



COMUNE DI CASTELLANA GROTTES

Città Metropolitana di Bari

VI SETTORE

Urbanistica – Digitalizzazione – Patrimonio – Attività Produttive

BANDO DI GARA

CONCESSIONE D'USO DELLA STRUTTURA COMUNALE DENOMINATA "CHALET", ADIBITA A
BAR-RISTORO, UBICATA ALL'INTERNO DEI GIARDINI PUBBLICI
"VILLA COMUNALE TACCONI" – VIALE ALDO MORO

1. AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE

Comune di Castellana Grotte, Settore VI- Urbanistica – Digitalizzazione – Patrimonio – Attività Produttive, via G. Marconi 9 – 70013 Castellana Grotte.

Responsabile del SETTORE VI: Ing. Francesco Paolo Porrelli

Responsabile del procedimento: Ing. Francesco Paolo Porrelli

pec urbanistica@mailcert.comune.castellanagrotte.ba.it

sito istituzionale: www.comune.castellanagrotte.ba.it

2. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L'Amministrazione comunale di Castellana Grotte pone tra i propri obiettivi primari la valorizzazione dei parchi e delle aree verdi pubbliche quali risorse fondamentali per promuovere il benessere e la salute dei cittadini, favorire la socializzazione e la coesione sociale.

Per la valorizzazione del giardino pubblico "Villa Tacconi", l'Ente con Deliberazione di Giunta comunale n. 141 del 26/09/2024, ha stabilito di affidare a terzi, previa procedura ad evidenza pubblica, la concessione d'uso dell'immobile comunale ubicato all'interno di "Villa Tacconi", denominato "Chalet" comprensiva dell'area antistante coperta da portico di circa 18 mq e un'area scoperta di circa 50 mq, meglio individuata nell'**allegato 1**.

Lo scopo della concessione è l'utilizzo e la conservazione dell'immobile stesso per lo svolgimento, nel rispetto della normativa vigente in materia, di attività di somministrazione di alimenti e bevande (**bar-ristoro**) e ad attività correlate, quali eventi culturali e ricreativi per adulti e bambini.

La struttura, con accesso da Via Giotto, identificata catastalmente al foglio di mappa n. 27 particella 247 sub.5, è costituita, come riportato nell'**allegato 1**:

- un ambiente, con una superficie di circa 35,00 mq, da utilizzare come zona consumo;
- un ambiente, con una superficie di circa 20,00 mq, da utilizzare come zona di lavoro;
- un servizio igienico con antibagno per il personale;
- un servizio igienico con antibagno da destinare al pubblico;
- un vano tecnico.

L'immobile sopra descritto sarà concesso, a corpo (bar/ristoro e sue pertinenze), 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.

L'Amministrazione comunale si riserva di poter occupare l'area esterna scoperta data in concessione d'uso, meglio individuata nell'**allegato 1.**, qualora necessaria in occasioni di manifestazioni pubbliche organizzate da associazioni, parrocchia, ecc. o dallo stesso Ente, che dovrà comunicare in tempo debito al concessionario.

La fornitura dei necessari arredi, attrezzature, ecc. è a carico del concessionario e al termine della concessione resteranno di sua proprietà.

Sono a carico dell'aggiudicatario le opere di manutenzione ordinaria e straordinaria, quest'ultima preventivamente approvata dall'amministrazione, che dovessero rendersi necessarie per l'avvio dell'esercizio delle attività da svolgere, compresa la pulizia dell'area e dalle aiuole antistanti l'ingresso (**allegato 2.**) senza aver nulla a pretendere dall'Amministrazione precedente.

Il concessionario, prima della realizzazione di eventuali interventi edilizi ed impiantistici dovrà, a propria cura e spese, acquisire le autorizzazioni, i pareri, il titolo edilizio e le certificazioni necessarie per l'esercizio delle attività e trasmetterle al Settore VI – Urbanistica – Digitalizzazione – Patrimonio – Attività produttive.

