

Fasc. 2025/01 15/9

**COMUNE DI CONSELICE - CONCESSIONE D'USO DEL BAR
ALL'INTERNO DEL PARCO PUBBLICO "BOURGAIN JALLIEU" DI
CONSELICE PER SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE
PERIODO 2025 - 2031**

1. OGGETTO E FINALITÀ DELLA CONCESSIONE

L'Unione dei Comuni della Bassa Romagna – Piazza dei Martiri n. 1 – Lugo Tel. 0545 299399/299533 – www.unione.labassaromagna.it - e-mail: appalti@unione.labassaromagna.it per conto del Comune di Conselice, Via Garibaldi n. 14 – www.comune.conselice.ra.it intende concedere la *gestione del bar di proprietà comunale, per somministrazione di alimenti e bevande sito all'interno del parco pubblico "Bourgon Jallieu"* in esecuzione alla delibera di Giunta del Comune di Conselice n. 23 del 25/02/2025 ed alla determina dell'Unione Comuni della Bassa Romagna n. 223 del 05/03/2025.

Si precisa che le norme contenute nel presente bando prevalgono su norme eventualmente discordanti contenute negli altri documenti di gara.

La concessione d'uso ha per oggetto la gestione di locale di proprietà comunale, adibito a bar, destinato a pubblico esercizio di somministrazione alimenti e bevande, al fine di incentivare la ricettività del locale e del parco pubblico "*Bourgon Jallieu*".

Il bar è sito all'interno del parco pubblico "Bourgon Jallieu" di Conselice, con ingressi da Via Kennedy, Via Della Costituzione e Via Martelli, nei locali appositamente adibiti a tale uso e nelle sue pertinenze, come evidenziato nell'*Elaborato Grafico - planimetrie generali e dei locali*.

La finalità della concessione di gestione del bar, considerata la collocazione all'interno di un parco pubblico con strutture ludiche per bambini, consiste, contestualmente alla somministrazione di alimenti e bevande, nell'offerta alla cittadinanza di una maggiore fruizione del parco, valorizzazione dell'aggregazione e socializzazione, attività di intrattenimento e eventi rivolti ad ogni fascia di età in particolare bambini e ragazzi promuovendo la collaborazione con le associazioni locali, le istituzioni scolastiche, e attività in genere da proporsi nell'ambito del progetto di gestione da presentare in sede di gara .

Si precisa che nei locali oggetto della concessione sono vietati l'installazione e l'uso di apparecchi automatici, semiautomatici e elettronici per il gioco d'azzardo di cui ai commi 5 e 6 dell'art. 110 del TULPS.

La violazione sarà causa di immediata risoluzione del contratto.

L'affidamento in oggetto costituisce concessione di bene pubblico indisponibile, pertanto la procedura è esclusa dall'applicazione del Codice dei Contratti,

Durante il periodo di utilizzo dei beni da parte del concessionario, la gestione sarà del tutto autonoma e non è prevista la presenza del personale comunale o di altro dallo stesso incaricato, pertanto non sono previste possibili interferenze ai sensi dell'art. 26, terzo comma, del D.Lgs. n. 81/2008.

2- IDENTIFICAZIONE DELL'IMMOBILE OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il complesso oggetto della concessione è dettagliatamente descritto all'**art. 2 del Capitolato tecnico** ed individuato nelle planimetrie allegate al Capitolato Tecnico approvato con delibera di Giunta del Comune di Conselice n. 23 del 25/02/2025.

3 – CANONE A BASE D'ASTA

L'importo del canone annuo posto a base d'asta soggetto ad aumento, da versare al Comune di Conselice ammonta ad € 2.000,00 + IVA di legge.

Il canone per l'anno 2025 in relazione al periodo di avvio della concessione, sarà rapportato al periodo di effettivo utilizzo, vale a dire dalla data di apertura del BAR.

A partire dal 2026, il suddetto canone sarà maggiorato, nella misura del **75%**, del tasso inflattivo ufficialmente riscontrato sulla base della variazione accertata dall'ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) con riferimento al mese di gennaio dell'anno precedente. In caso di tasso negativo non si darà luogo ad alcun aggiornamento.

4 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La presente concessione ha la **durata di 6 (sei) anni** con decorrenza dal giorno di immissione nel possesso dei locali così come risultante da apposito verbale di consegna. E' fatta salva la facoltà di recesso anticipato da parte del concessionario, in qualsiasi momento, comunicata mediante lettera raccomandata almeno 6 (sei) mesi prima della data in cui il recesso avrà esecuzione.

Il Comune si riserva la facoltà di revocare anticipatamente la presente concessione per gravi ragioni di interesse pubblico.

