



REGIONE DEL VENETO  
AZIENDA UNITA' LOCALE SOCIO SANITARIA N.10  
"VENETO ORIENTALE"

**GARA A PROCEDURA RISTRETTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
DISCIPLINARE**

art. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO

art. 2 – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

art. 3 – CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

art. 4 – DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO

art. 5 - SOPRALLUGO OBBLIGATORIO

art. 6 – MODALITA' E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

art. 7 – PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

art. 8 – SITO INTERNET E COMUNICAZIONI CON LE IMPRESE

art. 9 – ADEMPIMENTI PRELIMINARI ALL'AVVIO DEL SERVIZIO

art. 10 - SUBAPPALTO

art. 11 – NORME E CONDIZIONI FINALI

## ART. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO

Il presente documento disciplina la procedura e le modalità di partecipazione alla gara, mediante procedura ristretta, per l'affidamento del servizio di ristorazione per i degenti, gli utenti, il personale dipendente e quant'altri aventi diritto, con fornitura delle attrezzature necessarie.

Il servizio oggetto dell'affidamento rientra tra quelli previsti all'allegato n. II B (cat.17 – Servizi alberghieri e di ristorazione) del D. Lgs. n. 163 del 12/04/2006.

Il servizio dovrà essere erogato ai degenti e ai dipendenti presso le seguenti sedi di utilizzo:

1. presidio ospedaliero di San Donà di Piave	via N. Sauro, 25	San Donà di Piave
2. presidio ospedaliero di Portogruaro	via Piemonte, 1	Portogruaro
3. presidio ospedaliero di Jesolo	via levantina, 104	Jesolo lido
4. centro salute mentale	via Giovanni XXIII, 3	San Donà di Piave
5. comunità terapeutica	via Ca' Boldù, 60	San Donà di Piave
6. alloggio protetto	via Saretta, 75	San Donà di Piave
7. neuropsichiatria infantile	via Ippolito Nievo, 2	San Donà di Piave
8. centro diurno polifunzionale per disabili	via Calnova 21	San Donà di Piave
9. residenza sanitaria assistita ca' nova-	via Calnova 21	San Donà di Piave
10. centro salute mentale	via Forlanini, 2	Portogruaro
11. disturbi del comportamento alimentare e del peso	via della Resistenza 29	Portogruaro
12. gruppo appartamento protetto	via Matteotti, 5/a	Portogruaro

La procedura è stata indetta con deliberazione del Direttore Generale n. 380 del 29.04.2014

Il Responsabile unico del procedimento è il dott. Giuseppe Benzon dirigente dell'u.o.c. Risorse Materiali e Patrimoniali.

## ART. 2 – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Per partecipare alla gara le ditte ammesse ed invitate dovranno far pervenire all'ufficio protocollo della sede legale dell'azienda ulss 10 "Veneto Orientale, Piazza de Gasperi n. 5 30027 San Donà di Piave (Ve) entro e non oltre i termini stabiliti nella lettera di invito, un plico chiuso e sigillato (preferibilmente con nastro adesivo), controfirmato sui lembi di chiusura e recante all'esterno, oltre al nominativo della ditta stessa la dicitura: "GARA A PROCEDURA RISTRETTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE"

Si fa presente che non saranno prese in considerazione, e quindi saranno escluse dalla gara, le offerte che dovessero pervenire oltre il termine indicato nella lettera di invito, restando la stazione appaltante esonerata da ogni responsabilità in caso di smarrimento, disguido o ritardo nel recapito, anche se derivante da cause di forza maggiore. Farà fede il timbro d'arrivo posto dall'ufficio protocollo della stazione appaltante.

Il suddetto plico dovrà contenere al suo interno, pena l'esclusione dalla gara, le seguenti buste, sigillate e controfirmate a loro volta sui lembi di chiusura, riportanti all'esterno il nominativo della Ditta e, rispettivamente, le seguenti diciture:

- **Busta A** con all'esterno la dicitura "Documentazione Amministrativa per l'affidamento del servizio di ristorazione"
- **Busta B** con all'esterno la dicitura "Documentazione Tecnica per l'affidamento del servizio di gestione ristorazione"
- **Busta C** con all'esterno la dicitura "Offerta economica per l'affidamento del servizio di ristorazione".

Nella "BUSTA A" dovranno essere inseriti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

1. **Dichiarazione sostitutiva** resa, e sottoscritta dal titolare, o legale rappresentante, o institore, o procuratore, con sottoscrizione non autenticata, bensì corredata, a pena di esclusione, di una copia fotostatica della carta d'identità del sottoscrittore ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/00, successivamente verificabile attestante:
  - a) di accettare che tutte le comunicazioni successive relative al presente procedimento di gara verranno inviate dall'ULSS n. 10 al domicilio eletto del quale si indica il Comune (cap. e provincia), l'indirizzo (via/piazza e n. civico), il numero di fax e l'indirizzo di posta elettronica certificata;
  - b) l'osservanza, all'interno della propria azienda, degli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;
  - c) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel presente disciplinare di gara, nel capitolato speciale d'appalto nelle condizioni generali per le forniture di beni e servizi dell'Azienda Ulss 10 "Veneto Orientale" nonché nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI);

- d) di impegnarsi ad applicare al personale coinvolto nell'esecuzione del presente appalto, condizioni retributive e normative non inferiori a quelle previste dai Contratti Collettivi di Lavoro applicabili alla Categoria e nella località di riferimento;
- e) di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c. con nessun partecipante alla gara in oggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;

oppure

di non essere a conoscenza della partecipazione alla gara di soggetti che si trovano, rispetto alla dichiarante, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 c.c. e di aver formulato l'offerta autonomamente;

oppure

di essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c. con la/e Ditta/e (indicando la ditta) e di aver formulato autonomamente l'offerta, nonché di aver posto in apposita busta chiusa separata, all'interno della BUSTA C "Offerta economica", i documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta;

