



AUTORITÀ PORTUALE DI VENEZIA

AVVISO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DI SOGGETTI INTERESSATI ALL'ASSEGNAZIONE IN CONCESSIONE DEMANIALE DI UN FABBRICATO DEMANIALE DESTINATO ALL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE ALL'INTERNO DEL PORTO COMMERCIALE DI MARGHERA – VENEZIA.

BANDO DI GARA CON PROCEDURA APERTA

ENTE AGGIUDICATORE:

Denominazione e indirizzo ufficiali dell'Ente Aggiudicatore

| |
|--|
| AUTORITA' PORTUALE DI VENEZIA |
| FABBRICATO 13 SANTA MARTA |
| CAP 30123 VENEZIA (VE) - ITALIA |
| TEL 041/5334211 |
| FAX 041/5334254 |
| apv@port.venice.it |
| www.port.venice.it |
| autoritaportuale.venezial@legalmail.it |

Responsabile del Procedimento e Aree di Competenza

Responsabile del Procedimento:

Dott. Giorgio Calzavara Direttore Affari Istituzionali e Demanio.

Aree di Competenza:

Area Valorizzazione Beni Demaniali – Area Concessioni Beni Demaniali.

- Dott. Sandro Brazzalotto tel. 0415334277 sandro.brazzalotto@port.venice.it
- Arch. Federico Zubiolo tel. 041/5334256 federico.zubiolo@port.venice.it
- Dott.ssa Lorenza Palma tel 041/5334273 lorenza.palma@port.venice.it

VISTI GLI ARTICOLI 36 E 37 COD. NAV.;

VISTO L'ART. 8 LETT H I. 84/94;

IL PRESIDENTE DELL'AUTORITA' PORTUALE DI VENEZIA RENDE NOTO

Che l'Autorità Portuale di Venezia avvia una selezione di soggetti interessati all'affidamento, mediante concessione demaniale, da rilasciarsi ai sensi dell'art. 36 Cod. Nav., di quota parte del Fabbricato Demaniale 443 ubicato a Porto Marghera Venezia per destinarlo ad attività di somministrazione alimenti e bevande.

L'immobile è ubicato all'interno dell'ambito doganale portuale di Porto Marghera in vicinanza della rotatoria di accesso ai 4 terminal portuali e in posizione baricentrica agli stessi.



AUTORITÀ PORTUALE DI VENEZIA

L'accesso al fabbricato avviene da via del Commercio, circa 400 m dopo il varco doganale.

L'immobile è censito in Comune di Venezia Foglio VE05 mappale 27 (porzione).

La porzione del fabbricato 443 pari a mq 734,00 è composta da sala ristoro, distribuzione e bar, zona preparazione – rinvenimento vivande, servizi, spogliatoi, magazzino e bussola di accesso al fabbricato.

L'ubicazione e le caratteristiche dell'immobile demaniale oggetto dell'avviso di selezione risultano meglio identificate nelle planimetrie allegato al presente avviso sub lettere "A" e "B".

La concessione demaniale avrà per oggetto l'occupazione e l'uso dei seguenti beni:

A BENI DEMANIALI:

- porzione di Fabbricato Demaniale 443 pari a complessivi mq 734,00 così ripartita:
 - mq 333,00: superficie coperta climatizzata suddivisa in sala ristoro, distribuzione e bar ;
 - mq 341,00: superficie coperta climatizzata suddivisa in zona preparazione – rinvenimento vivande, servizi, spogliatoi e magazzino.
 - mq 60,00 di superficie non climatizzata corrispondente alla bussola di accesso al fabbricato stesso.

B ATTREZZATURE E BENI MOBILI PATRIMONIALI

- impianti, arredi, macchinari e materiali di proprietà dell'Autorità Portuale di Venezia preposti allo svolgimento dell'attività predetta e meglio identificati nel Capitolato opere/materiali/impianti allegato al presente avviso sub lettera "C".

Prima della formulazione dell'offerta, al fine di prendere visione dei locali, degli arredi, delle attrezzature, di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico della ditta aggiudicataria dal presente avviso, le ditte che intendano concorrere al presente bando dovranno effettuare apposito sopralluogo presso il Fabbricato Demaniale 443 - il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega - visionando i beni demaniali e patrimoniali oggetto dello stesso, previo appuntamento telefonico presso gli uffici dell'Autorità Portuale di Venezia - Direzione Affari Istituzionali e Demanio ai nn. 041/5334256 - 041/5334277.

