COMUNE DI SAN DANIELE PO

Provincia di Cremona

PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL "BAR dell' ATTRACCO" SITO NELLA FRAZIONE DI ISOLA PESCAROLI

Il Comune di San Daniele Po, in esecuzione della determinazione a contrattare n. 8/24 assunta dal responsabile dell'area tecnica in data 06/02/2020 indice una procedura aperta per l'affidamento della concessione in oggetto.

CANONE ANNUALE POSTO A BASE DI GARA SOGGETTA A RIALZO: Euro 6.000,00 oltre IVA.

- a) **Soggetto appaltante**: Comune di SAN DANIELE PO (Cr) Piazza F.lli Leoni n° 1 codice fiscale 00303600191 tel. 0372/65536 opp. 65774 fax 0372/65076 e-mail: tecnico@comune.sandanielepo.cr.it;
- b) **Criterio di aggiudicazione:** offerta aggiudicata esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo quanto previsto dall'art. 95 del D.L. 50/2016 e s.s.m.i.
- c) **Oggetto della concessione:** la concessione ha per oggetto:
 - la gestione dell'esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 3 della L.R. 24/12/2003 n. 30, nel locale di proprietà comunale ubicato nella zona attracco di Isola Pescaroli da adibire a tale uso;
 - la gestione e la manutenzione degli spazi meglio evidenziati e precisati nell'allegata planimetria.
- d) **Durata della concessione:** La durata della concessione è fissata in anni 6 (sei), con possibilità di rinnovo a seguito di provvedimento espresso del concedente e previa revisione del canone di concessione, con inizio dalla stagione 2020 con apertura ANNUALE dell'esercizio.
- e) **Attrezzature:** l'aggiudicatario dovrà disporre delle attrezzature idonee e necessarie all'allestimento dell'esercizio con arredi propri in misura adeguata al fabbisogno dei fruitori del servizio.
- f) **Subingresso:** non è prevista la possibilità di effettuare subingresso.
- g) **Motivi di esclusione**: insolvenza nei confronti della stazione appaltante al momento della pubblicazione del bando.
- h) **Sopralluogo dei locali e ritiro documenti:** prima della presentazione dell'offerta ciascun concorrente partecipante alla procedura di gara è obbligato, **a pena di esclusione**, ad effettuare il sopralluogo dei locali (<u>previo appuntamento da concordare con l'Ufficio Tecnico</u>) in cui dovrà essere garantito il servizio di gestione del bar. I locali potranno essere visitati previo appuntamento con l'Ufficio Tecnico, che rilascerà apposita attestazione di avvenuto sopralluogo che, unitamente alla restante documentazione richiesta dovrà, a pena di esclusione, essere presentata per la partecipazione alla gara di che trattasi. Gli altri documenti di gara potranno essere richiesti al Servizio di Segreteria Uff. Contratti, ai recapiti di cui sopra.
 - Il bando in versione integrale, può essere prelevato sul sito Internet: www.comune.sandanielepo.cr.it
- i) Requisiti richiesti per la partecipazione alla gara: Il concorrente dovrà possedere i seguenti requisiti, attestati mediante dichiarazione secondo l'allegato modulo di dichiarazione unica sostitutiva:
 - 1. essere in possesso dei requisiti morali e professionali richiesti dalla normativa vigente che disciplina l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'art. 71 "requisiti di accesso e di esercizio delle attività commerciali" del D.Lgs. 26/03/2010 n° 59 e dei **requisiti morali** previsti dall'art. 5 della L.R. 30/2003;
 - 2. essere in possesso dei **requisiti professionali** previsti dall'art. 6 della citata L.R. 30/2003;
 - 3. di non trovarsi nelle condizioni di incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione di cui agli artt. 120 e seguenti della legge n. 689/81 e non avere in corso provvedimenti che comportino l'impedimento di contrattare con la pubblica amministrazione;

