CITTÀ METROPOLITANA

Allegato 1

Relazione tecnico-illustrativa

"CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR/RISTORO PRESSO LA LOCANDA DI VILLA DEMIDOFF – ANNO 2019".

Importo stimato della concessione di cui all'art. 167 del D.Lgs. 50/2016: il valore complessivo stimato, incluso l'eventuale rinnovo di un anno, risulta pari a Euro 125.000,00 IVA esclusa.

Stazione appaltante: Città Metropolitana di Firenze

1) PREMESSA - OBBIETTIVI E DURATA DELL'AFFIDAMENTO

La Città Metropolitana di Firenze (ex Provincia di Firenze) è proprietaria del Parco Mediceo di Pratolino, e tramite le proprie Direzioni competenti ne cura la gestione, sia in termini di manutenzione che di valorizzazione del complesso a fini turistici;

Il Giardino mediceo di Pratolino "*per la sua acclamata rilevanza culturale, artistica e paesaggistica determinata da un'autenticità e da una integrità funzionale, strutturale e visiva eccezionale*" è stato riconosciuto dalla 37° sessione del World Heritage Committee **dell'UNESCO**, riunitasi in Cambogia dal 16 al 27 giugno 2013, **patrimonio dell'Umanità;**

La direzione incaricata della gestione del Parco, in coerenza con il **Piano di Gestione "Ville e Giardini dei Medici"** approvato nel 2011, tra gli altri, da Regione Toscana, Soprintendenza Beni culturali e Ambientali, MiBACT e Provincia di Firenze, ora Città metropolitana, intende valorizzare il complesso mediante l'attivazione di servizi che favoriscano la presenza di pubblico.

All'interno del Parco sono attivati alcuni servizi preordinati alla fruizione del complesso da parte del pubblico: servizi igienici, area ludica attrezzata per bambini e punto ristoro.

Nell'anno corrente sono programmati anche servizi legati alla promozione del Parco, quali visite guidate a supporto dell'utenza.

Il servizio di ristoro rivolto ai visitatori del Parco riveste particolare importanza: trattasi di servizio consentito dal Codice dei Beni culturali, il quale prevede quali (art. 117) e in quali forme (art. 115) debbano essere gestiti i servizi al pubblico nei luoghi della cultura.

Questi servizi al pubblico includono un'ampia gamma di prestazioni inerenti l'ospitalità, (tra le quali la caffetteria e la ristorazione) e svolgono **un ruolo fondamentale per la valorizzazione del patrimonio e per la promozione della conoscenza culturale.**

Il presente affidamento ha pertanto ad oggetto la concessione della gestione dei servizi di caffetteria e ristorazione posti a beneficio dei visitatori del Parco mediceo di Pratolino, oltre la eventuale prestazione del servizio di catering in occasione di eventi particolari organizzati o ospitati dalla Direzione del Parco.

Prendendo atto delle esperienze fino ad oggi maturate, la Direzione incaricata alla gestione del Parco mediceo di Pratolino intende avviare un **rapporto contrattuale di durata annuale con possibilità di rinnovo per un'ulteriore annualità**, che possa offrire margini per una vantaggiosa gestione all'operatore interessato e che, al contempo, possa costituire un servizio da offrire a quei visitatori che, durante la permanenza all'interno del Parco, abbiano necessità di ristoro.

La finalità è quella di migliorare la percezione presso gli stakeholders di una gestione consapevole e accurata di questo bene da parte del proprietario Città Metropolitana di Firenze.

Il risultato atteso è quello di migliorare l'apprezzamento e la soddisfazione del pubblico che visita il Parco.

2) PRINCIPALI DATI DI CONTESTO POTENZIALMENTE LEGATI ALLA GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO

Per l'esperienza maturata negli anni 2012-2018 il rapporto concessorio per la gestione del servizio del punto ristoro del Parco è strettamente legato ai seguenti aspetti principali:

- presenze fortemente variabili, legate sia al meteo che alle abitudini dei visitatori in una determina giornata, quale ad esempio, quella di venerdì;

- picchi di elevata affluenza (2.000/4.000 persone) di difficile previsione, anche in giornate in cui non sono programmati eventi che, invece, farebbero ipotizzare maggior affluenza (ad esempio, lunedì di Pasqua/ 25 aprile in cui possono essere presenti nel Parco anche 3.000 persone);

