 011.4325097; fax: 011.4322791. Il sito dell’amministrazione aggiudicatrice è il seguente: <http://www.lavenariareale.it/> Ulteriori informazioni potranno essere richieste al Dottor Daniele Carletti, all’indirizzo di fax sopra indicato.

2. Oggetto della concessione: organizzazione e gestione di pubblici esercizi di caffetteria e ristorazione presso i punti di ristoro del Complesso Monumentale della Venaria Reale (di seguito: La Venaria), con contestuale concessione degli spazi di cui al successivo art. 4. Il concessionario dovrà creare, negli spazi di ristorazione concessi, un circuito coerente di realtà complementari tra loro, in grado di fornire al visitatore un’offerta ampia e innovativa basata su alimenti tradizionali di elevata qualità, meglio specificati nelle “Linee guida”.

Sarà onere del Concessionario organizzare eventi e promuovere iniziative periodiche e/o occasionali, inerenti direttamente o indirettamente, il settore della promozione eno – gastronomica.

Sarà onere del Concessionario proporre iniziative di cucina didattica, e/o altre iniziative di coinvolgimento del territorio, legate a vario titolo alla Venaria Reale e alla tradizione eno – gastronomica piemontese.

Il Concessionario dovrà valorizzare il patrimonio eno - gastronomico piemontese, con particolare riguardo ai cibi legati alla tradizione artigiana, nonché alla storia della dinastia dei Savoia.

Il Concessionario dovrà utilizzare in via prioritaria e prevalente i prodotti provenienti da La Venaria e dai terreni circostanti. Il Concessionario potrà vendere per asporto i prodotti oggetto dell’attività di somministrazione, anche in forma confezionata, previa creazione di appositi spazi finalizzati a tale attività (“corner di vendita”), nel rispetto della normativa di settore. Il Concessionario potrà proporre la commercializzazione di una linea di prodotti afferenti al settore gastronomico, purchè recanti il marchio de “La Venaria”, nei limiti di quanto specificato nel Capitolato Speciale di gestione.

Le attività, le mostre e gli eventi de La Venaria dovranno costituire un riferimento costante per l’offerta di prodotti nei punti di ristoro.

L’apertura dei punti di ristoro dovrà essere garantita non solo durante l’orario di apertura de La Venaria, ma anche in occasione di eventi speciali.



Il Direttore

Il Concessionario gestirà unitariamente i punti di ristoro, che dovranno essere tra loro coordinati. Il Concessionario dovrà relazionarsi costantemente con l'Amministrazione aggiudicatrice.

Il Concessionario dovrà gestire i punti di ristoro secondo un progetto originale, utilizzando la denominazione "La Venaria Reale", in modo che ogni riferimento all'attività di gestione sia immediatamente riconducibile alla Venaria (insegne, spazi interni, pubblicità etc.). Eventuali possibilità e modalità di aggiunta di un logo ulteriore potranno essere concordate successivamente con l'Amministrazione.

Il Concessionario dovrà di regola assicurare il servizio di catering in occasione degli eventi organizzati dall'Amministrazione.

L'Amministrazione attiverà, a norma di legge (L.R. 38/2006), le procedure necessarie per la somministrazione di alimenti e bevande ai visitatori de La Venaria, ed indicherà come delegato il Concessionario. Il Concessionario gestirà i punti di ristoro munendosi di tutti gli ulteriori permessi, vulture, autorizzazioni, nullaosta necessari, ed osservando le prescrizioni contenute nel Capitolato Speciale, sotto la propria responsabilità e tenendo manlevata e indenne l'Amministrazione da ogni eventuale pretesa da parte di terzi.

Il Concessionario potrà sub - affidare attività parziali e collaterali dell'oggetto della concessione, purchè comprese entro il limite del 20% del fatturato complessivo della concessione, dichiarate in sede di gara e autorizzate dall'Amministrazione, secondo le modalità indicate nel presente disciplinare di gara e nel Capitolato Speciale di gestione.

Il contratto di concessione non potrà essere ceduto, a pena di nullità.

- 3. Durata della concessione:** la durata della concessione è di 6 (sei) anni, eventualmente rinnovabili per altri 6 (sei), a partire dalla data di stipulazione del contratto tra l'Amministrazione e l'Aggiudicatario.
- 4. Luogo e spazi di esecuzione:** Le prestazioni oggetto della Concessione dovranno essere svolte presso la Reggia della Venaria Reale e presso i Giardini, nelle aree indicate nelle planimetrie allegate al Capitolato Speciale di gestione (Allegati A-A1-A2-A3-A4-A5-A6).

Gli spazi di cui sopra verranno consegnati all'aggiudicatario in tempi differenti.

Alcuni di essi sono già disponibili, poiché attualmente utilizzati come punti di ristoro all'interno del Complesso della Venaria Reale, e sono già dotati delle strutture necessarie per lo svolgimento del servizio in oggetto.

In particolare sono considerati locali attivi e allestiti:

- "Ufficio del Caffè" - Caffetteria interna alla Reggia, sito nella Manica della Tenaglia (piano seminterrato) (All. A1);
- "Garden House" – Bar-Ristorante, sito nei Giardini della Reggia (All. A2);
- "Chiosco delle Pergole" – Bar, sito nel Giardino delle Pergole (All. A3);

Altri sono invece disponibili ma privi di allestimenti. Per questi spazi sarà compito dell'aggiudicatario provvedere a redigere un progetto di allestimento degli stessi.

In particolare è considerato locale disponibile ma privo di allestimento:

- "Sala del Pettegolezzo" – Bar-Ristorante, sito nel Padiglione Garoviano di Levante (piano nobile) (All. A4);



Il Direttore

Altri ancora devono essere terminati e pertanto la loro consegna avverrà al momento dell'ultimazione dei lavori, come meglio indicato all'art. 5 del Capitolato Speciale. In particolare sono considerati locali non ancora disponibili e privi di allestimento:

- "Ristorante Scuderie Juarriane" - Ristorante, sito nelle Scuderie Juarriane (sotto-tetto) (All. A5);
- "Cascina Medici del Vascello" - Punto di ristoro, sito presso la Cascina Medici del Vascello (All. A6).

Sarà onere dell'aggiudicatario provvedere a redigere un progetto di allestimento degli spazi anzidetti.

Lo stato di fatto, gli allestimenti e le tempistiche di consegna dei singoli punti di ristoro sono meglio precisate negli Allegati A1-A2-A3-A4-A5-A6 al Capitolato Speciale.

Il Concessionario potrà proporre l'organizzazione di eventi presso i punti di ristoro e/o in altri spazi del Complesso. L'effettivo utilizzo degli spazi verrà successivamente concordato con l'Amministrazione, come meglio specificato nel Capitolato Speciale.

