



**AVVISO AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE A TITOLO ONEROSO DELLO SPAZIO DI CASCINA CENTRO PARCO PER LA GESTIONE DI UN ESERCIZIO COMMERCIALE (PICCOLA ZONA CUCINA CON SPAZIO PER TAVOLI) PER GLI ANNI 2024-2025.**

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

Avviso di mera indagine di mercato per individuazione dei soggetti interessati a partecipare alla successiva procedura per l'affidamento in concessione dello spazio di cascina centro parco per la gestione di un esercizio commerciale, ai sensi dell'art. 187 D.Lgs. 36/2023.

**1. OGGETTO**

PARCO NORD MILANO ha necessità di individuare l'operatore economico la cui offerta 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 concedere lo spazio nell'area denominata Cascina Centro Parco, via Clerici 150 a Sesto San Giovanni per organizzare il servizio di ristorazione, secondo le modalità e alle condizioni previste nel Capitolato allegato al presente Avviso, per l'anno 2024-2025.

Si precisa che la Cascina sarà aperta al pubblico (periodo denominato CASCINAPERTA) nel periodo da marzo ad ottobre di ogni anno, nelle giornate festive e prefestive; in aggiunta alle aperture previste dal presente documento, l'operatore economico avrà la possibilità di proporre giornate aggiuntive che saranno oggetto di valutazione da parte del RUP, come offerta migliorativa rispetto a quanto già a base di affidamento.

Per le prestazioni e le relative condizioni oggetto dell'appalto si rinvia al Capitolato allegato facente parte integrante del presente Avviso. **SI PRECISA CHE L'AVVIO DEL SERVIZIO DEVE AVERSI INDEROGABILMENTE ENTRO E NON OLTRE IL 23 MARZO P.V.**

**2. SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE**

Possono candidarsi al presente Avviso tutti i soggetti giuridici pubblici, privati o del privato sociale, comprese le imprese e le imprese sociali, in possesso dei requisiti definiti dal presente Avviso.

I proponenti potranno candidarsi in forma singola o aggregata, inclusi consorzi, associazioni temporanee di scopo e raggruppamenti temporanei di imprese, già costituiti o costituendi. Nel caso di soggetti non ancora costituiti, la formalizzazione dovrà avvenire prima dell'aggiudicazione definitiva. Ogni partecipante alla presente procedura, a pena di esclusione, potrà presentare una sola proposta progettuale, sia in forma singola che aggregata. Il divieto riguarda anche i rapporti di controllo e collegamento formale o sostanziale con altri operatori partecipanti alla procedura, singolarmente o nelle forme associative sopra indicate. In caso di doppia partecipazione, tutte le proposte interessate verranno escluse dalla procedura.

Non è ammessa la partecipazione di persone fisiche.

**3. DURATA VALORE E CANONE DELLA CONCESSIONE**

Valore della concessione ai sensi dell'art. 179 D.Lgs. 36/2023

	Fatturato annuo presunto	Fatturato per durata della concessione (biennio)	Valore totale della concessione



Servizio ristorazione	90.000,00	180.000,00	180.000,00

Durata: biennale con riferimento al periodo marzo novembre (dal 23/03/2024 fino alla data presunta di termine del servizio operativo al 30/11/2024, con riapertura nel mese di marzo 2025 e fine il 30.11.2025. Per maggiori specifiche relativo ai giorni di durata e al calendario di riferimento si rinvia all'art. 1 del Capitolato considerato parte integrante del presente Avviso.

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'importo della concessione sulla base del presunto fatturato biennale ammonta ad euro 180.000. Tutti gli importi si intendono IVA esclusa.

Il valore della concessione posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato in € 45.000,00/anno per il servizio.

Prezzo della concessione: il concorrente dovrà versare un canone mensile pari a euro **120 al giorno** per singola giornata di apertura per un totale di 90 giorni sul biennio 2024-2025 e royalty pari al 10% degli incassi giornalieri per la parte eccedente i 1000€ di incasso al lordo dell'IVA. Per ulteriori specifiche al riguardo si rinvia al Capitolato.

