



COMUNE DI TADASUNI

Provincia di Oristano

via San Michele s.n. - 09080 Tadasuni - CF 00074760950

BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA

LA RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

In esecuzione alla delibera della Giunta Comunale n°26 del 21.06.2017 e alla propria determinazione n°26 del 11.08.2017 (registro generale 268),

RENDE NOTO CHE

il giorno **27.09.2017** alle ore **10:00** presso il Comune di Tadasuni, è indetta la gara pubblica per l'affidamento della concessione dei locali del ristorante-pizzeria e dell'area di pertinenza denominata "Parco comunale".

1. ENTE APPALTANTE

Comune di Tadasuni.

Indirizzo: via San Michele snc – 09080 Tadasuni (OR)

Telefono: 0785/50047

Sito internet: www.comune.tadasuni.or.it

e-mail: tadasuni@tiscali.it

PEC: protocollo@pec.comune.tadasuni.or.it

2. OGGETTO DELL'APPALTO E CODICE DI IDENTIFICAZIONE GARA

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del ristorante-pizzeria e dell'area di pertinenza denominata "Parco comunale", sita in corso Impero.

La struttura coperta comprende:

- al piano terra per mq. 215,88 - 3 sale, di cui una adibita a bar, una cucina, un magazzino, uno spogliatoio, servizi per il personale e servizi per il pubblico; è inoltre presente una veranda scoperta di circa mq. 93;
- al sotto piano, con accesso da una scala esterna per mq. 64 – magazzino e locale tecnico.

L'area del Parco comunale ha una superficie complessiva di circa mq. 10.000 con prato verde, roseto, fornita di impianto di irrigazione collegata ad un pozzo; una piccola parte dell'area risulta incolta. L'area del Parco comunale rimane aperta alla fruizione pubblica e non è da considerarsi di esclusiva pertinenza dei fruitori del ristorante-pizzeria.

La concessione rientra nell'ambito delle iniziative volte a favorire l'occupazione locale e lo sviluppo economico del territorio, ai sensi dell'articolo 19 della legge regionale n°37/1998. Tale concessione è finalizzata pertanto a favorire la costituzione e l'avvio di nuove attività produttive e/o l'ampliamento di quelle già esistenti.

Il codice di identificazione della gara è (**CIG**): **XECA9558C5**.

3. DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata dell'affidamento è pari a 3 anni più 2 secondo le modalità previste nel Capitolato.

4. CANONE DI CONCESSIONE

Il canone a base d'asta, soggetto a rialzo, da corrispondersi al Comune, è fissato in € 250,00 mensili, al netto di IVA se dovuta, decorrente dal mese di avvio dell'attività e non oltre il secondo dalla consegna dei locali.

5. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE PRESCELTA

La gara di che trattasi sarà effettuata con le modalità previste dal Decreto Legislativo n°50 del 18.04.2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Il presente appalto

rientra nei casi previsti dall'articolo 164 e seguenti essendo una procedura di concessione. La presente procedura di concessione è aperta, con pubblicazione di bando di gara, pur rientrando nelle soglie di cui all'articolo 36 comma 2, lettera A, del Decreto Legislativo 50/2016.

Costituiscono inoltre norme di riferimento quelle contenute nel regolamento dei contratti del Comune di Tadasuni.

6. SOGGETTI CHE POSSONO PARTECIPARE

Sono ammessi alla gara i concorrenti di cui all'articolo 45 e 48 del Decreto Legislativo 50/2016.

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.

7. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Per essere ammessi alla gara i concorrenti, a pena di esclusione, devono dimostrare il possesso dei requisiti di seguito menzionati, mediante copia conforme delle certificazioni o dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del DPR. 28 dicembre 2000, n. 445 fermo restando la verifica del possesso dei requisiti da parte dell'Amministrazione.

La mancanza anche di uno solo dei requisiti di cui ai seguenti punti I, II, III comporterà l'esclusione dalla gara.

Punto I (Requisiti di ordine generale)

- 1) non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'articolo 80 del Decreto Legislativo 50/2016;
- 2) regolarità ove dovuto con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (Legge n.68/1999);
- 3) regolarità con gli adempimenti in materia di contributi sociali e previdenziali a favore dei lavoratori dipendenti secondo la legislazione vigente.

I suddetti requisiti dovranno essere posseduti da tutte le imprese del raggruppamento e da tutte le imprese consorziate indicate come esecutrici del servizio; nel caso di consorzi di cooperative i requisiti devono essere posseduti sia dal Consorzio che dalle singole cooperative aderenti individuate come esecutrici.

