

I.P.A.B. CASA DI OSPITALITA' COLLEREALE
Via Catania Isol. 41 – 98124 MESSINA

BANDO DI GARA

**PER L'ASSEGNAZIONE IN CONCESSIONE A TITOLO ONEROSO DEL BAR
INTERNO ALLA SEDE DELL'ENTE IN MESSINA VIA CATANIA ISOL. 41.**

CIG Z0921813B2

Art. 1 - CONCEDENTE

1. Denominazione: I.P.A.B. Casa di Ospitalità Collereale – via Catania isol. 41 – 98124 Messina.
2. Responsabile del procedimento: Dott. Giuseppe Turrisi – Segretario Direttore.
3. Punti di contatto ed info: tel. 090.696696 - fax 090.692379 – sito internet www.collereale.it da martedì a venerdì ore 11,00-13,00. Giovedì anche ore 16,30-18,00.
E-mail: ipabcollereale@libero.it Pec: casa.di.ospitalita.collereale@pec.it

Art. 2 – OGGETTO, DURATA E FINALITA' DELLA CONCESSIONE

1. La concessione a titolo oneroso riguarda il Bar interno alla sede dell'Ente in Messina via Catania isol. 41 con ingresso dalla Via Del Santo n. 19.
2. L'immobile oggetto del presente Bando, con la relativa denominazione, localizzazione, e superficie è il seguente:

Denominazione - Bar interno Casa di Ospitalità Collereale,

Localizzazione - Messina, via Catania isol. 41. Accesso da Via del Santo n. 19.

Superficie

- locali adibiti alla somministrazione e consumazione alimenti e bevande e locali adibiti a laboratorio di **gastronomia fredda**, mq 76,35.

- locali accessori (bagno e deposito) calcolati per 1/3 mq 3,23.

Totale superficie mq 79,58.

Attualmente non utilizzato.

Il tutto come da planimetria allegata.

Il bar, allo stato, dispone delle seguenti attrezzature:

- 1) banco frigorifero in acciaio inox con lavabo e piano di appoggio,
- 2) retro banco in acciaio inox da appoggio,
- 3) vetrina di esposizione,
- 4) armadio congelatore espositivo (locale bar),
- 5) macchina per gelati e granite,
- 6) banco da lavoro in acciaio inox,
- 7) lavabo in acciaio inox,
- 8) armadio frigorifero espositivo (laboratorio).

3. L'unità immobiliare sarà assegnata nello stato di fatto e di diritto in cui si trova e conforme alle norme di legge e regolamenti, rimanendo a carico del concessionario la richiesta e l'ottenimento

di eventuali licenze, concessioni e autorizzazioni amministrative e/o di pubblica sicurezza e/o di carattere igienico-sanitario, occorrenti per l'uso richiesto.

4. La concessione riguarda l'immobile così come individuato nell'ampiezza e consistenza, conformemente allo stato di fatto e di diritto goduto.

5. Qualunque tipo di intervento rispetto all'attuale consistenza dell'unità dovrà essere previamente autorizzato dall'Ente concedente.

Al termine del rapporto concessorio, l'immobile rientrerà nella disponibilità della Casa di Ospitalità Collereale.

6. La concessione avrà la durata di anni sei decorrenti dalla data di stipula del contratto.

7. E' facoltà del concessionario recedere in qualsiasi momento dal contratto previa comunicazione scritta, da inoltrarsi almeno 180 giorni prima del recesso.

8. La Casa di Ospitalità Collereale potrà procedere alla revoca della concessione prima della scadenza, previa diffida, nei seguenti casi:

a) rilevanti inadempienze nella realizzazione del progetto proposto, non determinate da cause indipendenti dalla volontà dell'assegnatario;

b) qualora il concessionario non avvii le attività per la realizzazione del progetto entro 1 mese dalla consegna del bene;

c) realizzazione di opere e attività prive delle autorizzazioni prescritte dalla normativa vigente;

d) concessione in sub-affitto o in uso a soggetti terzi del bene, in assenza di autorizzazione dell'Ente proprietario;

e) mancata corresponsione del canone di concessione;

f) mancata attivazione dei servizi di manutenzione previsti.

9. La concessione è finalizzata a promuovere la riattivazione del bar interno sito al piano terra della propria sede, al fine di rivitalizzare le attività di socializzazione ed animazione degli anziani residenti nella struttura. Il bar costituirà un importante servizio anche per i Familiari degli Ospiti e per i dipendenti. Ciò nel rispetto degli obiettivi fissati nel piano triennale della performance adottato con la deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 63 del 09.11.2017.

