

## **CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA**

### **AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO**

**PER L'INDIVIDUAZIONE DEI SOGGETTI DA INVITARE A PROCEDURA NEGOZIATA, AI SENSI DELL'ART. 187, COMMA 1, DEL DECRETO LEGISLATIVO 31 MARZO 2023 N. 36, PER L'AFFIDAMENTO, PER CONTO DEL COMUNE DI VIGNOLA, DELLA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI DI BAR/CAFFETTERIA CON SOMMINISTRAZIONE DI RISTORAZIONE LEGGERA E PROMOZIONE DI ATTIVITÀ CULTURALI NELL'AMBITO DEL COMPLESSO BIBLIOTECARIO FRANCESCO SELMI DI VIGNOLA, SEDE AURIS.**

#### **PREMESSE**

La Centrale Unica di Committenza dell'Unione Terre di Castelli intende espletare, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità e trasparenza, un'indagine di mercato per l'individuazione dei soggetti da invitare, eventualmente e successivamente, a procedura negoziata, ai sensi dell'art. 187, comma 1, del Decreto Legislativo 31 marzo 2023 n. 36 «*Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici*», tramite la piattaforma telematica di negoziazione della Regione Emilia Romagna (SATER), per l'affidamento, per conto del Comune di Vignola, della concessione della gestione dei servizi di bar/caffetteria con somministrazione di ristorazione leggera e promozione di attività culturali presso la sede AURIS nell'ambito del complesso Bibliotecario F. Selmi, sito in Vignola.

Con il presente avviso non è indetta alcuna procedura di gara, trattandosi di una indagine esplorativa e conoscitiva finalizzata esclusivamente alla individuazione di operatori economici qualificati da consultare per la successiva eventuale procedura negoziata, ai sensi dell'art. 187, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, pertanto, sulla base del presente avviso, non verranno generate graduatorie di merito né attribuiti punteggi.

Il presente avviso è finalizzato esclusivamente a ricevere manifestazioni di interesse, non costituisce proposta contrattuale, non determina l'instaurazione di posizioni giuridiche od obblighi negoziali e non vincola in alcun modo l'Amministrazione che sarà libera di sospendere, modificare, annullare in tutto o in parte, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

- 1. STAZIONE APPALTANTE:** CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA – UNIONE DI COMUNI "TERRE DI CASTELLI" (P.IVA 02754930366) via G. B. Bellucci n. 1 – 41058 Vignola (MO).
- 2. AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE:** COMUNE DI VIGNOLA (P.IVA 00179790365) via G.B. Bellucci n. 1 – 41058 Vignola (MO), che ha dato avvio alla procedura in oggetto con determinazione dirigenziale del Responsabile del Servizio Cultura, Promozione della Città, Sport e Cittadinanza Attiva n. 372 del 19/07/2024, come parzialmente rettificata con successiva determinazione n. 502 del 04/10/2024.
- 3. PROCEDURA DI GARA:** procedura negoziata, preceduta da avviso pubblico, ai sensi dell'art. 187 del D.Lgs. n. 36/2023 e con aggiudicazione ai sensi dell'art. 183 del succitato decreto.

Codice CPV: 55410000-7– Servizio di gestione bar

Luogo di esecuzione: Vignola (MO)

Codice ISTAT: 036046

Codice CUI: S00179790365202400005

Ai sensi dell'art. 25 del D.Lgs. n. 36/2023, la presente procedura è interamente svolta attraverso la piattaforma telematica di negoziazione Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna (SATER).

L'aggiudicazione della concessione comporta il trasferimento al Concessionario del «**rischio operativo**», così come definito all'art. 177, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, ovvero il rischio legato alla gestione dei servizi sul lato della domanda e sul lato dell'offerta o di entrambi. Per rischio dal lato della domanda si intende il rischio associato alla domanda effettiva di servizi che sono oggetto del contratto. Per rischio dal lato dell'offerta si intende il rischio associato all'offerta dei servizi che sono oggetto del contratto, in particolare il rischio che la fornitura di servizi non corrisponda al livello qualitativo e quantitativo dedotto in contratto.

La controprestazione a favore del concessionario consiste, pertanto, unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente i servizi ed i beni immobili affidati, assumendosi completamente il rischio d'impresa relativo alla gestione.

#### 4. DOCUMENTI DI GARA

Costituisce parte integrante e sostanziale del presente avviso la seguente documentazione di gara:

- a) All. A - Capitolato speciale;
- b) All. B - Schema del contratto di concessione;
- c) All. C. - Modello di manifestazione d'interesse;
- d) All. 1 Planimetria PT;
- e) All. 2 Planimetria PI;
- f) All. 3 Arredi e accessori;
- g) All. 4 Relazione illustrativa;
- h) All. 5 Piano Economico Finanziario.