Il termine massimo entro i quali dovranno essere realizzati gli interventi iniziali (verifica impiantistica, manutenzione ordinaria, straordinaria e allestimento dei locali) e quindi garantire la regolare riapertura dello "Chalet", è stabilito in un tempo massimo di **mesi sei dalla data di sottoscrizione del contratto** di concessione decorsi i quali, senza giustificato motivo da parte del concessionario, l'Amministrazione comunale procederà alla risoluzione immediata del contratto.

Tutte le utenze che si riferiscono alla gestione dell'immobile, e alle aree di pertinenza concesse in facoltà d'uso, dovranno essere intestate e/o volturate, se già attive, in nome del concessionario.

Le eventuali concessioni, licenze ed autorizzazioni amministrative e/o di pubblica sicurezza occorrenti per l'utilizzo, ai fini imprenditoriali, dell'unità immobiliare da parte dell'aggiudicatario, dovranno essere richieste ed ottenute a cura e spese del medesimo, senza che la concessione costituisca impegno al rilascio delle stesse da parte degli organi amministrativi competenti.

Il concessionario deve garantire la piena efficienza e continuità dell'attività.

È vietata ogni diversa destinazione del locale con particolare riferimento alle attività di sala giochi (videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe), scommesse e similari.

3. DURATA DELLA CONCESSIONE

La gestione avrà la durata di **anni 6 (sei)**, con decorrenza dalla data della stipula del contratto di concessione, rinnovabili di ulteriori anni 6 (sei), previa attivazione dell'opzione di rinnovo a seguito di deliberazione in tal senso da parte della Giunta comunale di rideterminazione del canone e verifica:

- a) del comportamento tenuto dall'utilizzatore, quanto ad esatto adempimento degli obblighi contrattuali, ivi incluso quello del regolare pagamento del canone;
- b) dell'inesistenza di domande di altri soggetti pubblici o privati interessati alla concessione;
- c) della possibilità concreta di una più proficua valorizzazione dell'immobile.

Non è ammesso il rinnovo tacito della concessione.

Alla data di scadenza il concessionario, ove non rinnovato, dovrà provvedere **entro il limite di 30 giorni alla riconsegna dei locali**, previa redazione in contraddittorio dello stato di consistenza, salvi diversi accordi con il Comune concedente. I locali all'atto della riconsegna dovranno essere in buono stato di conservazione generale, salvo la normale usura derivante dall'attività svolte, liberi da persone e cose non di proprietà comunale (salvo le migliorie/modifiche/integrazioni autorizzate agli impianti tecnologici).

Il contratto potrà essere in ogni caso prorogato per 6 (sei) mesi nelle more dell'espletamento di una nuova procedura di affidamento.

Nulla sarà dovuto dal concedente al concessionario al termine del periodo di concessione.

Il rapporto di concessione sarà disciplinato dal contratto di concessione (**Allegato C**), in relazione ai contenuti del presente bando, nonché dalle norme, regolamenti e prescrizioni nei medesimi atti richiamati.

La sub-concessione del bene, totale o parziale è vietata e la violazione di detto divieto comporta la revoca immediata dalla concessione.

4. CANONE A BASE D' ASTA DELLA CONCESSIONE D'USO

Il valore annuale del canone posto a base di gara per la concessione oggetto del bando è quantificato in € **4.620,00**. (quattromilaseicentoventi/00), oltre IVA.

L'importo annuo sarà inserito tra i criteri posti a base d'asta (offerta economica) prevedendo un punteggio per le offerte migliorative.

L'amministrazione fa presente che **non verranno richiesti i primi tre mesi di canone** al fine di agevolare gli investimenti iniziali da parte del concessionario per i lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria che il concessionario ritenesse opportuno effettuare. Per cui dall'importo di aggiudicazione, determinato sulla base dell'offerta presentata dal concessionario, verranno detratti i primi tre mesi quantificati in proporzione all'offerta complessiva.

Il pagamento del **canone annuo** dovrà essere **corrisposto in rate mensili entro e non oltre il quinto giorno di ogni mese**.

Il canone sarà aggiornato annualmente nella misura del 100% della variazione assoluta in aumento dell'indice dei prezzi al consumo accertata dall'Istat per le famiglie degli operai e degli impiegati verificatasi rispetto al mese precedente a quello di inizio della concessione, a semplice richiesta del Comune.