- utenza con capacità di spesa generalmente bassa, che predilige consumare al banco prodotti *basic* di caffetteria e bar (acqua, caffè, gelati) o che propende verso soluzioni di ristoro non elaborate (panini, snack);

- limiti insiti nel contesto ospitante, quale bene storico vincolato di proprietà pubblica. L'ubicazione del punto ristoro all'interno del Parco mediceo di Pratolino prevede infatti il rispetto, oltre che della vigente normativa nazionale, regionale e comunale in tema di somministrazione al pubblico di alimenti (per la parte fiscale, contributiva, sanitaria, etc), di ulteriori norme, in primo luogo della normativa posta a tutela dei beni culturali, in secondo luogo dei regolamenti specifici che disciplinano la fruizione del Parco;

- pieno rispetto degli orari di apertura del locale, coincidenti con quelli di apertura del Parco al pubblico (venerdì, sabato e domenica dal 1 aprile al 28 ottobre, dalle 10:00 alle 20:00) Questo vincolo è da intendersi sia in senso restrittivo che ampliativo ovvero sia caso di scarsa affluenza che suggerirebbe una chiusura anticipata che, nel caso opposto, in cui si volesse estendere ulteriormente l'orario di chiusura per offrire un ristoro serale;

- divieto di transito con qualunque mezzo a motore durante l'orario di apertura al pubblico (a valere sia per i fornitori che per i clienti del punto di ristoro);

- divieto di svolgere eventi a natura privata senza la preventiva autorizzazione della Direzione del Parco, anche all'interno degli spazi assegnati per la gestione del punto di ristoro;

- divieto di svolgere qualsiasi attività non strettamente consistente nella somministrazione al pubblico (visitatori del Parco) di alimenti e bevande. Per fare un esempio: il gestore non è autorizzato, se non con apposita autorizzazione della Direzione, a svolgere attività culturali e/o di intrattenimento quali degustazioni, presentazioni editoriali, attività ludiche per bambini, concerti, sfilate di moda, mostre fotografiche, etc.

- restrizioni nell'utilizzo del nome e delle immagini fotografiche o iconiche del Parco e dei suoi simboli (il Colosso dell'Appennino), che è di proprietà di Città Metropolitana di Firenze e il cui utilizzo deve essere autorizzato con pagamento dei diritti d'immagine.

3) DATI SUI VISITATORI 2018

Il numero di visitatori è conteggiato nel week-end di apertura al pubblico mediante il rilascio di biglietti conta-persone. I giorni di apertura sono costituiti da venerdì/sabato/domenica e festivi infrasettimanali da aprile ad ottobre.

Il numero di presenze giornaliere, in media, è pari a 581 nel 2018 rispetto ai 541 del 2017

Il calo di presenze nei mesi di maggio, luglio, agosto e ottobre rispetto ai mesi di aprile e settembre è attribuibile sostanzialmente alle condizioni meteo avverse, che hanno visto costanti piogge nel week-end. Per il mese di luglio occorre altresì segnalare una riduzione di presenze legata all'annullamento dell'evento "Musiche in viaggio" promosso dal Comune di Vaglia negli ultimi due anni e annullato nel 2018 causa eccessivi adempimenti richiesti dalle recenti normative sulla sicurezza negli eventi (Circolare Marcone).

Le due principali manifestazioni programmate dall'ente ("INBANDA nel Parco" e "Lo spirito del Natale") si sono contraddistinte per meteo particolarmente avverso, con forti piogge e temporali, registrando comunque, rispettivamente 559 e 332 visitatori.

Mese 2018	Totale presenze 2018	Turisti 2018	LDA 2018	Totale 2017	Totale 2016	Totali 2015
gennaio						
febbraio						
marzo	**435**	35	400	595	717	5810
aprile	**16822**	16222	600	12344	5755	9311
maggio	**7264**	6564	700	7473	5981	3793
giugno	**8679**	8664	15	7488	4785	4181
luglio	**5666**	5666	0	7119	6779	3426
settembre	**8642**	8642	0	4348	4442	3402
ottobre	**4014**	4014	0	4956	4134	0
dicembre	**200**		200	0	1800	0

4)

DETERMINAZIONE DELL'IMPORTO A BASE DI GARA

Il valore della concessione è stato determinato prendendo a riferimento l'art. 167 del D.Lgs. 50/2016 e s.m. che, al comma 1, recita:

"Il valore di una concessione,...,è costituito dal fatturato totale del concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto di IVA, stimato dall'amministrazione aggiudicatrice o

dall'ente aggiudicato, quale corrispettivo dei lavori e dei servizi oggetto della concessione, nonché per le forniture accessorie a tali lavori o servizi".