Il Comune si riserva altresì di **prorogare di ulteriori anni 6 (sei)** la durata del contratto stesso, qualora vi sia piena soddisfazione del servizio prestato, e/o siano state effettuate migliorie e investimenti convenienti per il Comune, previa comunicazione al concessionario almeno 3 mesi prima della scadenza.

5 - DOCUMENTAZIONE E INFORMAZIONI

Tutti i documenti relativi alla procedura sono liberamente e direttamente acquisibili sul sito Internet dell'Unione dei Comuni della Bassa Romagna all'indirizzo: <http://www.labassaromagna.it>.

Per **informazioni** rivolgersi al Servizio Appalti e Acquisti dell'Unione dei Comuni della Bassa Romagna - ☎ 0545 299399 – 299527 - E-mail: appalti@unione.labassaromagna.it.

Elenco documenti:

- avviso pubblico, istanza di partecipazione e modulo per offerta;
- Capitolato tecnico;
- Planimetrie;
- Schema di concessione.

6 – SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Potranno partecipare alla gara i soggetti:

- in possesso dei requisiti di ordine generale, in analogia agli art. 94 e 95 del D.lgs. 36/2023;
- in possesso dei seguenti requisiti di idoneità professionale:
 - iscrizione alla Camera di Commercio;
 - requisiti morali e professionali previsti dall'art. 71 del D.Lgs. 59/2010;
 - non aver commesso grave negligenza e/o gravi inadempienze nell'esecuzione di prestazioni affidate dalla stazione appaltante, risultanti da atto motivato della stazione appaltante e/o non aver in corso provvedimenti che comportino l'impedimento di contrattare con la pubblica amministrazione;
 - possesso del requisito professionale per la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande;

Non è ammessa la partecipazione in più forme dello stesso soggetto alla presente procedura.

Tutti i requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione dell'offerta e permanere per tutta la durata della concessione d'uso, pena la decadenza della stessa.

7 - ONERI GENERALI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Saranno a carico del concessionario tutti gli oneri gestionali dell'immobile in oggetto così come meglio dettagliati agli artt. 4 e 6 del Capitolato tecnico approvato con delibera di Giunta del Comune di Conselice n. 23 del 25/02/2025, evidenziando che:

- i locali verranno consegnati con attrezzature di proprietà comunale, come indicate all'art. 2 del presente capitolato; l'integrazione di arredi, attrezzature, impianti e altro materiale è a carico del concessionario;
- il concessionario dovrà assicurare un periodo minimo di apertura della attività di somministrazione alimenti e bevande di cui al presente capitolato di 6 mesi consecutivi all'anno durante la stagione estiva. Esclusivamente per l'anno 2025, i mesi di apertura dell'esercizio decorreranno dall'effettivo avvio delle attività, previa realizzazione di quanto offerto in sede di gara, pertanto il periodo di apertura potrebbe essere inferiore ai 6 mesi consecutivi. L'orario di apertura settimanale dovrà prevedere almeno 50 ore distribuite almeno su 6 giorni comprendendo i fine settimana;
- L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di utilizzare il parco per proprie attività e/o concedere l'uso a eventuali soggetti richiedenti per iniziative varie e/o di interesse per la collettività, compatibilmente con le iniziative già programmate dal gestore del bar all'interno dello stesso, con congruo preavviso al concessionario.
- il concessionario ha l'obbligo di assumere a proprio carico le spese di utenze relative a gas, energia elettrica e acqua con l'obbligo di volturare i contratti di utenza a proprio nome, entro 30 gg dalla aggiudicazione.

8 – SOPRALLUOGO

Il sopralluogo è **obbligatorio**. La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di selezione..

Gli interessati dovranno effettuare il sopralluogo della struttura in oggetto previo appuntamento telefonico al numero 0545/986952 Area Territorio - ufficio amministrativo. Il sopralluogo deve essere effettuato prima della formulazione dell'offerta e verrà rilasciata apposita attestazione da

allegare ai documenti di gara.

9 - CESSIONE DELLA CONCESSIONE

Il concessionario non potrà cedere a terzi, in tutto o in parte, la concessione di cui al presente bando senza precisa autorizzazione dell'ente.

Il concessionario non può utilizzare gli impianti per scopi e finalità diversi da quanto stabilito dal presente avviso e dal capitolato.

10 - MODALITÀ DI SCELTA DEL CONTRAENTE

L'affidamento della concessione d'uso sarà effettuato attraverso esperimento di idonea procedura ad evidenza pubblica nel rispetto degli artt. 5 c.1 lett a) 21 e 22 del vigente Regolamento dei contratti, con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento dei Contratti, con presentazione di offerta economica mediante aumento percentuale sul canone di concessione a base d'asta.

La valutazione riguarderà pertanto sia l'offerta tecnica che l'offerta economica e sarà svolta da un'apposita commissione tecnica in base ai criteri di valutazione di seguito indicati.

