
Piazza Umberto I, 1
c.a.p. 31059
c.f. 80007390265
p.iva 01593080268

Biblioteca
Via G.B. Guidini, 52



**COMUNE DI
ZERO BRANCO**
PROVINCIA DI TREVISO

Centralino
uff. anagrafe
Polizia Locale
fax

0422/485455
0422/485446
0422/486247
0422/485434

Biblioteca
Fax biblioteca

0422/485518
0422/489973

STAZIONE APPALTANTE
COMUNE DI ZERO BRANCO

**BANDO DI PUBBLICO INCANTO PER LA CONCESSIONE DI
IMMOBILE DEL DEMANIO COMUNALE CON VINCOLO UTILIZZO PER
ESERCIZIO DI BAR - RISTORANTE**

PREMESSE

Il Comune di Zero Branco è proprietario del compendio immobiliare della “Villa Guidini” ubicata a Zero Branco in Via Guidini. Nell’ambito di detto complesso, alcuni locali sono stati adibiti, da alcuni anni, a Bar – Ristorante allo scopo di assicurare un servizio di ristoro per coloro che frequentano la Villa ed il parco annesso a cui si sono aggiunti nel tempo anche gli utenti della Biblioteca e coloro che partecipano agli eventi che si tengono nell’adiacente Auditorium.

Naturalmente il locale e non è strettamente legato a tali possibili utenti, ma alla generalità dei possibili avventori, essendo un esercizio pubblico in tutto e per tutto. Il Comune intende quindi procedere alla individuazione del soggetto che sarà autorizzato alla apertura di tale locale in forza di apposito *ATTO DI CONCESSIONE* regolata in quanto a: tempi, modalità e condizioni dal Disciplinare allegato al presente Bando.

SOGGETTO CONCEDENTE

Comune di Zero Branco Piazza Umberto I° n.1 (TV)

P.IVA 01593080268- C.F.80007390265

Tel: 0422.486100- fax: 0422.485434- www.comunezerobranco.it

e.mail: affarigenerali@comunezerobranco.it

Posta elettronica certificata: legalmail@pec.comunezerobranco.it

OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L'oggetto della Concessione è rappresentato dalla gestione di un esercizio pubblico Bar – Ristorante nei locali appartenenti al demanio del Comune di Zero Branco come meglio individuati nel Disciplinare allegato. Il bene viene concesso nello stato di fatto e di diritto in cui si trova, che l’afferente dovrà dichiarare di ben conoscere a seguito di apposito sopralluogo effettuato con l’assistenza di personale del Comune, fatta salva l'acquisizione di tutte le altre autorizzazioni di legge a totale carico del soggetto aggiudicatario.

Nel Disciplinare allegato sono esattamente individuate le cause di decadenza della Concessione e le penali per inadempimenti.

DESCRIZIONE DELL'IMMOBILE OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L’immobile oggetto della concessione è esattamente individuato quanto a dati catastali e superficie, nel Disciplinare allegato e relative planimetrie ad esso allegate, a cui si rimanda.

Il bene risulta libero e nella piena proprietà e disponibilità del Comune di Zero Branco.

Inoltre si specifica che:

- i locali oggetto della concessione, essendo ricompresi nell’ambito del compendio immobiliare della Villa Guidini, sono soggetti ai vincoli storico/monumentali;
- l'immobile e l’area esterna ricompresa nella Concessione è libera da persone e cose, diritti personali, debiti, locazioni, pesi, oneri, ipoteche, privilegi anche fiscali, trascrizioni di pregiudizio, liti pendenti, arretrati di imposte e tasse.

MODALITA' DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'individuazione del concessionario avverrà mediante procedura di evidenza pubblica e con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione Comunale, sulla base delle proposte economica e tecnica presentate da ciascun concorrente, come esattamente indicato dal Disciplinare allegato al presente Bando a cui si rimanda

Sarà dichiarato aggiudicatario il concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto sommando i punti ottenuti per l'offerta economica e per l'offerta tecnica.