Sulla base delle presenze registrate nel 2018 e dei consumi medi stimati da parte dei visitatori, si può ipotizzare un fatturato pari ad **€ 62.500,00 IVA esclusa a base annua**, calcolato ipotizzando che almeno il 10% dei visitatori consumi almeno cinque euro, che il 60% dei visitatori consumi almeno un euro ciascuno, mentre la restante percentuale dei visitatori pari al 30% non fruisca di alcun servizio.

Preso atto dei costi stimati per la gestione del punto di ristoro, si ipotizza il seguente piano economico, calcolato tenendo conto delle percentuali reperite sui principali motori di ricerca per l'attivazione di una attività di ristorazione che sono le seguenti:

Spese fisse fra il 10 e il 15%

Costo della materia prima intorno al 30%

Costo del personale di un ristorante (o di un bar) intorno al 35%

Nel caso specifico, preso atto dei numerosi vincoli di contesto, si ritiene che le spese generali debbano essere stimate in un importo anche superiore a quello generalmente consigliato; l'ammontare dei rimborsi per utenze è individuato sulla base del consumo storico, mentre il costo delle materie prime viene confermato nella percentuale consigliata del 30%.

Per quanto riguarda il personale, la percentuale di incidenza della spesa relativa è considerata in misura superiore a quella consigliata, tenendo conto delle attività diversificate richieste in relazione alle diverse giornate ed ai diversi orari di apertura al pubblico del punto di ristoro.

Tenendo conto dei dati sopra esposti e del contesto complessivo ampiamente descritto, si ritiene di applicare una royalty sul fatturato conseguito, correlata all'effettivo andamento economico/finanziario dell'attività di ristoro svolta all'interno del Parco.

In questo modo si intende rendere maggiormente elastica la gestione costi/ricavi del concessionario, eliminando quelle ulteriori componenti negative di costo a carattere fisso, quali canoni mensili predefiniti, che potrebbero risultare eccessivamente onerose nel caso, ad esempio, di stagione caratterizzata da meteo avverso. La royalty minima da porre a base di gara per garantire l'equilibrio economico della concessione viene pertanto stimata nella misura del 5%.

	ricavi	**costi**	
Royalty 5%		3.125	€/anno
Rimborso utenze		2.000	€/anno
Costo materie prime 30%		18.750	€/anno

Costo del personale 40% circa		25.000	€/anno
Spese generali		8.325	€/anno
fatturato	€ 62.500,00		
totale	**€ 62.500,00**	**€ 57.200,00**	

5) PROCEDURA DI SELEZIONE DEL CONTRAENTE

Il concessionario verrà individuato tramite la procedura prevista all'art. 36 comma 2 lett b) del D. Lgs. 50/2016 e s.m. che recita "*per affidamenti di importo pari o superiore a 40.000 euro e inferiore a 150.000 euro per i lavori, o alle soglie di cui all'articolo 35 per le forniture e i servizi,* ***mediante procedura negoziata previa consultazione, ove esistenti, di almeno dieci operatori economici per i lavori, e, per i servizi e le forniture di almeno cinque operatori economici individuati sulla base di indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici, nel rispetto di un criterio di rotazione degli invit****i. I lavori possono essere eseguiti anche in amministrazione diretta, fatto salvo l'acquisto e il noleggio di mezzi, per i quali si applica comunque la procedura negoziata previa consultazione di cui al periodo precedente. L'avviso sui risultati della procedura di affidamento, contiene l'indicazione anche dei soggetti invitati."*

In ossequio ai principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità e trasparenza di cui all'art 30 c.1 del D.lgs 50/2016, ed alle indicazioni operative espresse dall' ANAC nelle Linee guida in consultazione citate, la procedura verrà preceduta da Avviso pubblico per l'individuazione, tramite manifestazione di interesse, degli operatori economici da invitare alla procedura negoziata telematica.

