



## **INVITO A MANIFESTARE INTERESSE PER LA GESTIONE DI UN CHIOSCO/BAR SITO NELL'AREA DEMANIALE IN CONCESSIONE ALLA SOCIETA' PORTO TURISTICO MARINA DI LEUCA S.P.A.**

### **OGGETTO e FINALITA'**

La Società "Porto Turistico Marina di Leuca S.p.A.", con sede legale in Castrignano del Capo (Le), Fraz. Marina di Leuca, al lungomare Cristoforo Colombo 26, C.F. e P.I.: 3379490752, tel. 0833758687, e-mail: info@portodileuca.it, indirizzo pec: portodileuca@pec.it, titolare di concessione demaniale marittima, giusto atto formale Rep. n. 009368, rilasciato dalla Regione Puglia in data 29.05.2008.

Nell'area oggetto di concessione è in corso d'installazione un chiosco/bar da destinare all'attività di somministrazione di alimenti e bevande. La società Porto Turistico Marina di Leuca intende acquisire manifestazione di interesse per l'affidamento della gestione di tale attività per il periodo dal 20 Maggio 2022 al 31 ottobre 2022. L'obiettivo della società, attraverso il presente avviso, consiste nel dare avvio al procedimento di selezione del soggetto affidatario della gestione.

Possono partecipare i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016, nel rispetto di quanto previsto agli artt. 47 e 48 del medesimo decreto e in possesso dei seguenti requisiti: insussistenza di una qualsiasi causa di esclusione prevista dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016.

### **CARATTERISTICHE DEL CHIOSCO BAR**

- superficie coperta di circa mq 36;
- area di pertinenza esterna esclusiva pari a circa mq 130;
- impianto elettrico, idrico-fognante e di condizionamento;
- struttura ombreggiante;
- n.60 posti circa a sedere esterni, quantitativo da accertare tenute in debito conto le restrizioni previste in materia di contenimento da Covid-19 attualmente in essere o che dovessero essere imposte alle istituzioni competenti dalla data di pubblicazione del presente avviso e sino alla data di cessazione del rapporto contrattuale.



La società doterà il suddetto chiosco, e relativa pertinenza, di tutte le strumentazioni e arredi necessari allo svolgimento delle attività precedentemente indicate. La planimetria del chiosco e la tipologia dell'arredo e della strumentazione prevista sarà visionabile, fino alla data di scadenza del presente avviso, presso la sede legale della società.

Il chiosco con relativi arredi e macchinari saranno concessi al gestore nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, perfettamente noti al medesimo.

La ricognizione, l'esatta e attuale consistenza dei beni e il loro stato risulteranno da apposito verbale redatto in contraddittorio dalle parti nel momento in cui il Gestore ne prenderà materialmente possesso.

Al termine del periodo di affidamento verrà redatto analogo verbale; il Gestore si impegna, fin da ora, a restituire i beni nel medesimo stato in cui sono stati consegnati, salva la normale usura conseguente all'esercizio dell'attività e con le eventuali modificazioni autorizzate in costanza di rapporto.

Le utenze saranno attivate a cura e spese della società "Porto Turistico Marina di Leuca S.p.A.". Si precisa che, per l'affidamento dell'attività di gestione di cui sopra, non verrà richiesto alcun compenso a titolo di affitto della struttura né per le utenze relative ad acqua, energia elettrica, ritiro rifiuti e tosap, che saranno a carico esclusivo della società Porto Turistico Marina di Leuca S.p.A..

Tutto ciò che non è indicato in questo paragrafo dovrà essere fornito dal gestore.

La società sarà responsabile di tutte le autorizzazioni amministrative e sanitarie, in particolare, al momento della sottoscrizione del contratto, al Gestore sarà consegnata l'autorizzazione per attività di somministrazione di alimenti e bevande.

La società stipulerà una polizza assicurativa per coprire i rischi di furto e incendio per i locali e gli arredi e le attrezzature.

### **IMPEGNI DEL GESTORE**

Il futuro gestore dovrà mettere a disposizione per l'erogazione del servizio bar sia il personale, opportunamente qualificato, sia tutte le attrezzature minute (piatti, bicchieri, posate, ecc..), oltre che le forniture, le derrate e le materie prime oggetto del servizio (es. caffè, bibite, alcolici, pasticceria ...). A tal proposito si rimarca la necessità che venga offerto un servizio di qualità.

