

Fasc. 2025/1.15/33

## **COMUNE DI BAGNACAVALLLO - CONCESSIONE IN USO DI PORZIONE DI IMMOBILE VINCOLATO AI SENSI DEL D. LGS. 42/2004 SITO A BAGNACAVALLLO IN PIAZZA NUOVA nn. 7 e 8**

### **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](http://www.unione.labassaromagna.it) - e-mail: [appalti@unione.labassaromagna.it](mailto:appalti@unione.labassaromagna.it) per conto del Comune di Bagnacavallo – [www.comune.bagnacavallo.ra.it](http://www.comune.bagnacavallo.ra.it) intende concedere in uso i **locali ubicati a Bagnacavallo, Piazza Nuova nn. 7 e 8 per la destinazione ad attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi della L.R. n. 14/2003, ad uso esclusivamente di piccola ristorazione (brasserie/pub), in esecuzione alla delibera di Consiglio del Comune di Bagnacavallo n. 37 del 17/06/2025 ed alla determina dell'Unione Comuni della Bassa Romagna n. 792 del 08/07/2025.**

L'affidamento sarà effettuato previo esperimento della presente procedura ad evidenza pubblica ai sensi dell'art. 68 del vigente Regolamento dei Contratti e dell'art. 73 lettera c) del R.D. 23/05/1924 n. 827, con aggiudicazione in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento Comunale dei contratti e con maggiore ponderazione del progetto di gestione rispetto all'offerta economica. La finalità dell'affidamento è infatti quella di valorizzare non solo i locali ma anche la piazza Nuova, il monumento simbolo di Bagnacavallo.

La presente procedura non è soggetta alle disposizioni del dlgs n. 36/2023 “codice dei contratti pubblici” che, ove richiamato, si applica solo limitatamente alla specifica fattispecie espressamente disciplinata.

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

### **2– IDENTIFICAZIONE DELL'IMMOBILE OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

L'immobile oggetto della concessione, vincolato de jure ai sensi del D.Lgs. n. 42/2004, è censito al foglio 72, Particella 219 sub. 12, 13 e 8 (parte) del Comune di Bagnacavallo e risulta costituito dai sottoelencati vani ed aree, meglio individuati nella planimetria allegata allo schema di concessione con velatura arancione:

- un vano ad uso cucina per piccola ristorazione, un vano ad uso "sala bar", un ripostiglio, un antibagno, un servizio igienico ad uso del personale, riconducibili ai sub 12 e 13;
- un servizio igienico accessibile dall'esterno identificato come parte del sub 8, che assolve anche alla funzione di bagno pubblico, come specificato all'art.3 dello schema di

concessione,

per una superficie complessiva di circa 96,50 mq.

Ai fini di garantire l'accesso al servizio igienico accessibile dall'esterno, viene dato in uso non esclusivo al concessionario, ai soli fini del passaggio, il disimpegno identificato al medesimo subalterno e individuato nella planimetria allegata allo schema di concessione con velatura azzurra.

L'uso di spazi esterni potrà essere eventualmente accordato con apposita concessione di suolo pubblico, disciplinata dalla vigente normativa, che ne regola le modalità.

Entro il termine di 90 giorni dall'inizio della concessione il concessionario dovrà provvedere alle modifiche catastali, a nome e per conto del Comune, per renderle conformi all'attività ammissibile.

### **3 – CANONE A BASE D'ASTA**

L'importo del canone annuo posto a base d'asta soggetto ad aumento, da versare al Comune di Bagnacavallo ammonta ad **€ 8.631,38 + IVA di legge**, così come individuato dalla perizia predisposta dall'Ing. Laura Cimatti dell'Area Tecnica del Comune di Bagnacavallo che è allegata al presente Bando.

Il canone annuo decorrerà dalla data di decorrenza della concessione di cui all'**art. 6** dello schema di concessione e precisamente **dal 16/10/2025** e dovrà essere corrisposto in rate mensili anticipate di uguale importo entro il giorno 5 (cinque) di ogni mese e comunque entro 30 (trenta) giorni dalla scadenza della fattura.