#### 5. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha per oggetto la prestazione relativa alla gestione dei servizi di bar/caffetteria con somministrazione di ristorazione leggera, presso la sede AURIS nell'ambito del complesso Bibliotecario F. Selmi/ sito in Via San Francesco, 165 - 41058 – VIGNOLA (MO) con le modalità definite dal Capitolato e illustrate sinteticamente nella "Relazione illustrativa" (allegato n. 4), come di seguito indicato:

- **Servizio principale:** organizzazione e gestione del servizio di bar/caffetteria e ristorazione leggera, consistente nell'approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande calde e fredde ed alimenti.
- **Servizi accessori:** i servizi connessi all'esecuzione del servizio bar/caffetteria complessivamente inteso, quali: l'allestimento dei locali adibiti al servizio bar, con nuovi arredi ad esempio bancone miscita bar e retro banco o con modifica degli arredi esistenti, e integrazione di arredi ove mancanti, apparecchiature e attrezzature, necessarie per l'espletamento del servizio proposto, compresa la realizzazione e/o l'integrazione degli impianti meccanici, elettrici e idrici negli spazi tecnici lasciati liberi per tali esigenze; lavori funzionali allo svolgimento del servizio; la raccolta e smaltimento dei rifiuti derivanti dall'erogazione del servizio; la manutenzione ordinaria degli spazi bar/caffetteria, ordinaria e straordinaria degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature, degli strumenti e di ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione del servizio. La programmazione di attività culturali e di intrattenimento, oltre alla promozione di attività sia del Servizio Cultura, Promozione del Territorio, Sport e Cittadinanza attiva, che di altri enti pubblici e privati.

Il servizio richiesto, funzionale alla valorizzazione della Biblioteca, inoltre dovrà:

- a) offrire un servizio di qualità agli utenti del complesso Bibliotecario, ai turisti e ai cittadini che accedono al parco adiacente;
- b) proporre un'offerta di caffetteria, pasticceria con somministrazione di ristorazione leggera di qualità nonché di promozione del nostro territorio e della nostra cultura enogastronomica;
- c) rappresentare un servizio sia per il pubblico della Biblioteca negli orari di apertura della stessa che per la comunità in altri orari divenendo un luogo di aggregazione sociale della comunità;

- d) essere innovativo, sperimentale e posizionarsi in una fascia di prestigio del panorama cittadino;
- e) essere propositore di attività culturali in collaborazione con l'Amministrazione e il territorio;
- f) divenire un punto di riferimento dell'area residenziale circostante e delle attività di valorizzazione del parco.

Per l'espletamento del servizio e contestualmente al suo affidamento, l'Amministrazione concede all'Aggiudicatario l'uso dei locali (di cui all'all. 1 - planimetria PT) ubicati al piano terra della sede AURIS e degli arredi ed attrezzature (di cui all'all. 3 ed all'art. 6 del capitolato speciale).

Al Concessionario è riconosciuto il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi oggetto del Contratto, conformemente alle condizioni stabilite nel Capitolato Speciale e a quelle offerte in sede di gara e risultanti dall'aggiudicazione, con assunzione a proprio carico del «rischio operativo», così come definito al paragrafo 3. del presente avviso.

## 6. DURATA DELLA CONCESSIONE

La Concessione avrà durata presunta di 5 (cinque) anni, decorrenti dalla data di stipula del Contratto e consegna dei locali. In sede di offerta, tale durata può essere assoggettata ad aumento, fino ad un massimo di ulteriori 5 (cinque) anni, derivanti dagli investimenti proposti, che il partecipante è disposto ad eseguire nell'arco del periodo di gestione come descritto all'art. 3 - Tabella nr. 1 - del Capitolato speciale.

<i>Importo in €</i>	<i>Anni ulteriori di Concessione</i>
Da 12.000 a 24.000	1 anno
Da 24.001 a 36.000	2 anni
Da 36.001 a 48.000	3 anni
Da 48.001 a 60.000	4 anni
Da 60.001 a 72.000	5 anni

La presente Concessione non può essere soggetta a rinnovo né tacito né espresso e decadrà di pieno diritto senza necessità di alcuna comunicazione, preavviso o messa in mora da parte dell'Amministrazione concedente.

E' consentita una proroga così come definita all'art. 120 del D.Lgs. n. 36/2023 comma 11, previo accordo tra le parti e non superiore a 6 mesi in cui il Concessionario dovrà garantire il prosieguo del servizio alle medesime condizioni pattuite nel Contratto scaduto, senza che da ciò derivi il diritto a qualsivoglia indennizzo.

## 7. CONVENZIONE

La gestione sarà regolata da apposita convenzione in base alla quale il funzionamento del servizio in concessione è da considerarsi, a tutti gli effetti, «**servizio pubblico**» e, pertanto, dovrà essere improntato al criterio di favorire la massima fruibilità dello stesso e per nessuna ragione, potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato, se non per cause di forza maggiore e/o caso fortuito.