Area di Competenza: Area Valorizzazione Beni Demaniali:

- Dott. Sandro Brazzalotto tel. 041/5334277 sandro.brazzalotto@port.venice.it
- Arch. Federico Zubiolo tel. 041/5334256 federico.zubiolo@port.venice.it



AUTORITÀ PORTUALE DI VENEZIA

1. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a partecipare alle procedure di affidamento:

1. le imprese individuali, le società commerciali, i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro ai sensi della L. 25.6.1909 n. 422 s.m.i., i consorzi tra imprese artigiane ai sensi della L.8.8.1985 n. 443 aventi oggetto sociale compatibile con l'oggetto e lo scopo della concessione demaniale di cui al presente avviso di gara;
2. i consorzi, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'art. 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro;
3. i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 2602 del codice civile costituiti tra i soggetti di cui ai precedenti punti anche in forma di società ai sensi dell'art. 2615-ter del codice civile.

E' vietata a qualsiasi soggetto la partecipazione al presente avviso in più di un consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare contestualmente in forma individuale ed in consorzio ordinario di concorrenti.

Sono esclusi dalla partecipazione alla procedura di affidamento del presente appalto i soggetti che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla presente procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione tale da comporre che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale. A tal fine il concorrente alleggerà apposita dichiarazione comprovante l'esclusione della predetta fattispecie.

E vietata qualsiasi modifica alla composizione dei consorzi rispetto a quella risultante dalle dichiarazioni formalizzate in sede di offerta.

2. REQUISITI DI ORDINE GENERALE

La ditta concorrente dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti:

- essere iscritti alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura;
- non trovarsi in stato di liquidazione o cessazione dell'attività, di fallimento, di concordato preventivo, amministrazione controllata, amministrazione straordinaria o in ogni altra analoga situazione e che non è in corso una procedura per la dichiarazione di una di tali situazioni o di altra che comunque comporti lo stato di sospensione dell'attività commerciale.
- non avere procedimenti in corso ex art. 416 bis c.p;
- assenza di cause ostative previste dall'art.10 della legge 575/65;
- non sia stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 cpp per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; né



AUTORITÀ PORTUALE DI VENEZIA

condanna con sentenza passata in giudicato per uno dei reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 par. 1 Dir. CE 2004/18.

- non sia stata erogata alcuna sanzione o misura cautelare di cui al D.lgs n. 231/2001 e ss.mm.ii. che impedisca di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
- non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito l'operatore economico;
- non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito l'operatore economico;
- non aver commesso violazioni definitivamente accertate in materia di tutela della prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro,
- essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, se applicabili nel caso specifico;
- non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'art. 17 della L. 55 del 19.03.1990;
- non avere alcuna lite pendente con l'Autorità Portuale di Venezia e di non essersi reso inadempiente o colpevole di negligenza nell'eseguire prestazioni per l'Autorità medesima o per altri Enti o Amministrazioni;
- non essere debitore in forza di qualsiasi titolo nei confronti dell'Autorità Portuale di Venezia;
- aver svolto nel biennio (2010-2011) analoga attività commerciale.

3. REQUISITI PER CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE

La ditta concorrente dovrà trasmettere alla scrivente la seguente documentazione:

- a) presentazione dell'azienda/ditta/società/RTI/GEIE;
- b) presentazione dell'attività, del numero di dipendenti, dei contratti, delle forniture e dei servizi prestati nel biennio 2010-2011, con evidenze e specifiche di oggetto d'attività, importi e destinatari pubblici e privati;
- c) dichiarazione attestante lo svolgimento nel biennio 2010-2011 di attività commerciale analoga a quella di cui allo scopo del presente Avviso;
- d) descrizione delle attrezzature e dei beni necessari per l'oggetto e lo scopo di cui al presente avviso con specifica del titolo di disponibilità in capo all'offerente ;
- e) descrizione ed evidenza della presenza di eventuali analoghe strutture gestite dall'offerente asservibili all'attività di cui al presente Avviso.

