



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA  
DELLA VALLE D'AOSTA

VERBALE ESITO GARA

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE  
DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR CAFFETTERIA E DI  
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI PRESSO LA SEDE  
DELL'UNIVERSITÀ DELLA VALLE D'AOSTA, SITA IN AOSTA, IN  
VIA MONTE VODICE  
UNIVERSITÀ DELLA VALLE D'AOSTA - UNIVERSITÉ  
DE LA VALLÉE D'AOSTE**

**CIG B2493E23B5**

Classificazione: Privato

Numero Verbale  
455 del 16/09/2024



## UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE **D'AOSTE**

CIG B2493E23B5

Classificazione: **PRIVATO**

### **RICHIAMATI**

- La deliberazione della Giunta Regionale n. 505 del 19 aprile 2019 recante “Approvazione dell’aggiornamento delle linee di indirizzo attuative dell’articolo 3 della Legge regionale 81/1987 di cui alla Deliberazione della Giunta Regionale n. 865 del 17 maggio 2013 e degli schemi di convenzione disciplinanti le funzioni della Centrale Unica di Committenza (CUC) Regionale per l’acquisizione di servizi e forniture, tra Regione Autonoma Valle d’Aosta, Consiglio Permanente degli Enti locali, Azienda U.S.L. Valle d’Aosta, altri Enti e società IN.VA. S.p.A. Prenotazione di spesa” e la deliberazione Giunta Regionale n. 1544 del 22 dicembre 2023 che ne ha prorogato la scadenza al 29 febbraio 2024.
- La Disciplina temporanea delle modalità di funzionamento della società IN.VA. S.p.A. nella sua qualità di Centrale Unica di Committenza (CUC) regionale per servizi e forniture approvata con determina del Direttore Generale n. 302 del 7 luglio 2023.
- I decreti del Presidente della Giunta Esecutiva n. 10/2024 del 24 giugno 2024 e n. 11/2024 del 28 giugno 2024, recanti rispettivamente «*Indizione della procedura aperta, ai sensi dell'articolo 71 del Codice dei contratti pubblici, per l'affidamento in concessione del servizio di bar caffetteria e di somministrazione di alimenti presso il Nuovo Polo Universitario ex Testafochi, del servizio di somministrazione di bevande calde, fredde ed alimenti solidi preconfezionati a mezzo di distributori automatici e semiautomatici nonché per la fornitura ed installazione di refrigeratori d'acqua a rete idrica, in noleggio, presso le sedi dell'Università. Approvazione definitiva della documentazione di gara*» e «*Modifica al documento denominato “Valutazione offerta tecnica”, allegato al Modello di Richiesta di Avvio della Procedura di Gara per Servizi e Forniture, relativo alla procedura aperta, ai sensi dell'articolo 71 del Codice dei contratti pubblici, per l'affidamento in concessione del servizio di bar caffetteria e di somministrazione di alimenti presso il Nuovo Polo Universitario ex Testafochi, del servizio di somministrazione di bevande calde, fredde ed alimenti solidi preconfezionati a mezzo di distributori automatici e semiautomatici nonché per la fornitura ed installazione di refrigeratori d'acqua a rete idrica, in noleggio, presso le sedi dell'Università, l'Università della Valle d'Aosta ha affidato alla Centrale Unica di Committenza Regionale (CUC) per Servizi e Forniture l'incarico di svolgere la procedura di gara relativa al servizio in oggetto.*»
- La determinazione della Centrale Unica di Committenza (CUC) Regionale n. 219 del 28 giugno 2024 avente per oggetto “*Approvazione della documentazione di gara - Procedura aperta ai sensi dell'articolo 71 del codice dei contratti pubblici, per l'affidamento in concessione del servizio di bar caffetteria con tavola calda, dei distributori automatici e refrigeratori d'acqua presso il nuovo polo universitario ex Testafochi*”.





## UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE **D’AOSTE**

CIG B2493E23B5

Classificazione: PRIVATO

### PRESO ATTO

- Che la procedura di scelta del contraente era quella aperta di cui agli artt. 71 e 176 del D. Lgs. 36/2023.
- Che l’appalto aveva per oggetto l’affidamento in concessione, secondo quanto previsto dagli artt. 176 e seguenti del D.lgs. n. 36/2023, della gestione dei sottoelencati servizi, da svolgersi nei locali e alle condizioni elencati nel Capitolato tecnico che costituisce parte integrante della documentazione di gara:
  1. servizio bar caffetteria e somministrazione di alimenti, da erogare nei locali a tal fine destinati presso la sede di Via Monte Vodice, in Aosta;
  2. servizio di distribuzione automatica di bevande calde, fredde e snack presso le sedi dell’Università site in Strada Cappuccini, 2/A e in Via Monte Vodice, in Aosta;
  3. fornitura ed installazione di refrigeratori d’acqua a rete idrica, completi di servizio di assistenza e di ricambio di bombole di CO2 presso le due sedi site in Strada Cappuccini, 2/A e in Via Monte Vodice, in Aosta.

Il dettaglio delle prestazioni oggetto dell’appalto era il seguente:

| N.  | Descrizione servizi     | CPV        | P (principale)<br>S (secondaria) | Importo<br>IVA esclusa   |
|---|-------------------------|------------|----------------------------------|--------------------------|
| 1   | Servizio di caffetteria | 55330000-2 | P                                |                          |
| 2   | Distributori automatici | 42933000-5 | S                                |                          |
| <b>A) Canone per 5 anni a base d’asta soggetto a rialzo</b>                               |                         |            |                                  | <b>Euro 175.000,00</b>   |
| <b>B) Oneri per la sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso</b>                   |                         |            |                                  | <b>Euro 0,00</b>         |
| <b>C) Importo delle opzioni (ricavi previsti per l’eventuale rinnovo<br/>cinquennale)</b> |                         |            |                                  | <b>Euro 1.747.135,00</b> |
| <b>D) Ricavi previsti per i 5 anni di contratto iniziali</b>                              |                         |            |                                  | <b>Euro 1.747.135,00</b> |
| <b>C+D) Importo complessivo a base di gara</b>  |                         |            |                                  | <b>Euro 3.494.270,00</b> |

La base d’asta era stata così calcolata:

| Periodo | Canone annuo               | Importo totale del canone (base<br>d’asta)<br>soggetto a rialzo |
|---------|----------------------------|---|
| 5 anni  | Euro 35.000,00 IVA esclusa | <b>Euro 175.000,00 IVA esclusa</b>                              |

**Non erano ammesse offerte in ribasso rispetto canone a base d’asta.**





**UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE D'AOSTE**  
**CIG B2493E23B5**

Classificazione: **PRIVATO**

L'importo a base di gara comprendeva i costi della manodopera che la stazione appaltante aveva stimato, per i primi 5 anni di concessione, pari ad Euro 620.124,00 calcolati sulla base del contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo e sul C.C.N.L. per i dipendenti del terziario: commercio, distribuzione e servizi.

- Che ai fini della determinazione della normativa applicabile, ai sensi degli artt. 14 e 179 del D. Lgs. 36/2023, l'importo complessivo presunto comprensivo delle eventuali opzioni ammontava pertanto ad **Euro 3.494.270,00** (tremilioniquattrocentonovantaquattromiladuecentosettanta/00) I.V.A. esclusa, di cui complessivi **Euro 0,00** (zero/00) I.V.A. esclusa, per **oneri della sicurezza non soggetti a ribasso**.
- Che, in base al valore complessivo presunto, della concessione, ai sensi dell'art. 14 del D. Lgs. 36/2023, non rientrava nell'ambito dei contratti di rilevanza comunitaria.

