

OGGETTO: BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR/PUNTI RISTORO E/O TAVOLA FREDDA ALL’INTERNO DELLA STRUTTURA DEL CENTRO NATATORIO NEL NUOVO PARCO DELLO SPORT

Maranello Sport, Associazione per lo Sport e il tempo libero, a seguito del completamento dei lavori del Nuovo Centro sportivo Parco dello Sport in Via Virginia Woolf 20 a Maranello, é affidataria della gestione dello stesso con Deliberazione della Giunta Comunale n. 47 del 26/03/2024.

Considerato:

- che all’interno della struttura principale, destinata al Centro natatorio e agli uffici, è ricompresa anche un’area ristoro che Maranello Sport intende valorizzare, in quanto funzionale e indispensabile per la frequentazione ottimale dei vari impianti sportivi presenti nel Parco dello Sport;
 - che per la gestione dei suddetti spazi destinati a bar/ristoro Maranello Sport non é in grado di provvedere direttamente, quindi è indispensabile procedere ad indire una procedura ad evidenza pubblica che preveda l’affidamento della sub concessione del bar e ristorazione ad un gestore che si faccia carico anche del progetto di valorizzazione dei locali e dei relativi arredi
 - che l’allestimento dovrà essere realizzato a cura e spese dell’aggiudicatario nel rispetto della proposta che sarà offerta in sede di gara;
 - che gli spazi vengono affidati a corpo e non a misura pertanto non si darà luogo ad aumenti o diminuzione del canone per qualunque errore nella descrizione dei beni o nel calcolo delle superfici, dovendosi intendere come conosciuti ed accettati nel loro complesso, a seguito dell’avvenuto sopralluogo;
- Vista la delibera del Consiglio direttivo della società Maranello sport in data 23.07.2024

RENDE NOTO

È indetta procedura aperta per l’affidamento della sub-concessione dei locali presso il Centro sportivo Parco dello Sport per l’esercizio dell’attività di somministrazione di alimenti e bevande, da esercitarsi, previo rilascio di autorizzazione di tipo “unica” ai sensi dell’art. 4 comma 3 della L.R. n. 14/2003 – assoggettata ai vigenti criteri comunali di programmazione delle attività di somministrazione alimenti e bevande.

1) SOGGETTO CONCEDENTE

Associazione Maranello Sport, con sede in via Dino Ferrari 8 – 41053 MARANELLO (Modena)
sito internet: www.maranellosport.it – email: info@maranellosport.it
Pec: maranellosport@legalmail.it

2) OGGETTO DELLA CONCESSIONE IN USO

Oggetto della presente concessione è la porzione di immobile individuato all’interni della struttura principale del Centro sportivo e destinata nel progetto a bar e area ristoro

3) DESCRIZIONE DEI BENI CONCESSI IN USO

- area tavoli e servizi al pubblico mq. 69,92
- Superficie calpestabile bancone bar, come rappresentata dal disegno e locale laboratorio/dispensa mq. 9,55

- Area servizi pubblici adiacenti area di ristoro
- Area esterna antistante in bar per tavoli all'aperto di circa mq 20 da utilizzare nei periodi da marzo a ottobre

4) **UTILIZZO CONSENTITO**

Attività di gestione bar/ristorazione negli stessi orari di apertura dell'impianto sportivo

5) **SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO**

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dalle 10 alle 15 nei giorni dal lunedì al venerdì fissando un appuntamento con il signor Pizzi Christian, contattabile al numero: 377 3612520

Il sopralluogo dovrà essere eseguito dal legale rappresentante del concorrente o da incaricati muniti da apposita delega.

6) **DURATA DELLA CONCESSIONE**

La concessione avrà durata di 6 anni decorrenti dalla data di stipula della convenzione ed è previsto il rinnovo per altri 6.

