

# **SAN SERVOLO SRL**

Società in house della Città metropolitana di Venezia

Isola di San Servolo

Venezia

## **AVVISO PUBBLICO - INDAGINE DI MERCATO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO VILLA WIDMANN REZZONICO FOSCARI A MIRA (VE)**

### **Società e oggetto dell’avviso**

San Servolo srl, società in house della Città metropolitana di Venezia, ha il compito di custodire e valorizzare l’isola di San Servolo a Venezia, Villa Widmann Rezzonico Foscari a Mira (VE) e il Museo di Torcello, di proprietà della Città metropolitana stessa, presso l’isola di Torcello a Venezia.

La scrivente Società (in avanti anche Committente) prova l’esigenza di affidare in concessione il servizio di bar e di piccola ristorazione presso Villa Widmann Rezzonico Foscari, via Nazionale n. 420 a Mira (VE).

Gli operatori economici, in possesso dei requisiti necessari, dovranno manifestare il proprio interesse e disponibilità a svolgere il servizio richiesto e formulare la propria migliore offerta economica nei tempi e con le modalità di seguito descritte.

L’avviso è finalizzato all’affidamento, mediante indagine di mercato e affidamento diretto a seguito di comparazione di offerte, ai sensi dell’art. 50 del D. L. 36/2023 comma 1 lettere b).

### **Oggetto del servizio**

L’attività oggetto della presente richiesta è riferita alla concessione del servizio di bar e di piccola ristorazione da assicurare presso Villa Widmann Rezzonico Foscari, via Nazionale n. 420 a Mira (VE) precisando che:

1. è compresa la concessione di beni immobili e beni strumentali all’esercizio delle attività di piccola ristorazione e caffetteria costituiti da locali cucina, caffetteria, locali accessori identificati con colore giallo nelle planimetrie di cui all’allegato A;
2. il Concessionario è tenuto a corrispondere a San Servolo srl, a titolo di canone annuo l’ammontare di euro =5.000,00= oltre l’iva;
3. il Concessionario è tenuto a corrispondere a San Servolo srl anche la percentuale di royalty offerta in aumento rispetto alla percentuale posta a base della procedura pari al =2,5=% sul

globale prodotto a fronte dell'utilizzo dei beni oggetto della concessione e delle spese sostenute dalla Società relative ai consumi di acqua, energia elettrica, gas, riscaldamento e climatizzazione;

4. il Concessionario gestirà i servizi oggetto della gara con propria organizzazione di personale, utilizzando ulteriori propri mezzi oltre a quelli messi a disposizione da San Servolo srl e a proprio rischio; la controprestazione di San Servolo srl in favore del Concessionario consiste unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente la concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione mediante riscossione diretta dei relativi introiti;
5. per consentire a San Servolo srl di verificare l'andamento dei suddetti servizi in concessione, il Concessionario dovrà fornire alla Società, con periodicità mensile, la seguente dichiarazione da rilasciare ai sensi dell'art.47 del DPR n.445/2000, con contestuale dichiarazione di consapevolezza delle responsabilità e delle conseguenze previste dalla normativa vigente per il caso di dichiarazioni false o inesatte: ammontare mensile del fatturato suddiviso per servizio di caffetteria, piccola ristorazione ed eventuali servizi di catering; San Servolo srl si riserva di verificare le suddette dichiarazioni mediante controlli a campione, ispezioni eventualmente anche prendendo visione della documentazione contabile e degli scontrini fiscali; a tali controlli il Concessionario non potrà in alcun modo opporsi;
6. il Concessionario è tenuto alla gestione e all'offerta a titolo oneroso del servizio di caffetteria e di piccola ristorazione presso gli spazi messi a disposizione da San Servolo srl a beneficio di tutti gli ospiti e di tutti gli utenti di Villa Widmann Rezzonico Foscari a Mira (VE) ogni giorno almeno da aprile a ottobre di ogni anno e almeno nei seguenti orari: da martedì a domenica dalle ore 10,00 alle ore 17,00; durante tali fasce orarie dovrà essere possibile accedere nei locali della caffetteria e farne regolarmente uso e consumare quanto comprato. In occasione di congressi ed eventi serali organizzati o ospitati in Villa il Concessionario è tenuto a tenere aperto il servizio in orario aggiuntivo da concordare di volta in volta con San Servolo srl; in occasione di particolari eventi e/o in particolari periodi dell'anno le parti potranno concordare un diverso orario di apertura della caffetteria o la sospensione dello stesso; dovrà essere sempre adibito al servizio un numero di unità di personale tale, per quantità e qualificazione professionale, da garantire con continuità un servizio all'utenza rapido ed efficiente e ad assicurare all'utenza tempi di attesa minimi, sia alla cassa sia al banco distribuzione;
7. il servizio verrà condotto dal Concessionario a regola d'arte avendo riguardo che l'offerta dei prodotti sia varia e ricca; la composizione e il prezzo di vendita dei prodotti della caffetteria e della piccola ristorazione saranno stabiliti congiuntamente e preventivamente tra le parti; dovrà comunque essere sempre garantita l'offerta almeno dei seguenti prodotti: tè, latte fresco, caffè, cappuccino, cioccolata calda, vari tipi di succhi di frutta, brioches fresche, gelati, panini farciti realizzati con prodotti di qualità, frutta fresca, spremute di frutta, vari tipi di liquori, vini e birra, snack e *cicchetteria* tipica, dolci assortiti, biscotti, toast; la caffetteria dovrà anche servire: torte salate e rustiche, tranci di pizza farcita, piatti assortiti di formaggi e affettati, primi piatti caldi, insalatone assortite; le parti potranno concordare l'offerta di particolari menù e/o proposte enogastronomiche;
8. il Concessionario per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene ha l'obbligo:
  - a) di stendere il manuale di autocontrollo (HACCP) per tutti i servizi svolti;

