



COMUNE DI  
SCANDIANO

COMUNE DI SCANDIANO – CORSO VALLISNERI, 6, 42019 SCANDIANO (RE)

TELEFONO 0522/764211 - TELEFAX 0522/857592 –

indirizzo e-mail:/pec [scandiano@cert.provincia.re.it](mailto:scandiano@cert.provincia.re.it)

sito internet: <http://www.comune.scandiano.re.it>

**AVVISO DI GARA PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DI PUBBLICO ESERCIZIO  
EX CENTRO GIOVANI RIOLA.**

**CIG: Z97114FA0A**

**1) OGGETTO DELLA GARA:**

Concessione dei locali posti al piano terra del ex centro Giovani “Riola” sito in via della Repubblica n. 64 per la gestione di un pubblico esercizio all’interno del complesso polifunzionale . Importo canone annuo a base di gara **€ 14.400(quattordicimilaquattrocento/annuo)** indicizzati, soggetti a rialzo, oltre IVA. L’importo del canone dal terzo anno sarà soggetto ai soli aumenti dovuti agli indici ISTAT. **Non sono ammesse offerte alla pari o al ribasso.**

Durata della concessione: **4 anni (rinnovabili)**

**2) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE:**

(Determinazione del 17/10/2014)

Gara con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa. L’aggiudicazione avverrà sulla base dei seguenti elementi oggetto di valutazione e dei relativi punteggi (si veda il capitolato speciale):

**a) offerta tecnica - massimo 70 punti:**

**b) offerta economica - massimo 30 punti.**

Non sono ammesse alla gara offerte parziali, indeterminate ovvero condizionate, che rechino cancellature od abrasioni, che non siano espressamente approvate e siglate con postilla firmata dallo stesso sottoscrittore dell’offerta.

In caso di discordanza tra l’offerta complessiva espressa in cifre e quella espressa in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l’Amministrazione.

Si procederà all’aggiudicazione anche nel caso in cui sia pervenuta una sola offerta valida purché ritenuta congrua e vantaggiosa dall’amministrazione.

E' obbligatorio e pertanto elemento essenziale della gara per i concorrenti effettuare un sopralluogo presso l'immobile ; un referente dell'amministrazione sarà presente alle date/ore che dovranno essere concordate con appuntamento, come di seguito indicato, per la presa d'atto dello stato di fatto dei luoghi e degli spazi dell'immobile dato in concessione a corpo e non a misura non vi sarà dato luogo ad azioni per lesione misura né aumento né diminuzione del canone per qualunque errore nella descrizione dei beni o spazi , dovendosi intendere gli stessi ben conosciuti accettati nel loro complesso a seguito dell'avvenuto sopralluogo.

### 3) CARATTERISTICHE:

La concessione dovrà avvenire secondo quanto previsto dal capitolato per l'affidamento del pubblico esercizio del complesso polifunzionale ex centro Giovani Riola. Si potranno prevedere attività di bar, somministrazione di cibi e bevande, punto ristoro ed iniziative di valorizzazione dei prodotti tipici oltre all'eventuale vendita.

### 4) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

Per partecipare alla gara i soggetti interessati dovranno fare pervenire, entro e non oltre **le ore 12,00 del giorno 21.11.2014** mediante raccomandata postale ovvero consegna diretta all'Ufficio protocollo del Comune, un plico chiuso e controfirmato sui lembi di chiusura recante la scritta "*offerta per la concessione della gestione di pubblico esercizio presso ex centro giovani Riola*" da indirizzarsi come segue:

Comune di Scandiano

Ufficio Protocollo

Corso Vallisneri n. 6 –

42019 Scandiano (RE).

La tempestività dell'offerta sarà attestata unicamente dal timbro dell'Ufficio Protocollo del Comune.

I pieghi che, per qualsiasi ragione, non esclusa la forza maggiore o il fatto di terzi, dovessero pervenire a destinazione oltre il termine perentorio sopra indicato, non saranno presi in alcun modo in considerazione.

La presentazione della domanda comporta, da parte del richiedente, la conoscenza e l'accettazione delle modalità previste nel bando.

Il predetto plico al suo interno dovrà contenere, pena esclusione dalla gara, TRE buste separate e sigillate :

#### **A – BUSTA A “documentazione amministrativa”**

La busta A “documentazione amministrativa” dovrà contenere :

- **1) Domanda** necessaria per la partecipazione alla gara da **redigere secondo il modello allegato al presente bando (allegato A)** corredata di fotocopia di documento di riconoscimento in corso di validità del sottoscrittore attestante i requisiti richiesti:

- requisiti professionali per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi del art 71 del Dlgs n. 59/2010 e ai sensi dell'art 6 comma 2 della legge regionale L.R. n. 14 del 26/07/2003 e succ. mod di legge;

- requisiti morali per l'esercizio delle attività di somministrazioni previste dall'art . 6 comma 1 L. R. 14 del 26/07/2003;

- di non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 38 D.Lgs . 163/2006

E' fatta salva la facoltà degli offerenti di includere all'interno della busta direttamente le certificazioni rilasciate dagli enti competenti.

