

COMUNE DI CONIOLO

Provincia di Alessandria
Via Dalmazio Birago n.13
Tel. 0142-408423 - Fax 0142-408383
PEC: coniolo@pcert.it
email: info@comune.coniolo.al.it

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI LOCALI DI PROPRIETA’ COMUNALE SITI IN VIA NUOVA SNC PER L’ESERCIZIO DI ATTIVITA’ DI BAR E RISTORANTE-PIZZERIA E GESTIONE DELLE AREE ESTERNE ADIBITE AD ATTIVITA’ SPORTIVE E PER IL TEMPO LIBERO

CENTRO POLIVALENTE COMUNALE CASCINE FRATI

BANDO DI GARA

Si rende noto che il giorno 26 agosto 2022 alle ore 15,00 la Commissione di Gara procederà, in seduta pubblica, all’apertura del plico “**BUSTA N. 1 ISTANZA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**” depositato dai concorrenti, con l’esame della documentazione prodotta ai fini dell’ammissibilità alla gara.

Successivamente la Commissione di Gara procederà all’apertura dei plichi “**BUSTA N. 2 DOCUMENTAZIONE TECNICA**” e “**BUSTA N. 3 OFFERTA**” al fine di procedere alla loro valutazione come da *Criteri di aggiudicazione* di seguito specificati, redazione di apposito verbale e successivo affidamento in concessione dei locali di proprietà comunale siti in Via Nuova snc per l’esercizio dell’attività di bar e ristorante-pizzeria di tipologia 4 (attività di ristorazione tradizionale) così come definita dal D.P.G.R. Piemonte 3 marzo 2008 n. 2/R, e la gestione delle aree esterne adibite ad attività sportive e per il tempo libero – “*Centro Polivalente Comunale Cascine Frati*”.

DESCRIZIONE DEGLI IMMOBILI DI PROPRIETA’ COMUNALE

I locali in concessione, individuati al N.C.E.U. al Foglio 11 particella n. 502 sub. 2, sono i seguenti:

- **bar ristorante e pizzeria** di mq. 260,00 circa di superficie lorda, composto da sala bar (porticato chiuso), sala ristorante e pizzeria, cucina, dispensa, servizio igienico per il personale, servizio igienico per il pubblico;
- **locale magazzino con annesso locale caldaia** di mq. 18,00 circa di superficie lorda;
- **locale spogliatoio con annesso locale docce e servizio igienico** di mq. 40,00 circa di superficie lorda;
- **locale spogliatoio con annesso locale docce e servizio igienico** di mq. 40,00 circa di superficie lorda;
- **locale servizio igienico con annessa doccia** di mq. 11,00 circa di superficie lorda;
- **area pattinaggio scoperta** in battuto di cemento di mq. 650,00 circa di superficie;
- **area campo da gioco scoperto in sintetico per tennis/calciotto** di mq. 600,00 circa di superficie;
- **campo da gioco da calcio in erba naturale** di mq. 2.400,00 circa di superficie;
- **area verde pic-nic attrezzata** (illuminazione e tavoli con panche);

- **area parcheggio alberata;**
- **aiuola roseto.**

Gli immobili e le aree oggetto della concessione saranno affidati nello stato di fatto e di diritto in cui attualmente si trovano, con le servitù attive e passive, apparenti e non, accessori, pertinenze e diritti di qualsiasi sorta.

DESCRIZIONE DEI BENI MOBILI DI PROPRIETA' COMUNALE

I beni mobili di proprietà comunale ubicati all'interno dei locali in concessione sono i seguenti:

- **LOCALE CUCINA:**
 - o armadio frigorifero litri 400;
 - o armadio frigorifero litri 600;
 - o forno pizza 2 camere cap. 9+9 pizze;
 - o n. 3 pensili con porte scorrevoli 200 x 40 x 60;
 - o tavolo armadio + alzatina 200 x 70 x 85;
 - o lavatoio su armadio 2 vasche e gocciolatoio dx 140 x 60 x 85;
 - o cucina 4 fuochi gas su forno gas 85 x 90 x 85;
 - o fry top bisticchiera piastra 40 x 90 x 85;
 - o lavatoio su armadio 2 vasche e gocciolatoio dx 200 x 70 x 85;
 - o lavastoviglie 700 p/H LU 7 PDP 2007 Zanussi;
 - o vetrina refrigerata per banco pizza 200 x 40 x 45;
 - o cappa centrale con motore incorporato 240 x 120 x 45;
 - o bancone in granito lucido + zoccolino + mensole + struttura di sostegno;
 - o struttura di sostegno in ferro per forno pizze;
 - o caldaia;
- **SERVIZI IGIENICI:**
 - o completi di arredo, oltre che di sanitari;
- **LOCALI SPOGLIATOI E DOCCE:**
 - o Attrezzati con panche in legno con appendiabiti, cestini portarifiuti, ecc.;
- **LOCALE MAGAZZINO CON ANNESSO LOCALE CALDAIA:**
 - o caldaia;

Tutti i locali adibiti a servizio igienico sono dotati di arredi (sanitari, cestini, porta carta, ecc.).

PREZZO A BASE DI GARA: l'importo a base di gara, soggetto a rialzo, è pari ad Euro 7.200,00 (eurosettemiladuecento/00) oltre I.V.A. di legge, corrispondente al canone concessorio ANNUALE degli immobili. Non sono ammesse offerte pari o in diminuzione rispetto alla base d'asta sopra indicata. L'importo complessivo a base di gara è, nei sette anni di durata della concessione, pari ad Euro 50.400,00 (eurocinquantamilaquattrocento/00) oltre I.V.A. di legge

DURATA DELLA CONCESSIONE: Anni 7 (sette), decorrenti dalla data di stipula del contratto.

Le condizioni di concessione e quelle contrattuali sono contenute nei seguenti elaborati approvati con Deliberazione della Giunta Comunale n. 45 del 07 luglio 2022 e con Determinazione del Responsabile dei Servizi dell'Area Tecnica n. 56 del 19 luglio 2022:

- bando di gara;
- capitolato per l'affidamento in concessione dei locali di proprietà comunale siti in Via Nuova snc per l'esercizio dell'attività di bar e ristorante-pizzeria, la gestione delle aree esterne adibite ad attività sportive e per il tempo libero con planimetrie allegate;

- istanza di ammissione alla gara;
- modulo di offerta;
- schema di contratto;
- planimetria.

La documentazione sopra richiamata è consultabile nel sito internet del Comune di Coniolo www.comune.coniolo.al.it nelle pagine dedicate alle gare d'appalto.

SOPRALLUOGO (obbligatorio): i soggetti che intendono partecipare al bando devono effettuare un sopralluogo presso gli immobili oggetto del presente bando di gara **entro e non oltre lunedì 05 agosto 2022**. Il sopralluogo dovrà essere preventivamente concordato con l'Ufficio Tecnico (telefono 0142-408423 interno 2, e-mail tecnico@comune.coniolo.al.it). Al fine di garantire a tutti gli operatori economici interessati di poter effettuare la presa visione dei luoghi e di poter pertanto partecipare regolarmente alla presente procedura di gara, si invitano i partecipanti a prendere subito contatto con gli uffici senza attendere gli ultimi giorni disponibili. Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale o procuratore in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità ed apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. Al termine del sopralluogo verrà rilasciato al concorrente il Verbale di avvenuto sopralluogo che ha valore di certificazione da allegare ai documenti di partecipazione alla gara.

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE: saranno ammessi alla gara gli operatori economici in possesso dei seguenti requisiti minimi al momento della presentazione dell'istanza per la partecipazione alla presente procedura:

a) **Requisiti generali:**

- non trovarsi in alcune delle situazioni che precludono la partecipazione alle gare ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
- non essere debitori morosi nei confronti dell'Amministrazione Comunale alla data di sottoscrizione della relativa dichiarazione sostitutiva;

b) **Requisiti di capacità economica-finanziaria:**

- Dichiarazione rilasciata da un istituto bancario dalla quale risulti che l'operatore economico intrattiene rapporti regolari e puntuali con l'istituto;

c) **Requisiti morali e professionali** per l'esercizio delle attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande di cui alla L.R. n. 38/06 e s.m.i. come di seguito dettagliati:

Requisiti morali (art. 4 della L.R. n. 38/06 e s.m.i.): l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è subordinato al possesso dei requisiti morali di cui all'art. 71, commi 1, 2, 3, 4 e 5 del D.Lgs. n. 59/10 e cioè:

- a. non essere stati dichiarati delinquenti abituali, professionali e per tendenza, salvo aver ottenuto la riabilitazione;
- b. non aver riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitto non colposo, per il quale è prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo di tre anni, sempre che sia stata applicata, in concreto, una pena superiore al minimo edittale;
- c. non aver riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva per uno dei delitti di cui al Libro II, Titolo VII, Capo II del Codice Penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, rapina, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione;
- d. non aver riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al Libro I, Titolo VI, Capo II del Codice Penale;

- e. non aver riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione e nel commercio degli alimenti previsti da leggi speciali;
- f. non essere sottoposti ad una delle misure di prevenzione di cui al D.Lgs. 06/09/2011, n. 159 e s.m.i., ovvero a misure di sicurezza;
- g. non aver riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro la moralità pubblica ed il buon costume, per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti, per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine, nonché per reati relativi ad infrazioni alle norme sui giochi.

Il divieto di esercizio dell'attività, ai sensi delle lettere a., b., c., d., e., f., g. permane per la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata. Qualora la pena si sia estinta in altro modo, il termine di cinque anni decorre dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza, salvo riabilitazione.

Il divieto di esercizio di attività non si applica qualora, con sentenza passata in giudicato, sia stata concessa la sospensione condizionale della pena sempre che non intervengano circostanze idonee ad incidere sulla revoca della sospensione.

In caso di società, associazioni o organismi collettivi i requisiti morali devono essere posseduti dal legale rappresentante, da altra persona preposta all'attività commerciale e da tutti i soggetti individuati dal D.Lgs. n. 159/2011. In caso di impresa individuale i requisiti devono essere posseduti dal titolare e dall'eventuale altra persona preposta all'attività commerciale.

Requisiti professionali (art. 5 della L.R. n. 38/06 e s.m.i.): l'esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande è subordinato al possesso di almeno uno dei requisiti professionali di cui all'art. 71, commi 6 e 6-bis, del D.Lgs. n. 59/10, e cioè:

- a) aver frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituto riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e Bolzano o da un'equivalente Autorità competente in uno Stato membro dell'Unione Europea o dello Spazio Economico Europeo, riconosciuto dall'Autorità competente italiana;
- b) avere, per almeno due anni anche non consecutivi, nel quinquennio precedente la data di pubblicazione del presente bando, esercitato in proprio l'attività d'impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande;
- c) aver prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente la data di pubblicazione del presente bando, presso imprese operanti nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione ed alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente od affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto Nazionale per la Previdenza Sociale;
- d) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione od alla somministrazione degli alimenti;
- e) aver conseguito la qualificazione professionale all'estero o di aver esercitato l'attività in questione in un altro Stato Membro dell'Unione Europea o dello Spazio Economico Europeo (art. 30 del Decreto Legislativo 9 novembre 2007, n. 206) e di avere ottenuto il riconoscimento dall'Autorità competente italiana con apposito decreto;
- f) di essere in possesso del requisito della pratica professionale in quanto è stato iscritto al REC (Registro Esercenti il Commercio) per le tabelle rientranti nel settore

alimentare e per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, oppure ha superato l'esame di idoneità a seguito della frequenza del corso abilitante per l'iscrizione al REC (anche senza la successiva iscrizione a tale Registro), oppure ha superato l'esame di idoneità a seguito della frequenza del corso abilitante per l'iscrizione alla sezione speciale imprese turistiche del REC (anche senza la successiva iscrizione in tale Registro).

Sia le imprese individuali che in caso di società, associazioni o organismi collettivi, i suddetti requisiti professionali devono essere posseduti dal titolare o rappresentante legale, ovvero, in alternativa, dall'eventuale persona preposta all'attività commerciale.