## CONSIDERATO

- Che l'aggiudicazione sarebbe avvenuta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto previsto dall'art. 108, comma 2 del D. Lgs. 36/2023.
- Che l'Ente Committente aveva individuato, quali criteri di selezione per l'ammissibilità alla gara, i seguenti requisiti di ordine speciale:
  - **Requisiti di idoneità professionale:** Il concorrente, ai sensi dell'art. 100 del D.Lgs. 36/2023, doveva attestare l'iscrizione nel Registro delle Imprese.
  - **Requisiti di capacità tecnica e professionale:** Il concorrente, in forma singola o plurisoggettiva, ai sensi dell'art. 100 del D.Lgs. 36/2023 doveva attestare l'esecuzione negli ultimi cinque anni di almeno n. 1 servizio analogo (n. 1 esperienza pregressa di almeno 5 anni consecutivi nella gestione di servizi di bar caffetteria e somministrazione di alimenti).

## PRESO ATTO

- Che l'Ente Committente aveva stabilito di attribuire alla valutazione tecnico-qualitativa un totale di 80 punti su 100 e alla valutazione economica un totale di 20 punti su 100.
- Che l'Ente Committente aveva definito i criteri di valutazione per l'offerta tecnica sulla base dei seguenti elementi valutativi e relativi valori ponderali:





## UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE **D’AOSTE**

CIG B2493E23B5

Classificazione: PRIVATO

| N. | CRITERI DI VALUTAZIONE            | PUNTI MAX | SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE  | P.TI D MAX |
|----|-----------------------------------|-----------|---|------------|
| 1  | <b>ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI</b> | 30        | <p>1.1 <b>Organizzazione proposta.</b></p> <p>Progetto di gestione dei servizi di bar caffetteria e di somministrazione di alimenti e di distributori automatici e semiautomatici di alimenti e bevande, contenente la descrizione delle attività e del personale in aderenza alle prescrizioni del capitolato.</p> <p>Saranno valutata l’organizzazione proposta dal concorrente ritenuta più efficiente nel rispetto delle prescrizioni di capitolato, nello specifico:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. orario di apertura per il servizio di bar caffetteria con tavola calda (pt. Max attribuibili; 3 p.ti);</li><li>b. numero di addetti per il bancone e per la cucina del bar caffetteria con tavola calda (pt. Max attribuibili; 3 p.ti);</li><li>c. numero di addetti al bancone del bar caffetteria con tavola calda con comprovata conoscenza della lingua francese (pt. Max attribuibili; 3 p.ti);</li><li>d. turnazioni orarie del personale addetto al servizio di bar caffetteria con tavola calda al fine di permettere la totale copertura dell’orario di apertura dell’esercizio (pt. Max attribuibili; 3 p.t);</li><li>e. tempistiche di approvvigionamento con il numero minimo settimanale di passaggi garantiti in relazione al rifornimento degli snack e delle bevande all’interno dei distributori automatici e semiautomatici dislocati nelle diverse sedi dell’Ateneo (pt. Max attribuibili; 3 p.ti).</li></ul> | 15         |





## UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE **D’AOSTE**

CIG B2493E23B5

Classificazione: PRIVATO

| N. | CRITERI DI VALUTAZIONE       | PUNTI MAX | SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE   | P.TI D MAX |
|----|------------------------------|-----------|--|------------|
|    |                              |           | 1.2<br>RISPETTO DELLA CLAUSOLA SOCIALE<br>Ai fini del rispetto della clausola sociale per le pari opportunità di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate di cui all’articolo 57 del D. Lgs. 36/2023, saranno valutate le proposte che promuovono tali aspetti, in particolare:<br>a. la garanzia di assunzione di personale nel rispetto del principio delle pari opportunità;<br>b. la previsione di assunzione di almeno un soggetto con disabilità o svantaggiato.   | 10         |
|    |                              |           | 1.3<br>RECUPERO ALIMENTI RESIDUATI E STRATEGIE ANTISPRECO<br>Progetto per la destinazione del cibo non somministrato e la riduzione dello spreco alimentare. In particolare:<br>a. la previsione di doggy bag;<br>b. la destinazione delle eventuali eccedenze alimentari (sia del bar caffetteria con tavola calda che dei distributori) ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, anche con la previsione di appositi accordi formalmente sottoscritti.  | 5          |
| 2  | <b>COMPOSIZIONE DEL MENU</b> | 30        | 2.1<br>LIVELLO QUALITATIVO<br>Ferma restando la composizione del pasto e menù minimo giornaliero previsto all’articolo 16 del capitolato tecnico, si valuteranno, con riferimento ai menù proposti in fase di domanda di partecipazione alla presente gara, il livello qualitativo proposto sia presso il bar caffetteria con tavola calda che per quanto riguarda i prodotti offerti all’interno dei distributori automatici e semiautomatici. In particolare:<br>a. utilizzo di prodotti a km zero e di piccoli produttori agricoli locali, attestato da accordo di collaborazione con un’azienda agricola valdostana, da allegare alla documentazione tecnica nello slot apposito in piattaforma;<br>b. utilizzo di prodotti biologici; | 15         |





## UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE **D’AOSTE**

CIG B2493E23B5

Classificazione: PRIVATO

| N.       | CRITERI DI VALUTAZIONE   | PUNTI MAX | SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE  | P.TI D MAX |
|----------|--|-----------|---|------------|
|          |  |           | <p>2.2 VARIETÀ DELLE PROPOSTE</p> <p>Saranno oggetto di valutazione la varietà, la stagionalità e la rotazione delle pietanze proposte nei menù del bar caffetteria con tavola calda nonché la varietà e la qualità dei prodotti offerti all’interno dei distributori automatici e semiautomatici.</p> <p>In particolare, presso il bar caffetteria con tavola calda:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. la proposta di una pietanza di tipo “etnico” quale, a titolo esemplificativo e non esaustivo, la paella, il cous cous, i falafel, i tacos;</li><li>b. e proposte in menù di piatti per utenti con particolari esigenze alimentari (vegetariani, vegani, celiaci, intolleranti al lattosio, ...);</li><li>c. la proposta di centrifughe, frullati, smoothie, estratti e acque aromatizzate;</li><li>d. un’alta percentuale dei prodotti da forno (pane, focacce, pizzette e brioche) freschi.</li></ul> | <b>15</b>  |
| <b>3</b> | <b>ALLESTIMENTO DELLA ZONA RELATIVA AI TAVOLI E ALLE SEDUTE DEL BAR CAFFETTERIA CON TAVOLA CALDA</b> | 10        | <p>Il concorrente deve fornire un progetto di allestimento della zona relativa ai tavoli e alle sedute. Dovrà presentare la disposizione degli arredi (tavoli, sedie, scaffalature ecc) e indicare il numero e la tipologia dei beni proposti, specificando le loro caratteristiche tecniche, materiche e dimensionali, qualora decidesse di utilizzare arredi ulteriori rispetto a quelli concessi dall’Ateneo.</p> <p>Saranno valutate la funzionalità globale dell’allestimento proposto in relazione alla razionale utilizzazione del locale, le caratteristiche tecniche, estetiche e di funzionalità dei singoli elementi di arredo proposti.</p>   | <b>10</b>  |





## UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE **D’AOSTE**

CIG B2493E23B5

Classificazione: PRIVATO

| N. | CRITERI DI VALUTAZIONE  | PUNTI MAX | SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE |  | P.TI D MAX |
|----|---|-----------|----------------------------|--|------------|
| 4  | ALLESTIMENTO DEI PUNTI DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA NONCHÉ DI REFRIGERATORI DI ACQUA NELLE SEDI DI ATENEO, E VARIETÀ DEI PRODOTTI OFFERTI. | 10        | 4.1                        | NUMERO E TIPO DI DISTRIBUTORI<br>Progetto contenente il numero e il tipo di distributori automatici di bevande e snack, da installare nelle sedi, compatibilmente con gli impianti idrici ed elettrici, in fase di predisposizione per la sola sede di Testafochi, da concordare nell’ambito del sopralluogo con l’Ateneo ai fini della predisposizione; | 2          |
|    |   |           | 4.2                        | TIPOLOGIE, CARATTERISTICHE E QUANTITA’ DEI PRODOTTI.<br>Le tipologie, le caratteristiche e la quantità di bevande e snack offerti e i prezzi al pubblico degli stessi;   | 2          |
|    |   |           | 4.3                        | PERCENTUALE DI SNACK E PRODOTTI DI TIPO ARTIGIANALE<br>Per quanto concerne i prodotti offerti all’interno dei distributori automatici e semiautomatici verrà valutata la percentuale di snack e prodotti di tipo artigianale, adatti a una dieta variegata e salutare (biologico, senza glutine, senza lattosio, ...).                                   | 6          |