- **2)Copia del Capitolato speciale** sottoscritta per accettazione in ogni singolo foglio dal titolare o legale rappresentante della ditta o della persona abilitata ad impegnare legalmente la stessa.

-**3)Dichiarazione di presa visione dei luoghi - documento essenziale di gara-** rilasciata dal Comune al momento del sopralluogo obbligatorio.

A tal fine dovrà accordarsi telefonicamente con l'ufficio Fiere Commercio e Turismo (0522 / 764290 – 764302 ) dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00. Saranno ammessi al sopralluogo , il legale rappresentante , o un dipendente della ditta , purch'è munito di specifica delega da parte del legale rappresentante e di documento d'identità.

#### **B – BUSTA B “offerta economica”**

La busta B “offerta economica” dovrà contenere l'offerta economica sottoscritta dal legale rappresentante , secondo **il modulo di offerta allegato al presente bando (Allegato B)**;

L'impresa partecipante dovrà indicare l'importo superiore rispetto all'importo a base d'asta € 14.400 /annuo (quattordicimilaquattrocento/annuo) oltre IVA;

L'offerta deve essere presentata in bollo di euro 16,00

Non deve contenere riserve o condizioni, non deve essere espressa in modo indeterminato né facendo riferimento ad altra offerta.

Non sono ammesse offerte in ribasso rispetto all'importo a base d'asta.

Qualora la documentazione o l'offerta rechi la firma di persona diversa dal legale rappresentante, dovrà essere allegata copia dell'atto giustificativo dei poteri del sottoscrittore (procura speciale allegata in originale o in copia autentica).

#### **C – BUSTA C “offerta tecnica”**

La busta C dovrà contenere una proposta progettuale definita “offerta tecnica”, con i parametri richiesti del presente bando. L'offerta dovrà essere sottoscritta in ogni pagina , con firma leggibile e per esteso , da parte del /i titolare/i o legale/i della ditta /società o da persona abilitata ad impegnare legalmente la stessa.

La proposta progettuale dell'offerta tecnica deve contenere:

- una proposta ideativa di gestione descritta in una relazione di massimo due cartelle, in formato A4 , relativa alle modalità di gestione del servizio bar e al tipo di attività ed iniziative da svolgere, al fine di creare un punto qualificato di incontro e di ritrovo a Scandiano, con particolare riferimento alla qualità ed efficienza del servizio, alla tipologia e varietà dell'offerta gastronomica e alla qualità dei prodotti utilizzati, prezzi al pubblico, piano di organizzazione del lavoro e figure professionali che si prevedono di impegnare nell'attività. La proposta gestionale diviene vincolante per l'aggiudicatario.
- un curriculum contenente una dettagliata indicazione delle precedenti esperienze professionali o di gestione di bar, punti di ristoro e altre strutture similari ;
- una proposta / progetto di interventi di recupero, cura e manutenzione migliorativi degli spazi concessi attraverso la fornitura di beni mobili, attrezzature utili per il funzionamento della struttura adibita a bar in coerenza con la proposta organizzativa di gestione ai sensi di quanto contenuto nel capitolato speciale del presente bando ;
- una proposta facoltativa in ordine ad attività - iniziative enogastronomiche – attività di promozione di prodotti tipici;
- una proposta facoltativa di azioni od iniziative innovative , da realizzarsi per un piano di promozione del complesso polifunzionale, eventuali strategie che si intendono attuare in riferimento a target specifico di clientela ;

Le proposte di riqualificazione per l'immobile di adeguamento funzionale nonch'è gli interventi indispensabili per l'avvio dell'attività di somministrazione, nel rispetto delle normative vigenti e pertanto già asseverate dagli organi di autorizzazione competenti per materia. Gli interventi da effettuarsi in conformità allo svolgimento delle attività indicate nella proposta ideativa di gestione sono meglio esplicitati all'art 5 del capitolato speciale.

Si rammenta che tali azioni di recupero e manutenzione prima della loro esecuzione dovranno essere sottoposte al preventivo benestare dell'Amministrazione in collaborazione con la competente Soprintendenza dei beni architettonici.

#### **D- Aggiudicazione**

La concessione per la gestione del pubblico esercizio sarà aggiudicata, previo esame delle offerte, al concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, determinata dai seguenti elementi:

- 1) offerta tecnica;
- 2) offerta economica.

