



Comune di Pordenone

BANDO - DISCIPLINARE DI GARA

Si rende noto che, in esecuzione della delibera di Giunta Comunale n. 271/2024 del 26.09.2024 e della determinazione n. cron. 2650 in data 31.10.2024, è indetta una procedura ad evidenza pubblica per la

CONCESSIONE DI LOCALI DA ADIBIRE A PUBBLICO ESERCIZIO PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN PIAZZA DELLA MOTTA 2 – ID_20_3

1. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Denominazione: Comune di Pordenone

Indirizzo: Corso Vittorio Emanuele n. 64 – 33170 Pordenone

PEC: comune.pordenone@certgov.fvg.it

Sito Internet da cui scaricare bando e allegati: www.comune.pordenone.it oppure <https://eappalti.regione.fvg.it>

Responsabile Unico del Procedimento: dott.ssa Silvia Cigana

Responsabile del procedimento di gara: dott.ssa Michela Baldissera

Ai fini di garantire la riservatezza, trasparenza, tracciabilità delle operazioni e la par condicio fra gli operatori interessati, ogni tipo di richiesta e/o chiarimento potrà essere inoltrato esclusivamente mediante l'area **MESSAGGISTICA DELLA PIATTAFORMA E-APPALTI FVG – Tender 56095 – RDO 81039**.

La procedura verrà espletata **esclusivamente in modalità telematica** sul Portale delle Stazioni Appaltanti della Regione Friuli Venezia Giulia raggiungibile al seguente URL <https://eappalti.regione.fvg.it> (di seguito "Portale") all'interno dell'area "RDO online" relativa alla presente procedura. Per RDO online si intende la presente procedura di gara sotto forma di Richiesta di offerta online effettuata sul portale sopra citato.

Tutte le fasi della procedura verranno svolte solo ed esclusivamente mediante l'utilizzo della suddetta piattaforma telematica.

Le istruzioni operative per il corretto inserimento in piattaforma dell'offerta, nonché per l'utilizzo degli strumenti a supporto sono riportate nel documento denominato "**Istruzioni operative per la presentazione telematica**", reperibile nell'area pubblica Bandi e Avvisi del Portale, all'interno dell'Iniziativa relativa alla procedura di cui trattasi.

La presentazione dell'offerta, i chiarimenti e tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni devono essere effettuati esclusivamente attraverso il Portale e quindi per via telematica.

Ai fini della partecipazione alla presente procedura è indispensabile:

- la previa registrazione al Portale all'indirizzo <https://eAppalti.regione.fvg.it>;
- essere in possesso di un indirizzo di posta elettronica certificata (pec), abilitata alla ricezione di posta elettronica ordinaria (peo);
- la dotazione hardware e software minima riportata nella homepage del Portale.

Le persone fisiche che intendano registrarsi al Portale in fase di registrazione dovranno selezionare l'opzione "persona fisica" e inserire il proprio codice fiscale sia nel campo relativo al codice fiscale che nel campo Partita IVA.

La presentazione dell'offerta per la procedura, i chiarimenti e tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni devono essere effettuati esclusivamente attraverso il Portale e quindi per via telematica.

Con il primo accesso al Portale ("*Servizi per gli operatori economici*" disponibile alla *homepage* del sito) il candidato deve provvedere alla registrazione al Portale medesimo, seguendo le indicazioni ivi contenute. La registrazione al Portale è a titolo gratuito.

Il candidato ha l'obbligo di comunicare in modo corretto i propri dati e ogni informazione ritenuta necessaria o utile per la propria identificazione (Dati di Registrazione).

I soggetti che partecipano alla procedura esonerano espressamente l'Amministrazione da ogni responsabilità relativa a qualsivoglia malfunzionamento o difetto relativo ai servizi di connettività necessari a raggiungere, attraverso la rete pubblica di telecomunicazioni, il sistema telematico di acquisizione delle manifestazioni di interesse.

Si suggerisce pertanto di non attendere l'ultimo giorno utile per l'inserimento dei dati richiesti.

Eventuali richieste di assistenza di tipo tecnico/informatico riguardanti l'inserimento a sistema delle proprie offerte dovranno essere effettuate contattando il call center del gestore del Sistema Telematico al numero verde 800098788 (post selezione 7) da rete fissa, al numero 040 0649013 per chiamate dall'estero o da telefono cellulare, all'indirizzo di posta elettronica supporto.eappalti@appalti.regione.fvg.it.

Si precisa inoltre che al suddetto call center non potranno essere posti quesiti di carattere amministrativo.

Al fine di permettere un riscontro in tempo utile delle richieste di cui sopra le stesse dovranno essere effettuate almeno tre giorni prima della scadenza del termine per l'invio dell'offerta.

2. SCOPO E OGGETTO DELLA PROCEDURA

Scopo della presente concessione è quello di garantire la presenza di un pubblico esercizio di somministrazione di alimenti e bevande in piazza della Motta anche con un dehors esterno, che coinvolga la cittadinanza e le persone che frequentano Pordenone e incrementi la vita di relazione, anche in rapporto agli interventi di riqualificazione, restauro e digitalizzazione che hanno interessato la piazza stessa, la Casa della Musica, Piazzetta del Donatore e Piazzetta Ospedale Vecchio, nonché i dintorni verso viale Martelli.