Punto II (Requisiti di idoneità professionale)

- 1) iscrizione, per attività corrispondente all'oggetto della concessione, nel registro delle imprese presso la C.C.I.A.A. o analogo registro dello Stato aderente all'Unione Europea; in caso di non iscrizione, la stessa deve essere effettuata entro 15 giorni solari dalla comunicazione di aggiudicazione, pena la decadenza della stessa;
- 2) (in caso di cooperativa) iscrizione all'Albo delle società cooperative presso il Ministero delle attività Produttive per il tramite degli uffici delle Camere di commercio, istituito con D.M. 23.06.2004;
- 3) iscrizione, se trattasi di Onlus, all'anagrafe tributaria, per la categoria corrispondente a quella del servizio;
- 4) iscrizione se trattasi di cooperativa sociale, nella corrispondente sezione delle cooperative sociali e nell'Albo regionale delle cooperative sociali.

I concorrenti attestano il possesso dei requisiti mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, indicante tra l'altro: le generalità e le cariche degli amministratori muniti di legale rappresentanza e dei direttori tecnici, l'assenza di stato di fallimento, di liquidazione, d'amministrazione controllata, di concordato preventivo o altro procedimento simile. La stazione appaltante procederà alle verifiche mediante l'acquisizione dei documenti comprovanti la veridicità delle dichiarazioni rese.

Punto III (Requisiti di capacità tecnica della ditta e personale)

I Soggetti interessati, dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità tecnica:

- esperienza di almeno 2 anni anche non continuativa, nell'ultimo quinquennio antecedente alla data di scadenza del presente avviso, nella gestione di servizi di ristorazione; tale requisito deve essere posseduto da almeno uno dei componenti della ditta partecipante. Trattandosi di affidamento nell'ambito dell'articolo 19 della legge regionale n°37/1998, il personale da impiegare dovrà essere residente nel Comune di Tadasuni, a meno che nello stesso Comune non sia presente e disponibile la professionalità richiesta.

Sopralluogo

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono effettuare, a pena di esclusione, un sopralluogo nella sede oggetto del presente bando di concessione, per prendere visione della struttura e delle dotazioni della stessa; ogni soggetto interessato dovrà rivolgersi all'istruttore Elisa Flore, Servizio amministrativo del Comune di Tadasuni, con sede in via San Michele - Tel. 0785/50047, dal lunedì al venerdì ore 9:00-13:00, per concordare data e ora del sopralluogo.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato a cura del titolare o rappresentante legale della ditta o suo delegato, munito di delega, con allegati copia dei documenti di identità del delegante e del delegato. Ogni soggetto delegato non può rappresentare più di un concorrente. Del sopralluogo verrà redatta apposita attestazione.

8. AVVALIMENTO

L'avvalimento è ammesso alle condizioni e nei limiti previsti dall'art. 89 del D.lgs. 50/2016, le imprese partecipanti potranno ricorrere all'istituto dell'avvalimento per soddisfare il possesso dei requisiti di cui al precedente punto III - Requisiti di capacità tecnica della ditta e personale. L'operatore economico singolo o in raggruppamento (di seguito: "soggetto avvalente") che intende soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti indicati come necessari per partecipare alla presente procedura di gara, avvalendosi delle capacità di altro soggetto (di seguito "impresa ausiliaria"), dovrà produrre, oltre a tutti i documenti e le dichiarazioni precedentemente indicati, i seguenti documenti:

- a) una dichiarazione del soggetto avvalente attestante il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del Codice e l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e della impresa ausiliaria;
- b) una dichiarazione dell'impresa ausiliaria attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del Codice, nonché il possesso dei requisiti e delle risorse oggetto di avvalimento, l'obbligo verso il concorrente e verso il comune a mettere a disposizione per tutta la durata dell'affidamento le risorse necessarie di cui è carente il concorrente nonché l'attestazione della impresa ausiliaria;
- c) il contratto, in originale o copia autentica, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'affidamento. Il contratto deve riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente l'oggetto, le risorse e i mezzi prestati in modo determinato e specifico, la durata ed ogni altro utile elemento ai fini dell'avvalimento. Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente punto in materia di avvalimento, si fa rinvio integrale all'art. 89 del Codice nel testo vigente, al presente disciplinare e al capitolato speciale di gara.