Il canone di concessione verrà aggiornato annualmente nella misura del 75% delle variazioni accertate dall'ISTAT, dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

### **4 – DURATA DELLA CONCESSIONE**

La concessione decorre dal **16/10/2025** ed ha **durata di 9 (nove) anni**. Non è prevista l'esecuzione anticipata del contratto.

Il Comune ha la facoltà di rinnovare la concessione per un solo periodo di nove anni su richiesta del concessionario da comunicarsi almeno 12 mesi prima della scadenza, fermo restando che il concessionario non ha alcun diritto riguardo il rinnovo.

Il concessionario ha facoltà di recedere anticipatamente dandone avviso al Comune almeno sei mesi prima della data in cui deve realizzarsi il recesso, da comunicarsi a mezzo di posta elettronica certificata o con lettera raccomandata A.R. fermo restando il pagamento del canone per il semestre di preavviso.

Alla scadenza della concessione, così come in caso di recesso o revoca della stessa, il concessionario deve provvedere, con ogni onere a suo carico, allo sgombero dei propri arredi e attrezzature e alla messa in pristino dei locali, entro 60 giorni dalla richiesta del Comune.

### **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](mailto:appalti@unione.labassaromagna.it).

Elenco documenti:

- avviso pubblico, istanza di partecipazione e modulo per offerta;

- Linee di indirizzo
- schema di concessione;
- Planimetrie;
- Perizia di stima;

## 6 – SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi alla procedura i soggetti di cui all'All. I.1, art. 1 lett. l) del d.lgs. 36/2023, vale a dire gli operatori economici in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti:

- requisiti di ordine generale, in analogia agli art. 94, 95, 96, 97 e 98 del D.lgs. 36/2023;
- **requisiti morali e professionali** di cui all'art. 71 del D.Lgs 59/2010 e all'art. 6 della L.R. 14/2003;
- **iscrizione alla C.C.I.A.A.** per attività inerenti l'oggetto della concessione e precisamente: **somministrazione di alimenti e bevande**;
- **esperienza di almeno tre anni** nella gestione di attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi della L.R. n. 14/2003 con specifica destinazione ad uso piccola ristorazione (brasserie/pub) o ristorazione classica (ristorante, trattoria, pizzeria) **svolta negli anni dal 31/5/2022 al 31/5/2025**. Tale esperienza dovrà essere stata svolta **in modo continuativo per il periodo minimo di due anni**; per il riconoscimento di tale requisito ne è richiesto il possesso da parte di uno dei soci;
- non avere commesso gravi e persistenti inadempimenti nell'esecuzione di contratti stipulati con il Comune di Bagnacavallo risultanti da contestazioni formali del Comune;
- non avere contenziosi in corso con il Comune di Bagnacavallo.

Non è ammessa la partecipazione in più forme dello stesso soggetto alla presente procedura. E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora partecipino alla gara medesima in forma associata e viceversa.

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

Sono a carico del concessionario tutti gli oneri gestionali dell'immobile in oggetto così come meglio dettagliati nello schema di concessione agli art. 17, 18, 19 e 20 evidenziando che:

- I locali vengono concessi privi di mobili e attrezzature. L'arredamento, le attrezzature, l'installazione di lampade e di ogni altro accessorio sono a carico del concessionario;
- Restano a carico del concessionario le opere di manutenzione ordinaria come definita dal Codice Civile, ed espressamente quelle da farsi agli impianti di acqua, gas, luce e sanitari, alle serrature e chiavi, ai cardini degli infissi, alla superficie dei muri, dei soffitti e degli infissi, alle piastrelle di pavimentazione e di rivestimento.