SOGGETTI AMMESSI ALLA PROCEDURA DI PUBBLICO INCANTO E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono concorrere alla gara persone fisiche ancora non in possesso di iscrizione alla Camere di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato o ditte singole o in forma di Raggruppamento Temporaneo di Imprese, in possesso dei seguenti requisiti:

- a) essere cittadino italiano o di altro Stato membro dell'U.E. o, in caso di impresa, essere iscritta alla C.C.I.A.A. per oggetto analogo a quello per cui è disposta la concessione;
- b) se persona fisica, essere in possesso dei diritti politici e civili;
- c) non avere in corso cause di esclusione di cui all'art. 80, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
- d) di essere in possesso di tutti requisiti, abilitazioni, autorizzazioni, licenze in relazione alle attività che si intende esercitare nell'immobile (possesso dei requisiti morali di cui all'art. 71, c. 1 e 2 del D. Lgs. 59/2010 e degli art. 11 e 92 del TULPS RD 773/1931 – possesso dei requisiti professionali di cui all'art. 71, c. 6 del D. Lgs. 59/2010
- e) non essere interdetto, inabilitato o fallito e di non avere in corso procedure per la dichiarazione di uno di tali stati/che la Società non si trovi in stato di fallimento, liquidazione, concordato preventivo, amministrazione controllata e che non ci sono in corso procedure per la dichiarazione di una delle predette situazioni;
- f) non avere a proprio carico sentenze definitive di condanna che determinino incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- g) non essere incorso nel divieto di concludere contratti con Pubbliche Amministrazioni in materia di disposizioni antimafia;
- h) essere in regola con le norme che disciplinano il lavoro dei disabili (Legge n. 68/1999);
- i) aver preso visione della documentazione della presente procedura e di accettare i contenuti senza condizione e/o riserva alcuna.
- l) insussistenza in capo al concorrente, alla data di presentazione dell'offerta, di liti pendenti con il Comune di Zero Branco o di situazioni di morosità nei confronti del Comune stesso.

TERMINE PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Per prendere parte al pubblico incanto, gli interessati dovranno far pervenire un unico contenitore, sigillato e controfirmato, contenente l'istanza di partecipazione, l'offerta tecnica ed economica, con qualsiasi mezzo al seguente indirizzo:

Comune di Zero Branco

P.zza Umberto I° 1

31059 Zero Branco (TV)

Entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 23.06.2021 a pena di esclusione.

Farà fede il timbro recante la data e l'ora apposto dall'Ufficio Protocollo competente al ricevimento degli atti. Oltre il termine sopraindicato, non sarà valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente, ancorché spedita in data anteriore al termine suddetto.

Il recapito delle offerte entro il termine indicato, rimane ad esclusivo rischio del mittente. Si farà luogo all'esclusione dalla gara dei concorrenti che non abbiano fatto pervenire il contenitore di cui sopra nel luogo e nel termine ivi indicati.

Nel contenitore e in ogni plico interno dovranno essere riportate le indicazioni riguardanti il mittente, l'indirizzo dell'Amministrazione appaltante e la dicitura:

“Affidamento in concessione dei locali della Villa Guidini per la gestione di un pubblico esercizio di Bar - Ristorante”.

Nei plichi dovranno essere contenuti i documenti di seguito specificati.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

I soggetti interessati a partecipare alla gara dovranno presentare il contenitore, chiuso sigillato e controfirmato contenente n. 3 buste, anch'esse chiuse e sigillate, recanti all'esterno le seguenti diciture:

“Plico n° 1: Documentazione amministrativa”

“Plico n° 2: Offerta tecnica”

"Plico n° 3: Offerta economica"

Plico n° 1: Documentazione amministrativa

Da prodursi in solo originale:

a) istanza di ammissione alla gara, contenente gli estremi di identificazione del concorrente al pubblico incanto – compreso Codice Fiscale o numero di partita IVA e di iscrizione al Registro delle Imprese se dovuto – le generalità complete del firmatario dell'offerta – indicazione se titolare, legale rappresentante, instutore o procuratore. In caso di raggruppamento temporaneo non ancora costituito (la predetta istanza deve essere presentata da ciascun soggetto che costituirà il raggruppamento, a pena di esclusione).

Detta istanza dovrà, altresì, contenere dichiarazione resa dal soggetto persona fisica o, se impresa, dal titolare, legale rappresentante, instutore o procuratore con sottoscrizione non autenticata, ma con allegata copia fotostatica non autenticata di un valido documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38, c. 3, del D.P.R. n. 445/2000, contenente le attestazioni espressamente indicate all'**Allegato A "ISTANZA"** al presente bando (utilizzando preferibilmente l'**Allegato medesimo**).

b) Originale, o copia conforme ai sensi di legge, della procura institoria o della procura speciale, nell'eventualità che l'offerta e/o l'istanza di ammissione sia sottoscritta da tali rappresentanti del concorrente. Qualora il potere di rappresentanza di tali soggetti risulti dal certificato d'iscrizione al Registro delle Imprese, in luogo della documentazione di cui al capoverso precedente può essere prodotto l'originale, la copia conforme o corrispondente dichiarazione sostitutiva del predetto certificato d'iscrizione al Registro delle Imprese.

c) Per i raggruppamenti temporanei di concorrenti:

- specifica dichiarazione sottoscritta da tutti i soggetti che intendono riunirsi, contenente l'impegno a conferire, in caso di aggiudicazione, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato come capogruppo, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

La visione del luogo E' **OBBLIGATORIA**

Verrà effettuata previo appuntamento telefonico 0422.485455 o richiesta vi mail a: lavoripubblici@comunezerobranco.it.