9. MODALITÀ E TEMPI DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

Il termine di ricezione del plico sigillato, contenente la documentazione necessaria per l'ammissione alla gara è fissato entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 21.09.2017.

L'invio del plico contenente la documentazione necessaria per l'ammissione alla gara deve essere effettuato **a pena di esclusione** 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. Oltre il termine fissato non potrà essere validamente presentata alcuna offerta anche se sostitutiva o integrativa di quella precedente. Per la documentazione inoltrata via posta o per corriere fa fede la sola data di arrivo al protocollo comunale.

Il plico predetto deve essere sigillato e recare l'indicazione della ragione sociale e della sede del concorrente, nonché la seguente indicazione **“Offerta relativa alla gara per l'affidamento in concessione del ristorante-pizzeria e annesso parco di proprietà comunale. CIG XEC19558C5”**.

La domanda dovrà contenere, a pena di esclusione, la documentazione di cui alle lettere A, B e C sulla base della modulistica disposta da questo ente.

A) documentazione amministrativa contenente obbligatoriamente:

- domanda di partecipazione alla gara in bollo, che deve essere redatta secondo il fac-simile **allegato A**, sottoscritta per **esteso** (nome e cognome) dal titolare/legale rappresentante o procuratore del concorrente e alla quale sarà allegata copia fotostatica non autenticata di un documento valido d'identità;
- copia della dichiarazione di avvenuto sopralluogo;
- cauzione provvisoria, documento in originale attestante l'avvenuta costituzione o prestazione della **cauzione provvisoria** in misura pari al 2% dell'importo a base d'asta per l'intero periodo contrattuale, da costituire con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del decreto legislativo 50/2016. Se la cauzione è costituita mediante fideiussione, la garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escusione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c. e la sua operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante; in caso di partecipazione di associazioni temporanee di imprese o consorzi ordinari non ancora costituiti, la fideiussione, a pena di esclusione, deve essere intestata a tutte le imprese che costituiranno l'associazione o il consorzio. Ai sensi dell'art. 93, comma 7, del decreto legislativo 50/2016, l'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000;
- eventuale documentazione inerente l'avvalimento, come indicato all'articolo 8.

B) offerta tecnica - in busta sigillata contenente:

- una relazione illustrativa, secondo lo schema **allegato B** sottoscritta dal legale rappresentante, delle modalità con cui sarà svolta la conduzione del ristorante-pizzeria e della manutenzione del Parco con particolare riferimento ai profili di carattere organizzativo-funzionale e ai servizi proposti;

C) offerta economica - in busta sigillata contenente l'aumento proposto anche in misura percentuale sull'importo a base d'asta, secondo lo schema **allegato C**, sottoscritta dal legale rappresentante, a pena di esclusione.

10. ESPERIMENTO DELLA GARA

L'asta pubblica verrà esperita con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. L'aggiudicazione verrà effettuata da apposita commissione giudicatrice, a favore del soggetto che, riporta complessivamente il punteggio più alto, tenuto conto che, il punteggio a disposizione per la valutazione delle offerte è di complessivi punti **100** così suddivisi:

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA	
ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTI
A) Definizione dell'organizzazione	Massimo 26
- erogazione del servizio con particolare riferimento a periodi, giorni, orari e modalità di apertura al pubblico; - caratteristiche del servizio che si intende offrire e relativo personale che si intende utilizzare; - piano di sanificazione, pulizia e igiene dei locali;	- Mediocre: da 0 a 6 punti - Sufficiente: da 6,1 a 15 punti - Buono: da 15,1 a 20 punti - Ottimo: da 20,1 a 26 punti
B) Organizzazione di manifestazioni ed eventi	Massimo 17
Iniziative di carattere turistico, culturale, di intrattenimento che il concorrente si impegna ad organizzare nell'arco del periodo di concessione, volte all'allargamento dell'utenza potenziale e alla valorizzazione del sito.	- Mediocre: da 0 a 4 punti - Sufficiente: da 4,1 a 8 punti - Buono: da 8,1 a 12 punti - Ottimo: da 12,1 a 17 punti
C) Esperienza maturata nella gestione	Massimo 15
Sarà valutata l'esperienza maturata, ad esclusione	- Mediocre: da 0 a 4 punti