### **1) offerta tecnica: da 0 a 70 punti**

Per l'assegnazione del punteggio verrà tenuto conto:

1. della proposta ideativa di gestione che garantisca la fattibilità e la realizzabilità della proposta in relazione alla presumibile resa economica delle attività indicate, proiettata per la durata della concessione e la coerenza ed adeguatezza rispetto alla destinazione, alle funzioni e alle attività: **max 20 punti;**
2. del curriculum, delle esperienze e capacità tecniche dell'offerente con riferimento a precedenti esperienze professionali o di gestione di bar, punti di ristoro e altre strutture similari: **max 5 punti**
3. proposta – progetto di recupero riqualificazione cura e manutenzione degli spazi concessi consistente manutenzione , conservazione, allestimento dei beni mobili e di tutte le attrezzature utili al corretto funzionamento della struttura adibita a bar o simile, valutata tenendo conto di: qualità ed adeguatezza degli interventi e soluzioni progettuale con riguardo alla proposta gestionale fatta e alle attività che si intende svolgere nell'ambito dei locali e degli spazi , che dovranno contenere almeno la garanzia di asseverazione da parte degli organi competenti al rilascio di autorizzazioni congiunte sugli aspetti igienico sanitari, certificazione e sicurezza e loro messa a norma nel rispetto delle normative vigenti: **max 35 punti;**
4. delle proposte e delle attività - iniziative enogastronomiche – attività di promozione di prodotti tipici : **max 5 punti;**
5. eventuale proposta di azioni od iniziative innovative , da realizzarsi per un piano di promozione del complesso polifunzionale, strategie che si intendono attuare in riferimento a target individuati; : **max 5 punti**

### **2) Offerta economica: massimo punti da 0 a 30**

Il punteggio per l'offerta economica verrà attribuito, mediante la seguente proporzione diretta:

$$\text{offerta presentata/offerta presentata più vantaggiosa} \times 30.$$

### **E- Criteri di Aggiudicazione**

L'aggiudicazione sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006 e succ. mod. e int., secondo i seguenti parametri di valutazione, valutati da apposita commissione nominata ai sensi art. 84 del D.Lgs. n. 163/2006 e succ. mod. e int.

<b>PROGETTO DI SERVIZIO</b>	<b>Massimo punti 100</b>
1. offerta economica	Punti 30
2. offerta tecnica: proposta ideativa di gestione	Punti 20
3. offerta tecnica: esperienze e capacità	Punti 5
4. offerta tecnica: proposta di attività' di recupero e riqualificazione cura e manutenzione degli spazi concessi	Punti 35
5. offerta tecnica : proposte attività - iniziative enogastronomiche – attività di promozione di prodotti tipici	Punti 5
6. offerta tecnica: proposta di azioni o iniziative innovative	Punti 5

Il punteggio per gli elementi sopra indicati come **offerta tecnica** sarà attribuito come segue:

<b>Max punti 20</b>
Verranno attribuiti secondo la valutazione espressa dalla Commissione di gara così ripartiti: Proposta ideativa <ul style="list-style-type: none"> <li>• ottimo punti 20,</li> <li>• buono punti 15,</li> <li>• discreto punti 10</li> <li>• sufficiente punti 5,</li> <li>• insufficiente punti 0</li> </ul>
<b>Max punti 5</b>
Esperienza e capacità – proposte e attività <ul style="list-style-type: none"> <li>• ottimo punti 5</li> <li>• buono punti 3</li> <li>• discreto punti 2</li> <li>• sufficiente punti 1</li> <li>• insufficiente punti 0</li> </ul>
<b>Max punti 35</b>
Recupero e riqualificazione degli spazi concessi <ul style="list-style-type: none"> <li>• ottimo punti 35</li> <li>• buono punti 25</li> <li>• discreto punti 15</li> <li>• sufficiente punti 10</li> <li>• insufficiente punti 0</li> </ul>
<b>Max punti 5</b>
Proposta progetto innovativo e proposte attività <ul style="list-style-type: none"> <li>• ottimo punti 5,</li> <li>• buono punti 3,</li> <li>• discreto punti 2</li> <li>• sufficiente punti 1,</li> <li>• insufficiente punti 0</li> </ul>

Saranno esclusi , e dunque non ammessi alla fase di apertura delle buste contenenti l'offerta economica i concorrenti che abbiano conseguito complessivamente un punteggio inferiore a 40

**5) CAUZIONE:** L'aggiudicatario, successivamente all'aggiudicazione provvisoria, dovrà presentare, al momento della stipulazione del contratto, una cauzione definitiva pari a n. 1 annualità di canone quale risultante dall'offerta presentata in sede di gara. La mancata presentazione della cauzione determina decadenza dall'aggiudicazione. Il concessionario dovrà altresì stipulare una polizza di RCT con massimale non inferiore a € 3.000.000,00, per danni a terzi per l'attività svolta, ed incendio per la conduzione del bar e delle pertinenze per una somma assicurata di € 1.000.000 (euro unmilione/00).

