La Biennale di Venezia

SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LE AREE ESPOSITIVE DELL'ARSENALE E DEI GIARDINI DI CASTELLO PER LE MANIFESTAZIONI ORGANIZZATE DALLA FONDAZIONE LA BIENNALE DI VENEZIA NEGLI ANNI 2023 2024 2025 E 2026

Informazioni sulla gara	
ID	5883
Tipologia di gara:	Procedura aperta
Criterio di valutazione:	Economicamente più vantaggiosa
CPV:	55330000-2
Protocollo:	525
CIG:	96731908E8
Tipo di fornitura:	Servizi
RUP:	Fabio Pacifico
Responsabile dell'esecuzione del contratto:	Fabio Pacifico
Per richiedere informazioni:	Tutti gli operatori economici interessati potranno richiedere eventuali chiarimenti sulla procedura per iscritto, effettuando il login alla piattaforma, ed utilizzando esclusivamente l'area messaggistica denominata "Quesiti" (funzionalità "Invia quesito alla Stazione Appaltante") presente all'interno della sezione relativa alla procedura di gara di cui trattasi. Non sono ammessi chiarimenti telefonici.
Stato:	Aggiudicata
Soggetto aggiudicatore:	La Biennale di Venezia
Centro di costo:	Servizio Acquisti
Destinatario fornitura/servizio:	Servizio Acquisti
Aggiudicatario:	Art & Food Srl
Importo di aggiudicazione comprensivo degli oneri:	606.000,00 €
Data di aggiudicazione:	18 aprile 2023

Importi e oneri	
Importo complessivo a base d'asta:	600.000,00 €
Importo, al netto di oneri di sicurezza da interferenze e iva, soggetto a rialzo:	600.000,00 €
Oneri:	0,00 €
Importo contributo ANAC:	70,00 €
Garanzia fideiussoria:	12.000,00 €

Criterio di valutazione dell'offerta economica	
Formula per calcolo del punteggio dell'offerta economica	5 Massimo rialzo
Punteggio massimo da attribuire all'offerta economica	30

Date pubblicazione e scadenza	
Data inizio partecipazione:	23 febbraio 2023 16:40:00
Termine ultimo per la presentazione di quesiti:	22 marzo 2023 12:00:00
Data scadenza:	27 marzo 2023 12:00:00

Documenti richiesti ai partecipanti - Documentazione amministrativa
a) ISTANZA DI PARTECIPAZIONE
b) PASSOE
c) certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A.
d) Documento di Gara Unico Europeo (DGUE)
e) ALLEGATO A.1
f) ALLEGATO A.2
g) cauzione provvisoria
h) impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria
i) Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC)
m) attestazione di avvenuto sopralluogo
n) attestazione del versamento di € 70,00
Documento di identità del Legale Rappresentante

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta economica
1. Capitolato d'Oneri debitamente sottoscritto
2. Offerta economica - Allegato B.1
3. Autocertificazione - Allegato B.2

Documentazione gara
BANDO DI GARA G.U.C.E.
ISTANZA DI PARTECIPAZIONE
CAPITOLATO D'ONERI
ALLEGATO A
ALLEGATO B
DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI
DISCIPLINARE DI GARA
DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)
ALLEGATO A.1
ALLEGATO A.2
ALLEGATO B.1
ALLEGATO B.2

Chiarimenti	
Domanda	**Risposta**
Un concorrente ha posto il seguente quesito: Buonasera, la presente per sottoporre alla Vostra cortese attenzione le seguenti richieste di chiarimenti: - Ammontare complessivo per il quadriennio 2018-2022 del costo della manodopera, oppure dell'importo complessivo dell'ultimo anno di esercizio; - Elenco delle risorse da assorbire in caso di aggiudicazione (livello, scatti, CCNL); - Ammontare complessivo fatturato anno 2022. In attesa di Vostro cortese riscontro, porgiamo cordiali saluti.	Si risponde come segue: 1. per quanto riguarda l'ammontare complessivo del costo della manodopera, non sono dati in nostro possesso; 2. relativamente all'elenco delle risorse da assorbire in caso di aggiudicazione (livello, scatti, CCNL) nessuna risorsa andrà assorbita, in quanto il contratto con la precedente ditta aggiudicataria si è concluso il 31/12/2022; 3. in merito all'ammontare complessivo del fatturato dell'anno 2022, si riportano per completezza tutti i fatturati del precedente appalto, relativi quindi a due Mostre Internazionali di Architettura e due Esposizioni Internazionali d'Arte: a. 2018 – 16. Mostra Internazionale di Architettura €. 1.470.495,09 al netto dell'Iva b. 2019 – 58. Esposizione Internazionale d'Arte €. 3.564.714,09 al netto dell'Iva c. 2021 – 17. Mostra Internazionale di Architettura €. 1.454.970,44 al netto dell'Iva d. 2022 – 59. Esposizione Internazionale d'Arte €. 4.994.524,42 al netto dell'Iva. Cordiali saluti
Domanda	**Risposta**
Buongiorno, la presente per sottoporre alla Vostra cortese attenzione le seguenti richieste di chiarimenti con riferimento all'art. "7 Loghi, insegne, marchi ed esclusive" del Capitolato d'Oneri: - Si chiede di confermare che per "elementi dell'apparecchiatura di mise en place" che "dovranno riportare il logo predisposto dalla Biennale" debbano intendersi - fra quelli elencati nell'art. 5.c del Capitolato d'Oneri - soltanto quelli realizzati con materiali di consumo usa e getta e non, viceversa, quelli realizzati con materiali quali stoffa, porcellana, acciaio inox, vetro; - Considerato che "La Biennale ha la facolta di indicare all'aggiudicatario eventuali esclusive merceologiche" in relazione alle quali il concorrente deve impegnarsi "fin d'ora ad accettarne l'esclusivo utilizzo", si chiede di voler cortesemente indicare un elenco di possibili fornitori prescelti dalla Biennale, in modo da poter consentire al concorrente di attivare, eventualmente anche con riferimento ai suddetti, il processo di omologazione fornitori nel rispetto della Policy aziendale. In attesa di Vostro cortese riscontro, porgiamo cordiali saluti.	Relativamente alla vostra richiesta si conferma che per "elementi dell'apparecchiatura di mise en place" da personalizzare si intendono soltanto quelli realizzati con materiali di consumo usa e getta. In merito al secondo quesito al momento non sono stati ancora attivati contratti in esclusiva su marchi coinvolti nel servizio di ristorazione; essendo comunque il servizio oggetto dell'appalto pluriennale, La Biennale si riserva di comunicare successivamente - all'aggiudicatario del servizio - l'elenco degli eventuali marchi con contratto di esclusiva.
Domanda	**Risposta**
Salve e possibile sapere il gestore attuale del servizio e il prezzo aggiudicato grazie	Al momento il servizio è scaduto.
Domanda	**Risposta**
	Premettendo che sarà compito del Seggio di gara