b) di effettuare con continuità ed efficienza una quotidiana e tempestiva pulizia e riordino dei luoghi di preparazione, di offerta e di consumo dei prodotti posti in vendita;

c) di effettuare con continuità ed efficienza una quotidiana e tempestiva pulizia dei tavoli utilizzati dagli ospiti;

d) di impiegare eventuali propri arredi e tavoli previa autorizzazione del Committente;

e) di impiegare contenitori, bicchieri e posate in plastica eco compatibile solo in casi eccezionali e comunque preventivamente autorizzati dal Committente;

f) di coprire i tavoli con proprie tovaglie e copri tovaglie preventivamente autorizzate dal Committente i tavoli;

g) di smaltire gli oli alimentari esausti secondo la normativa vigente tramite raccolta differenziata e conferimento ad azienda autorizzata iscritta al CONOE;

h) di effettuare con la massima diligenza la raccolta differenziata umido, secco, vetro/lattine, plastica, carta;

9. il Concessionario per quanto riguarda la pulizia ha l'obbligo di eseguire i seguenti interventi da effettuarsi sui locali, gli impianti, gli arredi e le attrezzature dello spazio della caffetteria e della cucina con l'avvertenza che queste si intendono citate a semplice titolo esemplificativo e non limitativo di qualsiasi altro intervento che risulti necessario per garantirne sempre la completa e totale pulizia, ordine, efficienza e sicurezza:

a) ogni giorno e secondo necessità dopo ogni uso:

- rivestimenti lavabili,
- banco di distribuzione,
  
- lavelli e vasche,
  
- pavimento dei locali e dei piazzali esterni dati in uso,
- tavoli per la consumazione,
- tavoli, piani di lavoro, carrelli e scaffali chiusi o aperti,
  
- tovaglie e copri tovaglie;

b) ogni mese:

- frigoriferi e congelatori;
  
- controllo dei rubinetti e degli scarichi;

c) due volte l'anno:

- accurate pulizie straordinarie dei seguenti spazi e materiali: pedane, pavimenti, rivestimenti, vetri, corpi illuminanti e tutte le superfici lavabili;

d) una volta l'anno:

- accurata pulizia straordinaria delle attrezzature, degli arredi e di tutte le dotazioni in uso e ad effettuare una loro ricognizione inventariale;

f) le pulizie svolte dall'Concessionario si devono intendere comprensive della fornitura a proprie spese e dell'impiego da parte dell'Concessionario delle attrezzature necessarie e dei detersivi e prodotto idonei e speciali per disinfezione, smacchiatura e grassaggio;

g) le date in cui saranno compiuti gli interventi di cui ai precedenti punti a), b), c), d) dovranno essere rese note preventivamente a San Servolo srl, la quale si riserva la facoltà di eseguire un sopralluogo durante l'esecuzione degli stessi;