## 8. VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE

Il valore complessivo della Concessione, determinato ai sensi dell'art. 179 del Codice, è stimato sulla base degli introiti rilevati nel quinquennio di gestione precedente (escluso il periodo riferito alle restrizioni da pandemia COVID 19) e di tutte le eventuali forme di protrazione nel tempo della Concessione stessa. Tale valore ammonta ad € 1.638.000,00 IVA esclusa (unmilioneiseicentotrentottomila/00), comprensivo dell'investimento di € 72.000,00 (settantaduemila/00) IVA esclusa.

## 9. CANONE CONCESSORIO PER L'USO DEI LOCALI E ALTRI ONERI

Il Concessionario dovrà corrispondere all'Amministrazione per la Concessione in uso dei locali un canone annuo oltre IVA, risultante dalla propria migliore offerta, **in aumento** rispetto al canone annuo posto a base di gara.

Il canone annuo di Concessione è pari a € 13.140,00 (tredicimilacentotrentaquattro/00) IVA esclusa, calcolato sulla base dell'applicazione degli indici minimi definiti dall'Osservatorio del mercato immobiliare OMI pubblicato dall'Agenzia delle Entrate. Considerato che la gestione del bar/caffetteria è soprattutto un servizio di utilità pubblica e visto quanto viene richiesto dal progetto di organizzazione e gestione

dello stesso (art. 11), solo per i primi 2 anni di esercizio, il canone concessorio annuo viene ridotto del 50% (cinquanta per cento) ovvero pari a € 6.570,00 (seimilacinquecentosettanta/00) IVA esclusa.

Il predetto canone non comprende il costo relativo alle spese:

- delle utenze di energia elettrica e acqua, raffrescamento e riscaldamento;
- della pulizia degli ambienti in cui è ubicato il bar/caffetteria compresi gli spazi messi a disposizione per la somministrazione;
- della vigilanza dei locali durante l'erogazione del servizio indipendentemente dalla chiusura o apertura della Biblioteca, essendo l'edificio dotato di impianto di teleallarme gestito tramite un contratto con una ditta specializzata.

A partire dalla seconda annualità contrattuale, per ogni anno di vigenza del Contratto, è facoltà dell'Amministrazione concedente procedere alla revisione del canone annuo sulla base degli indici ISTAT e con parametro di riferimento l'indice ISTAT F.O.I. del mese di sottoscrizione del contratto di concessione.

I pagamenti verso l'Amministrazione concedente dovranno essere effettuati entro 30 giorni dalla data di emissione della fattura elettronica. Le spese di incasso delle fatture, ovvero dei relativi bonifici bancari, sono poste a carico del Concessionario.

## **10. SOGGETTI AMMESSI ALLA SELEZIONE E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

La partecipazione alla procedura in oggetto è subordinata alla registrazione da parte dell'operatore economico candidato al SATER, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-delsistema/guide/>.

Detta registrazione dovrà essere richiesta unicamente dal legale rappresentante e/o procuratore generale o speciale e/o dal soggetto dotato dei necessari poteri per richiedere la registrazione e impegnare l'operatore economico medesimo.

L'operatore economico, con la registrazione e, comunque, con la presentazione della manifestazione d'interesse, accetta e riconosce, senza contestazione alcuna, quanto posto in essere all'interno del SATER dall'account riconducibile al medesimo; ogni azione inerente l'account all'interno del SATER si intenderà, pertanto, direttamente e incontrovertibilmente imputabile all'operatore economico registrato.

L'accesso e l'utilizzo del SATER, come pure la partecipazione alla/e procedura/e, comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei relativi atti di gara, nei pertinenti allegati (chiarimenti inclusi) e nelle guide presenti sul sito, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione nel sito stesso.

Possono presentare domanda relativamente alla procedura in oggetto tutti gli operatori economici di cui all'articolo 1, lettera I), dell'allegato I.1 e all'art. 65, comma 2, del D.Lgs. n. 36/2023, in forma singola o associata, in possesso dei seguenti requisiti:

**10.1 REQUISITI GENERALI: non è ammessa** la partecipazione alla gara di operatori economici per i quali sussistano le cause di esclusione di cui agli artt. 94 e 95 del D.Lgs. n. 36/2023.

**Non è, altresì, ammessa** la partecipazione alla gara di operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. n. 165/2001.

I candidati dovranno essere, altresì in possesso dei requisiti morali di cui all'art. 71, commi 1 e 2, "Requisiti di accesso e di esercizio alle attività commerciali" del D.Lgs. n. 59/2010 e ss.mm.ii.

