

**Bando di gara
per la
gestione
del ristorante
del Cassero
Poggibonsi**



Bando di gara ad evidenza pubblica
Marzo 2015

Bando di gara per la gestione del ristorante del Cassero

Premessa

L'edificio all'interno del Cassero della Fortezza di Poggio Imperiale è un immobile di proprietà della Città di Poggibonsi.

Secondo quanto previsto dall'Amministrazione Comunale, alcune parti della struttura, tra le quali il ristorante, sono stati dati in concessione alla Fondazione "Elsa, Culture Comuni".

Tale Fondazione, costituita a Poggibonsi nel 2008, si propone come interlocutore della Città per la realizzazione di progetti culturali, gestione di beni comuni con finalità culturali e ricreative, per lo sviluppo di progetti di consolidamento e promozione del tessuto sociale e culturale cittadino.

Attraverso il completo recupero del Cassero e della Fortezza di Poggio Imperiale il Comune di Poggibonsi, avvalendosi della Fondazione Elsa e di altri soggetti, intende realizzare un luogo per attività sociali, culturali, turistiche e formative in grado di accrescere la conoscenza, il prestigio e la frequentazione del luogo caratterizzato da importanti beni storici e da un parco archeologico.

Il Cassero, situato all'interno della Fortezza di Poggio Imperiale, dovrà caratterizzarsi come un polo legato alla realizzazione di eventi culturali, manifestazioni storiche e all'educazione per la salvaguardia dei beni storico-artistici.

Un luogo di svago e di relax, un centro di incontro e di progettazione e un punto di promozione artistica e culturale legato alla valorizzazione dei beni storico-artistici.

I locali del Cassero, ospitano un bar-caffetteria, lato Piazza d'Armi, un museo archeologico, una sala polivalente per convegni e per la celebrazione di matrimoni, una foresteria e un bar – ristorante (lato San Lucchese) di circa 125 mq (comprese le cucine e i locali di servizio, più uno

spazio pertinenziale esterno di circa 40 mq) e altri spazi di lavoro per più organizzazioni.

Inoltre trovano spazio utilizzando anche le aree di pertinenza esterne, diverse tipologie di attività sociali, culturali, aggregative delle comunità locali.

