



Autorità di Sistema Portuale  
del Mare di Sicilia Occidentale

Porti di Palermo,  
Termini Imerese, Trapani,  
Porto Empedocle

## **BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DI CONCESSIONE DEMANIALE DI PORZIONE DEL NUOVO TERMINAL ALISCAFI.**

**Oggetto: Porto di Palermo, Banchina Sammuzzo. Procedura aperta finalizzata al rilascio di concessione demaniale marittima di porzione del nuovo Terminal aliscafi destinato a uso bar.**

- 1. Amministrazione Aggiudicatrice:** Autorità di Sistema Portuale del Mare di Sicilia Occidentale, via Piano dell’Ucciardone, 4 - 90139 Palermo, tel. 091/6277111, pec: info@pec.portpalermo.it, profilo del committente: <http://www.adsppalermo.it/demanio-0>. Il responsabile del procedimento è l’Avv. Caterina Montebello; il referente tecnico è l’Ing. Enrico Petralia.
- 2. Procedura:** procedura aperta secondo le modalità del presente bando autorizzata con Decreto del Presidente n. 181 del 04.02.2020.
- 3. Oggetto della procedura:** affidamento della concessione demaniale marittima, ai sensi dell’art. 36 cod. nav., di porzione del nuovo Terminal aliscafi ubicato sulla Banchina Sammuzzo del porto di Palermo per mq 72,11 di area coperta e mq 65,70 di area scoperta, rappresentato nelle planimetrie allegate al presente bando.
- 4. Scopo della concessione:** uso bar.
- 5. Durata della concessione:** 8 anni.
- 6. Canone demaniale:** l’importo del canone annuo a base di concorrenza è di € **13.716,06** calcolato ai sensi dell’Allegato 4 del Regolamento d’uso delle aree demaniali marittime dell’Amministrazione (d’ora in avanti Regolamento interno).
- 7. Requisiti di partecipazione:**
  - a) Requisiti di ordine generale di cui all’art. 6, co. 1, del Regolamento interno di questa AdSP (punti da 1 a 4);
  - b) adeguata capacità economica/ finanziaria (referenza bancaria).

## 8. Documentazione allegata al presente bando:

- modello di domanda di partecipazione e delle dichiarazioni sostitutive da rendere (all. A);
- relazione tecnica del manufatto (All. B);
- planimetria generale dell'area (All. C);
- planimetria porzione manufatto (All. D1/D2)
- Rendering (All. E).

La suddetta documentazione è disponibile sul profilo del committente di cui al superiore numero 1.

**9. Criterio di aggiudicazione:** offerta economicamente più vantaggiosa secondo i seguenti elementi di valutazione:

	<b>Elemento di valutazione</b>	<b>Peso</b>
1	Proposte relative alle condizioni di ospitalità, comfort e ricettività (progettazione e installazione arredo interno ed esterno, illuminazione, indicazione dei materiali, coloriture, etc.), illustrate in un apposito studio di dettaglio	<b>35</b>
2	Curriculum del gestore e relazione di progetto dell'attività, con particolare riferimento alla qualità e alla varietà dei prodotti e dell'offerta gastronomica, nonché alla consistenza e professionalità del personale addetto (conoscenza della lingua inglese, frequentazione corsi di specializzazione professionale nel settore, etc.)	<b>25</b>
3	Proposte sulla manutenzione e cura degli ambiti comuni limitrofi alle aree in concessione	<b>10</b>
4	Massimo rialzo offerto sul canone demaniale annuale fissato a base di concorrenza	<b>30</b>

**10. Termine ultimo per la ricezione delle offerte:** ore 12:00 del 06.03.2020

**11. Data apertura offerte:** la data della prima seduta pubblica e delle successive saranno comunicate mediante avviso sul profilo del committente di cui al superiore numero 1. almeno 24 ore consecutive prima della data fissata.