Il sopralluogo preliminare alla presentazione dell'offerta non è obbligatorio, ma è vivamente consigliato.

I concorrenti potranno effettuare sopralluogo presso la struttura, previo appuntamento da richiedere, non oltre 7 giorni prima della scadenza del termine per presentare offerte, all'ufficio Patrimonio al seguente indirizzo mail patrimonio@comune.pordenone.it.

Il Comune di Pordenone si riserva, a suo insindacabile giudizio, di sospendere e/o annullare la presente procedura e/o di non procedere ad aggiudicazione, senza che nessuno, compresi i soggetti eventualmente partecipanti alla gara, possano vantare alcuna pretesa a nessun titolo.

3. SOGGETTI CHE POSSONO PARTECIPARE ALLA GARA

Possano presentare istanza:

- le persone fisiche che intendono gestire il pubblico esercizio
- le persone giuridiche regolarmente costituite

in possesso dei requisiti per poter contrarre con la pubblica amministrazione ed in particolare:

- 1) requisiti di carattere generale come di seguito specificato;
- 2) requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 D.Lgs. 59/2010 e s.m.i. per l'esercizio dell'attività commerciale di vendita e somministrazione alimenti e bevande.

E' inoltre richiesto il soddisfacimento dei seguenti requisiti:

1) REQUISITI DI CARATTERE GENERALE

- a) nei propri confronti e per tutti i soggetti in grado di impegnare l'impresa verso terzi non sono state emesse condanne penali con sentenza definitiva o decreto penale di condanna irrevocabile per i reati specificati all'art.94 del Decreto Legislativo n. 36/2023 (Codice degli appalti);
- b) non sussistono cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'articolo 67 del D.Lgs. 159/2011 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84, comma 4 del medesimo codice;
- c) non incorrere nelle ulteriori cause di esclusione previste nei commi 5 e 6 dell'art. 94 del D.lgs. 36/2023;
- d) non avere debiti con riguardo ai tributi dovuti al Comune di Pordenone.

L'esclusione di cui ai punti a) e b) va disposta se la sentenza o il decreto ovvero la misura interdittiva sono stati emessi nei confronti:

ULTERIORI SOGGETTI

- dell'operatore economico ai sensi e nei termini di cui al decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231; del titolare o direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale;
- di un socio amministratore o direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo;
- dei soci accomandatari o direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice;
- dei membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, ivi compresi gli institori e i procuratori generali;
- dei componenti degli organi con poteri di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo;
- del direttore tecnico o socio unico;
- dell'amministratore di fatto in tutte le ipotesi precedenti.

Nel caso in cui il socio sia una persona giuridica l'esclusione va disposta se la sentenza o il decreto ovvero la misura interdittiva sono stati emessi nei confronti degli amministratori di quest'ultima.

L'esclusione non va disposta e il divieto non si applica quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero, nei casi di condanna ad una pena accessoria perpetua, quando questa è stata dichiarata estinta ai sensi dell'articolo 179, settimo comma, del codice penale ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.

NOTA BENE

*Il possesso dei requisiti di carattere generale è dichiarato mediante la compilazione dell'**allegato 1** – domanda di partecipazione, sia per le persone fisiche che giuridiche.*

Per le persone giuridiche inoltre, laddove oltre al dichiarante vi siano anche gli *ulteriori soggetti* sopra indicati, la dichiarazione dell'insussistenza delle condizioni di cui alle lettere a) e b) dovrà essere resa da ciascuno dei predetti soggetti, presentando l'Allegato 1bis — Dichiarazioni sostitutive per altre persone (allegato da firmare digitalmente o con sottoscrizione olografa unitamente a valido documento d'identità del sottoscrittore).

2) REQUISITI MORALI E PROFESSIONALI DI CUI ALL'ART. 71 D.LGS. 59/2010 per l'esercizio dell'attività commerciale di vendita e somministrazione alimenti e bevande.

I requisiti sono elencati e specificati negli allegati A) e B) e devono essere posseduti:

- dalla **persona fisica** che presenta l'istanza;

ovvero

- dal **rappresentante legale** della ditta che presenta istanza ed è **in possesso dei requisiti art. 71**

ovvero

- (**se** il rappresentante legale **non ha** i requisiti di cui all'art. 71) dal **preposto**

Per riassumere: *il possesso dei requisiti morali e professionali è dichiarato*

- per istanze presentate da persone fisiche: i requisiti professionali devono essere posseduti da colui che presenta istanza (compilare e sottoscrivere **l'Allegato B**)
- per istanze presentate da persone giuridiche: se il rappresentante legale è in possesso dei requisiti professionali deve compilare e sottoscrivere **l'Allegato B**)

Solo per le persone giuridiche: se il rappresentante legale non possiede i requisiti professionali, può essere nominato un preposto in possesso dei requisiti. In tal caso dovranno essere presentati due documenti:

- il **preposto** nominato dovrà compilare e sottoscrivere **l'Allegato B** – *Dichiarazione sul possesso dei requisiti di onorabilità, morali e professionali*;

- il **rappresentante** legale compila e sottoscrive **l'Allegato A** - *Dichiarazione sul possesso dei requisiti di onorabilità e morali*.