- 5. Procedura di aggiudicazione e disposizioni di riferimento:** Il presente affidamento costituisce una concessione di servizio, stante l'accessorietà e la strumentalità della contestuale concessione di spazi. La scelta del Concessionario avverrà pertanto nel rispetto dei principi indicati dall'art. 30, comma 3, del d.lgs. 163/2006 e s.m.i. Verranno applicate specifiche norme del d.lgs. 163/2006 solo in quanto richiamate dall'Amministrazione, in via di autoregolamentazione. La scelta del Concessionario avverrà tramite gara informale a procedura aperta, secondo il criterio di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa. Stante il valore culturale del sito e la tipologia del servizio offerto, il presente affidamento costituisce altresì una concessione di servizi al pubblico, ai sensi dell'art. 117 del d.lgs. 42/2004, ed è perciò assoggettato ai principi dettati in materia di valorizzazione dagli artt. 6, 7, 111 e ss. del medesimo decreto legislativo.
- 6. Importo complessivo a base di gara:** l'importo complessivo a base di gara è stimato, per l'intera durata della concessione, in **Euro 1.326.651.90**, importo determinato tenendo a riferimento:
- 1) il corrispettivo annuo minimo di canone per la concessione degli spazi, pari ad **Euro 93.108,65**, moltiplicato per gli anni di affidamento;
 - 2) la percentuale minima del **8%** sul fatturato annuo medio presunto (pari ad **Euro 1.600.000,00**), anch'essa moltiplicata per gli anni di gestione. La concessione non è divisibile in lotti. Non sono ammesse varianti, ma solo proposte migliorative del servizio, secondo quanto indicato nel presente disciplinare di gara e nel Capitolato Speciale.
- 7. Categoria del servizio:** 17. CPV 55300000 - 3; 55310000 - 6; 55330000 - 2; 55400000 - 4; 55410000-7; 55520000-1; 92300000-4.
- 8. Forma giuridica dei soggetti ammessi a partecipare alla gara:** è consentita la partecipazione a tutti i soggetti che rivestano una delle forme giuridiche di cui all'art. 34 del d.lgs. 163/2006.

Saranno esclusi i concorrenti per cui l'amministrazione accerti, sulla base di univoci elementi, che le relative offerte siano da imputarsi ad un unico centro decisionale.



Il Direttore

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero individualmente ed in associazione temporanea o consorzio ordinario di concorrenti, a pena di esclusione di tutte le offerte presentate in violazione del divieto.

La partecipazione alla gara sotto forma di consorzio, in tutte le tipologie di cui all'art. 34 del d.lgs. 163/2006, è regolata dalla disciplina prevista dal medesimo d.lgs. 163/2006, compresi i divieti di partecipazione plurima ivi stabiliti (cfr. art. 36, comma 5; art. 37, comma 7, d.lgs. cit.).

Ai sensi dell'art. 34, comma 1, lett. e) del d.lgs. 163/2006, si applicano ai consorzi ordinari di concorrenti le medesime disposizioni ed i medesimi divieti previsti per i raggruppamenti temporanei.

- 9. Condizioni di partecipazione. Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale:** Sono condizioni di partecipazione, oltre quanto indicato al precedente punto **8**, il possesso dei requisiti di ordine generale e di idoneità professionale di cui al presente punto **9**, nonché il possesso dei requisiti economico finanziari e tecnico organizzativi di cui ai successivi punti **10** e **11**. Come specificato nei predetti punti, i concorrenti, per potere partecipare alla gara, dovranno avere acquisito:

A. competenze nel campo della gestione di bar - caffetteria e ristorazione presso istituti e luoghi di cultura, sedi espositive, musei, fiere o luoghi soggetti a grande e discontinuo afflusso di pubblico;

B. competenze nel campo della gestione di bar - caffetteria e/o ristorazione dotati di particolare standards di qualità ed eccellenza;

C. competenze nel campo della ristorazione in qualità di chef - gestore;

D. competenze nel campo della organizzazione di eventi.

I raggruppamenti sono ammessi in qualsiasi forma, secondo le disposizioni di cui all'art. 37 del D. Lgs. 163/2006 come integrato dalle norme che seguono. Stante l'importanza equivalente rivestita, nell'ambito della concessione, dalle prestazioni di cui alle lettere **A**, **B**, **C** e **D** esse vengono considerate tutte e quattro come possibili prestazioni "principali". Il soggetto mandatario dovrà possedere i requisiti di almeno una delle dette prestazioni in misura non inferiore al 60%, ove frazionabile. In ogni caso, il soggetto mandatario dovrà possedere un fatturato annuo generico degli ultimi tre anni (2006 - 2007 - 2008) non inferiore ad Euro 5.000.000,00, IVA esclusa. Solo a questi fini (ovverosia solo qualora intendano svolgere funzioni di capogruppo), i soggetti di cui alla lettera **C** e **D** dovranno dichiarare il fatturato annuo generico degli ultimi tre anni. I requisiti innanzi indicati sono richiesti al soggetto mandatario in ogni caso di partecipazione sotto forma di raggruppamento temporaneo di concorrenti: sia in caso di raggruppamento di tipo verticale che in caso di raggruppamento di tipo orizzontale. In caso di raggruppamento di tipo orizzontale, i soggetti mandanti dovranno possedere cumulativamente i restanti requisiti, ciascuno in misura non inferiore al 20%. In caso di raggruppamento di tipo verticale, ciascun soggetto dovrà avere i requisiti ed eseguire la prestazione dal medesimo indicata. In ogni caso di partecipazione sotto forma di raggruppamento, i requisiti di cui alle lettere **C** e **D** non sono frazionabili e dovranno essere rispettivamente posseduti da un unico soggetto, che dovrà svolgere la relativa prestazione.



Il Direttore

Il concorrente potrà attestare il possesso dei requisiti richiesti dal presente disciplinare di gara in conformità al D.P.R. 445/2000, mediante dichiarazioni sostitutive sottoscritte dal legale rappresentante dell'impresa concorrente e corredate da copia fotostatica del documento di identità del dichiarante in corso di validità. Tali dichiarazioni potranno essere rilasciate utilizzando l'apposita modulistica a corredo del presente disciplinare di gara (modello 1 e modello 2).

Le informazioni e le formalità richieste, **a pena di esclusione**, per valutare la sussistenza dei requisiti di ordine generale necessari per la partecipazione alla gara sono contenute nel modello 1 e nel modello 2, disponibili sul sito internet dell'Amministrazione (<http://lavenariareale.it>).

Ai fini della dimostrazione dei requisiti di idoneità professionale i concorrenti, **a pena di esclusione**, dovranno:

- per le attività svolte in forma di impresa, essere iscritti presso la competente Camera di Commercio,
- essere in possesso dei requisiti morali e professionali richiesti dagli artt. 4 e 5 della L.R. 38/2006 per l'ottenimento dei provvedimenti amministrativi necessari alla titolarità della gestione di pubblico esercizio. Tale requisito non è richiesto al soggetto organizzatore di eventi.

Il possesso di tali requisiti potrà essere attestato secondo quanto previsto nel modello 1.