#### 4. MODALITA' DI SCELTA DEL CONTRAENTE

Ai sensi dell'art. 187 D.Lgs. 36/2023, si precisa che verrà ammesso alla successiva competizione ogni **operatore, in possesso dei requisiti richiesti**, che abbia manifestato la propria candidatura. L'affidamento della concessione avverrà tramite la presente procedura ad evidenza pubblica, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La gara verrà aggiudicata alla proposta progettuale che conseguirà il maggior punteggio complessivo, in considerazione dell'offerta economica presentata.

Le proposte progettuali saranno valutate da una apposita Commissione, nominata dal Direttore del Parco Nord, composta da personale interno.

Il punteggio massimo attribuibile (MAX 100 PUNTI) è così distinto:

OFFERTA TECNICA : massimo 80 PUNTI; OFFERTA ECONOMICA: massimo 20 PUNTI

A titolo esemplificativo e al fine di consentire la massima partecipazione alla procedura, alla luce dei tempi ristretti di procedura, di seguito si anticipano i criteri che verranno meglio specificati con indicazione dei subcriteri, nella successiva fase di trasmissione della lettera di invito all'operatore che avrà manifestato interesse e sarà in possesso dei requisiti richiesti. La stazione appaltante si riserva di inserire ulteriori criteri o modificarne altri.

a) **Esperienza** nello specifico settore attestata dalle principali attività di ristorazione gestite dall'operatore concorrente. Breve presentazione dell'operatore economico. **MAX PUNTEGGIO 10**

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. **MAX PUNTEGGIO 15**

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. **MAX PUNTEGGIO 15**

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.** **MAX PUNTEGGIO 10**

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) **Qualità complessiva della proposta gastronomica;** **MAX PUNTEGGIO 15**

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.

f) **Proposte per una programmazione integrata con quella del Parco;** **MAX PUNTEGGIO 15**

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. )

I punteggi relativi ai singoli criteri saranno determinati moltiplicando il massimo punteggio attribuibile per ogni criterio per il coefficiente corrispondente ai seguenti giudizi:

GIUDIZI	COEFFICIENTE
Non valutabile	0
Del tutto inadeguato	0,2
Inadeguato	0,4
Mediocre	0,5
Sufficiente	0,6
Discreto	0,7
Buono	0,8
Ottimo	0,9
Eccellente	1

L'offerta economica dovrà consistere in un unico rialzo percentuale, rispetto al canone giornaliero di concessione indicato a base di gara (euro 100 al giorno per singola giornata di apertura).

#### VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA - MAX 20 PUNTI

L'offerta economica dovrà consistere in un unico rialzo percentuale, rispetto al canone giornaliero di concessione indicato a base di gara.

Ad ogni concorrente sarà attribuito un punteggio determinato applicando la seguente formula:

$$P = \frac{Co \times Pm}{Cm}$$

dove:

P = punteggio attribuito al concorrente

Co = canone giornaliero offerto dal concorrente

Pm = punteggio massimo (pari a 20) attribuibile al concorrente

Cm = canone giornaliero più alto offerto dai concorrenti



La documentazione e l'offerta per la fase successiva dovranno pervenire obbligatoriamente in forma telematica tramite la piattaforma "Traspare" della stazione appaltante raggiungibile dall'indirizzo internet che verrà indicato nella successiva lettera di invito. Non sarà necessario procedere ad alcuna registrazione o qualificazione sulla piattaforma.

Non saranno prese in considerazione altre forme di invio della documentazione. Le imprese dovranno accedere al Portale (area riservata Fornitori) mediante l'inserimento delle proprie credenziali (e-mail e password) associate all'impresa abilitata. Dopodiché i concorrenti saranno tra quelli che potranno, previo espletamento di tutte le procedure amministrative, partecipare alla gara. Le dotazioni informatiche necessarie sono riportate di seguito. I concorrenti dovranno firmare digitalmente tutta la documentazione richiesta per la partecipazione alla gara, inserirla in archivi informatici firmati digitalmente e procedere all'upload degli stessi sul sistema, entro il termine previsto nel presente disciplinare di gara. L'invio telematico dell'offerta avviene nelle fasi che verranno dettagliate nella successiva lettera di invito.