In riferimento al criterio 7 e 8 del disciplinare di gara, si chiede se i requisiti richiesti (caffetteria/ristorazione/catering) si possono ritenere soddisfatti dai servizi di ristorazione collettiva (mense scolastiche e militare). In attesa di un Vs gradito e cortese riscontro colgo l'occasione per porgere distinti saluti.	verificare l'ammissibilità o meno degli offerenti relativamente ai requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale sulla base della documentazione presentata, si riportano qui di seguito le specifiche tecniche indicate nella documentazione di gara per meglio valutare l'analogia dell'attività economica principale del richiedente rispetto ai servizi oggetto dell'appalto: 1. come riportato all'art. 2 del Capitolato d'oneri, ci sono nove punti di ristoro distinti, ognuno contraddistinto da una tipologia di servizio diversa (ristorazione servita per i punti 2.b e 2.e, una pizzeria d'asporto con plateatico al punto 2.g, una gelateria al punto 2.h, ecc.); 2. come riportato al punto 9 del Disciplinare di gara (CONTENUTO DELLA "BUSTA – OFFERTA TECNICA") va indicato il "progetto enogastronomico, comprensivo dei menu, proposto dal concorrente, articolato in base alla tipologia del servizio previsto per ciascuno dei punti ristoro". Come evidenziato quindi nella documentazione di gara, non si parla pertanto di servizi di mensa in quanto non rileva il numero/entità degli utenti, bensì vanno privilegiati: la varietà dei menu in relazione ad ogni punto di ristoro, la ristorazione servita (ove richiesto), la qualità delle materie prime utilizzate.

Criteri punteggio documentazione tecnica	
Nome criterio/sub-criterio	**Punteggio massimo attribuibile**
A MODELLO ORGANIZZATIVO DEL PERSONALE CHE IL CONCORRENTE PROPONE DI ADOTTARE NELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI CUI ALL'APPALTO	
1 Forza lavoro destinata ai punti ristoro	10.00
2 Responsabile del Servizio, 5 punti attribuiti in base all'esperienza maturata in servizi analoghi - evinta dall'analisi del Curriculum Vitae - dalla persona indicata dal concorrente per il ruolo di Responsabile del Servizio	5.00
3 Flessibilità e adattabilità alle esigenze di servizio della Biennale	5.00
Totale criterio	20.00
B PROPOSTA GASTRONOMICA CHE IL CONCORRENTE PROPONE DI OFFRIRE IN CIASCUNO DEI PUNTI DI RISTORO DI CUI ALL'APPALTO	
1 Varietà e qualità dei menù offerti, nei punti di ristoro di cui all'appalto, valutata in base a innovazione tradizione e creatività fermo restando l'utilizzo di prodotti "a km zero" "bio" e "a basso impatto carbonico"	10.00
2 Materie prime utilizzate, 15 punti attribuiti in base alla differenziazione e tipologia (surgelati, precotti, freschi, bio, km. 0, ecc.) degli ingredienti proposti	10.00
3 Packaging proposto	5.00
4 Attrezzature utilizzate	5.00
5 Proposta ristorazione ad hoc	5.00
Totale criterio	35.00
C SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	
1 Adozione di accortezze e misure atte alla riduzione degli sprechi alimentari e prevenzione dei rifiuti	10.00
2 Procedure adottate per il calcolo dell'impronta carbonica	5.00
Totale criterio	15.00
Totale	**70.00**

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta tecnica
A. relazione relativa al modello organizzativo del personale (vedi pag. 17 del Disciplinare di gara)
B. relazione relativa alla proposta gastronomica (vedi pag. 18 del Disciplinare di gara)
C. relazione avente ad oggetto la sostenibilità ambientale (vedi pag. 19 del Disciplinare di gara)
D. relazione che illustri le soluzioni di allestimenti mobili esterni per servizi al pubblico