In caso di raggruppamento di concorrenti, i requisiti di ordine generale e professionale dovranno essere posseduti da tutti i componenti del raggruppamento: dovranno pertanto essere compilati tanti moduli quanti saranno i soggetti componenti il raggruppamento.

10. Requisiti di capacità economico – finanziaria:

a) I soggetti di cui al punto A del precedente punto 9 dovranno dichiarare (come da modello 1), a pena di esclusione, di avere realizzato negli ultimi tre esercizi approvati (2006 – 2007 – 2008) un fatturato globale annuo di impresa non inferiore ad euro 5.000.000,00, IVA esclusa, di cui almeno euro 2.500.000,00, annui, IVA esclusa, per gestione di pubblici esercizi di bar-caffetteria e ristorazione, presso istituti e luoghi di cultura, sedi espositive, musei, fiere o altri luoghi comunque soggetti a grande e discontinuo afflusso di pubblico;

b) I soggetti di cui al punto B del precedente punto 9 dovranno dichiarare (come da modello 1), a pena di esclusione, di avere realizzato negli ultimi tre esercizi approvati (2006 – 2007 – 2008) un fatturato globale annuo di impresa non inferiore ad euro 1.500.000,00, IVA esclusa, di cui almeno euro 800.000,00 annui, IVA esclusa, per gestione di pubblici esercizi di bar - caffetteria e/o ristorazione dotati di particolare standards di qualità ed eccellenza, sia sotto il profilo dell'ambientazione e dell'accoglienza, sia sotto il profilo gestionale – organizzativo e del personale, sia sotto il profilo dei prodotti serviti (di seguito: gestione di pubblici esercizi di qualità). I pubblici esercizi verranno considerati di qualità qualora, negli ultimi tre anni, siano stati segnalati positivamente da almeno una guida turistico – gastronomica o da almeno un articolo di rivista specializzata e/o di quotidiano nazionale, ovvero qualora appartenenti ad associazioni selettive che attestino la particolare qualità degli associati (ad esempio, "Locali storici d'Italia", o altre associazioni di settore);



Il Direttore

c) I soggetti di cui al punto D del precedente punto 9 dovranno dichiarare (come da modello 1), a pena di esclusione, di avere realizzato negli ultimi tre esercizi approvati (2006 – 2007 – 2008) un fatturato globale annuo di impresa non inferiore ad euro 1.000.000,00 IVA esclusa, per l'organizzazione di eventi inerenti, direttamente o indirettamente, il settore della promozione eno – gastronomica;

d) I concorrenti, a pena di esclusione, dovranno produrre almeno un'idonea dichiarazione bancaria, rilasciata da un istituto bancario o intermediario a ciò autorizzato ai sensi del D. Lgs. 385/1993, attestante la piena solvibilità del concorrente.

Le informazioni e le formalità necessarie per la presentazione dei requisiti tecnici richiesti sono contenute nel modello 1.

In caso di partecipazione in forma di raggruppamento, i requisiti dovranno essere attestati cumulativamente dai soggetti componenti il raggruppamento, secondo le modalità indicate al precedente punto 9.

In caso di partecipazione in forma di raggruppamento, ciascun soggetto componente dovrà presentare un'idonea referenza bancaria.

11. Requisiti di capacità tecnica: sono richiesti, **a pena di esclusione**, i seguenti requisiti di capacità tecnica:

a) I soggetti di cui al punto A del precedente punto 9 dovranno presentare l'elenco della gestioni di pubblici esercizi di bar-caffetteria e ristorazione, svolte negli ultimi tre anni (2006 – 2007 – 2008), presso istituti e luoghi di cultura, sedi espositive, musei, fiere, o altri luoghi comunque soggetti a grande e discontinuo afflusso di pubblico. Detto elenco dovrà riportare (come da modello 1) il fatturato realizzato, il periodo, e i committenti, pubblici o privati, delle gestioni svolte (ove la gestione sia stata svolta in proprio, dovranno essere indicati, oltre al fatturato, il luogo e il tempo di gestione). L'elenco delle gestioni svolte dovrà dimostrare almeno l'importo annuo di euro 2.500.000,00, IVA esclusa;

b) I soggetti di cui al punto B del precedente punto 9 dovranno presentare l'indicazione della/e gestioni di pubblici esercizi di bar – caffetteria e/o ristorazione di qualità, svolte negli ultimi tre anni (2006 – 2007 – 2008). Detta indicazione dovrà riportare (come da modello 1) il fatturato realizzato, il periodo, i committenti, pubblici o privati, delle gestioni svolte, nonché la/e segnalazione/i positiva/e conseguita/e e/o l'associazione di appartenenza. Ove la gestione sia stata svolta in proprio, dovranno essere indicati, oltre alle segnalazioni conseguite e/o l'associazione di appartenenza, il fatturato, il luogo e il tempo di gestione. Per gestione di pubblici esercizi di qualità si intende la gestione dei locali descritti al precedente punto **10**, lett. **b**. Le segnalazioni conseguite e/o l'associazione di appartenenza dovranno rientrare fra quelle ivi indicate. L'elenco delle gestioni svolte dovrà dimostrare almeno l'importo annuo di euro 800.000,00, IVA esclusa;

c) I soggetti di cui al punto C del precedente punto 9 dovranno presentare l'indicazione della/e gestioni di locali di ristorazione ove il soggetto ha svolto attività di chef – gestore negli ultimi tre anni (2006 – 2007 – 2008) e dei riconoscimenti ottenuti nello svolgimento di detta attività. Per riconoscimenti ottenuti si intende l'indicazione del ristorante in almeno due delle più note guide annuali del settore (Gambero Rosso; Guida Michelin; Touring; L'espresso, o guide annuali equivalenti);



Il Direttore

d) I soggetti di cui al punto D del precedente punto 9 dovranno presentare l'elenco di almeno cinque eventi organizzati negli ultimi tre anni (2006 – 2007 – 2008) ed inerenti, direttamente o indirettamente, il settore della promozione eno – gastronomica, con specificazione della data, del luogo e dell'oggetto della manifestazione, nonché del fatturato realizzato. L'elenco degli eventi organizzati dovrà dimostrare almeno l'importo annuo di Euro 1.000.000,00;

e) I concorrenti dovranno indicare il soggetto cui spetterà la supervisione e il coordinamento delle gestioni presso i vari punti di ristoro, nonché il ruolo di interlocutore con l'Amministrazione e con i soggetti referenti di cui al precedente punto 2. Detto soggetto ("Responsabile della Concessione") dovrà avere gestito, con responsabilità di direzione e coordinamento, una o più attività di cui alla presente gara per almeno cinque anni;

f) I concorrenti dovranno indicare i soggetti ("Referenti dei punti di ristoro") concretamente responsabili dei singoli punti di ristoro. Detti soggetti dovranno avere gestito, con responsabilità di direzione e coordinamento, uno o più esercizi di bar – caffetteria e/o ristorazione, per almeno due anni, ed essere a conoscenza di almeno una lingua straniera.