Ci si riserva di aggiudicare la concessione anche in caso di una sola offerta valida, purché ritenuta adeguata e congrua in relazione all'oggetto del contratto.

11 - VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	90
Offerta economica	10
TOTALE	100

La Commissione Tecnica, appositamente costituita, attribuirà i punteggi in relazione agli elementi di valutazione di seguito indicati.

La concessione verrà aggiudicata al richiedente che avrà ottenuto il maggior punteggio risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai parametri tecnico qualitativi ed alla offerta economica.

La Commissione giudicatrice ha facoltà nel corso dell'esame dei progetti offerti di richiedere ulteriori chiarimenti e delucidazioni sui progetti stessi, allo scopo di poter formulare giudizi meglio approfonditi e documentati, nonché la veridicità delle dichiarazioni prodotte.

Non si procede a riparametrazione dei punteggi assegnati.

I contenuti della offerta tecnico-qualitativa ed economica sono vincolanti per l'offerente.

11.1 - VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi, senza procedere a successiva riparametrazione.

A) PRECEDENTE ESPERIENZA NELLA GESTIONE DI PUBBLICI ESERCIZI max 5 **(criterio quantitativo)**

sarà assegnato un punto per ogni anno di gestione, con arrotondamento alla unità superiore in caso di frazione di anno pari o superiore a 6 mesi.

B) PROGETTO DI GESTIONE DELL'ATTIVITÀ' **max 45**

(criterio qualitativo)

saranno valutate le modalità di gestione della attività di somministrazione alimenti, bevande e altre attività proposte in linea con i fini esposti nel capitolato, secondo i seguenti sub-criteri:

1B. periodi di apertura: **max 20**

periodi di apertura annuale, settimanale e giornaliero comprensivo di orari e organizzazione dell'attività e del personale oltre il periodo minimo di apertura della attività stabilito dall'art. 4 del Capitolato (preferibilmente mantenendo l'apertura del Servizio anche nelle ore serali non oltre all'orario di chiusura del parco pubblico.

2B. innovazione di somministrazione e qualità- alimenti e bevande innovative **max 5** (es: vegetariana, per intolleranti, naturale, tisane, fruttati, ecc.)

3B. proposta di programmazione e realizzazione di attività: **max 20** (attività in collaborazione con associazioni locali, istituzione scolastica e altre attività locali - anche commerciali - mediante presentazione di un progetto sintetico);

C) INCREMENTO DELLE ATTREZZATURE, MACCHINARI - ARREDI **max 10**

(criterio qualitativo)

Sarà valutata la proposta-impegno di acquisto di attrezzature, macchinari, arredi, ecc. a servizio del bar. Si precisa che eventuali arredi, macchinari e ulteriori attrezzature resteranno di proprietà dell'offerente e dovranno essere funzionali al miglioramento della concessione sino alla conclusione del contratto.

D) INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO IMMOBILE E AREA ESTERNA **max 12**

(criterio qualitativo)

Saranno valutati interventi di miglioramento e/o ulteriore manutenzione all'edificio sia internamente che esternamente, alle sue pertinenze che all'area esterna. L'offerente dovrà indicare chiaramente quali interventi verranno acquisiti gratuitamente al patrimonio comunale alla conclusione del contratto.

E) MIGLIORIA GESTIONALE FACOLTATIVA **max 18**

(criterio quantitativo)

Il concorrente potrà offrire facoltativamente il seguente intervento, da eseguire per l'intero periodo di validità del contratto. Qualora proposto, sarà scomputata una somma dal canone annuale, come di seguito indicato:

Gestione con esecuzione diretta degli sfalci del parco pubblico

(superficie 18.500 mq circa). L'intervento prevede la gestione del manto erboso del parco pubblico con esecuzione diretta degli sfalci con un minimo di n. 6 sfalci annuali o in base al numero effettivo di sfalci offerto, da effettuare in base all'andamento stagionale e quindi alla reale necessità.

Lo sfalcio dovrà essere eseguito a norma col "Regolamento del Verde pubblico e privato, allegato E del RUE", seguendo quanto prescritto dai C.A.M. (criteri ambientali minimi), comprendendo la raccolta del materiale di sfalcio. L'esecuzione dovrà essere svolta rispettando tutte le norme in materia di sicurezza ed evitando interferenze con i fruitori del parco, con ogni onere e responsabilità ad esclusivo carico dell'offerente.

Il numero minimo di sfalci da effettuare per ciascun anno, ammonta a sei. Potrà essere offerto un numero maggiore di sfalci sino al numero massimo di 12 sfalci annuali, che saranno effettuati in base alle esigenze stagionali, garantendo il numero di sfalci annuali offerti.