**12. Soggetti ammessi all'apertura delle offerte:** i legali rappresentanti dei concorrenti, ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

**13. Modalità di presentazione delle offerte e criteri di ammissibilità dell'offerta:** il concorrente dovrà far pervenire a mano o a mezzo raccomandata del servizio postale o di altri servizi di recapito, il plico contenente l'offerta e la documentazione, a pena di esclusione dalla gara, entro il termine perentorio di cui al numero **10.** e all'indirizzo di cui al numero **1.** Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente. Il plico dovrà essere idoneamente sigillato in modo da garantirne l'integrità e dovrà recare all'esterno, oltre all'indicazione del mittente (indirizzo, casella di posta certificata e codice fiscale/partita IVA) la dicitura della presente procedura.

Il plico dovrà contenere tre buste, a loro volta idoneamente sigillate recanti la dicitura, rispettivamente "**A - Documentazione**", "**B - Offerta tecnica**" e "**C - Offerta economica**". Al fine di non compromettere l'integrità delle buste contenenti l'offerta, si invitano i partecipanti ad impiegare un plico esterno con dimensioni ampiamente maggiori di quelle delle buste contenute al suo interno.

Nella busta "**A - Documentazione**" dovranno essere contenuti i seguenti documenti:

- A)** domanda di partecipazione alla procedura sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente, redatta utilizzando esclusivamente il modello **Allegato A** e completa delle dichiarazioni sostitutive da rendere ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 nonché del documento di identità del sottoscrittore;
- B)** idonea referenza bancaria comprovata con dichiarazione di istituto bancario dalla quale risulti la qualità dei rapporti in atto con il soggetto concorrente, quali correttezza e puntualità nell'adempimento degli impegni assunti;
- C)** dichiarazione di impegno a costituire cauzione a garanzia del pagamento dei canoni demaniali e di ogni altro obbligo connesso alla concessione demaniale - da prestare ai sensi dell'articolo 35 del Regolamento interno;
- D)** dichiarazione di impegno a contrarre apposita polizza assicurativa R.C.T., con massimale non inferiore ad € 500.000,00, valido per tutta la durata della concessione stessa, che garantisca persone e cose da eventuali danni derivanti dall'esercizio della

concessione, ivi compresi gli eventuali danni conseguenti alla vendita di prodotti alimentari forniti dal concessionario;

- E)** dichiarazione di impegno a contrarre apposita polizza assicurativa incendio - fulmine, con massimale non inferiore ad € 500.000;
- F)** dichiarazione di aver preso atto del progetto esecutivo dell'immobile (all. C/D/E);
- G)** dichiarazione di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta di tutto quanto previsto dal presente bando ed allegati e degli oneri ed obblighi previsti per legge e per regolamento a carico del concessionario;
- H)** dichiarazione di avere nel complesso preso conoscenza della natura della concessione e di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa, che possono influire sia sull'esercizio della concessione, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, la stessa economicamente remunerativa;
- I)** autorizzazione al trattamento dei dati personali alla luce della informativa contenuta nell'articolo 25 del Regolamento interno;
- J)** attestazione del versamento delle spese di istruttoria stabilite nell'Allegato 3 del Regolamento interno, pari ad € 300,00.

Nella busta "**B - Offerta Tecnica**" dovrà essere contenuta una relazione tecnico-descrittiva riportante:

- proposte relative alle condizioni di ospitalità, comfort e ricettività (progettazione e installazione arredo interno ed esterno, illuminazione, indicazione dei materiali, coloriture, etc.), illustrate in un apposito studio di dettaglio (elemento di valutazione n. 1);
- curriculum del gestore e relazione di progetto dell'attività, con particolare riferimento alla qualità e alla varietà dei prodotti e dell'offerta gastronomica, nonché alla consistenza e professionalità del personale addetto (conoscenza della lingua inglese, frequentazione corsi di specializzazione professionale nel settore, etc.) (elemento di valutazione n. 2);
- proposte sulla manutenzione e cura degli ambiti comuni limitrofi alle aree in concessione (elemento di valutazione n. 3).