In assenza di firma digitale del preposto, è ammessa la firma del modello con firma autografa e allegata copia del documento d'identità in corso di validità.

4. TERMINE ULTIMO E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

Per poter partecipare alla gara sia la documentazione amministrativa che le offerte tecnica ed economica dovranno pervenire **esclusivamente** tramite la piattaforma di eProcurement "eAppaltiFVG" **entro e non oltre il termine indicato nella piattaforma**.

Le istruzioni per il corretto inserimento della documentazione amministrativa e delle offerte all'interno del Portale, nonché per l'utilizzo degli strumenti a supporto, sono riportate nel documento Istruzioni Operative per la presentazione telematica delle Offerte" reperibile nella sezione "Allegati" posizionata all'interno del box "Dettagli RDO" della "RDO online".

Riguardo agli Allegati: la piattaforma gestisce allegati singoli fino ad un massimo di 52 MB, ma si consiglia di caricare allegati di 2MB o di dimensione inferiore per facilitarne il download. E' possibile caricare cartelle compresse.

Estensioni non consentite: .exe, .pif, .bat, .cmd, .com, .htm, .html, .msi, .js, .json, .reg

Si precisa che:

- qualora i campi (cd. parametri) previsti nelle sezioni configurate non risultino sufficienti o disponibili, ulteriore documentazione amministrativa richiesta dalla presente lettera di invito dovrà essere prodotta utilizzando la sezione "Area generica allegati" presente nell'ambito della "Busta Amministrativa" della RDO online;
- nessun dato relativo all'offerta economica e tecnica, a pena di esclusione dalla gara, dovrà essere riportato nell'area "Risposta Busta Amministrativa".

Con l'accesso alla RDO online, ciascun soggetto elegge automaticamente domicilio nell'apposita area "Messaggi" della RDO online, facendo riferimento all'indirizzo PEC indicato in sede di registrazione alla piattaforma E-Appalti.

Per i documenti/dichiarazioni la verifica della firma digitale sarà operata automaticamente dal Portale.

Per la data e l'ora di arrivo dell'offerta faranno fede la data e l'ora registrate dal Portale a seguito della conferma di trasmissione dei documenti da parte del concorrente.

Non sarà ritenuta valida alcuna offerta presentata oltre il termine perentorio di scadenza o con modalità diverse da quella telematica.

A conferma dell'avvenuta trasmissione telematica della propria offerta, il concorrente riceverà una email all'indirizzo indicato dallo stesso in fase di registrazione al Portale.

L'invio telematico dell'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Stazione appaltante ove, per malfunzionamenti alla struttura tecnica, tecnologica o di connessione dei concorrenti, l'offerta non pervenga entro il termine perentorio di scadenza e secondo le modalità previste.

Si precisa che il sistema permette salvataggi parziali e pertanto le suddette attività possono essere espletate in più fasi purché completate entro il termine utile. Il concorrente è quindi invitato ad avviare le attività di inserimento a Sistema della documentazione richiesta **con largo anticipo** rispetto alla scadenza prevista, onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione della risposta decorso tale termine.

Il sistema non accetta la trasmissione di un'offerta o la modifica di un'offerta già trasmessa dopo il termine di scadenza. Oltre detto termine l'offerta sarà pertanto irricevibile.

5. BUSTA AMMINISTRATIVA, BUSTA TECNICA E BUSTA ECONOMICA

Tutta la documentazione deve essere redatta in lingua italiana e sottoscritta con firma digitale. I modelli dovranno essere compilati in ogni parte, salvati in formato .pdf, sottoscritti dal concorrente, dal legale rappresentante o da altro soggetto in grado di impegnare validamente l'operatore stesso e caricati nella piattaforma "eAppalti FVG".

5.1 BUSTA AMMINISTRATIVA

Nell'area "**RISPOSTA BUSTA AMMINISTRATIVA**" della RDO online il concorrente dovrà inserire le dichiarazioni e la documentazione amministrativa di seguito richiesta:

- Foglio d'oneri e condizioni (*obbligatorio - sottoscritto per accettazione*)
- Allegato 1 Istanza di partecipazione (*obbligatorio*);
- Allegato 1 bis Dichiarazioni sostitutive per altre persone (*se ricorre il caso*);
- Allegato A Dichiarazione sul possesso dei requisiti di onorabilità e morali (*se ricorre il caso*);
- Allegato B Dichiarazione sul possesso dei requisiti di onorabilità, morali e professionali (*obbligatorio*);
- Modello F24 o scansione marca da bollo annullata per assolvimento dell'imposta di bollo di € 16,00 per la partecipazione alla procedura

La documentazione contenuta nella busta di “Risposta Amministrativa” **dovrà essere sottoscritta digitalmente** dal legale rappresentante del concorrente.

Nel caso in cui venga nominato un preposto in possesso dei requisiti professionali, se lo stesso non possiede la firma digitale può sottoscrivere l'Allegato B) con firma autografa, scansare i documenti firmati e allegare gli stessi in formato pdf assieme a copia del documento di identità.