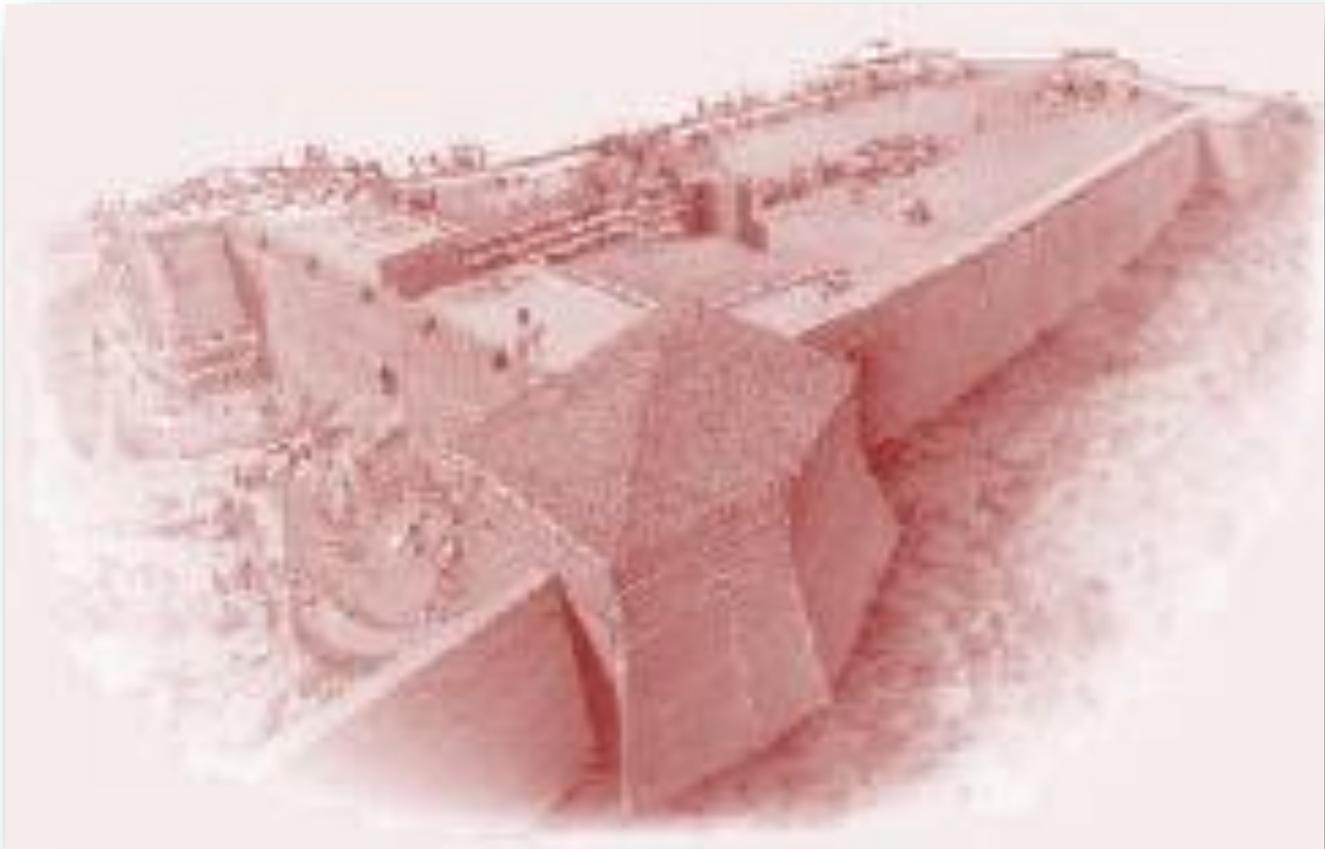
Nella convenzione di concessione della struttura alla Fondazione Elsa è presente l'indicazione vincolante di indire una gara ad evidenza pubblica per l'assegnazione della gestione del Ristorante con una preferenza per coloro che sono già titolari di autorizzazione e che hanno interesse a trasferire la propria azienda.

Il Ristorante si dovrà auto sostenere economicamente, pagare le proprie utenze e corrispondere alla Fondazione Elsa un affitto mensile.

L'attività di somministrazione di bevande e alimenti dovrà privilegiare la vocazione a luogo della convivialità e dell'aggregazione legate al cibo ed alla cucina tradizionale, in un'ottica di sostenibilità ambientale, educazione alimentare, di coerenza con le finalità generali che il Comune di Poggibonsi ha individuato per il sito e di sinergia con le altre attività presenti e in programmazione.

La gestione dovrà favorire la presenza delle famiglie, dei turisti, dei gruppi organizzati e dei gruppi informali attraverso iniziative che ne incentivino la frequentazione.

Il servizio di Ristorante, si rivolgerà ai clienti di zona, a quelli di passaggio, ai frequentatori del Parco Archeologico e dovrà garantire il supporto logistico per quanto riguarda la somministrazione di alimenti e bevande agli eventi in programmazione all'interno della Fortezza di Poggio Imperiale.



I locali per lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande risultano idonei dal punto di vista urbanistico, edilizio, di sicurezza e sorvegliabilità.

Il progetto di gestione del Ristorante dovrà integrarsi con i principi individuati al precedente paragrafo.

La scelta del gestore avverrà attraverso la presente gara pubblica che valuterà la proposta di gestione complessiva del servizio e la sua complementarità con le attività che la Fondazione Elsa e il Comune di Poggibonsi intendono svolgere all'interno della struttura e nella Fortezza di Poggio Imperiale.

Il servizio dovrà quindi essere sinergico alle attività che si realizzano nella Fortezza e, in particolare, nei locali del Cassero e nella prospiciente Piazza d'Armi incoraggiandone in entrambi i casi la frequentazione.