- f) le attività che si intendono eventualmente subappaltare o concedere in cottimo, nel rispetto di quanto prevede l'art. 118 del D. Lgs. 163/06 e s.m.i.;  
In assenza della dichiarazione di cui al presente punto, l'Azienda ULSS n. 10 "Veneto Orientale" non concederà alcuna autorizzazione al subappalto.
- g) che tutta la documentazione allegata alla presente, presentata in fotocopia, è copia conforme all'originale;
- h) di non incorrere nel divieto previsto dall'art. 13 comma 1 del D. L. 223/06 convertito in L. 248/06;
- i) di assumersi tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla L. 136/10;
- j) in caso di consorzi tra società cooperative di produzione e lavoro, consorzi tra imprese artigiane (di cui all'articolo 34, comma 1, lettera b) ed articolo 37, comma 7, del D. Lgs. 163/2006 ed s.m.i) ed in caso di consorzi stabili (di cui all'art 34, comma 1, lettera c) ed all'art. 36 comma 5 del D. Lgs 163/06 s.m.i.):
  - che la/e impresa/e consorziata/e per la/e quale/i il consorzio concorre e che eseguirà/ranno il contratto non partecipa/no alla procedura di gara in altra forma;
  - se il Consorzio eseguirà il contratto in proprio oppure quale/i impresa/e delle consorziate eseguirà/anno il contratto.
- k) l'indicazione motivata delle parti dell'offerta tecnica coperte da segreto tecnico/commerciale, per le quali è precluso l'accesso, ai sensi dell'art. 13, comma 5 lett. A) del D. Lgs. 163/06 e s.m.i.;  
Non sono ammissibili generiche e non circostanziate ragioni di riservatezza, senza riferimento preciso ai documenti o parte di essi di cui si intende sottrarre l'accesso.
- l) di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D. Lgs. 196/03, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;
- m) di aver effettuato il sopralluogo e aver conoscenza della natura dell'appalto, delle condizioni locali, di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi e sull'esecuzione del contratto, delle condizioni contrattuali e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza in vigore, e di ritenere i prezzi offerti remunerativi, e tali da consentire la formulazione dell'offerta presentata;

SUB 1) Inoltre, nei casi di seguito indicati, si dovrà presentare:

1.1) Nel caso di RTI e GEIE di cui all'art. 34, comma 1, lettere d) ed f) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., **già costituiti**:  
**mandato collettivo speciale con rappresentanza** conferito alla capogruppo dalle altre imprese riunite, risultante da scrittura privata autenticata, recante l'indicazione della quota di partecipazione di ciascuna impresa al raggruppamento e le parti di servizio che verranno eseguite dalle singole Ditte;

1.2) Nel caso di RTI e GEIE di cui all'art. 34, comma 1, lettere d) ed f) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., **non ancora costituiti**:

**Specifica dichiarazione** sottoscritta da tutte le imprese che intendono riunirsi, attestante:

- a quale Ditta, in caso di aggiudicazione, verrà conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza e funzioni di capogruppo;
- l'impegno della Capogruppo in caso di aggiudicazione ad uniformarsi alla disciplina di cui all'art. 37, comma 8, del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
- l'indicazione della quota di partecipazione di ciascuna impresa al costituendo raggruppamento e le parti di servizio che verranno eseguite dalle singole Ditte;

- 1.3) Nel caso di Consorzi Ordinari di cui all'art. 34, comma 1, lett. e) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. **già costituiti**
- **Atto costitutivo del consorzio** e successive modificazioni, in originale o copia, dichiarata conforme all'originale ai sensi degli artt. 19, 19 bis e 47 del D.P.R. 445/2000;
  - **Delibera** dell'organo statutariamente competente, indicante l'impresa consorziata con funzioni di referente del consorzio, recante l'indicazione della quota di partecipazione di ciascuna impresa al consorzio
  - Le parti di servizio che verranno eseguite dalle singole ditte
- 1.4) Nel caso di Consorzi Ordinari di cui all'art. 34, comma 1, lett. e) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. **non ancora costituiti**:
- Specifica dichiarazione** sottoscritta da tutte le imprese che intendono consorziarsi, attestante:
- a quale Ditta, in caso di aggiudicazione, verrà conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza e funzioni di referente del consorzio;
  - l'impegno della referente del consorzio in caso di aggiudicazione ad uniformarsi alla disciplina di cui all'art. 37, comma 8, del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
  - l'indicazione della quota di partecipazione di ciascuna impresa al costituendo consorzio e le parti di servizio che verranno eseguite dalle singole Ditte.

Per quanto non espressamente richiamato ai sopraelencati punti 1.1)-1.2)-1.3)-1.4) si applica la disciplina di cui all'art. 37 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

2. **Deposito cauzionale provvisorio** costituito nei termini e con le modalità di cui all'art. 4 del presente Disciplinare, ai sensi dell'art. 75 comma 7 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i.;
3. **Impegno di un fideiussore (pena l' esclusione)**, a rilasciare la garanzia fideiussoria in caso di aggiudicazione definitiva, ai sensi dell'art. 75 comma 8 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i.;
4. **Attestazione di avvenuto pagamento della contribuzione** dovuta ai sensi dell' art. 1, comma 67 della L. n. 266/2005 nei termini di cui all'art. 3 del presente disciplinare;
5. **PASSOE rilasciato dal servizio AVCPASS** ed attestante l'avvenuta registrazione al servizio per la presente procedura, l'operatore economico partecipante potrà essere, quindi, verificato mediante il sistema AVCPASS (deliberazione AVCP n. 111 del 20.12.2012).  
La mancata produzione del documento non costituirà causa di esclusione.
6. **Certificato di avvenuto sopralluogo** (nei termini di cui all'art. 5 del presente disciplinare)
7. **Originale o copia conforme all'originale della procura institoria o della procura speciale** nell'eventualità in cui l'istanza e/o la dichiarazione sostitutiva di cui al punto 1, e/o l'offerta siano sottoscritte da tali rappresentanti del Concorrente;

**Nella "BUSTA B", dovrà essere inserito, pena l'esclusione**, apposito progetto tecnico composto dai 5 elaborati seguenti.

Ciascun elaborato dovrà essere fascicolato, intitolato, ben identificabile, e distinto da tutti gli altri e dovrà essere così strutturato:

**A) MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO** (*massimo 30 pagine formato A4 complessive – caratteri Arial 11-interlinea 1,5 escluse schede tecniche, tabelle e grafici*)

