

CONSIP S.p.A. a socio unico

INFORMAZIONI RELATIVE ALLA PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI CAFFETTERIA, RISTORAZIONE, DISTRIBUTORI AUTOMATICI E CATERING PER EVENTI PRESSO IL PARCO ARCHEOLOGICO DI OSTIA ANTICA – ID 2473

DI CUI ALL’AVVISO DI PREINFORMAZIONE INVIATO PER LA PUBBLICAZIONE IL 22 DICEMBRE 2021

1. PREMESSA

Consip S.p.A. ha inviato per la pubblicazione in data 22 dicembre 2021 l’Avviso di preinformazione al fine di rendere nota l’intenzione di bandire una gara a procedura aperta per l’affidamento in concessione dei servizi di caffetteria, ristorazione, distributori automatici e catering per eventi presso il Parco archeologico di Ostia Antica per il Ministero della Cultura.

Contestualmente a tale Avviso la Consip ha reso disponibili, mediante pubblicazione sul sito www.consip.it e www.acquistinrete.it il presente documento contenente alcune informazioni relative alla procedura di cui sopra e un documento contenente le Condizioni della suddetta fornitura (denominato Condizioni di fornitura).

2. INFORMAZIONI

2.1 OGGETTO

Gara a procedura aperta per l’affidamento di un Contratto di concessione per conto del Parco archeologico di Ostia Antica (Ministero della Cultura).

2.2 BASI D’ASTA

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	caffetteria, ristorazione, distributori automatici e catering per eventi	55300000-2; 55300000-3; 55310000-6; 55520000-1; 42933000-5	P	4.853.859,05
Importo totale a base d’asta				4.853.859,05

Il valore stimato medio annuo della concessione è pari ad euro **970.771,81** che, moltiplicato per la durata della concessione fissata in 60 mesi (5 anni) porta ad un valore complessivo pari ad euro **4.853.859,05**.

Il valore della concessione sopra indicato è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Gli importi a base d’asta relativi alle diverse voci di offerta economica sono di seguito riportati:

- **Canone** di concessione annuo pari ad **Euro 40.000,00** (Euro quarantamila/00), soggetto a rialzo;
- **Royalty**, corrispondente a un valore percentuale applicato sui ricavi annuali derivanti dai servizi di caffetteria, ristorazione, distributori automatici e catering per eventi al netto di Iva. La base d’asta è soggetta al rialzo ed è fissata al **4%**.

Al fine di agevolare l’avviamento delle attività, unicamente nel primo anno di concessione il canone annuo non sarà dovuto mentre la royalty sarà ridotta del 50%.

2.3 CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

2.3.1.) ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ PROFESSIONALE, INCLUSI I REQUISITI RELATIVI ALL'ISCRIZIONE NELL'ALBO PROFESSIONALE O NEL REGISTRO COMMERCIALE

Elenco e breve descrizione delle condizioni:

Iscrizione nel registro tenuto dalle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in alto Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

2.3.2) CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Elenco e breve descrizione dei criteri di selezione:

Fatturato specifico medio annuo riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili, ovvero sia approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte, per la prestazione dei servizi di caffetteria e/o ristorazione presso esercizi commerciali aperti al pubblico, non inferiore ad **Euro 250.000,00 Iva esclusa**.

Per "fatturato specifico medio annuo" si intende il valore che si ricava dividendo l'importo del fatturato realizzato complessivamente dal concorrente nei servizi di caffetteria e/o ristorazione negli ultimi tre esercizi finanziari disponibili, per il numero dei medesimi esercizi finanziari (Fatturato specifico medio annuo = fatturato specifico complessivo degli ultimi 3 esercizi finanziari disponibili diviso 3).

Tale requisito di fatturato è richiesto in ragione di quanto previsto dall'art- 83 del Codice.

2.4 CAUZIONE PROVVISORIA

Sarà richiesta la produzione di una cauzione provvisoria ai sensi dell'art. 93 del D.lgs. 50/2016 di importo pari a **euro 48.538,590**.

2.5 SOPRALLUOGO

E' previsto il sopralluogo obbligatorio tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art-79, comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi.

Il sopralluogo sarà da effettuarsi presso i luoghi di esecuzione dei servizi, come meglio specificato nelle Condizioni di fornitura, ovvero:

- Scavi di Ostia
- Castello di Giulio II
- Porti Imperiali di Claudio e Traiano
- Necropoli Laurentina
- Museo delle Navi
- Necropoli Isola Sacra

Le modalità di svolgimento del sopralluogo saranno dettagliate nella documentazione di gara.

2.6 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio **dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo**. La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi.

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

Criteri tecnici		Criteri di valutazione (T/D)
Progetto di gestione e organizzazione dei servizi		
1	Progetto di gestione dei servizi e "concept" dei locali	D
2	Sostenibilità e inclusione sociale dei lavoratori	D
3	Promozione del locale e attività di marketing	D
4	Lingue straniere - Inglese	T
5	Lingue straniere - Spagnolo o Francese o Tedesco	T
6	Destinazione delle eccedenze alimentari	T
7	Formazione dei dipendenti in tema di parità di genere	T
Offerta gastronomica		
8	Criteri nella definizione del menù ristorante (Scavi di Ostia)	D
9	Criteri nella definizione dell'offerta della caffetteria (Scavi di Ostia)	D
10	Criteri nella definizione dell'offerta della caffetteria (Porti imperiali di Claudio e Traiano)	D
11	Criteri nella definizione dell'offerta enogastronomica (Castello di Giulio II)	D
12	Proposta menù gluten free (Scavi di Ostia ristorante)	T
13	Prodotti gluten free (Scavi di Ostia caffetteria - Porti imperiali di Claudio e Traiano)	T
14	Proposta menù vegetariano (Scavi di Ostia ristorante)	T
15	Sostenibilità ambientale e qualità dei prodotti - biologico	T
16	Sostenibilità ambientale e qualità dei prodotti - km 0 e impatto ambientale del trasporto	T
17	Sostenibilità sociale dei prodotti	T
Progetti di allestimento dei locali		
18	Progetto di allestimento del locale Caffetteria/Ristorante (Scavi di Ostia)	D
19	Progetto di allestimento dello spazio esterno (Scavi di Ostia)	D
20	Progetto di allestimento della terrazza (Castello di Giulio II)	D

L'Amministratore Delegato

Ing. Cristiano Cannarsa