Le informazioni e le formalità necessarie per la presentazione dei requisiti tecnici richiesti sono contenute nel modello 1.

In caso di partecipazione in forma di raggruppamento temporaneo di concorrenti, i requisiti dovranno essere posseduti cumulativamente dal raggruppamento, secondo quanto indicato nel precedente punto 9. I soggetti di cui alle lettere **e)** ed **f)** dovranno essere indicati dal concorrente mandatario, anche se non facenti parte del suo organico di impresa.

12. Documenti di gara e modalità di acquisizione: costituiscono parte integrante del presente disciplinare: il bando di gara, la modulistica, il Capitolato Speciale, le Linee Guida, lo schema di contratto, le planimetrie della Reggia e dei Giardini. Il tutto può essere scaricato dal sito internet: <http://www.lavenariareale.it>

13. Sopraluogo: è richiesto **a pena di esclusione** il sopraluogo dei siti, previa domanda inviata al numero di fax di cui al punto **1**. Le visite di sopraluogo potranno essere effettuate **dalle ore 14:00 alle ore 17:00** dei seguenti giorni: **21.09.2009, 28.09.2009, 12.10.2009, 19.10.2009, 26.10.2009**. Al termine del sopraluogo sarà rilasciato un attestato che dovrà essere prodotto per la partecipazione alla gara.

14. Cauzioni e garanzie richieste: per la partecipazione alla gara i concorrenti dovranno presentare una cauzione provvisoria pari ad **Euro 26.533,04** (2% sul importo complessivo posto a base di gara). L'aggiudicatario dovrà presentare una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale, nonché idonea polizza assicurativa per tutti i rischi derivanti dall'esercizio delle attività oggetto di concessione, con un massimale non inferiore ad Euro 3.000.000,00 per sinistro.

15. Criterio di aggiudicazione: l'affidamento della concessione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in base ai seguenti criteri di valutazione:

– **Offerta tecnica:** 70 punti, suddivisi come segue:

- Qualità, tipologia, approvvigionamento e conservazione dei prodotti serviti: 16 punti;



Il Direttore

- Proposte migliorative della gestione, tra cui potranno comparire una proposta di formazione dei giovani, una proposta di vendita per asporto dei prodotti oggetto di somministrazione e/o di commercializzazione di una linea di prodotti inerenti il settore gastronomico, una proposta di valorizzazione della tradizione eno – gastronomica piemontese, nonché altre eventuali proposte di coinvolgimento del territorio: 12 punti;
- Piano di organizzazione di “eventi” di promozione dell’eno – gastronomia (nei centri di ristoro e/o in altri spazi del Complesso), e altre attività promozionali: 10 punti;
- Proposte di adeguamento e/o sostituzione degli allestimenti esistenti (comprese eventuali apparecchiature ed eventuali “corner di vendita”), con caratterizzazione dell’immagine dei luoghi nel rispetto del valore culturale del sito, ed eventuale proposta di realizzazione di chioschi ulteriori: 8 punti;
- Organizzazione del personale impiegato per l’espletamento delle attività, sua formazione, e divise coerenti con la caratterizzazione dei luoghi: 6 punti;
- Organizzazione del servizio di catering, con indicazione di menu tipo al buffet (aperitivo, primo caldo, dolce e caffè) e al tavolo (aperitivo in piedi, antipasto, primo, secondo, dolce e caffè), differenziati a seconda che il numero di persone sia da 150 a 300, ovvero oltre 300: 6 punti;
- Tipologia e qualità delle dotazioni strumentali (coperti, tovaglie, suppellettili etc.) per l’espletamento dell’attività: 5 punti;
- Modalità di distribuzione delle vivande: 4 punti;
- Prezziario dei prodotti offerti: 3 punti;
- **Offerta economica: 30 punti**, di cui:
 - Percentuale sul fatturato totale conseguito (al netto di IVA), non inferiore al **8%**: 16 punti;
 - Canone annuo offerto: 6 punti. Detto canone dovrà essere superiore al canone annuo minimo di **Euro 93.108,65** (non soggetto ad IVA).

L’offerta economica relativa a dette due voci potrà essere differenziata per i diversi anni di gestione; in tal caso la Commissione provvederà al calcolo della media delle diverse annualità offerte, e l’attribuzione del relativo punteggio avverrà sulla base della anzidetta media.

- Prezzo più basso pro capite offerto dal concorrente per il servizio di catering proposto al tavolo in caso di 150 – 300 persone (al netto di IVA): 4 punti;
- Prezzo più basso pro capite offerto dal concorrente per il servizio di catering proposto al buffet in caso di oltre 300 persone (al netto di IVA): 4 punti.

16. Codice C.I.G. e contributo all’Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture: l’Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture ha assegnato il seguente Codice Identificativo di Gara (**C.I.G.**) **03686657F9**.

Ai sensi dell’art. 1, comma 65 e 67, della legge 266/2005, e della Deliberazione dell’Autorità di Vigilanza dell’01.03.2009, i soggetti interessati dovranno versare alla stessa un contributo pari ad **Euro 70,00**, da effettuare con le seguenti modalità:

- mediante versamento on line collegandosi al Servizio di riscossione contributi disponibile in homepage sul sito web dell’Autorità all’indirizzo <http://www.avcp.it>, seguendo le istruzioni disponibili sul portale, tramite: carta di credito (Visa o Ma-



Il Direttore

sterCard), carta postepay, conto BancoPostaOnline oppure ContoBancoPostaImpresaonline. A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante dovrà presentare copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal Servizio riscossione contributi e reperibile in qualunque momento mediante la funzionalità di "Archivio dei pagamenti";

- mediante versamento sul conto corrente postale n. 73582561 intestato a "AUT. CONTR. PUBBL.", Via di Ripetta, 246, 00186 Roma, presso qualsiasi ufficio postale. La causale del versamento dovrà riportare esclusivamente: 1) il codice fiscale del partecipante; 2) il CIG che identifica la procedura. A comprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante dovrà allegare la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità. Gli estremi del versamento effettuato presso gli uffici postali devono essere comunicati al sistema on-line di riscossione all'indirizzo <http://www.avcp.it>;
- per i **solì operatori economici esteri**, è possibile effettuare il pagamento tramite bonifico bancario, sul conto corrente postale n. 73582561, IBAN IT 75 Y 07601 03200 0000 73582561 (BIC/SWIFT BPPIITRRXXX), intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma (codice fiscale 97163520584). La causale di versamento dovrà riportare esclusivamente: 1) il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del partecipante; 2) il CIG che identifica la procedura.