- A.1 Indicazione dei centri di produzione con evidenza di cosa viene prodotto nel centro e per chi, del lay out del sito/i produttivo/i e delle attrezzature ivi contenute e definizione dei flussi di persone e prodotti. Modalità di preparazione dei pasti (in legume refrigerato o fresco-caldo) e descrizione dei cicli di lavorazione (Produzione - conservazione – confezionamento- rigenerazione, ecc.), sia nel centro di cottura, sia nelle mense aziendali (per i pasti espressi da preparare in loco).
- A.2 Sistema e cronoprogramma di veicolazione dei pasti dal luogo di produzione ai tre presidi ospedalieri (fino ai centri /area di somministrazione) ed alle strutture extraospedaliere. Dovranno essere indicati anche le attrezzature impiegate per il trasporto e gli automezzi; di detta attrezzatura e automezzi dovrà essere indicato lo stato – nuovo o usato (in caso di usato indicare l'anno di acquisto, km ed anno di immatricolazione).
- A.3 organigramma di commessa con definizione dei rapporti gerarchici e funzionali all'appalto, con relativa qualifica, mansione e gestione delle sostituzioni. Organizzazione complessiva del lavoro distinto per singole aree di attività con indicazione del monte ore lavorato giornaliero, settimanale e mensile di tutti gli operatori utilizzati, Produttività media per singolo operatore addetto alla produzione in termini di numero medio di pasti prodotti giornalmente, sistema di prenotazione messo a disposizione, caratteristiche, peculiarità e modalità di prenotazione (tempi, software, attrezzature ecc.) Modalità di somministrazione presso le tre mense.
- A.4 indicazione delle sedi d'impiego del personale dipendente dell'ULSS 10. Saranno valutati più positivamente gli impieghi più prossimi alle sedi ospedaliere dell'ULSS medesima.

A.5 Piano di gestione delle emergenze contenente le modalità con le quali viene garantito il servizio in presenza di condizioni che non consentano la sua regolare esecuzione nei centri di produzione indicati.

## **B) LAVORI ATTREZZATURE ARREDI**

B.1 Progetto di smontaggio e di asporto delle attrezzature presenti presso le tre cucine ospedaliere, progetto definitivo per l'adeguamento edile ed impiantistico dei locali destinati alle mense dei tre presidi ospedalieri nonché degli altri locali interessati dal servizio (vedi art. 13 del capitolato speciale) cronoprogramma dei lavori

B.2 Progetto di fornitura ed installazione delle attrezzature e degli componenti di arredo destinate ai locali della mensa, nonché agli altri locali interessati dal servizio. Caratteristiche tecniche e deplianti illustrativi delle componenti di arredo proposte. Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature installate.

## **C) SISTEMA DI AUTOCONTROLLO E QUALITA' DEL SERVIZIO EROGATO** (massimo 20 pagine formato A4 complessive – caratteri Arial 11- interlinea 1,5 escluse schede tecniche, tabelle e grafici)

C.1 Piano di approvvigionamento degli alimenti con l'indicazione dell'elenco analitico dei prodotti merceologici che la ditta intende offrire, nonché delle relative schede riportanti la ragione sociale del produttore, il marchio e il luogo di provenienza e le certificazioni di qualità. Evidenziazione dei prodotti con marchio di qualità (DOP IGP) la provenienza da stabilimenti o colture locali, la fornitura di prodotti freschi, di stagione, biologici, prodotti agroalimentari tradizionali della Green Public Procurement, a lotta integrata e di prodotti appartenenti alla filiera corta o a chilometri zero o di prodotti tipici dell'economia locale o provenienti dal commercio equo e solidale, prodotti surgelati e di IV gamma.

C.2 Composizione dei menù e dei pasti

C.3 Sistema di autocontrollo igienico-sanitario con le relative procedure di controllo e sorveglianza. Sistema di verifica della qualità del servizio erogato (controllo di risultato) e sistema di verifica della soddisfazione dell'utente. Modalità dello svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione, lotta agli infestanti, derattizzazione, gestione dei rifiuti

C.4 Programmi di formazione/informazione, aggiornamento ed addestramento del personale con riferimento alla sicurezza ed all'igiene sul posto di lavoro.

## **D) GESTIONE DELLA FASE TRANSITORIA**(massimo 3 pagine formato A4 complessive – caratteri Arial 11- interlinea 1,5 - escluse schede tecniche, tabelle e grafici)

D.1 Descrizione delle modalità di erogazione del servizio di ristorazione ai degenti, al personale presso le mense ed agli utenti/pazienti delle sedi extraospedaliere, per il periodo intercorrente tra l'interruzione del funzionamento delle attuali cucine e fino al completo avvio del nuovo servizio. (vedi art. 14 del Capitolato Speciale).

## **E) MIGLIORIE** (massimo 3 pagine formato A4 complessive – caratteri Arial 11- interlinea 1,5 escluse schede tecniche, tabelle e grafici)

E.1 Proposte migliorative del servizio che, anche attraverso innovazioni tecnologiche e di processo, siano tese ad una migliore efficienza, efficacia ed economicità del servizio medesimo. Tali proposte non dovranno comportare costi aggiuntivi per la stazione appaltante.

Al fine di agevolare la commissione giudicatrice nella comprensione e comparazione delle varie proposte, la suddetta documentazione progettuale dovrà essere presentata con un indice riassuntivo e le pagine numerate in ordine progressivo. Lo sviluppo degli argomenti dovrà essere chiaro e nell'ordine richiesto (specificare titolo, lettera e numero dell'argomento es. MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO A.2, A.3, ecc.). La predetta specificazione vale anche per gli allegati, tabelle, deplianti illustrativi, ecc., che sono esclusi dal conteggio delle pagine.

Per pagina si intende una facciata di un foglio.

Ognuno dei 5 elaborati costituenti il progetto tecnico dovrà recare, in calce, timbro e firma del legale rappresentante della ditta offerente.

**Nel caso di RTI/GEIE/Consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere d) ed e) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., non ancora costituiti, l'offerta dovrà essere sottoscritta congiuntamente dal titolare o legale rappresentante o instigatore o procuratore di ciascuna Ditta partecipante al RTI, GEIE o al Consorzio, pena l'esclusione dalla gara, con firma leggibile e per esteso e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificato mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.**

Nel caso di RTI/GEIE/Consorti di cui all'art. 34, comma 1, lettere d) ed e) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., già costituiti, l'offerta dovrà essere espressa, pena l'esclusione, dall'Impresa Capogruppo "in nome e per conto proprio e delle mandanti".

Tutta la documentazione dovrà essere presentata in forma cartacea, nonché su supporto informatico in PDF non protetto.

**Nella "BUSTA C", dovrà essere inserito pena l'esclusione, il seguente documento:**

**OFFERTA**, redatta in lingua italiana, in carta legale o resa legale, sottoscritta con firma per esteso dal titolare, o legale rappresentante, o institore o procuratore contenente le seguenti indicazioni, a **pena di esclusione**:

- la denominazione o la ragione sociale, il codice fiscale, la partita IVA e la sede legale della Ditta;
- la qualifica ed il nominativo del firmatario meglio se espressi con timbro o in forma dattiloscritta;
- l'offerta economica che dovrà essere espressa come segue (utilizzando preferibilmente l'allegato);

L'offerta dovrà indicare, tenendo distinta la quota per gli investimenti, il prezzo, nonché l'aliquota IVA, delle seguenti voci:

L'offerta dovrà avere una validità di almeno 270 giorni a partire dal termine per la presentazione della medesima.