Oltre al canone, saranno direttamente a carico del concessionario le spese per i consumi di elettricità, di acqua e di riscaldamento/condizionamento e la manutenzione ordinaria.

Tutte le spese, le imposte, le tasse ed ogni onere inerente e conseguente alla stipula della concessione, sono interamente a carico del concessionario.

5. SCELTA DEL CONCESSIONARIO

L'aggiudicazione della concessione in oggetto avverrà con il **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa**, valutabile in base agli elementi/criteri e punteggi di valutazione successivamente dettati.

La valutazione delle offerte, parte tecnico - gestionale e parte economica, sarà effettuata da una apposita Commissione Giudicatrice all'uopo nominata dal RUP.

L'aggiudicazione avverrà nei confronti dell'offerta che avrà ottenuto il punteggio più alto risultante dalla somma dei punti dell'offerta tecnica (**70 punti/100**) e dell'offerta economica (**30 punti/100**).

L'Amministrazione si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta valida e di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

6. SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Al fine di una migliore individuazione della struttura, i soggetti interessati dovranno obbligatoriamente, a pena di esclusione dalla procedura, prendere visione dei luoghi oggetto di concessione.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal rappresentante legale o da personale dipendente dell'impresa munito di specifica delega scritta, previa richiesta di appuntamento a mezzo e-mail

fpporrelli@comune.castellanagrotte.ba.it

Il sopralluogo potrà essere richiesto entro e non oltre il quinto giorno lavorativo antecedente la data di presentazione delle offerte e dovrà essere fissato entro tre giorni lavorativi decorrenti dalla data di richiesta.

Non verranno ammessi alla gara i concorrenti che non avranno effettuato il sopralluogo alla struttura.

7. SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art. 65 comma 2 lettere a), b), c), d), e), f), g) e h), del D.lgs. n. 36/2023, che non si trovino nelle situazioni di esclusione di cui agli artt. 94 e 95 del medesimo decreto, nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi.

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, oltre i requisiti di ordine generale previsti dal d.lgs. n. 36/2023, gli ulteriori requisiti indicati nel presente bando.

Le circostanze di cui all'articolo 94 del d.lgs. n. 36/2023 sono cause di esclusione automatica.

La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del d.lgs. n. 36/2023 è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

8. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

I concorrenti devono, altresì, essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti morali e professionali di cui al Titolo I, Capo II della R. 5 dicembre 2005 n. 29 e dei requisiti di accesso e di esercizio delle attività commerciali di cui all'art. 71 del d.lgs. 26 marzo 2010 n. 59.

Al momento della presentazione dell'istanza il soggetto dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti:

8.1. REQUISITI MORALI

- Maggiore età;
- Partecipazione al bando per proprio conto e non per persona da nominare;
- Partecipazione al bando senza alcuna forma di collegamento con altri possibili partecipanti al bando, siano essi singoli o società;
- Non essere in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui confronti sia in corso un procedimento per la dichiarazione di tali situazioni;
- Non aver riportato sentenze di interdizione, inabilitazione o di procedimenti in corso per la dichiarazione di tali stati o per altre procedure concorsuali;
- Insussistenza delle cause di divieto e sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 159/11 (Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136);
- Non aver commesso grave negligenza o atti in malafede in precedenti rapporti contrattuali di qualsiasi natura con l'Amministrazione Comunale di Castellana Grotte e non essere in debito con la stessa;
- Non avere debiti o morosità e neppure liti pendenti nei confronti di Amministrazioni pubbliche;
- Insussistenza, a proprio carico, di condanne con sentenza passata in giudicato per reati che incidano sulla moralità professionale o che comportino la perdita o la sospensione della capacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione o, comunque, insussistenza di altra sanzione che determini l'incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- Insussistenza, a proprio carico, di condanne con sentenza passata in giudicato o applicazione della pena su richiesta per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18.