- in quanto monumento pubblico Piazza Nuova deve essere sempre aperta e accessibile, salvo il caso in cui la Soprintendenza ne consenta la chiusura nelle ore notturne. In questo caso il concessionario si impegna a garantirne quotidianamente l'apertura e la chiusura secondo gli orari consentiti dalla Soprintendenza e, in caso di accertata mancata apertura entro le 8,30 del mattino che si verifichi per tre volte il Comune avrà il diritto di procedere alla revoca della concessione.
- L'attivazione dei contratti di fornitura dei servizi indispensabili (corrente elettrica, acqua, gas, telefono) spetta al concessionario, che sarà intestatario dei misuratori e si farà carico dei relativi costi;
- Il servizio igienico accessibile dall'esterno assolve anche alla funzione di bagno pubblico nell'arco degli orari di apertura dell'attività del concessionario. Il bagno in questione viene lasciato chiuso e il concessionario si impegna a gestirne la custodia e la pulizia, mantenendo sulla porta del servizio igienico l'indicazione "bagno pubblico" e un cartello che indichi che la chiave è reperibile presso la propria attività;
- All'interno dei locali è tassativamente vietata l'installazione di giochi elettronici, videogiochi o comunque di apparecchi finalizzati al gioco d'azzardo;
- Il concessionario si impegna a rendere funzionante e accessibile al pubblico l'immobile (apertura del locale al pubblico) nel più breve tempo possibile e comunque entro giorni 60 (sessanta) dalla data di decorrenza della concessione (16/10/2025), prorogabili fino a giorni 90 (novanta), esclusivamente per gravi e comprovate sopravvenute esigenze e previa autorizzazione del Comune;

## **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 con la Dott.ssa Dinelli Clarissa tel. 0545 280868 oppure 0545- 280871. 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 dallo schema di concessione.

## **10 - MODALITÀ DI SCELTA DEL CONTRAENTE**

L'affidamento della concessione d'uso sarà effettuato attraverso esperimento della presente 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 tecnica 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. **L'offerta tecnica verrà valutata anche qualora non sviluppi tutti i punti previsti: in tal caso non verrà assegnato il punteggio corrispondente.**

#### 1. ESPERIENZA (criterio quantitativo)

**MAX PUNTI 10**

Si valuterà l'esperienza maturata, aggiuntiva ai tre anni richiesti come requisito di ammissione alla procedura, nella gestione di attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi della L.R. n. 14/2003, con specifica destinazione ad uso piccola ristorazione ((brasserie/pub) o ad uso ristorazione classica (ristorante, trattoria, pizzeria);

2 punti ogni 12 mesi di gestione continuativa di pubblici esercizi ad uso piccola ristorazione o ristorazione classica, con arrotondamento alla unità superiore in caso di frazione di anno pari o superiore a 6 mesi. Verrà valutata unicamente l'esperienza maturata da parte del/i legale rappresentante/i-socio/i.

*Deve essere redatto l'elenco delle esperienze di gestione (max una facciata). Tale elenco dovrà fornire le seguenti informazioni essenziali: descrizione dell'esercizio gestito, localizzazione, durata temporale.*

#### 2. PRESENZA NELLA COMPAGINE SOCIALE DI DONNE O GIOVANI (criterio quantitativo)

**MAX PUNTI 6**

Verranno attribuiti due punti per ogni donna o giovane (under 35 anni) presente nella compagine sociale.

*Deve essere redatto l'elenco dei soci aventi le caratteristica sopra indicate (max una facciata).*

**3 PROGETTO DI GESTIONE DELL'ATTIVITA' (criterio qualitativo): MAX PUNTI 54**  
**articolati nei seguenti sub criteri e relativi punteggi:**

**3 a) ampiezza apertura al pubblico: MAX PUNTI 10**

Si valuterà il servizio offerto al pubblico con riferimento a: ampiezza del periodo e degli orari ordinari di apertura e di funzionamento.

*Deve essere predisposto un sintetico paragrafo (max una facciata) indicando: il periodo di apertura annuale e settimanale dell'esercizio e l'orario giornaliero.*

Oltre all'ampiezza oraria si terrà particolarmente conto delle aperture nei giorni di chiusura degli altri esercizi.