Il numero minimo dei candidati da invitare è pari a cinque, così come previsto dall'art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016.

Qualora il numero di manifestazioni di interesse pervenute fosse inferiore al minimo previsto, l'Amministrazione svolgerà la procedura invitando i concorrenti che hanno manifestato il loro interesse, con facoltà di integrare l'elenco dei soggetti da invitare tramite ulteriori operatori desunti dal mercato.

La procedura negoziata che seguirà l'avviso per la manifestazione di interesse è aperta al mercato. Alla medesima verranno invitati tutti gli operatori che hanno manifestato interesse.

6) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'aggiudicazione avverrà tramite espletamento di una procedura di gara svolta in modalità telematica e, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del D.lgs 50/2016, secondo il criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa.

Alle offerte dai singoli concorrenti saranno assegnati complessivamente fino a 100 punti, di cui fino a 80 punti per l'offerta tecnica e fino a 20 punti per l'offerta economica.

- **OFFERTA TECNICA**

L'offerta tecnica consiste in una relazione che, fermo restando il rispetto di quanto richiesto nel Capitolato, descriva dettagliatamente come il Concorrente intende organizzare e gestire i servizi oggetto di concessione. Essa sarà vincolante per il Concorrente aggiudicatario e non potrà essere oggetto di rimodulazione sostanziale in corso d'esecuzione del servizio. E' richiesto ai concorrenti di redigere una proposta concreta e di dare contezza di come si intenda attivare il servizio nel concreto. La Relazione dovrà essere **redatta in max 4 facciate A4 utilizzando carattere con dimensione 12** (senza considerare curricula del personale, proposte di menu e listini prezzi allegati), rispettando la seguente traccia, in modo da consentire la valutazione secondo i criteri riportati nella griglia di cui al successivo paragrafo.

1. **Organizzazione del personale:** si richiede al Concorrente di dettagliare compiutamente come verrà organizzato il servizio con riferimento al personale impiegato (numero, ruolo e professionalità, intesa come esperienza e formazione specifica) sia nella gestione quotidiana che in occasione di eventuali servizi di *catering* richiesti dall'Amministrazione. Si chiede di evidenziare **come il Concorrente intenda fronteggiare eventuali picchi di presenza o richieste impreviste e/o con breve preavviso**.

2. **Approvvigionamenti**: si richiede al Concessionario di indicare come verranno gestiti i rifornimenti di materie prime, con riguardo ai tempi e modalità di consegna della merce, al criterio di scelta dei fornitori, di gestione delle scorte di magazzino anche in relazione a possibili picchi di affluenza imprevisti.

3. **Proposta gastronomica:** descrizione della proposta gastronomica complessiva che si intende realizzare, con indicazione specifica per la caffetteria e per il ristoro, dei prodotti al banco, degli espositori di cibi e vivande, etc. E' necessario indicare la qualità dei prodotti offerti, le modalità di preparazione e somministrazione. Inoltre si chiede di descrivere eventuali proposte specifiche (ad esempio rivolte a bambini, menu differenziati, agevolazioni per gruppi, etc) che il Concorrente intende attivare a beneficio dei visitatori, per consentire loro una fruizione maggiormente soddisfacente ed incrementare il proprio fatturato. Le suddette proposte specifiche dovranno comunque risultare rispettose delle prescrizioni, limiti e obblighi indicati nel Capitolato e nella documentazione di gara (locali assegnati, tempi, utenza, etc). Egli dovrà altresì indicare le modalità di gestione del servizio di *catering* eventualmente richiesto in occasione di specifici eventi.

4. **Prezzi:** il Concorrente dovrà allegare almeno un listino-tipo che consisterà in una bozza di menu che si impegna a proporre ai visitatori per la durata della concessione, distinguendo la caffetteria da snack e ristoro, con i relativi prezzi (anche semplicemente indicando un minimo e un massimo, che si riserva di definire in caso di aggiudicazione). Il concessionario si impegna a proporre alcune soluzioni di ristoro a prezzi concorrenziali rispetto agli esercizi nelle vicinanze, che andrà ad inserire nel menu.