## **6) OPERAZIONI DI GARA**

All'apertura dei pieghi pervenuti in termine si procederà il giorno **01/12/2014** alle ore 9.30 presso la sede del Comune di Scandiano, corso Vallisneri n. 6- 42019 – Scandiano (RE) in **seduta pubblica**, Si valuterà la regolarità dei documenti presentati a corredo della gara e si procederà all'apertura della busta A “documentazione amministrativa”.

La Commissione nominata, **in seduta riservata**, procederà all'apertura alla proposta progettuale definita offerta tecnica con i parametri richiesti con attribuzione dei relativi punteggi.

Il giorno **09/12/2014** alle ore 9.30 **in seduta pubblica** si procederà alla apertura dell'offerta economica al calcolo complessivo assegnato ad ogni concorrente, alla compilazione della graduatoria ed alla proclamazione della miglior offerta complessiva.

Alle sedute pubbliche indicate sopra potranno partecipare i rappresentanti per ogni impresa concorrente.

Delle operazioni di gara verrà redatto apposito verbale che sarà approvato, unitamente alla graduatoria definitiva, con apposita determinazione dirigenziale.

Il presidente della Commissione si riserva la facoltà insindacabile di rinviare la data di esperimento della gara senza che i concorrenti, preavvisati, possano accampare pretese al riguardo.

## **7) NORME FINALI**

La mancata presentazione di ognuna delle dichiarazioni di cui al presente bando o dei documenti richiesti, nonché il mancato rispetto delle formalità, determina esclusione dalla gara.

Sempre a pena di esclusione inoltre ciascun offerente dovrà rendere tutte le dichiarazioni prescritte dal presente bando. I documenti e le dichiarazioni non in regola con le disposizioni non comportano esclusione dalla gara.

Per quanto non previsto nel presente bando si rinvia alle disposizioni di legge o regolamenti vigenti in materia. La stipulazione del contratto avverrà entro 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva. Saranno a carico dell'aggiudicatario le spese conseguenti al perfezionamento del contratto relativo alla concessione. L'Amministrazione si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di non aggiudicare la gara, nel caso non ritenga le domande presentate congrue ai criteri di gara. Il presente bando verrà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta.

**8) TUTELA DEI DATI PERSONALI (D.LGS. 30.06.2003 n. 196):** I dati personali forniti dai concorrenti, obbligatori per le finalità connesse per la gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto, saranno trattati dall'ente conformemente alle disposizioni del D.Lgs. 196/2003 e saranno comunicati ai terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto.

**9) ALTRE INFORMAZIONI:**

Il presente avviso di gara è pubblicato all'albo pretorio del Comune di Scandiano. Copia dell'avviso di gara e del capitolato è disponibile presso il Settore Affari Generali e Istituzionali Ufficio Fiera commercio e Turismo e sul sito internet del comune: <http://www.comune.scandiano.re.it>.

Ulteriori informazioni e chiarimenti potranno essere richieste all'ufficio Fiera Commercio e Turismo dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00 (tel. 0522/764290) Geom. Campioli Monica o inviati via email al seguente indirizzo: indirizzo e-mail: [m.campioli@comune.scandiano.re.it](mailto:m.campioli@comune.scandiano.re.it) entro il giorno **15/11/2014**.

Le risposte verranno pubblicate sul sito del comune di Scandiano alla voce bandi e gare : risposta quesiti.

Le informazioni e comunicazioni riguardanti chiarimenti richiesti, convocazioni sedute, ed ogni ulteriore comunicazione relativa alla gara stessa saranno tempestivamente pubblicate sul sito sezione Avvisi e Bandi di Gara- Avviso di gara per la concessione della gestione di pubblico esercizio ex centro giovani "Riola"

Il contenuto delle stese avrà valore di notifica agli effetti di legge.

**10) FORMA DEL CONTRATTO:** Il contratto oggetto del presente bando di gara sarà stipulato a seguito di aggiudicazione definitiva con spese, tasse e diritti relativi alla stipulazione del contratto e sua registrazione a carico dell'aggiudicatario.