Potranno rispondere al bando sia ditte individuali, associazioni, società e cooperative, che dovranno compilare

l'Allegato B, sia gruppi non ancora costituiti in società, sia gruppi non ancora costituiti in società, raggruppamenti temporanei di concorrenti già costituiti o da costituire che dovranno compilare l'Allegato C.

I locali del Bar-Ristorante lato San Lucchese sono disposti su due livelli, hanno una superficie di circa mq 165 complessivi e sono così suddivisi:

- 2 locali cucina,
- 2 sale ristorante,
- 3 locali dispensa,
- 2 locali bagni pubblici,
- 2 locali guardaroba
- locali bagni personale e spogliatoi personale,
- 1 area pertinenziale esterna

Tali locali saranno assegnati nello stato nel quale si trovano dopo averne presa visione e sono rappresentati nell'Allegato D del presente bando.

Bando di gara per la gestione del ristorante “Il Cassero”

Allegati

- A) Sintesi progetto “CASSERO”.
- B) Modulo istanza partecipazione per società, associazioni, cooperative e ditte individuali.
- C) Modulo istanza partecipazione per gruppi non ancora costituiti in società.
- D) Pianta del Bar - Ristorante
- E) Elenco attrezzatura minima e arredi.

Oggetto del bando

1. Il presente bando ha per oggetto l'affidamento della gestione del “Ristorante” posto all'interno della struttura denominata “IL CASSERO” sita a Poggibonsi all'interno della Fortezza di Poggio Imperiale
2. Procedura di aggiudicazione: procedura aperta con il sistema di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa.

Durata dell'affidamento della gestione

La durata dell'affidamento della gestione è prevista per 36 mesi, con modalità e termini stabiliti nel contratto, a partire dalla data di stipulazione del contratto o, se successiva, dalla data di rilascio dell'autorizzazione di esercizio da parte del Settore competente. La Fondazione Elsa, entro tre mesi dalla data di scadenza del contratto, si riserva la facoltà, previa verifica del buon andamento del servizio, di rinnovare l'affidamento al Soggetto Gestore per un periodo di ulteriori 36 mesi, previa un'eventuale rinegoziazione dei termini del contratto.

1. Entità dell'affidamento

La base d'asta relativa all'affitto mensile da corrispondere alla Fondazione Elsa per la gestione del Ristorante del Cassero è di euro 1200 al netto dell'IVA.

Ogni concorrente all'assegnazione della Licenza dovrà definire un'offerta di canone d'affitto fisso mensile. Saranno ammesse solo offerte uguali o a rialzo rispetto alla cifra di euro 1200 di imponibile.

Al fine di favorire la gestione durante i primi tre mesi di avviamento del servizio, la Fondazione Elsa applicherà al gestore uno sconto del 50% rispetto al prezzo di canone d'affitto stabilito.

Al termine di tale periodo il costo del canone d'affitto tornerà completo.

Sempre per favorire il soggetto gestore, la Fondazione Elsa consentirà di scalare il 50% del canone mensile a partire dal quarto mese, per opere di ristrutturazione o migliorie apportate al ristorante, previo assenso preventivo all'effettuazione dei lavori.

Al termine di ogni anno di gestione, il costo del canone d'affitto sarà soggetto a revisione secondo gli indici ISTAT.

2. Requisiti e modalità di partecipazione

1. Soggetti ammessi alla gara

Possono partecipare alla gara i soggetti con attività pertinente l'oggetto del presente bando ed in possesso dei requisiti per ottenere le autorizzazioni all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

I partecipanti potranno assumere qualsiasi natura giuridica, a condizione che essa sia compatibile con l'esercizio delle attività previste nel presente disciplinare.

Sono ammesse, altresì, offerte provenienti da consorzi, ATI o raggruppamenti già esistenti e/o in possesso dei requisiti per poter esercitare i servizi oggetto del bando in caso di aggiudicazione della gara. In tal caso, nell'istanza di partecipazione, dovrà essere

chiaramente indicato il soggetto al quale è demandata la rappresentanza negoziale.