- 4. essere in regola con le norme che disciplinano il collocamento obbligatorio dei disabili ai sensi e per gli effetti di quanto richiesto dall'art. 17 della legge n. 68/99;
- 5. Non avere in corso piani individuali di emersione di cui alla legge 383/2001 (periodo di emersione non concluso);
- 6. non aver commesso grave negligenza e/o gravi inadempienze nell'esecuzione di prestazioni affidate dalla stazione appaltante, risultanti da atto motivato della stazione appaltante;
- 7. Tutti i requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione dell'offerta alla procedura aperta e permanere per tutta la durata della concessione, pena la decadenza della stessa;

In caso di società, associazione od organismo collettivo il possesso dei requisiti è richiesto in capo ai seguenti soggetti:

requisiti di cui al punto 1 e 3: in capo al legale rappresentante o ad altra persona delegata all'attività di somministrazione, nonché in capo a tutti i soggetti previsti all'art. 2 comma 3 del DPR 252/98 (i soci per snc, gli accomandatari per sas, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza per altre società);

<u>requisiti di cui al punto 2:</u> in capo al legale rappresentante o altra persona delegata all'attività di somministrazione;

requisiti di cui ai punti 4 e 5: in capo alla società, associazione o organismo;

<u>requisito di cui al punto 6:</u> in capo al legale rappresentante e/o altra persona delegata all'attività di somministrazione, i soci per snc, gli accomandatari per sas, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza per altre società;

- g) Garanzie: in caso di aggiudicazione dovrà essere versata una cauzione definitiva pari alla metà del canone annuo dovuto mediante fidejussione assicurativa/bancaria o mediante versamento presso la Tesoreria Comunale c/o Banca Popolare di Cremona filiale di San Daniele Po, a garanzia della buona conservazione delle strutture affidate e della piena ed esatta osservanza degli obblighi derivanti dal contratto. L'appaltatore dovrà stipulare idonea polizza di assicurazione avente un massimale di €. 500.000,00 (cinquecentomila/00) per danni subiti dalla stazione appaltante a causa di danneggiamento o distruzione totale o parziale della struttura e degli impianti. L'appaltatore ha inoltre l'obbligo di presentare, prima dell'inizio del servizio ed a pena di decadenza dall'aggiudicazione, un contratto d'assicurazione di responsabilità civile per danni verso terzi, a copertura di tutti i rischi connessi all'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto con espressa estensione ai rischi derivanti dalla somministrazione di alimenti e bevande e dell'attività svolta. Tale assicurazione dovrà avere una durata coincidente con quella dell'affidamento del servizio e dovrà prevedere un massimale unico adeguato al rischio e comunque non inferiore ad € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per ogni sinistro. Tale importo non rappresenta un limite alla responsabilità dell'appaltatore.
- h) **Canone:** Il pagamento del canone annuo, quale risultante dall'offerta, dovrà effettuarsi in 4 rate annuali anticipate da versarsi entro il mese di marzo (prima rata), di giugno (seconda rata), di settembre (terza rata) e di dicembre (quarta rata) di ciascun anno. Tale canone subirà un aggiornamento annuale pari alle variazioni accertate dall'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati verificatosi nell'anno precedente al mese di riferimento.
- i) **Svincolo offerta:** Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla loro offerta decorsi 60 giorni dal giorno della gara. L'offerta è senz'altro impegnativa per l'aggiudicatario, mentre non è tale per l'Amministrazione fino a quando non risulteranno perfezionati, ai sensi di legge, tutti gli atti conseguenti.
- j) **Subappalto:** E' vietato il subappalto o il trasferimento a terzi della posizione di aggiudicatario se non con autorizzazione dell'Ente appaltante.
- k) **Privacy:** I dati personali e/o relativi ai soggetti interessati dal presente procedimento saranno oggetto di trattamento, con o senza l'ausilio di mezzi elettronici, limitatamente e per il tempo necessario. Titolare del trattamento è il Comune di San Daniele Po.