Voce A): pasti (colazioni pranzi e cene - diete comuni e speciali) forniti ai degenti, mediante vassoio personalizzato, presso le 3 strutture ospedaliere

Voce B) : pasti forniti in multi porzione agli ospiti delle strutture territoriali extraospedaliere

Voce C): pasti forniti in modalità self-service ai dipendenti ed altri aventi diritto presso le mense ospedaliere

Voce D): cestini con pasti freddi forniti in alternativa ai pasti caldi

Voce E): prezzo complessivo dei generi alimentari integrativi extra da fornire alle cucinette di reparto e ai centri esterni, come indicati all'art. 17 del capitolato speciale.

Al raggiungimento del numero di pasti (pranzi e cene) previsti complessivamente (6 anni) nella scheda di offerta (allegata alla presente), non saranno più corrisposte le quote relative agli investimenti dei quali l'ULSS 10 ne acquisirà la proprietà con le modalità che saranno concordate in sede di stipula del contratto. Qualora, alla scadenza del contratto non sia stato raggiunto il numero di pasti previsti, l'ULSS corrisponderà alla ditta la quota parte di investimento residua. Analogamente, sulla quota parte di investimento non sarà riconosciuto l'eventuale adeguamento ISTAT.

**Nell'offerta, inoltre, dovranno essere dettagliati, per singolo presidio ospedaliero:**

- a) prezzi per i lavori edili e/o impiantistici, comprensivi degli specifici oneri di sicurezza che dovranno essere espressi;
- b) prezzi per lo smontaggio ed asporto delle attrezzature attualmente in dotazione alle cucine;
- c) prezzi e marca/modello di ogni singola attrezzatura (fissa e/o mobile) fornita (nel prezzo si intendono compresi consegna, installazione e collaudo);
- d) prezzi e marca/modello di ogni singola componente d'arredo fornita (nel prezzo si intendono compresi consegna, installazione ed eventuale collaudo).

La somma delle voci precedenti (a+b+c+d), dovrà corrispondere alla base d'asta complessiva (€ 1.033.594,00 - IVA esclusa).

La ditta, con riferimento all'offerta per un pasto singolo, dovrà indicare in che percentuale incidono sul prezzo proposto i costi per le derrate e quelli per il personale.

La ditta, inoltre, dovrà indicare il costo del proprio personale, distinto per qualifica, necessario all'esecuzione dell'appalto. Tali costi saranno altresì applicati per la regolazione dei rapporti economici così come indicato dall'art. 18 del capitolato speciale d'appalto.

L'offerta, inoltre, dovrà quotare il corrispettivo che la ditta è disponibile a corrispondere all'ULSS 10 per la cessione delle attrezzature, arredi ecc. (esclusi gli impianti) nonché tutto il materiale e l'utensileria esistente in uso presso i locali messi a disposizione, il cui valore (nel minimo) è stimato in € 25.000,00 (IVA inclusa). Di tale valore non si terrà conto ai fini dell'aggiudicazione.

I prezzi totali dovranno essere espressi in cifre e lettere (in caso di difformità saranno validi quelli scritti in lettere). Dovranno essere esposti con un massimo di due cifre dopo la virgola.

L'offerta, inoltre, dovrà indicare i costi relativi alla sicurezza della ditta con riferimento al servizio in oggetto.

Si fa presente che non saranno accettate offerte condizionate, né offerte parziali; inoltre, non saranno accettate offerte plurime o alternative per i servizi offerti, pena l'esclusione della gara.

**La presenza di prezzi od informazioni economico-finanziarie, in buste diverse dalla Busta C, comporterà l'esclusione dalla gara.**

**Nel caso di RTI/GEIE/ConSORZI di cui all'art. 34, comma 1, lettere d) ed e) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., non ancora costituiti**, l'offerta dovrà essere sottoscritta congiuntamente dal titolare o legale rappresentante o institore o procuratore di ciascuna Ditta partecipante al RTI, GEIE o al Consorzio, pena l'esclusione dalla gara, con firma leggibile e per esteso e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificato mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

**Nel caso di RTI/GEIE/ConSORZI di cui all'art. 34, comma 1, lettere d) ed e) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., già costituiti**, l'offerta dovrà essere espressa, pena l'esclusione, dall'Impresa Capogruppo "in nome e per conto proprio e delle mandanti".

### ART. 3 - CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Gli operatori economici che intendono partecipare alla presente procedura di gara dovranno, pena l'esclusione dalla gara, procedere al pagamento del contributo di partecipazione a favore dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi, Forniture, ai sensi dell'art. 1 comma 67 della L. 266/2005, per l'importo di seguito indicato:

CIG	CONTRIBUTO DOVUTO
57269669D7	€ 200,00

Il pagamento della contribuzione dovrà avvenire con le seguenti modalità sottolineando che per i RTI il versamento è unico ed effettuato dalla mandataria:

- *online* mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al "Servizio riscossione", raggiungibile dalla homepage del sito web dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici ([www.avcp.it](http://www.avcp.it)), e procedere seguendo le istruzioni;
- in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal "Servizio riscossione", (raggiungibile dalla homepage del sito web dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici [www.avcp.it](http://www.avcp.it)) attraverso i punti vendita Lottomatica Servizi abilitati a ricevere il pagamento del Contributo AVCP.

L'avvenuto pagamento del contributo dovrà essere comprovato, pena l'esclusione, attraverso l'inserimento all'interno della busta A "Documentazione Amministrativa" rispettivamente:

- della stampa della ricevuta di pagamento trasmessa via mail dal Sistema di riscossione in caso di versamento on line;
- dello scontrino rilasciato dal punto vendita in caso di pagamento in contanti presso i punti vendita Lottomatica Servizi.

### ART. 4 - DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO

La ditta concorrente dovrà costituire, preferibilmente, a mezzo fidejussione bancaria o assicurativa, un deposito cauzionale provvisorio **pari al 2%** dell'importo posto a base della gara, ossia:

Importo a base d'asta (Iva esclusa)	Importo cauzione
€ 17.007.653,00	€ 340.153,00

L'importo della garanzia è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico dovrà segnalare il possesso del requisito, e lo dovrà documentare producendo copia dichiarata conforme all'originale ai sensi degli articoli 18 e 19 del D.P.R. 445/2000, della suddetta certificazione.