Il giorno di esecuzione di ciascuno sfalcio dovrà essere comunicato anticipatamente all'Area Territorio per il conteggio degli sfalci effettuati e della regolarità dell'intervento eseguito. Il gestore dovrà tenere il calendario degli sfalci eseguiti. Sarà facoltà dell'Area Territorio verificare l'effettiva esecuzione dello sfalcio.

L'Amministrazione comunale scomputerà dal canone annuale l'importo di € 150,00 per ogni sfalcio eseguito, come di seguito indicato:

Importo minimo sfalci a scomputo € 900: n. 6 sfalci ad anno x 150 €/cad. = 900 €/anno.

Importo massimo sfalci a scomputo € 1800: n. 12 sfalci ad anno x 150€/cad.= 1800 €/anno.

Sarà attribuito 2,50 punti per ogni sfalcio offerto fino ad un massimo di 18 punti.

L'aggiudicatario potrà eseguire ulteriori sfalci oltre i 12 succitati, qualora lo ritenga necessario per una migliore gestione del parco, ma questi non produrranno nessuna decurtazione dal canone di concessione annuale.

Se l'elemento non sarà proposto sarà attribuito un punteggio pari a 0.

Tutte le proposte presentate dal concorrente in sede di gara, dovranno essere corredate da disegni, schede tecniche dettagliate.

Alla proposte presentate in fase di gara dovranno seguire in caso di aggiudicazione progetti, autorizzazioni e collaudi, qualora le migliori proposte lo prevedano.

Modalità di attribuzione dei punteggi della offerta tecnico-qualitativa:

Per ognuno dei criteri di valutazione aventi natura **qualitativa**, i singoli commissari assegnano i coefficienti come segue:

- **B / C / D – criteri qualitativi-** i commissari assegnano un coefficiente discrezionale variabile da zero ad uno, sulla base dei diversi livelli di valutazione, come di seguito indicato:

		COEFFICIEN
--	--	-------------------

GIUDIZIO SINTETICO	GIUDIZIO	TE (con due decimali)	
		DA	A
Ottimo	contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato e/o quantitativamente molto consistenti	1,00	
Molto buono	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo e/o quantitativamente consistenti	0,90	0,99
Buono	contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato e/o quantitativamente abbastanza consistenti	0,80	0,89
Discreto	contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro e abbastanza articolato e/o quantitativamente abbastanza consistenti	0,70	0,79
Sufficiente	contenuti modesti, con articolazione essenziale e/o quantitativamente modesti	0,60	0,69
Scarso	contenuti modesti, con articolazione non ancora sufficiente e/o quantitativamente poco consistenti	0,50	0,59
Insufficiente	contenuti limitati, articolati in modo frammentario e/o quantitativamente poco consistenti	0,40	0,49
Gravemente insufficiente	contenuti limitati, scarsamente articolati e/o quantitativamente inconsistenti	0,30	0,39
Inconsistente	indicato qualche contenuto, ma non articolato e/o quantitativamente inconsistente	0,20	0,29
Inadeguato	i contenuti oggetto di valutazione vengono semplicemente richiamati	0,10	0,19
Non Valutabile	contenuti sostanzialmente assenti	0,00	0,09

Successivamente si procede al calcolo della media aritmetica dei valori compresi tra 0 ed 1 attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari (media dei commissari) ad ogni concorrente per ogni criterio o subcriterio. Si precisa che in caso di attribuzione di coefficienti univoci da parte dei singoli commissari non si procederà al calcolo della media. I coefficienti attribuiti saranno moltiplicati per il relativo punteggio massimo previsto in relazione a ciascun criterio o sub criterio.

Quanto ai criteri di valutazione aventi natura **quantitativa**, i singoli commissari assegnano i punteggi come segue:

- A; E – criterio quantitativo - è attribuito un punteggio secondo quanto stabilito in relazione a ciascun elemento.

11.2 - VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio di 10 punti verrà attribuito al richiedente che avrà offerto il maggior aumento, per le altre offerte il punteggio relativo alla offerta economica sarà determinato secondo la seguente formula:

$$\frac{\text{maggiorazione offerta}}{\text{maggiorazione migliore}} \times 10 = \text{punteggio}$$

Dove la maggiorazione si considera senza indicazione % (es 3% si calcola 3) e maggiorazione

migliore si intende il maggiore fra i rialzi offerti in sede di gara.

12 - TERMINE DI VALIDITA' DELL'OFFERTA: l'offerta è valida per 180 giorni dalla data di scadenza per la presentazione dell'offerta.

