



# COMUNE DI TADASUNI

Provincia di Oristano

Via San Michele s.n. 09080 – Tadasuni - CF 00074760950

📞 0785 50047 – 📧 0785 50176 - 📩 tadasuni@tiscali.it

## AREA AMMINISTRATIVA

### BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA

In esecuzione alla Delibera di Commissario n. 39 del 27.11.2013 e alla Determinazione del Responsabile dell'Area Amministrativa n. 27 del 29.11.2013 il Comune di Tadasuni intende affidare la gestione del Bar Ristorante Pizzeria e dell'area di pertinenza denominata “Parco Comunale”.

#### **1. OGGETTO**

Procedura APERTA per l'affidamento in **gestione Bar Ristorante Pizzeria e dell'area di pertinenza denominata “Parco Comunale”**.

#### **2. ENTE APPALTANTE E LUOGO**

**Comune di Tadasuni (OR) - P.I. / C.F. 00074760950**

Sede Legale: Via San Michele snc – 09080 TADASUNI (OR)

e-mail: [segretario@comune.tadasuni.or.it](mailto:segretario@comune.tadasuni.or.it)

Tel. 0785/50047- Fax 0785/50176 - Cell. 366 6873112

#### **3. DESCRIZIONE DELL'OGGETTO**

Affidamento in gestione del Bar Ristorante Pizzeria e dell'area di pertinenza denominata “Parco Comunale”.

I soggetti partecipanti **dovranno prendere visione dei locali**, degli impianti e delle attrezzature esistenti prima della formulazione dell'offerta, dichiarando di **avere piena conoscenza delle condizioni dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio. La planimetria dei locali è consultabile presso l'Ufficio Tecnico Comunale e di essa è possibile averne copia**.

All'interno della struttura, si potranno svolgere servizi di ristorazione/bar (cat. 17 all. II B del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.). I locali che compongono l'unità immobiliare saranno concessi 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, al canone mensile a base d'asta di € 150,00 oltre IVA nella misura di legge. Sono escluse le prime due mensilità.

La manutenzione minima del parco consiste nel taglio dell'erba almeno una volta ogni 10 giorni, fornitura e posa del concime nel periodo primaverile, trattamenti di diserbo, innaffiamento, pulizia delle erbacce infestanti, potatura degli alberi e del roseto, il buon funzionamento dell'impianto di sollevamento ecc..;

#### **4. DURATA DEL CONTRATTO E INDICAZIONI GENERALI**

La durata della gestione è di **mesi sei, prorogabile per ulteriori sei mesi** decorrenti dalla data di stipula del relativo contratto.

L'amministrazione si riserva la facoltà di indire nuovo bando per un nuovo affidamento per un periodo di tempo più lungo, prevedendo un ulteriore punteggio per la Ditta aggiudicataria del presente bando.

All'atto di stipula del contratto di gestione dovrà essere versato un **deposito cauzionale pari** a tre mensilità del canone, mediante fideiussione bancaria o assicurativa escutibile a prima richiesta e con l'obbligo di ricostituzione in caso di escusione della stessa nel corso del contratto, **a garanzia della corretta restituzione dell'immobile alla scadenza contrattuale** e per il risarcimento dei danni eventualmente arrecati agli immobili.

E' inoltre obbligo del gestore presentare al momento della sottoscrizione del presente contratto una **polizza assicurativa** stipulata con primaria Compagnia assicurativa a garanzia di danni all'unità immobiliare ed unità immobiliari di terzi attigue e/o confinanti, danni provocati a terzi nell'espletamento dell'attività nonché di infortuni di personale impiegato nell'attività. Tali coperture assicurative dovranno essere mantenute valide ed efficaci per tutta la durata della locazione.

Lo stato manutentivo dell'immobile sarà quello risultante alla data di consegna dello stesso, senza che possano essere fatte eccezioni o riserve; eventuali lavori di manutenzione straordinaria dei locali potranno essere eseguiti solo dopo espressa autorizzazione formale da parte dell'Amministrazione Comunale, sotto la diretta vigilanza dell'U.T.C. e con oneri a totale carico del gestore. Eventuali lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria, e di allestimento dei locali finalizzati a renderlo idoneo alla attività cui sarà destinato saranno ad esclusivo carico dell'utilizzatore senza alcun diritto di restituzione o rimborso da parte del Comune.

I lavori di manutenzione straordinaria che si renderanno necessari successivamente, saranno a carico dell'amministrazione. Tutte le autorizzazioni necessarie all'avvio dei lavori e delle attività saranno ad esclusivo carico del gestore.

#### **5. SOGGETTI CHE POSSONO PARTECIPARE**

Sono ammessi alla gara i concorrenti di cui all'art. 34, del D.lgs. 163/2006, nonché i concorrenti con sede in altri stati diversi dall'Italia ex art. 47 del D.lgs. 163/2006 nel rispetto delle condizioni ivi poste.