4. REQUISITI PER CAPACITA' ECONOMICO – FINANZIARIA

La ditta concorrente dovrà trasmettere alla scrivente la seguente documentazione:

- a) documentazione attestante il possesso di un fatturato corrispondente ad almeno € 300.000,00 per attività commerciale analoga a quella di cui al precedente punto 3 lettera c), rispettivamente per l'anno 2010 e l'anno 2011;



AUTORITÀ PORTUALE DI VENEZIA

- b) trasmissione dei bilanci degli anni 2010-2011.

5. CAUZIONE PROVVISORIA

A garanzia della corretta partecipazione del soggetto concorrente alla procedura di cui al presente Avviso, nonché dell'adempimento di tutti gli impegni conseguenti all'eventuale aggiudicazione, l'offerta dovrà essere corredata - a pena d'esclusione dall'iter di selezione di cui al presente Avviso - da apposita cauzione pari ad € 5.000,00.

Detta garanzia potrà essere prestata alternativamente nelle seguenti forme:

- a. contanti o titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, a titolo di pegno a favore dell'Autorità Portuale di Venezia, presso la Banca Popolare di Verona – S. Geminiano e S. Prospero SpA – Agenzia Fondamenta Santa Chiara, S. Croce n. 515 – 30135 Venezia IBAN: IT 13 0 05188 02071 000000030210;
- b. assegno circolare non trasferibile intestato all'Autorità Portuale di Venezia;
- c. fideiussione bancaria o assicurativa, avente validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e rilasciata da istituto di credito o impresa di assicurazione autorizzata ai sensi di legge all'esercizio del ramo cauzioni, rilasciata con formale rinuncia alla preventiva escussione di cui all'art. 1944 c.c. del partecipante alla selezione e debitore principale, escutibile a prima e semplice richiesta dell'Ente a mezzo raccomandata.

Il deposito cauzionale rimarrà vincolato fino alla sottoscrizione da parte dell'aggiudicatario del disciplinare di concessione, mentre ai soggetti concorrenti che non risulteranno aggiudicatari o che non verranno ammessi alla gara verrà rilasciata dichiarazione di svincolo del deposito cauzionale eseguito.

6. PROCEDURA E CRITERI PER LA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Sarà nominata apposita Commissione successivamente alla scadenza del termine per la ricezione delle domande di ammissione, cui sarà affidato l'incarico dell'esame delle offerte pervenute e della formulazione della graduatoria.

Si elencano di seguito i criteri sui quali la Commissione valuterà le proposte pervenute applicando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

1) OFFERTA DI GESTIONE massimo 30 punti;

- a. fasce orarie di apertura del servizio, in relazione all'attività dei terminal limitrofi;

sarà attribuito un valore massimo di 15 punti alla relazione presentata, di massimo 4 pagine in formato A4, con indicazione dell'orario di apertura del Fabbricato in relazione all'operatività dei terminal e alla presenza del personale in servizio.

- b. caratteristiche della somministrazione in relazione al valore dei buoni pasto e miglioramento degli standard qualitativi delle pietanze fornite;



AUTORITÀ PORTUALE DI VENEZIA

sarà attribuito un valore massimo di 15 punti alla relazione presentata, di massimo 4 pagine in formato A4, che illustri la qualità e la varietà delle pietanze offerte in relazione al valore del buono pasto, corredata da un "menu tipo" del tipo di pietanze offerte e del loro prezzo.

2) OFFERTA TECNICA: massimo 70 punti;

a. assunzione dipendenti della ditta precedentemente insediata; **(massimo 35 punti)**

sarà attribuito il valore di 7 punti per ogni dipendente assunto della precedente concessionaria;

b. miglioramento del Fabbricato in relazione all'ottimizzazione dei consumi e dei servizi forniti. **(massimo 35 punti)**

sarà attribuito un valore da 0 a 35 punti sul progetto edilizio valutato più interessante dalla Commissione, con particolare riferimento al miglioramento architettonico e funzionale nonché al risparmio energetico. La relazione presentata dovrà essere sviluppata per un massimo di 4 pagine in formato A4.

Per un **totale massimo di 100 punti**.

La valutazione delle offerte, relativamente ai criteri di cui ai punti **1a.**, **1b.** e **2b.**, sarà effettuata attribuendo i punteggi con il metodo del confronto a coppie indicato nell'allegato P, parte II, punto a2, del DPR 207/2010.