La cauzione provvisoria dovrà, **a pena di esclusione**:

- avere una validità non inferiore a 180 giorni successivi alla data di scadenza per la presentazione dell'offerta;
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e con rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro il termine massimo di quindici giorni a semplice richiesta scritta dell'ULSS n. 10 e senza riserva alcuna.

Nel caso di RTI, o GEIE, o Consorzio ordinario di cui alle lettere d), e), ed f) dell'art. 34 comma 1 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i. non ancora costituiti, nelle forme di legge, la cauzione provvisoria, pena l'esclusione dalla gara, dovrà essere intestata a tutte le imprese raggruppande o consorziande.

Nel caso di RTI, o GEIE, o Consorzio ordinario di cui alle lettere d), e), ed f) dell'art. 34 comma 1 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i. già costituiti, la cauzione provvisoria dovrà essere intestata all'impresa mandataria.

Nel caso di Consorzio di cui alle lettere b) e c) dell'articolo 34 comma 1 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., la cauzione provvisoria dovrà essere presentata dal Consorzio ed essere intestata al medesimo.

L'ULSS n. 10 "Veneto Orientale", nell'atto con cui comunicherà ai non aggiudicatari l'intervenuta aggiudicazione, provvederà nei loro confronti alla svincolo della cauzione provvisoria. Sarà invece trattenuta quella dell'Impresa

Aggiudicataria in attesa della costituzione della cauzione definitiva. Solo in seguito a quest'ultimo adempimento, la stessa sarà svincolata.

La cauzione provvisoria potrà essere escussa:

- in caso di mancata sottoscrizione del Contratto;
- in caso di falsa dichiarazione nella documentazione presentata in sede di offerta, oppure qualora non venga fornita la prova del possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa;
- in caso di mancata produzione della documentazione richiesta per la stipula del Contratto, nel termine stabilito;
- in caso di inosservanza dell'impegno di cui al punto 3 della documentazione contenuta nella busta A;
- comunque, in caso di mancato adempimento di ogni altro obbligo derivante dalla partecipazione alla gara.

#### **Art. 5 – SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO**

Le ditte concorrenti dovranno obbligatoriamente prendere visione dei locali presso i 3 presidi ospedalieri nei quali dovrà essere espletato il servizio oggetto della gara. Al fine di accertare anche tutte le circostanze che possono influire sulla formulazione dell'offerta, le ditte potranno anche prendere visione dei locali presso le sedi extraospedaliere. (il sopralluogo presso quest'ultime non si considera obbligatorio).

Il sopralluogo avverrà in presenza degli incaricati dell'ULSS 10 (saranno comunicati nella lettera d'invito) che lo attesteranno. L'attestazione di avvenuto sopralluogo dovrà essere inserita nella busta A) della documentazione amministrativa.

Rimane inteso che le ditte, con la presentazione della loro offerta, confermano implicitamente che, oltre ad avere valutato ed accettato le condizioni fissate nel presente capitolato, hanno altresì preso visione, con sopralluoghi sul posto, di tutti i particolari che possano influire sulla funzionalità della soluzione prospettata e sui relativi costi.

Il sopralluogo dovrà essere eseguito da un rappresentante della ditta munito di un documento di identità oppure da persona munita di delega. Nel rispetto dell'art. 13 del D. Lgs. 163/2006 il sopralluogo delle ditte avverrà in orari differenziati.

#### **ART. 6 – MODALITÀ E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione del servizio avverrà a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa che, dalla somma dei punti attribuiti in sede di valutazione della qualità e del prezzo, avrà ottenuto il punteggio globalmente più alto, come di seguito dettagliato:

- qualità punteggio massimo punti 40/100
- prezzo punteggio massimo punti 60/100

##### **a) PREZZO**

Ai fini dell'aggiudicazione sarà preso in considerazione il prezzo complessivo (6 anni) utilizzando, preferibilmente, lo schema di offerta già predisposto, risultante dalla somma delle voci A,B,C,D ed E, come indicate al precedente art. 3 del presente disciplinare.

Il prezzo complessivo offerto, a pena di esclusione, per la fornitura dei pasti, non potrà essere superiore all'importo di € **15.974.059,00**, IVA esclusa.

Il prezzo complessivo offerto, a pena di esclusione, per gli investimenti, non potrà essere superiore all'importo di € **1.033.594,00**, IVA esclusa.

Al concorrente che avrà presentato l'offerta economica complessiva più bassa (prezzo complessivo – per 6 anni - per la fornitura dei pasti + quota investimenti), calcolata come sopra indicato, verrà assegnato il punteggio massimo di 60/100.

Per l'attribuzione dei punteggi agli altri concorrenti si procederà con il criterio inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio prezzo} = 60 \times \text{miglior prezzo} / \text{prezzo offerto dal concorrente in esame}$$

##### **b) QUALITÀ**

I punti disponibili per il punteggio qualità saranno attribuiti da un'apposita commissione giudicatrice nominata dalla Stazione Appaltante, che esaminerà a suo insindacabile giudizio le caratteristiche tecnico-qualitative, sulla base della documentazione tecnica presentata, nonché di eventuali sopralluoghi, secondo i seguenti criteri e subcriteri:

<b>CRITERIO DI VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA</b>	<b>PUNTEGGIO DEL CRITERIO</b>	<b>SUB CRITERIO DI VALUTAZIONE</b>	<b>PUNT. MAX. SUB CRITERIO</b>
		A.1 indicazione dei centri di produzione con evidenza di	5



A) MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO:	MAX: 19	<p>cosa viene prodotto nel centro e per chi, del lay out del sito/i produttivo/i e delle attrezzature ivi contenute e definizione dei flussi di persone e prodotti. Modalità di preparazione dei pasti (in legume refrigerato o fresco-caldo) e descrizione dei cicli di lavorazione (Produzione - conservazione - confezionamento-rigenerazione, ecc.), sia nel centro di cottura, sia nelle mense aziendali (per i pasti espressi da preparare in loco).</p>	
		<p>A.2 sistema e cronoprogramma di veicolazione dei pasti dal luogo di produzione ai tre presidi ospedalieri (fino ai centri /area di somministrazione) ed alle strutture extraospedaliere. Dovranno essere indicati anche le attrezzature impiegate per il trasporto e gli automezzi; di detta attrezzatura e automezzi dovrà essere indicato lo stato - nuovo o usato (in caso di usato indicare l'anno di acquisto, km ed anno di immatricolazione).</p>	5
		<p>A.3 organigramma di commessa con definizione dei rapporti gerarchici e funzionali all'appalto, con relativa qualifica, mansione e gestione delle sostituzioni. Organizzazione complessiva del lavoro distinto per singole aree di attività con indicazione del monte ore lavorato giornaliero, settimanale e mensile di tutti gli operatori utilizzati, Produttività media per singolo operatore addetto alla produzione in termini di numero medio di pasti prodotti giornalmente, sistema di prenotazione messo a disposizione, caratteristiche, peculiarità e modalità di prenotazione (tempi, software, attrezzature ecc.) Modalità di somministrazione presso le tre mense.</p>	4
		<p>A.4 indicazione delle sedi d'impiego del personale dipendente dell'ULSS 10. Saranno valutati più positivamente gli impieghi più prossimi alle sedi ospedaliere dell'ULSS medesima.</p>	2
		<p>A.5 piano di gestione delle emergenze contenente le modalità con le quali viene garantito il servizio in presenza di condizioni che non consentano la sua regolare esecuzione nei centri di produzione indicati.</p>	3
B) LAVORI E ATTREZZATURE	MAX 5	<p>B.1 Progetto di smontaggio e di asporto delle attrezzature presenti presso le tre cucine ospedaliere, progetto definitivo per l'adeguamento edile ed impiantistico dei locali destinati alle mense dei tre presidi ospedalieri nonché degli altri locali interessati dal servizio (vedi art. 13 del capitolato speciale) cronoprogramma dei lavori</p>	3
		<p>B.2 Progetto di fornitura ed installazione delle componenti di arredo destinate ai locali della mensa, nonché agli altri locali interessati dal servizio. Caratteristiche tecniche e deplianti illustrativi delle componenti di arredo proposte. Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature installate.</p>	2
C) SISTEMA DI	MAX.	<p>C.1 Piano di approvvigionamento degli alimenti con l'indicazione dell'elenco analitico dei prodotti merceologici che la ditta intende offrire, nonché delle relative schede riportanti la ragione sociale del produttore, il marchio e il luogo di provenienza e le certificazioni di qualità. Evidenziazione dei prodotti con marchio di qualità (DOP IGP) la provenienza da stabilimenti o colture locali, la fornitura di prodotti freschi, di stagione, biologici, prodotti agroalimentari</p>	4

AUTOCONTROLLO E QUALITA' DEL SERVIZIO EROGATO	12	tradizionali della Green Public Procurement, a lotta integrata e di prodotti appartenenti alla filiera corta o a chilometri zero o di prodotti tipici dell'economia locale o provenienti dal commercio equo e solidale, prodotti surgelati e di IV gamma.	
		C.2 Composizione dei menù e dei pasti	3
		C.3 Sistema di autocontrollo igienico-sanitario con le relative procedure di controllo e sorveglianza. Sistema di verifica della qualità del servizio erogato (controllo di risultato) e sistema di verifica della soddisfazione dell'utente. Modalità dello svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione, lotta agli infestanti, derattizzazione, gestione dei rifiuti	3
		C.4 Programmi di formazione/informazione, aggiornamento ed addestramento del personale con riferimento alla sicurezza ed all'igiene sul posto di lavoro.	2
D) GESTIONE DELLA FASE TRANSITORIA	MAX. 2	D.1 Descrizione delle modalità di erogazione del servizio di ristorazione ai degenti, al personale presso le mense ed agli utenti/pazienti delle sedi extraospedaliere, per il periodo intercorrente tra l'interruzione del funzionamento delle attuali cucine e fino al completo avvio del nuovo servizio. (vedi art. 14 del Capitolato Speciale).	2
E) MIGLIORIE	MAX. 2	E.1 Proposte migliorative del servizio che, anche attraverso innovazioni tecnologiche e di processo, siano tese ad una migliore efficienza, efficacia ed economicità del servizio medesimo. Tali proposte non dovranno comportare costi aggiuntivi per la stazione appaltante.	2

I punteggi verranno assegnati mediante confronto a coppie previsto dall'allegato P del D.P.R. 207/2010:

1. alla valutazione delle proposte progettuali presentate dai concorrenti sulla base di quanto richiesto negli atti di gara e nei documenti di progetto;
2. all'assegnazione dei relativi punteggi attraverso l'applicazione della seguente formula:

$$C(a) = \sum n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W<sub>i</sub> = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)<sub>i</sub> = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

$\sum n$  = sommatoria

I coefficienti V(a)<sub>i</sub> sono determinati dalla trasformazione in coefficienti variabili tra zero ed uno dei valori attribuiti dai singoli commissari mediante "confronta coppie" seguendo le linee guida riportate nell'allegato "G" del D.P.R. 207/2010

#### MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL CONFRONTO A COPPIE

La determinazione dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, per la valutazione di ogni sub elemento qualitativo delle varie offerte verrà effettuata mediante impiego della tabella triangolare ove con le lettere A, B, C, D .....sono rappresentate le offerte delle ditte. Ogni commissario valuterà quale delle due soluzioni riferite ad ogni singolo sub elemento che formano ciascuna coppia sia da preferire.

Inoltre, tenendo conto che la preferenza tra un sub elemento e l'altro può essere più o meno forte, attribuisce un punteggio che varia da 1 (parità) a 2 (preferenza minima) a 3 (preferenza piccola) a 4 (preferenza media) a 5 (preferenza grande) a 6 (preferenza massima). In ciascuna casella viene collocata la lettera corrispondente al sub elemento che è stato preferito con il relativo grado di preferenza ed in caso di parità, vengono collocate nella casella le lettere dei due elementi di confronto, assegnando un punto ad entrambe.

Quindi:

- ogni commissario, per ciascun sub elemento qualitativo, compila un proprio triangolo, inserendo i risultati dei confronti a coppie

- ogni commissario somma i punteggi ottenuti da ogni concorrente
- i commissari sommano i punteggi ottenuti da ogni concorrente nei rispettivi triangoli
- i commissari riportano ad 1 il punteggio maggiore e proporzionando gli altri punteggi con l'operazione pc/pm (con un massimo di tre decimali)
- dove:
- pc = punteggio ottenuto dal concorrente iesimo
- pm = punteggio ottenuto dalla migliore offerta

Infine si moltiplica il coefficiente finale ottenuto per il numero dei punti massimi che è definito per quel sub elemento di valutazione. La somma dei punteggi attribuiti ad ogni singolo elemento determina la graduatoria finale prima della normalizzazione:

Tutte le operazioni verranno effettuate tenendo conto di n. 3 decimali dopo la virgola.