10. il Concessionario è tenuto ad utilizzare tovaglie in cotone, tovagliette americane, stoviglia in porcellana, posateria in acciaio inox a carico del Concessionario;
11. il Concessionario ha l'obbligo di comunicare e di esporre aggiornato per iscritto, in italiano ed in inglese la descrizione dei prodotti offerti; il Concessionario ha l'obbligo altresì di realizzare ed esporre sul banco e sui tavoli un menu della caffetteria con i prezzi; tale supporto dovrà essere preventivamente autorizzato da San Servolo srl; le parti potranno concordare l'offerta di particolari menù e/o proposte enogastronomiche;
12. il Concessionario è tenuto ad incassare direttamente i proventi derivati dall'attività qui prevista in pieno rispetto di ogni norma fiscale vigente;
13. rimane a carico del Concessionario l'onere di attivarsi presso tutte le amministrazioni competenti per gli adempimenti di carattere amministrativo, fiscale e sanitario collegati alla conduzione dell'attività.

Tutte le prescrizioni più sopra riportate potranno essere in qualsiasi momento integrate da ulteriori e più precise indicazioni cui attenersi nell'espletamento del servizio.

#### **Durata e base d'asta**

La durata della concessione è fissata dal 1 marzo 2024 o comunque dalla firma del contratto di affidamento e fino al 31 dicembre 2025, prorogabile per altri 2 anni.

#### **Requisiti richiesti**

Possono presentare l'offerta i soggetti economici purché:

a) in possesso dei requisiti di ordine generale previsti di cui agli articoli 94 e 95 del D. Lgs. n. 36/2023 s.m.i da dichiarare in sede di offerta

b) abbiano sede operativa nella Città metropolitana di Venezia o che si impegnino entro 30 giorni dall'affidamento a trovare sede operativa nella Città metropolitana di Venezia, pena l'esclusione.

c) in possesso dei requisiti di ordine speciale di seguito indicati: a) un fatturato d'impresa realizzato per i servizi di ristorazione non inferiore ad euro =250.000,00= al netto dell'iva realizzato globalmente negli anni 2021, 2022 e 2023 specificando quali attività di ristorazione (locali) e in quale luogo è stata svolta; b) un fatturato d'impresa realizzato per i servizi di catering non inferiore ad euro =200.000,00= al netto dell'iva realizzato globalmente negli anni 2021, 2022 e 2022 indicando i committenti e

l'importo fatturato; c) avere alle proprie dipendenze alla data del 31 dicembre 2023 almeno n. 10 unità di personale esclusivamente dedicate al servizio di ristorazione e di catering.

### **Modalità di presentazione dell'offerta**

L'operatore economico interessato a partecipare è tenuto ad inviare tramite PEC all'indirizzo [servizimetropolitani.ve@legalmail.it](mailto:servizimetropolitani.ve@legalmail.it) **entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 8 febbraio 2024** la seguente documentazione:

- a) offerta economica in aumento rispetto alla percentuale del =2,5=% di royalty posta a base della procedura da conferire a San Servolo srl a fronte dell'utilizzo dei beni oggetto della concessione e delle spese sostenute dalla Società relative ai consumi di acqua, energia elettrica, gas, riscaldamento e climatizzazione;
- b) dichiarazione del legale rappresentante attestante il possesso dei requisiti più sopra indicati nei punti a), b) e c) con indicate tutte le informazioni ivi previste.

Non saranno prese in considerazione offerte pervenute oltre il termine sopra indicato o fatte pervenire in modalità diversa da quella qui indicata.