8.2. REQUISITI PROFESSIONALI ai sensi dell'art. 71, comma 6, d.lgs. n. 59/2010

I concorrenti devono essere in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:

- a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;
- b) avere, **per almeno due anni**, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, esercitato in proprio attività d'impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, presso tali imprese, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale (**comprovata esperienza curriculare**);
- c) 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 o alla somministrazione degli alimenti.

Per i soggetti che svolgono una delle attività elencate nell'art. 2195 c.c. e le società:

- l'iscrizione nel registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.), dalla quale risulti che il concorrente svolga attività nel settore della presente concessione (somministrazione di alimenti e bevande);

Per le imprese aventi sede legale in altro Stato membro dell'UE diverso dall'Italia, il concorrente attesta l'iscrizione stessa in analogo registro professionale o commerciale dello Stato di appartenenza e contestualmente si impegna a produrre, su richiesta dell'Amministrazione, apposita dichiarazione giurata, corredata da traduzione in lingua italiana.

Sia per le imprese individuali che in caso di società, associazioni od organismi collettivi, i requisiti professionali sopraelencati devono essere posseduti dal titolare o dal rappresentante legale, ovvero, in alternativa, dall'eventuale persona preposta all'attività commerciale. (art. 6-bis dell'art. 71 Dlgs 59/2010).

In caso di partecipazione di persone fisiche o giuridiche da costituirsi, questi ultimi soggetti, dovranno sottoscrivere formale impegno al conseguimento dei predetti requisiti di idoneità professionale prima della sottoscrizione del Contratto di concessione. La dichiarazione sottoscritta dovrà essere presentata dai soggetti e nelle modalità sopra esposte.

L'insussistenza dei suddetti requisiti è causa di revoca della concessione d'uso.

In tal caso si procederà a successiva aggiudicazione secondo l'ordine della graduatoria.

9. SISTEMA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione della procedura per la concessione d'uso in oggetto avverrà attraverso la valutazione dell'offerta tecnico-qualitativa e dell'offerta economica sulla base dei criteri che seguono.

L'Amministrazione si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta valida e di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità di punteggio sia nella valutazione tecnica che in quella economica, si procederà a sorteggio in seduta pubblica.

A. OFFERTA TECNICO- QUALITATIVA

Verrà attribuito un punteggio (**massimo 70 punti**) assegnati sulla base della valutazione degli elementi di natura qualitativa indicati nella relazione tecnica. In particolare i punteggi saranno attribuiti sulla base dei seguenti criteri, pesi e sub-pesi:

A.1	GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max 35 punti
A.1.1	<u>Idea imprenditoriale e modalità operative di gestione:</u> Descrivere le modalità operative ed organizzative di gestione e di svolgimento del servizio di bar-ristoro. In particolare il concorrente dovrà esporre in modo chiaro e preciso le scelte organizzative della gestione, con indicazione delle risorse umane coinvolte, l'esperienza maturata nel settore della somministrazione di cibi e bevande (curriculum) da ciascun dipendente oltre alla conoscenza delle lingue del personale a contatto con il pubblico.	20
A.1.2	<u>Modalità organizzative:</u> - Estensione degli orari di svolgimento dell'attività rispetto alle fasce orarie minime obbligatorie stabilite dall'Amministrazione comunale che di seguito si riportano: - Gennaio-maggio: dalle ore 15:00 alle ore 20:00; - Giugno-settembre: dalle ore 9:00 alle ore 21:30; - Ottobre-dicembre: dalle ore 15:00 alle ore 20:00; Per la determinazione del punteggio verrà preso in considerazione il numero massimo di ore di apertura annuo offerto. Il servizio di somministrazione deve essere comunque assicurato durante i giorni festivi e prefestivi nella fascia oraria antimeridiano e pomeridiano. La giornata settimanale di chiusura del locale non deve coincidere con il fine settimana. È consentita la sospensione dell'attività per ferie per un massimo di giorni 15 di calendario, previa autorizzazione del Comune concedente, e comunque con esclusione dei periodi di maggiore affluenza. <i>(In concomitanza con manifestazioni ed eventi l'Amministrazione potrà esigere aperture straordinarie delle summenzionate attività).</i>	5
A.1.3	<u>Prodotti:</u> Qualità dei prodotti offerti e tipologia	5
A.1.4	<u>Arredi:</u> Verranno valutate le modalità di allestimento del locale in funzione dell'ottimizzazione dell'utilizzo locali, nonché il carattere qualitativo delle attrezzature per la preparazione. Nel caso in cui fossero necessarie autorizzazioni particolari, è necessario che siano dettagliatamente documentate in modo da consentire la fattibilità e realizzabilità delle stesse.	5
B.1	PIANO ORGANIZZATIVO E DI SVILUPPO DELL'ATTIVITÀ	Max 35 punti
B.2.1	Sarà oggetto di valutazione l'elencazione delle attività ed iniziative che si intendono promuovere/attivare, con particolare riguardo ad interventi con finalità sociale e ad ipotesi di collaborazione, con il Comune, Proloco, istituti scolastici, associazioni sportive e culturali, centri sociali ecc.;	30