- **CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA**

Ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. n. 50/2016, la valutazione delle offerte sarà affidata ad una Commissione giudicatrice, composta da esperti nello specifico settore cui afferisce l'oggetto del contratto. La nomina dei commissari e la costituzione della Commissione avverranno dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte degli operatori economici invitati alla procedura negoziata.

I criteri proposti per la valutazione delle offerte sono illustrati nel seguito.

In particolare, per l'offerta tecnica presentata dal Concorrente *i*-esimo il punteggio complessivo PT(i)
sarà determinato sommando i punteggi attribuiti ai singoli elementi e sub-elementi oggetto di valutazione secondo i criteri qualitativi qui di seguito riportati:

Criterio 1) ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	**MASSIMO 20/100**
Il Concorrente dovrà descrivere la struttura operativa che intende impiegare per la gestione del servizio in termini di **quantità** e **professionalità** del personale assegnato ad ogni reparto nei vari turni di lavoro, considerando i diversi picchi di affluenza dei visitatori, come dettagliati nell'**allegato d "Presenze 2018**". Il Concorrente si obbliga a assegnare almeno n. 1 persona nelle giornate di apertura. La struttura operativa che viene descritta dal Concorrente è vincolante.	
<u>Sub criterio 1.1) Numero di personale assegnato</u> ***Sub sub criterio 1.1.1) Incremento di personale*** Verrà attribuito un punteggio in relazione al personale aggiuntivo, rispetto alla presenza obbligatoria di n. 1 unità, per le seguenti fasce orarie: A) il sabato, dalle 12:00 alle 18:00 per ogni persona in servizio aggiuntiva rispetto all'unità obbligatoria B) la domenica, dalle ore 10:00 alle ore 20:00, per ogni persona in servizio ulteriore rispetto a quella proposta per il sabato – N.B. non viene attribuito alcun punteggio per la prima persona aggiuntiva, se per il sabato non è previsto alcun incremento di personale ***Sub sub criterio 1.1.2) Gestione efficace dei picchi di affluenza*** Sulla base dei dati storici si contano circa n. 10 giornate di elevata affluenza nel corso dell'anno. Verrà attribuito un punteggio per ogni persona in servizio aggiuntiva rispetto a quelle proposte la domenica - N.B. non viene attribuito alcun punteggio, se per la domenica non è previsto alcun incremento di personale	**1 punto** (max 2) **2 punti** (max 4) **2 punti** (max 4)

<u>Sub criterio 1.2) Professionalità del personale assegnato</u> Verranno attribuiti punteggi in relazione al possesso dei seguenti requisiti **da parte di almeno una figura professionale** per ciascun turno di lavoro nelle giornate di sabato e domenica:	
- possesso di diploma di qualifica triennale o di diploma di maturità rilasciato da istituto professionale alberghiero	**2 punti**
- specifica e documentata esperienza in servizi bar/ristoro risultanti da curriculum allegato alla relazione tecnica	**2 punti**
- conoscenza della lingua inglese di livello almeno B1 (standard del Quadro comune europeo di riferimento - QCER), risultante da certificato allegato al curriculum	**2 punti**
- conoscenza di una ulteriore lingua straniera di livello almeno B1 (standard del Quadro comune europeo di riferimento – QCER) risultante da certificato allegato al curriculum	**2 punti**
- possesso attestato di formazione per uso defibrillatore (BLSD)	**2 punti**
Criterio 2) APPROVVIGIONAMENTI MASSIMO 10/100 Il Concorrente deve dare conto della propria capacità di fronteggiare eventuali picchi imprevisti di affluenza e/o richieste senza preavviso che possano verificarsi in una determinata giornata (ad esempio: un gruppo organizzato non prenotato) senza determinare disservizi per gli altri visitatori e senza restare sguarnito di generi *basic* (acqua, bibite, panini). Le modalità gestionali descritte sono vincolanti.	
- capacità di assicurare, senza preavviso, almeno 50 pasti - capacità di assicurare, senza preavviso, almeno 100 pasti La capacità dichiarata dal Concorrente dovrà essere avvalorata dalla descrizione, nell'offerta tecnica, dei rapporti attivati con i propri fornitori, dei tempi e modalità di consegna delle merci, da specifica gestione delle scorte, etc.	**5 punti** **10 punti**
Criterio 3) PROPOSTA GASTRONOMICA MASSIMO 30/100 Il Concorrente dovrà descrivere menù, piatti e proposte con riferimento anche alla qualità delle materie prime (DOP, IGP, prodotti del territorio, etc) e alla stagionalità dei prodotti. Dovranno inoltre essere indicate le tipologie di menù che si intendono proporre per particolari categorie di utenti quali scolaresche, comitive e Tour Operator. Il Concorrente dovrà infine indicare la tipologia di ristorazione e di menù che intende proporre nel caso di eventi organizzati o ospitati dall'amministrazione. Le proposte presentate in sede di offerta sono vincolanti.	
Sub criterio 3.1) Qualità delle materie prime ***Sub sub criterio 3.1.1) Presenza di almeno 5 prodotti DOP/IGP toscano e/o a km zero*** Il Concorrente si impegna a fornire prodotti DOP e/o IGP toscano e/o a km zero, per la categoria olio extravergine di oliva, pane, frutta e verdura fresche, latte, formaggi, carne, salumi, vino, birra artigianale. Si considerano "prodotti a km 0" quelli il cui luogo di coltivazione sia a massimo 150 km di distanza dal luogo di consegna e/o i suddetti prodotti	**5 punti**