<u>Prescrizioni e modalità per la presentazione dell'offerta e per lo svolgimento della procedura aperta di cui all'oggetto.</u>

I plichi contenenti la documentazione necessaria per l'ammissione e l'offerta, meglio descritta in seguito, dovranno pervenire entro le ore **13,00** del giorno **29.02.2020, pena l'esclusione,** visto anche l'imminente sopraggiungere della stagione primaverile – estive e vista anche la necessità di procedere con i lavori di straordinaria manutenzione delle strutture, a mezzo raccomandata A.R. del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, o consegnate a mano con ricevuta dell'ufficio protocollo del Comune, indirizzati a:

COMUNE DI SAN DANIELE PO

Uff. Protocollo – P.zza F.IIi Leoni n. 1 – 26046 SAN DANIELE PO (Cr)

Oltre tale termine non sarà valida alcun'altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva rispetto a precedente offerta. Il recapito del plico resta ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

La busta esterna (plico principale), debitamente chiusa e controfirmata o siglata sui lembi di chiusura, dovrà portare oltre al nominativo del concorrente la seguente indicazione: "Offerta per la gara del giorno 29.02.2020 - ore 13,00 relativa alla concessione della gestione del bar dell'attracco e della manutenzione delle aree annesse".

Il giorno **02.03.2020 alle ore 09,00** presso la Residenza Comunale – Piazza F.lli Leoni 1 – San Daniele Po **si svolgerà la procedura aperta,** procedendo all'apertura dei plichi e all'ammissione dei concorrenti sulla base della documentazione presentata.

Si procederà quindi all'apertura delle buste contenenti l'offerta dei concorrenti ammessi alla gara, e all'aggiudicazione.

Il plico principale dovrà contenere:

- 1. Una seconda busta (busta interna) recante **l'offerta economica**, la quale dovrà essere chiusa e sigillata con le stesse modalità e portare la medesima intestazione del plico esterno. **L'OFFERTA**, dovrà essere redatta in carta bollata, esclusivamente nell'apposito modulo predisposto dal Comune e allegato al presente bando (allegato A), sottoscritta dal partecipante o dal legale rappresentante se società, e contenere l'indicazione dell'aumento offerto sul prezzo base, espresso sia in cifre che in lettere. In caso di discordanza tra il prezzo in lettere e il prezzo in cifre sarà ritenuto valido il prezzo espresso in lettere.
- 2. Una terza busta (busta interna) recante **l'offerta tecnica**, in particolare, allegare una relazione tecnica che dovrà ricomprendere quanto di seguito specificato e facente parte integrante del disciplinare di gara:
- a) MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO max 15 punti che ricomprenda quanto di seguito specificato:

Relazione tecnica descrittiva delle modalità di espletamento del servizio, (specificando l'orario minimo di apertura obbligatoria dalle ore 8,00 alle ore 22,00 tutti i giorni settimanali fatta eccezione di quello dedicato all'eventuale riposo settimanale), con indicazione di unità e qualifiche del personale che si intende impiegare;

b) ESPERIENZA, FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE - max 5 punti – che ricomprenda quanto di seguito specificato:

Curriculum esperienziale, competenze operative relative alla preparazione professionale di base ed eventuale aggiornamento professionale specifico degli operatori da impiegare;

c) TIPOLOGIA E NUMERO DI APPARECCHIATURE, ATTREZZATURE ED ARREDI - max 15 punti - che ricomprenda quanto di seguito specificato:

Tipologia e numero di apparecchiature, attrezzature ed arredi che il concorrente intende mettere a disposizione per l'espletamento del servizio, (per ogni apparecchiatura o attrezzatura proposta dovrà essere allegata la relativa scheda tecnica e dovrà essere precisato l'eventuale risparmio energetico della stessa):