7) **CANONE DI CONCESSIONE**

Il canone annuo a base d'asta per lo spazio interno è pari a € 18.000 + iva, mentre il canone mensile a base d'asta per lo spazio esterno è di € 100+iva.

Gli operatori dovranno offrire un canone in aumento rispetto al canone a base d'asta, nonché un canone mensile per gli spazi esterni, anch'esso in aumento rispetto alla base d'asta, che verrà calcolato sulla base del reale utilizzo stagionale. I canoni saranno annualmente adeguati, a partire dal secondo anno successivo alla sottoscrizione della convenzione, in misura corrispondente alla variazione accertata dall'ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo verificatosi nell'anno precedente.

8) **CONTROPRESTAZIONE A FAVORE DEL CONCESSIONARIO**

Non è prevista alcuna corresponsione di prezzo al concessionario, anche qualora venga richiesto un servizio di vigilanza e presidio in orari o giorni particolari, ritenendosi il tutto ricompreso nel diritto di gestire e di sfruttare economicamente gli spazi concessi in uso.

9) **REQUISITI DI PARTECIPAZIONE PER I SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA**

Sono ammessi a partecipare alla presente procedura imprese individuali, società commerciali, società cooperative, consorzi e raggruppamenti temporanei di concorrenti come sopra individuati, costituiti o costituendi.

I concorrenti, a pena di esclusione di tutte le diverse offerte presentate, non possono partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbiano partecipato alla stessa in raggruppamento di concorrenti.

I soggetti partecipanti, oltre ad essere regolarmente iscritti alla CCIAA, devono possedere i seguenti requisiti:

- a) l'inesistenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento di cui agli artt. Dal 94 al 98 del d.lgs. 36/2023
- b) l'inesistenza delle cause ostative all'esercizio dell'attività di vendita e somministrazione di cui all'art. 71, del D.Lgs 59/2010;
- c) il possesso di almeno uno dei requisiti professionali di cui all'art. 71, comma 6 del D.Lgs 59/2010;

- d) avere avuto nel periodo 2013/2023 esperienze lavorative nel campo della somministrazione di alimenti e bevande per la durata di almeno quattro anni continuativi;
- e) di essere in possesso di idonea e specifica referenza bancaria, rilasciata da istituto di credito;
- f) avere effettuato il sopralluogo previsto al punto 5.

In caso di partecipazione di raggruppamento di concorrenti, i requisiti devono essere posseduti da tutti i partecipanti al raggruppamento, ad eccezione del requisito di cui al punto d), il quale può essere posseduto interamente dalla sola capogruppo, oppure, in alternativa, in misura non inferiore ai due anni continuativi dalla capogruppo ed il restante periodo dalla mandante.

10) CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

La concessione sarà aggiudicata applicando il criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa con i seguenti punteggi:

A OFFERTA TECNICO/PROGETTUALE	Punteggio massimo ottenibile 70 punti
B OFFERTA ECONOMICA	Punteggio massimo ottenibile 30 punti

A) L'OFFERTA TECNICA PROGETTUALE è a sua volta costituita dai seguenti criteri e sub criteri:

A1. PROGETTO DI VALORIZZAZIONE E ARREDO DELL'AREA INTERNA ED ESTERNA DEL BAR massimo punti 40

Il progetto di allestimento dell'arredo interno ed esterno e delle attrezzature e impianti della cucina sarà valutato con riferimento ai seguenti sub criteri e sub punteggi:

	CRITERI	PUNTI
1	Valenza estetica complessiva e corretto inserimento nel contesto ambientale e sportivo del progetto di allestimento interno ed esterno proposto	10
2	Progetto di arredo degli spazi interni ed esterni e funzionalità degli stessi e qualità dei prodotti e dei materiali proposti per gli arredi degli spazi, degli impianti di illuminazione a risparmio energetico ed elettrodomestici ad elevata classe energetica	20
3	Completezza del progetto di allestimento e modalità di presentazione anche in layout 3D	5
4	Documentazione fornita in materia di certificazioni di sicurezza, garanzie, tenuto conto delle norme igienico sanitarie, di quelle sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, ecc	5
	TOTALE PUNTI	40