siano in possesso di DOP, IGP del territorio toscano. ***Sub sub criterio 3.1.2) Presenza di almeno 5 prodotti biologici conformi al Regolamento comunitario CE) n. 834/07 e successive modifiche ed integrazioni*** Il Concorrente si impegna a inserire nel proprio menù prodotti biologici, i quali possono essere indifferentemente materie tra quelle sopra elencate e/o prodotti già confezionati (ad esempio snack, bibite, gelati, etc) da somministrare all'utenza. In sede di offerta il Concorrente dovrà indicare l'elenco delle aziende fornitrici ai fini di quanto proposto per il sub-criterio 3.1	**5 punti**
Sub criterio 3.2) Tipologia dei menu per differenti target di utenza Il Concorrente deve dare conto se, tra le proprie proposte gastronomiche, siano previste le seguenti: - menu per celiaci - menù vegetariano - menu specifico per bambini (pranzo e/o merenda) - proposte di ristoro per servizio *catering* (coffe-break, light lunch, aperitivi) - altro (menu stagionale, menù toscano, etc) Il Concorrente si vedrà attribuito il punteggio, per ciascuna tipologia, se propone alla clientela almeno "un menu" dedicato, che andrà allegato alla Relazione tecnica.	**4 punti** **4 punti** **4 punti** **4 punti** **4 punti**
Criterio 4) PREZZI **MASSIMO 20/100** Il Concorrente dovrà allegare una bozza di listino prezzi, dalla quale dovrà risultare evidente l'adeguatezza rispetto a contesti analoghi, offrendo soluzioni di ristoro per differenti budget di spesa. Il listino proposto è vincolante.	
- presenza di una proposta di ristoro *basic* (panino farcito + acqua) con prezzo non superiore a Euro 5,00	**7 punti**
- presenza di menu a prezzo fisso per scolaresche o personale/staff in servizio, per minimo 15 coperti, su prenotazione (panino farcito + acqua + gelato o caffé) con prezzo non superiore a Euro 5,00	**7 punti**
- presenza di menu a prezzo fisso per gruppi organizzati, per minimo 15 coperti, su prenotazione (primo piatto + contorno o dessert + acqua) con prezzo non superiore a Euro 8,00 In ogni caso, il Concorrente si obbliga a rispettare per i seguenti prodotti il prezzo indicato: caffè (max Euro 1,00) e cappuccino (max Euro 1,20), acqua 1/2 litro (max Euro 1,00), 1 tipologia di gelato confezionato (max Euro 1,50), 1 panino farcito (max Euro 4,00), 1 the caldo (max 1,50 euro), 1 birra nazionale 0.66cl (max 3,00 euro), 1 bibita analcolica 0,33 cl (max 2,00 euro).	**6 punti**

Si precisa che le proposte migliorative offerte dal Concorrente ed oggetto di valutazione dell'offerta tecnica sono da intendersi dovute senza ulteriori oneri per l'Amministrazione.