Sono escluse dalla partecipazione alla gara offerte provenienti da concorrenti, anche nella qualità di semplici soci di una persona giuridica, in situazioni di morosità in ragione di precedenti rapporti patrimoniali con la FONDAZIONE ELSA ovvero con il Comune di Poggibonsi.

Non è consentito a uno stesso partecipante di presentare contemporaneamente offerte in diversi raggruppamenti o consorzi a pena di esclusione di tutte le diverse offerte presentate.

Nel caso in cui venga presentata offerta individualmente ed in associazione o consorzio verranno escluse dalla gara sia il partecipante singolo, sia i raggruppamenti o i consorzi.

E' vietata la partecipazione a più di un raggruppamento/Società.

La FONDAZIONE ELSA escluderà i concorrenti per i quali accerti che le relative offerte sono imputabili a un unico centro decisionale sulla base di univoci elementi.

Nel caso la domanda sia presentata da gruppi non ancora formalizzati in forma societaria, è necessario fornire dichiarazione sottoscritta di provvedervi entro 30 giorni in caso di aggiudicazione del bando.

La partecipazione al bando è completamente gratuita ed è vincolata alla presa visione ed accettazione in ogni sua parte del presente regolamento del bando.

La domanda di partecipazione dovrà essere depositata entro le ore 12.00 del giorno 27 Aprile 2015, presso la Sede della Fondazione Elsa, in Piazza Rosselli n. 6 a Poggibonsi (SI), in un unico plico sigillato, controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante e con l'indicazione all'esterno del nome o della ragione sociale del concorrente con la scritta **"Bando di gara per la gestione del ristorante presso Il Cassero"**.

Il plico dovrà contenere:

BUSTA A: la busta sigillata recante la dicitura "A"

– DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA –

dovrà indicare il nome o ragione sociale del concorrente e dovrà contenere, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

1) **domanda di partecipazione alla gara**, datata e sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante del soggetto concorrente ovvero da persona munita dei necessari poteri di firma, contenente la precisa indicazione del nominativo della persona fisica concorrente ovvero della denominazione o ragione sociale e della sede del soggetto se persona giuridica, nonché dell'indirizzo, completo di Posta Elettronica e/o del numero di fax, che verranno utilizzati dalla stazione appaltante per le comunicazioni, utilizzando il modulo allegato (Allegato B); in caso di gruppi non ancora costituiti in società, compilare e sottoscrivere il modulo allegato (Allegato C);

2) **dichiarazione sostitutiva**, resa ai sensi e con le forme di cui al D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 con la quale il dichiarante, assumendone la piena responsabilità, attesti:

a) di essere il titolare persona fisica o il legale rappresentante della persona giuridica concorrente e di essere, quindi, munito dei poteri di firma;

b) che il soggetto concorrente, se persona giuridica, è iscritto nel registro delle imprese presso la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura (C.C.I.A.A.) o nel registro delle Commissioni provinciali per l'artigianato, precisando il registro presso cui è iscritto, la denominazione o ragione sociale e l'oggetto sociale del soggetto concorrente e le generalità complete del titolare e/o del/i legale/i rappresentante/i ovvero impegno scritto a procedere a tale iscrizione entro 30 gg. dalla aggiudicazione nel caso di offerte presentate da operatori raggruppati al solo fine di partecipare alla gara;

c) che nei confronti del soggetto concorrente non sussistono le situazioni di tassativa esclusione dalla partecipazione alle gare indette da Pubbliche Amministrazioni;

d) che non sussistono provvedimenti ostativi all'assunzione di pubblici contratti di cui alla legge n. 575/65, e successive modificazioni ed integrazioni;

e) dichiarazione di impegno a consegnare in

sede di stipula della concessione le fideiussioni bancarie revolving o le polizze assicurative rilasciate da soggetti autorizzati ai sensi dell'art.187 D.Lgs.385/1993 a garanzia dell'esecuzione del contratto;

f) dichiarazione di accettazione del presente bando di gara.

3) a pena di esclusione, una copia fotostatica di un **documento di identità** del sottoscrittore/legale rappresentante.