13 - TERMINE DI RICEZIONE E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE
Il plico contenente l'offerta, pena l'esclusione dalla gara, deve pervenire **entro e non oltre le ore 13:00 del giorno 24/03/2025** al seguente indirizzo:

**Unione dei Comuni della Bassa Romagna
Servizio Appalti e Acquisti
Piazza Dei Martiri, 1
48022 LUGO (RA)**

Per la consegna del plico sono ammesse tutte le forme inclusa la consegna a mano. Il plico deve essere idoneamente sigillato, controfirmato sui lembi di chiusura, e deve recare all'esterno - oltre all'intestazione del mittente e all'indirizzo dello stesso - la seguente dicitura: **“COMUNE DI CONSELICE – CONCESSIONE D'USO DEL BAR ALL'INTERNO DEL PARCO PUBBLICO "BOURGON JALLIEU" DI CONSELICE PER SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE - PERIODO 2025 -2031**

Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

Oltre il suddetto termine non resta valida alcuna offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva ad offerta precedente.

Il plico dovrà contenere al suo interno le seguenti tre buste:

- “A – Documentazione Amministrativa”,
- “B – Offerta Tecnica”
- “C – Offerta Economica”

che devono essere idoneamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura con indicazione del mittente:

BUSTA A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

In tale busta, a pena di esclusione, occorre inserire:

1) domanda di partecipazione alla gara, in bollo, comprendente una o più dichiarazioni sostitutive ai sensi degli artt. 43, 46, 47, 71 del D.P.R. n. 445/2000 debitamente sottoscritta corredata da fotocopia di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità, redatta, **secondo lo schema allegato** (All. 1 - istanza di partecipazione) quale parte integrante e sostanziale al presente bando;

2) Attestazione di avvenuto sopralluogo;

BUSTA B) – OFFERTA TECNICA

In tale busta, a pena di esclusione, occorre inserire **UNA RELAZIONE ARTICOLATA SECONDI GLI ELEMENTI DI CUI AL PUNTO 11.1 DEL PRESENTE BANDO.**

La relazione descrittiva che dovrà contenere una proposta gestionale tecnico-organizzativa e dovrà comporsi di un numero massimo di 8 facciate formato A4 inerenti le modalità di erogazione e di

organizzazione dei servizi che il concorrente intende adottare, dovrà essere suddivisa ed articolata in base agli elementi di valutazione di cui al punto 11, fermo restando il possesso dei requisiti minimi di partecipazione.

Alla relazione dovrà essere allegata tutta la documentazione necessaria per la valutazione dell'offerta tecnica (ad esempio schede tecniche, cronoprogrammi). Tali allegati non saranno conteggiati nelle facciate della relazione.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite dal *Capitolato tecnico*.

L'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta con firma leggibile ed apposta per esteso dal legale rappresentante del concorrente.

La proposta tecnica del concorrente deve essere **chiara, univoca**, dettagliata, motivata e non dovrà contenere contenuti relativi all'offerta economica. Tale proposta dovrà essere esclusivamente migliorativa né comportare aggravio di costi, direttamente o in modo indotto.

Si precisa che l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di accettare, non accettare o accogliere parzialmente le proposte migliorative presentate dal concorrente.

In caso di mancata proposta su uno o più elementi concernenti il valore tecnico non saranno attribuiti i relativi punteggi. Eventuali aspetti dell'offerta tecnica che risultino non comprensibili ambigui o contraddittori potranno non essere presi in considerazione dalla Commissione giudicatrice.

Nel caso in cui alcune delle proposte migliorative presentate dall'offerente siano state valutate dalla commissione, peggiorative o comunque non migliorative e quindi non accettabili, non si procederà all'esclusione dell'offerente, ma ne verrà tenuto debitamente conto nell'assegnazione dei vari punteggi e, in caso di aggiudicazione a tale offerente, lo stesso dovrà eseguire le prestazioni, per quanto riguarda le proposte ritenute non ammissibili, secondo quanto previsto nel capitolato posto a base di gara, salvo diversa determinazione da parte dell'Amministrazione Comunale in merito alle stesse.

Si precisa, inoltre, che la realizzazione delle proposte migliorative contenute nell'offerta tecnica non comporta nessun aggravio economico per la Stazione appaltante. Pertanto la realizzazione delle suddette proposte deve intendersi completamente ed esclusivamente compensata all'interno dei margini complessivi relativi alla presente concessione.

Le proposte migliorative accolte dalla Commissione costituiranno vincolo contrattuale con un preciso obbligo di adempimento per l'operatore aggiudicatario.

Tutte le proposte presentate dal concorrente in sede di gara, dovranno essere corredate da disegni, schede tecniche dettagliate.

BUSTA C) - OFFERTA ECONOMICA

L'offerente dovrà indicare **l'aumento percentuale** (in cifre e in lettere) sul canone annuo posto a base di gara di € 2.000,00 oltre IVA di legge che il concessionario si impegna a versare al Comune di Conselice in caso di aggiudicazione a fronte della gestione della struttura, utilizzando l'allegato modulo (All. 2).