In caso di società, i suddetti requisiti morali devono essere posseduti dal legale rappresentante, da altra persona preposta all'attività di somministrazione e da tutti i soggetti per i quali è previsto l'accertamento di cui all'art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 252/1998 "Regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti relativi al rilascio delle comunicazioni e delle informazioni antimafia". In caso d'impresa individuale devono essere posseduti dal titolare e dall'eventuale altra persona preposta all'attività di somministrazione.

**10.2 REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE:** i candidati devono essere in possesso, ai sensi dell'art. 100 del D.Lgs. n. 36/2023, dei seguenti requisiti:

- a. iscrizione** nel Registro delle Imprese o in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza se si tratta di uno Stato dell'UE, in conformità con quanto previsto dall'art. 10 del D.Lgs. n. 36/23, per attività primaria inerente l'oggetto della concessione (servizio di bar e piccola ristorazione).

Ai fini della comprova, l'iscrizione nel Registro è acquisita d'ufficio dalla Stazione Appaltante tramite il FVOE.

- b. possesso** di uno dei seguenti requisiti professionali previsti per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 6 della L.R. n. 14/2003 e ss.mm.ii., ovvero di:

- 1) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande, o per il commercio e la preparazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalla Regione Emilia-Romagna o da un'altra Regione o dalle Province autonome di Trento e Bolzano, ovvero essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, almeno 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 e bevande;

Il presente requisito è valido altresì ai fini dell'esercizio dell'attività commerciale nel settore alimentare. L'esercizio di un'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare è consentito anche a chi è stato iscritto al registro degli esercenti il commercio di cui alla legge n. 426 del 1971, per uno dei gruppi merceologici individuati dall'articolo 12, comma 2, lettere a), b) e c), del Decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 4 agosto 1988, n. 375 (Norme di esecuzione della legge 11 giugno 1971, n. 426, sulla disciplina del commercio), salva cancellazione dal medesimo registro.

- 2) avere esercitato in proprio, per almeno due anni, anche non continuativi, nell'ultimo quinquennio, un'attività d'impresa nel settore merceologico alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande oppure aver prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nell'ultimo quinquennio, 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'INPS;
- 3) essere stato iscritto al registro degli esercenti il commercio di cui alla L. n. 426/1971 "Disciplina del commercio", per attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica, o di essere stato iscritto al medesimo registro per uno dei gruppi merceologici individuati dalle lettere a), b), e c) dell'art. 12, comma 2, del Decreto Ministeriale 4 agosto 1988, n. 375 "Norme di esecuzione della legge 11 giugno 1971, n. 426, sulla disciplina del commercio", salva cancellazione.

I suddetti requisiti devono essere riferiti al titolare o altra persona delegata all'attività di somministrazione, se trattasi di ditta individuale; al legale rappresentante o, in alternativa, all'eventuale altra persona preposta all'attività di somministrazione, in caso di società.

Ai cittadini degli Stati membri dell'Unione europea che intendono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande nel territorio regionale si applica quanto previsto dal D.Lgs. n. 206/2007 ss.mm.ii. "Attuazione della direttiva 2005/36/CE relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali, nonché della direttiva 2006/100/CE che adegua determinate direttive sulla libera circolazione delle persone a seguito dell'adesione di Bulgaria e Romania".

- 10.3 REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA:** i candidati devono essere in possesso di un fatturato globale maturato nel triennio precedente (2021-2022-2023) almeno pari € 300.000 IVA esclusa.

Tale requisito è richiesto per selezionare operatori economici dotati di capacità economico-finanziaria idonea a garantire un adeguato livello qualitativo dei servizi; si è tenuto, altresì, conto della complessità dei servizi che richiede una struttura organizzativa aziendale solida e capace di rispettare le condizioni previste dal Capitolato speciale, durante l'intera durata del contratto.

La comprova del requisito è fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

- per le società di capitali: mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone: mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;

- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

**10.4 REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE:** i candidati devono aver gestito, nel quinquennio (2019-2020-2021-2022-2023), esercizi di bar/caffetteria con somministrazione di ristorazione leggera per almeno n. 3 anni, anche non continuativi.

La comprova del requisito è fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
- ogni altro documento ritenuto idoneo dalla stazione appaltante.

## 11. SUBAPPALTO

Salve le disposizioni di cui all'art. 17 dell'allegato Capitolato speciale, è fatto divieto al Concessionario di cedere o subcedere o subappaltare, in tutto o in parte, la Concessione e/o prestazioni ad esse afferenti, senza il preventivo consenso scritto del Concedente.