Art. 3 - PROCEDURA DI GARA

1. Sebbene il valore della procedura consenta l'affidamento diretto in quanto non viene superata la soglia di cui all'art. 36 comma 2° lett. a) del Decr. Legisl. 50/2016, la procedura di gara individuata è quella della "Procedura negoziata" al fine di consentire la partecipazione libera al maggior numero possibile di Operatori interessati ed acquisire un'offerta più competitiva.

2. Normativa di riferimento: D. L.vo 50/2016.

Art. 4 – CANONE DI CONCESSIONE E PRESCRIZIONI DI UTILIZZO

1. Il canone annuo di concessione, posto a base d'asta e stabilito in € 4.560,00 annui. In tale importo sono comprese le utenze forfetariamente calcolate in € 1.200,00 annui. Esso è stato quantificato sulla base dei valori OMI concernenti l'area di localizzazione, e sarà suddiviso in 12 rate mensili con decorrenza dalla data di stipula.

2. Il canone sarà rivalutato in base alle intervenute variazioni biennali Istat dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati verificatasi nel biennio precedente, senza alcun onere di richiesta scritta da parte del concessionario.

3. Saranno a carico del concessionario gli oneri di pulizia, cura e manutenzione ordinaria del bar e della prospiciente porzione del portico interno, assicurando al contempo il funzionamento delle strutture igieniche a favore dell'utenza.

Art. 5 - CODICE IDENTIFICATIVO GARA

1. CIG Z0921813B2.

Art. 6 – TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

1. A pena di esclusione, le offerte debbono pervenire entro l'ora ed il giorno fissati nella lettera d'invito che sarà inviata agli operatori che, dopo la pubblicazione dell'Avviso di cui al paragrafo che segue, avranno richiesto di partecipare.

2. Sul sito internet istituzionale dell'Ente sarà pubblicato per almeno quindici giorni consecutivi apposito *Avviso* per la richiesta di invito da parte degli Operatori interessati.

3. Le offerte degli operatori economici invitati alla procedura potranno essere spedite a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno, oppure consegnate a mano a: IPAB Casa di Ospitalità Collereale, via Catania isol. 41 – 98124 Messina.

Sul plico contenente le offerte deve essere apposta la seguente dicitura: "Contiene documenti ed offerta per l'affidamento in concessione del bar interno della Casa di Ospitalità Collereale sito in Messina via Catania isol. 41. CIG Z0921813B2

4. In caso di invio a mezzo raccomandata non farà fede il timbro postale. I plichi eventualmente inoltrati successivamente a tale data saranno considerati inammissibili.

L'Opera Pia non assume responsabilità per eventuale dispersione dei plichi dipendente da inesatte indicazioni del destinatario da parte dei partecipanti, né per eventuali disguidi postali o disguidi imputabili a terzi.

5. A pena di esclusione, l'istanza, la proposta progettuale, l'offerta economica e la documentazione richiesta per la partecipazione alla gara devono essere redatti in lingua italiana.

Art. 7 - LUOGO E DATA DI CELEBRAZIONE DELLA GARA

1. Si procederà all'apertura dei plichi, presso gli uffici amministrativi della sede dell'Ente, il terzo giorno successivo a quello di scadenza per la presentazione delle offerte, alle 11,00 e seguenti.

Art. 8 - VISIONE E ACQUISIZIONE DOCUMENTAZIONE

1. Il presente bando, il disciplinare di gara e la documentazione complementare possono essere visionati presso l'U.R.P. nei giorni ed orari di ricevimento, nonché sul sito istituzionale dell'Ente www.collereale.it nella sezione "Amministrazione trasparente".

Art. 9 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

1. Sono ammessi a partecipare i soggetti, singoli o raggruppati, secondo quanto previsto dagli art. 45, 47 e 48 del D.Lgs. 50/2016, che qui espressamente e integralmente si richiamano, che siano in possesso dei seguenti requisiti:

a) di ordine generale previsti dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;

b) iscrizione alla C.C.I.A.A. per l'attività di che trattasi;

c) per le cooperative o consorzi di cooperative, iscrizione Albo delle Cooperative istituito presso il Ministero delle Attività Produttive e tenuto presso il Registro delle imprese della provincia sede della cooperativa o consorzio di cooperative;

Art. 10 - SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE

1. I legali rappresentanti delle ditte partecipanti od i loro delegati potranno presenziare e/o rendere dichiarazioni verbali durante tutte le sedute ad eccezione della fase di valutazione del progetto migliorativo che avverrà in seduta riservata.