**12) NORMATIVA DI RIFERIMENTO:** Capitolato speciale ; Regolamento comunale dei contratti, Dlgs. 163/2006.

Scandiano 21/10/2014

IL DIRIGENTE  
Affari Generali e Istituzionali  
(Dott. Boretti Guido Massimo)



**OGGETTO: AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE CONCESSIONE DELLA GESTIONE DI PUBBLICO ESERCIZIO “ EX CENTRO GIOVANI RIOLA”.**

Concessione in uso della gestione del servizio di attività di somministrazione di alimenti e bevande (tipologia attività-bar) complesso polifunzionale via della Repubblica 64

Al Comune di Scandiano  
Ufficio Fiere e Commercio e Turismo  
Corso Vallisneri n.6  
42019 Scandiano (RE)

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente nel Comune di \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_  
via/piazza \_\_\_\_\_ nella sua qualità di \_\_\_\_\_ e legale rappresentante  
del \_\_\_\_\_, codice fiscale \_\_\_\_\_ partita I.V.A. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ domiciliata a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_  
email/pec \_\_\_\_\_

preso atto del bando di gara in oggetto predisposto dal Comune di Scandiano con espresso riferimento alla società che rappresenta

**FORMULA ISTANZA DI AMMISSIONE**

A tal fine, ai sensi e per gli effetti degli art. 46/47 del D.P.R. 445/2000 e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci

**DICHIARA:**

1) che l'impresa è in possesso del seguente requisito professionale per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande previste dall'art. 6 comma 2 della L. R. 14 del 26/07/2003:

- di essere in possesso dei requisiti morali per l'esercizio delle attività di somministrazione previste dall'articolo 6 comma 1 L.R. 14 del 26/07/2003;
- se iscritti nel registro imprese della Camera di Commercio di non trovarsi in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo o qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione italiana e straniera, e che non è in corso alcuna delle predette procedure;
- di non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 38 lett. b) e c) del D. Lgs. 163/2006 ed in particolare:
  - che nei propri confronti non è pendente un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 L. 1423/1956 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 L.

575/1965;

- che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per i reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale e che non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, Direttiva CE 2004/18;

oppure:

- che, ai sensi dell'art. 38 comma 2 del D. Lgs. 163/2006, nei propri confronti sono state emesse le seguenti condanne per le quali il dichiarante abbia beneficiato della non menzione:

.....  
.....  
.....

- di essere a diretta conoscenza che a carico dei soggetti riportati nella lista di cui al punto 1 della presente dichiarazione, non sussistono le situazioni di esclusione di cui all'art. 38 comma 1, lett. b) e c) del D. Lgs. 163/2006;
- di non essere sottoposto a misure interdittive della capacità a contrattare con la pubblica amministrazione di cui al D.LGS 213/2001;
- di essere in condizioni di regolarità contributiva, previdenziale ed assistenziale
- di non aver commesso violazioni gravi definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabilite ;
- di espletare il servizio direttamente e/o a mezzo di dipendenti regolarmente assunti a norma di legge;
- di accettare integralmente tutte le condizioni indicate nel contratto di concessione e capitolato;
- di possedere le attrezzature e di avvalersi del personale necessario per la corretta esecuzione del servizio nei tempi e nei modi previsti dal contratto;
- di aver tenuto conto delle particolari condizioni dei tempi e dei luoghi di lavoro, di aver attentamente esaminato e di ben conoscere tutti i documenti di gara.
- Di aver effettuato il sopralluogo obbligatorio in data \_\_\_\_\_ come attestato dagli uffici comunali competenti;
- di aver visionato l'immobile e di accettarne l'Assegnazione nello stato di fatto e di diritto in cui si trova , senza nulla pretendere dall'Amministrazione.
- di autorizzare l'invio delle comunicazioni di gara ai sensi dell'art 79 del Dlg 163/2006 al seguente indirizzo \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ o \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ o \_\_\_\_\_ tramite \_\_\_\_\_ pec \_\_\_\_\_ e/o \_\_\_\_\_ email \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- di autorizzare, ai sensi del dlgs 196/2003 , al trattamento dei dati personali ai fini connessi all'espletamento delle procedure di gara;
  - di autorizzare L'Amministrazione di Scandiano a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla procedura qualora un concorrente eserciti la facoltà di accesso ai sensi della legge 241/1990.
- (1) Nel caso in cui il concorrente non intenda autorizzare l'accesso a causa della sussistenza nella documentazione presentata di segreti tecnici o commerciali , deve allegare alla documentazione di gara apposita dichiarazione in busta chiusa riportante la dicitura “ dichiarazione art 13 c, 5 Dlgs 163/2006, specificando le motivazioni dell'opposizione con documentazione probatoria.

