

## **Modalità di presentazione, criteri di ammissibilità delle offerte e procedura di gara**

### **Concessione del servizio di ristorazione e caffetteria da esercitarsi nella Bottega del Vino e nel bar sul Bastione Veneto del Castello di San Giusto CIG: 78045072EB**

CPV: 55330000-2: Servizi di caffetteria

55310000-6: Servizi di ristorazione con cameriere

#### **Art. 1 – Prescrizioni generali**

La Concessione del servizio di ristorazione e caffetteria da esercitarsi nella Bottega del Vino e nel bar sul Bastione Veneto del Castello di San Giusto verrà aggiudicata ai sensi dell'art. 164 del D.Lgs. 50/2016 mediante procedura aperta in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

#### **Art. 2 – Soggetti ammessi**

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola od associata secondo le disposizioni dell'art. 45.

Tutti i concorrenti, al momento della presentazione dell'offerta, non dovranno incorre nelle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e devono essere iscritti alla Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura per attività commerciali inerenti la conduzione di esercizi pubblici di bar e ristorazioni.

I soggetti partecipanti devono aver sviluppato un fatturato specifico medio annuo nel settore di attività oggetto della concessione (somministrazione di alimenti e bevande) riferito a ciascuno degli esercizi finanziari relativi agli anni 2017 – 2016 -2015 non inferiore ad Euro 250.000,00 IVA esclusa;

La comprova del requisito è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte I del D.Lgs. 50/2016, lettera b) e c).

#### **Art. 3 – Subappalto**

Si potrà procedere al subappalto alle condizioni indicate nell'art. 174 del D.Lgs. 50/2016.

#### **Art. 4 – Valore della concessione**

Ai fini dell'art. 35 del D.Lgs. 50/2016 il valore stimato della concessione, calcolato così come indicato dall'art. 167 del medesimo Decreto Legislativo ammonta a Euro 5.150.800,00 IVA esclusa;

Trattasi di un piano economico-finanziario di massima e l'importo così stimato è puramente indicativo e dipende da una pluralità di fattori legati anche alle scelte che l'aggiudicatario adotterà

per la gestione del servizio e variazioni di qualunque entità rientrano nell'alea propria della fattispecie di contratto in questione.

## Art. 5 Sopralluogo

Il sopralluogo presso i locali della Bottega del Vino e del bar sul Bastione Veneto del Castello di San Giusto è obbligatorio tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate soltanto a seguito di una visita dei luoghi. La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara.

La stazione appaltante rilascerà l'attestazione dell'avvenuto sopralluogo.

## Art. 6 - Criteri di aggiudicazione

L'appalto è aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica avverrà in base ai seguenti punteggi:

	Punteggio massimo
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
Totale	100

## CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica verrà attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi:

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MASSIMI
1	<b>Anni di esperienza in attività di gestione di pubblici esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.</b> <b>* le frazioni inferiori all'anno non vengono conteggiate</b>	15
	1 a) punti 1,5 per ogni anno * di esperienza nell'ambito di Castelli, Musei, monumenti pubblici o privati	
2	<b>Numero dipendenti che verranno impiegati nel servizio con età inferiore a 30 anni</b>	5
	2 a) 1 punto per ogni dipendente impiegato (il requisito deve sussistere nel primo anno di concessione)	

3	<b>Organizzazione di iniziative indicate dal Comune di Trieste (incontri con l'autore, conferenze...) nel periodo maggio – ottobre in orario successivo alla chiusura al pubblico dei Musei del Castello, per la durata massima di due ore, in spazi adeguatamente attrezzati con tavolo relatori, almeno 40 sedie per il pubblico, service audio e quant'altro necessario anche in rispetto alla normativa della sicurezza (addetti antincendio ecc)</b>	20
	3 a) 1 punto per ogni iniziativa indicata dal Comune di Trieste organizzata per ciascun anno di concessione	
4	<b>Servizio di ristorazione nell'orario di apertura del museo</b>	10
	4 a) 6 punti per tre ore di apertura per il pranzo con orario indicativo 11.30 – 14.30 4 b) 2 punti per ogni ora di apertura aggiuntiva (massimo 2 ore)	
5	<b>Numero di servizi a buffet standard forniti a titolo non oneroso su richiesta del Comune di Trieste per ciascun anno di concessione del valore di Euro 500,00 ciascuno IVA esclusa (il servizio verrà autofatturato), come da specifica sottoindicata**</b>	20
	5 a) 1 punto per ogni buffet gratuito/anno	
	**buffet standard, composto come segue: per 50 persone, con fornitura di olive ascolane, strudel di spinaci tiepidi, provoline dorate, parmigiano nuggets, polpettina di zucca e salsiccia, salatini in pasta sfoglia, tranci di pizza serviti su piatti e porcellane e posizionati su tavoli adeguatamente preparati, con fornitura di bevande alcoliche ed analcoliche (acqua naturale, acqua gassata, Coca cola, Fanta, frizzantino 12 bottiglie), allestimento con tovagliato, salviette, posate per le pietanze, disallestimento e pulizie pre e post servizio. (il menù indicato potrà essere sostituito con altro analogo)	
Totale		70