- Che il concorrente sarebbe stato escluso dalla gara nel caso in cui avesse conseguito un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a 60 punti su 80. Il superamento della soglia di sbarramento sarebbe stato calcolato prima della riparametrazione di cui all’articolo 18.4.
- Che l’Ente Committente aveva definito che il punteggio relativo all’offerta tecnica, il cui valore ponderale era pari a 80 punti, sarebbe stato attribuito mediante la seguente formula:

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

dove:

$C(a)$  = indice di valutazione dell’offerta (a);

$n$  = numero totale dei requisiti;

$W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito (i);





**UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE D’AOSTE**  
**CIG B2493E23B5**

Classificazione: **PRIVATO**

$V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell’offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;  
 $\Sigma n$  = sommatoria.

I coefficienti  $V(a)_i$  sarebbero stati determinati attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, secondo la seguente scala:

| Giudizio                        | Ottimo | Più che adeguato | Adeguato | Parzialmente adeguato | Scarsamente adeguato | Non Adeguato |
|---------------------------------|--------|------------------|----------|-----------------------|----------------------|--------------|
| Coefficiente $V(a)_i$ assegnato | 1,00   | 0,80             | 0,60     | 0,40                  | 0,20                 | 0,00         |

Si sarebbe proceduto a trasformare la media dei coefficienti attribuiti da parte di tutti i Commissari a ciascun elemento qualitativo dell’offerta in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

- Che l’Ente Committente aveva definito che il punteggio relativo all’offerta economica, il cui valore ponderale era pari a 20 punti, sarebbe stato attribuito mediante la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * R\%_{off} / R\%_{max_{off}}$$

Dove:

$P_i$  = Punteggio assegnato al concorrente i-esimo

$P_{max}$  = Punteggio economico massimo

$R\%_{off}$  = Valore percentuale offerto dal concorrente i-esimo

$R\%_{max_{off}}$  = Valore percentuale massimo offerto.

Il concorrente avrebbe dovuto indicare la percentuale di rialzo sul canone totale a base d’asta di seguito indicato:

| Periodo | Canone annuo               | Canone totale su 5 anni<br>soggetto a rialzo |
|---------|----------------------------|--|
| 5 anni  | Euro 35.000,00 IVA esclusa | <b>Euro 175.000,00</b> IVA esclusa           |





## **UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE D’AOSTE**

**CIG B2493E23B5**

Classificazione: **PRIVATO**

### **PRESO ATTO**

- Che la procedura di gara era stata pubblicata nel rispetto di quanto disposto dagli artt. 27 e 85 del D.Lgs. 36/2023, secondo le modalità definite dalla delibera ANAC 263/2023.
- Che la Centrale Unica di Committenza Regionale (CUC) per Servizi e Forniture ha provveduto ad effettuare le seguenti pubblicazioni:
  - Sulla Piattaforma di pubblicità a valore legale di Anac in data 01 luglio;
  - Sul Sistema Telematico di Acquisto CUC-VDA, di seguito “Sistema”, della Centrale Unica di Committenza Regionale all’indirizzo: <https://place-vda.aflink.it>, in data 01 luglio 2024.
- Che i concorrenti erano tenuti, al fine della partecipazione alla gara, a presentare entro le ore 12:00’ del 31 luglio 2024, le offerte per mezzo Sistema della Centrale Unica di Committenza Regionale.
- Che la seduta pubblica per l’apertura delle offerte era fissata per il giorno 01 agosto 2024 alle ore 09:30’ presso la sede di IN.VA. S.p.A. – Centrale Unica di Committenza Regionale.
- Che sul Sistema della Centrale Unica di Committenza Regionale, oltre alla documentazione relativa alla gara, erano state pubblicate le risposte alle richieste di chiarimenti e che queste costituiscono parte integrante della documentazione di gara.