Per la partecipazione alla successiva fase, i concorrenti saranno tenuti a versare a favore dell'Autorità, la contribuzione come determinata dalla Delibera contributi 19 dicembre 2023, n. 610:

<i>Importo posto a base di gara</i>	<i>Quota stazioni appaltanti</i>	<i>Quota operatori economici</i>
Inferiore a Euro 40.000	Esente	Esente
Uguale o maggiore a Euro 40.000 e inferiore a Euro 150.000	Euro 35,00	Esente
Uguale o maggiore a Euro 150.000 e inferiore a Euro 300.000	Euro 250,00	Euro 18,00
Uguale o maggiore a Euro 300.000 e inferiore a Euro 500.000		Euro 33,00
Uguale o maggiore a Euro 500.000 e inferiore a Euro 800.000	Euro 410,00	Euro 77,00
Uguale o maggiore a Euro 800.000 e inferiore a Euro 1.000.000		Euro 90,00
Uguale o maggiore a Euro 1.000.000 e inferiore a Euro 5.000.000	Euro 660,00	Euro 165,00
Uguale o maggiore a Euro 5.000.000 e inferiore a Euro 20.000.000	Euro 880,00	Euro 220,00
Uguale o maggiore a Euro 20.000.000		Euro 560,00

**Nessun pagamento del contributo sarà dovuto per la partecipazione al presente Avviso.**

Il contraente prima della stipulazione del contratto produce apposita cauzione definitiva ai sensi dell'art. 53 comma 4, D.Lgs. 36/2023. Valgono le riduzioni previste dall'art. 106 comma 8 D.Lgs. 36/2023. Le garanzie fideiussorie devono essere conformi allo schema tipo di cui all'articolo 117, comma 12.

## **5. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

### **REQUISITI DI ORDINE GENERALE**

Gli operatori economici devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale di cui al D.Lgs. 36/2023.



La sussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'articolo 94 comporta l'esclusione diretta, mentre la sussistenza delle cause di esclusione non automatica di cui all'articolo 95 deve essere accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità. Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti.

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico. Non può avvalersi del self-cleaning l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento o di concessione, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

**L'operatore dichiara il possesso dei requisiti di ordine generale attraverso la presentazione del DGUE.**

**REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE (CAPACITÀ ECONOMICO FINANZIARIA E TECNICO PROFESSIONALE) L'operatore dichiara il possesso dei requisiti di seguito indicati attraverso la presentazione del DGUE.**

REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE richiesti

- iscrizione nel registro tenuto dalla Camera 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 altro Stato Membro o no, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICO FINANZIARIA

l'operatore economico dovrà dichiarare il possesso dei seguenti requisiti:

- fatturato globale complessivo (somma dei fatturati al netto dell'IVA) realizzato in servizi di gestione bar, distributori automatici o analoghi, nel campo della ristorazione e somministrazione alimentare, in strutture pubbliche e/o private e/o in proprio, riferito agli ultimi n. 3 (tre) esercizi finanziari depositati non inferiore a 180.000,00.

Si precisa che tale requisito è richiesto ai fini del corretto ed effettivo perseguimento dell'interesse pubblico concreto, oggetto della concessione da affidare, ed allo scopo di ammettere alla procedura ditte adeguatamente qualificate nello specifico settore di attività oggetto di concessione.

REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICO PROFESSIONALE

L'operatore economico dovrà dichiarare:

- elenco dei principali servizi nei settori oggetto di gara (ristoranti, bar) eseguiti negli ultimi 5 anni, con indicazione dei rispettivi importi, date e destinatari, pubblici e/o privati e/o in proprio.