## 12. CRITERI E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

La concessione sarà aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata ai sensi dell'art. 185 del D.Lgs. n. 36/2023 sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, in termini di:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	punti 85
Offerta economica	punti 15
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

### 12.1 VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

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

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

**Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b>Progetto per la organizzazione e la gestione del servizio di bar/caffetteria e ristorazione leggera</b>	<b>50</b>	1.1	<p><b>Modello organizzativo del servizio di bar/caffetteria e ristorazione</b></p> <p>Il concorrente dovrà redigere un progetto sintetico, ma esaustivo e dettagliato, della gestione del servizio di bar/caffetteria e ristorazione leggera, comprendente anche l'organizzazione delle pulizie degli spazi in concessione, indicando gli orari di apertura, il numero di dipendenti che intende impiegare, la tipologia di contratto di lavoro, la specializzazione e le qualifiche nel campo della somministrazione di alimenti e bevande (curriculum vitae), le modalità di turnazione e di sostituzione del personale assente, le modalità di interazione tra le figure chiave della struttura organizzativa del Concessionario e l'Amministrazione concedente.</p> <p>Il concorrente dovrà, altresì, illustrare le soluzioni proposte per la gestione ottimale ed efficiente del servizio nelle ore di punta e in occasione di eventi che possono comportare un forte incremento dell'utenza (es. convegni, conferenze, presentazione libri etc.).</p> <p><i>La Commissione giudicatrice valuterà il modello organizzativo proposto sulla base del seguente criterio motivazionale: efficienza, efficacia e fattibilità del progetto proposto in coerenza con le prescrizioni del Capitolato Speciale.</i></p> <p><i>Saranno valutati positivamente i progetti che prevedano percorsi d'inclusione di soggetti deboli e con disabilità.</i></p>	12		
			1.2	<p><b>Gestione degli spazi e allestimento dei locali</b></p> <p>Il concorrente dovrà descrivere il progetto di allestimento degli spazi oggetto della concessione, evidenziando in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il layout progettuale di allestimento con indicazione</li> </ul>	12		

				<p>della destinazione d'uso dei locali;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la fruibilità, la funzionalità ed il comfort degli spazi definiti per le diverse attività (preparazione, servizio banco, accoglienza utenti, ecc.);</li> <li>- le caratteristiche tecniche, la funzionalità, l'ergonomia e la modularità degli arredi proposti, senza oneri per l'Amministrazione concedente;</li> <li>- le caratteristiche tecniche e la funzionalità delle attrezzature proposte, senza oneri per l'Amministrazione concedente.</li> </ul> <p>La descrizione potrà essere corredata da disegni, planimetrie, progetti tecnici e altro materiale informativo utile ad illustrare e valorizzare la soluzione proposta.</p> <p>La descrizione degli interventi dovrà essere inserita in un cronoprogramma che indichi con chiarezza la collocazione temporale dei singoli interventi previsti nel corso della durata della convenzione.</p> <p>Poiché gli arredi e i complementi aggiuntivi proposti nel progetto concorrono a determinare l'ammontare degli investimenti che incidono sulla durata della concessione, al termine della stessa diventeranno di proprietà dell'Amministrazione concedente.</p> <p>Il progetto dovrà tenere conto anche dell'aspetto estetico del locale e la sua conseguente valorizzazione sotto il profilo dell'accoglienza connessa al contesto bibliotecario.</p> <p>Il progetto dovrà, altresì, tener conto delle prescrizioni di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 6 novembre 2023 «Adozione dei criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili» e, più specificatamente, ai paragrafi 3.1.6 – Efficienza energetica, 3.1.7 – Riduttori del flusso idrico, 3.1.8 – Arredi per punti ristoro e 3.1.9 - Comunicazione.</p>			
--	--	--	--	---	--	--	--



				<p><i>La valutazione terrà conto, tra l'altro, della contestualizzazione, della funzionalità e dell'adeguatezza della proposta progettuale in relazione agli spazi oggetto della concessione, ai servizi da erogare ed ai pertinenti criteri minimi ambientali.</i></p>			
			1.3	<p><b>Progetto sulla qualità dei servizi di bar/caffetteria e di ristorazione leggera</b></p> <p>Il concorrente dovrà descrivere nel dettaglio il servizio di bar/caffetteria e di ristorazione leggera che intende offrire, evidenziando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la differenziazione prevista nelle diverse fasce orarie;</li> <li>- le proposte gastronomiche ed i menu che verranno offerti, anche in relazione alla possibilità di asporto e a particolari esigenze alimentari (diete alimentari, allergie e intolleranze, motivi religiosi);</li> <li>- le modalità di preparazione.</li> </ul> <p>Il progetto dovrà, altresì, tener conto delle prescrizioni di cui al succitato Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 6 novembre 2023 e, più specificatamente, ai paragrafi:</p> <p>3.1.2 – Requisiti di alimenti e bevande e dei relativi imballaggi, 3.1.3 – Prevenzione e gestione dei rifiuti, 3.1.4 – Prevenzione degli sprechi alimentari e 3.1.5 – Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili.</p> <p>Verranno valutati positivamente i progetti che prevedano un ampio assortimento dell'offerta di buffet freddo, ad esempio, una varietà di colazioni, di bevande calde (caffè, orzo, ginseng, tè, tisane e altro) e di bevande fredde (frullati, centrifughe, frappè, ecc.).</p> <p><i>Verrà, altresì, valutata positivamente anche l'offerta di servizi pomeridiani e serali (happy hour, servizi di tè, tisane, pasticceria e altro)</i></p>	12		