I soggetti che intendono partecipare alla procedura per l'affidamento in gestione del Bar – Ristorante del Cassero non devono risultare morosi nei confronti del Comune di Poggibonsi/Fondazione Elsa.

La mancanza di requisiti di cui sopra, comporterà l'esclusione dalla procedura di gara.

4) Attestazione di sopralluogo rilasciata dalla Fondazione Elsa da cui risulta che il concorrente ha preso visione degli immobili strutture ed arredi oggetto del presente Bando e delle relative pertinenze ed accessori.

Il sopralluogo è da concordare previo appuntamento telefonico contattando gli uffici della Fondazione Elsa, (dal lunedì al venerdì, nei giorni non festivi, dalle ore 9 alle 13) al numero tel. 0577-983067 entro il termine massimo delle ore 13:00 del giorno **20\04\2015** antecedente la scadenza della presentazione delle offerte.

Tutti i locali, nella consistenza risultante dagli allegati, sono affidati in gestione nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano. La situazione di fatto si intende nota, conosciuta ed accettata dal concessionario anche a seguito del verbale di sopralluogo.

BUSTA B: la busta sigillata recante la dicitura "**B - Progetto di gestione**" e dovrà contenere:

1) Il progetto di gestione dettagliato in una relazione di max 6 pagine formato A4, coerente con quanto previsto dal progetto "IL CASSERO" (Allegato A).

Il progetto dovrà comprendere:

- descrizione attività;
- personale impiegato (numero addetti,

funzioni, professionalità, ecc.);

- business plan;
- orari di apertura;
- listino prezzi;
- piano delle attività promozionali (comunicazione, organizzazione eventi) anche ipotizzando di utilizzare gli spazi esterni non di esclusiva pertinenza del Bar-Ristorante;
- progetto d'arredo.

2) curriculum

3) documentazione comprovante eventuale titolarità di esercizio per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande attiva nel territorio cittadino e trasferimento dell'azienda.

La relazione ed i documenti sopra richiamati dovranno, a pena di esclusione, essere debitamente sottoscritti al **legale rappresentante** del soggetto concorrente o da **un suo procuratore** (ovvero sottoscritta dai legali rappresentanti - o da loro procuratori - di tutti i soggetti concorrenti che formeranno il raggruppamento temporaneo o consorzio di concorrenti, se non ancora costituiti ai sensi dell'art. 37, comma 8, del D.Lgs. n. 163/06).

BUSTA C La busta sigillata recante la dicitura "**C - OFFERTA ECONOMICA**" dovrà riportare il nome o ragione sociale del concorrente e dovrà contenere:

l'offerta economica, sottoscritta dal legale rappresentante, contenente l'indicazione in cifra e lettere dell'eventuale **percentuale d'aumento** offerta sull'importo mensile, di euro 1200 di imponibile.

La mancata separazione dell'offerta economica dalla documentazione, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti non contenuti nella busta dedicata all'offerta economica, costituirà **causa di esclusione**. (ANAC Parere n. 171 del 23\10\2013).

L'offerta economica a pena di esclusione dovrà essere debitamente sottoscritta dal **legale rappresentante** del soggetto concorrente o da **un suo procuratore** (ovvero, dichiarazione sottoscritta dai legali rappresentanti - o da loro procuratori - di tutti i soggetti concorrenti che

formeranno il raggruppamento temporaneo o consorzio di concorrenti, se non ancora costituiti ai sensi dell'art. 37, comma 8, del D.Lgs. n. 163/06).

La Fondazione Elsa si riserva di escludere le offerte presentate in modo difforme da quanto stabilito dal presente bando.

3. la commissione di valutazione

La valutazione e la selezione delle domande, nonché la predisposizione della graduatoria, sarà curata da una Commissione ad hoc.

Tale Commissione sarà nominata dai membri del Comitato di Indirizzo della Fondazione Elsa, anche tra i suoi stessi membri.

La Commissione potrà avvalersi della collaborazione di uno o più esperti in business plan e di uno o più tecnici esperti di ristorazione.