In caso di parità di punteggio complessivo, l'affidamento del bene demaniale verrà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio più elevato nel criterio di cui al numero **2)** in caso di ulteriore parità l'Autorità Portuale di Venezia procederà all'aggiudicazione tramite sorteggio.

L'offerta dell'aggiudicatario dovrà essere mantenuta valida per il periodo di 180 (centottanta) giorni dalla data di esperimento della gara.

**7. MODALITA' E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA –
CRITERI DI AMMISSIBILITA':**

Il plico contenente l'offerta con la richiesta documentazione dovrà, **a pena di esclusione** :

a) pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale oppure mediante agenzia di recapito autorizzata, entro il termine perentorio delle ore 12,00 del giorno **18 gennaio 2013** all'UFFICIO PROTOCOLLO dell'Autorità Portuale di Venezia, Santa Marta Fabbricato 13 30123 Venezia – Italia.

b) essere idoneamente sigillato in modo tale che non possa essere violato il principio di segretezza delle offerte, timbrato, controfirmato sui lembi di chiusura e dovrà recare all'esterno oltre l'anagrafica del mittente con intestazione indirizzo numero di telefono e fax, la dicitura " Non aprire – Avviso Pubblico per l'assegnazione in concessione demaniale di un fabbricato demaniale destinato all'attività di somministrazione di alimenti e bevande all'interno del Porto Commerciale di Marghera - Venezia.



AUTORITÀ PORTUALE DI VENEZIA

- c) contenere al proprio interno 3 (tre) buste, ciascuna busta sigillata e controfirmata sopra i lembi di chiusura, rispettivamente recanti le sottoelencate intestazioni:
- **“A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”**
 - **“B) OFFERTA DI GESTIONE”;**
 - **“C) OFFERTA TECNICA”;**

A) BUSTA CON LA DICITURA “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”: contenente:

- a) istanza di concessione da compilarsi secondo il “modello di istanza allegato sub lettera “D”;
- b) modello di dichiarazione unica allegato sub lettera “E” unitamente a tutta la documentazione comprovante la sussistenza dei requisiti di partecipazione sopra specificati di cui ai punti 1.2.3.4 del presente Avviso;
- c) cauzione provvisoria formalizzata ai sensi del punto 5 di cui al presente Avviso;

B) BUSTA CON LA DICITURA “OFFERTA DI GESTIONE” contenente il Piano di Gestione costituito da:

- I. una relazione, massimo di 4 pagine in formato A4, con specificazione dell’orario di apertura del Fabbricato in relazione all’operatività dei terminal e alla presenza del personale in servizio, con descrizione del piano di allestimento del Fabbricato Demaniale 443 elaborato graficamente e indicazione di arredi interni e attrezzature di proprietà dell’Autorità Portuale di Venezia e di proprietà dell’offerente, utilizzate ai fini dell’attività di somministrazione alimenti e bevande. Nella relazione sarà indicato ogni collegamento con eventuali altre strutture di supporto alla predetta attività di somministrazione bevande con riferimento ai punti “3.d” e “3.e” del presente Avviso.

Orari e modalità dell’apertura dell’esercizio ristorazione e bar, seguendo le sotto riportate specifiche (da ritenersi meramente indicative non esaustive):

- orari servizio bar: da lunedì al venerdì 07.30–21.00;
- orari servizio bar: sabato e prefestivi 07.30–14.30;
- orari servizio ristorazione: da lunedì al venerdì 11.45–19.00–20.30;
- orari servizio ristorazione: sabato e prefestivi 11.45–13.45.

- II. una relazione, massimo di 4 pagine in formato A4, che illustri la qualità e la varietà delle pietanze offerte in relazione al valore del buono pasto, corredata da un “menu tipo” del tipo di pietanze offerte e del loro prezzo. A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo si tengano in considerazione le seguenti tipologie di buono pasto comunemente in disponibilità dei lavoratori impiegati nel porto commerciale di Marghera:

- **“DAY”;**
- **“PASS LUNCH”**
- **“TICKET RESTAURANT – (Gruppo Endered)”**
- **“SODEXO”**



AUTORITÀ PORTUALE DI VENEZIA

A titolo indicativo si tenga presente che l'importo dei buoni pasto comunemente in disponibilità dei lavoratori impiegati nel porto commerciale di Marghera ammonta ad € 5,16 (cinque/16 euro) cadauno.