Per ciascun concorrente verranno sommati i punteggi ottenuti dall'offerta tecnica e qualora nessun concorrente ottenga il punteggio massimo, tale punteggio verrà riparametrato. Verrà assegnato al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto per l'offerta tecnica il massimo punteggio previsto e per le altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

## OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica dovrà contenere l'indicazione in cifre e in lettere del canone annuo netto offerto in aumento rispetto al canone annuo posto a base di gara di **Euro 51.756,00 + I.V.A..**

L'importo degli oneri della sicurezza, non soggetto ad offerta, così come determinato nel DUVRI

ammonta a Euro 27,00 al netto dell'I.V.A di legge.

All'offerta economica verrà attribuito il punteggio con la seguente formula:

Canone annuo complessivo più alto verrà assegnato il punteggio massimo di 30 punti mentre alle altre offerte verranno assegnati punteggi inversamente proporzionali secondo la seguente formula:

$$\text{punti da assegnare all'offerta valutata} = \frac{30 \times \text{canone dell'offerta in esame}}{\text{canone più alto offerto}}$$

Non sono ammesse offerte in diminuzione

La stazione appaltante procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

La stazione appaltante procederà per ciascun concorrente all'attribuzione del punteggio complessivo per la formulazione della graduatoria, sommando i punteggi attribuiti all'offerta tecnica e quello attribuito all'offerta economica. Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per l'offerta tecnica e quella economica, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica e in caso di parità di punteggio sia nell'offerta tecnica che dell'offerta economica, mediante sorteggio.

## **Art. 6 Presentazione dell'offerta**

Ciascun concorrente, ai fini della valutazione delle offerte e per l'attribuzione dei relativi punteggi, dovrà formulare l'offerta tecnica indicando:

- 1 a) gli anni di esperienza in attività di gestione di pubblici esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande con l'indicazione dei locali, la denominazione dei Castelli, dei Musei e dei monumenti pubblici o privati nell'ambito dei quali ha svolto la sua attività e del periodo di apertura;
- 2 a) il numero di dipendenti che verranno impiegati nel servizio con età inferiore ai 30 anni, specificando il nome, il cognome e la data di nascita dell'addetto;
- 3 a) il numero di iniziative indicate dal Comune di Trieste (incontri con l'autore, conferenze...) che verranno organizzate nel periodo maggio – ottobre per ciascun anno di concessione in orario successivo alla chiusura al pubblico dei Musei del Castello, per la durata massima di due ore, in spazi adeguatamente attrezzati con tavolo relatori, almeno 40 sedie per il pubblico, service audio e quant'altro necessario anche in rispetto alla normativa della sicurezza (addetti antincendio ecc);
- 4 a) e b) l'orario di apertura del servizio di ristorazione nell'orario di apertura del museo;
- 5 a) il numero di servizi a buffet standard forniti a titolo non oneroso su richiesta del Comune di Trieste per ciascun anno di concessione del valore di Euro 500,00 ciascuno IVA esclusa.

Il concorrente dovrà presentare nella busta contenente l'offerta economica, oltre l'offerta economica redatta secondo il modello fornito dall'Amministrazione, anche il piano economico finanziario redatto dal concorrente, di copertura degli investimenti e della connessa gestione per tutto l'arco temporale di durata della concessione. Tale piano viene redatto sulla base delle scelte che lo stesso concorrente adotterà in caso di aggiudicazione per la gestione del servizio. Tale piano

dovrà contenere i principali indicatori di redditività, nonché il quadro di tutti i costi che il concorrente deve o intende sostenere, nonché i ricavi che prevede di conseguire per la durata della concessione. Il piano finanziario dovrà definire i principali presupposti e le condizioni fondamentali dell'equilibrio economico – finanziario posto a base dell'affidamento della concessione.

# 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: LORENZUT FABIO

CODICE FISCALE: LRNFBA59T27E098E

DATA FIRMA: 12/03/2019 16:53:41

IMPRONTA: 2E9B6CF5411F494A8757A5F08AD5B016C66BDC0795A488C348A3C80FACF784AC  
C66BDC0795A488C348A3C80FACF784AC7FBFA82A2ECCA1A4C8A567E1FB20B779  
7FBFA82A2ECCA1A4C8A567E1FB20B779BD9123B611C2547541C4052F575C39A1  
BD9123B611C2547541C4052F575C39A13D24A32F56F4F3F302D4993EA5E47371