Per la partecipazione alla gara, è indispensabile il possesso dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge in materia di iscrizione alla Camera di Commercio per la somministrazione di alimenti e bevande. In caso di non iscrizione, la stessa può essere effettuata entro 15 giorni solari dalla comunicazione dell'aggiudicazione, pena la decadenza dall'aggiudicazione.

#### **6. CANONE MENSILE**

Il canone a base d'asta, soggetto a rialzo, da corrispondersi al Comune, è fissato in € 150,00 mensili, oltre IVA di legge, decorrente dal terzo mese di attività.

#### **7. PROCEDURA DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

Procedura di gara: "Procedura aperta" secondo il criterio di cui all'art. 55 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii. e ai sensi dell'art. 17 della L.R. 5/2007, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art.83 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii..

L'aggiudicazione verrà effettuata anche in caso di presentazione di una sola offerta valida, purché congrua e conveniente, ma l'Amministrazione si riserva, per fondati motivi, la facoltà di non aggiudicare e procedere ad una nuova successiva gara.

## 8. MODALITÀ E TEMPI DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

Il termine di ricezione del plico generale sigillato, contenente la documentazione necessaria per l'ammissione alla gara è fissato perentoriamente entro e non oltre le ore **12,00 del giorno 16.12.2013**.

L'invio del plico contenente la documentazione necessaria per l'ammissione alla gara deve essere effettuato **a pena di esclusione** a mezzo di raccomandata a.r. o consegnata a mano presso l'ufficio protocollo al seguente indirizzo: **Comune di Tadasuni (OR), via San Michele snc , 09040 Tadasuni (OR)**.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, per cui l'Amministrazione aggiudicatrice non assumerà responsabilità alcuna qualora per qualsiasi motivo il plico medesimo non venga recapitato in tempo utile.

Il plico predetto deve, **a pena di esclusione**:

- essere chiuso e sigillato, controfirmato sui lembi di chiusura, senza ceralacca;
- recare l'indicazione della ragione sociale e della sede del concorrente nonché la seguente indicazione **“Non Aprire - Offerta relativa alla gara per l'affidamento della gestione ristorante pizzeria e manutenzione del parco.”**

La domanda dovrà contenere, a pena di esclusione, la documentazione di cui alle lettere A, B e C (offerta economica preferibilmente sul modello allegato al presente bando).

### **A) documentazione amministrativa contenente:**

L'istanza di ammissione alla gara, che deve essere redatta obbligatoriamente, a pena di esclusione, secondo il fac-simile **Allegato A**, sottoscritta per **esteso** (nome e cognome) dal titolare/legale rappresentante o procuratore del concorrente ed alla quale sarà allegata copia fotostatica non autenticata di un documento valido d'identità.

### **B) una busta contenente l'offerta tecnica costituita:**

**1)** da una relazione illustrativa delle modalità con cui sarà svolta la conduzione del Bar - ristorante Pizzeria e della manutenzione del Parco con particolare riferimento ai profili di carattere organizzativo-funzionale e ai servizi aggiuntivi proposti.

**C) una busta con l'offerta economica contenente l'aumento proposto anche in misura percentuale sull'importo a base d'asta, secondo lo schema **Allegato C**.**

## 9. ESPERIMENTO DELLA GARA

Asta pubblica esperita con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

L'affidamento della gestione dell'immobile sarà affidata previa valutazione delle candidature da parte di una Commissione composta da membri nominati dal Responsabile del Servizio;

La Commissione sarà presieduta dal Responsabile del Servizio si comporrà di 3 membri.

I commissari, diversi dal Presidente, saranno scelti tra i dipendenti della stazione appaltante o di Comuni limitrofi. La stessa Commissione potrà nominare un dipendente dell'Amministrazione Comunale con funzioni di segretario verbalizzante.

Alle operazioni di gara in seduta pubblica potrà partecipare qualunque interessato.

Il Presidente di gara, il giorno fissato per l'apertura delle offerte, **16.12.2013 alle ore 16,30**, in seduta pubblica aperta a tutti, sulla base della documentazione contenuta nelle offerte presentate, ai sensi dell'art. 283 del D.P.R. 207/2010, procede a:

- verificare la regolarità formale della busta contenente la documentazione amministrativa e l'offerta tecnica e, in caso negativo, ad escludere l'offerta dalla gara;
- verificare la regolarità della documentazione presentata;

- verificare che non abbiano presentato offerte concorrenti che siano fra di loro in situazione di controllo ex art. 2359 c.c. ovvero concorrenti che siano in situazione di collegamento ed in caso positivo ad escluderli dalla gara;
- verificare il possesso dei requisiti generali dei concorrenti al fine della loro ammissione alla gara, sulla base delle dichiarazioni da essi prodotte e dai riscontri rilevabili d'ufficio ex art. 43 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i. dai dati risultanti dal Casellario.