C) BUSTA CON LA DICITURA "OFFERTA TECNICA" contenente:

- a) il piano di assunzione dei dipendenti della precedente ditta concessionaria, con indicazione della tipologia di contratto di lavoro subordinato da stipulare;
- b) una relazione, massimo di 4 pagine in formato A4, che illustri gli interventi da svolgere, corredata da cronoprogramma, relazione tecnica dei lavori di risistemazione della quota parte di fabbricato demaniale 443, elementi economici di progettazione.

Si evidenzia che l'offerta presentata sarà vincolante per tutta la durata della concessione e quindi costituirà documento contrattuale.

8. CONDIZIONI PER L'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

Condizioni generali di concessione demaniale:

L'attività di somministrazione alimenti e bevande dovrà essere avviata entro e non oltre il **1 febbraio 2013**; la consegna del locale avverrà entro e non oltre **il 25 gennaio 2013**.

Per quanto riguarda l'esercizio dell'attività di ristorazione di bar svolta in forza di concessione demaniale per occupazione ed uso del fabbricato 443, il soggetto aggiudicatario provvederà a proprie cure e spese:

- all'ottenimento / volturazione di tutti i visti, i pareri e le autorizzazioni prevista dalle leggi e dai regolamenti locali;
- a reperire le forniture delle attrezzature e degli arredi necessari nonché, alla produzione, al trasporto, l'installazione, il collaudo e la messa in funzione delle apparecchiature ed attrezzature;
- allo smaltimento delle attrezzature ed arredi presenti e non più idonei;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e impianti e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e di quant'altro necessario per l'occupazione ed utilizzo del Fabbricato demaniale al fine dell'espletamento dell'attività di somministrazione alimenti e bevande;
- ad assumere ogni cura ed onere per l'applicazione delle procedure di controllo di qualità del servizio ai sensi della vigente normativa in materia di igiene, sanità e di somministrazione di alimenti e bevande.
- L'attività di cottura e rinvenimento vivande potrà avvenire all'interno della zona di mq 341,00 del fabbricato destinata a tale uso.
- Il concessionario dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali presso il Fabbricato Demaniale 443 di Porto Marghera – Venezia.
- Il concessionario deve disporre di una sede fisica ubicata nel territorio per la predisposizione dei pasti e di deposito per le derrate alimentari, locali che dovranno essere regolarmente autorizzati e conformi alla legislazione igienico sanitaria vigente, con un responsabile referente, ovvero dovrà impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad istituirlo in tempo utile per iniziare il servizio.



AUTORITÀ PORTUALE DI VENEZIA

- Il concessionario dovrà provvedere all'acquisto dei generi alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia.
- I pasti dovranno essere somministrati e distribuiti presso l'area ristoro.
- Il concessionario provvederà all'allestimento dei tavoli, dopo averli disinfettati.
- In ogni caso saranno a carico del concessionario la disinfezione di tutti i locali sopra individuati, con particolare riferimento ai servizi pubblici, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature.
- I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nel locale preparazione rinvenimento vivande devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dal concessionario e convogliati in appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.
- E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta concessionaria.
- Il concessionario deve garantire il servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti e distribuzione presso il Fabbricato Demaniale 443 dal centro cottura – il trasporto dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un intervallo definito di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isoteromici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti; il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione.
- Il concessionario dovrà elaborare un piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvedere a consegnarne copia all'Autorità Portuale di Venezia entro il decimo giorno prima di prendere servizio e dovrà impegnarsi a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessarie. Ogni revisione deve essere consegnata all'Autorità concedente.
- L'aggiudicatario è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

La ditta concorrente dovrà garantire che gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate



AUTORITÀ PORTUALE DI VENEZIA

nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi).