- **OFFERTA ECONOMICA**

L'offerta economica consiste nell'esprimere una percentuale al rialzo rispetto all'importo posto a base di gara, relativa alla *royalty* sul fatturato da corrispondere secondo le modalità stabilite all'art. 15 del Capitolato.

La royalty posta a base di gara è 5,00 %.

Saranno ammesse unicamente le offerte con un valore maggiore, fino a n. 3 decimali.

Per l'assegnazione dei punteggi alle offerte economiche si prevede l'utilizzo della formula della retta lineare semplice qui di seguito riportata:

PE(i) = PEmax * R(i) / Rmax

dove
- PE(i) indica il punteggio economico assegnato al Concorrente i-esimo;

- PEmax indica il punteggio economico massimo (20 punti);

- R(i) indica la royalty offerta dal Concorrente *i*-esimo, e cioè la percentuale del fatturato relativo ai
servizi erogati attraverso l'infrastruttura in concessione quale corrispettivo dovuto all'Amministrazione concedente per l'utilizzo in concessione dell'infrastruttura, comunque in misura non inferiore al 5%;
- Rmax indica la royalty massima offerta dai concorrenti.

Infine, **per stilare la graduatoria**, verrà eseguita la sommatoria, per ciascun Concorrente, del punteggio tecnico e del punteggio economico, senza procedere ad ulteriori riparametrazioni:

P**(i)**= PT**(i)** + PE**(i)**

A supporto dell'offerta economica dovrà essere allegato all'offerta un piano economico finanziario che dimostri l'equilibrio economico e finanziario così come definito dall'art. 3 comma 1 lett. fff) del codice e ne consenta la verifica.

7) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICO-PROFESSIONALE

- Ai sensi dell'art. 83, c. 6 del D.lgs 50/2016 **Esecuzione negli ultimi cinque anni (2014-2018)**, di servizi di caffetteria e/o ristorazione similari a quelli oggetto della concessione per un periodo di almeno 12 mesi

REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

- Fatturato specifico annuo ai sensi dell'art. 83, c. 5 del D.lgs 50/2016, consistente nell'aver conseguito, in almeno un anno nel triennio 2016-2018, un fatturato di importo pari ad almeno € 62.500,00 per attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande. Tale requisito, di natura economica-finanziaria, è richiesto in quanto ritenuto

essenziale per dimostrare la solidità dell'operatore nel settore di attività all'interno del quale rientra l'oggetto della concessione, l'importo è pari al valore stimato della concessione.

REQUISTI DI IDONEITÀ' TECNICO PROFESSIONALE

- I**scrizione nel registro della camera di commercio**, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali (art. 83 comma 1 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.) per attività inerenti l'oggetto dell'appalto;

- Possesso, ai sensi della L. R. 62/2018, di almeno uno tra i seguenti **requisiti di professionalità per l'attività di somministrazione alimenti e bevande**, come indicati all'articolo 71, commi 6 e 6 bis, del D. Lgs. 59/2010:

a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province di Trento e di Bolzano:

b) avere, per almeno 2 (due) anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, esercitato in proprio attività d'impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, presso tali imprese, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale;

c) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

d) costituisce requisito valido ai fini del riconoscimento della qualifica professionale anche l'iscrizione al registro esercenti il commercio (REC), di cui alla L. 426/1971 (Disciplina del commercio), per le tabelle rientranti nel settore alimentare, per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande o per la sezione speciale imprese turistiche oppure il superamento dell'esame di idoneità o la frequenza con esito positivo del corso abilitante per l'iscrizione al REC, anche senza la successiva iscrizione in tale registro.

Sia per le imprese individuali che in caso di società, associazioni od organismi collettivi, i requisiti professionali devono essere posseduti dal titolare o rappresentante legale, ovvero, in alternativa, dall'eventuale persona preposta all'attività commerciale.

REQUISITI DI ORDINE GENERALE

- Insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.;

- Possesso dei **requisiti di onorabilità per l'accesso e l'esercizio delle attività di vendita e somministrazione di alimenti**, ai sensi della L. R. 62/2018 e di cui all'art.71, commi 1-2-3-4-5, del D.Lgs. 59/2010;

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Dr.ssa Laura Monticini