



AVVISO AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELL'AREA DI RISTORAZIONE IN CASCINA CENTRO PARCO ANNO 2022 CON POSSIBILITA' DI RINNOVO PER L'ANNO SUCCESSIVO

PARCO NORD MILANO, VIA CLERICI N. 150 SESTO SAN GIOVANNI (MI).

Avviso di mera indagine di mercato per «affidamento diretto», ai sensi del D.L. 16 luglio 2020, n. 76, convertito nella L. 11 settembre 2020, n. 120, art. 1, comma 2, lett. a), così come modificato dal D.L. 31 maggio 2021, n. 77, art. 51, comma 1, lett. a), n. 2.1, convertito nella L. 29 luglio 2021, n. 108.

1. OGGETTO DEL SERVIZIO

PARCO NORD MILANO ha necessità di individuare l'operatore economico il cui progetto rappresenti il miglior rapporto qualità-prezzo, per l'acquisizione del servizio meglio specificato di seguito.

L'ENTE PARCO NORD MILANO di seguito denominato "Parco" ricerca un operatore economico qualificato e che abbia maturato una significativa esperienza nel campo della ristorazione al fine di affidare il servizio di gestione dell'area di ristorazione in Cascina Centro Parco, via Clerici n. 150 a Sesto san Giovanni, secondo le modalità e alle condizioni previste nel Capitolato allegato al presente Avviso, per l'anno 2022, con possibilità di rinnovo per l'anno 2023. Si precisa che la Cascina sarà aperta al pubblico (periodo denominato CASCINAPERTA), secondo il calendario oggetto di offerta da parte dell'operatore economico, nel periodo da marzo ad ottobre di ogni anno, nelle giornate festive e prefestive o secondo la proposta dell'operatore economico.

Per le prestazioni e le relative condizioni oggetto dell'appalto si rinvia al Capitolato allegato facente parte integrante del presente Avviso.

2. DURATA DEL SERVIZIO

Durata dell'appalto: annuale - a decorrere dal 31/03/2022 fino alla data presunta di termine del servizio operativo al 30/11/2022 con possibilità di rinnovo per un'ulteriore annualità. L'operatore economico si occuperà di organizzare e realizzare l'area di ristorazione interna alla Cascina Centro Parco, da localizzare sotto il Porticato alle condizioni previste dal Capitolato.

L'orario di apertura del servizio di ristorazione minimo che il gestore deve garantire è quello all'apertura della Cascina per iniziative al pubblico (di norma dalle 10:00 alle 20:00 ogni domenica dei mesi di aprile, maggio giugno, metà luglio, settembre, ottobre), al quale andranno aggiunti i tempi tecnici di montaggio/smontaggio, pulizie delle apparecchiature e ripristino delle aree utilizzate dalla ristorazione e del Porticato.

Il parco si riserva di integrare tale programmazione con ulteriori giornate, che hanno carattere prevalente sulle iniziative proposte dall'operatore economico.

Il gestore, ad integrazione delle giornate di apertura organizzate dal Parco, può proporre ulteriori giornate di apertura (spettacoli, concerti, serate a tema o danzanti, dj set o altro), senza che questo sia vincolante per il Parco, in particolare nelle giornate di venerdì e di sabato – comunque con apertura che non deve andare oltre le ore 24:00.

L'importo base di gara dell'appalto, sulla base dei presunti incassi degli anni precedenti, ammonta ad euro 120.000 per i due anni di attività, oltre iva e oneri alla sicurezza: € 0.

3. MODALITA' DI SCELTA DEL CONTRAENTE



Quella generata da questo avviso informale è una modalità di scelta del contraente: avviata al fine del «rispetto dei principi di cui all'articolo 30 del codice dei contratti pubblici di cui al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50»; ispirata al principio di massima libertà delle forme, trattandosi, comunque, di «affidamento diretto»; non segnata (cfr. T.A.R. Lazio, Roma, II, 22 settembre 2017, n. 9879) dall'obbligo di adozione di un formale criterio di aggiudicazione quale quello del «miglior rapporto qualità/prezzo» (principio desunto dal D.lgs. cit., art. 95, comma 3, lett. b), ma ora in relazione non a importo inferiore a EUR 40.000, ma a importo inferiore a EUR 139.000), con quanto ne consegue, ivi compresa la non-necessità né di definire veri e propri criteri di valutazione, né di stabilire la ponderazione, né di nominare una commissione giudicatrice.