**3 b) livello di sostenibilità ambientale dell'attività proposta: MAX PUNTI 2**

Si valuterà il livello di sostenibilità ambientale dell'attività, con riferimento all'efficacia delle soluzioni proposte (esempio: utilizzo di lavastoviglie e lavabicchieri a ridotto consumo di acqua e ad alta efficienza energetica, utilizzo di lampade a led, utilizzo nei rubinetti di riduttori di flusso e di fotocellule a tempo, utilizzo di asciugamani elettrici o salviette in carta riciclata e ecolabel, : utilizzo di packaging e stoviglie (in particolare cannucce, tovagliolini e tovagliette) compostabili ovvero materiali derivanti da risorse rinnovabili, riciclabili e che si biodegradano in breve tempo, utilizzo dell'acqua del rubinetto, acqua in bottiglie di vetro con formula vetro a rendere, ecc.),

Il punteggio terrà conto del livello di sostenibilità proposto e del grado di concretezza e fattibilità e verificabilità della proposta.

*Deve essere predisposto un sintetico paragrafo (max una facciata) descrivendo le proposte al riguardo*

**3 c) progetto imprenditoriale / organizzazione generale MAX PUNTI 22**

Si valuterà la solidità e la sostenibilità del progetto imprenditoriale presentata dai partecipanti, nonché la qualità del progetto. Saranno considerati gli aspetti innovativi e distintivi dell'offerta, la capacità di attrarre e fidelizzare la clientela, l'adeguatezza dell'approccio commerciale rispetto al contesto locale e il programma delle iniziative di animazione che si realizzeranno.

Il punteggio terrà conto del grado di concretezza, fattibilità e verificabilità della proposta.

*Deve essere predisposto un sintetico paragrafo (max tre facciate) contenenti gli elementi sopra indicati.*

**3 d) integrazione e armonizzazione dell'attività svolta con le iniziative di animazione culturale, turistica, sportiva e sociale di Piazza Nuova e del Centro storico ad esclusione di quelle relative alla festa di San Michele MAX PUNTI 10**

Si valuterà il livello di integrazione e sinergia delle attività e orari di apertura proposti dall'esercizio con le iniziative di animazione turistica, culturale e sociale che saranno svolte in Piazza Nuova e nel centro storico a cura dell'Amministrazione Comunale o altri soggetti (spettacoli nel teatro Comunale, feste e concerti di piazza, ecc.), senza considerare il periodo coincidente con la Festa di San Michele, nel quale è obbligatorio garantire l'apertura con gli stessi orari e giorni della Festa.

Il punteggio sarà attribuito in base al criterio sopra indicato e al livello di definizione e puntualità

delle proposte, tenendo conto del grado di concretezza, fattibilità e verificabilità della proposta.

*Deve essere predisposto un paragrafo (max due facciate) che indichi chiaramente: le manifestazioni e iniziative periodiche (a cura del Comune o di altri soggetti) con le quali si integreranno i servizi e gli orari dell'esercizio; le eventuali collaborazioni dirette a tali iniziative; la gamma di servizi attività ed eventuali agevolazioni offerti in occasione e a supporto delle iniziative di animazione di Piazza Nuova o del centro storico; il programma delle iniziative che l'offerente si impegna a realizzare. Per quanto concerne le manifestazioni e iniziative sopra indicate si può fare riferimento alle iniziative "consolidate" realizzate negli ultimi 5 anni e/o a quelle ulteriori che l'offerente si impegna a realizzare.*

**3 e) attivazione relazioni con il territorio / produttori del territorio; MAX PUNTI 6**

Si valuterà l'attivazione di una rete collaborativa con le altre attività commerciali/produttive/agricole e/o associazioni presenti sul territorio, attraverso modalità strutturate (es. accordi di collaborazione per specifiche iniziative, progetti puntuali e formalizzati per la migliore sinergia delle proposte reciproche, accordi per la fornitura di prodotti tipici del territorio da inserire nell'offerta al pubblico), che sia funzionale all'obiettivo di promozione e valorizzazione turistica, enogastronomica e culturale della città. Il punteggio sarà attribuito in base al criterio sopra indicato e al livello di definizione e puntualità delle proposte e degli accordi con le altre realtà del territorio, tenendo conto del grado di concretezza, fattibilità e verificabilità della proposta.