			<p><i>accompagnati da eventuali momenti di intrattenimento.</i></p> <p><i>Sarà premiata la varietà delle proposte offerte per il pranzo ed apprezzati i progetti che prevedano, ad esempio, la preparazione di piatti sulla base della stagionalità dell'offerta, dei prodotti per celiaci e per altre forme di intolleranza alimentare.</i></p>			
		1.4	<p><b>Sistema di misurazione e verifica del gradimento del servizio</b></p> <p>Il concorrente dovrà fornire ampia descrizione degli strumenti e delle metodologie che si intendono adottare per l'attivazione di indagini sulla qualità attesa e sulla qualità percepita dall'utenza dei servizi di bar/caffetteria e ristorazione leggera in raccordo con l'Amministrazione concedente.</p> <p><i>La Commissione giudicatrice valuterà il sistema di misurazione e verifica del gradimento del servizio proposto sulla base del seguente criterio motivazionale: funzionalità, efficacia e contestualizzazione del sistema di controllo e monitoraggio proposto.</i></p>	4		
		1.5	<p><b>Elementi migliorativi</b></p> <p>Il concorrente potrà proporre elementi migliorativi del servizio, a titolo esemplificativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ disponibilità a stipulare a favore degli utenti della biblioteca convenzioni per buoni pasto;</li> <li>▪ convenzioni speciali, promozioni, tessere a punti a favore dell'utenza in generale;</li> <li>▪ individuazione di uno spazio riservato agli utenti che consumano un pasto proprio;</li> <li>▪ possibilità per l'utente di riscaldare proprie vivande;</li> <li>▪ messa a disposizione di un erogatore d'acqua gratuito.</li> </ul> <p><i>Per ogni elemento migliorativo offerto verranno attribuiti 2 punti</i></p>			10

2	<b>Progetto di promozione culturale e di coordinamento del servizio con le attività organizzate da Enti pubblici e privati del territorio</b>	35	2.1	<p>Il concorrente dovrà redigere un progetto sintetico, ma esaustivo e dettagliato, delle attività culturali, enogastronomiche e turistiche che intende organizzare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in proprio;</li> <li>• collateralmente alle maggiori manifestazioni del Comune, quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le seguenti: Festa della Fioritura, Vignola è tempo di Ciliegie, Estate a Vignola, BettyB, Autunno a Vignola, in occasione del Natale etc.;</li> <li>• in collaborazione con associazioni culturali, di volontariato e/o altri soggetti pubblici.</li> </ul> <p>Sarà valutata positivamente una gestione orientata ad offrire un servizio di accoglienza e ristorazione coordinato con le iniziative culturali realizzate nella Biblioteca, nonché l'organizzazione di buffet, degustazioni o altro, anche in coerenza con il carattere culturale delle iniziative organizzate.</p> <p>Sarà particolarmente apprezzato il progetto in grado di configurare gli spazi assegnati in concessione non solo come luogo di ristoro, ma anche come luogo di socialità diffusa, in cui tutti cittadini, associazioni e imprese potranno portare le proprie idee e risorse, promuovendo nuove iniziative e percorsi di prossimità e reciprocità, venendo a costituire un'attività funzionale e di supporto allo svolgimento delle iniziative culturali realizzate e/o promosse.</p> <p>A tal fine, il concorrente potrà presentare un calendario di possibili iniziative e manifestazioni culturali integrative e coerenti con le attività della biblioteca, anche a pagamento; le iniziative a pagamento potranno essere rivolte sia alla generalità dell'utenza, che rivestire natura di carattere privato (per clientela ristretta).</p>	25	
---	---	----	-----	---	----	--

