

BANDO DI GARA

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN “CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI BAR E RISTORAZIONE PRESSO LA FONDAZIONE BIOPARCO DI ROMA”.

CIG B2557AE756

1. Amministrazione aggiudicatrice: Fondazione Bioparco di Roma (NUTS ITI43), Viale del Giardino Zoologico n. 20, 00197 Roma (Italia) - Tel. 06.3608211 - fax 06.3207389, sito internet www.bioparco.it; e-mail: aldo.pedone@bioparco.it; posta elettronica certificata (pec): dir.affarigeneralibioparco@pec.it;

Il Responsabile unico del procedimento è l’ing. Aldo Pedone.

2. Posta elettronica o indirizzo Internet al quale i documenti di gara saranno disponibili per l’accesso gratuito, illimitato e diretto: la documentazione di gara - consistente in: a) bando di gara; b) disciplinare di gara; c) capitolato tecnico descrittivo e prestazionale; d) Calcolo degli importi per l’acquisizione dei servizi (Quadro Economico); Modello per Domanda di partecipazione; Modello per Offerta economica; Schema di contratto; DUVRI; è disponibile e può essere liberamente scaricata dal sito internet www.bioparco.it - voce “Bandi di gara”.

3. Tipo di amministrazione aggiudicatrice e principale attività esercitata: fondazione interamente partecipata da Roma Capitale; settore principale di attività servizi zoologici.

4. Centrale di committenza o appalto congiunto: no.

5. Codici CPV: Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti (55300000-3) Servizi di caffetteria (55330000-2) Servizi di gestione bar (55410000-7)

6. Tipo e luogo di prestazione del servizio: Categoria di servizi: luogo principale di esecuzione: Roma – Codice NUTS ITI43.

7. Descrizione della concessione

La concessione ha ad oggetto la gestione delle strutture ubicate all’interno del Bioparco adibite alla ristorazione per i visitatori (Ristorante “Mascagni”, Bar “Ninfeo”, Area “Oasi del lago” e punto ristoro “La Voliera”, esclusa la struttura denominata “Caffè del Parco”), comprensiva dei

lavori e della fornitura degli arredi, dei macchinari e delle attrezzature necessari all'espletamento dei servizi ristorativi.

Per la descrizione analitica dei servizi si rimanda al Capitolato speciale.

Codice Identificativo Gara (CIG): B2557AE756

Valore stimato della concessione: Ai sensi dell'art. 179, comma 3, D.lgs. 36/2023, il valore stimato della concessione è pari ad € 6.325.000,00 al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge. Esso è meramente indicativo e comprende:

n.	Descrizione servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)	Valore stimato
1	Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti	55300000-3	P	€ 1.150.000,00
2	Servizi di caffetteria	55330000-2	P	
3	Servizi di gestione bar	55410000-7	P	
Valore stimato per un anno				€ 1.150.000,00
a) Valore stimato per 3 anni				€ 3.450.000,00
b) Rinnovo di 2 anni				€ 2.300.000,00
c) Proroga tecnica 6 mesi				€ 575.000,00
a) + b) + c) VALORE STIMATO TOTALE				€ 6.325.000,00

La **base d'asta** della presente procedura, **sogetta a rialzo**, si articola come di seguito indicato:

- un canone annuo pari ad € 35.000,00 (euro trentacinquemila,00) IVA esclusa, soggetto ad aggiornamento annuale su base ISTAT;
- una *royalty* pari alla percentuale del 11 % sul fatturato annuo conseguito dal Concessionario.

Gli oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze sono pari ad € 5.000 l'anno, per un totale di € 27.500 per l'intera durata della concessione, comprensivi dell'eventuale rinnovo e proroga tecnica.

Ai sensi dell'art. 41, comma 14, del D.lgs. 36/2023, i costi della manodopera sono pari ad € 520.000,00 l'anno, in base alle informazioni rilasciate dall'ultimo Gestore uscente e alle stime di variazione a rialzo sul più recente CCLN per i dipendenti delle aziende dei settori pubblici di ristorazione collettiva.

Al fine di consentire nel modo migliore la gestione dell'attività di raccolta e smaltimento rifiuti (sia differenziati che indifferenziati, fatta eccezione dei rifiuti speciali, come gli oli e grassi alimentari esausti) il Concessionario si obbliga a versare alla Fondazione, un contributo pari all'1% del fatturato annuo realizzato, al netto dell'IVA, con cadenza semestrale.

8. Tempi di espletamento dei servizi: come specificato nel Capitolato speciale. **Durata della concessione:** tre anni a partire dalla data di sottoscrizione del contratto; la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per due anni; eventuali sei mesi di proroga tecnica.

9. Condizioni di partecipazione:

a) appalto pubblico riservato a lavoratori protetti o la cui esecuzione è riservata all'ambito di programmi di lavoro protetti: no;

b) la prestazione del servizio è riservata a una particolare professione: no;

c) criteri di selezione dei partecipanti: Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla gara in forma singola o associata, ai sensi dell'art. 65 del d.lgs. n. 36/2023. Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del d.lgs. n. 36/2023.

I concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

1) requisiti di carattere generale: sono indicati al § 6 del Disciplinare di gara;

2) requisiti di idoneità professionale (art. 100, comma 1, lett. a) e comma 3 d.lgs. n.36/2023):

Iscrizione presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della provincia di appartenenza, per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande. Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice. (§ 7.1 del Disciplinare di Gara);

3) requisiti di ordine speciale - Capacità economica e finanziaria (art.100, comma 1, lett. b) d.lgs. n. 36/2023):

Fatturato specifico medio annuo - riferito agli ultimi tre esercizi finanziari chiusi antecedenti la

data di pubblicazione del Bando, per la gestione di servizi bar e/o ristorazione, non inferiore ad € 600.000,00 IVA esclusa (§ 7.2 del Disciplinare di Gara).