Art. 11 – GARANZIA

1. A garanzia degli obblighi assunti con la stipula del contratto, il concessionario si impegna a costituire un deposito cauzionale infruttifero pari a una trimestralità del canone che verrà restituito alla scadenza del contratto, previa riconsegna dell'immobile. Sarà invece incamerato dall'Ente concedente, salvo il risarcimento del maggior danno, nel caso in cui il concessionario, nonostante la preventiva diffida ad adempiere, si renda inadempiente rispetto anche solo ad uno degli obblighi previsti dal contratto.

Art. 12 - CONTRIBUTO ALL'A.N.A.C.

1. E' condizione di partecipazione, a pena di esclusione, l'avvenuto versamento del contributo a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità indicate nel Disciplinare di Gara, per l'importo nella misura prevista dall'art. 2 della deliberazione 5 marzo 2014, Codice identificativo gara CIG Z0921813B2.

13. TERMINE DI VALIDITA' DELL'OFFERTA

1. Centottanta giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

Art. 14 - PROCEDURA E MODALITA' DI SCELTA DEL CONTRAENTE

1. Il plico delle offerte dei soggetti invitati dovrà contenere al suo interno, a pena l'esclusione, tre buste distinte, a loro volta controfirmate sui lembi di chiusura e sigillate, recanti ognuna l'intestazione del mittente e l'indicazione del contenuto secondo le seguenti dizioni:

Busta A - "Documentazione per l'ammissione",

Busta B - "Proposta progettuale",

Busta C - "Offerta economica".

La documentazione per l'ammissione dovrà essere predisposta e compilata, a pena di esclusione, in conformità a quanto previsto dal Disciplinare di Gara.

La proposta progettuale e l'offerta economica, da presentarsi a pena di esclusione, dovranno tenere conto del tessuto sociale e del particolare ambiente nel quale il bar interno si va ad insediare e dovranno avere i requisiti di cui al successivo comma 2.

2. La proposta progettuale dovrà prevedere:

a) la presentazione del soggetto proponente;

b) la descrizione del progetto presentato in termini di contenuti, con particolare riferimento alle finalità di ristoro, e agli obiettivi di creare nuove opportunità di socializzazione;

c) una relazione sulle principali voci di costi e ricavi di gestione, sulle risorse umane che saranno impiegate per la realizzazione del progetto, sulle modalità di gestione e sugli eventuali interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria degli spazi.

3. Le proposte progettuali pervenute, con le modalità e i termini di cui all'art. 6 saranno valutate sulla base dei seguenti criteri e sub criteri, con i relativi punteggi, per un totale complessivo massimo di punti 80:

a) caratteristiche e qualificazione del soggetto proponente, con particolare riguardo alla affidabilità ed all'idoneità della struttura gestionale (max punti 10);

b) qualità complessiva del progetto (max punti 45), secondo i seguenti sub criteri:

- giorni ed orari di apertura (max punti 10)

- politica dei prezzi praticati (max punti 10)

- gamma e qualità dei prodotti offerti (max punti 15)

- utilizzo del laboratorio interno per la preparazione dei prodotti (max punti 10)

c) migliorie, in termini di arredi ed opere manutentive, che si intendono apportare per il decoro e

la qualificazione degli ambienti (max punti 15);

d) Attività di socializzazione (max punti 10);

4. L'offerta economica dovrà essere formulata in aumento rispetto al canone annuo concessorio stabilito (max punti 20).

5. Tipo di procedura: negoziata.

6. L'aggiudicazione sarà effettuata in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del Decr. Legisl. n. 50/2016. A tal fine una Commissione di gara composta da tre membri, nominati con determinazione del Presidente del C.d.A., procederà alla valutazione comparativa delle diverse offerte/progettualità pervenute - da compilarli su un massimo di cinque pagine/facciate di fogli formato A4 carattere *Times New Roman* 12 ed interlinea 1,5 - con attribuzione dei relativi punteggi, operando secondo i criteri di valutazione, costituiti dal dato economico quantitativo e dal dato qualitativo.

A tali criteri vengono attribuiti fattori di ponderazione, costituiti dai seguenti dati numerici con cui è stata espressa l'importanza attribuita a ciascun criterio di valutazione.

Essi, globalmente pari a punti cento, vengono determinati fino ad un massimo di punti 20 per l'offerta economica (aumento sul canone concessorio stabilito) e, per il rimanente punteggio, fino ad un complessivo massimo di punti 80 per il progetto migliorativo.