	<u>Iniziative proposte:</u> – Programma di eventi e manifestazioni che coinvolgano bambini, giovani, anziani e famiglie; – Programma di eventi e manifestazioni ludico ricreative; – Programma di eventi e manifestazioni culturali (rassegne, teatro, musica, cinema forum)	
B.2.2	<u>Piano dei lavori di manutenzione</u> Lavori e servizi aggiuntivi offerti senza oneri a carico dell'Amministrazione:	5

Ciascun componente della commissione attribuirà, sulla base della propria discrezionalità tecnica, un coefficiente compreso tra 0 e 1, espresso in valori centesimali, a ciascun elemento di valutazione secondo la tabella seguente:

Giudizio	Coefficiente	Criterio/motivazione
Eccellente	1,00	Il requisito è trattato in misura eccellente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde ottimamente a quanto richiesto.
Ottima	0,90	Il requisito è trattato in misura ottimale dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in modo più che coerente a quanto richiesto.
Discreta	0,80	Il requisito è trattato in misura esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera più che soddisfacente a quanto richiesto.
Buono	0,70	Il requisito è trattato in misura appena sufficiente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera più che accettabile rispetto a quanto richiesto.
Sufficiente	0,60	Il requisito è trattato in misura sufficiente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera appena accettabile rispetto a quanto richiesto.
Mediocre	0,50	Non appare in molti aspetti coerente con gli obiettivi fissati dall'Amministrazione
Non valutabile	0,00	Non risponde ai requisiti fissati dall'Amministrazione

Verrà poi calcolata, per ciascun subcriterio qualitativo, la media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario.

Successivamente verrà attribuito il valore 1 al concorrente che ha conseguito nello specifico subcriterio qualitativo il coefficiente medio più elevato, riparametrando di conseguenza tutti gli altri coefficienti.

I coefficienti così definiti saranno moltiplicati per il corrispondente punteggio massimo stabilito per ciascun subcriterio qualitativo.

Nella determinazione dell'attribuzione e del calcolo dei punteggi, si terrà conto esclusivamente delle prime due cifre decimali, arrotondando il secondo decimale all'unità superiore qualora il terzo decimale sia uguale o superiore a 5.

Saranno ammesse alla valutazione economica solo ed esclusivamente le offerte che avranno raggiunto un **punteggio minimo di 40 punti**, ritenuto tale punteggio un limite per la sufficienza qualitativa dell'offerta (soglia minima di qualità). Le offerte tecniche che non raggiungono il punteggio di 40 punti verranno escluse dalla gara e le relative offerte economiche non verranno aperte.

Nell'offerta tecnica non devono essere inseriti elementi che possano in qualche maniera anticipare il contenuto dell'offerta economica.

L'operatore economico allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare su carta libera.

Il concorrente a tal fine allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma, la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

La predetta relazione deve essere sottoscritta:

- dal legale rappresentante o titolare del concorrente in caso di concorrente singolo.
- da tutti i legali rappresentanti dei soggetti che costituiranno l'ATI, il Consorzio o il Geie, nel caso di ATI, Consorzio o Geie non ancora costituito.
- dal legale rappresentante del capogruppo in nome e per conto proprio e dei mandanti nel caso di ATI, Consorzio o Geie già costituiti.