I punteggi di valutazione qualitativa saranno normalizzati a punti 40; pertanto alla ditta che avrà ottenuto il punteggio più alto saranno attribuiti 40 punti, mentre alle altre ditte saranno assegnati punteggi proporzionalmente inferiori determinati in misura direttamente proporzionale al punteggio di qualità ottenuto secondo la seguente formula.

$$\text{Punteggio qualità} = 40 \times \text{punteggio attribuito al concorrente in esame} / \text{punteggio massimo attribuito}$$

Si precisa che verranno esclusi i concorrenti che in sede di valutazione non si vedranno riconosciuti, per i criteri di valutazione tecnico qualitativa (lett. da A ed E ) un punteggio minimo complessivo corrispondente ad almeno il 40% del punteggio massimo attribuito (punti 16)

Qualora la Commissione Giudicatrice lo ritenga necessario potrà acquisire, ad integrazione di quanto già richiesto e presentato, ulteriore documentazione.

#### ART. 7 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

**Nella prima seduta pubblica**, fissata per il giorno indicato nella lettera d'invito, l'Autorità di Gara procederà all'apertura dei plichi delle Ditte ammesse che hanno presentato offerta, all'accertamento della presenza e della regolarità della Documentazione Amministrativa (busta A) prodotta, nonché all'accertamento della presenza della Documentazione Tecnica (busta B) richiesta a pena di esclusione e, conseguentemente, all'ammissione o all'esclusione dei concorrenti. La busta contenente la documentazione tecnica, qualora aperta, dovrà essere immediatamente chiusa (con nastro adesivo trasparente) ed essere messa a disposizione della commissione giudicatrice;

**In successiva seduta pubblica**, la cui data verrà comunicata alla Ditta a mezzo fax/Pec, l'Autorità di Gara:

- provvederà a dare lettura del verbale di valutazione qualitativa redatto dalla Commissione Giudicatrice;
- procederà, per le ditte ritenute idonee ed ammesse, all'apertura della busta C "Offerta economica" ed alla redazione di apposita graduatoria che vedrà collocata al 1° posto la ditta che avrà ottenuto complessivamente il punteggio più alto (prezzo + qualità) fatte salve le eventuali verifiche in ordine alle anomalie delle offerte secondo quanto previsto dall'art. 86 del d. lgs. 163/2006.

In caso di parità di punteggio complessivo (prezzo + qualità) saranno ammesse offerte al ribasso, in sede di gara, da parte di coloro che hanno il potere di impegnare legalmente la Ditta, o loro delegati. In caso di delega, è sufficiente delega scritta su carta intestata dell'Azienda, con fotocopia del documento di identità del delegante. Si procederà al ribasso anche in presenza di uno solo dei rappresentanti delle Ditte aventi parità di punteggio.

Qualora non sia presente alcuno dei rappresentanti delle Ditte aventi parità di punteggio o non siano effettuati ribassi, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

La Stazione Appaltante verificherà nei confronti dell'aggiudicatario provvisorio, ai sensi dell'art. 38 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i. e dell'art. 43 del D.P.R. 445/2000, il possesso dei requisiti di capacità generale e l'insussistenza delle cause di esclusione dalla gara, acquisendo la relativa documentazione presso le Amministrazioni competenti.

Qualora le verifiche circa il possesso dei requisiti di *capacità generale* e l'insussistenza di cause di esclusione dalla gara non confermino le dichiarazioni contenute nell'istanza di ammissione, si procederà all'annullamento della aggiudicazione definitiva qualora già effettuata, alla determinazione della nuova graduatoria ed alla conseguente, eventuale nuova aggiudicazione, nonché alla segnalazione del fatto alla/e Autorità competente/i.

La Stazione Appaltante si riserva, a proprio insindacabile giudizio la facoltà di non procedere all'aggiudicazione, nel caso in cui non ritenga meritevoli di approvazione e/o convenienti sotto il profilo economico e/o organizzativo le offerte presentate.

La Stazione Appaltante si riserva altresì il diritto di annullare la gara o di rinviare l'apertura delle offerte in qualsiasi momento, senza che gli offerenti possano avanzare pretese di qualsiasi genere e natura.

La Stazione Appaltante si riserva, inoltre, il diritto di annullare/revocare la procedura di affidamento, senza che per questo il partecipante/offertore possa avanzare qualsiasi pretesa di compenso/indennizzo per spese sostenute, nel caso intervenisse la stipulazione di una procedura di affidamento centralizzata a livello regionale.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio in argomento anche in presenza di una sola offerta valida, purché congrua.

#### **ART.. 8 - SITO INTERNET E COMUNICAZIONI CON LE IMPRESE**

Sarà onere dei candidati che estraggano i documenti di gara tramite il sito internet visitare nuovamente il sito prima della scadenza dei termini di presentazione dell'offerta per verificare la presenza di eventuali note integrative o interpellare a tal fine il responsabile del procedimento

L'esito della gara verrà pubblicato nel suddetto sito ad aggiudicazione definitiva avvenuta.

Le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra l'Azienda ULSS n. 10 e gli offerenti avverranno, ai sensi dell'art. 77, comma 1 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i., mediante fax al numero **0421-228122**. Eventuali chiarimenti possono essere richiesti alla **u.o.c. provveditorato economato gestione della logistica** al numero di fax innanzi citato entro e non oltre 10 giorni antecedenti la scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

Farà fede la data di ricezione del fax da parte dell'Azienda ULSS n. 10.

Le richieste dovranno riportare nell'oggetto "*Gara a procedura ristretta per l'affidamento del servizio di ristorazione*".

Entro 5 giorni antecedenti la scadenza per la presentazione delle offerte questa Azienda procederà a pubblicare sul sito internet aziendale [www.ulss10.veneto.it](http://www.ulss10.veneto.it) le risposte ai quesiti che siano stati richiesti in tempo utile.

#### **ART. n. 9 – ADEMPIMENTI PRELIMINARI ALL'AVVIO DEL SERVIZIO**

L'Aggiudicatario dovrà, a pena di revoca dell'aggiudicazione, far pervenire, nel termine di 15 giorni solari dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione definitiva idoneo documento comprovante la costituzione della cauzione definitiva, a garanzia degli impegni contrattuali, di importo pari al 10% di ciascun contratto, eventualmente incrementata ai sensi dell'art. 113 D. Lgs. n. 163/2006, prestata nelle forme e nelle modalità previste nell'art. 4 delle "*Condizioni generali di contratto per le forniture di beni e servizi dell'Azienda U.L.S.S. n. 10 Veneto Orientale*" pubblicate sul sito aziendale [ww.ulss10.veneto.it](http://ww.ulss10.veneto.it) / gare.