### **RICHIAMATI**

- La determinazione del Direttore Generale di IN.VA. S.p.A. n. 5383 del 4 giugno 2019 con la quale è stato approvato il “Regolamento gestione sedute pubbliche di gara”.
- Il verbale di gara della seduta pubblica, ns. prot. n. 359/2024 del 01 agosto 2024, dal quale si prende atto che:
  - entro i termini previsti era pervenuta la seguente offerta:

| <b>Concorrente</b>   | <b>Data ricezione</b> |
|--|-----------------------|
| GESTIONE SERVIZI INTEGRATI – SOCIETA’ A RESPONSABILITA’ LIMITATA<br>C.F. / P.IVA IT04825541008 | 31/07/2024 09:37      |

- il concorrente aveva superato la fase di verifica della documentazione amministrativa.
- La determinazione n. 283 del 7 agosto 2024 con la quale la Centrale Unica di Committenza (CUC), ai sensi dell’art. 93 del D. Lgs. 36/2023 e del “Regolamento per la nomina dei





## UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE **D’AOSTE**

CIG B2493E23B5

Classificazione: **PRIVATO**

componenti delle Commissioni giudicatrici nelle procedure bandite dalla CUC” approvato con determinazione del Direttore Generale di IN.VA. S.p.A. n. 492 del 10 novembre 2022, aveva nominato alla scadenza dei termini per la presentazione delle offerte, la Commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche.

- Il verbale di gara della seduta pubblica, ns. prot. n. 373/2024 del 07 agosto 2024, dal quale si prende atto che:
  - a seguito della verifica formale dell’offerta tecnica, il concorrente GESTIONE SERVIZI INTEGRATI – SOCIETA’ A RESPONSABILITA’ LIMITATA - C.F. / P.IVA IT04825541008 era stato ammesso alle successive fasi di gara e si prendeva atto che il numero di pagine dell’offerta tecnica era formato da 22 pagine, a fronte delle 10 concesse.
- Il verbale di gara della seduta riservata ns. prot. n. 387/2024 dell’08 agosto 2024 dal quale si prende atto che:
  - la Commissione aveva preso atto che il numero di pagine dell’offerta tecnica era di 22 pagine, a fronte delle 10 concesse, come da articolo 16 del Disciplinare di Gara. Al fine di poter effettuare una valutazione più completa possibile del progetto presentato e nell’interesse della stazione appaltante di procedere all’affidamento del servizio, la Commissione tecnica aveva stabilito di procedere all’analisi della documentazione presentata valutando i criteri 1, 2.1, 3 e 4 e non tenendo quindi conto delle pagine concernenti il criterio 2.2, basando la valutazione di codesto criterio soltanto sugli allegati presentati, esclusi dal computo del limite di pagine, così come previsto dalla lex specialis di gara.
  - a seguito della valutazione della relazione tecnica presentata dall’unico concorrente in gara, il cui dettaglio è riportato nel documento *Valutazione Tecnica* allegato al presente atto, la Commissione aveva attribuito i punteggi dettagliati, di cui si riporta il punteggio complessivo:

| Concorrente  | Punteggio ottenuto dalla Relazione Tecnica                      |
|--|---|
| GESTIONE SERVIZI INTEGRATI – SOCIETA’ A RESPONSABILITA’ LIMITATA | 65,10 (ante –<br>riparametrazione)<br><b>80 (riparametrato)</b> |

- il concorrente aveva ottenuto un punteggio tecnico superiore alla soglia di qualità definita all’art. 18.1 del Disciplinare di gara e fissata in 60 punti su 80.
- Il verbale di gara della seduta pubblica, ns. prot. n. 388/2024 dell’08 agosto 2024, dal quale si prende atto che:





UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE **D’AOSTE**  
CIG B2493E23B5