L'offerta economica dovrà essere sottoscritta con firma leggibile ed apposta per esteso dal legale rappresentante del concorrente.

Non sono ammesse offerte in diminuzione rispetto all'importo posto a base di gara o pari all'importo stesso (eventuali detrazioni derivanti dall'offerta tecnica presentata, come indicato al punto 11 del presente bando, verranno prese in considerazione in fase di aggiudicazione).

14 - SEDUTE DI GARA.

- **prima seduta pubblica** (di apertura delle **buste “A”**, contenenti la documentazione amministrativa): **ore 9:00 del giorno 25/03/2025** presso la Sede dell’Unione dei Comuni della Bassa Romagna – Servizio Appalti - 3° Piano; Nella medesima seduta si procederà all'apertura delle **buste “B”** contenenti le offerte tecniche al fine di verificarne la presenza e la rispondenza a quanto richiesto dal presente bando pubblico. La valutazione delle offerte tecniche verrà effettuata in una o più sedute riservate da parte di una Commissione Tecnica appositamente nominata;
- **seconda seduta pubblica** (di apertura delle **buste “C”** contenenti le offerte economiche): il giorno, l’ora e il luogo saranno resi noti esclusivamente al link <http://www.labassaromagna.it> nello spazio dedicato al bando in oggetto con almeno 24 ore di anticipo sulla data della seduta stessa. In questa seduta si provvederà all’individuazione della ditta aggiudicataria.

L’esito della suddetta seduta verrà reso noto mediante comunicazione sul sito www.labassaromagna.it nella sezione Bandi di gara in relazione alla procedura in oggetto.

15 – GARANZIE

L'aggiudicatario dovrà costituire, prima della stipula del contratto, **cauzione pari ad una annualità di canone, così come derivante dall’aumento offerto in sede di gara maggiorata di € 1.000,00**, valida per tutta la durata della concessione mediante fidejussione assicurativa/bancaria o mediante versamento in contanti, a garanzia della buona conservazione dei locali affidatogli e della piena ed esatta osservanza degli obblighi derivanti dalla gestione in oggetto.

L'aggiudicatario è responsabile direttamente per i danni arrecati a persone o a cose di terzi in relazione alle attività svolte come previste dal capitolato, senza onere o responsabilità alcuna per l'amministrazione comunale.

E' obbligo dell'aggiudicatario stipulare, allo scopo, prima della stipula dell'atto di concessione, apposita **polizza assicurativa di responsabilità civile** presso primaria compagnia di assicurazioni **per un importo non inferiore ad € 200.000,00** e per tutta la durata contrattuale, così come previsto e dettagliato all’art. 8 del Capitolato Tecnico.

16 – ALTRE PRESCRIZIONI E INFORMAZIONI

RUP - Responsabile Unico di Progetto per le fasi di progettazione ed esecuzione: Arch. Elisabetta Gagliardi, Area Territorio Comune di Conselice (tel. 0545-986956);

RP - Responsabile del Procedimento per la fase di affidamento: Dott.ssa Giancarla Cenni, Responsabile Servizio Appalti e Acquisti – Unione Bassa Romagna (tel. 0545-299399);

Ci si riserva di procedere all’aggiudicazione anche in caso di un unico offerente.

L'Amministrazione, inoltre, a suo insindacabile giudizio, si riserva comunque di procedere o meno alla concessione in oggetto, qualora sopraggiungano cause ostative di forza maggiore o elementi di carattere tecnico ed igienico sanitario o economico che ne sconsiglino la realizzazione o per motivi di interesse pubblico o qualora si valutino i progetti presentati inadeguati o comunque non convenienti ed idonei in relazione all'oggetto della selezione.

L’aggiudicazione sarà perfezionata con contratto stipulato per mezzo di scrittura privata come previsto dall’art. 73 del vigente Regolamento dei Contratti e le spese di stipula saranno a carico dell’aggiudicatario.

L’aggiudicatario è obbligato a stipulare il contratto entro il termine che sarà fissato

dall'Amministrazione.

La mancata stipula del contratto entro il termine sopra fissato sarà considerata come rinuncia dell'aggiudicatario e comporterà la revoca da parte dell'Amministrazione comunale dell'aggiudicazione; in tal caso potrà essere dichiarato aggiudicatario, se esistente, il secondo offerente o indire una nuova gara.

Il canone non è comprensivo delle spese di allacciamento e/o voltura e di consumo per le utenze luce, gas, acqua, rifiuti ecc. del bar, servizi e relative pertinenze, che sono a carico del concessionario, che dovrà, inoltre, provvedere al pagamento degli oneri fiscali e di tutte le spese comunque inerenti e conseguenti alla gestione dell'esercizio, tenendo sollevata ed indenne l'amministrazione comunale da ogni onere, pagamento od obbligazione, sia nei confronti del fisco, che dei fornitori, dei dipendenti o di terzi.