Trattandosi di «affidamento diretto», «la predeterminazione dei punteggi e dei sub punteggi non costituisce un principio generale inderogabile», e inoltre la «ratio di semplificazione chiaramente espressa dal legislatore con l'introduzione dell'affidamento diretto sarebbe in radice compromessa qualora si imponesse in ogni caso la nomina di una commissione giudicatrice» (T.A.R. Veneto, I, 27 aprile 2021, n. 542).

Ribadendosi che il presente avviso genera solo un'attività meramente istruttoria del RUP, nessun preventivo offerto vincola in alcun modo l'Amministrazione all'affidamento del contratto. Per questa ragione non viene neanche assunto il CIG in via preventiva.

«Il sondaggio di mercato avviato manifesta la scelta di procedere ad una consultazione di mercato, indirizzata a tutti gli operatori economici, prodromica all'affidamento diretto. La natura del sondaggio di mera indagine esplorativa, prodromica all'affidamento diretto, si evince dal contenuto dello stesso ed in particolare dalla espressa previsione che l'avviso esplorativo non è in alcun modo vincolante per» PARCO NORD MILANO «e non può essere interpretato come avviso o bando» (T.A.R. Lombardia, Milano, I, 27 luglio 2020, n. 1446).

Trattandosi di una mera indagine di mercato con finalità meramente esplorativa, cioè di un'attività semplicemente istruttoria per la quale non scatterebbe neppure l'obbligo di far uso di una piattaforma telematica, il RUP valuterà discrezionalmente ma motivatamente – in modo unitario e contestuale – il preventivo di spesa basato su un informale rapporto qualità/prezzo offerto dall'operatore economico, individuabile dalle condizioni tecnico-qualitative proposte con particolare riferimento al progetto di allestimento della zona destinata alla consumazione e alla qualità della proposta gastronomica, alle azioni di mitigazione dell'impatto ambientale dell'attività di ristorazione fino all'esperienza analoga, dal prezzo inferiore a EUR 139.000,00. Condizioni e prezzo preventivati sono ovviamente suscettibili di rinegoziazione.

4. ELEMENTI DI VALUTAZIONE

Di seguito si indicano gli elementi di valutazione disposti in ordine decrescente di importanza alla base dell'analisi del RUP:

a) **Esperienza** nello specifico settore attestata dalle principali attività di ristorazione gestite dall'operatore concorrente. Breve presentazione dell'operatore economico.

b) **Progetto tecnico di allestimento**: alla luce di quanto già esistente e fornito (da capitolato si intende dato in uso i banconi per la somministrazione di cibo e bevande, i frigoriferi, il locale a rustico adiacente per stoccaggio materiali e preparazione cibi di tavola fredda con relativi piani di appoggio in acciaio, il magazzino sotterraneo); il Concorrente dovrà illustrare la soluzione progettuale per le aree date in gestione attraverso un elaborato grafico e una descrizione tecnica. Il Concorrente potrà inoltre rappresentare le tipologie di arredo che intende eventualmente prevedere, specificandone i materiali. L'elaborato grafico dovrà riguardare preferibilmente tutte le aree date in gestione, l'area di preparazione/somministrazione/conservazione degli alimenti, quella dedicata alla consumazione



e quella dedicata alla consumazione; si precisa che verrà data preferenza ad un allestimento in linea con l'ambiente circostante che riguardi in particolare l'area di consumazione.

c) **Piano di marketing.** Il Concorrente dovrà fornire un piano di marketing per la promozione dei servizi offerti presso entrambi i locali declinato sulla base delle varie proposte offerte e dei potenziali target di clientela.

Il Concorrente dovrà indicare gli strumenti e le strategie che intende utilizzare per promuovere e far conoscere il Parco e la Cascina indicando almeno i seguenti aspetti:

- comunicazione di iniziative commerciali sul web, sui principali social network e altri canali di comunicazione;
- acquisizione e recepimento dei feedback dei clienti e contestuale trasmissione dei risultati all'Amministrazione;
- modalità di comunicazione all'Amministrazione delle attività svolte e dei risultati ottenuti in termini di attuazione del piano di comunicazione e marketing;
- pubblicità e promozione degli eventuali eventi organizzati nei locali.

d) **Sostenibilità ambientale dei servizi.**

Il Concorrente dovrà descrivere tutti gli aspetti di sostenibilità ambientale relativi ai servizi oggetto dell'appalto definendo proposte concrete di abbattimento degli impatti ambientali su tutto il ciclo di vita dei servizi da erogare.