17. Chiarimenti e Responsabile del Procedimento: gli interessati alla selezione potranno richiedere chiarimenti unicamente tramite fax, inviato presso il recapito di cui al punto **1**, ed indirizzato al Responsabile del Procedimento, Dott. Daniele Carletti. Le richieste di chiarimenti dovranno pervenire **entro le ore 12:00 del 02.11.2009**. Non verranno prese in considerazione richieste di chiarimenti pervenute oltre l'anzidetto termine. I chiarimenti verranno pubblicati sul sito internet dell'Amministrazione (www.lavenariareale.it), nonchè comunicati tramite fax a tutti coloro che avranno fatto richiesta di sopraluogo, e di cui l'Amministrazione aggiudicatrice ha perciò conoscenza. L'Amministrazione non è tenuta a fornire chiarimenti tramite fax ai soggetti che non abbiano fatto richiesta di sopraluogo.

PARTE II – PROCEDIMENTO DI GARA

1. Termini e modalità di partecipazione: i soggetti interessati alla selezione dovranno fare pervenire entro e non oltre il giorno **16.11.2009 alle ore 12.00** un plico idoneamente sigillato, intestato e indirizzato all'Ente di cui al punto **1** della **parte I**, e riportante all'esterno la seguente dicitura: "PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DI ESERCIZI PUBBLICI DI CAFFETTERIA E RISTORAZIONE PRESSO I PUNTI DI RISTORO DEL COMPLESSO MONUMENTALE DELLA VENARIA REALE".

All'esterno del plico dovrà altresì essere indicato il nome e l'indirizzo del mittente.

Il plico dovrà essere recapitato a mezzo del servizio postale o da agenzia di recapito autorizzata.



Il Direttore

Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, e non saranno presi in considerazione plichi pervenuti dopo la scadenza del suddetto termine, nemmeno se sostitutivi o integrativi di precedenti.

Detto plico dovrà contenere al suo interno tre buste, anch'esse idoneamente sigillate, e riportanti all'esterno la seguente dicitura: "A – documentazione", "B – offerta tecnica", e "C – offerta economica".

2. Contenuto busta "A – documentazione": nella busta "A – documentazione" dovrà essere inserita, **a pena di esclusione**, la seguente documentazione:

a) Domanda di partecipazione alla gara, redatta in carta semplice come da Modulo 1, sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto interessato (o da suo procuratore: in tal caso dovrà essere prodotta la relativa procura). A corredo della domanda di partecipazione, e comunque all'interno della busta "A-documentazione", dovrà essere presentata, **a pena di esclusione**, copia fotostatica di **idoneo documento di riconoscimento** del sottoscrittore, in corso di validità.

b) Dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, con la quale il soggetto concorrente (o suo procuratore), **a pena di esclusione**, attesti i requisiti di ordine generale e professionale, nonché quelli di capacità economico finanziaria e quelli di capacità tecnica, di cui ai punti **9, 10 e 11** della precedente **parte I** del presente disciplinare di gara, tutti indicati nel Modulo 1, secondo le modalità ivi specificate.

c) Dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, con la quale, **a pena di esclusione**, il **titolare** (in caso di impresa individuale), **ciascun socio** (in caso di società in nome collettivo), **ciascun socio accomandatario** (in caso di società in accomandita semplice), **ciascun amministratore munito di poteri di rappresentanza** (in caso di società di capitali, società cooperativa, consorzio) dichiarano di non versare nelle cause di esclusione previste dall'art. 38, comma 1, lett. b), c) ed m ter) del d.lgs. 163/2006.

Tale dichiarazione dovrà essere resa anche da ciascun **direttore tecnico**, se persona diversa dai soggetti sopraindicati.

Tale dichiarazione non è richiesta ai soggetti che abbiano già reso, in qualità di legali rappresentanti, la dichiarazione di cui alla precedente lettera **b, parte II**, del presente disciplinare.

Tale dichiarazione potrà essere resa come da Modello 2, secondo le modalità ivi specificate.

d) Idonea dichiarazione bancaria, rilasciata, **a pena di esclusione**, da un istituto bancario o intermediario a ciò autorizzato ai sensi del D. Lgs. 385/1993.

e) Attestazione di sopralluogo, a pena di esclusione.





Il Direttore

f) Il Capitolato Speciale siglato, **a pena di esclusione**, in ogni sua pagina e sottoscritto in calce dal titolare o dal legale rappresentante del soggetto interessato, per presa visione e accettazione.

g) Cauzione provvisoria di cui al punto **14** della **parte I** del presente disciplinare di gara, richiesta **a pena di esclusione** a garanzia della serietà dell'offerta, e pari ad **Euro 26.533,04** (2% sul importo posto a base di gara).

Detta cauzione dovrà, **a pena di esclusione**, essere prestata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa (o rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze) e prevedere espressamente, ai sensi dell'art. 75 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile;
- l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- la validità della garanzia per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

A pena di esclusione, la cauzione dovrà essere accompagnata dall'impegno certo e incondizionato del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria costituente la cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo contrattuale, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

L'importo della cauzione provvisoria potrà essere ridotto del 50% qualora il concorrente sia dotato di certificazione del sistema di qualità Uni Cei Iso 9000, in corso di validità e rilasciata da organismi accreditati, ai sensi della norme europee della serie Uni Cei En 45000 e della serie Uni Cei En Iso/Iec 17000. In tal caso, al fine di poter usufruire del beneficio della riduzione della cauzione, i soggetti interessati dovranno allegare la **certificazione** del sistema di qualità **in originale**, ovvero una **dichiarazione sostitutiva**, resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000, a firma del legale rappresentante del concorrente e attestante il possesso della certificazione del sistema di qualità. Tale dichiarazione dovrà essere corredata dall'indicazione di tutti gli estremi identificativi della certificazione di qualità, o, in alternativa, da copia fotostatica della certificazione del sistema di qualità.

In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti, per usufruire del beneficio della riduzione del 50% della cauzione, **tutti** i soggetti componenti il raggruppamento dovranno attestare il possesso della certificazione del sistema di qualità.

In caso di mancata idonea comprova del possesso della certificazione del sistema di qualità, i concorrenti che presentino la cauzione con importo ridotto verranno **esclusi** dalla gara.

h) Prova di avvenuto versamento del contributo all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici, **a pena di esclusione**. La prova di avvenuto versamento dovrà essere resa secondo le modalità di cui al punto **16** della precedente **Parte I**.



Il Direttore

La mancanza o la grave irregolarità o grave incompletezza anche di uno solo dei documenti innanzi elencati comporterà l'esclusione del concorrente dalla gara.

3. Contenuto busta “B – offerta tecnica”: nella busta “B – Offerta tecnica” dovrà essere contenuto il progetto di gestione offerto, costituito da una **relazione** indicante come il candidato intenda organizzare le attività oggetto di gara, nel rispetto delle planimetrie e delle condizioni previste nelle Linee Guida e del Capitolato Speciale.

