BANDO DI GARA

PER L'ASSEGNAZIONE IN AFFITTO DI RAMO D'AZIENDA CON LOCAZIONE IMMOBILE DEL BAR TRATTORIA PRESSO IL MERCATO ORTOFRUTTICOLO DI SOMMACAMPAGNA E SONA

La società Acque Vive Servizi e Territorio s.r.l. in esecuzione della delibera dell'Assemblea Soci. del 05/10/2016, indice una gara per l'assegnazione in affitto di ramo d'azienda con locazione immobile del bar trattoria sito presso il Mercato Ortofrutticolo di Sommacampagna e Sona, per il periodo dal 03/02/2017 al 03/02/2021; tale locazione e affitto d'azienda riguarda il bar trattoria con gli arredi e servizi esistenti: sala bar-trattoria di 81 mq; plateatico esterno coperto con gazebo di 60 mq; plateatico esterno area giardino non coperto di circa 250 mq; locale cucina e ripostiglio di 20 mq; locale magazzino di 9 mq; un bagno e avrà durata quadriennale, con possibilità di rinnovo e facoltà di recesso anticipato con preavviso minimo di mesi 6.

Tutti coloro che fossero interessati potranno presentare la propria offerta con domanda indirizzata ad Acque Vive Servizi e Territorio s.r.l. – via Cesarina, 16 37066 Sommacampagna VR. in busta grande chiusa e sigillata contenente, in due buste più piccole distinte e a loro volta chiuse e sigillate, **1) l'offerta economica** e **2) l'offerta tecnico-qualitativa** di gestione con eventuali titoli e curriculum, inviata a mezzo servizio postale A.R. o consegnata direttamente presso la direzione amministrativa di Acque Vive. Tali domande dovranno pervenire entro e non oltre le **ore 13 del giorno 1° dicembre 2016.**
Nessuna responsabilità sarà a carico di Acque Vive Servizi e Territorio s.r.l. in caso di eventuali ritardi o disguidi da parte del servizio postale o altro mezzo di invio.
E' obbligatorio, prima dell'invio dell'offerta, un sopraluogo di presa visione dell'azienda oggetto della locazione, da concordarsi previo appuntamento telefonico al n° 045.515947 (orario ufficio 9,00 – 12,30 dal lunedì al venerdì) con sottoscrizione di relativo verbale.
La base minima del canone di locazione e affitto d'azienda per l'intera struttura del bar trattoria viene fissata in **€ 23.760,00** annui + IVA, da pagarsi con bonifico mensile anticipato a partire dalla data di decorrenza del contratto, fissata fin d'ora al 04/02/2016.
Dal 2° anno il canone di locazione sarà aumentato della variazione Istat relativa all'anno solare precedente calcolata al 100%.
L'assegnatario dovrà inoltre pagare la quota parte dei consumi delle utenze tecnologiche della struttura concessa in locazione e provvedere alle spese relative all'intestazione del registratore di cassa, del cui uso è responsabile il gestore stesso; dovrà inoltre versare una cauzione pari a 3 mensilità.
Nella domanda dovrà essere indicato il prezzo–offerta (IVA esclusa) del canone d'affitto per l'assegnazione prevista dal presente bando.

L'assegnatario della gestione del bar trattoria, dovrà garantire inoltre le condizioni di seguito specificate:

1. Provvedere alla manutenzione ordinaria dell'immobile assegnato, nonché a conservare e custodire con diligenza i beni assegnati e indicati nel contratto; garantire l'apertura dell'esercizio pubblico nei giorni ed orari fissati stagionalmente da Acque Vive, che, come minimo, devono essere i seguenti: periodo estivo (contestualmente ad apertura mercato peschicolo) dal 1° giugno al 30 settembre apertura ore 7,00 e chiusura ore 23,00 – periodo invernale dal 1° ottobre al 31 maggio apertura ore 8,00 e chiusura ore 23,00, con turno di chiusura settimanale da concordarsi (sabato – domenica).
2. Provvedere all'apertura, chiusura e pulizia dei servizi igienici ad uso pubblico annessi,
3. Provvedere alla sorveglianza dell'area parcheggio antistante la palazzina uffici e area verde del Mercato e all'apertura e chiusura del cancello del Mercato secondo l'orario previsto, con obbligo che alla chiusura non stazionino all'interno automezzi non autorizzati.
4. Provvedere all'innaffiatura e manutenzione di tutte le piante e aree verdi presenti nell'area del Mercato, nonché allo svuotamento nel periodo invernale delle condotte idriche esterne e a segnalare tempestivamente ad Acque Vive eventuali guasti e disfunzioni agli impianti tecnologici e alle strutture concesse in locazione, nonché alla tensostruttura installata a fianco della palazzina.
5. Fornire una cauzione di garanzia a favore di Acque Vive s.r.l. pari a 3 mensilità di affitto, che sarà restituita alla riconsegna dell'immobile e degli arredi verificatone il buono stato e che il conduttore non potrà mai computare in conto affitto.

6. Provvedere al pagamento delle spese notarili e dell'imposta di registro e imposta di bollo, previste dalla normativa vigente in tema di affitto di aziende commerciali.
7. Fornire dichiarazione scritta di non avere pendenze e/o contenziosi economici con i comuni di Sona e Sommacampagna.
8. Collaborare con Acque Vive nella gestione della pesa pubblica con la tenuta presso il bancone bar dei gettoni, chiavette e schede di pesata.
9. Essere in possesso delle prescritte certificazioni, autorizzazioni e requisiti professionali per l'esercizio dell'attività.
10. E' fatto divieto di sub affittare l'azienda oggetto del presente bando.

