



MOSTRA D'OLTREMARE SPA

AVVISO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER SUCCESSIVA PROCEDURA RISTRETTA - AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL RISTORANTE DELLA PISCINA CON ANNESSO CENTRO COTTURA E DEL SERVIZIO CATERING PER EVENTI E MANIFESTAZIONI IN MOSTRA D'OLTREMARE

CIG 9162380B28

Mostra d'Oltremare Spa, società di gestione del patrimonio della Mostra d'Oltremare di Napoli, intende individuare operatori economici di comprovata esperienza e capacità tecnico organizzativa nel settore della ristorazione interessati alla gestione del Ristorante/bar della piscina con annesso centro cottura e del servizio di catering per eventi in Mostra d'Oltremare.

Il presente avviso, pubblicato in ossequio ai principi di massima partecipazione, proporzionalità e trasparenza, in attuazione della delibera del CdA del 3 marzo 2022 e del Provvedimento del Consigliere Delegato n 36/22 del 23/03/2022, è finalizzato esclusivamente ad acquisire manifestazioni di interesse per la partecipazione alla successiva procedura ristretta (ai sensi dell'art. 2 c. 2 D.L. 76/2020 e ss.mm.ii. e dell'art. 61 del Codice dei Contratti Pubblici), alla quale saranno invitati gli interessati purché in possesso dei requisiti di seguito richiesti; pertanto in questa fase non sono previste graduatorie né attribuzioni di punteggi.

Luogo di svolgimento del servizio: Mostra d'Oltremare di Napoli - via J.F. Kennedy 54

Profilo del committente: www.mostradoltremare.it

Responsabile del procedimento: arch. Gabriella Di Perna

Premessa

La Mostra d'Oltremare è un parco polifunzionale di 42 ettari di superficie che ospita fiere, congressi, eventi culturali, sportivi e attività per il tempo libero, dotato di padiglioni espositivi, spazi congressuali, teatri coperti e scoperti, piscine, campi da tennis, ristoranti e bar immersi nel verde, con ampia disponibilità di parcheggi interni.

Tra i servizi offerti ai fruitori degli spazi della Mostra, quelli di ristorazione, bar/caffetteria e catering sono di particolare rilevanza per la valorizzazione degli eventi e dell'intero sistema economico ad essi connesso nonché per la valorizzazione dell'edificio ristorante e del contesto tutto; **obiettivo principale è pertanto quello di offrire all'interno del parco una ristorazione di qualità, attenta all'immagine e alla accoglienza**, con funzionamento anche serale e per cerimonie del Ristorante, cui affiancare un servizio bar efficiente, massimizzando le potenzialità e le peculiarità della struttura messa a disposizione, delle grandi sale per eventi, delle terrazze e degli spazi scoperti, nel rispetto della identità del contesto storico e urbano in cui si trova l'edificio.

È richiesta inoltre la capacità di erogare servizi di catering di medio e alto livello per eventi della Mostra, implementandone ulteriormente il bacino con iniziative proprie, con pieno utilizzo del centro cottura.



L'edificio del Ristorante, che ospita il punto ristoro principale del quartiere espositivo, è ubicato in posizione baricentrica rispetto all'impianto urbano della Mostra ed è stato oggetto di un intervento di restauro e di adeguamento funzionale ultimato nel 2012.

OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

Oggetto dell'affidamento è la **gestione del Ristorante della piscina** e del **servizio catering** per eventi e manifestazioni in Mostra d'Oltremare da affidarsi mediante contratto di concessione di servizi.

Gli spazi del Ristorante sono:

1. **Sala bar/ristorante al piano terra di mq 350** (*coperti seating fino a 150*), **annesso centro cottura e spazi accessori e di servizio;**
2. **Area scoperta antistante la sala di mq 3000 circa;**
3. **Opzione** di utilizzo della terrazza di copertura panoramica (circa mq 1000) per eventi e iniziative; la terrazza panoramica potrà essere inserita o meno nella proposta commerciale di gestione della struttura. In questa eventualità, il concessionario si farà carico dei lavori di manutenzione e di arredo dello spazio;
4. **Disponibilità su richiesta** della sala al primo piano con affaccio sulla piscina scoperta (mq 830 - *coperti seating fino a 500*), dotata di terrazza a livello e di spazi accessori per eventi, a tariffa agevolata.

