



Città di Salsomaggiore Terme
Provincia di Parma



Comune di Fidenza
Provincia di Parma

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE: SO.G.I.S. s.r.l.

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN AFFITTO DI RAMO D’AZIENDA DELL’ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN LOCALI ED AREE UBICATI ALL’INTERNO DELL’IMPIANTO SPORTIVO PALASPORT “PALAPRATIZZOLI” DI FIDENZA. CIG Z9C3A535E2.

Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016 con i seguenti parametri:

Offerta	Punteggio massimo
Offerta tecnica	max 80 p.
Offerta economica	max 20 p.

A) Piano delle attività (max 10 PAGINE F/R FORMATO A4) Verranno valutati i seguenti aspetti:	Max 60 punti
a.1) Proporre Attività informative dei prodotti enogastronomici locali: 2 punti per ogni attività informativa.	Max 20 punti
a.2) Titorialità e/o gestione di un esercizio bar negli anni precedenti al presente avviso: 2 punti per ogni anno di gestione negli ultimi dieci anni.	Max 20 punti
a.3) Proposte di attività promozionali e pubblicitarie, soprattutto in occasione di manifestazioni, eventi o altre attività organizzate o patrocinate per/da SO.G.I.S. srl/Comune di Fidenza (saranno valutate le modalità di promozione del ramo d’azienda e dell’impianto sportivo anche attraverso canali social): 2 punti per ogni proposta.	Max 20 punti
B) Proposte migliorative - Progetto Tecnico (max 4 PAGINE F/R FORMATO A4): Il progetto, siglato in ogni sua pagina e sottoscritto, vincolante per il proponente, dovrà prendere in considerazione le migliorie in attrezzature e/o infrastrutture che il concorrente intende porre in essere a proprio esclusivo onere e spesa, con particolare riguardo agli interventi strutturali di adeguamento normativo e/o rilevanti miglioramenti funzionali degli impianti in chiave energetica, per agevolare gli utenti disabili e gli anziani. Il progetto deve indicare i tempi di esecuzione delle migliorie proposte, che dovranno essere completate prima della scadenza del contratto di affitto. Non sono considerate parte del progetto tecnico le spese sostenute per le eventuali dotazioni strumentali dei locali, che restano comunque ad esclusivo carico dell’Aggiudicatario.	Max 20 punti

Il punteggio sarà attribuito secondo i seguenti parametri:

COEFFICIENTE	GIUDIZIO	DESCRIZIONE
1,0	Eccellente	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo, dettagliato e quantitativamente molto consistenti
0,9	Ottimo	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e quantitativamente consistenti
0,8	Buono	contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato e quantitativamente abbastanza consistenti
0,7	Discreto	contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro e quantitativamente abbastanza consistenti
0,6	Sufficiente	contenuti pertinenti, anche se essenziali, descritti in modo quantitativamente poco consistenti
0,5	Insufficiente	contenuti modesti, con articolazione non ancora sufficiente e/o quantitativamente poco consistenti
0,4	Molto insufficiente	contenuti limitati, articolati in modo frammentario e/ quantitativamente poco consistenti
0,3	Scarso	contenuti limitati, scarsamente articolati e/ o quantitativamente inconsistenti
0,2	Molto scarso	è indicato qualche contenuto, ma non articolato e/o quantitativamente inconsistente
0,1	Non adeguato	i contenuti oggetto di valutazione vengono semplicemente richiamati
0	Non valutabile	contenuti assenti

Imprese partecipanti:

Ragione Sociale	Codice Fiscale	Sede	Registro di Sistema	Data invio
BACIO DI VINO SNC	02369360348	FIDENZA (PR)	PI122931-23	18/04/2023 09.37.44

ESITO

Fornitore	Punteggio Totale	Punteggio Tecnico	Punteggio Economico
BACIO DI VINO SNC	100,00000	80,00000	20,00000

Aggiudicatario: BACIO DI VINO SNC con sede in Via Gobetti n. 27/C – 43036 Fidenza (PR) – C.F./P.IVA 02369360348.

Percentuale offerta in aumento sulla parte variabile del canone annuo posto a base di gara: 1,00 (uno/00).