Sono ammessi alla visione del luogo esclusivamente:

- il concorrente, se persona fisica o il titolare della ditta concorrente o il legale rappresentante del concorrente - o suo delegato in possesso di specifica delega – sia esso singola che mandatario o mandante di raggruppamento temporaneo di concorrenti;
- un dipendente del concorrente, sia esso singola che mandatario o mandante di raggruppamento temporaneo di concorrenti, munito a tal fine di specifica delega;

Plico n° 2 – Offerta Tecnica

Nel plico deve essere contenuta **ESCLUSIVAMENTE**:

- **L'offerta di gestione indicante i punti oggetto di valutazione ovvero**

Progetto di gestione

Allestimento

Esperienza e struttura organizzativa

Plico n° 3: Offerta Economica

Nel plico deve essere contenuta **ESCLUSIVAMENTE** la seguente documentazione:

1. Dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto concorrente, con sottoscrizione non autenticata ma con allegata copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38, comma 3, del D.P.R. n. 445/2000 (utilizzando preferibilmente l'apposito modulo **Allegato B**) – contenente:

a) l'importo in aumento sul prezzo a base d'asta di € 1.500,00/mensile. Si precisa che non sono ammissibili offerte di valore pari o inferiore a quello a base d'asta.

Nel caso in cui l'offerta sia presentata da più soggetti riuniti in costituendo raggruppamento temporaneo, la stessa dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti. In caso di discordanza tra l'offerta scritta in cifre e quella scritta in lettere, prevarrà quella più vantaggiosa per l'Amministrazione.

PONDERAZIONE DEI CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA E TECNICA

In merito alla valutazione degli elementi di natura quantitativa e qualitativa costituenti l'Offerta Economica e l'Offerta Tecnica - si rimanda a quanto riportato dal Disciplinare allegato al presente Bando.

MODALITA' E PROCEDIMENTO DI AGGIUDICAZIONE

La gara si svolgerà secondo le procedure di seguito riportate.

Il Presidente della gara, alla presenza di tutti i Commissari:

- verifica, in seduta pubblica, nel giorno e nell'ora stabiliti per l'avvio della procedura di gara, ossia le ore **13.00** del 23.06.2021, la correttezza formale dei plichi pervenuti all'ufficio protocollo del Comune entro il termine di presentazione delle offerte sopra riportato;
- procede con l'apertura dei plichi "n. 1 - documentazione amministrativa", per la verifica della regolarità della medesima documentazione prescritta dal bando e dispone per ciascun concorrente l'ammissione o meno alla gara;
- procede all'apertura dei plichi "n. 2 - Offerta tecnica", dei concorrenti ammessi e verifica, per ciascun concorrente, la presenza della documentazione tecnica di cui al presente bando di gara, con apposizione del visto dei commissari su ciascun elaborato presentato;
- dichiara, quindi, conclusa la seduta pubblica e la Commissione procede in una o più sedute riservate alla valutazione della documentazione contenuta nel plico "n. 2 – Offerta tecnica" e attribuisce alle singole proposte presentate dai concorrenti, sulla base delle modalità sopra descritte, i relativi punteggi;
- in successiva seduta aperta al pubblico, il Presidente comunica i punteggi attribuiti all'"Offerta tecnica", a ciascun concorrente, dalla Commissione nelle sedute riservate, e procede, quindi, all'apertura del plico "n. 3 - Offerta Economica" per ciascun concorrente, provvedendo ad attribuire i relativi punteggi, ad eseguire la sommatoria dei punteggi attribuiti, a ciascun concorrente ammesso, in relazione all'"Offerta tecnica" e all'"Offerta economica" e, conseguentemente, a dichiarare aggiudicatario provvisorio il concorrente che ha ottenuto il punteggio globale più elevato.

ADOZIONE DELL'ATTO DI CONCESSIONE

Intervenuta l'aggiudicazione provvisoria il Comune provvederà alla verifica dei requisiti dichiarati dal candidato risultato vincitore che dovrà fornire prova di quelli non espressamente in possesso di altre Pubbliche Amministrazioni che saranno acquisiti direttamente dal Comune.