Gli spazi sono visionabili sugli allegati 2) e 3) del presente avviso, disponibili e scaricabili sulla piattaforma telematica della mostra d'Oltremare <https://mostradoltramare.acquistitelematici.it.>, previa registrazione.

All'utenza dei visitatori, clienti, fornitori, dipendenti, che frequentano stabilmente il quartiere espositivo, dovrà essere garantita la gestione dei **servizi bar e ristorazione al minimo** in coincidenza con gli orari di apertura del parco pubblico (dalle 9.00 fino al tramonto, all'incirca le 17.00 nella stagione invernale e le 21.00 nella stagione estiva, compresi i giorni festivi), con adeguato livello qualitativo dell'offerta di entrambi i servizi.

Nella successiva fase della procedura, in sede di proposta tecnico commerciale, sarà facoltà dell'operatore economico proporre l'apertura serale continuativa del ristorante, nonché ulteriori iniziative proprie.

La logistica delle aperture serali sarà gestita in sede contrattuale con l'aggiudicatario; si evidenzia che il servizio parcheggi interno al parco è gestito da concessionario terzo.

Dovrà inoltre essere garantito il **servizio di catering** per eventi e iniziative in Mostra che può svolgersi, secondo le modalità di volta in volta richieste dal cliente e l'organizzazione dello specifico evento, presso tutte le strutture e gli spazi della Mostra (ad es. Centro Congressi, Teatro Mediterraneo, padiglioni espositivi, spazi esterni del parco, sala al primo piano del Ristorante della Piscina, etc.); per cliente si intende l'organizzatore di fiere, congressi ed eventi.



DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà durata di **anni 6 (sei)**, rinnovabile per un periodo ulteriore di un anno agli stessi prezzi ed alle medesime condizioni, ad insindacabile giudizio di MdO, con decorrenza dall'inizio effettivo del servizio e dalla data di consegna del punto ristoro, che risulterà da apposito verbale redatto tra le parti.

VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE

Il valore presunto complessivo derivante dalla gestione del ristorante/bar e del servizio catering, stimato a norma dell'articolo 167 del d.lgs. 18 aprile 2016, n.50, è stimato in € 700.000 di media annuale al netto dell'IVA, di cui:

- 450.000 euro derivanti dalla gestione del ristorante e del bar/caffetteria;
- 250.000 euro derivanti dal servizio catering;

corrispondenti ad un valore complessivo presunto medio per l'intero periodo contrattuale di € 4.900.000 (quattro milioni/novecentomila).

L'importo è stimato sulla base delle pregresse gestioni del servizio (storico 2018/2019/2021), dei dati di utenza "stabili" e degli eventi calendarizzati nel periodo temporale 2022/2023, nonché in base alle potenzialità di mercato del sito; non tiene conto dei proventi che il Concessionario potrà conseguire con il proprio portafoglio clienti e con la propria personale capacità di attrarre pubblico.

L'importo ha valore indicativo, al fine di attribuire alla concessione un valore economico in ossequio a quanto previsto dalla vigente normativa e, pertanto, non garantisce la realizzazione di alcun volume minimo di affari.

Si riportano nelle tabelle allegate i dati relativi allo storico delle presenze del parco e la specifica degli importi stimati

Visitatori parco MdO paganti:

2016	2017	2018	2019	2020	2021
47.552	69.798	71.602	64.747	130.666	175.786

Si stima che i visitatori totali siano almeno il doppio dei paganti (tenuto conto delle gratuità over 65 e under 12)

Previsione di presenze al parco stimate al 2022 350.000

<i>Spesa media annua bar per visitatore</i>	<i>euro 210.000,00</i>
<i>Spesa media annua ristorante per visitatore</i>	<i>euro 175.000,00</i>
<i>Spesa media annua ristorante da utenza stabile (uffici, indotto manifestazioni, etc.)</i>	<i>euro 65.000,00</i>
<i>Totale annuo stimato</i>	<i>euro 450.000</i>

fm

La Mostra propone inoltre un calendario articolato su circa 20 appuntamenti ricorrenti, annuali o biennali, per le sole attività fieristiche; tra questi il Nauticsud, arrivato alla 48^a edizione, la Borsa Mediterranea del Turismo, Arkeda, Tuttosposi, Vebo, Comicon, Gustus, Aestetica, la Fiera del Baratto e dell'Usato, la Half marathon, numerosi concorsi ed a eventi congressuali nazionali e internazionali distribuiti su tutto l'anno, che coinvolgono complessivamente circa 2000 aziende e 1.000.000 di visitatori, tra operatori professionali e pubblico generico.