				<p>La realizzazione di iniziative a pagamento per clientela ristretta da parte del Concessionario necessita di una preventiva autorizzazione da parte del Concedente.</p> <p><i>La Commissione Giudicatrice attribuirà il punteggio sulla base del seguente criterio motivazionale: efficacia ed efficienza del progetto di offerta di attività culturali, enogastronomiche e di promozione turistica e coinvolgimento del tessuto culturale del territorio.</i></p>			
			2.2	<p><b>Offerta aggiuntiva di un servizio gratuito di catering per iniziative organizzate dall'Amministrazione contraente all'interno della Biblioteca Auris</b></p> <p>Il concorrente dovrà indicare con chiarezza la quantità e qualità dell'offerta di catering che è disposto a concedere su base annuale, esprimendola in modo tale da renderla facilmente comprensibile e non equivocabile (ad esempio in termini di numero massimo delle persone che si intende complessivamente servire su base annuale e ipotesi di composizione della "porzione unitaria" di alimenti e bevande che si intende offrire).</p> <p>Il concorrente dovrà, altresì, definire qualità e quantità di stoviglie, bicchieri e altri elementi di corredo che si intende usare in tali occasioni.</p> <p><i>La Commissione Giudicatrice attribuirà il punteggio sulla base del seguente criterio motivazionale: miglior rapporto quali-quantitativo dell'offerta aggiuntiva proposta.</i></p>	7		
			2.3	<p><b>Piano di comunicazione e promozione</b></p> <p>Il concorrente dovrà indicare dettagliatamente il piano di comunicazione e promozione che intende adottare.</p> <p><i>La Commissione Giudicatrice attribuirà il punteggio sulla base del seguente criterio</i></p>	3		

				<i>motivazionale: completezza ed efficacia del piano di comunicazione proposto.</i>			
	<b>Totale</b>	<b>85</b>					

**Il concorrente è escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **45 (quarantacinque) punti** per il punteggio tecnico complessivo.

Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione.

## **12.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA**

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella precedente tabella con la relativa ripartizione dei punteggi per singolo criterio.

L'attribuzione dei punteggi avviene sull'autonomo e libero apprezzamento di discrezionalità tecnica di ciascun commissario.

Per ciascun elemento sono effettuate le somme dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario e successivamente tale somma divisa per il numero dei commissari, al fine di individuare il relativo coefficiente finale per singolo sub-criterio.

Il coefficiente finale di cui sopra, viene moltiplicato per il peso attribuito all'elemento (subcriterio) in modo da determinare l'effettivo punteggio dell'elemento di valutazione.

È attribuito il coefficiente 0 (zero) con conseguente mancata attribuzione dei relativi punteggi all'elemento in relazione al quale non sia stata presentata dal concorrente alcuna proposta.

Si procederà alla sommatoria per ogni singolo concorrente dei punteggi attribuiti ad ogni elemento di valutazione.

<b>Coefficiente</b>	<b>Rispondenza ai parametrivalutativi-criteri motivazionali</b>	<b>Giudizio sintetico</b>
0	Non valutabile	La qualità dell'offerta tecnica risulta del tutto non significativa e non rispondente a quanto richiesto
0,2	Scarso	La qualità dell'offerta tecnica è valutata poco pertinente e non sufficientemente efficace rispetto a quanto richiesto
0,4	Parzialmente adeguato	La qualità dell'offerta tecnica è ritenuta non del tutto sufficiente rispetto alla minima trattazione degli elementi
0,6	Sufficiente	La qualità dell'offerta tecnica è ritenuta sufficiente rispetto alla minima trattazione degli elementi
0,8	Buono	La qualità dell'offerta tecnica risulta significativa e rilevante per un buon soddisfacimento dell'elemento richiesto
1	Ottimo	La qualità dell'offerta tecnica risulta completa sotto ogni aspetto di valutazione, qualificante e con pieno soddisfacimento rispetto a quanto richiesto

### 12.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Saranno ammesse solo offerte a rialzo espresse in termini percentuali rispetto al canone annuo di concessione posto a base di gara, fissato in € 13.140,00 (tredicimilacentoquaranta/00) oltre IVA.

L'offerta economica dovrà essere corredata da un Piano Economico Finanziario (PEF) che attesti l'equilibrio economico finanziario della gestione proposta. Il PEF dovrà essere redatto secondo lo schema dell'allegato n. 5 e formulato in coerenza con l'offerta economica stessa e con le caratteristiche societarie di ciascun concorrente.

Al concorrente che avrà offerto il più alto aumento percentuale sul canone posto a base di gara, sarà assegnato il punteggio massimo di 15 punti, ai restanti concorrenti, il punteggio sarà assegnato secondo la seguente formula matematica:

$$P = (\text{Rialzo \%} / \text{Rialzo \% massimo}) * 15$$

Al fine di non alterare i pesi stabiliti nel precedente paragrafo 12., se nel punteggio per l'offerta tecnica complessiva nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato attribuendo, all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più alto per l'offerta tecnica, il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

### 13. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Gli operatori economici interessati, in possesso dei requisiti minimi richiesti e sopra indicati, dovranno presentare la propria manifestazione d'interesse **utilizzando esclusivamente la piattaforma di negoziazione SATER** secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della stessa, accessibili dal sito [https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide/manuali-oe/guide\\_operatori\\_economici](https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide/manuali-oe/guide_operatori_economici).