5.2 BUSTA TECNICA

Nell'area “**RISPOSTA BUSTA TECNICA**” della RDO online il concorrente dovrà inserire l'Offerta tecnico organizzativa predisposta nel rispetto delle seguenti indicazioni:

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il concorrente è chiamato a produrre, quale offerta tecnica che costituirà impegno contrattuale, la documentazione richiesta nelle seguenti 5 sezioni, sottoscritta digitalmente.

La commissione nell'attribuzione dei punteggi, terrà conto dei criteri motivazionali declinati in ciascun elemento di valutazione.

A) PROFESSIONALITA' DELL'OPERATORE (elementi di valutazione A1- A2 - A3 - A4 - A5) **– MAX 35 PUNTI**

Il concorrente deve dichiarare l'esperienza in attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla L.R. 29/2005, di diversa tipologia, come titolare o come dipendente.

*A tal fine il concorrente scarica dall'area allegati il modello **Allegato 2) Professionalità dell'operatore**, lo compila, lo sottoscrive e lo ricarica a portale, pena la mancata attribuzione dei relativi punteggi.*

B) OFFERTA DI PRODOTTI E MENU' (elementi di valutazione B1 – B2 – B3 – B4) **MAX 20 PUNTI**

Il concorrente produce nella corrispondente sezione:

B1: - Relazione che descriva la qualità, varietà e provenienza dei prodotti proposti

- menù
- carta dei vini;

B2: - Relazione che descriva la maggior varietà di prodotti a garanzia del soddisfacimento delle necessità di soggetti con particolari esigenze alimentari o intolleranze

- i relativi menù

B3: - Relazione che descriva la qualità e varietà dei menù e dei crostini/cicchetti tipici proposti, per la ristorazione veloce e l'asporto

- i relativi menù

B4: - Relazione che descriva il packaging impiegato per l'asporto, che assicuri il minor impatto ambientale.

Qualora gli spazi a disposizione non fossero sufficienti, il concorrente potrà utilizzare l'area allegati generici.

C) ORGANIZZAZIONE E MODALITA' OPERATIVE (elementi di valutazione C1 – C2 – C3 – C4 - C5) **MAX 20 PUNTI**

Il concorrente presenta:

C1: una relazione nella quale descrive l'organizzazione complessiva del servizio offerto che assicuri la realizzazione degli obiettivi perseguiti dall'Ente locale in termini di attrattività e sviluppo della vita di relazione della cittadinanza, inclusa l'organizzazione di eventi utili a favorirne l'aggregazione, specificando le caratteristiche del personale impiegato e la sua turnazione

C2: una relazione nella quale descrive le procedure e modalità operative per la preparazione, conservazione e somministrazione di alimenti e bevande

C3 – C4 – C5: il concorrente compila l'allegato 3 in cui indica l'articolazione, suddivisa tra le varie giornate della settimana, degli orari di apertura, la disponibilità ad aprire la domenica nonché su richiesta dell'ente, in particolari giornate.

*A tal fine il concorrente scarica dall'area allegati il modello **Allegato 3) Articolazione oraria**, lo compila, lo sottoscrive e lo ricarica a portale, pena la mancata attribuzione dei relativi punteggi.*

D) PROPOSTE MIGLIORATIVE (elementi di valutazione D1 – D2) **MAX 22 PUNTI**

D1: Il concorrente presenta una relazione nella quale descrive la proposta di arredo del locale aggiunto (in mappa C), dell'eventuale sostituzione degli arredi esistenti nell'area bar (in mappa A e B) nonché dell'arredo dell'area esterna di pertinenza del locale (in mappa D).

Si chiede inoltre di allegare il rendering delle soluzioni di arredo proposte.

D2: Il concorrente deve descrivere dettagliatamente nell'apposita sezione della relazione come intende realizzare l'allestimento del dehors esterno in Piazza della Motta, per la quale si impegna a chiedere l'autorizzazione in regime di Cosap.

Si chiede inoltre di allegare il rendering delle soluzioni di arredo proposte.

E) PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE (elemento di valutazione E1)

Il concorrente dichiara, ai sensi dell'art. 76 del DPR. N. 445/2000, se, nei 5 anni precedenti alla pubblicazione del bando, ha gestito o meno pubblici esercizi sospesi dall'Azienda Sanitaria o dalla competente Autorità per carenza dei requisiti igienico sanitari.

*A tal fine il concorrente scarica dall'area allegati il modello **Allegato 4) Provvedimenti di sospensione**, lo compila, lo sottoscrive e lo ricarica a portale.*

La suddivisione in sezioni si rende necessaria al fine di consentire alla Commissione la confrontabilità tra le offerte pervenute.

Indicativamente ciascuna relazione non dovrebbe superare 1 facciata A4, Arial 11.
Nel conteggio non sono computati i menù ed i rendering allegati.