In particolare si richiede al concorrente:

- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne macinata) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrosti.
- Il concessionario inoltre dovrà utilizzare, per il trasporto delle pietanze al Fabbricato Demaniale 443, mezzi, contenitori ed imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario. Dovrà elaborare un piano di approvvigionamento delle pietanze, tale da garantire la freschezza degli alimenti, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle stesse, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali.
- E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza.
- Non potranno essere utilizzate sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà essere rispettato quanto prescritto dall'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.
- La ditta, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

9. DISPOSIZIONI VARIE

- I. Non sono ammesse offerte "condizionate" o "a termine";
- II. L'aggiudicazione potrà aver luogo anche in presenza di una sola offerta valida e ritenuta congrua;
- III. Oltre alle cause di esclusione già eventualmente indicate specificamente nelle presenti modalità di partecipazione, saranno escluse dalla procedura di selezione e, quindi, considerate nulle o come non presentate: le domande non pervenute alle condizioni e termini in precedenza descritti; le domande pervenute in ritardo per qualsiasi causa; le domande non riportanti sull'esterno del contenitore e dei plichi le indicazioni per l'individuazione



AUTORITÀ PORTUALE DI VENEZIA

della Ditta concorrente e dell'oggetto della selezione; le domande non corredate da tutta la documentazione sopra richiesta, o corredate da documentazione incompleta e/o non conforme; le domande non compilate in conformità delle presenti modalità di partecipazione e comunque incomplete, condizionate, non sottoscritte o espresse in modo indeterminato;

- IV. Il presente avviso è indetto per la selezione di un soggetto idoneo al rilascio una concessione demaniale da perfezionarsi mediante stipula di un atto pluriennale della durata di 5 anni;
- V. Il concorrente aggiudicatario dovrà provvedere alla formale sottoscrizione dell'atto di concessione nel termine perentorio di 180 giorni dall'aggiudicazione del presente avviso di selezione.
- VI. La sottoscrizione dell'atto di concessione sarà, in ogni caso, subordinata all'esito positivo delle procedure di verifica circa l'effettiva sussistenza dei requisiti di ordine generale di partecipazione alla selezione nonché al versamento delle spese di contratto, diritti, bolli e registro che sono poste interamente a carico dell'aggiudicatario.
- VII. La concessione demaniale verrà rilasciata ai sensi del Codice della Navigazione e del relativo Regolamento d'Attuazione, specificatamente ai sensi degli artt. 28-55 Cod. Nav e artt. 5-58 Reg.Cod.Nav.
- VIII. Il canone demaniale di concessione è stabilito in **€ 33.000,00** annui e verrà rivalutato annualmente in relazione alle variazioni dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati ex "costo della vita".
- IX. Tutte le imposte, le tasse ed i diritti relativi e conseguenti alla selezione, nonché tutte le spese relative alla stipulazione e registrazione della concessione, sono a carico dell'aggiudicatario.

10. TUTELA E RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Decreto Legislativo n.196/2003, l'Autorità Portuale di Venezia quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta al presente avviso, informa che tali dati verranno utilizzati ai fini della partecipazione alla gara e che verranno trattati con sistemi elettronici e manuali, e comunque in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza. Con l'Invio e la sottoscrizione della domanda di partecipazione, i concorrenti esprimono pertanto il loro assenso al predetto trattamento.

Per quanto sopra si specifica che:

- il trattamento dei dati personali sarà improntato nel rispetto dei diritti, delle libertà fondamentali, nonché della dignità delle persone fisiche con particolare riferimento alla riservatezza ed all'identità personale;
- Il trattamento dei dati personali conferiti dai partecipanti alla presente procedura di selezione ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti rispetto alla partecipazione alla presente procedura di selezione nonché al rilascio dell'atto di concessione di cui trattasi;
- Il conferimento dei dati richiesti ha natura facoltativa; un eventuale rifiuto a rendere le dichiarazioni previste comporterà l'esclusione dalla procedura di selezione.



AUTORITÀ PORTUALE DI VENEZIA

IL PRESENTE AVVISO è pubblicato all'Albo Pretorio del Comune di Venezia, all'Albo del Porto di Venezia, sul sito del Porto di Venezia (alla sezione bandi e gare), sui giornali, La Nuova Venezia, La Tribuna di Treviso e Il Mattino di Padova
Organo competente per le procedure di ricorso: Tribunale Amministrativo Regionale del Veneto;

Venezia, li 6 dicembre 2012

IL PRESIDENTE
Prof. Paolo Costa