Segnatamente:

A) DATO ECONOMICO QUANTITATIVO - OFFERTA ECONOMICA SUL CANONE CONCESSORIO

- ***Fino ad un massimo di punti 20 (venti):*** Per l'attribuzione del predetto punteggio, si adotterà il sistema del calcolo di seguito specificato:

canone più alto offerto x punteggio massimo attribuibile (20 punti)

canone offerto dalla ditta in esame

B) PROGETTO MIGLIORATIVO – *Fin o ad un massimo di punti 80 (ottanta) secondo i criteri e sub criteri di cui al precedente punto 3.*

6. Non sono ammesse offerte economiche in diminuzione sul canone concessorio.

7. Si procederà all'espletamento della gara anche qualora venga presentata una sola offerta, purché valida.

8. La concessione è da intendersi oltre IVA nella misura di legge.

Art. 15 - ALTRE INFORMAZIONI

1. La deliberazione del Consiglio di Amministrazione di indizione gara è la n. 78 del 29.12.2017.

2. Non sono ammessi a partecipare alla gara soggetti privi dei requisiti richiesti dal presente bando.

3. Il Dirigente si riserva la facoltà di disporre, in autotutela, ove ne ricorra la necessità e con provvedimento motivato, la riapertura della gara già conclusa e l'eventuale ripetizione delle sue operazioni essendo l'aggiudicazione provvisoria.

4. Si farà luogo all'esclusione del concorrente dalla gara nel caso manchi, risulti incompleto, o irregolare qualcuno dei documenti richiesti che incidono in via diretta o mediata sulla funzione di garanzia che la disciplina di gara tende ad assicurare, nonché quelli volti a tutelare la *par condicio* dei concorrenti.

5. Tutte le dichiarazioni sostitutive devono essere accompagnate da fotocopia di documento di riconoscimento in corso di validità.

6. L'aggiudicazione è impegnativa per l'impresa aggiudicataria ma non per il Concedente fino a quando non saranno perfezionati gli atti in conformità alle vigenti disposizioni.

7. Ai sensi dell'art.209 del D. Lgs. 50/2016 si dà atto che il contratto di concessione non conterrà la clausola compromissoria. E' pertanto escluso il ricorso all'arbitrato per la definizione delle

controversie nascenti dal presente appalto. Ai sensi dello stesso articolo è vietato in ogni caso il compromesso.

8. Il provvedimento di aggiudicazione definitiva sarà comunicato secondo le modalità previste dagli artt. 76 e 98 del Codice degli Appalti.

9. Il presente bando di gara verrà trasmesso per via elettronica all'Ufficio delle Pubblicazioni Ufficiali dell'Unione Europea.

10. Ai sensi dell'art. 30 comma 13 del Decr. Legisl. 50/2016, stanti le ragioni di urgenza, subito dopo l'aggiudicazione, si darà corso all'esecuzione anticipata del contratto, nelle more della stipula dello stesso

Art. 16 - Comunicazioni ex art.76 D. Lgs 50/2016

1. Tutte le comunicazioni inerenti la procedura in oggetto saranno effettuate dall'Ente concedente via PEC. A tal fine il concorrente, con la domanda di partecipazione, dovrà obbligatoriamente indicare, oltre al domicilio eletto per le comunicazioni, l'indirizzo PEC al quale acconsente che siano inoltrate le comunicazioni. E' obbligo del concorrente comunicare tempestivamente all'Ente concedente ogni variazione sopravvenuta nel corso della procedura di gara circa l'indirizzo PEC già indicato nell'istanza citata a cui ricevere le comunicazioni.

Art. 17 - AVVERTENZE

1. L'Amministrazione si riserva a proprio insindacabile giudizio la facoltà di revocare o annullare in ogni fase della gara il relativo Bando, o di non procedere all'apertura delle buste contenenti le offerte/progettualità ovvero di non procedere all'aggiudicazione e di conseguenza non dare luogo a contratto senza che i concorrenti abbiano niente a pretendere ad alcun titolo per il fatto di avere presentato l'offerta.

Art. 18 - MISURE DI CONTRASTO ALLA CRIMINALITA' ORGANIZZATA

1. Ai sensi dell'art. 2, commi 1 e 2, della legge regionale 20 novembre 2008, n.15 e successive modifiche e integrazioni l'ente appaltante procederà alla risoluzione del contratto nell'ipotesi in cui il legale rappresentante o uno dei dirigenti dell'impresa aggiudicataria siano rinviati a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata.

Art. 19 - PROCEDURE DI RICORSO

1. Organismo responsabile della procedure di ricorso: Tribunale Amministrativo Regionale per la Sicilia - Sede di Catania.

Messina, 29.12.2017.

**IL DIRIGENTE E R.U.P.
F.to Dott. Giuseppe Turrisi**