A2. PROGETTO GESTIONALE: massimo punti 30

Il progetto gestionale sarà valutato con riferimento ai seguenti sub criteri e sub punteggi:

	CRITERI	PUNTI
1	Progetto sulla tipologia dell'attività da realizzare presso l'utenza potenziale, anche mediante la proposta di iniziative ricreative e di intrattenimento da sviluppare nei locali e negli spazi assegnati, consone alle restanti attività in loco o adiacenti rivolte ai frequentatori degli spazi sportivi e del parco adiacente	10
2	Proposte relative alla conduzione della attività di somministrazione alimenti e bevande, nelle diverse fasce orarie e nei diversi spazi, riguardanti sia la caffetteria/bar che la ristorazione; descrizione dell'identità e del posizionamento che si intende dare al locale, mediante le	5

	tipologie delle proposte gastronomiche/carta dei cibi e delle bevande, inserimento dei prodotti del territorio di Maranello	
3	Qualità delle risorse umane impiegate nella attività proposta, tenendo conto anche delle conoscenze adeguate alle attività sportive che si svolgono negli spazi adiacenti	5
4	Qualità delle esperienze professionali maturate dagli operatori nel periodo 2013/2023 in termini di attinenza con le attività di somministrazione di alimenti e bevande, da intendere come attività di bar e/o ristorazione, realizzati come ditta individuale, società, società di capitali, dipendente/coadiutore familiare (e simili) con indicazione della durata dei periodi di esecuzione e delle cause di cessazione delle attività	7
5	Estensione dell'orario di apertura del locale, da intendersi come quantità e congruità, rivolto ai potenziali consumatori e ai frequentatori di tutti gli impianti sportivi, interni ed esterni.	3
	TOTALE PUNTI	30

La documentazione tecnica deve essere priva di qualsiasi indicazione (diretta o indiretta) di carattere economico. La carenza sostanziale dell'offerta tecnica comporta l'esclusione dalla gara.

Al fine di rendere omogenea l'assegnazione dei punteggi delle diverse offerte per ogni criterio o sub criterio sopra indicato sono individuati i seguenti giudizi con relativo coefficiente numerico. Gli stessi e il relativo coefficiente saranno utilizzati dalla Commissione per la valutazione del progetto tecnico:

Eccellente	1	Quasi sufficiente	0,5
Ottimo	0,9	Mediocre	0,4
Buono	0,8	insufficiente	0,3
Discreto	0,7	Insufficiente++	0,2
sufficiente	0,6	Quasi assente	0,1
		Assente	0

Per ciascun elemento qualitativo indicato è effettuata la media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario ed è individuato il relativo coefficiente definitivo riportando a 1 la media di valore più elevato e proporzionando a tale media più elevata, le medie delle altre offerte, mediante interpolazione lineare secondo la formula: $V_i = P_i / P_{max}$ dove V_i è il coefficiente normalizzato da attribuire a ciascun elemento o sub elemento qualitativo – P_i la media dei coefficienti attribuiti all'offerta i-esima e P_{max} la media di valore più elevato. Le operazioni di calcolo verranno effettuate con arrotondamento sino alla seconda cifra decimale. La somma, per ciascun elemento, dei coefficienti per i relativi pei determinerà il punteggio di valutazione tecnica assegnato a ciascuna offerta.

B) OFFERTA ECONOMICA è costituita dall'indicazione (in cifre e in lettere) del canone annuo offerto, oltre l'iva, per l'uso degli spazi interni e del canone mensile offerto, oltre l'iva per l'uso degli spazi esterni. I canoni dovranno essere in aumento rispetto ai canoni base indicati al punto 7 del presente bando.

Ambedue le offerte saranno valutate e non saranno ammesse offerte che non le contengano entrambe.