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella, recante la ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

| Elementi di valutazione | Sub requisiti e criteri motivazionali | Punt. Max | Punt. Discrezionali | Punt. Quantitativo | Punt. Tabellare |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|--------------------|-----------------|
| | | | D Max | Q Max | T |
| A) Professionalità dell'operatore Al concorrente viene richiesto di dichiarare l'esperienza in attività di somministrazione di alimenti e bevande, di diversa tipologia, come titolare o come dipendente. A tal fine scarica dall'area allegati l'all. 2 "Professionalità dell'operatore" e lo compila | A1 – esperienza precedente: titolare di ditta che ha gestito un pubblico esercizio quale bar o cicchetteria per almeno 36 mesi, anche non continuativi, negli ultimi 10 anni. | 35 | | | 10 |
| | A2 – esperienza precedente: titolare di ditta che ha gestito un pubblico esercizio quale ristorante, paninoteca, birreria, pub e simili, per almeno 36 mesi, anche non continuativi, negli ultimi 10 anni. | | | | 12 |
| | A3 – esperienza precedente: dipendente , per almeno 36 mesi, anche non continuativi, negli ultimi 10 anni di ditta/e che ha/hanno gestito un pubblico esercizio. | | | | 6 |
| | A4 – punteggio aggiunto per ulteriori 36 mesi di esperienza, anche non continuativi, rispetto a quanto indicato ai punti A1 – A2 come titolare di ditta che ha gestito un pubblico esercizio, negli ultimi 15 anni. | | | | 4 |

| | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|--|----------|
| | A5 - punteggio aggiunto rispetto a quanto indicato al punto A3, per ulteriori 36 mesi di esperienza, anche non continuativi, negli ultimi 15 anni, come dipendente , di ditta/e che ha/hanno gestito un pubblico esercizio | | | | 3 |
| <p>B) Offerta di prodotti e menù</p> <p>Al concorrente viene chiesto di descrivere dettagliatamente nell'apposita sezione della relazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la qualità, varietà e provenienza dei prodotti proposti <p>Allega i menù e la carta dei vini</p> | <p>B.1 – qualità e varietà dei prodotti proposti, inclusi i menù dei prodotti proposti e la carta dei vini, anche in un'ottica di valorizzazione dei prodotti locali.</p> <p><i>Saranno premiate le offerte che assicurino:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - la provenienza, accertata e dimostrata, di beni da produttori del territorio Friulano e, in subordine, Veneto. - la maggior qualità dei prodotti somministrati, preferendo quelli provenienti da produzioni biologiche, sistemi di filiera corta e contraddistinti da marchi di protezione (IGP, DOP, STG..) - la maggior varietà dei menù offerti, che considerino la stagionalità nonché la presenza di prodotti e ingredienti freschi - la carta dei vini che presenti la maggior varietà di prodotti del territorio Friulano e, in subordine, Veneto. | 20 | 12 | | |
| <p>Il concorrente produce una relazione nella quale descrive la qualità e varietà dei menù e dei crostini/cicchetti tipici proposti per la ristorazione veloce e l'asporto</p> <p>Al concorrente è richiesto anche di allegare i relativi menù</p> | <p>B.2 particolari necessità e intolleranze</p> <p><i>Saranno premiate le offerte che assicurino la maggior varietà di prodotti a garanzia delle necessità dei predetti soggetti.</i></p> | | 3 | | |

| | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|--|--|
| <p>Il concorrente produce una relazione nella quale descrive la qualità e varietà dei menù e dei crostini/cicchetti tipici proposti per la ristorazione veloce e l'asporto.</p> <p>Al concorrente è richiesto anche di allegare i relativi menu'</p> | <p>B.3 ristorazione veloce e asporto</p> <p><i>Saranno premiate le offerte che assicurino la presenza, tra i beni somministrati, di una più ampia varietà di prodotti per la ristorazione veloce e l'asporto, con preferenza per quelli tipici del territorio friulano e, in subordine, Veneto.</i></p> | | 3 | | |
| <p>Il concorrente descrive il packaging impiegato</p> | <p>B.4 packaging impiegato</p> <p><i>Saranno premiate le offerte che assicurino l'impiego di un packaging per l'asporto a minor impatto ambientale</i></p> | | 2 | | |
| <p>C) Organizzazione e modalità operative</p> <p>Al concorrente viene chiesto di descrivere:</p> <ul style="list-style-type: none"> -l'organizzazione complessiva del servizio offerto che assicuri la realizzazione degli obiettivi perseguiti dall'Ente locale in termini di attrattività e sviluppo della vita di relazione della cittadinanza, inclusa l'organizzazione di eventi utili a favorirne l'aggregazione | <p>C1 - modalità operative di gestione del pubblico esercizio.</p> <p><i>Saranno premiate le offerte che, in un'ottica di sviluppo della vita di relazione della cittadinanza, propongano un'organizzazione dinamica e attrattiva del pubblico esercizio e ne assicurino un efficiente funzionamento, anche grazie all'impiego di personale qualificato e all'attenta valutazione delle turnazioni e delle sostituzioni</i></p> | | 7 | | |
| | <p>C2 – procedure e modalità operative per la preparazione, conservazione e somministrazione di alimenti e bevande.</p> <p><i>Saranno premiate le offerte che, nel pieno rispetto delle norme di settore, descrivano le migliori pratiche finalizzate:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - a garantire i più accurati controlli qualitativi dei prodotti; - ad assicurare la corretta conservazione degli alimenti - ad assicurare al meglio la qualità complessiva dei pasti serviti | 20 | 2 | | |

| | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---|--|
| <p>Al concorrente è inoltre richiesto di indicare, compilando l'allegato 3, l'articolazione oraria offerta suddivisa tra le varie giornate della settimana, gli orari di apertura, anche nella giornata di domenica e le aperture extra.</p> | <p>C3 Articolazione dell'apertura oraria nell'arco della settimana.</p> <p><i>Saranno premiate le offerte che assicurino la miglior articolazione oraria di apertura</i></p> | | 2 | | |
| | <p>C4 Apertura settimanale</p> <p><i>Saranno premiate le offerte che assicurino:</i> - il maggior monte ore di apertura settimanale</p> | | | 5 | |
| | <p>C5 Apertura nella giornata di domenica</p> <p><i>Saranno premiate le offerte che assicurino:</i> - il maggior monte ore di apertura complessiva nella giornata di domenica</p> | | | 4 | |
| <p>D) Proposte migliorative</p> <p>Al concorrente viene chiesto di descrivere, l'allestimento interno ed esterno del locale.</p> <p>Produce i relativi rendering.</p> | <p>D1 – proposta di arredo del locale aggiunto (in mappa C), dell'eventuale sostituzione degli arredi esistenti nell'area bar (in mappa A e B) nonché dell'arredo dell'area esterna di pertinenza del locale (in mappa D)</p> <p><i>Verranno premiate le offerte che tenuto conto delle caratteristiche tecniche, estetiche e di contesto degli elementi proposti per l'allestimento dei locali e alla funzionalità globale dell'allestimento proposto, meglio assicurino la razionale utilizzazione dei locali, la fruibilità delle aree destinate all'accoglienza e il maggior comfort all'utenza</i></p> | 22 | 7 | | |
| | <p>D2 - proposta di arredo del dehors collocato nell'area esterna in Piazza della Motta, in regime di Cosap</p> <p><i>Verranno premiate le offerte che, nel rispetto dei vigenti regolamenti comunali, in particolare di quello edilizio, tenuto conto delle caratteristiche tecniche, estetiche e di contesto degli elementi proposti per l'allestimento dell'area esterna,</i></p> | | 15 | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| | <i>garantiscano, la maggior attrattività e fruibilità della stessa.</i> | | | | |
| <p>E) Provvedimenti di sospensione</p> <p>Il concorrente rende una dichiarazione ai sensi dell'art. 76 del DPR. N. 445/2000 in cui dichiara se, nei 5 anni precedenti alla pubblicazione del bando, ha gestito pubblici esercizi sospesi dall'Azienda Sanitaria o dalla competente Autorità per carenza dei requisiti igienico sanitari</p> <p>A tal fine compila l'all. 4 Provvedimenti di sospensione.</p> | <i>E1 - Il concorrente dichiara se, nei 5 anni precedenti alla pubblicazione del bando, ha gestito o meno pubblici esercizi sospesi dall'Azienda Sanitaria o dalla competente Autorità per carenza dei requisiti igienico-sanitari</i> | | In caso di sospensioni del pubblico esercizio verranno tolti 5 punti dal punteggio totale conseguito | | |
| | TOTALE | 97 | | | |

SBARRAMENTO

Qualora nella valutazione dell'offerta tecnica il concorrente non totalizzi **almeno 50 punti** su 97, l'offerta dello stesso sarà ritenuta insufficiente, l'operatore economico verrà escluso dalla procedura e non si procederà all'apertura della rispettiva offerta economica.

5.3 BUSTA ECONOMICA

Nell'area "**RISPOSTA BUSTA ECONOMICA**" della RDO online il concorrente dovrà inserire l'Allegato 5 Offerta economica, riportante il canone di concessione annuale offerto, pari o in aumento rispetto al canone annuale posto a base di gara pari ad € 21.300,00, oltre all'Iva di legge.

Offerte in ribasso rispetto al predetto importo saranno escluse.

La documentazione contenuta nella busta di "Risposta Economica" **dovrà essere sottoscritta digitalmente** dal legale rappresentante del concorrente.

L'offerta è vincolante per 180 giorni dalla scadenza del termine fissato per la sua presentazione e il concorrente si impegna a mantenerla valida anche per un termine superiore, strettamente necessario alla conclusione della procedura, in caso di richiesta da parte dell'Amministrazione comunale.

6. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto stabilito con delibera di Giunta Comunale n. 271/2024 del 26.09.2024 e con det. 2650 del 31.10.2024. La scelta dell'operatore economico sarà effettuata in base alla graduatoria redatta da apposita Commissione giudicatrice, secondo i seguenti parametri di valutazione:

Il **punteggio discrezionale** attribuito a ciascun concorrente sarà calcolato applicando la seguente formula:

$$PD = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

Σ = sommatoria

n = numero totale dei sub-criteri discrezionali

W_i = punteggio attribuito al sub-criterio (i) discrezionale;

$V(a)_i$ = media dei coefficienti della prestazione dell'offerta (a) rispetto al sub-criterio (i) discrezionale, variabile tra zero ed uno;

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un **punteggio discrezionale (B1, B2, B3, B4, C1, C2, C3, D1, D2)** nella colonna "D" della tabella, i coefficienti $V(a)_i$ sono determinati con il metodo della media dei coefficienti, variabili tra 0 (zero) e 1 (uno), attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari per ciascun sub requisito qualitativo secondo la seguente scala di valori (con possibilità attribuzione di coefficienti intermedi in caso di giudizi intermedi):

| Valutazione | Coefficiente | Criterio di giudizio |
|---------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Eccellente | 1,0 | Si esclude la possibilità di offerte migliori |
| Ottimo | 0,8 | Aspetti positivi dell'offerta elevati di ottima rispondenza al contesto |
| Buono | 0,6 | Aspetti positivi dell'offerta evidenti ma inferiori a soluzioni ottimali |
| Discreto | 0,4 | Aspetti positivi dell'offerta apprezzabilmente di qualche pregio |
| Modesto | 0,2 | Appena sufficiente |
| Assente/Irrilevante | 0,0 | Nessuna proposta o miglioramento irrilevante |

L'attribuzione dei punteggi avverrà sulla base dell'autonomo e libero apprezzamento di discrezionalità tecnica di ciascun commissario.