### **Informativa sul trattamento Dati Personali ex art. 13 del Regolamento UE 679/2016**

Il titolare dei dati personali del candidato è San Servolo S.r.l., con sede in San Servolo, n. 1, Venezia, i cui dati di contatto sono: tel. 0412765001, mail: [info@servizimetropolitani.ve.it](mailto:info@servizimetropolitani.ve.it); i dati personali del candidato saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse al presente avviso (ossia selezione del Responsabile della Protezione dei dati ai sensi del GDPR) e la base giuridica del trattamento è il consenso del candidato. I dati del candidato potranno essere trattati dal Referente GDPR e dagli incaricati al trattamento dei dati ciascuno in base alle specifiche ed alle istruzioni determinate per iscritto da parte del Titolare. I dati personali del candidato verranno conservati fino alla definitiva aggiudicazione dell'incarico e, successivamente, solo in caso di affidamento dell'incarico per la gestione del relativo rapporto contrattuale. Il conferimento dei dati è obbligatorio e pertanto l'eventuale rifiuto a fornirli in tutto o in parte impedirà alla Società di considerare la candidatura. Il candidato ha il diritto di chiedere al Titolare del trattamento: l'accesso ai propri dati (art. 15 del GDPR); la rettifica e la portabilità degli stessi (art. 16, 19 e 20 GDPR); se ed in quanto ne sussistano le condizioni, la cancellazione e la limitazione al trattamento dei dati personali (art. art. 17, Art.18, 19 GDPR). Il candidato ha altresì il diritto di revocare il consenso al trattamento dei dati e di presentare reclamo per eventuali violazioni avanti all'Autorità Nazionale Garante della Privacy seguendo le indicazioni e le prescrizioni esplicate sul sito del garante stesso [www.garanteprivacy.it](http://www.garanteprivacy.it), sezione MODULISTICA.

### **Comunicazioni e informazioni sul procedimento**

Il presente avviso sarà pubblicato sul sito internet della Società San Servolo srl [www.servizimetropolitani.ve.it](http://www.servizimetropolitani.ve.it) nella sezione "amministrazione trasparente". Al medesimo indirizzo saranno pubblicate eventuali successive comunicazioni.

La Società si riserva in ogni momento di utilizzare ogni altro mezzo di comunicazione ritenuto idoneo e necessario per lo svolgimento della procedura. Le eventuali comunicazioni saranno inviate attraverso i dati di contatto forniti nella domanda.

### Altre informazioni

Quanti fossero interessati, previo contatto telefonico (0415600690), possono rivolgersi alla dott.ssa Michela Guggia, Responsabile della Villa, per avere ulteriori informazioni ed effettuare un eventuale sopralluogo. San Servolo srl si riserva in ogni caso, ed in qualsiasi momento, il diritto di sospendere, interrompere, modificare o cessare definitivamente la presente procedura, consentendo a richiesta degli interessati, la restituzione della documentazione eventualmente già inoltrata, senza che ciò possa costituire diritto o pretesa a qualsivoglia risarcimento, indennizzo o rimborso dei costi o delle spese eventualmente sostenute dall'interessato o da eventuali suoi aventi causa. Tutte le informazioni acquisite tramite il presente avviso saranno utilizzate da San Servolo srl esclusivamente ai fini del presente procedimento. La concessione sarà affidata ad un unico operatore con il criterio del prezzo più alto determinato mediante il confronto delle offerte a rialzo dei partecipanti. San Servolo srl si riserva il diritto di aggiudicare la concessione anche in presenza di una sola offerta, purché considerata valida.

Il responsabile del procedimento è il Direttore Generale della Società, Fulvio Landillo (telefono 0412765001 — e-mail: f.landillo@servizimetropolitani.ve.it)

Isola di San Servolo, Venezia, 12 gennaio 2024

F.to Il Direttore Generale

**Fulvio Landillo**

### ALLEGATO "A"

- elenco materiale
- planimetria spazi

## **SAN SERVOLO SRL**

### **AVVISO PUBBLICO – INDAGINE DI MERCATO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO VILLA WIDMANN REZZONICO FOSCARI A MIRA (VE)**

#### **ALLEGATO “A”**

##### **Caffetteria**

Banco bar attrezzato e funzionante con

- vetrina frigo per esposizione prodotti freschi
- 2 celle frigorifero sottostanti per prodotti freschi/salumi/formaggio
- 1 macchina del ghiaccio
- 1 lavastoviglie
- 1 lavello con ripiano di scolo
- parete attrezzata per esposizione bottiglie e bicchieri
- 1 macchina del caffè in comodato d’uso con dotazione tazze e tazzine, porta salviette e porta zucchero
- vetrinette refrigerate a 6 ante per bibite
- 2 armadietti con ante e ripiani interni
- 5 tavoli in metallo 1mtx1mt
- 20 sedie in legno

##### **Deposito Caffetteria**

- 2 pareti con scaffalatura per deposito prodotti e/o bibite
- un armadietto basso a due ante

