

AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO PER ACQUISIRE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA - AI SENSI DELL'ART. 50 COMMA 1 LETT. E) DEL DECRETO LEGISLATIVO 31 MARZO 2023, N. 36 – PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA CAFFETTERIA/BISTROT DEL CINEMA LA COMPAGNIA

STAZIONE APPALTANTE

Fondazione Sistema Toscana (di seguito, anche soltanto “FST” oppure “Concedente”), via Duca D’Aosta n.9, Firenze.

1

Premesse e natura dell’Avviso

Ai sensi dell’art. 15 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 (di seguito, anche soltanto “Codice”) il RUP è la Responsabile dell’Area Cinema di Fondazione Sistema Toscana, Stefania Ippoliti, e la Responsabile della fase di affidamento del contratto è la Responsabile dell’Ufficio Acquisti e Gare, Cecilia Gennai.

Col presente Avviso, pubblicato sul sito di Fondazione Sistema Toscana nella pagina Amministrazione trasparente, sezione Bandi e contratti, si richiede agli operatori economici di manifestare l’interesse a essere invitati alla procedura negoziata senza bando, di cui all’art. 187 comma 1 del Codice, per l’affidamento di un contratto di concessione che avrà per oggetto il servizio di gestione della caffetteria/bistrot del Cinema La Compagnia, descritto oltre nel presente documento.

Articolo 1 – Oggetto del Contratto di concessione

L’oggetto del contratto è il servizio di gestione della caffetteria/bistrot del Cinema La Compagnia, situato in Firenze (via Cavour n. 50R)

I servizi oggetto della concessione sono i seguenti:

Carattere del CPV P (principale) S (secondaria)	CPV	Descrizione del CPV
P	55410000-7	Servizi di gestione bar
S	55330000-2	Servizi di caffetteria
S	55300000-3	Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti

Il complesso del Cinema de La Compagnia ha una superficie di 1.863 mq; gli ambienti della caffetteria/bistrot misurano 69 mq mentre gli ambienti comuni, utilizzabili anche dal Concessionario, misurano 276,5 mq.

Articolo 2 - Valore stimato del Contratto di concessione

Il valore stimato complessivo del contratto di concessione è, ai sensi dell’art. 179 del Codice, pari a € 1.216.345,00 al netto dell’IVA.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente i servizi oggetto della concessione.

Il Concessionario si impegna nei confronti del Concedente, per tutta la durata della concessione, alla corresponsione di un canone mensile di importo pari a € 1.500,00 (euro mille e cinquecento/00) oltre IVA ai sensi di legge ovvero pari al maggiore importo offerto in sede di gara.

Articolo 3 – Durata del Contratto di concessione

La durata del contratto è di 5 annualità, decorrenti dalla data della sigla del Contratto o dalla data di avvio del servizio, nel caso di esecuzione anticipata ai sensi dell'art. 17 comma 8 del Codice.

Articolo 4 – Obblighi del Concedente e del Concessionario

Nell'esecuzione del contratto di concessione, il Concessionario si impegna a gestire e valorizzare il servizio di caffetteria/bistrot come componente dell'offerta culturale del Cinema La Compagnia. Il Concessionario garantisce pertanto di fornire un servizio adeguato alla qualità dell'offerta, agli obiettivi e ai compiti statutari della Concedente.

2

Sono a carico esclusivo e sotto la responsabilità del Concessionario:

- la fornitura delle attrezzature e dei macchinari mancanti, necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e delle bevande. Tali attrezzature e macchinari dovranno essere obbligatoriamente conformi alle vigenti normative e ottemperare ai requisiti di igiene e prevenzione degli infortuni;
- il trasporto, l'installazione, il collaudo, la messa in funzione, la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le apparecchiature e attrezzature occorrenti per la gestione della caffetteria/bistrot. Nel corso della vigenza contrattuale, il gestore dovrà altresì integrare e/o sostituire a proprie spese le apparecchiature, attrezzature e stoviglie non più funzionanti con altre;
- la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari;
- la pulizia, sanificazione e disinfestazione di tutti gli impianti, attrezzature, macchinari, arredi e locali utilizzati per l'esercizio del servizio di caffetteria/bistrot;
- la raccolta e il conferimento dei rifiuti, nel rispetto della vigente normativa in materia, derivanti dall'attività espletata;
- la retribuzione, completa degli elementi accessori e aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze e i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
- lo svolgimento di tutte le procedure di controllo di qualità del servizio previste dal decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193;
- in generale, il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni ecc. che dovessero essere accertate da parte dei N.A.S. e/o altri Uffici addetti ai servizi di vigilanza.