Classificazione: PRIVATO

- il concorrente aveva formulato la seguente offerta:

| <b>GESTIONE SERVIZI INTEGRATI – SOCIETA’ A RESPONSABILITA’ LIMITATA –<br/>C.F. / P.IVA IT04825541008:</b>   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ % di rialzo offerta: <b>2,86%</b></li><li>▪ Dichiarazione oneri di sicurezza afferenti l'impresa: <b>Euro 5.500,00</b></li><li>▪ Canone annuo offerto: <b>Euro 36.001,00</b></li><li>▪ Canone totale offerto sul periodo quinquennale: <b>Euro 180.005,00</b></li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>– <i>Giustificativi costi manodopera.</i></li><li>– <i>PEF asseverato.</i></li></ul>  |

- il concorrente GESTIONE SERVIZI INTEGRATI – SOCIETA’ A RESPONSABILITA’ LIMITATA – C.F. / P.IVA IT04825541008 aveva presentato il Piano Economico Finanziario asseverato.
- la Commissione aveva, pertanto, subordinato la proposta di aggiudicazione del procedimento di gara in favore dell’Operatore Economico GESTIONE SERVIZI INTEGRATI – SOCIETA’ A RESPONSABILITA’ LIMITATA – C.F. / P.IVA IT04825541008 all’esito della valutazione del Piano Economico Finanziario asseverato presentato dal concorrente da parte del Responsabile Unico del Procedimento.

12 di 14

## PRESO ATTO

- Dell’impossibilità di vagliare l’effettiva congruità dell’offerta, tenuto conto che il RUP doveva verificare, con riferimento al Piano Economico Finanziario, che lo stesso fosse coerente e rispondente a quanto richiesto dall’Ente Committente.

## RICHIAMATE

- La nota ns. prot. n. 4707/2024 del 12 agosto 2024, con la quale la Centrale Unica di Committenza aveva provveduto a trasmettere al Responsabile Unico del Progetto il Piano Economico Finanziario trasmesso in sede di sottomissione dell’offerta dal concorrente **GESTIONE SERVIZI INTEGRATI – SOCIETA’ A RESPONSABILITA’ LIMITATA – C.F. / P.IVA IT04825541008.**
- La nota ns. prot. 5085/2024 del 3 settembre 2024, con la quale con la quale il Responsabile Unico del Progetto aveva sottolineato che le giustificazioni presentate dal





**UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE D'AOSTE**  
**CIG B2493E23B5**

Classificazione: **PRIVATO**

concorrente **GESTIONE SERVIZI INTEGRATI – SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA – C.F. / P.IVA IT04825541008** evidenziavano la serietà dell'offerta medesima, garantendo la corretta esecuzione delle prestazioni contrattuali e assicurando all'Operatore Economico un adeguato profitto.

## **PRESO ATTO**

- Del verbale di gara della seduta pubblica, ns. prot. n.438/2024 del 4 settembre 2024 con il quale era stata proposta l'aggiudicazione della *“Procedura aperta ai sensi dell'articolo 71 del Codice dei contratti pubblici, per l'affidamento in concessione del servizio di bar caffetteria con tavola calda presso il Nuovo Polo Universitario ex Testafochi, del servizio di somministrazione di bevande calde, fredde ed alimenti solidi preconfezionati a mezzo di distributori automatici e semiautomatici nonché di fornitura ed installazione di refrigeratori d'acqua a rete idrica, in noleggio, presso le sedi dell'Università – CIG B2493E23B5”* in favore del concorrente **GESTIONE SERVIZI INTEGRATI – SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA – C.F. / P.IVA IT04825541008, con sede in Roma (00154 RM) – Via Girolamo Benzoni 45**, che aveva ottenuto un punteggio tecnico ponderato di 80,00 su 80,00 punti ed aveva offerto una percentuale di rialzo sul canone totale su 5 anni pari al 2,86% per un canone complessivo offerto pari a Euro 180.005,00 per un punteggio complessivo ponderato di 90,80 su 100,00 punti. L'importo contrattuale ammonta ad Euro 3.494.270,00 IVA esclusa. Gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a Euro 0,00.