## **6. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE**

Gli operatori economici interessati a manifestare interesse a partecipare alla fase successiva della procedura, sono tenuti ad inviare entro **le ORE 10.00 del 27 FEBBRAIO 2024**, al seguente indirizzo pec:



**amministrazione@cert.parconord.milano**

**e trasmettere ESCLUSIVAMENTE la seguente documentazione:**

- A. Domanda di partecipazione firmata digitalmente;
- B. DGUE firmato digitalmente secondo il modello allegato nel quale dichiarare il possesso dei requisiti di ordine generale, l'iscrizione Camera di Commercio, i servizi analoghi e il fatturato conseguito negli ultimi tre anni;
- C. Copia visura Camerale

**L'OFFERTA TECNICA INSIEME ALL'OFFERTA ECONOMICA VERRANNO RICHIESTE NELLA SUCCESSIVA FASE DI PROCEDURA PER ILT RAMITE DELLA PIATTAFORMA DI NEGOZIAZIONE**

Data la peculiarità del servizio in appalto sarà possibile effettuare il sopralluogo nei luoghi di espletamento del servizio, previo appuntamento con il Responsabile unico del procedimento: Dott. Tomaso Colombo. **Il sopralluogo sarà consentito anche nella fase successiva di procedura di gara.**

**7. OBBLIGHI E ADEMPIMENTI A CARICO DEL CONTRAENTE**

Sono a carico del Contraente, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri e i rischi relativi alle attività e agli adempimenti occorrenti all'integrale espletamento dell'oggetto contrattuale.

Il Contraente si obbliga ad eseguire le prestazioni oggetto del presente affidamento nel rispetto di tutte le norme in vigore, e di quelle che dovessero essere emanate nel corso di durata del contratto, nonché secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nella lettera di invito e nel contratto.

**8. OBBLIGHI IN TEMA DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136. L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servi-zio/fornitura alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al contratto comporta la risoluzione di diritto.





In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

## **9- CODICI DI COMPORTAMENTO**

Ai sensi dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62 (Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici), gli obblighi di condotta previsti da tale decreto e dal "Codice di comportamento dei dipendenti del Parco Nord Milano" sono estesi nei confronti dei collaboratori a qualsiasi titolo delle imprese esecutrici di appalti in favore dell'Amministrazione.

A tal fine l'Ente mette a disposizione sul suo sito istituzionale all'indirizzo: [www.parconord.milano.it](http://www.parconord.milano.it) il testo del comportamento sopra citato, affinché l'impresa che risulterà aggiudicataria li metta, a sua volta, a disposizione di tutti i soggetti che, in concreto, svolgono attività in favore dell'Ente (sia in loco che non), responsabilizzando gli stessi con gli strumenti ritenuti adeguati.

Pertanto, nel contratto d'appalto verranno inserite apposite clausole di risoluzione o decadenza del rapporto in caso di violazione degli obblighi derivanti dai già menzionati codici.

## **10 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) dal D.Lgs. 196/2013 e s.m.i. in materia di protezione dei dati personali, si informa che i dati forniti saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per le finalità di gestione della procedura e saranno trattati successivamente per le finalità connesse agli obblighi contrattuali, ai rapporti con le pubbliche amministrazioni e con l'autorità giudiziaria, per gli adempimenti di legge relativi a norme civilistiche, fiscali e contrattuali. Il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei sia con supporti informatici a disposizione degli uffici; i dati verranno comunicati al personale dipendente di Parco Nord Milano coinvolto nel procedimento.

- titolare del trattamento, nonché responsabile, è PARCO NORD MILANO nella persona del dr. Gini Riccardo;
- il trattamento è finalizzato allo svolgimento della gara e dei procedimenti amministrativi;
- i dati possono venire a conoscenza degli incaricati autorizzati dal titolare e dei componenti degli organi che gestiscono il procedimento, possono essere comunicati ai soggetti cui la comunicazione sia obbligatoria per legge o regolamento o a soggetti cui la comunicazione sia necessaria in caso di contenzioso;
- l'interessato che abbia conferito dati personali può esercitare i diritti previsti dal Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR).

## **11. Stazione Appaltante**

Stazione Appaltante: PARCO NORD MILANO  
Indirizzo: Via Clerici, 150 – Sesto San Giovanni (MI)  
Punti di contatto: Dott. Tomaso Colombo  
Responsabile unico di progetto: Dott. Tomaso Colombo





Posta elettronica ufficio: [tomasocolombo@parconord.milano.it](mailto:tomasocolombo@parconord.milano.it)

Pec: [amministrazione@cert.parconord.milano.it](mailto:amministrazione@cert.parconord.milano.it)

Tel.: 02241016.1 – 02241016.202

Allegati:

- Domanda di partecipazione
- DGUE
- Capitolato