Acquisite le prove richieste si provvederà all'emanazione dell'atto di Concessione entro i successivi 10 giorni e contestuale sottoscrizione del Verbale di Consegna dell'immobile.

All'atto della concessione l'aggiudicatario dovrà presentare la cauzione definitiva nell'ammontare e nelle forme previste dal Disciplinare allegato

DOCUMENTAZIONE

Il presente bando di pubblico incanto, nonché gli allegati al medesimo sono disponibili con le seguenti modalità in indirizzo URL: www.comunezero Branco.it/amministrazione trasparente/bandi di gara e contratti.

CHIARIMENTI

E' possibile ottenere **chiarimenti** in ordine alla presente procedura, mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al responsabile del procedimento, all'indirizzo e mail: affarigenerali@comunezero Branco.it, **entro e non oltre 5 giorni antecedenti il termine per la presentazione delle offerte.**

Le richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite **entro 3 giorni** prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Non saranno fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

La stazione appaltante pubblicherà, in forma anonima, le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura, sul proprio sito internet: **h t t p : // www.comunezero Branco.it/**

AVVERTENZE

- l'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente e, in caso di offerte di eguale punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà in favore di quella che rechi l'importo in aumento più conveniente per l'Amministrazione; nel caso di eventuale identità degli aumenti, si procederà all'aggiudicazione a norma dell'art. 77, comma 2, del R.D. 23.05.1924 n. 827;
- il recapito del piego rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile; trascorso il termine fissato, non viene riconosciuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente; non sarà possibile ritirare la propria offerta nel tempo intercorrente tra la scadenza del termine previsto per la presentazione delle offerte e quello indicato per la prima seduta pubblica;
- si farà luogo all'esclusione dalla gara dei concorrenti che non abbiano fatto pervenire il plico nel luogo e nel termine di scadenza indicato.
- non si darà corso all'apertura del plico che non risulti adeguatamente sigillato sui lembi di chiusura e che non riporti l'esatta indicazione del mittente e dell'oggetto del pubblico incanto;
- si procederà all'esclusione in caso di incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta, per difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali ovvero in caso di non integrità del plico contenente

l'offerta o la domanda di partecipazione o altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi, tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte.

• Non sono ammesse altresì:

- _ offerte per persona da nominare;
- _ in merito all'offerta economica, offerte di valore pari o inferiore al prezzo a base d'asta;
- _ offerte tardive anche se sostitutive od aggiuntive di offerta precedente.

ORGANO RESPONSABILE DELLE PROCEDURE DI RICORSO: Tribunale Amministrativo Regionale per il Veneto - Cannaregio, 2277/2278 - 30121 Italia

Posta elettronica: seggen.ve@giustizia-amministrativa.it - Telefono: 041.2403911- Fax:

041.2403940/941 Indirizzo internet (URL): www.giustizia-amministrativa.it

Presentazione di ricorso: Ai sensi dell'art. 3, comma 4 della legge 241/1990 e s. m. e i. avverso il presente atto può essere proposto ricorso innanzi l'organo indicato entro il termine previsto dall'art. 120 del D.Lgs. 02/07/2010, n. 104.

ALTRE EVENTUALI INFORMAZIONI:

a. in caso di discordanza tra quanto riportato nel presente bando e nel relativo disciplinare e quanto riportato negli elaborati di progetto, si dovrà considerare valido quanto riportato nel presente bando e nel relativo disciplinare;

b. **Responsabile unico del procedimento:** Alessandra Napoletano

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Si informa che in ottemperanza al Regolamento Europeo n. 679/2016, il Comune di Zero Branco fornisce le seguenti informazioni relative al trattamento dei dati personali e dei dati sensibili e/o giudiziari:

1. Il trattamento dei dati relativi ai soggetti che hanno reso dichiarazioni in sede di partecipazione alla gara, sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza, nel pieno rispetto della riservatezza e dei diritti;
2. I dati forniti dai soggetti di cui sopra verranno trattati per le finalità di rilevante interesse pubblico (relative alla stipula del contratto di appalto) ed in particolare i dati di carattere giudiziario, acquisiti in sede di verifica di autodichiarazione, saranno trattati ai sensi dell'autorizzazione n. 7/2004 del Garante per la protezione dei dati personali di cui all'art.
3. Il trattamento sarà effettuato con modalità cartacea, informatica e telematica;
4. I dati saranno comunicati ai soggetti aventi titolo in virtù di leggi o regolamenti, solo per motivi inerenti il procedimento di affidamento dell'incarico;
5. Il titolare del trattamento è il Comune di Zero Branco;
6. Responsabile del trattamento è il Sindaco Durighetto Luca;