*Devono essere descritte, in apposito sintetico paragrafo (max due facciate), le collaborazioni attivate con evidenza dei loro contenuti e finalità delle iniziative programmate, delle tecniche e mezzi impiegati per la loro attivazione e le relative tempistiche.*

**3 f) numero di servizi a favore del Comune per attività istituzionali; MAX PUNTI 4**

ogni servizio offerto dovrà garantire un minimo di 5 coperti. In sede di esecuzione del contratto i servizi potranno essere modulati differentemente, su richiesta del Comune, fermo restando il numero massimo annuale dei coperti offerti in sede di gara dall'aggiudicatario. Il punteggio verrà graduato discrezionalmente in base al numero dei coperti annui complessivamente offerti: *l'indicazione dovrà essere contenuta in un paragrafo specifico sintetico (max una facciata).*

**4. PROGETTO DI ARREDO E ALLESTIMENTO DEI LOCALI E DEGLI SPAZI ESTERNI (criterio qualitativo): MAX PUNTI 15**

Si valuterà la qualità e funzionalità complessiva del progetto di arredo e allestimento dei locali oggetto di locazione con particolare riferimento ai seguenti aspetti: completezza degli arredi e delle attrezzature tecniche; adeguatezza dell'arredo proposto ai fini della caratterizzazione dell'esercizio come "locale di tradizione"; coerenza e armonizzazione della tipologia di arredo con le caratteristiche architettoniche, urbanistiche ed estetiche di Piazza Nuova; integrazione estetica e funzionale dell'arredo fra spazio interno ed eventuale spazio esterno di pertinenza oggetto di concessione "ad hoc". Si valuterà inoltre il livello di definizione e puntualità della proposta con particolare riferimento alla tempistica di allestimento. L'offerente si impegna ad allestire i locali e gli spazi di pertinenza, attuando quanto indicato nell'offerta, entro il termine di inizio attività indicato negli atti di gara.

Il punteggio terrà conto del grado di concretezza, fattibilità e verificabilità della proposta.

*Deve essere predisposto un apposito paragrafo (max tre facciate) che elenchi puntualmente gli elementi di arredo dei locali ed eventualmente dello spazio esterno, descrivendone in dettaglio le caratteristiche. Dovranno essere inoltre elencate e descritte anche le attrezzature tecniche occorrenti per il funzionamento della attività. In allegato al progetto, si richiede obbligatoriamente la presentazione di relativi depliant illustrativi, immagini esplicative, cataloghi, schede tecniche delle attrezzature, documentazione fotografica ecc. Deve essere inoltre indicata la tempistica con individuazione della data certa entro la quale sarà completato l'allestimento.*

## **5. ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE E PROMOZIONE (criterio qualitativo): MAX PUNTI 5**

Si valuterà la quantità, l'efficacia e gli elementi di innovazione delle strategie di promozione e comunicazione dell'esercizio, dei servizi offerti e delle attività svolte. Si valuterà inoltre il livello di definizione e puntualità delle proposte promozionali e la loro congruenza rispetto al target di destinatari individuato.

Il punteggio terrà conto del grado di concretezza, fattibilità e verificabilità della proposta.