4. criteri di valutazione e selezione

Il punteggio massimo sarà pari a 100, così ripartito:

1. OFFERTA TECNICO\GESTIONALE: max punti 70 di cui:

- a) progetto di gestione, massimo 45 punti;
- b) curriculum, massimo 20 punti;
- c) eventuale titolarità di esercizio per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande attiva nel territorio cittadino e trasferimento dell'azienda, 5 punti

2. OFFERTA ECONOMICA: max punti 30.

Non saranno ammesse all'apertura dell'offerta economica, le offerte tecniche inferiori a 50 Punti. La commissione per la valutazione e selezione delle domande si riserva la facoltà di richiedere ai proponenti ulteriori chiarimenti e documentazione integrativa.

Nell'analizzare i progetti di gestione offerti la Commissione terrà conto delle seguenti linee guida relative ai criteri di qualità del servizio

al fine di indirizzare il progetto di gestione del ristorante verso la modalità di servizio più congrua al progetto complessivo, conseguentemente il punteggio max di 45 verrà attribuito secondo i seguenti sub criteri:

- Offrire un servizio di caffetteria con prezzi accessibili a tutti e con un modello di gestione efficiente ed accogliente;
- Proporre a pranzo e a cena menu di qualità ad un prezzo equo, fornendo a chi mangia informazioni sulle materie prime utilizzate.
- Avere l'orario di apertura più ampio possibile.
- Garantire la qualità e la stagionalità delle materie prime e, compatibilmente con la sostenibilità economica del locale, la filiera corta nel reperimento dei prodotti.
- Lavorare in sinergia per la promozione delle iniziative che si programmeranno nella Fortezza di Poggio Imperiale ed avere una propria autonoma capacità di organizzare iniziative legate al tema del cibo e della cucina.
- Non servire vini ed alcolici di bassa qualità.
- Facilitare la presenza di gruppi.
- Organizzare il servizio tenendo conto dei diversi target di pubblico previsti nei vari orari (famiglie e bambini, adolescenti, giovani, anziani, turisti ecc.)
- Avere la possibilità di fornire il servizio Catering per gli eventi in programmazione e per i matrimoni che si celebrano al Cassero.
- Lavorare in sinergia con il Bar Estivo del Cassero
- Rispettare il ciclo di smaltimento dei rifiuti.
- Favorire, anche in cucina, a tavola e durante gli eventi, tutte le pratiche eco-sostenibili.

Conseguentemente il punteggio massimo di 45 punti verrà attribuito sulla base dei seguenti sub criteri:

- politica dei prezzi: massimo punti 10;
- ampliamenti di orario di apertura: Verrà valutato l'aumento di orario proposto dal concorrente rispetto a quanto

richiesto come obbligatorio: massimo punti 5;

- proposta di menu di qualità per varie fasce di prezzo, privilegiando i prodotti tipici locali a km0, di filiera corta e, più in generale, facendo riferimento a quelli contrassegnati come Igp e Dop: massimo punti 10;
- pianificazione strategica della attività di ristorazione con le altre presenti nel complesso del Cassero: massimo punti 15.
- Progetto d'arredo: massimo 5 punti

Il Criterio Curriculum verrà valutato massimo punti 20 attribuiti sulla base dei seguenti sub criteri:

- Esperienze come chef in ristoranti, mense, catering e simili: massimo 10 punti.
- Esperienze di direzione in ristoranti, mense, catering e simili: massimo 10 punti.

Il punteggio relativo all'offerta economica, la cui busta sarà aperta solo dopo l'aggiudicazione degli altri punteggi, sarà così calcolato:

all'offerta più favorevole sarà attribuito il punteggio massimo; alle altre offerte saranno assegnati punteggi determinati in misura inversamente proporzionale al loro importo, confrontati con l'offerta economicamente più elevata, secondo la seguente formula: $p=30 \times O/Om$

Dove

p= punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione

O= offerta presa in considerazione Om= offerta migliore

Il punteggio economico risultante dall'applicazione della suddetta formula andrà sommato agli altri punteggi in modo da formare la graduatoria complessiva.