Il Responsabile

Dott.ssa Alessandra Napoletano

**DISCIPLINARE
DI GARA PER LA CONCESSIONE ONEROSA DI IMMOBILE
DI PROPRIETA' COMUNALE**

TITOLO I: NORME GENERALI

Premessa

Con il presente disciplinare si intende individuare il concessionario di beni immobili appartenenti al patrimonio indisponibile del comune per la gestione di un bar-ristorante - centro animazione (eventuale) presso i locali ubicati nell'ala Ovest della Villa Guidini, in Via Guidini, 50 a Zero Branco con porzioni di parco storico. L'immobile è sottoposto a vincolo storico architettonico.

Il Comune di Zero Branco è proprietario dell'immobile.

I locali sono da poco stati restaurati, gli impianti tecnologici sono a norma.

Le porzioni di parco date in concessione sono meglio evidenziate nella allegata planimetria (ALLEGATO 2).

Nel presente disciplinare il Comune potrà essere individuato anche come "concedente" ed il concessionario anche come "concessionario".

Art. 1 - Oggetto della gara

La gara ha per oggetto l'individuazione del concessionario dei beni immobili appartenenti al patrimonio indisponibile del Comune di Zero Branco, da utilizzarsi per la gestione di un locale bar-ristorante - e centro animazione, se oggetto dell'offerta come da successivi articoli.

L'immobile in questione è rappresentato da alcuni i locali posti al piano terra e 1° di Villa Guidini a Zero Branco, nonché la relativa area di pertinenza come meglio esattamente individuati nelle planimetrie allegata al presente disciplinare (VEDI ALLEGATO 2 e 3).

Il concessionario, nel periodo di durata della concessione, potrà comunque allestire a suo piacimento i locali senza vincolo di mantenimento degli arredi e attrezzature acquisite, di cui al comma precedente.

A tale proposito si sottolinea che:

- la conformazione dell'allestimento del locale bar e del locale cucina come riportata nell'ALLEGATO 1, è conforme agli elaborati grafici presentati all'U.S.L. per i quali è stato già ottenuta il parere favorevole; ogni eventuale modifica comporterà pertanto la necessità di acquisire ulteriore parere preventivo;

- la collocazione del bancone Bar, qualunque sia la soluzione di arredo, dovrà essere comunque conforme a quella riportata nell'ALLEGATO 1 per rispettare i vincoli imposti dalla Sovrintendenza BB.AA.AA .

La consegna dei locali avverrà immediatamente dopo l'aggiudicazione definitiva, e il concessionario dovrà rendere fruibile il nuovo servizio entro i termini previsti nel successivo articolo 8.

Art. 2 - Oneri a carico del concessionario

La gestione del locale è rivolta al pubblico in generale. La gestione deve garantire un'elevata qualità, intesa come qualità degli alimenti (freschezza, varietà di scelta, grammatura, igiene, ecc.), cortesia ed efficienza del personale e comfort ambientale (arredi, illuminazione, ecc.).

E' assolutamente vietata l'installazione e l'uso di apparecchi automatici, semiautomatici ed elettronici per il gioco d'azzardo di cui ai commi 5-6 e 7 dell'art. 110 del TULPS.

Art. 3 – Inizio della gestione e durata della concessione

La durata della concessione sarà di 5 anni (cinque) rinnovabile per ulteriori 5.

La decorrenza del periodo di concessione avrà inizio con la data di sottoscrizione del Verbale di consegna dell'immobile.

La consegna del bene avverrà entro 30 giorni dalla data di svolgimento della gara.

Art. 4 – Corrispettivo della concessione e utilizzazione

L'importo complessivo posto a base della gara, è di euro 151.380,00 (Euro Centocinquantaduemilaseicentoquaranta/00) pari al canone annuo offerto moltiplicato per 10 anni (periodo di durata della concessione) con l'applicazione del ribasso percentuale previsto dall'Ente nei primi quattro anni di gestione come specificato nella tabella sottostante.