Nei confronti dell'aggiudicatario provvisorio si procederà a riscontrare la veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese in sede di gara ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000 in merito ai requisiti sopradetti. In caso di dichiarazioni NON accertabili d'ufficio dal Comune di Coniolo presso le pubbliche amministrazioni competenti al rilascio della relativa certificazione, sarà richiesto all'aggiudicatario provvisorio di trasmettere, entro dieci giorni dalla richiesta, idonea documentazione a comprova del possesso dei requisiti dichiarati.

TERMINI E RICEZIONE DELLE OFFERTE AL COMUNE DI CONIOLO: le offerte devono pervenire, a pena di esclusione, entro le ore 13,00 del giorno lunedì 22 agosto 2022 all'indirizzo "Comune di Coniolo – Ufficio Protocollo – Via Dalmazio Birago n. 13 – 15030 CONIOLO (AL)".

Il plico, contenente la Busta n. 1, la Busta n. 2 e la Busta n. 3, dovrà essere chiuso ed apposta la firma sui lembi di chiusura. Sul frontespizio dovranno essere riportati chiaramente i seguenti dati:

- mittente;
- Oggetto: "*Offerta per la gara relativa alla concessione dei locali di proprietà comunale siti in Via Nuova snc per l'esercizio dell'attività di bar e ristorante-pizzeria e delle aree esterne adibite ad attività sportive e per il tempo libero, in Via Nuova snc – Centro Polivalente Comunale Cascine Frati*".

Le modalità ammesse per la presentazione delle offerte sono le seguenti:

- invio a mezzo del servizio postale;
- consegna, anche tramite corriere, esclusivamente all'Ufficio Protocollo del Comune di Coniolo negli orari di apertura, **previo appuntamento**.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione integro o nel termine stabilito. Oltre il termine sopraindicato, non sarà valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente.

Nel plico dovranno essere inserite la Busta n. 1, la Busta n. 2 e la Busta n. 3, le quali conterranno i seguenti documenti, **a pena di esclusione**:

BUSTA N. 1 ISTANZA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (dicitura da indicarsi sull'esterno della busta), contenente:

A1 Istanza di ammissione alla gara, indirizzata al Comune di Coniolo, sottoscritta dal concorrente o dal legale rappresentante se trattasi di società, ai sensi dell'art. 21 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445, **con allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore stesso**, da rendersi **utilizzando il modulo n. 1** di autocertificazione, denominato "Istanza di ammissione alla gara", allegato al presente bando, scaricabile al sito internet del Comune di Coniolo attestante tutte le dichiarazioni ivi previste.

A2 Idonea dichiarazione rilasciata da un istituto bancario in data successiva a quella di pubblicazione del presente bando, dalla quale risulti che l'operatore economico intrattiene rapporti regolari e puntuali con l'istituto.

A3 Cauzione provvisoria (pari al 2% del canone annuo posto a base di gara) **dell'importo di € 50.400,00** da costituirsi mediante:

- a) fideiussione bancaria;

- b) polizza assicurativa;
- c) polizza rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 385/1993;
- d) assegno circolare.

Detta garanzia dovrà avere, a pena di esclusione, validità per almeno 180 giorni dalla data di scadenza per la presentazione dell'offerta, prevedere espressamente ad a pena di esclusione, ex art. 93, comma 4, del D.Lgs. 50/16, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 3, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta del concedente.

A4 Attestato di sopralluogo. Il concorrente dovrà allegare all'interno della Documentazione Amministrativa, la scansione dell'attestato comprovante l'avvenuto sopralluogo, debitamente sottoscritto, rilasciato dall'incaricato dell'Amministrazione per conto della quale viene svolta la procedura di gara. **Il sopralluogo è obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara.** Al fine di una corretta formulazione della propria offerta, gli operatori economici che intendano concorrere dovranno recarsi preventivamente a prendere visione dei locali in concessione previo appuntamento da richiedere almeno 48 ore prima della visita al n. 0142/408423 interno 2.

D.G.U.E. (Documento di Gara Unico Europeo) debitamente compilato, timbrato e sottoscritto su ciascuna pagina.

