



La Biennale di Venezia

SERVIZIO DI GESTIONE DELLA CAFFETTERIA "ALL'OMBRA DEL LEONE" NEL PERIODO 2022 – 2026

| Informazioni sulla gara                                   |  |
|---|--|
| <b>ID</b>   | 3647   |
| <b>Tipologia di gara:</b>                                 | Procedura aperta   |
| <b>Criterio di valutazione:</b>                           | Economicamente più vantaggiosa   |
| <b>CPV:</b>   | 55330000-2   |
| <b>CIG:</b>   | 89234442F1   |
| <b>Tipo di fornitura:</b>                                 | Servizi  |
| <b>RUP:</b>   | Fabio Pacifico   |
| <b>Per richiedere informazioni:</b>                       | Tutti gli operatori economici interessati potranno richiedere eventuali chiarimenti sulla procedura per iscritto, utilizzando esclusivamente l'area messaggistica presente all'interno della sezione relativa alla procedura di gara di cui trattasi |
| <b>Stato:</b>   | Aggiudicata  |
| <b>Soggetto aggiudicatore:</b>                            | La Biennale di Venezia   |
| <b>Centro di costo:</b>                                   | Servizio Acquisti  |
| <b>Destinatario fornitura/servizio:</b>                   | Servizio Acquisti  |
| <b>Aggiudicatario:</b>                                    | Ste.mi.ro. Srl   |
| <b>Importo di aggiudicazione comprensivo degli oneri:</b> | 618.000,00 €   |
| <b>Data di aggiudicazione:</b>                            | 22 dicembre 2021   |

| <b>Importi e oneri</b>   |              |
|--|--------------|
| <b>Importo complessivo a base d'asta:</b>  | 600.000,00 € |
| <b>Importo, al netto di oneri di sicurezza da interferenze e iva, soggetto a rialzo:</b> | 600.000,00 € |
| <b>Oneri:</b>  | 0,00 €       |
| <b>Importo contribuito ANAC:</b>   | 70,00 €      |
| <b>Garanzia fideiussoria:</b>  | 12.000,00 €  |

| <b>Criterio di valutazione dell'offerta economica</b>    |                  |
|--|------------------|
| Formula per calcolo del punteggio dell'offerta economica | 5 Massimo rialzo |
| Punteggio massimo da attribuire all'offerta economica    | 30               |

| <b>Date pubblicazione e scadenza</b>                   |                           |
|--|---------------------------|
| <b>Data inizio partecipazione:</b>                     | 13 ottobre 2021 15:00:00  |
| <b>Termine ultimo per la presentazione di quesiti:</b> | 16 novembre 2021 0:00:00  |
| <b>Data scadenza:</b>                                  | 22 novembre 2021 12:00:00 |

| <b>Documenti richiesti ai partecipanti - Documentazione amministrativa</b>  |
|---|
| ISTANZA DI PARTECIPAZIONE   |
| PASSOE  |
| CERTIFICATO ISCRIZIONE C.C.I.A.A. e documentazione attestante il possesso dei requisiti per la somministrazione di alimenti e bevande |
| DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)  |
| ALLEGATO A.1  |
| ALLEGATO A.2  |
| CAUZIONE PROVVISORIA E IMPEGNO FIDEIUSSORE  |
| DOCUMENTO UNICO DI REGOLARITA' CONTRIBUTIVA (DURC)  |
| ATTESTAZIONE VERSAMENTO € 70,00 A FAVORE ANAC   |
| ATTESTAZIONE DI AVVENUTO SOPRALUOGO   |
| Documento di Identità   |

| <b>Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta economica</b> |
|--|
| CAPITOLATO D'APPALTO   |
| OFFERTA ECONOMICA - ALLEGATO B.1                               |
| ALLEGATO B.2   |

| <b>Documentazione gara</b>             |
|--|
| BANDO DI GARA                          |
| DISCIPLINARE DI GARA                   |
| ISTANZA DI PARTECIPAZIONE              |
| DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO - DGUE |
| ALLEGATO A.1                           |
| ALLEGATO A.2                           |
| ALLEGATO B.1                           |
| ALLEGATO B.2                           |
| CAPITOLATO D'APPALTO                   |
| ALLEGATI TECNICI                       |
| ELABORATI GRAFICI                      |

| <b>Criteria punteggiatura documentazione tecnica</b>  |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>Nome criterio/sub-criterio</b>   | <b>Punteggio massimo attribuibile</b> |
| a.1 progetto enogastronomico proposto dal concorrente   |                                       |
| a) materie prime utilizzate   | 20.00                                 |
| b) varietà e qualità del menu proposto  | 20.00                                 |
| Totale criterio   | 40.00                                 |
| a.2 modello organizzativo del personale e Preposto al servizio  |                                       |
| a) Preposto al servizio   | 20.00                                 |
| Totale criterio   | 20.00                                 |
| a.3 progetto di implementazione di strategie atte a ridurre l'impronta carbonica nello svolgimento delle proprie attività |                                       |
| a.3 progetto di implementazione di strategie atte a ridurre l'impronta carbonica nello svolgimento delle proprie attività | 10.00                                 |
| Totale criterio   | 10.00                                 |
| <b>Totale</b>   | <b>70.00</b>                          |

| <b>Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta tecnica</b> |
|--|
| 1. elenco delle attrezzature                                 |
| 2. progetto enogastronomico                                  |
| 3. progetto di conduzione dell'esercizio                     |
| 4. modello organizzativo del personale                       |
| 5. relazione su impronta carbonica                           |