

**Concessione del servizio di gestione del bar sul Bastione Veneto del
Castello di San Giusto
CIG: 8361380D0B**

CPV: 55330000-2: Servizi di caffetteria

Art. 1 – Prescrizioni generali

La concessione del servizio di gestione del 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 2018 – 2017 -2016 non inferiore ad Euro 100.000,00 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 892.800,00 IVA esclusa a cui si aggiungono gli oneri per la sicurezza previsti nel DUVRI per un importo di Euro 25,00 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 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:

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica				
N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	Punti D massimi	Punti Q massimi	Punti T massimi
A	Anni di esperienza in attività di gestione di pubblici esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande. * le frazioni inferiori all'anno non vengono conteggiate			20
	Al) punti 2 per ogni anno* di esperienza nell'ambito di Castelli, Musei, monumenti pubblici o			

	privati A2) punti 0,5 per ogni anno* di esperienza in attività di gestione di pubblici esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande in contesti diversi da quelli indicati al n. A 1)			
B	Descrizione delle caratteristiche del servizio: varietà (tipologia) e qualità dei prodotti (alimenti e bevande)	20		
C	Descrizione delle caratteristiche di organizzazione del servizio specificando le modalità, le innovazioni nella gestione e la promozione del servizio	10		
D	Competenze e profili degli operatori addetti alla gestione	10		
E	Numero dipendenti che verranno impiegati nel servizio con età inferiore a 30 anni			5
	E1) 1 punto per ogni dipendente impiegato (il requisito deve sussistere nel primo anno di concessione)			
F	Proposte mirate alla valorizzazione e promozione delle specificità gastronomiche o dei prodotti tipici del territorio locale	5		

Il punteggio per **l'elemento A** verrà attribuito assegnando:

- 2 punti per ogni anno (le frazioni inferiori all'anno non vengono conteggiate) di esperienza in attività di gestione di pubblici esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande nell'ambito di Castelli, Musei, monumenti pubblici o privati;
- 0,5 punti per ogni anno (le frazioni inferiori all'anno non vengono conteggiate) di esperienza in attività di gestione di pubblici esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande in contesti diversi da Castelli, Musei, monumenti pubblici o privati.

Il punteggio per **l'elemento E** verrà attribuito assegnando 1 punto per ogni dipendente che verrà impiegato nel servizio con età inferiore ai 30 anni.

Il punteggio per gli **elementi B, C, D ed F** verrà dato nel seguente modo:

la commissione determinerà per ogni criterio il coefficiente V(a)_i attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari seguendo la seguente griglia di valori:

- ottimo da 0,81 a 1,00
- distinto da 0,61 a 0,80
- buono da 0,41 a 0,60
- discreto da 0,21 a 0,40

- sufficiente da 0,01 a 0,20
- insufficiente 0,00

La media dei coefficienti attribuiti dai commissari verrà trasformata attribuendo alla media più alta il coefficiente 1 e proporzionando ad essa le altre medie.

Il punteggio attribuito dalla commissione sarà determinato per ogni criterio moltiplicando il coefficiente V(a)_i, così individuato, per ciascun concorrente per il punteggio di ogni elemento di valutazione.

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 3.576,00 + I.V.A..**

L'importo degli oneri della sicurezza, non soggetto ad offerta, così come determinato nel DUVRI ammonta a Euro 25,00 al netto dell'I.V.A di legge.

All'offerta economica verrà attribuito il punteggio nel seguente modo:

Al 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 il punteggio attribuito 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:

- A1** il numero degli anni di esperienza in attività di gestione di pubblici esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande nell'ambito di Castelli, Musei, monumenti pubblici o privati;
- A2** il numero degli anni di esperienza in attività di gestione di pubblici esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande in contesti diversi da Castelli, Musei, monumenti pubblici o privati;
- B** la descrizione delle caratteristiche del servizio: varietà (indicando la tipologia) e la qualità dei prodotti (alimenti e bevande) – [la descrizione deve essere contenuta in massimo una facciata di 1 foglio formato A4 utilizzando per il corpo di testo il carattere Gill Sans MT formato 12];
- C** la descrizione delle caratteristiche di organizzazione del servizio specificando le modalità, le innovazioni nella gestione e la promozione del servizio - [la descrizione deve essere contenuta in massimo una facciata di 1 foglio formato A4 utilizzando per il corpo di testo il carattere Gill Sans MT formato 12];
- D** le competenze e i profili degli operatori addetti alla gestione - [la descrizione deve essere contenuta in massimo una facciata di 1 foglio formato A4 utilizzando per il corpo di testo il carattere Gill Sans MT formato 12];
- E** Il numero di dipendenti che verranno impiegati nel servizio con età inferiore a 30 anni;
- F** le proposte mirate alla valorizzazione e promozione delle specificità gastronomiche o dei prodotti tipici del territorio locale [la descrizione deve essere contenuta in massimo una facciata di 1 foglio formato A4 utilizzando per il corpo di testo il carattere Gill Sans MT formato 12];

Ulteriori facciate o documenti allegati, oltre a quelli sopraindicati, non saranno oggetto di valutazione

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, e 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 e il margine di utile. 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: 13/07/2020 14:47:09

IMPRONTA: 9435AA4B1FEEC4DD2142DF55BC9A8B834723C36C213584D07AFAF40EA47B32CA
4723C36C213584D07AFAF40EA47B32CA479823559C901DFA5361272E98B3659E
479823559C901DFA5361272E98B3659EB0FF6A407BED134D5370FC9C8A97BC94
B0FF6A407BED134D5370FC9C8A97BC94AB6BFA28790738D0B54C8127883AE204