BUSTA N. 2 DOCUMENTAZIONE TECNICA (dicitura da indicarsi sull'esterno della busta), debitamente chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, o comunque confezionata con modalità che assicurano la segretezza del contenuto, con l'indicazione del mittente e dell'oggetto della gara, redatta in lingua italiana, datata e sottoscritta dal concorrente o dal legale rappresentante se trattasi di società, con l'indicazione del luogo e della data di nascita del firmatario. In essa dovrà essere inserita la documentazione ritenuta necessaria per l'attribuzione dei punteggi relativi ai parametri "*progetto gestionale*", "*titolare o prevalenza di soci di età inferiore ai 35 anni*", "*esperienza acquisita*", "*migliorie proposte*".

BUSTA N. 3 OFFERTA (dicitura da indicarsi sull'esterno della busta), debitamente chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, o comunque confezionata con modalità che assicurano la segretezza del contenuto, con l'indicazione del mittente e dell'oggetto della gara, redatta in lingua italiana, su carta legale o resa legale, mediante l'apposizione di marca da bollo da € 16,00, datata e sottoscritta dal concorrente o dal legale rappresentante se trattasi di società, con l'indicazione del luogo e della data di nascita del firmatario e del canone di concessione **annuale** proposto, superiore rispetto al canone posto a base di gara, così in cifre come in lettere. Non sono ammesse offerte in diminuzione. Si precisa che eventuali correzioni apportate all'offerta dovranno essere espressamente e specificamente confermate e sottoscritte, a pena di esclusione.

Determinerà esclusione dalla gara: la mancata o la irregolare presentazione della dichiarazione e/o documentazione richiesta dal presente bando, nonché l'irregolare modalità di presentazione dell'offerta, sarà causa di esclusione dalla gara. L'offerta non contenuta nell'apposita busta chiusa con le modalità sopra riportate, mancante dell'indicazione del mittente e dell'oggetto della gara, o recante abrasioni o correzioni nell'indicazione del canone offerto, salvo che queste ultime siano chiaramente confermate con postilla approvata e sottoscritta.

L'offerta tecnica non dovrà contenere, e ciò a pena espressa di esclusione dell'offerente, alcun riferimento diretto o indiretto, al canone annuo di concessione offerto e contenuto segreto nella busta 3 "offerta economica".

Oltre al suddetto termine non sarà ritenuta valida altra offerta, neanche se presentata in sede di gara o se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente. Non si farà luogo a gara di migliororia. Nel caso che due o più concorrenti risultassero miglior offerenti secondo le vigenti disposizioni, si procederà, seduta stante, a sorteggio. Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato. In caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere è ritenuto valido quello più conveniente per l'Ente.

Condizioni generali: l'aggiudicazione avrà luogo anche nel caso vi sia un solo concorrente che abbia presentato offerta valida, qualora questa sia ritenuta congrua. Il Comune di Coniolo si riserva la facoltà di inserire nell'atto di concessione apposita clausola di recesso unilaterale a favore del Comune di Coniolo da esercitarsi in caso di riscontri negativi a seguito delle verifiche d'ufficio inerenti al possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara e necessari al fine dell'ammissione alla stessa. L'aggiudicatario resta impegnato per effetto della presentazione dell'offerta mentre il Comune di Coniolo non assumerà verso questo nessun obbligo, se non dopo l'approvazione dell'aggiudicazione definitiva e la stipulazione dell'atto di concessione. Il concedente si riserva la facoltà di NON procedere all'aggiudicazione per ragioni di opportunità.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE: la gara verrà aggiudicata al concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa per il Comune di Coniolo sulla base dei seguenti parametri:

Parametro	Punteggio massimo assegnabile
Canone annuo di concessione	50
Progetto gestionale	20
Titolare o prevalenza di soci di età inferiore a 35 anni	10
Esperienza acquisita	10
Migliorie proposte	10

I punteggi saranno assegnati con i seguenti criteri:

- **canone annuo di concessione:** punti 50 all'offerta più alta. Alle altre offerte sarà attribuito un punteggio proporzionale mediante l'applicazione della seguente formula: offerta migliore : punteggio massimo = offerta : x;

- **progetto gestionale:** fino a punti 20. Trattandosi di elementi di natura qualitativa verrà attribuito un punteggio, a discrezione della commissione giudicatrice, sulla base di un giudizio sintetico motivato in relazione alla tipologia di servizi che il concorrente propone di svolgere, alle iniziative rivolte ai frequentatori, all'indicazione delle strategie gestionali ed ai progetti mirati a migliorare la qualità e quantità dei servizi offerti.