Nel caso in cui detta dichiarazione sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va trasmessa la relativa procura.

Le eventuali migliorie di carattere edilizio ed impiantistico apportate al manufatto esistente saranno conservate dall'Amministrazione senza che al concessionario possa essere riconosciuta alcuna somma a titolo di compenso, rimborso o indennizzo, né il concessionario potrà pretendere, in alcun modo, la rimozione delle opere e/o strutture dallo stesso realizzate.

B. OFFERTA ECONOMICA

Per l'offerta economica viene previsto un punteggio massimo di **30 punti**. Il concorrente dovrà esprimere la % in aumento da applicare al canone annuale posto a base di gara e quantificato in € 4.620,00 (quattromilaseicento/00), oltre IVA.

In caso di offerta pari a zero sarà assegnato un punteggio zero.

L'offerta economica verrà quindi valutata come di seguito riportato: all'offerta (in termini di rialzo percentuale) più alta, verrà attribuito il punteggio massimo di **30 punti**, si procederà quindi attribuendo un punteggio proporzionalmente inferiore alle altre offerte, secondo la seguente formula:

$$P_i = R_i * P_{max}/R$$

dove:

P_i = punteggio relativo all'offerta i-esima

R_i = Canone annuo offerta i- esima

P_{max} = punteggio massimo relativo all'elemento prezzo (punti 30)

R = Canone annuo massimo offerto.

Non sono ammesse offerte inferiori alla base d'asta.

L'aggiudicazione avverrà a favore del soggetto che avrà conseguito complessivamente il punteggio più alto.

10. TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE - OPERAZIONI DI GARA

L'offerta redatta in lingua italiana dovrà pervenire, a pena di esclusione, al seguente indirizzo:

Comune di Castellana Grotte, Via Marconi n. 9, 70013 Castellana Grotte, esclusivamente per mezzo del servizio postale, mediante agenzia di recapito autorizzata, o mediante l'autopresentazione in plico chiuso, debitamente sigillato, controfirmato sui lembi di chiusura e recante all'esterno- ben visibile- oltre l'intestazione del mittente e l'indirizzo, la data della gara e la seguente dicitura:

“Contiene offerta Concessione in uso Chalet – Villa comunale Tacconi.

Si consiglia altresì di apporre all'esterno la dicitura **«Documenti di gara: NON APRIRE»;**

Il predetto plico dovrà pervenire all'Ente entro il termine perentorio delle **ore 12,00 del giorno – maggio 2025**, a pena di esclusione.

L'ora e la data esatta di ricezione delle offerte sono stabilite in base alla effettiva ricezione e accettazione al protocollo del Comune di Castellana Grotte. Non fa fede la data del timbro postale.

Ogni operatore economico dovrà presentare una sola offerta.

L'Ente declina ogni responsabilità relativa a disguidi di trasmissione di qualunque natura, che impediscano la ricezione della documentazione entro il termine di scadenza previsto.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, il plico stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

Il suddetto plico dovrà contenere tre buste separate a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura dal legale rappresentante, con indicanti all'esterno l'intestazione del mittente, l'indirizzo dello stesso, il destinatario, l'oggetto della gara e rispettivamente la dicitura seguente:

- BUSTA 1 “Documentazione Amministrativa”;
- BUSTA 2 “Progetto di gestione del servizio”;
- BUSTA 3 “Offerta economica”.

L'offerta è vincolante per gg. 180 dalla scadenza ricezione offerte.

La **BUSTA 1 “Documentazione Amministrativa”**, dovrà contenere, a pena di esclusione, quanto segue:

- a) **Domanda di partecipazione**, utilizzando esclusivamente l'**Allegato A** allegato al presente bando, sottoscritto dal titolare o legale rappresentante del soggetto partecipante con allegata copia del documento di identità o equipollente;
L'istanza dovrà essere redatta, in lingua italiana, munita di bollo del valore corrente di €.16,00
- b) **Attestato di presa visione dei luoghi**. A seguito del sopralluogo, come descritto al precedente punto 6, sarà rilasciata un'attestazione di visita dei luoghi che dovrà (**Allegato B**), a pena di esclusione, essere allegata alla documentazione da presentare in sede di gara.
- c) **Schema contratto di concessione**, debitamente sottoscritto in ogni facciata in segno di piena accettazione con firma leggibile (**Allegato C**);
- d) Copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore.