La relazione, redatta in carta semplice, dovrà in particolare contenere le seguenti indicazioni:

- qualità, tipologia, approvvigionamento e conservazione dei prodotti serviti;
- proposte migliorative di gestione, tra cui potranno comparire una proposta di formazione dei giovani, una proposta di vendita per asporto dei prodotti oggetto di somministrazione e/o di commercializzazione di una linea di prodotti inerenti il settore gastronomico, una proposta di valorizzazione della tradizione eno – gastronomica piemontese, ed altre eventuali proposte di coinvolgimento del territorio;
- piano annuale di organizzazione di “eventi” di promozione dell’eno – gastronomia (nei centri di ristoro e/o in altri spazi del Complesso) e altre attività promozionali;
- proposte di adeguamento e/o sostituzione degli allestimenti esistenti (comprese eventuali apparecchiature ed eventuali “corner di vendita”), con caratterizzazione dei luoghi nel rispetto del valore culturale del sito, ed eventuale proposta di realizzazione di chioschi ulteriori;
- organizzazione del personale impiegato per l’espletamento delle attività, sua formazione, e divise coerenti con la caratterizzazione dei luoghi;
- organizzazione del servizio di catering con indicazione di menu tipo al buffet (aperitivo, primo caldo, dolce e caffè) e al tavolo (aperitivo in piedi, antipasto, primo, secondo, dolce e caffè), differenziati a seconda che il numero di persone sia da 150 a 300, ovvero oltre 300;
- tipologia e qualità delle dotazioni strumentali (coperti, tovaglie, pentolamente, suppellettili, attrezzature varie) per l’espletamento dell’attività;
- modalità di distribuzione delle vivande;
- prezzario dei prodotti offerti.

La relazione dovrà contenere un progetto originale, evitando di proporre modelli organizzativi e gestionali già realizzati per altre gestioni.

La relazione anzidetta non dovrà contenere alcun riferimento all’offerta economica del concorrente.

A pena di esclusione, la relazione dovrà essere redatta in lingua italiana ed essere sottoscritta in calce dal legale rappresentante del concorrente con le medesime modalità di cui al punto **2.a** della presente **parte II**.

La relazione dovrà essere presentata in fogli formato A4, con 25 righe per pagina e carattere 12. Il numero di fogli dovrà essere complessivamente non superiore a **50**, ivi compresi gli eventuali disegni, immagini e materiale grafico illustrativo di quanto proposto.



Il Direttore

4. Contenuto busta “C – offerta economica”: nella busta “C – Offerta economica” dovrà essere inserita unicamente l’offerta economica del concorrente, che dovrà essere **redatta in carta da bollo** da Euro 14,62, e che dovrà indicare chiaramente:

- la percentuale sul fatturato annuo della gestione (al netto di IVA) che il concorrente si impegna a versare all’Amministrazione aggiudicatrice. Tale percentuale non potrà essere inferiore al **8%**;
- Canone annuo offerto, in rialzo rispetto al canone annuo minimo di **Euro 93.108,65** (importo non soggetto ad IVA);
- Prezzo pro capite offerto (al netto di IVA) per il servizio di catering proposto al tavolo per 150 – 300 persone;
- Prezzo pro capite offerto (al netto di IVA) per il servizio di catering proposto a buffet per oltre 300 persone;

L’anzidetta offerta dovrà essere espressa in cifre e in lettere, nonché sottoscritta, **a pena di esclusione**, dal legale rappresentante del concorrente con le medesime modalità di cui al punto **2. a** della presente **parte II**.

In caso di discordanza tra l’importo espresso in cifre e l’importo espresso in lettere sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l’Amministrazione aggiudicatrice.

L’offerta economica relativa alle prime due voci (percentuale sul fatturato e canone annuo) potrà essere differenziata per ciascun anno di gestione. In tal caso, l’attribuzione del relativo punteggio avverrà sulla base della media delle diverse annualità offerte.

Il prezzo pro capite per il servizio di catering proposto, sia al tavolo che al buffet, dovrà riferirsi ai menù tipo indicati in sede di offerta tecnica, ed essere comprensivo dell’allestimento degli spazi, del trasporto delle vivande, del servizio del personale nonché di ogni prestazione necessaria a fornire il servizio di catering completo.

Non verranno ammesse offerte in ribasso, alla pari, plurime, parziali o condizionate.

5. Contenuto del plico in caso di raggruppamento: in caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti, **ciascun componente** il raggruppamento dovrà presentare, **a pena di esclusione, tutta** la documentazione prescritta per il concorrente singolo, ad eccezione dell’attestato di sopraluogo (di cui al precedente punto **2 lett. e**, della presente **parte II**), della cauzione provvisoria (di cui al precedente punto **2 lett. g**, della presente **parte II**), e della prova di avvenuto versamento del contributo all’Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici (di cui al precedente punto **2 lett. h**, della presente **parte II**): documenti richiesti al solo mandatario capogruppo.

La cauzione provvisoria dovrà, peraltro, **a pena di esclusione**, essere intestata a tutti i componenti il raggruppamento. Per godere del beneficio della riduzione del 50% dell’importo di detta cauzione **tutti** i componenti del raggruppamento dovranno attestare di essere in possesso della certificazione di qualità.

La domanda di partecipazione, in caso di raggruppamento non ancora costituito, dovrà essere sottoscritta da **tutti** i soggetti componenti il raggruppamento, ed essere corredata dalla fotocopia di documento valido di identità di **tutti** i sottoscrittori.



Il Direttore

In caso di raggruppamento già costituito, la domanda di partecipazione potrà essere presentata e sottoscritta dal solo mandatario capogruppo.

In ogni caso, **tutti** i soggetti componenti il raggruppamento dovranno rilasciare le dichiarazioni di cui al Modello 1.

I requisiti di partecipazione di capacità professionale, di capacità economica e di capacità tecnica dovranno essere attestati secondo quanto indicato ai punti **9, 10 e 11**, della precedente **parte I** del presente Invito.

Dovranno altresì essere presentati e inseriti, **a pena di esclusione**, nella busta "A - documentazione" i seguenti documenti:

- in caso di raggruppamento temporaneo già costituito, il **mandato collettivo** irrevocabile speciale con rappresentanza conferito al concorrente mandatario, risultante da scrittura privata autenticata;

- in caso di raggruppamento temporaneo ancora da costituire, **dichiarazione**, da parte di **tutti** i componenti del costituendo raggruppamento, contenente l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi concorrenti conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato come mandatario, di cui deve essere esplicitato il **nominativo**, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti, nonché l'impegno a conformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina vigente in tema di raggruppamenti temporanei di concorrenti;

- in ogni caso di raggruppamento temporaneo di concorrente, sia esso già costituito o da costituire, dichiarazione delle **parti di attività** che saranno eseguite dai singoli soggetti componenti il raggruppamento. (**N.B.:** si specifica che, in caso di aggiudicazione, i concorrenti riuniti dovranno eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento).

A pena di esclusione, l'offerta tecnica e l'offerta economica dovranno essere sottoscritte:

- dal soggetto mandatario, in caso di raggruppamento già costituito;

- da **tutti** i componenti il raggruppamento, in caso di raggruppamento da costituire.