Avvalimento: Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale di cui all'art. 7 del Disciplinare e/o per migliorare la propria offerta. Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'ausiliario mette a disposizione del concorrente e indicano se l'avvalimento è finalizzato ad acquisire un requisito di partecipazione o a migliorare l'offerta del concorrente, o se serve ad entrambe le finalità.

Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione: La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: FVOE).

10. Tipo di procedura di aggiudicazione: Procedura aperta (art. 71 d.lgs. n. 36/2023). Determina a contrarre del 25 giugno 2024. Procedura accelerata: no.

11. Indicare se: a) Accordo quadro: no; b) Sistema dinamico di acquisizione: no; c) Asta elettronica: no.

12. Appalto suddiviso in lotti: no; motivazione della mancata suddivisione in lotti: La presente concessione è costituita da un unico lotto perché ciò assicura un più elevato livello di razionalizzazione ed efficienza nell'esecuzione, anche in considerazione della diversa grandezza dei locali adibiti alla ristorazione e della difficoltà di una loro gestione separata. La tipologia di servizio offerto è inoltre caratterizzata da una assoluta omogeneità tecnico-operativa delle prestazioni richieste alle imprese concorrenti, tale da non aver reso possibile l'individuazione di alcuna convenienza economica ad una sua suddivisione in più lotti funzionali

13. /16. /17. Condizioni particolari cui è sottoposta l'esecuzione dell'appalto: nessuna.

18. Criterio di aggiudicazione dell'appalto: L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

19. Verifica di congruità delle offerte anormalmente basse (art. 110 d.lgs. n.36/2023).

Per le modalità di formulazione e presentazione dell'offerta si rinvia al Disciplinare di gara.

20. **Termine ultimo per la ricezione delle offerte: ore 12.00 del giorno 7 ottobre 2024** (termine perentorio).

21. **Indirizzo al quale le offerte vanno trasmesse:** l'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso il Portale telematico.

22. **a) Periodo di tempo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta:** 180 giorni decorrenti dalla scadenza del termine per la sua presentazione; **b) data, ora e luogo di apertura delle offerte:** L'apertura si svolgerà in seduta pubblica; la pubblicità della seduta è garantita mediante collegamento dei concorrenti da remoto per consentire a ciascun soggetto interessato di visualizzare le operazioni, con le modalità indicate nella Piattaforma; **c) persone autorizzate ad assistere alle operazioni di apertura:** chiunque vi abbia interesse.

23. **Lingua utilizzabile nelle offerte o nelle domande di partecipazione:** italiano.

24. **a) Presentazione per via elettronica delle offerte:** sì; **b) ordinazione elettronica:** no; **c) fatturazione elettronica:** sì; **d) pagamento elettronico:** sì.

25. **La concessione è connessa ad un progetto e/o programma finanziato dai fondi dell'Unione europea:** no.

26. **Denominazione ed indirizzo dell'organo responsabile delle procedure di ricorso e, se del caso, di mediazione:** Tribunale Amministrativo Regionale del Lazio – Via Flaminia n. 189, 00196 Roma (Italia). Tel. 06.328721, fax 06.32872315; Indirizzo internet: www.giustizia-amministrativa.it; **termini per la presentazione del ricorso:** previsti dall'art. 120 d.lgs. n. 104/2010; **servizio presso il quale si possono richiedere informazioni sulla proposizione del ricorso:** vedi punto 1 del presente Bando.

27. Precedenti pubblicazioni nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea e nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana relative all'appalto/agli appalti di cui al presente avviso: no.

28./28./29. L'appalto rientra nell'ambito di applicazione dell'AAP: no.

30. Altre informazioni: tutti i requisiti richiesti nel punto 9 devono essere posseduti, pena l'esclusione, alla data di presentazione dell'offerta. L'offerta e le dichiarazioni allegate devono essere redatte, confezionate e presentate nel rigoroso rispetto di quanto previsto nel presente Bando, nel Disciplinare di gara, nel Capitolato Speciale e nei relativi allegati. È previsto il sopralluogo obbligatorio con le modalità specificate nel Disciplinare di gara. La Fondazione Bioparco si riserva la facoltà di effettuare qualunque comunicazione riguardante la presente procedura mediante pubblicazione sul proprio sito istituzionale e/o via pec, e/o e-mail e/o fax.

31. Garanzie richieste. I concorrenti dovranno costituire e presentare alla Stazione Appaltante la garanzia provvisoria di cui all'art. 106 d.lgs. n. 36/2023, secondo le modalità stabilite nel Disciplinare di gara. L'aggiudicatario dovrà altresì costituire e consegnare alla Stazione appaltante la garanzia definitiva di cui all'art. 117 comma 1 d.lgs. n. 36/2023 come da Disciplinare di gara.

32. Rinvio. Le regole di dettaglio e le modalità di svolgimento della procedura sono stabilite nel Disciplinare di gara e nei relativi allegati, costituenti tutti parte integrante del presente Bando e parimenti vincolanti per i concorrenti.

33. Data di spedizione del presente avviso: 4 luglio 2024.

Il Responsabile Unico del Procedimento - Fondazione Bioparco di Roma

Ing. Aldo Pedone