La **BUSTA 2 “Progetto di gestione del servizio”**, dovrà essere inserita una relazione-progetto tecnico di gestione dello “Chalet” chiosco, redatta in lingua italiana e articolata in sezioni specifiche corrispondenti ai subcriteri di valutazione e con le caratteristiche descritte al paragrafo 9, nel quale sono contenuti anche i criteri di attribuzione dei punteggi e a cui si fa espresso rinvio.

Tale relazione dovrà essere redatta rispettando il limite complessivo massimo di 20 pagine formato A4, carattere Arial 11, interlinea 1,5.

La **BUSTA 3 “Offerta economica”** dovrà contenere, oltre ai dati dell’offerente l’offerta economica redatta in bollo, utilizzando il modello, allegato al presente avviso (**Allegato D**), che dovrà essere sottoscritta, a pena di esclusione, dal titolare o legale rappresentante della ditta e contenente oltre le generalità dell’offerente, l’indicazione in cifre e in lettere del canone annuo offerto, espresso in Euro e in aumento rispetto a quello a base di gara stabilito dall’Amministrazione Comunale.

11. MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA PROCEDURA E AGGIUDICAZIONE

Si procederà, da parte di una apposita commissione nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, all’apertura dei plichi in seduta pubblica, di cui ne verrà data tempestiva comunicazione ai concorrenti tramite pubblicazione sul sito istituzionale.

La Commissione esaminatrice procederà, nella prima seduta pubblica, a verificare il tempestivo deposito e l’integrità dei plichi inviati dai concorrenti e, una volta aperti, a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata (**BUSTA 1**).

Successivamente la Commissione esaminatrice procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente bando;
- b) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte, nel quale saranno espresse le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara.

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, la Commissione esaminatrice procederà all’apertura della busta concernente l’offerta tecnica (**BUSTA 2- Progetto di gestione del servizio**), relativamente ai partecipanti per i quali sia stata definita l’ammissione a questa fase della procedura, alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente bando ed alla loro regolarità, quindi, in una o più sedute riservate la Commissione procederà all’esame ed alla valutazione delle offerte tecniche (qualitative) e all’assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel presente bando.

Nel caso in cui sia dichiarata la irregolarità dell’offerta tecnica qualitativa la Commissione non procederà all’apertura della Busta 3 (offerta economica) dei predetti operatori.

Successivamente, in seduta pubblica, la Commissione darà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche qualitative e darà atto delle eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Nella medesima seduta la Commissione procederà all’apertura della busta contenente l’offerta economica (**BUSTA 3**) e quindi alla relativa valutazione, secondo i criteri e le modalità descritte all’articolo 9 del presente bando.

La Commissione di gara, terminata l’attribuzione dei punteggi assegnati all’offerta tecnica e all’offerta economica procederà, in relazione a ciascuna offerta, all’attribuzione del punteggio finale tramite la sommatoria, per ogni singolo concorrente del punteggio ottenuto dallo stesso, provvedendo alla formulazione della graduatoria finale.

La proposta di aggiudicazione verrà effettuata a favore del concorrente che otterrà il punteggio complessivo più elevato.

In caso di offerte valutate con il medesimo punteggio complessivo – dato dalla somma del punteggio attribuito all’offerta tecnica e quello dell’offerta economica – sarà data preferenza all’offerta che avrà riportato il maggiore punteggio attribuito all’offerta tecnica.

In caso di ulteriore parità del punteggio dell’offerta tecnica/progetto di valorizzazione, si procederà mediante sorteggio.

Si procederà all’aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Il risultato definitivo della procedura sarà formalizzato con successivo provvedimento di aggiudicazione, subordinato all’esito positivo delle verifiche e controlli inerenti i requisiti richiesti.