Alla proposte presentate in fase di gara dovranno seguire, in caso di aggiudicazione progetti, autorizzazioni e collaudi, qualora le migliorie proposte lo prevedano.

Privacy - in relazione al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art 13 del Regolamento europeo n. 679/2016 si rimanda all'art. 13 del Capitolato Tecnico.

IL DIRIGENTE AREA SERVIZI GENERALI
Dott. Marco Mordenti

Allegati:

- All. 1 - Istanza / dichiarazione sostitutiva;
- All. 2 - Modulo per presentazione offerta economica.

Allegato 1- istanza di partecipazione

Bollo da € 16,00

Compilare con caratteri leggibili e firmare allegando la fotocopia di documento di riconoscimento valido di ciascun firmatario.
Le imprese sono pregate di utilizzare il presente modello così come viene fornito evitando di ricopiarlo o modificarlo, eventuali integrazioni possono essere allegate a parte e richiamate nel presente documento con una nota. Il modello va compilato in tutte le sue parti selezionando le opzioni pertinenti ove previsto e barrando le parti non pertinenti.

Unione dei Comuni della Bassa Romagna
Piazza dei Martiri, 1
48022 Lugo (RA)

COMUNE DI CONSELICE - CONCESSIONE D'USO DEL BAR ALL'INTERNO DEL PARCO PUBBLICO "BOURGOIN JALLIEU" DI CONSELICE PER SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE PERIODO 2025 - 2031

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA E DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE

ai sensi del DPR 28 dicembre 2000, n. 445

Il/La sottoscritt _____
nat__ a _____ il _____ e residente a _____
_____ tel. _____
cod. fiscale _____
in qualità di (specificare carica) _____
dell'impresa _____
con sede a _____ in via _____
C.F. _____ P.IVA _____
Tel _____ MAIL _____
cellulare _____
PEC _____
iscritta alla C.C.I.A.A. (indicare anche oggetto dell'attività esercitata e riportata nella C.C.I.A.A.)

e

(qualora si richieda di partecipare congiuntamente ad altro soggetto)

Il/La sottoscritt _____
nat__ a _____ il _____ e residente a _____

_____ tel. _____
cod.fiscale _____
in qualità di _____ in qualità di (specificare carica) _____
dell'impresa _____
con sede a _____ in via _____
C.F. _____ P.IVA _____
Tel _____ MAIL _____
cellulare _____
PEC _____
iscritta alla C.C.I.A.A. _____

consapevole/i delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 in caso di falsità in atti o dichiarazioni mendaci.

CHIEDE / CHIEDONO

di partecipare alla procedura aperta in oggetto ed a tal fine, sotto la propria personale responsabilità, ai sensi del D.P.R. 445/2000,

DICHIARA / DICHIARANO

- che le persone delegate a rappresentare ed impegnare legalmente il soggetto partecipante come sopra individuato- sono:

Sig. _____ nato
a _____ Prov _____ il _____ e
residente a _____ in via _____ n. _____ Cod.
Fisc. _____ in qualità di _____;

Sig. _____ nato
a _____ Prov _____ il _____ e
residente a _____ in via _____ n. _____ Cod.
Fisc. _____ in qualità di _____;

Sig. _____ nato
a _____ Prov _____ il _____ e
residente a _____ in via _____ n. _____ Cod.
Fisc. _____ in qualità di _____;

Sig. _____ nato
a _____ Prov _____ il _____ e
residente a _____ in via _____ n. _____ Cod.
Fisc. _____ in qualità di _____;

- di non trovarsi nei motivi di esclusione previsti dall'art. 94 e 95 del D.Lgs 36/2023 che si applica in analogia;
- di non trovarsi nelle condizioni di incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione e

di non essere stato interdetto, inabilitato o fallito e/o che non sono in corso procedure per nessuno di tali stati;

- che non sussistono nei propri confronti le cause di divieto, di decadenza o di sospensione previste dalla normativa antimafia (art. 67 del D.Lgs. 06/09/2011, n. 159, “Effetti delle misure di prevenzione previste dal Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia”);
- di non trovarsi in nessuna delle cause di esclusione dall’esercizio di attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui all’art. 71 del D.Lgs. n. 59/2010 e di non trovarsi nelle condizioni di cui agli Artt. 11,92 e 131 del TULPS R.D. 773/1931;
- che il soggetto partecipante è in grado di dimostrare il possesso di almeno uno dei requisiti professionali per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui all’art. 71, comma 6 del D.Lgs. 26/03/2010 n. 59 e ss.mm.ii. e precisamente (*barrare l’opzione di interesse*):