Lo studio di dettaglio di cui all'elemento n. 1 dovrà comunque assicurare:

- l'armonizzazione del progetto di dettaglio con il contesto in cui l'edificio è inserito;
- buona durabilità di materiali, delle componenti e tecnologie impiegate.

L'eventuale mancata o incompleta produzione della suddetta relazione comporterà un'attribuzione nulla del punteggio relativo al rispettivo elemento di valutazione.

Nella busta "**C - Offerta Economica**" dovrà essere contenuta una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente contenente l'indicazione del rialzo percentuale offerto, espresso in cifre ed in lettere, sull'importo del canone posto a base di gara.

In caso di discordanza prevale il ribasso percentuale espresso in lettere.

**14. Procedura di aggiudicazione:** l'esame della documentazione pervenuta verrà affidato ad apposita Commissione istruttoria che sarà nominata con Decreto del Presidente successivamente al termine di cui al numero **10**. Il giorno fissato per l'apertura delle offerte, la Commissione procederà, in seduta pubblica, a verificare la regolarità formale dei plichi pervenuti nei termini di cui al precedente numero **10**, e delle buste ivi contenute secondo quanto previsto dalla *lex specialis*. La Commissione procederà all'apertura delle buste "A – Documentazione", individuando eventuali carenze della documentazione ivi contenuta ai fini dell'integrazione istruttoria. La Commissione, in seduta pubblica, procederà all'apertura delle buste "B – Offerta tecnica", verificandone la completezza e regolarità; in seduta riservata, da svolgersi in continuità della predetta seduta pubblica, procederà all'esame delle offerte tecniche ai fini dell'attribuzione dei relativi punteggi, con possibilità di aggiornare la seduta ad altra data.

Con riferimento all'offerta tecnica (criterio di aggiudicazione di cui al numero 9. del presente bando, elementi da 1 a 3) ciascun Commissario attribuisce a ciascuno dei partecipanti un punteggio per ogni singolo elemento di valutazione, assegnando un coefficiente da 0 a 1.

In relazione a ciascun elemento, dopo che ogni Commissario avrà attribuito il proprio coefficiente al singolo concorrente, verrà calcolata la media dei coefficienti attribuiti dai Commissari.

Le medie sono calcolate fino alla prima cifra decimale, arrotondata all'unità superiore qualora la seconda cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

L'attribuzione del punteggio di ciascun elemento di valutazione scaturirà dal prodotto tra il punteggio massimo attribuibile all'elemento stesso moltiplicato per il coefficiente relativo alla media dei giudizi assegnati.

In seduta pubblica la Commissione darà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche e contestualmente aprirà le buste "C - Offerta economica", dando lettura dei rialzi offerti.

La Commissione proseguirà, quindi, con l'attribuzione dei punteggi relativi alle offerte contenute nella busta C come di seguito specificato:

- il punteggio massimo sarà attribuito all'offerta che presenta il maggiore rialzo offerto sul canone demaniale annuale fissato a base di concorrenza; alle offerte che presentano un rialzo inferiore sarà attribuito un minor punteggio determinato dal confronto proporzionale con l'offerta di maggior rialzo secondo la formula seguente

$$\text{Punteggio} = R(i)/R(\text{max}) \times 30$$

dove R (i) è il rialzo offerto dal singolo concorrente e R (max) è il rialzo massimo offerto.

Il punteggio finale è dato dalla somma dei punteggi dei singoli elementi di valutazione.

Nel caso in cui le offerte di più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo sarà posto primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sul prezzo.

Nel caso in cui le offerte di più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio.

La Commissione procederà quindi alla compilazione della graduatoria ed, in seduta pubblica, alla formulazione della proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta. Con tale adempimento la Commissione chiude le operazioni di gara e trasmette al Responsabile del Procedimento tutti gli atti e documenti ai fini dei successivi adempimenti.