In seguito alla conclusione della procedura di scelta del contraente, la stipula del contratto di concessione d’uso interviene nei successivi trenta giorni dall’aggiudicazione.

Qualora entro la data fissata per la stipula l'aggiudicatario non intervenga senza una valida giustificazione, l'Amministrazione lo dichiarerà decaduto dalla aggiudicazione e aggiudicherà la concessione d'uso all'offerente che avrà presentato la seconda migliore offerta.

La partecipazione alla procedura comporta l'accettazione incondizionata, da parte del concorrente, delle prescrizioni, degli obblighi e degli oneri elencati nel presente bando e nello **Schema di Contratto di Concessione (Allegato C)**.

Il presente bando non vincola l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di annullare o revocare il bando medesimo, dar corso o meno allo svolgimento della selezione, prorogarne la data, sospendere o aggiornare le operazioni, aggiudicare o meno la selezione senza che i partecipanti possano accampare pretese di sorta; nulla potrà quindi pretendersi dagli offerenti, nei confronti del Comune concedente, per mancato guadagno o per costi sostenuti per la presentazione dell'offerta.

12. GARANZIA DEFINITIVA E ADEMPIMENTI

A garanzia degli obblighi assunti con la concessione, il concessionario, prima della firma del contratto di concessione, dovrà stipulare **a titolo di garanzia definitiva**, una polizza fidejussoria bancaria o assicurativa a garanzia del mancato pagamento del canone e dell'inadempimento a tutti gli altri obblighi derivanti dal contratto concessorio e in caso di recesso anticipato rispetto alla data di scadenza del periodo di concessione, pari al 10% dell'importo totale contrattuale come risultante dall'offerta economica.

La garanzia dovrà essere rinnovata in caso di rinnovo del rapporto oltre la prima scadenza, e dovrà essere restituita al concessionario dopo il rilascio dell'immobile in concessione ed a seguito di apposito verbale di riconsegna.

La garanzia potrà essere costituita mediante fidejussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione. La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune di Castellana Grotte non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
- rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;
- impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della garanzia entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune di Castellana Grotte senza alcuna riserva.

Il concessionario dovrà consegnare in copia, all'atto della stipula del contratto di concessione, idonea polizza assicurativa per Responsabilità Civile a copertura di danni, inclusi furto e incendio, che si verificassero nell'immobile oggetto del contratto, nonché per i danni a terzi (intendendosi terzo anche il Comune), pena la revoca della locazione. Detta polizza, avente copertura per tutta la durata della concessione, dovrà prevedere il rischio con un massimale pari ad € 1.000.000,00 annuo e per sinistro. L'assicurazione deve comprendere la rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale di Castellana Grotte, in quanto il concessionario è l'unico e solo responsabile dei rapporti con gli utenti, con il proprio personale e con i terzi nell'ambito della gestione del bar/ristoro.

La polizza assicurativa RCT/RCO ossia verso tutti i terzi, gli utenti e qualunque altro soggetto, che si trovi nei locali oggetto del servizio nonché per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone, stipulata con primaria compagnia di assicurazione deve recare nell'oggetto: "La Società si obbliga a tenere indenne l'Assicurato di quanto questi sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento (capitale, interessi e spese) di danni involontariamente cagionati a terzi, per morte, per lesioni personali e per danneggiamenti a cose, in conseguenza di un fatto accidentale verificatosi in relazione ai rischi per i quali è stipulata l'assicurazione. L'assicurazione vale

anche per la responsabilità civile che possa derivare all'Assicurato da fatto doloso di persone delle quali debba rispondere".

13.DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679 i dati personali forniti dai candidati saranno raccolti dal Comune di Castellana Grotte, per le finalità dell'aggiudicazione del contratto di concessione e saranno trattati dagli stessi uffici anche successivamente all'aggiudicazione del contratto per finalità inerenti alla gestione dello stesso.

Le informazioni richieste potranno essere comunicate solo ai soggetti titolari per legge del diritto di visione e rilascio copie dei documenti amministrativi.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 del citato Decreto. Tali diritti potranno essere fatti valere nei confronti degli uffici responsabili del trattamento del Comune.