La società Acque Vive srl è esonerata da qualunque responsabilità per eventuali danni arrecati da agenti atmosferici o da terzi.

L'assegnazione in locazione/affitto del bar/ristorante, sarà effettuata dal Consiglio di Amministrazione di Acque Vive s.r.l. sulla base di una graduatoria a punteggio redatta da apposita Commissione, secondo l'allegato regolamento di titoli e punteggi (all. A)
La commissione procederà all'apertura delle offerte il giorno 1° dicembre 2016 alle ore 15,00 presso la sede sociale.

Sommacampagna 03/11/2016

Il Presidente
Dott. Marco Damoli

Allegato A)

1 - Criteri per l'aggiudicazione

Il contratto verrà aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, così come indicato all'art.95 del D.lgs 50/2016.
Il punteggio complessivo attribuito a ciascun Concorrente sarà dato dalla somma del punteggio relativo alla valutazione dell'offerta tecnica $P(tecnico)_n$ e del punteggio relativo alla valutazione dell'offerta economica $P(prezzo)_n$, attribuiti con le modalità riportate oltre:

$$\mathbf{P(complessivo)_n = P(tecnico)_n + P(prezzo)_n}$$

Dove:
$P(complessivo)_n$ = punteggio complessivo attribuito al Concorrente n-esimo;
$P(tecnico)_n$ = punteggio relativo alla valutazione dell'offerta tecnica del Concorrente n-esimo;
$P(prezzo)_n$ = punteggio relativo alla valutazione dell'offerta economica del Concorrente n-esimo.

2 - Punteggio relativo alla valutazione della offerta economica - MASSIMO PUNTI 50

Il punteggio relativo alla ditta n-esima per l'offerta economica sarà così ottenuto:

$$P(prezzo)_n = 40 \times Ic_n / Ic_{max}$$

essendo:

$P(prezzo)_n$ =	punteggio per l'offerta economica del Concorrente n-esimo
Ic_n =	importo di offerta del Concorrente n-esimo
Ic_{max} =	importo di offerta massimo risultante tra quelli presentati dai Concorrenti

3 - Punteggio relativo alla valutazione della offerta tecnico qualitativa – referenze e curriculum - MASSIMO PUNTI 50

La Commissione procederà ad attribuire a ciascuna offerta presentata i punteggi tecnici valutati secondo gli elementi sotto indicati.

a) Presenza nella compagine societaria di imprenditoria giovanile (**massimo punti 10**).
La Commissione attribuirà 3 punti per ogni socio che, al momento di presentazione dell'offerta, risulti di età inferiore ad anni 32.

b) Residenza nei Comuni di Sommacampagna o Sona di almeno uno dei soci, se partecipanti alla gara sono società e/o associazioni ed il titolare dell'impresa individuale se partecipante direttamente. **(massimo punti 10)**.

c) Proposte con impegno a realizzare migliorie manutentive o elementi innovativi aggiuntivi, senza alcun onere a carico del Concedente. **(massimo punti 10).**

d) Curriculum esperienza e referenze (**massimo punti 20**)
Il Concorrente dovrà presentare una relazione indicando curriculum ed esperienze svolte in attività analoghe, specificando anche i ruoli assunti e le qualifiche possedute (es. cuoco) e documentando eventuali referenze professionali. Sarà valutata positivamente anche l'esperienza acquisita nella somministrazione di alimenti e bevande e di intrattenimento del pubblico; nonché proposte di promozione eventi di interesse pubblico nell'attigua struttura del Palapesca; di gestione innovativa dell'esercizio commerciale e quant'altro.

4 - Note finali
La Commissione apprezzerà anche la sinteticità e la chiarezza espositiva della documentazione presentata quale criterio di valutazione degli elementi descrittivi sopra indicati. Trattandosi di elementi la cui valutazione non discende da un criterio oggettivo o matematico, l'attribuzione del punteggio ad opera della Commissione è motivata.

Al termine della valutazione delle offerte tecniche la Commissione procede alla *riparametrazione* del punteggio assegnato secondo il seguente criterio:

- all'offerta che ha ottenuto il punteggio tecnico - qualitativo complessivo (derivante dalla somma dei punteggi conseguiti dalla medesima offerta in esito alla valutazione di tutti gli elementi tecnici sopra indicati) più alto sono assegnati 60 punti;
- alle altre offerte i rispettivi punteggi tecnico - qualitativo complessivi verranno riparametrati al punteggio tecnico - qualitativo complessivo massimo applicando la seguente formula:

$$P(\text{tecnico})_n = 60 \times Q_n / Q_{max}$$

Dove:

$P(\text{tecnico})_n =$	punteggio ottenuto in esito alla riparametrazione dall'offerta tecnica del Concorrente n-esimo;
$Q_n =$	punteggio tecnico - qualitativo complessivo assegnato al Concorrente n-esimo;
$Q_{max} =$	punteggio tecnico - qualitativo complessivo massimo assegnato tra tutti quelli ottenuti dai singoli Concorrenti.

La presentazione della domanda implica l'accettazione dei criteri e modalità di assegnazione del punteggio da parte della Commissione di valutazione.

(Per informazioni presso Acque Vive: tel. 045 515947 – fax 045 8978976 e-mail info@acquevive.it) orari ufficio ore 9,00 – 12,30 dal lunedì al venerdì .