6. Operazioni di gara e aggiudicazione: i plichi idoneamente pervenuti verranno aperti ed esaminati da apposita Commissione di gara.

L'apertura delle buste contenenti la documentazione amministrativa (buste A) avverrà in seduta pubblica il giorno **17.11.2009 ore 10:00**, presso la sede amministrativa dell'Amministrazione, all'indirizzo di cui al punto **1** della parte **I**. Saranno ammessi a partecipare i legali rappresentanti dei concorrenti, o loro delegati muniti di apposita delega.

La Commissione provvederà alla verifica della completezza e della regolarità, formale e sostanziale, dei plichi pervenuti.

In caso la verifica dia esito negativo, la Commissione procederà all'esclusione del concorrente dalla gara.

Sarà in facoltà della Commissione richiedere il completamento o il chiarimento della documentazione presentata, qualora la stessa risulti incompleta, o presenti delle irregolarità sanabili.



Il Direttore

Successivamente, in una o più sedute riservate, un'apposita Commissione giudicatrice, nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, procederà alla verifica della regolarità e alla valutazione dell'offerta tecnica (busta B), per la quale è previsto un **punteggio totale massimo di 70 punti**, sulla base dei criteri e dei punteggi indicati al punto **15** della precedente **parte I** del presente avviso.

I sub-criteri e i sub-pesi in base ai quali la Commissione attribuirà i punteggi relativi all'offerta tecnica saranno i seguenti.

- 1)** Con riferimento alla tipologia, alla qualità, all'approvvigionamento e alla conservazione dei prodotti serviti (max 16 punti), si considereranno: l'assortimento e il livello qualitativo degli ingredienti, con particolare riguardo alla certificazione di qualità degli stessi (D.O.C., D.O.P., certificazioni di provenienza biologica o equivalenti) (6 punti); i fornitori previsti per l'approvvigionamento dei prodotti ed i mezzi di trasporto che si intendono usare a tal fine (6 punti); i mezzi e le modalità di conservazione dei prodotti (4 punti);
- 2)** Con riferimento alle proposte migliorative della gestione (max 12 punti), si considereranno: la presenza e la qualità di una proposta per la formazione dei giovani (4 punti); la presenza e la qualità di una proposta di vendita per asporto dei prodotti oggetto di somministrazione e/o di commercializzazione di una linea di prodotti inerenti il settore gastronomico (4 punti); la presenza e la qualità di una proposta per la valorizzazione della tradizione eno – gastronomica piemontese e/o altre proposte di coinvolgimento del territorio (4 punti);
- 3)** Con riferimento al piano annuale di organizzazione di “eventi” di promozione dell'eno – gastronomia e di altre attività promozionali (max 10 punti) si considereranno: la capacità attrattiva presunta, con particolare riguardo ai periodi di minore afflusso di pubblico (5 punti); la redditività presunta (5 punti);
- 4)** Con riferimento all'adeguamento e/o sostituzione degli allestimenti esistenti e all'eventuale proposta di realizzazione di chioschi ulteriori (max 8 punti) si considereranno: l'eventuale proposta di realizzazione di chioschi ulteriori (3 punti); la caratterizzazione dell'immagine dei luoghi nel rispetto del valore culturale del sito (3 punti); la funzionalità degli elementi di arredo (ivi comprese le eventuali apparecchiature e gli eventuali “corner di vendita”) (2 punti);
- 5)** Con riferimento all'organizzazione del personale impiegato, alla sua formazione, e alle divise coerenti con la caratterizzazione dei luoghi (max 6 punti), si considereranno: l'organizzazione, intesa come coordinamento e rispondenza alle esigenze concrete della gestione, anche in termini di efficienza e flessibilità (2 punti); la formazione pertinente rispetto ai servizi da svolgere, con particolare riguardo alla conoscenza di lingue straniere da parte del personale preposto al contatto con il pubblico (2 punti); la pertinenza delle divise rispetto all'ambientazione dei punti di ristoro (2 punti);
- 6)** Con riferimento all'organizzazione del servizio di catering (max 6 punti) si considereranno: i menù – tipo offerti, distinti al buffet e al tavolo, nonché per il numero di persone previste (150 – 300 persone, ovvero oltre 300 persone) (4 punti); l'organizzazione del servizio (allestimento degli spazi, trasporto delle vivande, modalità di distribuzione etc.) (2 punti);
- 7)** Con riferimento alla tipologia delle dotazioni strumentali per l'espletamento dell'attività (max 5 punti) si considereranno: la funzionalità delle dotazioni prescelte



Il Direttore

rispetto al servizio da svolgere e la loro coerenza estetico-qualitativa rispetto ai vari punti di ristoro (3 punti), la tipologia di materiale di fabbricazione, con preferenza per i materiali riutilizzabili e riciclabili/compostabili (2 punti);

- 8)** Con riferimento alle modalità di distribuzione delle vivande (max 4 punti) si considereranno: il numero di servizi al piatto/al vassoio/a buffet proposti (4 punti);
- 9)** Con riferimento al prezzario proposto (max 3 punti) si considereranno: la completezza del prezzario presentato, nel rispetto di massima delle “Linee Guida” (3 punti).

Al termine delle valutazioni sull’offerta tecnica (busta B), la Commissione di gara, tramite fax, convocherà in seduta pubblica i concorrenti ammessi e provvederà a dare loro lettura dei punteggi conseguiti relativamente all’offerta tecnica.

In ragione della particolare importanza del sito ove si svolgerà la gestione, saranno ammessi alla successiva fase di apertura della busta “C – Offerta economica” solamente i concorrenti che avranno riportato un punteggio complessivo per l’offerta tecnica non inferiore a 42 punti.

La Commissione procederà poi all’apertura delle buste contenenti l’offerta economica (busta C), attribuendo i punteggi massimi alla migliore offerta pervenuta.

Alle offerte economiche di importo inferiore sarà attribuito un punteggio a scalare calcolato in modo proporzionalmente inverso come di seguito indicato.

Per quanto riguarda la percentuale sul fatturato verrà applicata la seguente formula:

$$p = \frac{p_{\max} \times P}{P_{\max}}$$

Dove:

p = punteggio da attribuire all’offerta presa in considerazione

p_{max} = punteggio massimo attribuibile (16 punti)

P = percentuale dell’offerta presa in considerazione

P_{max} = percentuale più alta offerta.

Qualora il rialzo offerto dal concorrente sia differenziato per i diversi anni di gestione, la Commissione provvederà al calcolo della media delle diverse annualità offerte: l’attribuzione del relativo punteggio avverrà sulla base della anzidetta media.

Per quanto riguarda l’offerta del canone annuo in rialzo rispetto al canone minimo di **Euro 93.108,65**, sarà applicata la seguente formula:

$$p = \frac{p_{\max} \times C}{C_{\max}}$$

Dove:

p = punteggio da attribuire all’offerta presa in considerazione

p_{max} = punteggio massimo attribuibile (6 punti)

C = canone annuo preso in considerazione

C_{max} = maggiore canone annuo offerto.