Per quanto concerne la tipologia di servizio al pubblico e gli orari, il futuro gestore dell'esercizio dovrà:

- a) garantire il servizio al pubblico tutti i giorni almeno dalle ore 06:00 alle 22:00;
- b) adottare ogni accorgimento utile a contenere la rumorosità al fine di non disturbare la tranquillità dei Clienti del porto;
- c) svolgere tutti i servizi oggetto di affidamento nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti per i pubblici esercizi, con diligenza e modalità tali da rispondere al decoro richiesto dal pubblico servizio;
- d) mantenere una fornitura di generi di ottima qualità e un servizio completo, professionale e inappuntabile, con obbligo di affissione della tabella dei prezzi;
- e) mantenere pulito, sanificato e funzionale l'intero chiosco con l'annessa pertinenza esterna;
- f) assumere a proprio carico tutta l'organizzazione gestionale comprese tutte le spese relative al personale (retribuzioni, contributi e assicurazioni). In particolare, il personale dovrà essere adeguato nel numero e nella professionalità. Pertanto, si richiede che gli addetti siano:
  - qualificati;
  - con esperienza pluriennale;
  - in grado di parlare la lingua italiana e inglese in maniera fluente;
  - nel numero non inferiori a tre;
  - in divisa (al fine di rendere il personale immediatamente riconoscibile dai clienti);
  - coordinati da un responsabile del servizio.

Al futuro gestore si richiede un servizio attento ed efficiente, che non prescinda da **elevati livelli di pulizia** (tavoli sempre in ordine e puliti non appena il cliente si allontana, pavimentazione sempre libera da mozziconi di sigarette e residui rivenienti dal consumo dei clienti, svuotamento dei cestini costante, ecc..) e con uso di materiali, posate, piatti e quant'altro occorrente in linea ed in ossequio alla normativa igienico sanitaria prevista durante l'emergenza epidemiologica Covid-19 dai protocolli vigenti.

Per ciò che attiene i **prodotti alimentari** è importante che:



- siano disponibili sin dall'orario di apertura;
- si faccia uso di prodotti freschi;
- la pasticceria sia di prima scelta;
- il caffè sia la prima scelta di una importante torrefazione (Illy, Quarta o similari).

Il gestore dovrà consentire in qualsiasi momento alla Società "Porto Turistico Marina di Leuca S.p.A." la verifica della consistenza di cassa e comunque ogni altro controllo si rendesse necessario per attestare la regolarità della gestione.

Il Gestore sarà responsabile degli eventuali danni che dovessero derivare a terzi o alla società Porto Turistico Marina di Leuca S.p.a. in dipendenza della gestione. Sarà obbligo del gestore, pertanto, munirsi di adeguata polizza assicurativa per la responsabilità civile con la copertura di tutti i rischi per danni a terzi, agli impianti e alle attrezzature. Una copia della polizza assicurativa e della quietanza del versamento del premio dovrà essere consegnata alla Società entro 15 giorni solari dalla sottoscrizione del contratto.

#### **PARTICOLARI IMPEGNI DEL GESTORE IN ORDINE ALLA SITUAZIONE DI EMERGENZA EPIDEMIOLOGICA DA COVID-19**

Il futuro gestore, al fine di contrastare l'espansione della situazione di emergenza epidemiologica attualmente in corso, sarà tenuto a rispettare le prescrizioni normative attualmente in vigore e, nello specifico, quelle risultanti dalle ordinanze del Presidente della Regione Puglia che saranno emanate e in vigore al momento dell'apertura alla data del 20.05.2022 e/o in ossequio a quanto disposto dai D.P.C.M. o altra fonte normativa che di volta in volta potranno essere emanati dall'autorità governativa e interessare il territorio pugliese e/o nello specifico il Comune di Castrignano del Capo (LE), il tutto nel pieno rispetto delle indicazioni tecniche operative definite anche dalle linee guida regionali o indicate da altra autorità competente anche sanitaria;

Ad ogni buon conto, il gestore dovrà:

1. predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altre nazionalità;