B.1 Criterio di attribuzione dei punteggi alle offerte economiche

Il punteggio massimo di 30/100 punti previsto per le offerte economiche sarà attribuito all'offerta economica più alta rispetto ai canoni a base d'asta mentre alle offerte degli altri concorrenti, verrà attribuito un minor punteggio determinato dalla seguente formula:

C_i (per $A_i \leq A_{soglia}$)	=	$X (A_i / A_{soglia})$
C_i (per $A_i > A_{soglia}$)	=	$X + (1,00 - X) [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i -esimo

A_i = ribasso percentuale del concorrente i -esimo

A_{soglia} = media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti

X = 0,80

A_{max} = valore del ribasso più conveniente

La graduatoria finale sarà formulata dalla sommatoria dei punteggi conseguiti per l'offerta tecnica con quelli per l'offerta economica. Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per l'offerta tecnica ed economica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

11) DOCUMENTAZIONE INERENTE LA PROCEDURA

11.1 Documentazione amministrativa:

- All. 1 Domanda di partecipazione;
- All. 2 Dichiarazioni integrative;
- All. 3 Attestazione imposta di bollo
- All. 4 DGUE da compilare
- All. 5 Modulo per la compilazione offerta economica

La documentazione di gara è disponibile sul sito della stazione appaltante www.maranellosport.it oppure può essere richiesta direttamente a Maranello Sport. I documenti di gara sono disponibili ad accesso gratuito.

11.2 Chiarimenti e comunicazioni

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti a maranellosport@legalmail.it

12) MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le offerte dovranno pervenire, entro il **giorno 13/09/2024** in plico chiuso e sigillato mediante l'apposizione di un'impronta (timbro o ceralacca o firma sui lembi di chiusura o altro sistema) che confermi l'autenticità della chiusura originaria.

Il plico dovrà contenere le seguenti tre buste:

- Busta n. 1, recante la dicitura "documenti per l'ammissibilità alla procedura"
- Busta n. 2, recante la dicitura "elementi di valutazione dell'offerta tecnica"
- Busta n. 3, recante la dicitura "offerta economica"

Il plico dovrà recare, oltre all'indirizzo del destinatario, il nominativo del mittente e la dicitura "**Offerta per la Procedura aperta per la sub-concessione in uso dei locali situati presso Centro Sportivo Parco dello sport destinati all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande**", ed essere recapitato a **MARANELLO SPORT in via Dino Ferrari 8:**

- con raccomandata A.R. o posta celere a mezzo del servizio postale di Stato;
- con consegna a mano o mediante corriere.

Il termine indicato è perentorio e tassativo. Faranno fede d'arrivo entro i termini esclusivamente il timbro e la data apposti dall'Ufficio ricevente. Non si procederà all'apertura dei plichi che non risultino pervenuti entro il termine fissato anche se sostitutivi o aggiuntivi di offerte già pervenute, e/o sui quali non sia stato chiaramente indicato l'oggetto della presente procedura. Il recapito della busta rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove

per qualsiasi motivo, non escluso il caso fortuito, la forza maggiore ed il fatto di terzi, non giunga a destinazione in tempo utile. Non verrà giustificata l'inosservanza del termine, anche se la stessa fosse determinata da disagi postali.

E' opportuno prendere appuntamento telefonico con l'impiegata amministrativa al seguente contatto: 327 3476868.

Si precisa che la consegna a mano non potrà avvenire dal 5 agosto al 25 agosto in quanto gli uffici saranno chiusi per ferie.

13) DOCUMENTAZIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA

Le buste inserite nel plico principale di cui all'art. 12 "modalità e termine di presentazione dell'offerta" dovranno contenere la seguente documentazione:

A. Prima busta, recante la dicitura "**DOCUMENTI PER L'AMMISSIBILITA' ALLA PROCEDURA**" e il nominativo del concorrente, dovrà contenere:

A.1 La dichiarazione di partecipazione in carta semplice, datata e sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante del concorrente, con indicazione dei dati per la corretta individuazione dello stesso (data e luogo di nascita, qualifica) e dell'impresa (denominazione e ragione sociale, sede, partita I.V.A. e Codice Fiscale, numero di telefono e di fax, e-mail), accompagnata da copia fotostatica di un valido documento d'identità del sottoscrittore.

B.1 Dichiarazione a corredo del DOGUE resa ai sensi del d.p.r. 445/2000

Le dichiarazioni dovranno essere rese sui **Moduli All. A e B**, al presente Bando di gara, quale parte integrante e sostanziale. I moduli dovranno essere compilati in ogni sua parte e contenere tutte le informazioni richieste.

ATTENZIONE: Nel caso di partecipazione di soggetti in raggruppamento temporaneo di imprese le dichiarazioni dovranno essere prodotte da ciascun partecipante al raggruppamento.

B. Seconda busta, debitamente chiusa e sigillata come indicato al precedente punto 12 e recante la dicitura "**ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA**" e il nominativo del concorrente, dovrà contenere l'offerta tecnica costituita da una relazione concernente il PROGETTO DI VALORIZZAZIONE – ARREDO E GESTIONALE DEL BAR RISTORO DEL CENTRO SPORTIVO corredata da schede tecniche, tavole e quant'altro ritenuto utile ai fini della valutazione.

L'offerta tecnica dovrà essere redatta in carta semplice e sottoscritta dal concorrente, persona fisica, titolare o legale rappresentante della società, seguita dall'indicazione di tutti i dati per la corretta individuazione della società (denominazione e ragione sociale, sede) partita I.V.A. e codice fiscale accompagnata da copia fotostatica di un valido documento d'identità del sottoscrittore.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito l'offerta tecnica deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, dai legali rappresentanti di tutte le imprese facenti parte del raggruppamento.

C. Terza busta, debitamente chiusa e sigillata, **a pena di esclusione**, come indicato al precedente punto 6 e recante la dicitura "**OFFERTA ECONOMICA**" e il nominativo del concorrente, dovrà contenere:

L'offerta economica utilizzando preferibilmente il modulo allegato al presente Bando, All. C espressa attraverso l'indicazione (in cifre e in lettere) del canone annuo per i locali e il canone mensile per l'area esterna, offerti in sede di gara.

L'offerta dovrà essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dall'offerente. Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese la sottoscrizione dovrà avvenire, **a pena di esclusione**, da parte dei legali rappresentanti di tutte le imprese.

14) MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

La gara si svolgerà il **25/09/2024 alle ore 18:00** presso la sede della Maranello Sport, via Dino Ferrari n. 8, alla presenza di una apposita commissione nominata dal Consiglio direttivo e presieduta dal presidente della Associazione che procederà:

- a) Alla verifica della regolarità dei documenti presentati per valutare l'ammissibilità delle varie offerte, in modo da procedere successivamente alla apertura delle buste
- b) Apertura delle buste contenenti le proposte tecniche
- c) Valutazione delle proposte tecniche e formazione della prima graduatoria
- d) Apertura delle buste contenenti l'offerta economica
- e) Valutazione dell'offerta economica e formazione della seconda graduatoria
- f) Sommatoria dei punteggi delle due graduatorie e individuazione della migliore offerta
- g) Verifica della congruità e coerenza Piano finanziario del primo classificato
- h) Aggiudicazione

15) VERIFICHE PRELIMINARI E STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Dopo l'avvenuta aggiudicazione, Maranello Sport procederà d'ufficio al controllo delle dichiarazioni effettuate dal concorrente aggiudicatario.

Si procederà alla stipulazione del contratto dopo che saranno state compiute le verifiche sulla veridicità delle dichiarazioni prodotte in sede di gara e sempre che non venga accertato a carico dell'aggiudicatario alcun limite o impedimento a contrattare.