Il Concessionario, inoltre:

- provvede a stipulare adeguata polizza assicurativa RCT/RCO con primaria compagnia relativa a eventuali danni (cagionati ai dipendenti del Concessionario o a terzi) che dovessero verificarsi all'interno dei locali dati in concessione, derivanti da incendio, scoppio, dispersione di acqua e calamità naturali. Detta polizza comprenderà altresì la copertura per il rischio di danni, compresi quelli conseguenti a incendio e furto, ai beni/arredi/attrezzature, anche di proprietà del Concedente, in consegna e sotto la custodia del Concessionario, a qualsiasi titolo o destinazione. Tale polizza dovrà prevedere una copertura con massimale non inferiore a € 1.000.000,00. Prima della stipula del contratto il Concessionario dovrà consegnare a FST la suddetta polizza e nel corso della concessione dovrà inviare le relative quietanze di pagamento.
- deve essere munito dell'autorizzazione per l'apertura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande previste dall'art. 3 della legge 25 agosto 1991, n. 287 e successive modificazioni e integrazioni, nonché delle autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività. Tutte le spese necessarie per l'ottenimento delle predette autorizzazioni restano a suo carico esclusivo.
- deve utilizzare i locali e gli spazi concessi esclusivamente per le finalità del servizio di gestione e delle attività connesse. Qualsiasi mutamento nella destinazione e nell'uso dei locali e degli spazi comporterà la risoluzione di diritto del contratto di concessione.
- deve impedire che nei locali si facciano schiamazzi e deve condurre l'esercizio con vigile cura, sicché in nessun modo possa derivarne nocimento alla quiete e al decoro.

Sono a totale carico del Concessionario le seguenti spese:

- ogni tassa e/o imposta diretta o indiretta di esercizio e/o di rivendita connessa con le attività della caffetteria/bistrot;
- eventuali spese e/o tasse per lo smaltimento dei rifiuti prodotti dalle attività della caffetteria/bistrot.

Resta a carico del Concedente:

- il pagamento delle utenze necessarie all'attività della caffetteria/bistrot;
- il pagamento della quota parte delle pulizie degli spazi comuni.

Il Concedente mette a disposizione del Concessionario lo spazio della caffetteria/bistrot completo di arredi e parzialmente dotato di attrezzature base necessarie alla preparazione e somministrazione di cibi e bevande.

Lo spazio destinato all'uso di caffetteria/bistrot dispone delle seguenti attrezzature:

- un banco bar completo di impianto di refrigerazione attrezzato con il lavello e un piano di lavoro;
- una cella frigorifera, collocata in apposito vano con una capacità di circa 6,5 metri cubi;
- un mobile inox, fatto su misura, con foro di sbarazzo e vasca.

Si precisa che la caffetteria/bistrot non dispone di una cucina per la preparazione e cottura dei pasti.

Nel foyer d'ingresso e nel secondo foyer sono presenti i seguenti arredi che possono essere impiegati dal Concessionario: tavolini con seggiole, divanetti e poltroncine, tavoli più alti e sedie.

Si specifica, inoltre, che FST si riserva di fare ricorso a fornitori esterni per l'organizzazione di servizio catering ove necessario o opportuno in relazione a specifici eventi, in accordo comunque con il Concessionario.

4.1 Prodotti e prezzi

Il Concessionario deve garantire la fornitura di linee di prodotti che tengano conto delle specificità del territorio toscano e dell'area fiorentina relativamente alle materie prime.

Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi, che dovranno essere affissi nel locale.

4.2 Orari e giorni di apertura

I servizi della caffetteria/bistrot dovranno essere sempre prestati negli orari delle proiezioni della sala e negli orari dei diversi eventi, fissati nel calendario delle attività del Cinema La Compagnia.

Il Concessionario dovrà ad ogni modo:

- garantire l'apertura giornaliera dalle ore 14,30 (almeno) alla fine delle attività del Cinema;
- anticipare l'orario di apertura (anche dalla mattina alle ore 9,00) su richiesta del Concedente in occasione di proiezioni ed eventi che non rientrino nella programmazione ordinaria del Cinema La Compagnia.

La caffetteria/bistrot del Cinema dovrà essere operativo indicativamente per circa 330 giorni l'anno.

La caffetteria/bistrot del Cinema potrà stare aperta indipendentemente dalle proiezioni e dei programmi del Concedente, con limitazione di orario tra le 7 e la mezzanotte.

4.3 Comunicazione e promozione

Ogni attività di comunicazione e promozione delle attività della caffetteria/bistrot del Cinema La Compagnia sono a cura e spese del Concessionario.

La grafica e le modalità sono oggetto di preventiva autorizzazione della Fondazione Sistema Toscana.

Il Concessionario potrà organizzare eventi non legati alle attività del Cinema La Compagnia, purché concordati con Fondazione Sistema Toscana.