2. rilevare la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore a 37,5 ° C, o in alternativa dovrà fornire l'informazione al cliente che, in caso di febbre e/o sintomi respiratori, sarà invitato a rivolgersi al proprio medico;
3. rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti, in particolare ai varchi di accesso all'area di pertinenza esclusiva del chiosco/bar, in prossimità del bancone e della cassa, e dovrà altresì garantire che tali aree vengano pulite più volte al giorno;
4. garantire che non siano presenti più clienti di quanti risulteranno i posti a sedere disponibili;
5. assicurare che i tavoli vengano disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale (tale distanza potrà essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet);
6. consentire la consumazione al banco solo se verrà assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale;
7. impedire la consumazione a buffet,
8. assicurare che il personale di servizio a contatto con i clienti utilizzi la mascherina e proceda ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche, prima di ogni servizio al tavolo e dopo ogni operazione di sparecchiatura e di contatto con stoviglie o posate usate dai clienti;
9. favorire il ricambio di aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria;
10. garantire che la postazione dedicata alla cassa venga dotata di barriere fisiche;
11. assicurare che il personale incaricato alla gestione indossi la mascherina e abbia a disposizione gel igienizzante per le mani;
12. favorire il pagamento elettronico, possibilmente al tavolo;
13. garantire che i clienti indossino la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo;

14. garantire che al termine di ogni servizio al tavolo vengano effettuate le consuete misure di disinfezione delle superfici che non siano state coperte con tovaglie (monouso o da sostituire ad ogni servizio), evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzanti (saliere, oliere, ecc.). Per i menù favorire la consultazione online sul cellulare del cliente, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.

Il gestore dovrà, altresì, uniformarsi alle ulteriori e successive prescrizioni (sia maggiormente limitative che estensive dell'attività) che dovessero essere emanate dalle istituzioni competenti dalla data di pubblicazione del presente avviso e sino alla data di cessazione del rapporto contrattuale.

Il gestore dovrà garantire che la società "Porto Turistico Marina di Leuca S.p.a.", in persona del proprio R.S.P.P., possa in qualsiasi momento verificare e accertare il rispetto delle prescrizioni in materia di contenimento dell'emergenza epidemiologica da Covid-19 attualmente in essere o che dovessero essere imposte dalle istituzioni competenti dalla data di pubblicazione del presente avviso e sino alla data di cessazione del rapporto contrattuale. Il gestore dovrà manlevare e tenere indenne la società "Porto Turistico Marina di Leuca S.p.a." da ogni obbligo o responsabilità per un eventuale mancato rispetto delle prescrizioni in materia di contenimento dell'emergenza epidemiologica da Covid-19 attualmente in essere o che dovessero essere imposte dalle istituzioni competenti dalla data di pubblicazione del presente avviso e sino alla data di cessazione del rapporto contrattuale.

Restano salve le successive disposizioni che, al fine di contrastare l'espansione della situazione di emergenza epidemiologica attualmente in corso, dovessero essere emanate a livello regionale e statale, cui il gestore sarà tenuto ad attenersi in costanza di rapporto contrattuale, dovendosi ritenere tali disposizioni, fonti di integrazione legale del presente.

### **REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

Possono presentare dichiarazione di manifestazione di interesse a partecipare alla procedura di selezione i soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

- a) società sia di persone che di capitali (es. s.r.l., s.a.s., s.p.a. etc...);
- b) volume d'affari complessivo negli ultimi tre anni non inferiore a 200.000 euro;

- c) soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016, nel rispetto di quanto previsto agli artt. 47 e 48 del medesimo decreto e in possesso dei seguenti requisiti: insussistenza di una qualsiasi causa di esclusione prevista dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;
- d) possedere la certificazione HACCP.

### **PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE**

Con la presentazione della manifestazione di interesse il partecipante si impegna a rispettare tutte le richieste sopra riportate.

La manifestazione d'interesse sarà costituita dalla Documentazione Amministrativa, dall'Offerta Tecnica e dall'Offerta economica.

La Documentazione Amministrativa dovrà essere composta da:

- un'istanza partecipativa (redatta in forma libera), che dovrà indicare con esattezza gli estremi identificativi del richiedente, sede e/o recapito;
- la dichiarazione di possesso dei requisiti di partecipazione;
- la visura ordinaria della Camera di Commercio, aggiornata;
- il certificato di assicurazione di iscrizione all'INAIL e all'INPS;
- l'autocertificazione afferente alla regolarità contributiva;
- l'elenco dei dipendenti/collaboratori del gestore che eseguiranno i servizi.

I suddetti documenti dovranno essere sottoscritti da un legale rappresentante o da un suo procuratore. Inoltre, dovrà essere allegata fotocopia della carta d'identità del legale rappresentante o di un suo procuratore che allegherà anche la relativa procura. Non è ammesso l'istituto dell'avvalimento.