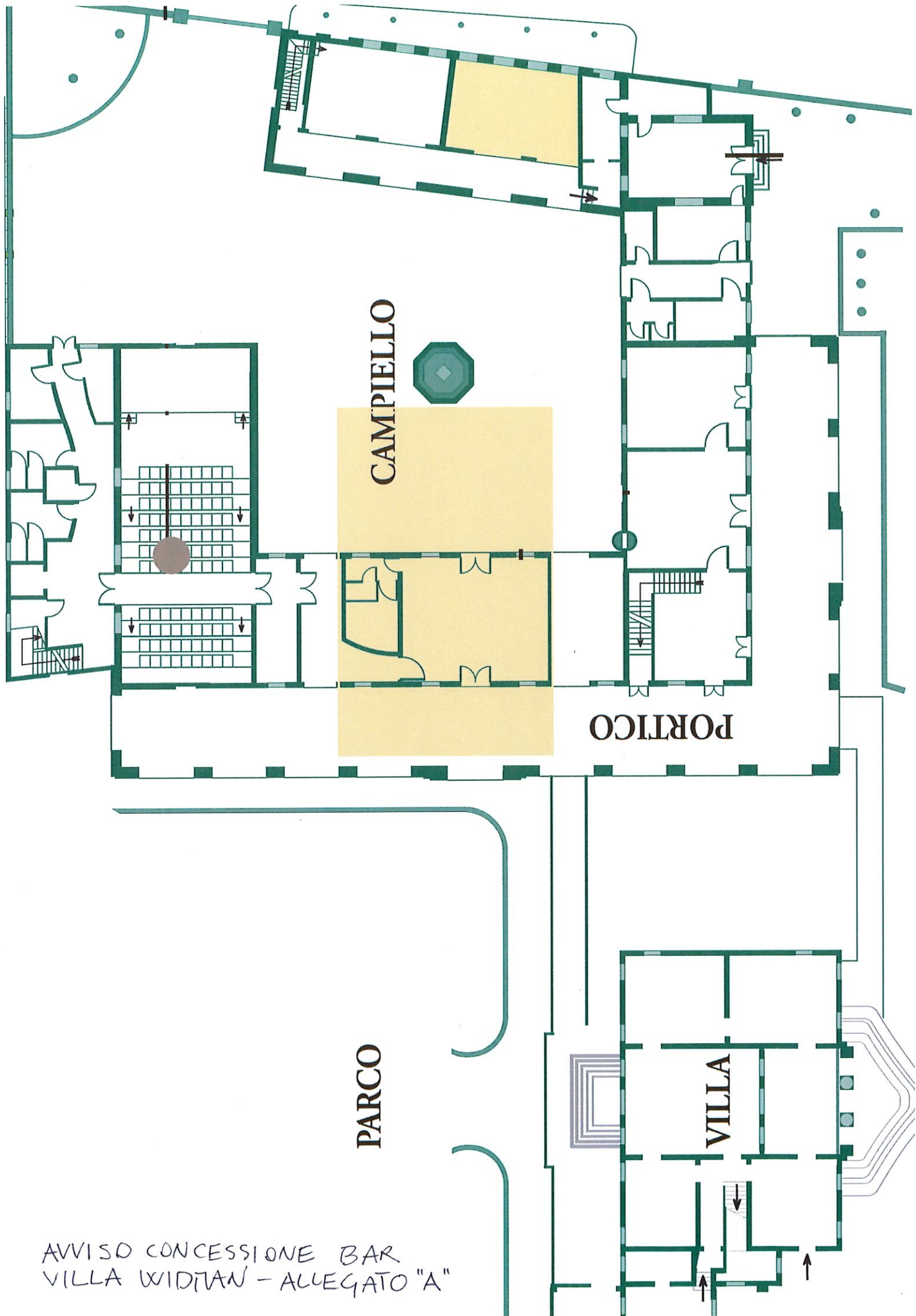
##### **Antibagno Caffetteria**

- armadietto in ferro per deposito cambio indumenti del personale di servizio

##### **Area cucina**

- ripiani in acciaio e/o marmo per lavorazione materie fresche
- 1 frigorifero in acciaio a colonna
- 1 linea pizzeria con ripiano in marmo e tre celle frigorifere sottostanti e 1 forno elettrico per la cottura
- 1 vasca in acciaio lavaggio piatti/bicchieri
- 1 lavapiatti in acciaio
- 1 lavandino in acciaio





AVVISO CONCESSIONE BAR  
VILLA WIDJAN - ALLEGATO "A"