*Deve essere descritto, in apposito sintetico paragrafo (max una facciata), il piano di comunicazione e promozione delle attività e dei servizi dell'esercizio, contenente: l'individuazione delle fasce di destinatari e, in riferimento alle diverse tipologie di destinatari, l'indicazione dei mezzi che si intendono utilizzare e delle attività che si intendono realizzare.*

### **Modalità di attribuzione dei punteggi della offerta tecnico-qualitativa:**

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

- **3 - 4 - 5** – criteri/subcriteri qualitativi- i commissari assegnano un coefficiente discrezionale variabile da zero ad uno, sulla base dei diversi livelli di valutazione, come di seguito indicato:

GIUDIZIO SINTETICO	GIUDIZIO	COEFFICIENTE (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	0,40	0,49

	poco consistenti		
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:

- 1 - 2 – criterio quantitativo - è attribuito un punteggio secondo quanto stabilito in relazione a ciascun elemento.

## 11.2 - VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio massimo di 10 punti per l'offerta economica sarà assegnato al concorrente che presenterà l'aumento percentuale maggiore sull'importo del canone minimo posto a base d'asta. Alle altre ditte, che avranno presentato offerta economica valida, il punteggio sarà attribuito applicando la seguente formula:

$$AM : AO = 10 : X$$

**Dove:**

**AM = aumento maggiore**

**AO = aumento offerto**

$$X \text{ (punteggio offerta in esame)} = 10 * \frac{AO}{AM}$$

Sono ammesse esclusivamente offerte in aumento rispetto all'importo posto a base di gara.

Dove l'aumento si considera senza indicazione % (es 3% si calcola 3) e aumento maggiore 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 24/07/2025** 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 BAGNACAVALLLO - CONCESSIONE IN USO DI PORZIONE DI IMMOBILE VINCOLATO AI SENSI DEL D. LGS. 42/2004 SITO A BAGNACAVALLLO IN PIAZZA NUOVA nn. 7 e 8”**.

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 DESCRITTIVA SINTETICA, MAX 16 FACCIE IN FORMATO A4 VERTICALE CARATTERE DI ALTEZZA 12, ARTICOLATA ATTRAVERSO PARAGRAFI DEDICATI COLLEGATI AGLI ELEMENTI DI CUI AL PUNTO 11.1 DEL PRESENTE BANDO.**

**Alla relazione dovrà essere allegata obbligatoriamente** la documentazione relativa al progetto di arredo e allestimento dei locali e dello spazio esterno (*depliant illustrativi, immagini esplicative, cataloghi, schede tecniche delle attrezzature, documentazione fotografica ecc.*), senza alcun riferimento all'offerta economica.

Potranno inoltre essere allegati anche altri documenti facoltativi che siano ritenuti utili ai fini della valutazione dell'offerta.

I documenti allegati non saranno inclusi nel conteggio delle 16 facciate della relazione.

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 riferimenti relativi all'offerta economica**. Tale proposta dovrà essere esclusivamente migliorativa né comportare aggravio di costi, diretti o in modo indotto per l'Amministrazione

Comunale.

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

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.

#### **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 **€ 8.631,38 + IVA di legge** che il concessionario si impegna a versare al Comune di Bagnacavallo 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.

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

- **prima seduta pubblica** (di apertura delle **buste "A"**, contenenti la documentazione amministrativa): **ore 8:30 del giorno 25/07/2025** 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 – GARANZIE**

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

La cauzione deve essere escutibile a semplice richiesta della stazione appaltante.

L'aggiudicatario è responsabile direttamente per i danni arrecati a persone o a cose di terzi in

relazione alle attività svolte come previste dallo schema di concessione, 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 RCT/RCO** con un massimale unico di garanzia, non inferiore a:

- RCT € 2.000.000,00 per sinistro;
- RCO € 2.000.000,00 per sinistro

così come previsto e dettagliato all'art. 28 dello schema di concessione.

## **16 – ALTRE PRESCRIZIONI E INFORMAZIONI**

**RUP** - Responsabile Area Servizi Generali del Comune di Bagnacavallo - Segretario comunale Dott. Paolo Cantagalli;

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

### **L'asta sarà dichiarata valida anche se perverrà una sola offerta valida (art. 58 Regolamento Contratti)**

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 di **giorni 30 (trenta)** dalla data della comunicazione dell'aggiudicazione.