- d) GAMMA DEI PRODOTTI OFFERTI max 15 punti Il concorrente dovrà fornire un elenco dei prodotti che potranno essere venduti nei locali oggetto della concessione e dovrà allegare la scheda tecnica di ciascuno dei prodotti proposti; il concorrente dovrà, più in particolare, proporre:
 - 1 Elenco prodotti locali, con precisa indicazione di relativa marca/provenienza (max 3 punti);
 - 2 Elenco prodotti del mercato equo solidale e biologici, con indicazione di relativa marca (max 7 punti);
 - 3 Elenco prodotti per persone affette da celiachia, diabete, prodotti vegani ecc., con indicazione di relativa marca (max 5 punti);
- e) PROPOSTE MIGLIORATIVE max 20 punti, che ricomprenda quanto di seguito specificato:
 - 1 Proposta di eventuale inserimento lavorativo di persone in situazione di svantaggio sociale con indicazione del numero delle ore settimanali e del titolo rapporto di lavoro, tirocinio lavorativo, ecc. (max 10 punti);
 - 2 Apertura del bar nelle ore serali precisando la durata dell'apertura (max 5 punti);
 - 3 Disponibilità all'organizzazione in sinergia con l'Amministrazione Comunale di eventi turistico / culturali (max 5 punti).
- 3. <u>domanda di partecipazione alla gara / dichiarazione unica sostitutiva</u> da redigere sulla base dell'unito fac-simile (allegato B) sottoscritta dal concorrente se persona fisica o dal legale rappresentante se società. Alla domanda/dichiarazione, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i. La domanda/dichiarazione può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura in originale.

Con la <u>dichiarazione sostitutiva</u> ai sensi del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, il concorrente o suo procuratore, assumendosene la piena responsabilità dichiara:

- a) il possesso di tutti i requisiti carattere morale e professionale più sopra previsti per i soggetti indicati;
- b) indica i nominativi, le date di nascita e di residenza del titolare e se società, associazioni o organismi collettivi, delle persone interessate al possesso dei requisiti morali e professionali;
- c) attesta di aver preso esatta cognizione della natura della concessione e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;
- d) dichiara di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, con particolare riferimento al paragrafo "ALTRE INFORMAZIONI";
- e) attesta di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta presentata;
- f) dichiara la propria condizione rispetto alle assunzioni obbligatorie di cui alla legge 68/99;
- g) dichiara la propria condizione rispetto ai piani individuali di emersione di cui alla legge 383/2001;
- h) che tutti i soggetti più sopra previsti non hanno commesso grave negligenza e/o gravi inadempienze nell'esecuzione di prestazioni affidate dalla stazione appaltante, risultanti da atto motivato della stazione appaltante;
- i) di aver effettuato apposito sopralluogo diretto alla presa visione dei locali in cui dovrà essere svolto il servizio oggetto d'appalto (allegando l'attestato di avvenuto sopralluogo rilasciato dalla stazione appaltante).

La sottoscrizione della dichiarazione **non deve** essere autenticata, occorre però allegare copia fotostatica di un valido documento di identità del sottoscrittore.

4. Attestazione di avvenuto sopralluogo rilasciata dall'Ufficio Tecnico.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

La concessione sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 2 del D.Lgs. 50/2016. Sarà considerata più vantaggiosa l'offerta che avrà conseguito il maggior punteggio, la valutazione sarà articolata su un punteggio massimo di 100 punti, sulla base dei parametri di seguito indicati:

a. VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICAmassimo punti 30/100 massimo 30 punti al migliore aumento sul canone annuale a base d'asta e, per le restanti offerte, in proporzione secondo la seguente formula:

 $Pa = \frac{Off.p.x30}{Off. m}$

Dove:

- Pa sta per punteggio attribuito;
- Off.p offerta presentata;
- Off.m offerta migliore presentata.

b. VALUTAZIONE OFFERTA TECNICO-GESTIONALE massimo punti 70/100 così attribuiti:

Il punteggio complessivo dell'offerta tecnica gestionale sarà calcolato eseguendo la somma dei punteggi attribuiti ai singoli parametri valutativi (2.a-2.b-2.c-2.d-2.e).

Il totale dei valori raggiunti costituirà il valore finale dell'offerta tecnica gestionale.

La concessione verrà aggiudicata al concorrente che, fra quelli ammessi a partecipare, avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo, come sommatoria dei punteggi attribuiti ai singoli elementi di valutazione (qualità/prezzo).