* * *

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio **quantitativo (C4, C5)** identificato nella colonna "Q" della tabella, si individuerà il punteggio attribuito a ogni concorrente per il requisito considerato, determinando il coefficiente $V(a)_i$, avente valore compreso tra zero ed uno, secondo la formula sotto riportata:

$$PQ = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

Σ = sommatoria

n = numero totale dei sub-criteri quantitativi

W_i = punteggio attribuito al sub-criterio (i) quantitativo;

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al sub-criterio (i) quantitativo, variabile tra zero ed uno;

$$V(a)_i = Ra/R_{max}$$

dove:

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a), variabile tra zero ed uno, rispetto al punteggio per ciascun requisito (i) in esame

Ra = n. di ore di apertura offerte *del concorrente in esame* rispetto al sub requisito in considerazione

Rmax= maggior n. di ore offerto *tra tutti i concorrenti* rispetto al sub requisito in considerazione

* * *

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio **tabellare (A1, A2, A3, A4, A5)** identificato nella colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato in valore assoluto sulla base del soddisfacimento o meno dell'elemento in considerazione (si punteggio pieno, no zero punti).

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio relativo a canone annuo offerto, pari o in rialzo rispetto al canone posto a base d'asta di € 21.300,00 annui, oltre all' Iva di legge, sarà calcolato applicando la seguente formula:

$$PE = 3 * (Ca/Cmax)$$

dove:

PE = punteggio economico, compreso tra zero e 3 (tre)

Ca = canone in rialzo offerto dal concorrente

Cmax = canone in rialzo offerto più conveniente tra tutti i concorrenti

L'offerta economica andrà espressa con un massimo di 2 decimali. Qualora l'Operatore economico indichi più di due cifre decimali, la stazione appaltante provvederà ad effettuare l'arrotondamento all'unità superiore se la terza cifra decimale è compresa tra cinque e nove e rimarrà invariata se la terza cifra decimale è compresa tra zero e quattro.

Sono inammissibili le offerte economiche inferiori all'importo fissato a base di gara.

METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

Sono attribuibili:

OFFERTA TECNICA FINO A 97 PUNTI

OFFERTA ECONOMICA FINO A 3 PUNTI

Il punteggio totale (P TOT) dell'offerta di ciascun concorrente sarà costituito dalla somma del punteggio conseguito per il progetto tecnico e quello ottenuto per l'offerta economica, applicando la sotto riportata formula:

$$P \text{ TOT} = PTC + PE$$

dove:

P TOT= punteggio totale dell'offerta

PTC= punteggio tecnico complessivo

PE= punteggio offerta economica

e dove

$PTC=PD+PQ+PT$

PD= punteggio discrezionale

PQ= punteggio quantitativo

PT= punteggio tabellare

Al concorrente destinatario di provvedimenti di sospensione di cui al paragrafo E) verranno tolti dal PTC 5 punti.

7. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La Commissione giudicatrice sarà nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte. La Commissione giudicatrice sarà composta di tre componenti, di cui uno con funzioni di Presidente. L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta complessivamente più vantaggiosa, risultante dalla sommatoria dei punteggi assegnati, singolarmente, all'offerta tecnico-organizzativa e all'offerta economica.

Il Comune locatario si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche quando sia pervenuta una sola offerta, purché validamente espressa e ritenuta congrua e conveniente per l'Amministrazione comunale, sia sotto il profilo tecnico-organizzativo che economico.

In caso di parità di punteggio complessivo si procederà all'aggiudicazione nei confronti del concorrente che avrà ottenuto il migliore punteggio relativo all'offerta tecnico-organizzativa (qualità dell'offerta).

8. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE – SCORRIMENTO GRADUATORIA

La data e il luogo delle sedute pubbliche per l'apertura delle offerte verranno comunicati tramite il portale eAppaltiFVG.

La Commissione giudicatrice, nel giorno e nell'ora stabiliti, procederà all'apertura dei plichi pervenuti, per la verifica della documentazione amministrativa presentata.

Successivamente la Commissione procederà, dopo l'eventuale esperimento del soccorso istruttorio, all'apertura delle Buste B "Offerta tecnico-organizzativa" per il riscontro del loro contenuto.

La Commissione proseguirà quindi i propri lavori in una o più sedute riservate ai fini della valutazione delle Offerte tecnico-organizzative e dell'attribuzione dei relativi punteggi.

Alle operazioni di gara in seduta pubblica potrà partecipare chiunque ne abbia interesse, ma soltanto i legali rappresentanti dei concorrenti avranno diritto di intervenire e di chiedere la verbalizzazione delle proprie dichiarazioni.