La commissione giudicatrice attribuirà il punteggio sulla base della seguente griglia di valutazione del progetto gestionale:

Giudizio	Principi motivazionali	Punteggio
Ottimo	L'offerta è giudicata pienamente aderente alle aspettative dell'Ente, molto qualificante ed esaustiva	20
Buono	L'offerta è giudicata significativa, con buona rispondenza alle esigenze dell'Ente, esaustiva e qualificante	15
Discreto	L'offerta è giudicata discretamente adeguata con discreta rispondenza alle esigenze dell'Ente, moderatamente esaustiva e qualificante	10
Sufficiente	L'offerta è giudicata poco pertinente, di scarsa rilevanza rispetto alle esigenze dell'Ente, poco esaustiva e qualificante	5
Insufficiente	L'offerta è giudicata priva di elementi apprezzabili, non in linea con le esigenze dell'Ente, non esaustiva e qualificante	0

- **titolare o prevalenza di soci di età inferiore a 35 anni:** punti 10 qualora il titolare o la prevalenza dei soci abbia un'età inferiore a 35 anni (alla data del presente bando) unitamente ad esperienza gestionale acquisita di almeno 4 anni; punti 0 agli altri concorrenti;

- **esperienza acquisita:** fino a punti 10. Trattandosi di elementi di natura qualitativa verrà attribuito un punteggio, a discrezione della commissione giudicatrice, sulla base di un giudizio sintetico

motivato in relazione alla tipologia di attività svolte dal concorrente nel settore della somministrazione al pubblico di alimenti e bevande soprattutto in realtà analoghe a quella del Comune di Coniolo.

La commissione giudicatrice attribuirà il punteggio sulla base della seguente griglia di valutazione dell'esperienza acquisita:

Giudizio	Principi motivazionali	Punteggio
Ottimo	Il concorrente ha molta esperienza precedente nel settore della somministrazione al pubblico di alimenti e bevande in realtà analoghe a quella del Comune di Coniolo	10
Buono	Il concorrente ha una buona esperienza precedente nel settore della somministrazione al pubblico di alimenti e bevande in realtà analoghe a quella del Comune di Coniolo	7
Discreto	Il concorrente ha una discreta esperienza precedente nel settore della somministrazione al pubblico di alimenti e bevande in realtà analoghe a quella del Comune di Coniolo	5
Sufficiente	Il concorrente ha poca esperienza precedente nel settore della somministrazione al pubblico di alimenti e bevande in realtà analoghe a quella del Comune di Coniolo	2
Insufficiente	Il concorrente non ha alcuna esperienza precedente nel settore della somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o esperienze di minima durata in realtà completamente diverse dal Comune di Coniolo	0

- **migliorie proposte:** fino a punti 10. Trattandosi di elementi di natura qualitativa verrà attribuito un punteggio, a discrezione della commissione giudicatrice, sulla base di un giudizio sintetico motivato in relazione alla tipologia di migliorie proposte.

La commissione giudicatrice attribuirà il punteggio sulla base della seguente griglia di valutazione dell'esperienza acquisita:

Giudizio	Principi motivazionali	Punteggio
Ottimo	Il concorrente propone migliorie molto pertinenti ed aderenti allo stato reale dei luoghi	10
Buono	Il concorrente propone buone migliorie rispetto allo stato reale dei luoghi	7
Discreto	Il concorrente propone discrete migliorie rispetto allo stato reale dei luoghi	5
Sufficiente	Il concorrente propone migliorie poco rispondenti allo stato reale dei luoghi	2
Insufficiente	Il concorrente propone migliorie non rispondenti allo stato reale dei luoghi	0

I concorrenti dovranno produrre un progetto di gestione dettagliato contenente i servizi e le iniziative rivolti ai frequentatori, l'indicazione delle strategie gestionali, i progetti mirati a migliorare la qualità e quantità dei servizi offerti. Verranno valutati, ad esempio, la disponibilità a collaborare con le associazioni presenti sul territorio, l'organizzazione di serate di animazione (deve essere specificato il numero a settimana), la preparazione di menù preparati utilizzando esclusivamente prodotti tipici locali (deve essere specificato il numero a settimana). Il progetto gestionale proposto si intende vincolante e sarà allegato all'atto di concessione per costituirne parte integrante e sostanziale.