In caso di parità di punteggio complessivo la concessione verrà aggiudicata al concorrente che, tra i due a pari merito, avrà ottenuto il punteggio tecnico qualità più alto. Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica ai sensi dell' art. 77 secondo comma del R.D. n. 827/1924.

Delle operazioni di gara verrà redatto apposito verbale, che non costituisce contratto ma solo aggiudicazione provvisoria.

L'esito della gara formerà oggetto di apposita determinazione del responsabile di area preposto che provvederà all'aggiudicazione definitiva.

L'aggiudicazione sarà effettuata, anche in caso di presentazione di una sola offerta valida.

Questa Amministrazione effettuerà nei confronti del vincitore, **prima della aggiudicazione definitiva**, il controllo sugli elementi contenuti nella certificazione sostitutiva.

Ove si accerti la non veridicità delle dichiarazioni rilasciate, l'aggiudicatario sarà dichiarato decaduto, e il servizio sarà affidato al concorrente che segue nella graduatoria (nei confronti del quale si procederà parimenti alla verifica delle dichiarazioni rilasciate). L'accertamento di falsa dichiarazione inoltre comporterà l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del citato DPR 445/2000. Si rammenta inoltre che la falsa dichiarazione costituisce causa di esclusione dalla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto.

L'aggiudicatario prima della stipula del contratto:

- dovrà prestare la cauzione definitiva nella misura del 50% del canone annuale IVA compresa e nei modi di legge;
- dovrà presentare un contratto di assicurazione di responsabilità civile per danni verso terzi come richiesto al precedente punto g);
- Dovrà provvedere al deposito di tutte le spese contrattuali nella forma che l'ente appaltante comunicherà;
- sarà assoggettato ad accertamento antimafia ai sensi del DPR 252 del 03.06.98;

L'aggiudicatario dovrà presentarsi alla stipulazione del contratto nel termine che sarà assegnato dal Comune.

Il Comune, ove lo ritenga necessario e senza che ne derivi un aggravio probatorio per i concorrenti, ai sensi dell'articolo 71 del DPR 445/2000, può eventualmente effettuare verifiche a campione della veridicità delle dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti dei restanti concorrenti.

ALTRE INFORMAZIONI

Mentre l'offerente resterà impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, il Comune non assumerà verso di questi alcun obbligo se non quando tutti gli atti, inerenti la gara e ad essa necessari e dipendenti, ivi compresa la stipulazione del contratto, conseguiranno piena efficacia giuridica.

La concessione comprende l'onere dell'aggiudicatario di curare il verde e la pulizia delle aree meglio evidenziate nella planimetria allegata al presente bando (allegato C).

Il concessionario dovrà farsi carico per l'intera durata del contratto di tutte le spese relative all'utilizzo della struttura:

- energia elettrica
- raccolta e smaltimento rifiuti
- operazioni di svuotamento della vasca di raccolta acque nere
- manutenzione delle apparecchiature di depurazione compreso l'approvvigionamento dei prodotti necessari a rendere potabile l'acqua prelevata dal pozzo.

Il concessionario durante il periodo invernale dovrà garantire il riscaldamento dei locali in conformità alle normative vigenti con utilizzo di attrezzature idonee e certificate.

Il concessionario dovrà inoltre presentare allo sportello SUAP istanza telematica SCIA, Segnalazione Certificata Inizio Attività, ai sensi delle L.R. 1/2007 e 33/2009, delle D.G.R. 4502/2007, 6919/2008, 8547/2008 e D.L.78/2010 conv. in Legge 122/2010.

Responsabile del procedimento: Geom. Ingrid Gardin

Per informazioni rivolgersi al Responsabile del Procedimento c/o Ufficio Tecnico Tel. 0372/65536 opp. 65774 – fax 0372/65079 – e-mail: tecnico@comune.sandanielepo.cr.it

San Daniele Po, lì 6 febbraio 2020

IL RESPONSABILE DELL'AREA f.to Geom. Ingrid Gardin