**Si raccomanda di seguire pedissequamente la procedura guidata riportata nelle succitate guide, eseguendo le operazioni richieste nella sequenza riportata nelle stesse.**

La manifestazione d'interesse dovrà essere collocata sul SATER **entro e non oltre il termine perentorio del 06/11/2024 ore 13:00.**

**Non verranno prese in considerazione richieste non pervenute tramite la predetta piattaforma telematica di negoziazione.**

Trattandosi di procedura gestita su piattaforma telematica, si raccomanda di avviare e concludere per tempo la fase di collocazione della manifestazione d'interesse sul SATER e di non procedere alla collocazione nell'ultimo giorno e/o nelle ultime ore utili.

Eventuali richieste di assistenza di tipo informatico riguardanti l'identificazione e l'accesso a SATER possono essere effettuate tramite Call Center che risponde ai numeri 800 810 799 (rete fissa) e +39 089 9712796 (rete mobile e dall'estero), lun-ven, ore 9-13 e 14-18.

### 14. MODALITA' DI SELEZIONE DEGLI OPERATORI ECONOMICI A CUI INOLTRE INVITO ALLA PROCEDURA NEGOZIATA

La Stazione Appaltante **procederà ad invitare**, con successiva comunicazione tramite la piattaforma SATER, **tutti i soggetti che abbiano manifestato interesse** nel termine di cui al presente avviso, in possesso dei requisiti richiesti.

Si precisa che in fase di procedura negoziata sarà obbligatorio il preventivo sopralluogo presso i locali oggetto della concessione, sita a Vignola (MO) in Via San Francesco, 165, e la mancata effettuazione dello stesso sarà causa di esclusione dalla procedura medesima.

Si precisa che, essendo la presente procedura aperta al mercato e garantendo la possibilità a chiunque di candidarsi a presentare un'offerta, senza determinare limitazioni in ordine al numero di operatori economici ammessi alla procedura stessa, il principio di rotazione non trova applicazione, in conformità a quanto previsto dall'art. 49, comma 5, del D.Lgs. n. 36/2023.

E' fatta salva la facoltà della Stazione Appaltante di non dar seguito all'indizione della successiva gara per l'affidamento del servizio, ovvero di procedere anche in presenza di una sola manifestazione d'interesse.

Si precisa che la presentazione della candidatura è finalizzata esclusivamente all'affidamento in oggetto e non genera alcun diritto o automatismo di partecipazione ad altre procedure di affidamento, sia di tipo negoziale sia pubblico, indette dalla Centrale Unica di Committenza dell'Unione Terre di Castelli e dal Comune di Savignano sul Panaro.

#### **14. RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO (RUP)**

**Il Responsabile Unico del Progetto**, ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. n. 36/2023, è la dott.ssa Maria Rita Santeramo – Responsabile del Servizio Cultura, Promozione della Città, Sport e Cittadinanza Attiva del Comune di Vignola, Ente aderente all'Unione di Comuni Terre di Castelli.

**Il RUP** designato dall'Unione Terre di Castelli, ai sensi dell'art. 15, comma 9, del D.Lgs. n. 36/2023, per le attività di propria competenza con i compiti e le funzioni determinate dalla specificità e complessità dei processi di acquisizione gestiti direttamente nell'ambito della fase di affidamento, è la dipendente Carla Zecca - Funzionario delegato alla Centrale Unica di Committenza.

#### **15. CHIARIMENTI ED INFORMAZIONI**

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare mediante il SATER, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/agenzia/utilizzo-del-sistema/guide/> da inoltrare entro e non oltre il giorno **28/10/2024 alle ore 13:00**.

**Non verranno evase richieste di chiarimento pervenute in modalità diversa da quella esplicitata.**

Ai sensi dell'art. 88, comma 3, del D.Lgs. n. 36/2023, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno **sei giorni** prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle manifestazioni d'interesse, tramite SATER e con la pubblicazione in forma anonima all'indirizzo internet <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/>.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

#### **16. TUTELA PRIVACY**

Ai sensi del Regolamento UE/2016/679 (GDPR) si informa che il trattamento dei dati personali conferiti nell'ambito della procedura di acquisizione di lavori, beni o servizi, o comunque raccolti dalla Centrale Unica di Committenza dell'Unione Terre di Castelli a tale scopo, è finalizzato unicamente all'espletamento della predetta procedura, nonché delle attività ad essa correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

#### **17. PUBBLICITA'**

Il presente avviso, nel rispetto dei principi di pubblicità e trasparenza, è pubblicato per almeno quindici giorni naturali e consecutivi sulla piattaforma di negoziazione SATER al seguente indirizzo:

<https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/servizi-imprese/bandi-altri-enti/avvisi-altri-enti-aperti-1>

nonché sul profilo del committente ed all'albo pretorio dell'Unione Terre di Castelli e del Comune di Vignola, luogo di esecuzione della concessione in oggetto.

Vignola, 17/10/2024

**IL RESPONSABILE DELLA CENTRALE  
UNICA DI COMMITTENZA  
Carla Zecca**