#### **ART. 10 – SUBAPPALTO**

È ammesso il subappalto in conformità a quanto previsto all'art. 118 D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i, come riportato nell'art. 6 delle "*Condizioni generali di contratto per le forniture di beni e servizi dell'Azienda U.L.S.S. n. 10 Veneto Orientale*".

#### **ART. 11 - NORME E CONDIZIONI FINALI**

La formulazione dell'offerta è impegnativa per la Ditta, mentre non obbliga in alcun modo la Stazione Appaltante all'assegnazione del servizio.

L'Azienda ULSS n. 10 si riserva in ogni caso la facoltà di sospendere, revocare, modificare, oppure di riaprire i termini della presente gara con provvedimento motivato, senza che le Ditte invitate possano vantare diritti o pretese di sorta.

Allegato:  
fac simile offerta economica

allegato al disciplinare di gara

**A) Pasti (comprensivi di diete comuni e speciali) forniti ai degenti dei 3 PP.OO., mediante vassoio personalizzato**

QUANT. COMPLESSIVO PER 6 ANNI	DESCRIZIONE	A1 PREZZO UNITARIO	A2 QUOTA PARTE PER INVESTIMENTI IN ATTREZZATURE*	A3 QUOTA PARTE PER INVESTIMENTI IN LAVORI*	TOTALE VOCE A2 + A3	TOTALE VOCE A2 + A3 COMPLESSIVO PER 6 ANNI*	A4 PREZZO UNITARIO (A1+A2+A3)	TOTALE VOCE A COMPLESSIVO PER 6 ANNI
981.000	colazione		0	0				0,00
960.000	pranzo*		0,17	0,24	0,41			0,00
942.000	cena*		0,17	0,24	0,41			0,00
	Totale*	0				0,00	0	0,00

\* il prezzo per il pranzo e per la cena (escluse le quote per gli investimenti) non potrà essere superiore alla base d'asta di € 5,52, IVA esclusa colazione, il pranzo e la cena (escluse le quote per gli investimenti), non potrà essere superiore, complessivamente, ad € 12,60, IVA esclusa COMPLESSIVA (VOCE A1) NON SUPERIORE AD € 12.029.400, IVA ESCLUSA

\* la quota parte per investimenti in attrezzature e lavori (voci A2 e A3), non potrà superare, complessivamente, € 0,41, iva esclusa per singolo pasto (PRANZO E CENA) - escluse colazioni.

\* BASE D'ASTA COMPLESSIVA PER LA QUOTA INVESTIMENTI € 779.820,00, IVA ESCLUSA

**B) Pasti forniti in multiporzione agli utenti/degenti delle strutture territoriali extraospedaliere**

QUANT. COMPLESSIVO PER 6 ANNI (67.160/ANNO)	DESCRIZIONE	B1 PREZZO UNITARIO*	B2 QUOTA PARTE PER INVESTIMENTI IN ATTREZZATURE*	B3 QUOTA PARTE PER INVESTIMENTI IN LAVORI*	TOTALE VOCE B2 + B3	TOTALE VOCE B2 + B3 COMPLESSIVO PER 6 ANNI*	B4 PREZZO UNITARIO (B1+B2+B3)	TOTALE VOCE B COMPLESSIVO PER 6 ANNI
348.960	pranzo/cena*		0,17	0,24	0,41		0,41	* BASE

\* il prezzo per il singolo pasto (pranzo/cena - escluse le quote per gli investimenti), non potrà essere superiore ad € 5,52, iva esclusa. D'ASTA COMPLESSIVA (VOCE B1) NON SUPERIORE AD € 1.926.259,20, IVA ESCLUSA

\* la quota parte per investimenti in attrezzature e lavori (voci B2 e B3), non potrà superare, complessivamente, € 0,41/singolo pasto. D'ASTA COMPLESSIVA PER LA QUOTA INVESTIMENTI € 143.073,60 IVA ESCLUSA

**C) Pasti pasti forniti con il sistema self-service presso le 3 mense ospedaliere al personale ed agli altri aventi diritto**

QUANT. COMPLESSIVO PER 6 ANNI (45.000/ANNO)	DESCRIZIONE	C1 PREZZO UNITARIO*	C2 QUOTA PARTE PER INVESTIMENTI IN ATTREZZATURE*	C3 QUOTA PARTE PER INVESTIMENTI IN LAVORI*	TOTALE VOCE C2 + C3	TOTALE VOCE C2 + C3 COMPLESSIVO PER 6 ANNI*	C4 PREZZO UNITARIO (D1+D2+D3)	TOTALE VOCE C COMPLESSIVO PER 6 ANNI
270.000	pasto*		0,17	0,24	0,41		0,41	* BASE

\* il prezzo per il singolo pasto (escluse le quote per gli investimenti), non potrà essere superiore ad € 5,52, iva esclusa. D'ASTA COMPLESSIVA (VOCE C1) NON SUPERIORE AD € 1.490.400, IVA ESCLUSA

\* la quota parte per investimenti in attrezzature e lavori (voci C2 e C3), non potrà superare, complessivamente, € 0,41/singolo pasto. D'ASTA COMPLESSIVA PER LA QUOTA INVESTIMENTI € 110.700, IVA ESCLUSA

**D) Cestini con piatti freddi forniti in alternativa ai pasti caldi**

QUANT. COMP LESSIVO PER 6 ANNI (8.000/ANNO)	DESCRIZIONE	D1 PREZZO UNITARIO*	TOTALE VOCE D1 COMPLESSIVO PER 6 ANNI	TOTALE VOCE D COMPLESSIVO PER 6 ANNI*
48.000	cestino*			
* il prezzo per il singolo cestino non potrà essere superiore ad € 3,50, iva esclusa BASE D'ASTA COMPLESSIVA (VOCE D) NON SUPERIORE AD € 168.000,00, IVA ESCLUSA				
			SPESA COMPLESSIVA PER 6 ANNI ESCLUSA SPESA PER INVESTIMENTI	SPESA COMPLESSIVA PER 6 ANNI PASTI + INVESTIMENTI
<b>VOCE A</b>				
<b>VOCE B</b>				
<b>VOCE C</b>				
<b>VOCE D</b>				
<b>VOCE E</b>	(prezzo complessivo dei generi alimentari extra da fornire alle cucinette di reparto e ai centri esterni, come indicati all'art. 17 del capitolato speciale - spesa presunta per 6 anni).			
			SPESA TOTALE ESCLUSI INVEST. (BASE D'ASTA) € 15.974,059,00, IVA ESCLUSA	SPESA TOTALE PASTI + INVEST. (BASE D'ASTA) € 17.007,652,80 IVA ESCLUSA
				<b>anno</b>