Il corrispettivo della concessione è costituito da un canone annuo con eventuale offerta in aumento rispetto alla base d'asta di € 18.000,00 (Euro Diciottomila) + IVA di legge. Le modalità e le scadenze di corresponsione al Comune sono indicate nello schema del Contratto. Il canone mensile offerto in sede di gara non potrà essere inferiore, per tutta la durata contrattuale, al canone posto a base d'asta di € 1.500,00 mensili

oltre IVA di legge. Tuttavia il Comune per dare la possibilità al concessionario del servizio di portare a regime l'attività, prevede una riduzione percentuale del canone nei primi quattro anni di gestione con un incremento progressivo della quota dovuta, prevedendo di arrivare a regime nel quinto anno. Partendo quindi dalla base di gara di €.1.500,00 mensili si può determinare l'ammontare del contratto per i dieci anni di gestione come segue:

anno	Canone	% dovuta	Quota mensile	Quota annua
1	1.500,00	40%	600,00	7.200,00
2	1.500,00	54%	810,00	9.720,00
3	1.500,00	67%	1.005,00	12.060,00
4	1.500,00	80%	1.200,00	14.400,00
5	1.500,00	100%	1.500,00	18.000,00
6	1.500,00	100%	1.500,00	18.000,00
7	1.500,00	100%	1.500,00	18.000,00
8	1.500,00	100%	1.500,00	18.000,00
9	1.500,00	100%	1.500,00	18.000,00
10	1.500,00	100%	1.500,00	18.000,00

Ammontare complessivo del contratto 151.380,00

Rimanendo fisse dette percentuali, gli importi saranno adeguati a quello offerto in sede di gara. A partire dal quinto anno il canone entrerà pertanto a regime e per ogni anno successivo il canone annuale verrà aggiornato nella misura del 100% delle variazioni accertate dall'ISTAT dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI), rispetto al mese di dicembre precedente.

Art.5 - Decorrenza dell'obbligo di pagamento del canone di concessione – Allestimento locali concessi in uso Il canone annuo dovrà essere corrisposto in 12 rate uguali anticipate tramite versamento nella Tesoreria comunale alle coordinate bancarie che verranno indicate dal concedente.

L'obbligo di corrispondere il canone d'uso inizierà a decorrere dal 30° giorno successivo a quello in cui sarà sottoscritto il verbale di consegna dei locali ed i seguenti allo scadere dei successivi 30 giorni di ogni mese.

Il predetto periodo è il tempo stimato e ritenuto congruo per l'ottenimento delle autorizzazioni di legge e per l'esecuzione delle opere di allestimento dei locali, occorrenti per renderli funzionali all'uso (eventuali opere murarie, opere di adattamento impianti, fornitura e installazione attrezzature, fornitura e montaggio arredi, ecc.), da realizzarsi a totale carico e cura della ditta aggiudicataria.

La mancata integrale ultimazione delle opere e/o, comunque, la mancata attivazione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande, entro l'ulteriore periodo di 2 mesi successivi alla decorrenza dell'obbligo di pagamento del canone, saranno considerati, a tutti gli effetti, inadempimento contrattuale e comporteranno la decadenza della concessione, salvo eventuali proroghe espresse, che potranno essere concesse dall'Amministrazione comunale, su richiesta del concessionario, previo esame delle motivazioni dei ritardi e della non imputabilità allo stesso.

Art.6 – Criteri di aggiudicazione

Il servizio verrà aggiudicato mediante procedura aperta sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutabile in base ad elementi di natura tecnica ed economica per un punteggio massimo attribuibile pari a 100, nella seguente misura:

A) offerta tecnica massimo punti 80;

B) offerta economica massimo punti 20.

A) OFFERTA TECNICA max 80 punti

L'Offerta Tecnica verrà valutata sulla presentazione di un progetto gestionale che prenderà in considerazione i seguenti aspetti:

Criterio 1 – progetto di gestione (max 55 punti)

Il progetto di gestione deve descrivere puntualmente le modalità di gestione dell'immobile, l'attività che verrà svolta dal Concessionario in caso di aggiudicazione, con indicazione delle modalità di utilizzo degli spazi, con indicazione degli orari di apertura al pubblico nelle diverse giornate e stagioni. Potranno peraltro

essere prese in considerazione attività che interessino le aree limitrofe al bar, compreso il parco nella sua interezza, quando non utilizzati dal Comune e/o da soggetti autorizzati dal medesimo.

Nell'attribuzione del punteggio verranno valutati i progetti in relazione ai seguenti subcriteri:

1.a. - tipologia di attività (max 35 punti)

Specificazione della tipologia dell'attività di somministrazione, che verranno svolte e dell'utilizzo dell'immobile, anche esplicitando la relativa dotazione impiantistica e le attrezzature che si ritiene di porre in essere nonché le diverse tipologie di utenza alle quali le attività sono rivolte.