di quella minima prevista per la partecipazione al bando	<ul style="list-style-type: none"> - Sufficiente: da 4,1 a 6 punti - Buono: da 6,1 a 10 punti - Ottimo: da 10,1 a 15 punti
D) Manutenzione del Parco	Massimo 12
Proposte aggiuntive rispetto a quelle previste nel capitolato, ritenute coerenti e adeguate rispetto al progetto complessivo.	<ul style="list-style-type: none"> - Medioocre: da 0 a 3 punti - Sufficiente: da 3,1 a 6 punti - Buono: da 6,1 a 9 punti - Ottimo: da 9,1 a 12 punti
E) Coerenza e sostenibilità del progetto presentato	Massimo 10
la commissione valuta nel complesso il progetto presentato rispetto ai seguenti elementi: - coerenza del progetto; - sostenibilità del progetto (realizzabilità in relazione alle risorse umane, logistiche, strumentali disponibili)	Incoerenza punti 0 <ul style="list-style-type: none"> - Sufficiente coerenza da 0,1 a 2 punti - Media coerenza da 2,1 a 4 punti - Piena coerenza da 4,1 a 5 punti - Insostenibilità punti 0 <ul style="list-style-type: none"> - Grado di sostenibilità incerto punti da 0,1 a 2 - Grado di sostenibilità evidente da 2,1 a 5 punti
VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA	
Prezzo	Massimo 20 così suddivisi: Tale punteggio sarà attribuito nel seguente modo: $\text{Punteggio} = 20 \times (P_o - P_{min}) / (P_{Max} - P_{min})$ dove P_{Max} = prezzo massimo offerto P_o = prezzo offerto dalla ditta P_{min} = prezzo minimo offerto

Si ricorda ai concorrenti che tutte le proposte effettuate nell'offerta tecnica sono vincolanti e, in caso di aggiudicazione, faranno parte integrante della documentazione contrattuale.

L'affidamento della concessione sarà effettuata previa valutazione delle candidature da parte di una Commissione composta da 3 componenti. La nomina dei commissari e la costituzione della Commissione avverrà dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Chiunque può assistere all'apertura della documentazione amministrativa e dell'offerta economica. Sono verbalizzate le sole dichiarazioni dei rappresentanti delle ditte che partecipano alle operazioni di gara per mezzo di un rappresentante/delegato, munito di mandato "ad hoc" o rivestito di una specifica carica sociale. Il concorrente, presente alle operazioni di gara per mezzo di proprio rappresentante, è considerato pienamente a conoscenza delle determinazioni della Commissione assunte e comunicate in tale sede.

Il Presidente di gara, il giorno fissato per l'apertura delle offerte, **27.09.2017 alle ore 10:00**, in seduta pubblica aperta, 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 del plico presentato da ciascun concorrente e della documentazione in essa contenuta;
- verificare il possesso dei requisiti generali dei concorrenti al fine della loro ammissione alla gara, sulla base delle dichiarazioni da essi prodotte.

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

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 potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta congrua e conveniente.

La stazione appaltante può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

11. SOCCORSO ISTRUTTORIO

In caso di irregolarità formali non compromettenti la “*par condicio*” delle ditte concorrenti e, nell’interesse della stazione appaltante, il concorrente verrà invitato, a mezzo opportuna comunicazione scritta, a completare o a fornire chiarimenti in ordine ai documenti presentati, ai sensi e per gli effetti dell’art. 83 comma 9 del decreto legislativo 50/2016.

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio, in particolare, la mancanza, l’incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi, con esclusione di quelle afferenti all’offerta tecnica ed economica. In tal caso, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara.

12. ADEMPIMENTI PER L’AGGIUDICATARIO

Il Locale ha destinazione d’uso commerciale (ristorante - pizzeria), da adibire alla vendita di alimenti e bevande. 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 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 normativa 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 capitolato e 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”**.

13. 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 concessione.

14. 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.

15. DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

- Capitolato d’appalto;
- allegato 1 – planimetria catastale dell’immobile, estratto di mappa e visura catastale;
- allegato 2 – elenco arredi e attrezzature;
- allegato A – domanda di partecipazione alla gara;
- allegato B – schema per offerta tecnica;
- allegato C – offerta economica.

16. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

La responsabile del procedimento è la dr.ssa Antonella Deiana, contattabile il martedì, mercoledì e venerdì ai recapiti indicati al punto 2 del presente bando, nel periodo compreso tra il 29.08.2017 e la data di scadenza del bando di gara.

Tadasuni 11.08.2017

Il Responsabile del Servizio
F.to Antonella Deiana