4.4 Personale addetto all'attività della caffetteria/bistrot

Il Concessionario provvede ad assumere nel rispetto della normativa vigente, a propria cura e spese, il personale addetto ai locali della caffetteria/bistrot.

Il Concessionario garantisce che il personale di cui si avvale è qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, tecnicamente preparato e fisicamente idoneo alle mansioni per le quali è assunto e si obbliga, anche ai sensi dell'art. 1381 c.c., a fare in modo che il personale osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali con particolare riferimento all'art. 5 del Decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114.

L'inquadramento e la retribuzione del personale impiegato dal Concessionario devono essere rispettosi delle previsioni obbligatorie previste nel C.C.N.L. di riferimento della categoria.

Nello svolgimento del servizio, il personale impiegato dal Concessionario deve tenere un comportamento discreto, riservato, decoroso e conformato alle regole di buona educazione e di rispetto per la specifica situazione nella quale viene svolto il servizio, in armonia con le finalità e gli obiettivi del progetto culturale che si svolge al Cinema La Compagnia.

Il Concessionario si impegna a comunicare tempestivamente in forma scritta al Concedente il nominativo, i dati anagrafici e i numeri telefonici di reperibilità del responsabile della concessione e della caffetteria/bistrot.

Durante l'orario di servizio, il personale deve indossare indumenti di lavoro puliti come prescritto dalle vigenti norme in materia di igiene, forniti dal Concessionario.

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra Fondazione Sistema Toscana e il personale addetto all'espletamento del servizio della caffetteria/bistrot, che lavora alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del Concessionario.

Con particolare riguardo agli obblighi giuslavoristici in generale e in materia di sicurezza del lavoro, il Concessionario dichiara e garantisce, assumendosene ogni responsabilità e tenendo indenne il Concedente da qualsiasi pretesa o ragione avanzata al riguardo per tutta la durata del contratto di concessione e di esecuzione delle prestazioni, di:

- a) adempiere e di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali in favore dei lavoratori, secondo la legislazione vigente;
- b) adempiere e di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse e di dichiarazione e/o comunicazione, secondo la legislazione vigente;
- c) di provvedere e di essere in regola con gli adempimenti INAIL o relativi ad altri istituti assistenziali riguardo ad eventuali indennizzi ai lavoratori. In particolare, ha l'obbligo di assicurare i lavoratori per le ipotesi di infortunio di qualsiasi genere che possano verificarsi nello svolgimento delle attività oggetto del presente contratto, sollevando il Concedente da ogni eventuale richiesta di risarcimento;
- d) di adempiere e di essere in regola con le prescrizioni della legge 12 marzo 1999, n. 68 in materia di assunzioni obbligatorie;
- e) di applicare nei confronti del personale impiegato per l'esecuzione della concessione, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data di stipula del contratto;
- f) di osservare le leggi in vigore in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro (Decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro) e di imporre ai lavoratori e a tutti i destinatari degli obblighi prevenzionistici e antinfortunistici, l'osservanza della legge e dei regolamenti attuativi. In particolare, il Concessionario si obbliga ad adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette ai servizi oggetto della presente concessione e dei terzi, con scrupolosa osservanza delle norme antinfortunistiche in vigore. Ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni o danni eventualmente subiti da persone o cose, tanto del Concedente che di terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze nell'esecuzione della prestazione ricadrà sul Concessionario, restandone sollevata Fondazione Sistema Toscana.

Il Concessionario deve, a semplice richiesta del Concedente, dimostrare di rispettare la normativa nelle materie sopra indicate e di avere provveduto, durante lo svolgimento dell'incarico, a tali adempimenti.

Il Concedente, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione al Concessionario inadempiente, denuncerà le violazioni riscontrate agli uffici competenti.

Articolo 5 – Il sopralluogo

Ai fini della presentazione delle offerte nella successiva procedura di selezione (procedura negoziata senza bando di cui all'art. 187 comma 1 del Codice, i partecipanti devono effettuare un sopralluogo nei locali destinati alla caffetteria/bistrot alla presenza di un incaricato previo appuntamento (Camilla Toschi mail: c.toschi@fst.it).

Al termine del sopralluogo le parti compileranno e sottoscriveranno apposita attestazione di avvenuto sopralluogo.

Articolo 6 – Requisiti di partecipazione

Possono manifestare il proprio interesse a essere invitati alla procedura negoziata i soli operatori economici come definiti dall'art. 65 del Codice.

I soggetti che intendono presentare la propria manifestazione di interesse dichiarano di essere consapevoli che, al momento della presentazione dell'offerta, dovranno contestualmente attestare il possesso dei requisiti di seguito indicati.