## **CONSIDERATO**

- Che in merito alle verifiche svolte nei confronti di **GESTIONE SERVIZI INTEGRATI – SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA – C.F. / P.IVA IT04825541008**, previste dall'art. 99 del D. Lgs. 36/2023, per esaminare l'assenza dei motivi di esclusione dal procedimento di gara previsti ai sensi degli artt. 94, 95, 96 e 98 del D. Lgs. 36/2023, la Centrale Unica di Committenza regionale (CUC) ha concluso i controlli, senza rilevare irregolarità, sui seguenti soggetti:
  - **GESTIONE SERVIZI INTEGRATI – SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA – C.F. / P.IVA IT04825541008**
  - **FIDIGEM S.r.l. – C.F. 07436481001**, in qualità di socio di maggioranza di Gestione Servizi Integrati

come da schede di dettaglio *“Verifica requisiti”*, allegate al presente atto.





## **UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE D'AOSTE**

**CIG B2493E23B5**

Classificazione: **PRIVATO**

- Che in merito alle verifiche svolte nei confronti di **GESTIONE SERVIZI INTEGRATI – SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA – C.F. / P.IVA IT04825541008**, previste dall'art. 99, comma 3 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i., ai fini della comprova dei requisiti di ammissibilità alla gara, indicati all'art. 6 del disciplinare di gara, la Centrale Unica di Committenza regionale (CUC) ha accertato, senza rilevare irregolarità:
  - Che il concorrente risulta iscritto alla Camera di Commercio per attività coincidenti con quella oggetto dell'appalto.
  - Che il concorrente ha stipulato con l'Università degli Studi di Milano un contratto di concessione per un servizio analogo (concessione della gestione del servizio bar / tavola fredda presso l'edificio n. 23010 Via Celoria 16, Milano dell'Università degli studi Milan) per gli anni 2019-2023, comprovando di aver quindi svolto almeno un contratto unitario, analogo a quello oggetto del presente appalto, per un periodo di n. 5 anni consecutivi.

### **TUTTO CIÒ PREMESSO**

Si conferma la proposta di aggiudicazione della *“Procedura aperta ai sensi dell'articolo 71 del Codice dei contratti pubblici, per l'affidamento in concessione del servizio di bar caffetteria con tavola calda presso il Nuovo Polo Universitario ex Testafochi, del servizio di somministrazione di bevande calde, fredde ed alimenti solidi preconfezionati a mezzo di distributori automatici e semiautomatici nonché di fornitura ed installazione di refrigeratori d'acqua a rete idrica, in noleggio, presso le sedi dell'Università – CIG B2493E23B5”* in favore del concorrente **GESTIONE SERVIZI INTEGRATI – SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA – C.F. / P.IVA IT04825541008, con sede in Roma (00154 RM) – Via Girolamo Benzoni 45**, che ha ottenuto un punteggio tecnico ponderato di 80,00 su 80,00 punti ed ha offerto una percentuale di rialzo sul canone totale su 5 anni pari al 2,86% per un canone complessivo offerto pari a Euro 180.005,00 per un punteggio complessivo ponderato di 90,80 su 100,00 punti. L'importo contrattuale ammonta ad Euro 3.494.270,00 IVA esclusa. Gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a Euro 0,00.

Si demanda, pertanto, al Responsabile Unico del Progetto l'adozione del provvedimento di aggiudicazione e di tutti i successivi adempimenti di cui al D. Lgs. 36/2023.

Si trasmette, pertanto, copia integrale del fascicolo di gara all'Ente Committente.

Allegati al presente atto:

*Verifica requisiti*





Verbale Esito Gara  
**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL  
SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR CAFFETTERIA E DI  
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI PRESSO LA SEDE  
DELL’UNIVERSITÀ DELLA VALLE D’AOSTA, SITA IN AOSTA, IN VIA  
MONTE VODICE | UNIVERSITÀ DELLA VALLE D’AOSTA -**

Documento  
**GAA\_PR\_VER\_VEG**

N° Verbale  
**455 DEL 16/09/2024**

**UNIVERSITÉ DE LA VALLÉE D’AOSTE**  
**CIG B2493E23B5**

Classificazione: PRIVATO

**IL RESPONSABILE PER LA FASE DI AFFIDAMENTO**

**(DOTT.SSA BARBARA POLIN)**

**FIRMATO DIGITALMENTE**