1.b - apertura al pubblico (max 5 punti)

Maggiore apertura al pubblico su base annua, con indicazione delle modalità di gestione su base giornaliera, settimanale e stagionale.

1.c – sinergie con il contesto Parco e intero immobile di Villa Guidini (max 15 punti)

Indicazione delle attività collaterali che prevedano l'utilizzo degli spazi del parco e della Villa, comprensiva degli elementi che evidenzino il contributo degli eventi organizzati alla qualificazione e rivitalizzazione del Parco medesimo. Tali attività (indicate in modo puntuale quanto a durata e loro ripetizione) andranno gestite in accordo con il Comune concedente e con le norme che regolano la concessione degli spazi ed aree pubbliche. Le medesime attività dovranno rispettare i limiti previsti per le emissioni sonore, non dovranno arrecare disturbo alla quiete pubblica e dovranno coordinarsi con le iniziative e le feste tradizionali del Comune.

Criterio 2 - Allestimento (max 5 punti)

Relazione che descriva la previsione di un allestimento adeguato da un punto di vista estetico dei locali adibiti a bar e delle aree pertinenziali, in armonia con la natura storica ed artistica del cointesto, nonché eventuali migliorie, con particolare riguardo alla sistemazione delle aree esterne.

Criterio 3 – Esperienza e struttura organizzativa (max 20 punti)

Presentazione del soggetto proponente, con l'indicazione delle attività già svolte ed in corso di svolgimento, con particolare riferimento ad attività di gestione di pubblici esercizi (tipologia, anni di esperienza, fatturato degli ultimi 10 anni, ecc). In caso di soggetto giuridico di nuova costituzione dovranno essere fornite analoghe presentazioni di tutti i soggetti partecipanti e costituenti il nuovo soggetto che partecipa al Bando. Presentazione dell'equipe di lavoro che si intende costituire per la gestione dell'esercizio (organigramma, numero di addetti e rispettive qualifiche, esperienze, ecc)

La valutazione dell'offerta tecnica avverrà come di seguito indicato. L'attribuzione del punteggio sarà effettuata mediante l'utilizzo dei criteri di valutazione, come di seguito descritti:

a)	Giudizio di inidoneità/insufficienza	coefficiente da 0 a 0,5
Proposte e soluzioni assenti o gravemente incomplete – inadeguate controproducenti – inattuabili – non attinenti al servizio in fase di affidamento –non misurabili e/o riscontrabili - peggiorative rispetto agli standard richiesti dal disciplinare – inidonee a dimostrare la possibilità di garantire la corretta esecuzione del servizio.		
b)	Giudizio sufficiente	coefficiente da 0,6 a 0,7
Proposte e soluzioni sostanzialmente complete – adeguate – attinenti al servizio in fase di affidamento- attuabili e utili – sufficientemente determinate per quando riguarda tempi, qualità e modalità esecutive –		

verificabili – qualitativamente e quantitativamente in linea con quanto richiesto dal disciplinare, complessivamente sufficienti rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione del servizio e il perseguimento delle finalità cui il servizio è destinato.		
c)	Giudizio buono	coefficiente da 0,8 a 0,9
Proposte e soluzioni precisamente determinate e apprezzabili per quanto riguarda tempi qualità e modalità esecutive, bene illustrate - redatte ove necessario, sotto forma di piani e programmi con schematizzazioni - realizzabili – misurabili – recanti l’indicazione degli strumenti idonei a consentire alla stazione appaltante autonomi controlli sul rispetto degli impegni presi nel corso della fase esecutiva – con contenuti innovativi – qualitativamente e quantitativamente migliorative rispetto a quanto richiesto dal disciplinare, in grado quindi di soddisfare tutte le esigenze ordinarie e, di massima, straordinarie – imprevedibili e finalità di servizio, con apprezzabile garanzie di qualità ed efficienza.		
d)	Giudizio ottimo	coefficiente 1
Proposte e soluzioni eccellenti – idonee, per qualità e quantità, ad innovare, elevare e qualificare sensibilmente gli standard di servizio rispetto a quanto richiesto dal disciplinare – in grado di far conseguire, sia per quantità che per qualità, che in termini di efficienza ed efficacia, finalità ulteriori rispetto a quelle cui il servizio è destinato.		

Le offerte che non raggiungeranno i 30 punti nella valutazione della qualità, non saranno ammesse all’apertura delle offerte economiche.

Si intende che l’offerta sia calcolata al fine del recupero di tutti gli oneri e spese previsti a carico dell’aggiudicatario, per i quali nulla potrà essere chiesto all’Ente.

