

Fasc. 2024/01 15/26

## **COMUNE DI CONSELICE – CONCESSIONE DEL DEL BAR ALL'INTERNO DEL PARCO COMUNALE "FALCONE E BORSELLINO" DI LAVEZZOLA.**

### **1. OGGETTO E FINALITA' DELLA CONCESSIONE**

L'Unione dei Comuni della Bassa Romagna – Piazza dei Martiri n. 1 – Lugo Tel. 0545 299527/299533 – [www.unione.labassaromagna.it](http://www.unione.labassaromagna.it) - e-mail: [appalti@unione.labassaromagna.it](mailto:appalti@unione.labassaromagna.it) per conto del Comune di Conselice, Via Garibaldi n. 14 – [www.comune.conselice.ra.it](http://www.comune.conselice.ra.it) intende concedere la gestione ***DEL BAR ALL'INTERNO DGGEL PARCO COMUNALE "FALCONE E BORSELLINO DI LAVEZZOLA"*** in esecuzione alla delibera di Giunta del Comune di Conselice n. 42 del 11/04/2024 ed alla determina dell'Unione Comuni della Bassa Romagna n. 507 del 30/04/2024.

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

La concessione ha per oggetto la gestione di locale di proprietà comunale, adibito a bar, destinato a pubblico esercizio di somministrazione alimenti e bevande con la possibilità di esercizio di attività collaterali compatibili, ai sensi dell'art. 12 della L.R. E.R. 14/2003, al fine di incentivare la ricettività del locale e del parco pubblico "Falcone e Borsellino".

Il bar è posto all'interno del parco pubblico "Falcone e Borsellino" di LAVEZZOLA - Via Bastia n. 106/A, nei locali appositamente adibiti a tale uso e delle sue pertinenze.

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,

L'attività è soggetta alla disciplina contenuta nella L.R. Emilia Romagna n. 14/2003 "Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande".

L'affidamento della concessione sarà effettuato attraverso esperimento di idonea procedura ad evidenza pubblica con aggiudicazione ai sensi dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui agli art. 13 e 14 del Regolamento dei Contratti. La valutazione riguarderà l'offerta economica in aumento rispetto al canone annuo a base di gara e l'offerta tecnica in base ai criteri elencati nel capitolato approvato con delibera di Giunta del Comune di Conselice n. 42 del 11.04.2024.

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. 42 del 11/04/2024

Si precisa in particolare che:

- è attualmente presente una tettoia in legno – di proprietà del precedente gestore – che verrà regolarmente rimossa, a sua cura e spese, ripristinando il locale allo stato originario, prima della consegna locali al nuovo aggiudicatario;
- all'interno del parco sono presenti panchine e attrezzature ludiche che rimangono in gestione al Comune e il concessionario potrà a sua cura e spese e in accordo con l'amministrazione installarne di nuove.
- per l'accesso al parco ove è posto il bar oggetto della concessione è presente un cancello che la cui apertura e chiusura spetta al concessionario, nel periodo di apertura dell'attività, con i seguenti orari indicativi: apertura ore 7:00 chiusura ore 24:00. Eventuali modifiche degli orari dovranno obbligatoriamente concordati con l'Amministrazione Comunale.

## **3 – CANONE A BASE D'ASTA**

L'importo del canone annuo posto a base d'asta da versare al Comune di Conselice ammonta ad € 1.200,00 + IVA di legge.

Il canone per l'anno 2024 in relazione al periodo di avvio della concessione, sarà rapportato al periodo di effettivo utilizzo mentre a partire dal 2025, sarà maggiorato, nella misura del 100%, 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 3 (tre) 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 3 (tre) la durata del contratto stesso, qualora vi sia piena soddisfazione del servizio prestato, siano state effettuate migliorie e investimenti convenienti per il Comune e il canone di concessione rivalutato sia remunerativo per l'Ente.

## 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 299527 – 299597 - E-mail: [appalti@unione.labassaromagna.it](mailto:appalti@unione.labassaromagna.it).

Elenco documenti:

- avviso pubblico, istanza di partecipazione e modulo per offerta;
- Capitolato tecnico;
- Planimetria generale;
- Planimetria stato attuale;
- 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:
  - 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.

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, 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 dettagliato agli artt. 4 e 6 del Capitolato tecnico approvato con delibera di Giunta del Comune di Conselice n. 42 del 11/04/2021, evidenziando che:

- il concessionario dovrà assicurare un **periodo minimo di apertura** della attività di somministrazione alimenti e bevande di cui al presente bando di **6 mesi** consecutivi all'anno durante la stagione estiva; è facoltà del concessionario tenere aperta la struttura per periodi annuali superiori a quello minimo.
- 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 0545.986952/918 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.

## ART 9 - CESSIONE DELLA CONCESSIONE - SUB-APPALTO

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 PER LA SCELTA DEL CONTRAENTE

L'affidamento della concessione 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 economica che l'offerta tecnica e sarà svolta in base ai criteri di valutazione indicati successivamente nell'art. 11

Ci si riserva di aggiudicare la concessione anche in caso di una sola offerta valida.