- ☐ di avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalla Regione Emilia-Romagna o da un'altra Regione o dalle province autonome di Trento e Bolzano o equivalenti Autorità competente in uno Stato membro dell’Unione Europea o dello Spazio Economico Europeo, riconosciuto dall’Autorità competente italiana;
- ☐ di avere esercitato in proprio, per almeno due anni, anche non consecutivi, nell'ultimo quinquennio, l'attività di impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande;
- ☐ di avere prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nell'ultimo quinquennio, presso imprese operanti nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla vendita o all’amministrazione o alla preparazione di 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 dall'iscrizione all'INPS o equivalente Autorità competente di uno Stato membro UE;
- ☐ di 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 o di avere ottenuto la dichiarazione di corrispondenza da parte del Ministero dell’Istruzione, Università e Ricerca;

- ☐ di aver conseguito la qualificazione professionale all'estero o di avere esercitato l'attività in questione in un altro Stato membro dell'Unione Europea dello Spazio Economico Europeo (art 30 del D.Lgs 206/2007) e di avere ottenuto il riconoscimento dal Ministero dello Sviluppo Economico;

nel seguente modo:

- ☐ il requisito suddetto è posseduto in proprio dal sottoscrittore della presente autocertificazione;

oppure

- ☐ il requisito suddetto è garantito da un delegato all'attività di somministrazione;

- non aver commesso grave negligenza e/o gravi inadempienze nell'esecuzione di prestazioni affidate dalla stazione appaltante, risultanti da atto motivato della stazione appaltante e/o non aver in corso provvedimenti che comportino l'impedimento di contrattare con la pubblica amministrazione;
- che la Società non è in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di regolamento giudiziario o di concordato preventivo o di ogni altra analoga situazione; che la Società non ha in corso una procedura di dichiarazione di fallimento, di amministrazione controllata, di concordato preventivo oppure ogni altra procedura della stessa natura; che a carico della società non si sono verificate procedure di fallimento o di concordato nel quinquennio anteriore alla data della gara;
- di aver preso conoscenza delle condizioni locali nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla gestione della struttura e sull'eventuale esecuzione dei lavori da effettuarsi;
- di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo oggetto della presente procedura;
- di aver preso conoscenza e di accettare le condizioni contenute nell'avviso pubblico nonché quanto previsto negli elaborati approvati con delibera di Giunta Comunale di Conselice n. 17 del 30/01/2025 (Capitolato Tecnico, planimetrie, schema di concessione);
- che in caso di aggiudicazione della concessione si impegna sin da ora a presentare le specifiche fidejussioni a garanzia, nonché le garanzie assicurative, previste dal capitolato tecnico:

- cauzione pari ad una annualità di canone, così come derivante dall'aumento offerto in sede di

gara maggiorata di € 1.000,00 valida per tutta la durata della concessione mediante fidejussione assicurativa/bancaria o mediante versamento in contanti, a garanzia della buona conservazione dei locali affidatogli e della piena ed esatta osservanza degli obblighi previsti dal capitolato;

- **polizza assicurativa di responsabilità civile** presso primaria compagnia di assicurazioni per un importo non inferiore ad **€ 200.000,00** e per tutta la durata contrattuale;

- in caso risulti aggiudicatario, di attenersi scrupolosamente, nello svolgimento delle prestazioni indicate nel capitolato tecnico e di essere consapevole che il mancato rispetto di tale condizione comporta la facoltà della stazione appaltante di risolvere il contratto;
- di essersi recato nel luogo oggetto della concessione;
- che eventuali comunicazioni vanno inviate all'indirizzo mail/PEC riportato nella prima pagina della presente autocertificazione;

....., lì

Firma

.....
(Legale Rappresentante)

N.B. Occorre allegare copia fotostatica di un valido documento di identità del sottoscrittore.

Allegato 2 – Modulo offerta economica

Unione dei Comuni della Bassa Romagna
Piazza dei Martiri, 1 - 48022 Lugo (RA)

COMUNE DI CONSELICE - CONCESSIONE D'USO DEL BAR ALL'INTERNO DEL PARCO PUBBLICO "BOURGOIN JALLIEU" DI CONSELICE PER SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE PERIODO 2025 - 2031

Il/La sottoscritto/a
nato/a a Prov. il giorno
residente a
Via n. C.F.
in qualità di
della ditta
.....
per la concessione d'uso in oggetto

OFFRE

➤ **il seguente AUMENTO PERCENTUALE** da applicare sul canone annuo a base di gara di € 2.000,00 + Iva

AUMENTO PERCENTUALE OFFERTO IN CIFRE con due decimali	AUMENTO PERCENTUALE OFFERTO IN LETTERE
..... %	DICONSI: %

(Timbro e Firma leggibile del Legale Rappresentante)

.....

..... (Luogo e data)

Compilare con caratteri leggibili e firmare allegando la fotocopia di documento di riconoscimento valido di ciascun firmatario.