CORRISPETTIVI (COSTI DELLA CONCESSIONE)

I corrispettivi per la gestione del servizio da corrispondere alla Mostra consistono nei canoni di seguito specificati, suscettibili di rialzo in sede di offerta:

- 1) **Canone annuo** per la gestione del ristorante/bar (spazi di cui ai precedenti punti 1 e 2) posto a base d'asta pari ad **euro 24.000** IVA esclusa, rispetto al quale ciascun concorrente dovrà formulare offerta in rialzo in sede di gara;
- 2) **Percentuale fissa pari al 15%** (quindici) del valore degli ordini del servizio di catering (fatturato) che saranno contrattualizzati, rispetto alla quale ciascun concorrente dovrà formulare offerta in rialzo in sede di gara;
- 3) **Quota variabile aggiuntiva**, non sottoposta a rialzo in sede di offerta, del valore pari al **10%** dell'importo annuo derivante dall'utilizzo del ristorante, a partire dall'inizio del quarto esercizio finanziario, se eccedente quello stimato di euro 450.000.

Sono a carico del concessionario:

- *Utenze e tributi locali;*
- *Autorizzazioni necessarie allo svolgimento delle attività;*
- *Esecuzione dei lavori/allestimenti/arredi/attrezzature di cui alla proposta tecnico - commerciale da formularsi in sede di invito alla successiva gara;*
- *Costi per la manutenzione ordinaria atta a mantenere in efficienza i locali, gli arredi e le attrezzature in uso; restano a carico della Mostra gli interventi di manutenzione straordinaria ad eccezione di eventuali lavori correlati alla proposta commerciale, dei quali si farà carico il proponente;*
- *polizza fidejussoria a garanzie delle obbligazioni contrattuali e polizze assicurative per responsabilità Civile.*

SOPRALLUOGO

E' richiesto sopralluogo **obbligatorio** per prendere conoscenza e visione dei luoghi, della strutture, delle attrezzature e di ogni elemento utile alla manifestazione di interesse ed alla successiva offerta, da effettuarsi previa prenotazione da richiedere tramite la piattaforma all'indirizzo <https://mostradoltemare.acquistitelematici.it> entro il **giorno 27 aprile 2022**, specificando ragione sociale, indirizzo e sede, pec e nominativo della persona incaricata ad effettuare il sopralluogo. La attestazione di avvenuto sopralluogo andrà obbligatoriamente allegata all'offerta nella seconda fase della procedura.





PROCEDURA DI GARA

Tutti gli operatori economici interessati ed in possesso dei requisiti richiesti verranno **successivamente invitati a formulare offerta economica in rialzo corredata da una proposta tecnico commerciale di gestione della struttura**, che sarà valutata da una commissione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (30 punti parte economica/70 punti parte tecnica).

La valutazione terrà conto, a corredo del progetto di gestione commerciale e del relativo concept, della qualità dei servizi offerti (qualità e provenienza dei prodotti, accoglienza, immagine), della capacità di attrarre utenza attivando iniziative proprie, nonché delle attività eventualmente già effettuate nel quinquennio in esame, dei contesti nei quali si sono svolte e di eventuali riconoscimenti già ottenuti.

La fase conclusiva con il soggetto selezionato sarà volta a definire puntualmente il progetto di ristorazione, le modalità di attuazione dello stesso, la logistica delle eventuali interferenze ed ogni aspetto esecutivo della futura attività.

SOGGETTI AMMESSI E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a presentare manifestazione di interesse ditte individuali/società e gruppi, raggruppamenti temporanei d'impresa, aggregazioni di imprese e consorzi di cui all'art. 48 del Codice, anche non ancora formalmente costituiti, purché in possesso dei requisiti per avviare un'attività di ristorazione e di quelli richiesti al successivo paragrafo.

REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA SUCCESSIVA PROCEDURA ART. 83 COMMA 1

Sono ammessi a partecipare gli operatori economici che:

- non si trovino in alcuna delle condizioni di esclusione previste all'art. 80 del d. lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- non abbiano pendenze amministrative/giuridiche con la Mostra d'Oltremare;
- siano iscritti alla CCIAA per attività simili a quelle oggetto del presente avviso;
- abbiano operato nel mercato della ristorazione nell'ultimo quinquennio avendo svolto almeno una attività di ristorazione per un periodo di tempo **minimo** di 2 anni, anche non continuativi, ed erogato almeno un servizio di catering di importo minimo pari a 50.000 euro;
- abbiano realizzato nel suddetto periodo (2017-2021) un **fatturato complessivo** per gestione di attività pertinenti a quelle richieste (ristorazione e catering) di importo pari ad almeno 700.000 euro al netto di IVA, di cui almeno 450.000 derivante da attività di ristorazione.

In caso di partecipazione in forma di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, in questa fase o nella successiva di invito, i requisiti di partecipazione generali dovranno essere posseduti da ciascuna delle imprese facenti parte del raggruppamento; in

raggruppamenti orizzontali il requisito tecnico e quello relativo al fatturato devono essere posseduti almeno per il 70% dalla capogruppo e per la restante parte cumulativamente dalle mandanti.

Andranno specificate le quote di partecipazione al raggruppamento e le parti di servizio che in caso di aggiudicazione saranno eseguite da ciascuna associata; dovrà esserci corrispondenza tra quota di requisito posseduto e quota di esecuzione del servizio assegnato.

MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

I soggetti interessati ad essere invitati alla procedura dovranno aderire alla manifestazione di interesse entro le ore 12 entro le **ore 12.00 del giorno 02.05.2022** utilizzando il facsimile di istanza/dichiarazione allegato relativo alla procedura (all. 3) da sottoscrivere digitalmente.

La procedura è interamente gestita in modalità telematica, ai sensi dell'art. 58 del D. lgs. 50/2016, e pertanto le richieste dovranno essere formulate esclusivamente mediante la piattaforma Digitale della Mostra d'Oltremare accessibile all'indirizzo: <https://mostradoltremare.acquistitelematici.it>, previa registrazione sulla piattaforma. Le operazioni di gara con apertura delle richieste ad essere invitati si svolgeranno in seduta pubblica mediante piattaforma telematica previo avviso a tutti i partecipanti.

Non saranno prese in considerazione domande pervenute con diverse modalità e oltre il termine il termine di scadenza.

CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

I partecipanti possono richiedere chiarimenti sulla procedura di gara mediante quesiti in via telematica attraverso la sezione della piattaforma digitale riservata alle richieste di chiarimenti, previa registrazione al sistema stesso, **entro il termine del 28.04.2022**.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Titolare del trattamento dei dati è la Mostra d'Oltremare S.p.A., che li tratterà ai sensi della normativa vigente in materia esclusivamente nell'ambito e per le finalità del presente procedimento amministrativo (Regolamento Generale UE 2016/679 e D.lgs. 196/2003).

La concessione dei dati costituisce presupposto necessario per la partecipazione alla procedura; in qualsiasi momento, l'interessato può esercitare i diritti previsti dagli artt. 16 e seguenti del Regolamento UE 2016/679 ed ottenere dal Titolare del trattamento anche la cancellazione dei dati personali che lo riguardano, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE.

L'esercizio dei suoi diritti potrà avvenire attraverso l'invio di una richiesta mediante posta elettronica certificata all'indirizzo mdopec@cert.tnet.it indirizzata al Responsabile del Trattamento.

L'informativa completa è disponibile sul sito della Mostra all'indirizzo <https://www.mostradoltremare.it/privacy/>

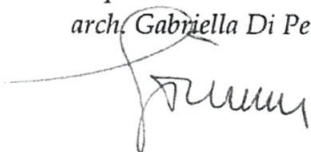


ALTRE INFORMAZIONI

Il presente avviso è pubblicato su:

- profilo del committente;
- piattaforma ANAC;
- Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.
- Albo Pretorio Comune di Napoli e Città Metropolitana
- MIT
- n. 1 quotidiani locale e n.1 quotidiano nazionale

Il Responsabile del Procedimento
arch. Gabriella Di Perna



Il Consigliere Delegato
dott.ssa Maria Caputo

Firmato digitalmente da: Maria Caputo
Data: 29/03/2022 10:34:20

Allegati: 1) Brochure del ristorante
 2) Planimetria del ristorante e del centro cottura
 3) Modulo istanza di partecipazione alla manifestazione di interesse