L'aggiudicatario dovrà produrre la documentazione richiesta, tra cui deposito cauzionale di cui all'art. 14 del Capitolato d'Oneri e le polizze assicurative di cui all'art. 5 del Capitolato d'Oneri, e presentarsi alla stipulazione del contratto nei termini perentori che verranno stabiliti.

Il contratto verrà stipulato per scrittura privata e poiché il canone previsto è soggetto a I.V.A., sarà soggetto a registrazione, ai sensi dell'art. 5, comma 1, lett. a bis), della Tariffa, Parte I, allegata al Testo Unico delle disposizioni concernenti l'imposta di registro, approvato con D.P.R. 131/1986.

Tutte le spese di contratto, nonché quelle da esso dipendenti e conseguenti, compresa la registrazione, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Qualora l'aggiudicatario non risultasse in possesso dei requisiti dichiarati, ricusasse di produrre la documentazione o di stipulare il contratto nel termine stabilito, la Maranello Sport si riserva di aggiudicare la sub concessione al secondo classificato.

Nel contratto sarà prevista la decadenza dalla concessione principalmente nei seguenti casi:

- il Concessionario non destini i locali interni e gli spazi esterni all'attività bar;
- il Concessionario sia debitore moroso nei confronti del Concedente per corrispettivi e/o oneri accessori maturati, o per qualunque altra causa;
- il Concessionario sub conceda in tutto o in parte gli spazi o comunque li ceda ad altri, anche gratuitamente.

16) SUB-CONCESSIONE DEL CONTRATTO

Sono vietate la cessione del contratto e di tutta o parte dell'attività oggetto della sub-concessione, ad eccezione dell'affidamento a terzi del servizio di pulizia o altri servizi meramente accessori.

In tale ipotesi, Maranello Sport, è estranea al rapporto contrattuale tra l'impresa aggiudicataria e l'affidatario del servizio, per cui tutti gli adempimenti e responsabilità contrattuali, nessuno escluso, fanno carico all'impresa aggiudicataria.

È fatta salva la possibilità di cedere l'azienda o il ramo di azienda che, tuttavia, ai fini del subentro della concessione, avrà effetto nei confronti del concedente solo decorsi tre anni dalla stipula della convenzione.

17) OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario si impegna:

- ad assumere a proprio integrale ed esclusivo onere e rischio il conseguimento di ogni autorizzazione, permesso, licenza e/o nulla osta occorrenti per l'esercizio dell'attività di bar, restando in ogni caso inibita al Concessionario la possibilità di iniziare i lavori e/o l'attività di gestione, se non dopo aver conseguito tutte le predette approvazioni e autorizzazioni;
- ad acquisire tutte le licenze commerciali previste dalle normative vigenti, presso gli uffici competenti;
- ad esercitare la facoltà d'uso e di godimento dell'immobile per la durata della concessione in conformità alla destinazione d'uso della porzione d'immobile e nel rispetto della natura e qualità del medesimo, nonché ad assicurare idonee condizioni per la conservazione del bene concesso in uso;
- a svolgere, a proprio rischio, profitto e responsabilità, l'attività cui è destinata la porzione d'immobile, assumendosi ogni alea economica e finanziaria al riguardo;
- a provvedere, a propria esclusiva cura, spese e sotto la propria responsabilità, alla manutenzione ordinaria degli spazi oggetto del presente Bando ed a qualsiasi opera necessaria alla conservazione, all'agibilità e all'uso dei locali e degli spazi, delle opere e dei manufatti comunque compresi nel rapporto concessorio, nonché ad ogni altro onere gravante sugli stessi; a pagare il canone di concessione nella misura offerta in sede di gara, in 4 rate trimestrali posticipate, nonché gli oneri accessori.

18) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente Disciplinare di gara.

Titolare del trattamento è Maranello Sport, nella persona di Patrizia Di Martino.