L'Offerta Tecnica consiste in una descrizione delle modalità di erogazione del servizio (tipologia del menù, organizzazione servizio tavoli, divise, caratterizzazione del bar, ecc.) e una descrizione del partecipante che includa le attività per la promozione del bar e un'eventuale rassegna di eventi.

In un documento separato dovrà essere indicato il corrispettivo riconosciuto alla Società (Offerta Economica) per la messa a disposizione di locale, arredi e attrezzature per il servizio bar.



Tale corrispettivo consisterà in una **percentuale** da calcolarsi **sul volume d'affari** realizzato dal gestore nell'ambito dell'attività di cui alla presente manifestazione d'interesse, maggiorata di IVA come per legge.

Indipendentemente dalla percentuale offerta, il futuro Gestore dovrà garantire alla società un canone minimo complessivo pari ad euro 8.000,00 oltre IVA.

Al gestore la "Porto Turistico Marina di Leuca S.p.A." riconoscerà ogni venti giorni la somma scaturente dai conteggi che saranno eseguiti sui corrispettivi e fatturato realizzato ogni quindicina del mese, sulla base della percentuale che sarà offerta dal gestore aggiudicatario. Alla fine del rapporto, solo nel caso in cui i compensi percepiti dal committente saranno inferiori al canone minimo di € 8.000,00 + IVA, il gestore dovrà corrispondere a conguaglio la somma minima pattuita, sino a concorrenza della stessa.

Il suddetto canone minimo, invece, non sarà oggetto di corresponsione da parte del gestore nell'ipotesi in cui la situazione di emergenza epidemiologica da Covid-19 dovesse imporre ulteriori restrizioni all'attività, tali da determinare una sospensione della stessa (*lock-down*), durante il periodo che va dal 15.07.2022 al 24.08.2022. In quest'ultima fattispecie il gestore dovrà riconoscere alla società "Porto Turistico Marina di Leuca S.p.A." la percentuale proposta nell'Offerta Economica da calcolarsi sul **volume d'affari** realizzato sino alla data di entrata in vigore delle predette restrizioni e, comunque, un importo non inferiore all'ammontare dei costi fissi sopportati dalla società, corrispondenti ai consumi afferenti alle utenze direttamente riferibili all'attività del chiosco/bar (acqua, energia elettrica, ritiro rifiuti e tosap). I predetti importi, determinati come in precedenza descritto, saranno corrisposti dalla società al gestore o viceversa all'esito dei conteggi di conguaglio da effettuarsi entro 15 gg dalla data di chiusura dell'attività di chiosco/bar.

L'offerta economica dovrà essere così formulata:

- percentuale riconosciuta sul volume d'affari generato dal servizio bar.

La verifica del volume d'affari verrà effettuata, in contraddittorio, alla fine di ciascuna settimana indicando il numero degli scontrini emessi, le chiusure di cassa fiscali giornalieri e ogni altro documento fiscale idoneo all'uopo.

La domanda di partecipazione e i relativi allegati dovranno essere inviati tramite pec all'indirizzo: portodileuca@pec.it, indicando nell'oggetto **“Manifestazione di interesse**





***per la gestione del servizio bar all'interno del Porto Turistico di Leuca***", entro il 5 Maggio 2022 **alle ore 12.**

In presenza di due o più offerte di pari importo e con offerta tecnica equivalente, la società si riserva di procedere all'affidamento a suo insindacabile giudizio e in tal caso i concorrenti non avranno nulla a pretendere.

### **MODALITA' DI AFFIDAMENTO**

L'individuazione delle Aziende, che saranno invitate alla successiva procedura negoziata, si baserà su un criterio discrezionale di valutazione degli elementi qualitativi ed economici dell'offerta presentata attribuendo maggiore rilevanza all'Offerta Tecnica rispetto a quella Economica.

L'affidamento è subordinato al rilascio delle autorizzazioni/licenze da parte degli Enti preposti.

La società si riserva di non procedere all'affidamento a suo insindacabile giudizio e in tal caso i concorrenti non avranno nulla a pretendere.

### **TRATTAMENTO DATI**

Ai sensi del regolamento (UE) GDPR 2016/679 si informa che i dati forniti dalle imprese concorrenti nell'ambito della procedura in oggetto, sono trattati dalla Società "Porto Turistico Marina di Leuca S.p.A." esclusivamente per le finalità connesse alla manifestazione di interesse e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il dott. Angelo Rosafio.

Castrignano del Capo, 20 aprile 2022

Il Presidente del Consiglio di Amministrazione  
Dr. Daniel Vito Cannoletta