Il Direttore

Qualora il canone offerto dal concorrente sia differenziato per i diversi anni di gestione, la Commissione provvederà al calcolo della media delle diverse annualità offerte: l'attribuzione del relativo punteggio avverrà sulla base della anzidetta media.

Per quanto riguarda l'offerta del prezzo per il servizio di catering proposto al tavolo in caso di 150 – 300 persone, sarà applicata la seguente formula:

$$p = \frac{p_{\max} \times PR_{\min}}{PR}$$

p= punteggio da attribuire all'offerta in considerazione

pmax = punteggio massimo attribuibile (4 punti)

Prmin = prezzo minimo offerto

PR = prezzo dell'offerta presa in considerazione

Analoga formula sarà applicata per quanto riguarda l'offerta del prezzo per il servizio di catering proposto al buffet per oltre 300 persone.

A seguito della sommatoria dei punteggi conseguiti dai concorrenti per l'offerta tecnica e per l'offerta economica, la Commissione indicherà la graduatoria di gara, ed il primo concorrente classificato, procedendo nei suoi confronti all'aggiudicazione provvisoria.

L'Amministrazione, per il tramite della Commissione, si riserva la facoltà di verificare la congruità delle offerte, qualora le stesse risultino anomale ai sensi dell'art. 86, comma 2, del d.lgs. 163/2006, cui l'Amministrazione si riferisce in via di autoregolamentazione. In tal caso, verrà richiesto al concorrente la presentazione del piano economico finanziario relativo all'offerta presentata. Tale documento dovrà dimostrare la sostenibilità economico finanziaria dell'offerta, indicando la copertura degli investimenti e della connessa gestione per tutto l'arco temporale di durata della stessa. Tale documento dovrà altresì indicare il costo del lavoro considerato nell'offerta, specificando il contratto collettivo di categoria applicato, in numero del personale impiegato, e le ore di lavoro annualmente previste. L'Amministrazione potrà procedere contemporaneamente alla verifica di anomalia delle migliori offerte, non oltre la quinta, ai sensi dell'art. 88, comma 7, secondo periodo, del d.lgs. 163/2006 e s.m.i..

L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente per l'Amministrazione Aggiudicatrice.

In caso di punteggi complessivi uguali, si procederà ai sensi dell'art. 77 del R.D. 827/1924.

Successivamente l'Amministrazione provvederà all'approvazione della graduatoria e all'aggiudicazione definitiva della concessione. L'aggiudicazione definitiva non equivale ad accettazione dell'offerta ed acquisterà efficacia solo a seguito dell'esito positivo delle verifiche di legge in capo all'aggiudicatario.

A tal fine l'aggiudicatario dovrà presentare tutti i documenti necessari a comprovare i requisiti di ordine generale e professionale, nonché i requisiti di capacità economico – finanziaria e tecnica dichiarati in sede di gara.

Le verifiche potranno essere svolte anche sul secondo concorrente in graduatoria.



Il Direttore

Nel caso tali verifiche diano esito negativo, l'Amministrazione procederà all'esclusione del concorrente dalla gara, all'escussione della cauzione provvisoria ed all'eventuale applicazione delle norme vigenti in materia di false dichiarazioni.

L'aggiudicatario sarà altresì tenuto al risarcimento danni per mancata stipulazione del contratto.

Le offerte dei concorrenti saranno immediatamente impegnative per gli stessi e avranno validità per 180 (centottanta) giorni dalla presentazione.

L'offerta (tecnica ed economica) relativa al servizio di catering, benchè impegnativa per i concorrenti, potrà essere oggetto di ulteriori pattuizioni con l'Amministrazione, in caso di aggiudicazione.

Qualora, per qualsiasi circostanza, la concessione non potesse essere aggiudicata al primo classificato, l'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

L'Ente aggiudicatore si riserva altresì la facoltà di non aggiudicare e/o di non stipulare il contratto, senza per questo incorrere in alcuna forma di responsabilità, nemmeno ai sensi degli artt. 1337 e 1338 del cod. civ.

7. Stipula del contratto e altre informazioni

L'aggiudicatario dovrà rendersi disponibile alla stipulazione del contratto decorsi trenta giorni dall'aggiudicazione definitiva della gara.

L'aggiudicatario dovrà rendersi disponibile alla consegna anticipata dei locali, secondo quanto stabilito nel Capitolato Speciale di gestione.

Ai fini della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario è tenuto a presentare idonea cauzione definitiva, con le modalità e i contenuti di cui all'art. 113 del d.lgs. 163/2006, cui l'Amministrazione si riferisce in via di autoregolamentazione.

L'aggiudicatario si assume ogni responsabilità per danni a cose e a terzi derivanti dall'esecuzione del contratto, ed è obbligato a stipulare, presentandone copia prima della stipulazione del contratto, una polizza assicurativa che tenga indenne l'Amministrazione da tutti i rischi connessi all'attività di gestione dei punti di ristoro, per un massimale pari ad almeno Euro 3.000.000,00 per sinistro.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare analogicamente l'art. 140 del d.lgs. 163/2006, in caso di fallimento dell'aggiudicatario, o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo.

Qualora l'aggiudicatario sia un raggruppamento temporaneo di concorrenti, in caso di fallimento verrà applicato l'art. 37, comma 18 e 19, del d.lgs. 163/2006 e s.m.i..

L'aggiudicatario potrà sub - affidare attività parziali e collaterali dell'oggetto della concessione, purchè comprese entro il limite del 20% del fatturato complessivo della concessione, dichiarate in sede di gara e autorizzate dall'Amministrazione. In caso di sub - affidamento, verrà applicato, in quanto compatibile, quanto stabilito dall'art. 118 del d.lgs. 163/2006.

In caso di sub - affidamento, sarà comunque onere dell'aggiudicatario corrispondere all'Amministrazione l'intera percentuale sul fatturato e l'intero canone annuo offerti in



Il Direttore

sede di gara, rimanendo l'Amministrazione estranea ai rapporti interni tra aggiudicatario e sub-affidatario.

Il contratto non potrà essere ceduto, in tutto o in parte, a pena di nullità.

Il presente avviso costituisce esclusivamente un invito a manifestare offerta, e non costituisce un'offerta al pubblico ex art. 1336 del cod. civ., non vincolando in alcun modo l'Amministrazione.

L'indicazione del fatturato annuo presunto non vincola e non impegna in alcun modo l'Amministrazione.

Ove ne ricorrano i presupposti, verrà applicato l'art. 41.3 del d.lgs. 163/2006 e s.m.i..

L'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare l'art. 57.5 lett. b del d.lgs. 163/2006 e s.m.i..

Le Linee Guida sono state elaborate in collaborazione con Slow Food.

Torino, 14 settembre 2009

IL DIRETTORE GENERALE
Alberto Vanelli