Requisiti di ordine generale

- non trovarsi in alcuna delle situazioni di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento previste dagli artt.94 e 95 del Codice e, in ogni altra situazione che possa determinare l'esclusione dalla gara e/o dalla quale possa derivare l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione.
- dimostrare l'insussistenza delle condizioni di cui all'art. 53, comma 16 ter, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165.

Requisiti di idoneità professionale

Requisiti previsti all'art. 100 comma 3 del Codice.

Requisiti di capacità economica finanziaria

Ai sensi dell'art. 100 comma 11 del Codice, avere maturato nel triennio precedente a quello di indizione della procedura un fatturato globale pari al valore della concessione.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

Ai sensi dell'art. 100 comma 11 del Codice aver eseguito nel precedente triennio dalla data di indizione della procedura di gara servizi analoghi a quello in affidamento, in favore di soggetti pubblici e/o privati. I servizi o il servizio devono essere stati prestati continuativamente per almeno due anni.

Articolo 7 - Modalità e termini di presentazione della manifestazione d'interesse

Gli operatori economici interessati possono presentare la manifestazione d'interesse a partecipare alla procedura in oggetto, mediante invio dell'istanza, redatta secondo il modello "Manifestazione d'interesse" allegato al presente Avviso, da inoltrare esclusivamente attraverso PEC (gare.fondazione-sistematoscana@pec.it), entro il termine di seguito indicato.

Il modello deve essere debitamente compilato e sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante.

La documentazione da presentare consta unicamente nella dichiarazione denominata "Manifestazione di interesse", da redigersi sulla base del modello sopra citato e allegato al presente Avviso.

La manifestazione d'interesse deve pervenire **entro il termine perentorio dell'9 maggio 2024, ore 12.00**. Non saranno prese in considerazione richieste pervenute tramite altri canali o mezzi o pervenute oltre la scadenza del termine.

Fa fede l'orario di arrivo desumibile dalla ricevuta di avvenuta consegna della PEC alla casella sopra indicata.

Nel messaggio l'OGGETTO deve riportare la seguente dicitura **"MANIFESTAZIONE DI INTERESSE - Concessione del servizio di gestione della caffetteria/bistrot del Cinema La Compagnia"**.

Articolo 8 - Modalità di affidamento del Contratto

Alla procedura negoziata ex art. 50 comma 1 lettera e) del d.lgs. 36/2023, che sarà pubblicata sul Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana START accessibile all'indirizzo <https://start.toscana.it/>, verranno invitati tutti coloro che avranno presentato valida manifestazione di interesse.

Per poter essere invitati alla procedura di gara è necessaria l'iscrizione alla suddetta piattaforma START.

Articolo 9 – Criteri di aggiudicazione del Contratto

Il contratto di concessione è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 108 comma 2 lettera c) del Codice.

Articolo 10 – Trattamento dati personali

Ai sensi e per gli effetti della normativa in materia di protezione dei dati personali, emanata con il d.lgs. 30 giugno 2003, n.196 aggiornato nei contenuti a seguito dell'adozione, il 25 maggio 2018, del Regolamento UE 679/2016 (Regolamento Generale Protezione Dati), la Committente informa gli Operatori economici che tratterà i dati, contenuti negli atti inerenti la pratica oggetto del presente Avviso, esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti aziendali in materia.

Titolare del trattamento ai sensi delle leggi vigenti è:

Regione Toscana – Giunta regionale Piazza Duomo, 10 - 50122 Firenze

Responsabile del trattamento, per nomina del Titolare, ai sensi delle leggi vigenti è:

Fondazione Sistema Toscana - Via Duca d'Aosta, 9 - 50129 Firenze

I Responsabili della Protezione dei Dati (RPD) / Data Protection Officer (DPO) del Titolare e del Responsabile sono raggiungibili ai seguenti indirizzi e-mail:

Responsabile delle Protezione dei Dati di Regione Toscana – Giunta regionale: urp_dpo@regione.toscana.it

Responsabile della Protezione dei Dati di Fondazione Sistema Toscana: dpo@fst.it.

Articolo 11 – Richieste di chiarimenti

Eventuali richieste di chiarimenti dovranno essere inviate **entro le ore 23,59 del 7 maggio 2024** al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gare.fondazione-sistematoscana@pec.it.

FST provvederà a pubblicare la risposta in forma anonima sul proprio sito nella sezione dedicata alla presente manifestazione d'interesse.

Articolo 12 - Ulteriori informazioni

FST a suo insindacabile giudizio si riserva la facoltà di sospendere, modificare, o annullare la presente procedura e di non dar seguito all'affidamento del servizio, senza che ciò comporti alcuna pretesa degli operatori che hanno partecipato.

Con il presente avviso non è indetta alcuna procedura di affidamento.