\_\_\_\_\_  
DATA \_\_\_\_\_

Firma  
(allegare fotocopia carta d'identità)

**BOLLO da € 16**

**OGGETTO: AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE CONCESSIONE DELLA GESTIONE DI PUBBLICO ESERCIZIO “ EX CENTRO GIOVANI RIOLA”.**

Concessione in uso della gestione del servizio di attività di somministrazione di alimenti e bevande (tipologia attività-bar) complesso polifunzionale via della Repubblica 64

Al Comune di Scandiano  
Ufficio Fiere e Commercio e Turismo  
Corso Vallisneri n.6  
42019 Scandiano (RE)

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente nel Comune di \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_  
via/piazza \_\_\_\_\_ nella sua qualità di \_\_\_\_\_ e legale  
rappresentante del \_\_\_\_\_, codice fiscale partita I.V.A.  
\_\_\_\_\_ domiciliata a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_  
email/pec \_\_\_\_\_

preso atto del bando di gara in oggetto predisposto dal Comune di Scandiano con espresso riferimento alla società che rappresenta

Si impegna alle condizioni indicate nel capitolato speciale e ai suoi allegati di cui ha preso visione e che accetta integralmente ai sensi degli art 1341 e 1342 del codice civile, offrendo il seguente importo superiore a quello posto a base di gara di € 14.400

**Importo annuo offerto** \_\_\_\_\_ **(in cifre)**  
**(IVA esclusa)**

**Importo annuo offerto** \_\_\_\_\_ **(in lettere)**  
**(IVA esclusa)**

DATA

FIRMA

## ***CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DI PUBBLICO ESERCIZIO SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE EX CENTRO GIOVANI “RIOLA.”***

### **Art. 1 - Oggetto e finalità della concessione**

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione dei locali posti al piano terra del ex centro Giovani Riola sito in via della Repubblica n. 64 per la gestione di un pubblico esercizio all’interno del complesso polifunzionale .

Finalità è quella di acquisire una gestione e l’utilizzo dei predetti spazi al fine di creare un punto qualificato di incontro e di ritrovo a Scandiano nel “Complesso polifunzionale Riola”.

Indicativamente si possono prevedere attività di bar, somministrazione di cibi e bevande/punto ristoro ed iniziative di valorizzazione dei prodotti tipici oltre l’eventuale vendita.

Detti locali vengono concessi per l’esercizio di tutte le attività di cui alla “proposta ideativa di gestione” costituente elemento dell’offerta tecnica presentata dal concessionario in sede di gara ed allegata al presente capitolato.

L’attività di somministrazione alimenti e bevande potrà eventualmente essere svolta congiuntamente ad attività di trattenimento e svago . Il concessionario potrà eventualmente svolgere attività ed iniziative ricreative, iniziative enogastronomiche – attività di promozione di prodotti tipici locali di gastronomia ,di varia natura mostre, esposizioni valorizzazione e promozione.

Contestualmente ai locali vengono concessi in uso ciò che è presente (arredi e attrezzature) al momento del sopralluogo negli spazi concessi .

### **Art. 2 - Durata della concessione**

La concessione è temporanea ed avrà la durata di 4 (quattro) anni, salvo proroga a decorrere dalla sottoscrizione del contratto e dal contestuale verbale di consegna dei locali e potrà essere rinnovata su richiesta del concessionario, ad insindacabile giudizio dell’Amministrazione, qualora ricorrano ragioni di convenienza e di interesse pubblico, per uguale periodo, con contrattazione del nuovo canone di locazione.

Sarà inoltre facoltà dell’Amministrazione procedere alla proroga eventuale del presente contratto . Alla scadenza i locali torneranno nella piena disponibilità del Comune, nello stato di fatto e di diritto in cui si troveranno al momento, ivi comprese le eventuali migliorie e/o addizioni effettuate per il recupero , cura e manutenzione dell’immobile ai sensi dell’offerta tecnica: recupero e riqualificazione spazi.

### **Art. 3 – Interventi e Manutenzione. Migliorie ed addizioni**

Il concessionario dovrà utilizzare attrezzature, per lo svolgimento dell’attività, di tipo mobile che non dovranno in alcun modo alterare, danneggiare gli ambienti concessi e tutelati in quanto sottoposti a vincolo di cui al Dlgs 42/2004.

Nessun intervento di recupero , manutenzione potrà essere fatto dal concessionario se non autorizzato esplicitamente dall’ufficio tecnico comunale, così da consegnare i locali e le attrezzature al concedente nelle migliori condizioni, salvo il deperimento d’uso, e perfettamente funzionanti.

**Il concessionario si impegna sulla base delle attività di somministrazione cibi e bevande che intende svolgere ad effettuare un piano di interventi di recupero - riqualificazione degli spazi concessi, manutenzione , conservazione, allestimento dei beni mobili e di tutte le attrezzature utili al corretto funzionamento della struttura adibita a bar o simile, che dovranno contenere la garanzia di asseverazione da parte degli organi competenti al rilascio di autorizzazioni congiunte sugli aspetti igienico sanitari, certificazione e sicurezza e loro messa a norma nel rispetto delle normative vigenti, come presentati in sede di offerta**

### **Art. 4 – Canone , Pagamento e adeguamento**

Il canone annuale di concessione posto a base di gara è pari ad €- [REDACTED] offerta economica di gara-.