La verifica circa la sussistenza dei requisiti dichiarati verrà effettuata nei confronti del soggetto aggiudicatario e prima della stipula dell'atto di concessione.

**15. Stipula dell'atto concessorio:** la stipula dell'atto formale di concessione avverrà dopo l'assolvimento degli adempimenti previsti dalla legge e dal presente bando che rappresenta *lex specialis*, ed in particolare:

- a) deposito presso la sede dell'Autorità del contratto assicurativo R.C.T., con massimale non inferiore ad € 500.000,00, valido per tutta la durata della concessione stessa, che garantisca persone e cose da eventuali danni derivanti dall'esercizio della concessione, ivi compresi gli eventuali danni conseguenti alla vendita di prodotti alimentari forniti dal concessionario;
- b) costituzione di apposita fideiussione posta a garanzia del pagamento dei canoni

- demaniali e delle penali a qualsivoglia titolo dovute nei confronti dell'Ente concessionario, da prestare ai sensi dell'articolo 35 del Regolamento interno. Nel caso in cui l'Autorità si trovasse nelle condizioni di dover escutere, in tutto o in parte, la cauzione in questione, il concessionario dovrà procedere immediatamente alla ricostituzione della stessa;
- c) deposito presso la sede dell'Autorità polizza assicurativa incendio - fulmine, con massimale non inferiore ad € 500.000,00;
  - d) nulla osta rilasciato dall'Agenzia delle Dogane;
  - e) resta fermo l'obbligo del soggetto aggiudicatario di munirsi di ogni altra autorizzazione e/o nulla osta di competenza di altri Enti/Amministrazioni previsti dalla legge ai fini dell'espletamento delle attività connesse all'occupazione;
  - f) tutte le imposte, tasse, spese ed oneri connessi direttamente o indirettamente alla stipula dell'atto concessorio oggetto della presente procedura sono a carico del concessionario.

**Si precisa che:**

- g) questa Amministrazione si riserva la facoltà di realizzare nel lato sud del fabbricato un ulteriore ingresso integrativo o sostitutivo di quello indicato nelle planimetrie allegate al presente bando;
- h) l'aggiudicatario è obbligato a promuovere nell'ambito della concessione e delle aree limitrofe la creazione della "plastic free zone" provvedendo alla gestione del bar in modo da servire tutti i prodotti in contenitori privi di plastica e facilmente riciclabili;
- i) l'aggiudicatario è obbligato a dotare le aree in concessione e quelle limitrofe di idonei contenitori per la raccolta differenziata ed alla relativa pulizia e manutenzione.

**15. Altre informazioni:**

- a) Le forme di pubblicità del presente bando sono quelle di cui all'art. 9 lett. b), terzo comma del Regolamento interno;
- b) l'eventuale richiesta di chiarimenti dovrà essere inoltrata via pec all'indirizzo di cui al numero 1 nonché via mail a [ufficiodemanio@portpalermo.it](mailto:ufficiodemanio@portpalermo.it) entro e non oltre il termine del 27.02.2020; le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura pervenute in tempo utile saranno pubblicate sul profilo del committente entro il 03.03.2020;

- c) è onere del partecipante visionare fino al termine di cui al numero **10** del presente bando la pagina relativa alla procedura in titolo, presente sul profilo del committente, al fine di acquisire piena conoscenza di chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla procedura;
- d) il concorrente dovrà produrre, pena l'esclusione, le integrazioni richieste dall'Amministrazione trasmesse a mezzo PEC secondo il termine e le modalità ivi indicate;
- e) si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente;
- f) questa Amministrazione si riserva ampia facoltà di procedere o meno all'aggiudicazione della concessione a suo insindacabile giudizio e il concorrente nulla potrà pretendere per l'eventuale mancato affidamento della concessione in oggetto.

**IL PRESIDENTE**

Dott. Pasqualino Monti

**Il Responsabile del procedimento**

Avv. Caterina Montebello