

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 sopralluogo 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.

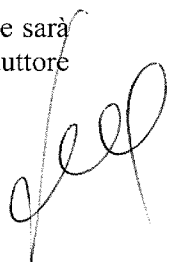
Dal 2° anno il canone di locazione sarà aumentato della variazione Istat relativa all'anno solare precedente calcolata al 100%.

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 verificandone 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.

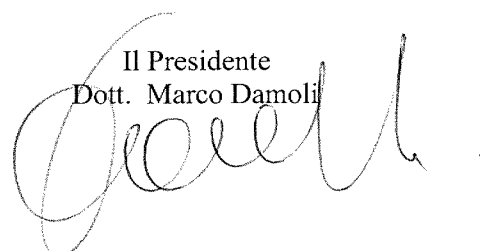
La società Acque Vive srl è esonerata da qualunque responsabilità per eventuali danni arrecati da agenti atmosferici o da terzi.

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 $P(\text{tecnico})_n$ e del punteggio relativo alla valutazione dell'offerta economica $P(\text{prezzo})_n$, attribuiti con le modalità riportate oltre:

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

Dove:

$P(\text{complessivo})_n$ = punteggio complessivo attribuito al Concorrente n-esimo;

$P(\text{tecnico})_n$ = punteggio relativo alla valutazione dell'offerta tecnica del Concorrente n-esimo;

$P(\text{prezzo})_n$ = 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:

$$P(\text{prezzo})_n = 50 \times I_{cn} / I_{cmax}$$

essendo:

$P(\text{prezzo})_n$ = punteggio per l'offerta economica del Concorrente n-esimo

I_{cn} = importo di offerta del Concorrente n-esimo

I_{cmax} = 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 50 punti;
- alle altre offerte i rispettivi punteggi tecnico - qualitativo complessivi verranno riparametrati al punteggio tecnico - qualitativo complessivo massimo applicando la seguente formula:

$$P(\text{tecnico})_n = 50 \times Q_n / Q_{\max}$$

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.

N.B.

Il presente bando sostituisce il precedente in quanto, fermi restando i punteggi stabiliti (50% offerta economica e 50% offerta tecnico qualitativa – referenze e curriculum) sono state corrette le formule di calcolo per l'attribuzione dei punteggi di cui ai punti: 2 e 4 dell'allegato A . Le formule di calcolo corrette risultano quindi:

$$P(\text{prezzo})_n = 50 \times I_{cn} / I_{cmax}$$

$$P(\text{tecnico})_n = 50 \times Q_n / Q_{max}$$

Per il Presidente

Dott. Marco Damoli