Il canone annuale di concessione è da pagarsi in due rate semestrali anticipate con scadenza rispettivamente 1° gennaio – 1° luglio. A partire dal terzo anno il canone di concessione verrà indicizzato sulla base dell’inflazione annua calcolata secondo l’indice ISTAT dei prezzi al consumo delle famiglie di operai e impiegati.

Il pagamento di ciascuna rata dovrà essere effettuato presso il servizio di Tesoreria comunale entro e non oltre il decimo giorno del mese in cui il pagamento è dovuto.

Dal giorno successivo al decimo giorno del mese di scadenza del pagamento saranno dovuti al concessionario gli interessi di mora, pari a tre punti in più del saggio degli interessi legali, tempo per tempo vigenti.

Il concessionario che non provvederà al pagamento nei termini e nei tempi stabiliti dal contratto sarà considerato in mora senza che sia necessaria una formale comunicazione in tal senso.

Il mancato pagamento di due rate di canone comporta la revoca della concessione, salva l'escussione della fideiussione ed il risarcimento dei danni, compresi quelli connessi alla rinnovazione delle procedure amministrative per la individuazione del nuovo concessionario.

#### **Art. 5 - Interventi di recupero cura e manutenzione migliorativi dello stato di fatto dell'immobile**

Gli interventi di recupero, riqualificazione degli spazi concessi consistenti in manutenzione, conservazione, dell'immobile, degli impianti di allestimento dei beni mobili, e di tutte le attrezzature utili al corretto funzionamento della struttura adibita a bar/punto ristoro, oltre che autorizzati dall'amministrazione e dagli organi competenti al rilascio di autorizzazioni congiunte sugli aspetti igienico sanitari, certificazione e sicurezza e loro messa a norma nel rispetto delle normative vigenti.

Le attività e i lavori di recupero e manutenzione dovranno essere esplicitamente dettagliati e contenuti in un piano economico finanziario. Potranno riguardare: messa a norma impiantistica funzionale, recupero e messa a norma locale cucina, e locali adibiti a servizi igienici, tinteggi, ecc.

**Tali interventi presentati in sede di offerta, come sopra descritti e corredati di piano finanziario, daranno diritto allo scomputo per un importo massimo di due annuali di canone di concessione.**

Le opere così effettuate siano esse manutenzione straordinarie e o anche solo migliorative dello stato di fatto dell'immobile **con scomputo del canone rimarranno di proprietà del Comune.**

#### **Art. 6 - Oneri a carico del concessionario**

Il concessionario del servizio è tenuto a effettuare il servizio di somministrazione di alimenti e bevande secondo la tipologia di attività uso bar/punto ristoro.

Il concessionario si impegna a custodire i locali e le aree di pertinenza con la diligenza del buon padre di famiglia e ad accollarsi, la pulizia del cortile e limitrofa area verde, i lavori di manutenzione ordinaria degli stessi, previo accordo con l'Amministrazione concessionaria, in considerazione del valore soggetto a vincolo del complesso immobiliare in cui i locali risultano inseriti.

Nel caso in cui il concessionario ometta di eseguire gli interventi di manutenzione necessari alla conservazione e alla sicurezza dei beni concessi, l'amministrazione comunale, previa diffida, potrà eseguirli d'ufficio con rivalsa delle spese sostenute.

Il concessionario del servizio sarà tenuto inoltre a:

- acquistare le attrezzature e gli arredi utili ad effettuare il servizio di bar conformemente a quanto offerto in sede di "Proposta – progetto di allestimento", previa autorizzazione del Comune;
- adibire i locali all'uso previsto nel presente capitolato;
- sostenere tutte le spese di gestione dei locali (quale riscaldamento, luce, acqua, e quant'altro occorrente e afferente alla gestione);
- accollarsi tutti gli oneri e le responsabilità connesse alla gestione dell'esercizio, rispondendo in via diretta ed esclusiva dell'attività, sia nei confronti del Comune che di terzi;
- provvedere alla pulizia degli spazi dati in concessione, cortile e pertinenze aree verdi, nonché alla manutenzione ordinaria;
- dotarsi delle necessarie autorizzazioni degli organi competenti prima dell'inizio dell'attività;

#### **Art. 7 Cessione a terzi**

E' vietato cedere a terzi in tutto o in parte il contratto di concessione del servizio, salvo espressa autorizzazione da parte dell'Amministrazione concedente.

E' altresì vietato procedere al subappalto del servizio stesso salvo espressa autorizzazione da parte dell'Amministrazione concedente.

#### **Art. 8- Osservanza delle condizioni normative e contributivi risultanti dai contratti collettivi di lavoro**

Il concessionario deve, a sua cura e spese, provvedere alla completa osservanza delle vigenti disposizioni di legge e regolamenti con particolare riguardo alle norme sulla tutela dei lavoratori.