La commissione di gara procede quindi all'esclusione dalla gara dei concorrenti per i quali non risultati confermato il possesso dei requisiti generali nonché all'eventuale applicazione delle norme vigenti in materia di dichiarazioni non veritieri. Le operazioni di gara saranno verbalizzate ai sensi dell'art. 78 del D.Lgs. 163/2006.

La commissione, in una o più sedute riservate, valuta le offerte tecniche contenute nella busta di cui alla lettera B), e procede all'assegnazione dei relativi punteggi.

A tale fine la Commissione disporrà di **80 punti** così suddivisi:

a) **punti 30:** valutazione del curriculum, delle esperienze e della struttura organizzativa;

b) **punti 50:** valutazione della proposta metodologica di gestione;

**a) per la valutazione del curriculum, delle esperienze e della struttura organizzativa saranno utilizzati i seguenti criteri sotto elencati:**

- esperienza nel settore e risultati ottenuti nella gestione di attività simili;
- pluralità di competenze (bar, ristorazione ecc...) dei soggetti che costituiscono la struttura organizzativa;
- altri tipi di esperienze, sempre però attinenti la gestione di un'attività simili, che mettano in evidenza la capacità di coinvolgimento della popolazione (organizzazione di manifestazioni ecc..);

**b) per la valutazione della proposta metodologica di gestione, gli aspetti salienti di cui si terrà conto ai fini della valutazione saranno quelli relativi a:**

- servizi aggiuntivi proposti;
- gestione del bar-ristorante con servizio di apertura e chiusura dello stesso;
- organizzazione di manifestazioni e/o eventi;
- manutenzione del parco;
- promozioni per determinate categorie di persone (es. pensionati, dipendenti Comunali, di Enti Pubblici, Società).

**c) per l'offerta economica in aumento la Commissione disporrà di **20 punti**.**

Tale punteggio sarà attribuito con interpolazione nel seguente modo:

**Punteggio =  $20 - 20 \times (PM - Po) / (PM - Pb)$**

**dove PM = prezzo massimo offerto**

**Po = prezzo offerto dalla ditta**

**Pb = prezzo base (€ 150,00)**

Successivamente, in seduta pubblica, la commissione dà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche, procede all'apertura della busta di cui alla **lettera C**), contenente le offerte economiche e, data lettura degli aumenti formulati, determina l'offerta economica più vantaggiosa **in base alla sommatoria dei singoli punteggi assegnati sopraindicati**.

L'aggiudicazione avverrà in funzione della graduatoria, anche in presenza di una sola offerta valida. In caso di rinuncia del potenziale assegnatario, da presentare all'Amministrazione entro 2 giorni dalla comunicazione della graduatoria, l'Amministrazione potrà procedere all'assegnazione seguendo l'ordine della graduatoria.

## **10. ADEMPIIMENTI PER L'AGGIUDICATARIO**

Il Locale ha destinazione d'uso commerciale (bar – ristorante - pizzeria), da adibire alla vendita di bevande ed alimenti.

Sarà a carico dell'aggiudicatario la gestione dei locali propri dell'attività di ristorazione, così come anche l'onere della pulizia giornaliera dei bagni, l'apertura e la chiusura dei cancelli del parco e la vigilanza sull'intera area.

Il gestore, prima di iniziare l'attività ha l'obbligo di presentare al SUAP la pratica inerente con le modalità previste dalla L.R. 3/2008 e dal quadro normativo vigente in materia, per lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, in assenza di tale pratica il locale non potrà essere utilizzato a nessun titolo.

Il pagamento del canone dovrà essere effettuato con le modalità e tempi indicati nel contratto.

Le spese di **acqua ed energia elettrica** saranno a carico dell'aggiudicatario, così come pure tutti gli altri oneri e spese derivanti dalla concessione in oggetto, con obbligo di **“voltura delle utenze”**.

## **11. TRATTAMENTO DEI DATI**

Il trattamento dei dati inviati dai soggetti interessati si svolgerà conformemente alle disposizioni contenute nel D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii. per finalità unicamente connesse alla procedura di affidamento della prestazione.

## **12. FACOLTÀ DI SOSPENSIONE O REVOCA**

L'amministrazione si riserva la facoltà di sospendere o revocare il presente bando, prima dell'affidamento, in qualsiasi momento a suo insindacabile giudizio.

## **13. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il Responsabile del Procedimento è il Dr. Pietro Caria, contattabile il mercoledì e venerdì ai recapiti indicati al punto 2 del presente bando.

Tadasuni 30.11.2013

Il Responsabile del Servizio

Dr. Pietro Caria