TEATRO BISMANTOVA

Azienda Speciale Consortile
Appennino Reggiano

AVVISO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO DELLA GESTIONE DEL "CAFFE' DEL TEATRO"

ART. 1 OGGETTO

L'Azienda Speciale Consortile Appennino Reggiano con sede legale in Castelnovo ne' Monti (RE) Via Roma 75 indice il presente avviso al fine di assegnare in sub-locazione la gestione del "Caffè del Teatro", l'attività attualmente non è funzionante.

Il locale è collocato al piano primo del Teatro Bismantova, in uno spazio autonomo adiacente l'ingresso principale del teatro, costituito da:

- locale bar-caffetteria e relative attrezzature, identificato catastalmente al Foglio 39 mappale 358 sub. 14 cat. catastale C/1 di 130 mq posto al primo piano dello stabile. Il locale è composto da bar bi-zona, servizi e servizi privati riservati al personale e mq 16,45 di superficie accessoria (terrazza lato nord); ai fini catastali la superficie utile è di 115 mq. I locali e le attrezzature sono assegnati come stanti all'atto del sopralluogo e tali devono essere riconsegnati al termine della sub-locazione. Le utenze saranno a carico del conduttore.

La proprietà si riserva di non effettuare alcuna assegnazione qualora le richieste pervenute risultassero parzialmente o totalmente inadeguate.

ART. 2 DURATA

Il contratto avrà la durata di anni due (due) a decorrere dalla data di affidamento, salvo rinnovo per uguale periodo, previo provvedimento espresso.

ART. 3 PROCEDURA DI ASSEGNAZIONE

Procedura aperta con valutazione del progetto di gestione

ART. 4 CANONE DI SUB-LOCAZIONE

Il canone previsto e decorrente dal mese di stipula di eventuale contratto di sub locazione è il seguente:

250,00 (duecentocinquanta) euro/ mese per i primi 6 mesi

350,00 (trecentocinquanta) euro mese dal 7° al 12 °mese

600,00 (seicento) euro mese dal 13° mese

ART. 5 SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a partecipare alla procedura di gara i soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

5.1 Requisiti di ordine generale: assenza di cause di esclusione previste ai sensi degli artt. 94-98 del DL 36/23 e di qualsiasi altra ipotesi di incapacità a contrattare.
5.2 Requisiti di idoneità professionale:
- Iscrizione nel registro della Camera di Commercio, industria, Artigianato e Agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività inerente l'oggetto del presente avviso
- Requisiti soggettivi e professionali previsti per l'ottenimento dell'autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande al pubblico ai sensi dell'art. 6 della L.R. 14/2003 e succ.
5.3 Requisiti di capacità finanziaria ed economica: idonea attestazione rilasciata da almeno un Istituto di Credito o da intermediario autorizzato ai sensi del D. Lgs. n. 385/1993, dalla quale risulti che il concorrente ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso di idonea capacità economica e finanziaria.

ART. 6 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E PUNTEGGI

L'appalto sarà aggiudicato in base al criterio dell'offerta progettuale ritenuta più adeguata all'oggetto dell'affidamento.
La valutazione delle offerte sarà effettuata da apposita commissione.
ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (max. punti 6):
Saranno valutate le caratteristiche qualitative del progetto di gestione bar/caffetteria con riguardo a modello organizzativo, allestimenti, numero addetti, varietà/qualità prodotti **per un punteggio massimo pari a 6 punti.**
La Commissione, tenendo conto delle informazioni fornite dai concorrenti mediante dettagliata relazione progettuale, attribuirà un punteggio compreso tra 0 e 6 ai seguenti elementi di valutazione:

1) Modello organizzativo con riferimento alla valorizzazione del servizio tramite attività ed eventi realizzati in proprio
2) Progetto di organizzazione del servizio in occasione di mostre, eventi culturali, spettacoli teatrali, proiezioni cinematografiche organizzate dal Teatro o da soggetti terzi all'interno dei locali del Teatro
3) Caratteristiche estetiche e funzionali dell' allestimento locali e delle apparecchiature tecniche di somministrazione e di servizio
4) Personale: numero di addetti e rispettive qualificazioni professionali degli stessi
5) Procedure di gestione igienico-sanitaria, qualità degli interventi di pulizia, sanificazione e disinfestazione dei locali e delle attrezzature
6) Proposte di nuovi servizi e attività correlati all'attività di somministrazione

Verrà attribuito da ogni commissario un punteggio variabile da 0 a 1, da valutare in base alla documentazione presentata .

Al fine di rendere omogenea l'assegnazione dei punteggi alle diverse offerte per ogni criterio e sub criterio sopra indicato, sono individuati i seguenti giudizi con relativo punteggio numerico:

1 Ottimo

0,90 Più che buono

0,80 Buono

0,70 Discreto

0,60 Sufficiente

0,50 Quasi sufficiente

0,40 Insufficiente

0,30 Gravemente insufficiente

0,20 Negativo

0,10 Quasi del tutto assente - quasi completamente negativo

0 Assente- completamente negativo

ART. 7 SOPRALLUOGO

Al fine di assicurare la piena conoscenza di tutte le circostanze e gli elementi che possono influire sulla formulazione dell'offerta, ciascun soggetto che intende partecipare dovrà effettuare obbligatoriamente, direttamente o tramite altro soggetto all'uopo delegato, un sopralluogo presso i locali di esecuzione del servizio, a pena di esclusione dalla procedura di selezione.