Resta inoltre inteso che ove taluno degli elementi indicati nella griglia di valutazione, per i quali l'aggiudicatario abbia ottenuto punteggio, non venga attivato o venga attivato con

modalità diverse da quelle indicate in sede di offerta, senza benestare del Comune di Coniolo, lo stesso provvederà a disporre “diffida ad adempiere” assegnando un congruo termine comunque non inferiore a giorni quindici. Decorso inutilmente detto termine, e fatti salvi il caso fortuito e la forza maggiore, la concessione s’intenderà risolta previa semplice comunicazione in tal senso da parte dell’ente all’aggiudicatario, senza necessità di ulteriori provvedimenti, fermo restando l’obbligo dell’aggiudicatario di proseguire la gestione fino all’individuazione del nuovo aggiudicatario. La presente costituisce clausola risolutiva espressa integrativa del testo convenzionale.

ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALL’AGGIUDICAZIONE: l’aggiudicatario della gara dovrà firmare il contratto di concessione nel giorno ed ora che verranno indicati con apposita comunicazione, con avvertenza che, in caso contrario, il Comune di Coniolo avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l’aggiudicazione, procederà ad incamerare la cauzione provvisoria ed affiderà la concessione al concorrente che segue nella graduatoria. Ai sensi dell’art. 4 del capitolato l’aggiudicatario definitivo dovrà prestare, prima della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva e fornire le coperture assicurative richieste dall’art. 5 del medesimo capitolato.

DISPOSIZIONE FINALE: le spese di gara e contrattuali saranno interamente a carico dell’aggiudicatario.

RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO: dott. Luigi Birocco Responsabile dei servizi dell’area tecnica (Telefono 0142/408423 interno 2).

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 e del D.Lgs. 196/03, questa Amministrazione tratterà i dati personali forniti dai partecipanti alla gara unicamente per l’espletamento delle procedure di cui trattasi.

Le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra il Comune di Coniolo e gli operatori economici potranno avvenire mediante posta, per via elettronica e mediante una combinazione di tali mezzi.

Per ogni altra informazione sulle procedure di gara, rivolgersi all’Ufficio Tecnico Comunale.

Il bando integrale, comprensivo degli allegati, è scaricabile dal sito internet del Comune di Coniolo - Sezione: Amministrazione Trasparente – bandi di gara e contratti – al seguente link: www.comune.coniolo.al.it

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- a) comporta sanzioni penali (art. 76 D.P.R. 28.12.2000 n. 445);
- b) costituisce causa d’esclusione dalla partecipazione a successive gare.

Si informa, ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 e degli articoli 7 e seguenti del D.Lgs. 196/03 recante “Codice in materia di protezione dei dati personali”, che i dati forniti dai partecipanti alla gara sono necessari per la gestione del procedimento di appalto e sono raccolti ed in parte pubblicati, in applicazione delle vigenti norme in materia di appalti pubblici, a cura del Comune di Coniolo. Sono riconosciuti ai concorrenti i diritti di cui all’art. 13 del D.Lgs. citato esercitabili con le modalità di cui alla legge 241/90 e del vigente regolamento comunale recante norme in materia di accesso agli atti e alle informazioni. Il Responsabile del Procedimento è il Responsabile dei servizi dell’area tecnica – dott. Luigi Birocco (tel. 0142- 408423 interno 2 – mail tecnico@comune.coniolo.al.it).

Coniolo, 19 luglio 2022

IL RESPONSABILE DEI SERVIZI DELL’AREA TECNICA
(dott. Luigi Birocco)
firmato digitalmente