Saranno valutati aspetti che riguardino a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- la produzione delle derrate alimentari e la logistica per il loro approvvigionamento;
- tipologie di menu che privilegino un consumo contenuto di carne e pesce di specie a rischio;
- misure volte alla prevenzione dello spreco alimentare e alla gestione ottimale dei rifiuti;
- modalità di riduzione dei consumi di acqua ed energia;
- modalità di riduzione dell'impatto ambientale nell'utilizzo dei prodotti necessari per l'esecuzione dei servizi quali ad esempio detersivi, stoviglie, tovaglie e tovaglioli;
- l'allestimento dei locali, i mobili, le attrezzature e gli elettrodomestici.

e) **Prezzo del servizio.** Il concorrente dovrà proporre un'offerta migliorativa relativa ai seguenti due aspetti:

canone mensile (considerando come base di partenza quanto previsto nel capitolato pari a euro 100 al giorno per singola giornata di apertura) e royalty (considerando come base di partenza quanto stabilito nel capitolato pari al 10% degli incassi giornalieri per la parte eccedente i 1500€ di incasso al lordo dell'IVA). Le migliorie proposte potranno riguardare entrambi gli aspetti (canone e royalty) e per quanto riguarda la royalty, potrà riguardare la percentuale sull'incasso (10%) e/o la parte eccedente sulla quale si applica la royalty (1500 euro).

f) **Qualità complessiva della proposta gastronomica;** saranno valutati elementi che riguardino, a titolo esemplificativo e non esaustivo, i seguenti aspetti:

- offerta di ampia scelta fra prodotti freschi e menù per utenti con particolari esigenze alimentari (es. alimenti biologici, per celiaci, vegani, vegetariani ecc.).
- tipologia, qualità e varietà dei principali menù e dei prodotti offerti;
- eventuale impegno a offrire prodotti biologici, provenienti da sistemi di filiera corta e/o da operatori dell'agricoltura sociale;
- proposte specifiche per bambini di età compresa tra 0 e 12 anni;
- eventuale impegno a destinare le eventuali eccedenze alimentari, con cadenza giornaliera, ad associazioni non lucrative di utilità sociale.



g) Proposte per una programmazione integrata con quella del Parco; saranno valutati elementi che riguardino 1 o più dei seguenti aspetti:

- ampliamento giorni di apertura rispetto a quanto previsto in Capitolato;
- organizzazione di eventi al di fuori di quanto previsto dall'Ente Parco (a tal riguardo si invita a descrivere brevemente 1 o 2 eventi tipo da poter proporre ad integrazione della programmazione domenicale del Parco come ad es. momenti musicali, corsi, show cooking, degustazioni, happy hour, feste a tema.)

Gli operatori economici, con riferimento agli elementi di valutazione sopra descritti dovranno allegare brevi relazioni – senza un modello predefinito - con eventuali disegni se utili per meglio descrivere i singoli progetti che si intende proporre.

5. REQUISITI E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici devono essere in possesso dei requisiti di cui all'art. 80 D.Lgs 50/2016 e avere iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura per attività coerenti con quelle oggetto del presente appalto e di aver svolto servizi analoghi nel settore della ristorazione e o del catering.

Gli operatori economici interessati sono tenuti ad inviare entro il 21 marzo, al seguente indirizzo pec: amministrazione@cert.parcnord.milano **e trasmettere la seguente documentazione:**

- A. una generica auto-dichiarazione attestante l'insussistenza delle cause di esclusione di cui al D.lgs. 50/2016, art. 80 e «l'iscrizione al Registro della Camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato o ad altro Albo, ove previsto, capace di attestare lo svolgimento delle attività nello specifico settore oggetto del contratto» (ANAC, linee guida n. 4 cit., paragrafo 3.2.1, lett. a) secondo il **Modello A allegato** con carta di identità del soggetto dichiarante;
- B. Relazione contenente i singoli punti sopra descritti relativi agli elementi di valutazione;
- C. Copia visura Camerale

Data la peculiarità del servizio in appalto gli operatori economici interessati sono invitati ad effettuare almeno un sopralluogo nei luoghi di espletamento del servizio, previo appuntamento con il Responsabile unico del procedimento: Dott. Tomaso Colombo

6. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Amministrazione aggiudicatrice: PARCO NORD MILANO

Indirizzo: Via Clerici, 150 – Sesto San Giovanni (MI)

Punti di contatto: Dott. Tomaso Colombo

Responsabile unico del procedimento: Dott. Tomaso Colombo

Posta elettronica ufficio: tomasocolombo@parcnord.milano.it

Pec: amministrazione@cert.parcnord.milano.it

Tel.: 02241016.1 – 02241016.202