Al termine del sopralluogo verrà rilasciato apposito attestato di presa visione, vistato dall'Azienda. La mancata produzione dell'attestato di avvenuto sopralluogo tra i documenti da produrre per la selezione costituisce motivo di esclusione dalla procedura di selezione.

Il sopralluogo potrà essere effettuato dalla data di pubblicazione del presente avviso ed entro il termine di scadenza dello stesso esclusivamente previo appuntamento telefonando al numero 0522-611876 (dalle 10 alle 12 da lunedì a venerdì)

ART. 8 TERMINI E MODALITA' DI MANIFESTAZIONE

I soggetti interessati sono invitati a presentare la propria manifestazione di interesse utilizzando il modello "Manifestazione interesse", allegato al presente Avviso, compilato in ogni sua parte,che dovrà pervenire, tramite:

1) pec indirizzata a ascappenninoreggiano@legalmail.it (valida solo se proveniente da altro indirizzo certificato)

2) consegna a mano o con raccomandata -in busta chiusa riportante oggetto e mittente- presso gli

uffici amministrativi siti in Via Roma 14 -Castelnovo ne' Monti (RE) 3 piano -Palazzo Ducale- Ufficio Protocollo

ENTRO E NON OLTRE LE ORE 11:00 DEL 10 GENNAIO 2025

l'Azienda si riserva la potestà di annullare, sospendere, modificare, in tutto o in parte il presente Avviso. Per eventuali informazioni è possibile contattare la segreteria del Teatro Bismantova al numero 0522/611876

Il presente avviso è pubblicato nel sito internet del Teatro www.teatrobismantova.it (pagina eventi) e nel sito internet istituzionale www.ascappenninoreggiano.it (sezione "Amministrazione trasparente", sottosezione "Bandi di Gara e contratti").

9. ALTRE INFORMAZIONI

I dati raccolti sono trattati, anche con strumenti informatici e conformemente al Regolamento generale per la protezione dei dati personali numero 2016/679 (General Data Protection Regulation o GDPR), esclusivamente nell'ambito del presente procedimento. Il titolare del trattamento dei dati è l'Azienda Speciale Cons. Appennino Reggiano, Responsabile Unico del Progetto è l'avv. Guido Paratico. Con la partecipazione i concorrenti consentono, ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e succ., al trattamento dei propri dati, anche personali, in relazione alla presente procedura.

ART. 10 MODALITA' DI ASSEGNAZIONE

Dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte la commissione effettuerà nell'ordine:

a) esame dell'integrità e della tempestività di consegna dei plichi pervenuti con pubblicazione dell'elenco delle domande pervenute. Saranno ammesse alla fase successiva le richieste pervenute nei termini e con le modalità previste dal presente avviso, la cui documentazione sarà risultata regolare.

b) apertura della busta contenente la documentazione per le necessarie operazioni di verifica della regolarità della documentazione medesima. Successivamente, la commissione procederà all'esame dell'offerta ed alla conseguente assegnazione dei punteggi secondo i criteri ed entro i limiti massimi indicati nel paragrafo precedente.

Il concorrente che conseguirà il punteggio più alto sarà dichiarato provvisoriamente aggiudicatario.

La data di selezione delle domande avverrà esclusivamente tramite pubblicazione nei sopra elencati siti internet così come la notifica del vincitore che sarà invece notificata anche a mezzo pec. Le procedure saranno concluse presumibilmente entro il 31 gennaio 2025 fatto salvo diverse comunicazioni.

ART. 11 AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA

L'aggiudicazione si intende immediatamente vincolante per il concorrente aggiudicatario, che dovrà dichiararsi disponibile ad avviare il servizio anche nelle more della stipula del contratto. L'aggiudicazione definitiva è comunque subordinata alla positiva verifica in ordine alla sussistenza dei requisiti dichiarati per la partecipazione alla gara, da esperirsi nelle forme e nei modi di legge.

L'assegnazione sarà perfezionata mediante la stipula del contratto di sub affitto di ramo d'azienda, eventuali spese di registrazione saranno a totale carico dell'affidatario.

ART. 12 CAUSE DI ESCLUSIONE E SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.E' nulla l'offerta priva di sottoscrizione o sottoscritta da soggetto diverso dall'offerente se privo di legale rappresentanza o di procura.

ART.13 INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

Trascorso il termine fissato, non sarà ammessa alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di una precedente.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta conveniente e idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Castelnovo ne' Monti 20 dicembre 2024

Il responsabile del procedimento

Firmato digitalmente da:
Simona Cecchini
Data: 20/12/2024 11:45:09