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.

## **RISERVA PER L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

La presente procedura non vincola l'Amministrazione Comunale di Bagnacavallo. L'Amministrazione Comunale si riserva infatti a suo insindacabile giudizio di procedere o meno all'aggiudicazione, qualora sopraggiungano cause ostative di forza maggiore o elementi di carattere tecnico, igienico sanitario o economico che ne sconsiglino la realizzazione o per motivi di interesse pubblico o qualora la commissione tecnica preposta alla valutazione delle offerte valuti le offerte presentate inadeguate o comunque non convenienti ed idonee in relazione all'oggetto e finalità della selezione.

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

p. IL DIRIGENTE AREA SERVIZI GENERALI  
Dott. Andrea Gorini

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 BAGNACAVALLO - CONCESSIONE IN USO DI PORZIONE DI IMMOBILE VINCOLATO AI SENSI DEL D. LGS. 42/2004 SITO A BAGNACAVALLO IN PIAZZA NUOVA nn. 7 e 8**

#### **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 (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, 95, 96, 97 e 98 del D.Lgs 36/2023;
- 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 all’art. 6 della L.R. 14/2003;
- 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 avere commesso gravi e persistenti inadempimenti nell'esecuzione di contratti stipulati con il Comune di Bagnacavallo e risultanti da contestazioni formali della stazione appaltante;
- non avere contenziosi in corso con il Comune di Bagnacavallo;
- di fornire l'elenco delle principali attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi della L.R. n. 14/2003 svolta negli anni dal 31/5/2022 al 31/5/2025:

ANNI	PERIODO DI SVOLGIMENTO E LOCALIZZAZIONE	DESCRIZIONE ATTIVITÀ

da cui si evince l'assolvimento del **requisito minimo** per l'accesso alla gara, ovvero avere un'**esperienza di almeno tre anni dal 31/5/2022 al 31/5/2025**, avendo gestito, con risultati positivi, **in modo continuativo**

**per il periodo minimo di due anni da parte di uno dei soci almeno un'attività con specifica destinazione ad uso piccola ristorazione (brasserie/pub) o ristorazione classica (ristorante, trattoria, pizzeria).**

- 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 nel Bando pubblico nonché quanto previsto negli elaborati approvati con delibera di Consiglio del Comune di Bagnacavallo n. 37 del 17/06/2025 (Linee di Indirizzo, schema di concessione, planimetrie);
- che in caso di aggiudicazione della concessione si impegna sin da ora a presentare le specifiche fidejussioni a garanzia, nonché le garanzie assicurative, previste dallo schema di concessione:
  - **cauzione pari a tre mensilità del canone annuo dovuto, così come derivante dall'aumento offerto in sede di gara**, valida per tutta la durata della concessione mediante fidejussione assicurativa/bancaria o mediante versamento in contanti, a garanzia della buona conservazione dei locali affidatigli e della piena ed esatta osservanza degli obblighi derivanti dalla gestione in oggetto;
  - **polizza assicurativa RCT/RCO con un massimale unico di garanzia, non inferiore a:**
    - RCT € 2.000.000,00 per sinistro;
    - RCO € 2.000.000,00 per sinistrocosì come previsto e dettagliato all'art. 28 dello schema di concessione.
- in caso risulti aggiudicatario, di attenersi scrupolosamente, nello svolgimento delle prestazioni indicate nello schema di concessione 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 e di allegare copia dell'attestato di sopralluogo;
- di prendere atto che eventuali comunicazioni saranno inviate all'indirizzo mail/PEC riportato nella prima pagina della presente autocertificazione;

....., li .....

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 BAGNACAVALLLO - CONCESSIONE IN USO DI PORZIONE DI IMMOBILE VINCOLATO AI SENSI DEL D. LGS. 42/2004 SITO A BAGNACAVALLLO IN PIAZZA NUOVA nn. 7 e 8

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 € 8.631,38 + IVA di legge

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.