## 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

Le offerte presentate dagli operatori partecipanti verranno sottoposte all'esame di una commissione appositamente costituita che attribuirà i seguenti punteggi in relazione agli elementi di valutazione di seguito indicati.

### 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, assegnati discrezionalmente dai singoli commissari, senza procedere a successiva riparametrazione.

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX (DISCREZIONALI )
A	Precedente esperienza nella gestione di pubblici esercizi - <i>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.</i>	10
B	Progetto di gestione dell'attività (modalità di gestione della attività di somministrazione alimenti e bevande): - periodi di apertura annuale, settimanale e giornaliero comprensivo di orari	5
	- organizzazione della attività e del personale addetto	5
	- innovazione di somministrazione e qualità- alimenti e bevande innovative (es: vegetariana, macrobiotica, salutista, naturale, tisane e fruttati ecc)	25
	- proposta di programmazione e realizzazione di attività in collaborazione con associazioni locali, istituzione scolastica e altre attività locali (anche commerciali) mediante presentazione di un progetto sintetico	35
C	Incremento delle attrezzature, macchinari - arredi <i>Sarà valutata la proposta-impegno di acquisto attrezzature/macchinari arredi, sostituzione di già esistenti.</i> <i>Tale proposta dovrà essere documentata da schede tecniche dettagliate, preventivi di spesa e cronoprogramma di distribuzione della spesa nei primi due anni di gestione</i>	5
D	Miglioramento e/o manutenzione ulteriore della struttura sia internamente che esternamente e delle pertinenze <i>Tale proposta dovrà essere corredata da disegni e schede tecniche dettagliate, progetti, preventivi di spesa e cronoprogramma indicante i tempi di realizzazione del miglioramento offerto all'interno dei tre anni di gestione.</i> <i>Alla proposte presentate in fase di gara dovranno seguire, in caso di aggiudicazione, progetti, autorizzazioni e collaudi se necessari</i>	5
	TOTALE	90

La mancata realizzazione degli incrementi proposti in sede di gara di cui ai punti c) e d) sarà causa di decadenza.

Gli incrementi delle attrezzature, macchinari e arredi di cui al punto c) e i miglioramenti di cui al punto d) rimarranno di proprietà comunale e non danno luogo ad alcun indennizzo al termine della concessione.

## 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:

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

Dove la maggiorazione migliore si considera senza indicazione % (es 3% si calcola 3) e rialzo maggiore si intende il maggiore fra i rialzi offerti in sede di gara.

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

La Commissione giudicatrice ha facoltà nel corso dell'esame dei progetti offerta 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.

I contenuti della offerta tecnica e economica sono vincolanti per l'offerente.

**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, devono pervenire **entro e non oltre le ore 13:00 del giorno 16/05/2024** 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 DELLA GESTIONE DEL BAR ALL'INTERNO DEL PARCO COMUNALE "FALCONE E BORSELLINO" DI LAVEZZOLA"**

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" e**
- **"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:

- a) relazione relativa all'offerta tecnica presentata

La relazione contiene una proposta gestionale tecnico-organizzativa e dovrà comporsi di un numero massimo di 8 facciate formato A4 inerente le modalità di erogazione e di organizzazione dei servizi che il concorrente intende adottare e dovrà essere suddivisa ed articolata in base agli elementi di valutazione dei progetti di cui al precedente 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 (schede tecniche, preventivi, cronoprogrammi). Tali allegati non saranno conteggiati nelle facciate della relazione.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel capitolato.

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 la stazione appaltante 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 progetto posto a base di gara.

Si precisa, inoltre, che la realizzazione delle proposte migliorative contenute nell'offerta tecnica non comporta l'attribuzione di specifici compensi economici. 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. La mancata realizzazione degli incrementi proposti in sede di gara di cui ai punti c) e d) sarà causa di decadenza dell'affidamento.

## **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 € 1.200,00 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.

## **14 - SEDUTE DI GARA.**

- **prima seduta pubblica** (di apertura delle **buste “A”**, contenenti la documentazione amministrativa): **ore 8:00 del giorno 17/05/2024** presso la Sede dell’Unione dei Comuni della Bassa Romagna – Servizio Appalti - 3° Piano; successivamente 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](http://www.labassaromagna.it) nella sezione Bandi di gara in relazione alla procedura in oggetto.

## 15 – NORMATIVA DI SICUREZZA

Il concessionario sarà responsabile dell'applicazione della normativa di sicurezza ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, così come previsto e dettagliato all’art. 9 del Capitolato Tecnico.

## 16 – GARANZIE

L'aggiudicatario dovrà costituire, prima della stipula del contratto, una cauzione pari ad una annualità 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. 11 del Capitolato Tecnico.

## 17 – ALTRE PRESCRIZIONI E INFORMAZIONI

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.

La stipulazione del contratto avverrà in forma di scrittura privata con spese a carico del concessionario.

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.

**Privacy** - in relazione al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art 13 del Regolamento europeo n. 679/2016 si rimanda all'art. 16 del Capitolato Tecnico

IL DIRIGENTE AREA SERVIZI GENERALI  
Dott. Marco Mordenti

Allegati:

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