La Commissione giudicatrice, terminate le operazioni di valutazione dell'Offerta tecnico-organizzativa, procederà all'apertura delle buste "C – Offerta economica", con conseguente determinazione della graduatoria finale e individuazione del concorrente aggiudicatario provvisorio della concessione.

I verbali di gara verranno trasmessi al Rup, che procederà alle verifiche di legge sul soggetto individuato.

L'aggiudicazione definitiva, con l'adozione del relativo provvedimento del RUP, sarà subordinata all'esito favorevole della verifica delle dichiarazioni rese in sede di gara e all'acquisizione della documentazione comprovante i requisiti.

Successivamente verrà stipulato il contratto in forma di scrittura privata.

Nel caso di recesso o risoluzione del contratto, l'amministrazione procederà allo scorrimento della graduatoria fino alla terza posizione.

9. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO – EVENTUALI CONSEGUENZE

Il concorrente risultato aggiudicatario a seguito delle verifiche e acquisizioni documentali di legge sarà invitato a presentare, entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricezione della relativa comunicazione, pena la decadenza dall'aggiudicazione, i seguenti documenti:

- cauzione definitiva, secondo le indicazioni contenute all'articolo 16 del Foglio d'oneri e condizioni;
- polizza assicurativa, secondo le prescrizioni contenute all'articolo 15 del Foglio oneri e condizioni;
- ulteriore documentazione necessaria per la stipula del contratto che verrà richiesta dal competente ufficio comunale.

Qualora, nel termine previsto, l'aggiudicatario non provveda a quanto richiesto, salvo giustificato motivo, si procederà alla revoca dell'aggiudicazione e allo scorrimento della graduatoria.

10. SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, comprese le imposte, inerenti e conseguenti alla procedura, nonché quelle relative alla stipula del contratto saranno a carico dell'aggiudicatario.

11 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

La presente procedura è disciplinata dal Regolamento comunale del patrimonio immobiliare, dal presente bando, dalle condizioni contenute nel Foglio d'oneri e condizioni e dai relativi allegati. Troveranno altresì applicazione le vigenti norme generali in materia di procedimento amministrativo (Legge 241/1990 e successive modifiche), il codice civile, le disposizioni normative in materia di gestione dei beni di proprietà degli enti pubblici (R.D. 2440/1923 e R.D. 827/1924), e il D.Lgs. 59/2010 art. 71 per quanto attiene ai requisiti soggettivi per l'esercizio di attività di somministrazione alimenti e bevande. Laddove richiamate per analogia, troveranno applicazione le disposizioni del D.Lgs. 36/2023 e successive modifiche.

12. PUBBLICAZIONE DELLA PROCEDURA

La presente procedura ad evidenza pubblica viene pubblicata in <https://eappalti.regione.fvg.it> e nel sito del Comune di Pordenone, alla sezione Bandi e avvisi: <https://www.comune.pordenone.it/it/comune/albo/bandi-avvisi/altri-bandi-e-avvisi-pubblici>

13. TRATTAMENTO DEI DATI RISERVATI

Ai sensi del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. i dati richiesti ai concorrenti risultano essenziali ai fini dell'ammissione alla procedura. I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., del D.Lgs. 101/2018 e del regolamento UE n. 679/2016 (GDPR), esclusivamente nell'ambito della procedura regolata dal presente disciplinare ai fini dell'aggiudicazione e successiva stipula del contratto di compravendita. Titolare del trattamento dei dati di cui alla presente informativa, è il Comune di Pordenone in persona del Sindaco pro-tempore, con sede in Pordenone, Corso Vittorio Emanuele II, 64, e-mail sindaco@comune.pordenone.it; il responsabile del trattamento è il dirigente del Settore VII (comune.pordenone@certgov.fvg.it). Il DPO (Responsabile della protezione dei dati personali) incaricato è la ditta SISTEMA SUSIO S.R.L. (e-mail info@sistemasusio.it - pec: info@pec.sistemasusio.it, telefono 02.92345836).

I dati di cui trattasi non saranno diffusi fatto salvo l'esercizio del diritto di accesso civico generalizzato, il diritto d'accesso dei soggetti interessati ex L. 241/1990 che potrebbe comportare l'eventuale comunicazione dei dati suddetti ad altri concorrenti alla gara così come pure l'esigenza dell'Amministrazione di accertamento dei requisiti dichiarati in sede di gara o comunque previsti per legge.

Il funzionario P.O.
dott.ssa Michela Baldissera
Documento informatico sottoscritto con firma digitale
ai sensi del D.Lgs. n. 82/2005

Allegati:

Allegato 1 – Istanza di partecipazione

Allegato 1 bis – Dichiarazioni sostitutive per altre persone

Allegato A - Dichiarazione sul possesso dei requisiti di onorabilità e morali;

Allegato B – Dichiarazione sul possesso dei requisiti di onorabilità, morali e professionali;

Allegato 2 – Professionalità dell'operatore

Allegato 3 – Articolazione oraria

Allegato 4 – Provvedimenti di sospensione

Allegato 5 – Offerta economica

Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: BALDISSERA MICHELA

CODICE FISCALE: *****

DATA FIRMA: 07/11/2024 12:10:09