La gara sarà valida anche in presenza di una sola offerta ammissibile.

L'offerta è impegnativa per l'offerente e lo sarà per la Fondazione ELSA, solo dopo la stipulazione del contratto.

La graduatoria parziale sarà resa pubblica entro l'8 Maggio 2015.

Se le proposte da analizzare fossero molto numerose, saranno possibili proroghe che saranno comunicate dalla Fondazione Elsa a tutti i partecipanti al bando.

5. rilascio dell'autorizzazione

L'autorizzazione sarà oggetto di voltura dalla Fondazione Elsa all'assegnatario.

La voltura dell'autorizzazione sarà perfezionata dagli uffici del Comune di Poggibonsi successivamente alla stipula del contratto di affitto di azienda.

L'adempimento di quanto dichiarato nel progetto, le eventuali offerte di servizi complementari sarà regolato dal contratto di gestione.

L'assegnatario dovrà provvedere a sue spese a tutte le volture necessarie per l'avvio dell'attività.

L'esercizio dell'attività di somministrazione dovrà avvenire nel rispetto delle norme, prescrizioni ed autorizzazioni in materia igienico-sanitaria, in materia di edilizia ed urbanistica nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi e delle disposizioni sulla sorvegliabilità, e di inquinamento acustico, come previsto dall'art. 27 della L.R. 38/2006 e s.m.i.

6. gestione del ristorante

La gestione ha decorrenza dalla data di consegna dei locali che sarà successiva alla firma di uno specifico contratto di affitto di azienda della durata triennale che le parti dovranno sottoscrivere entro due mesi dalla comunicazione dei risultati del bando.

Le condizioni di rinnovo o recesso verranno formalizzate in sede di definizione del contratto.

Il soggetto gestore sarà tenuto a:

- custodire con cura tutti i locali relativi al Ristorante ed i relativi arredi;
- provvedere alla manutenzione ordinaria, alla riparazione e alla sostituzione delle attrezzature e degli arredi forniti qualora risultasse necessario;
- custodire e utilizzare con cura le

attrezzature assegnate in comodato d'uso gratuito e provvedere, al termine della gestione, alla restituzione dell'attrezzatura fornita.

- garantire quotidianamente la pulizia e l'igiene di tutte le aree interne ed esterne di competenza;
- collaborare all'apertura mattutina e la chiusura serale e/o festiva dell'intera struttura;
- concordare con la Fondazione Elsa le attività di comunicazione e di promozione del ristorante;
- fornire il servizio di catering dotandosi di opportuna abilitazione, in occasione di convegni, manifestazioni, matrimoni ed eventi a prezzi concorrenziali;
- non installare nei locali apparecchi automatici per il gioco;
- corrispondere il canone mensile;
- sostenere tutte le spese di gestione dell'attività, le spese di volturazione/intestazione delle utenze, nonché i relativi canoni;
- presentare una fideiussione di 14.400 euro;
- acquistare le stoviglie e la piccola utensileria utili per lo svolgimento dell'attività.

Il gestore si impegna ad avviare l'attività entro il 1 Giugno 2015.

E' fatto divieto al gestore di subappalto in qualsiasi forma, salvo previo accordo con Fondazione Elsa.

norme finali

In caso di cessazione del rapporto con il soggetto gestore per motivi indicati nel contratto, la Fondazione Elsa potrà rivolgersi al secondo classificato o, se è indisponibile, ai successivi in graduatoria che abbiano totalizzato almeno 60 punti al fine di avviare un nuovo contratto sulla base della proposta di gara.

Informazioni

Per qualsiasi informazione o richiesta di sopralluogo contattare la Fondazione Elsa, con sede a Poggibonsi in Piazza Rosselli n. 6, numero di telefono 0577-983067, e-mail: fondazioneelsa@sienapec.it.

I sopralluoghi sono possibili, previa prenotazione, in orario di ufficio (9-13)) dal lunedì al venerdì non festivi.

Il bando è scaricabile da internet al sito: www.politeama.info