Il concessionario si obbliga ad applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti durante tutto il periodo della validità della concessione, nonché di applicare tutta la normativa in materia di sicurezza ed igiene sui luoghi di lavoro.

#### **Art. 9 - Responsabilità del concessionario ed assicurazione contro danni**

Il Concessionario é responsabile in via esclusiva di eventuali danni che, in correlazione al servizio prestato, possono derivare ai beni immobili e mobili oggetto della concessione, nonché a terze persone o a cose di terzi.

Il Concessionario terrà comunque manlevato il Comune per tutti i danni che avessero a subire le merci, gli impianti ed ogni altro bene, anche detenuto a qualsiasi titolo, necessario per lo svolgimento della propria attività. Si impegna inoltre a stipulare polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi, con primaria compagnia di assicurazione, a garanzia di eventuali danni a beni immobili e mobili oggetto della concessione, a terze persone o a cose di terzi, nonché ad ogni altro danno causato per un massimale non inferiore a € 3.000.000,00.e per incendio per la conduzione del bar e delle pertinenze per una somma assicurata non inferiore a € 1.000.000( euro unmilione/00)

#### **Art. 10 - Cauzione definitiva**

All'atto della stipulazione del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali compreso il regolare pagamento del canone , il concessionario è tenuto a versare una cauzione definitiva d'importo pari ad un'annualità di canone annuo della concessione da costituirsi anche mediante polizza fideiussoria assicurativa o bancaria. Non si procederà alla stipulazione del contratto in caso di mancato deposito della cauzione definitiva.

Salvo il diritto al risarcimento degli eventuali maggiori danni, in qualunque momento, il Comune di Scandiano, può ritenere sul deposito cauzionale i crediti derivanti a suo favore dal presente Capitolato e dal relativo contratto; in tal caso il gestore rimane obbligato a reintegrare o a ricostituire il deposito cauzionale entro 10 (dieci) giorni da quello della notificazione del relativo avviso.

In tutti i casi di risoluzione del contratto per inadempienza del gestore, il deposito cauzionale, salvo il diritto del Comune al risarcimento degli eventuali maggiori danni, può essere incamerato a titolo di penale.

#### **Art. 11 - Cessazione del rapporto**

La concessione si risolverà per scadenza contrattuale ed è revocabile in ogni momento per ragioni di pubblico interesse con preavviso di almeno sei mesi, da comunicarsi mediante raccomandata con avviso di ricevimento. Anche il concessionario può recedere dal contratto con preavviso di almeno sei mesi, da comunicarsi mediante raccomandata con avviso di ricevimento.

In ogni caso di cessazione, l'Amministrazione Comunale acquisisce la proprietà delle attrezzature e degli arredi utili ad effettuare il servizio di bar acquistati conformemente a quanto offerto in sede di "Proposta – progetto", con scomputo del canone di concessione pattuito. Il concessionario dovrà provvedere alla rimozione degli altri arredi e delle attrezzature proprie e restituire i locali liberi.

#### **Art. 12 - Revoca della concessione**

E' altresì applicabile la revoca della concessione nei seguenti casi:

- inadempienze alle prescrizioni di cui all'art. 6 della presente concessione, salvo i casi di forza maggiore;
- gravi inadempienze gestionali inerenti la sicurezza, l'igiene e salute pubblica, l'ordine pubblico;
- inadempienze economiche nei confronti della Amministrazione Comunale;
- a seguito di perdita dei requisiti per la somministrazione di alimenti e bevande ai sensi della vigente normativa statale e/o regionale;
- sospensione continuativa e non concordata dell'attività per un periodo superiore a sessanta giorni.

In tutti questi casi, e in caso di mancato rispetto del termine per la comunicazione del recesso previsto dal precedente articolo 11, l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione depositata, fatto salvo per l'Amministrazione comunale, il diritto al risarcimento del maggiore danno.

**Art. 13 - Stipulazione del contratto e relative spese**

Il concorrente che risulterà aggiudicatario si impegna a stipulare il relativo contratto in forma pubblica amministrativa entro il termine stabilito dalla comunicazione da parte del Servizio Contratti e comunque entro 60 gg. Qualora non adempia agli obblighi indicati nella suddetta comunicazione, il Comune si riserva di revocare l'aggiudicazione ponendo a suo carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendolo comunque indenne dalle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Tutte le spese contrattuali concernenti il contratto saranno a carico del concessionario.

**Art. 14 - Norme di rinvio e foro competente**

Per quanto non previsto nel presente capitolato e nel bando di gara, si fa rinvio alle disposizioni di legge e di regolamento vigenti in materia in quanto applicabili, nonché al regolamento comunale delle gare e dei contratti.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in ordine all'interpretazione, esecuzione, validità ed efficacia del contratto, è competente il foro di Reggio Emilia.