L’Ente si riserva di aggiudicare la concessione anche in presenza di una sola offerta valida.

B) OFFERTA ECONOMICA: max 20 punti.

Verranno attribuiti 20 punti all’offerta più alta, espressa in percentuale al rialzo rispetto al canone posto a base di gara di Euro 1.500,00. Alle altre offerte verrà attribuito il punteggio con la seguente formula:

$$V(a)_i = Ra/R_{max}$$

Dove

Ra = valore offerto dal concorrente a

Rmax = valore dell’offerta più conveniente

Dall’applicazione della formula si ricaverà un coefficiente che moltiplicato per il punteggio massimo permetterà di ricavare i punteggi attribuibili alle singole offerte.

Non sono ammesse offerte in ribasso sul canone annuo base.

Art. 7 – Divieto di cessione della concessione

Non è consentita la cessione, anche parziale, della concessione oggetto del presente capitolato. La cessione si configura anche nel caso in cui l’aggiudicatario sia incorporato in altra azienda, nel caso di cessione d’azienda o di ramo di essa e negli altri casi in cui l’aggiudicatario sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perda la propria identità giuridica.

Fa eccezione e comunque previa autorizzazione espressa del Comune concedente, l’ipotesi in cui il concessionario muti la ragione giuridica dell’azienda (es.: da impresa individuale a s.r.l. ecc...) a condizione che il concessionario mantenga nella nuova società la figura di legale rappresentante e i soci siano in possesso dei requisiti di carattere generale previsti dal Bando di gara per il concessionario.

Nel caso di concessionari riuniti in associazione temporanea di impresa l’ente si riserva la facoltà, previa motivata richiesta, di autorizzare eventuali modifiche soggettive nella titolarità della concessione che riguardino uno o più associati a condizione che permangano i requisiti essenziali esistenti in sede di offerta e riportati nel precedente art. 6 “Offerta Tecnica”.

TITOLO II: IMMOBILI

Art. 8 – Strutture, impianti, attrezzature: oneri a carico del concessionario

Il locale dovrà essere attivo a partire indicativamente dal prossimo 01/07/2021, salvo proroghe adeguatamente motivate.

Il concessionario, durante tutta la durata della concessione, si impegna a mantenere in buono stato quanto consegnato, a non apportare modifiche, innovazioni aggiunte o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti

tutti senza preventiva autorizzazione scritta del Comune; a tale proposito si sottolinea che l'intero complesso immobiliare di Villa Guidini è immobile sottoposto a vincolo dei Beni Architettonici e Ambientali.

Fatto salvo quanto riportato al successivo comma, al termine della concessione, i beni mobili acquistati dal concessionario, compresi quelli di cui al precedente art. 1, e gli eventuali miglioramenti apportati ai locali ed impianti, pur se espressamente approvati dall'Ente, dovranno essere rimossi dal concessionario entro il termine di 15 giorni dalla data di scadenza della concessione decorso il quale il concedente provvederà autonomamente, in caso di beni mobili, a riporli in altro sito con onere a carico del concessionario. Fanno eccezione le eventuali migliorie agli impianti elettrici ed idrico-termici, che comportino interventi edilizi sulle murature e/o solai, che rimarranno comunque acquisiti al concedente. A tale riguardo, con la sottoscrizione dell'atto di concessione, il concedente si intenderà automaticamente nominato custode di detti beni qualora si verifichi la fattispecie sopra considerata.

E' in facoltà del concedente, in sede di autorizzazione alla esecuzione di migliorie all'immobile o agli impianti, acconsentire ad un adeguamento delle disposizioni di cui al presente Disciplinare, quanto a canone mensile o a durata della concessione. In tale ipotesi però, ogni miglioria rimarrà acquisita al patrimonio del Comune.

L'area fronte Villa Guidini per la parte evidenziata con lettera A) nell'allegata planimetria e l'area posta sul retro e meglio identificata in planimetria con lettera B) (VEDI ALLEGATO 2) sono nella disponibilità del concessionario. L'area invece identificata con lettera C) non è nella disponibilità del concessionario ma del pubblico.

E' a carico del concessionario lo sfalcio dell'erba in dette aree con le seguenti modalità:

- Nelle aree A) e B) nel periodo da aprile ad ottobre almeno un taglio ogni dieci giorni;

Art. 9 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti e riparazione danni

Nel corso della gestione, l'Ente può chiedere al concessionario di provvedere congiuntamente alla verifica delle condizioni manutentive dei locali e degli impianti. Qualora si ravvisassero danni arrecati a quanto consegnato dovuti ad imperizia, incuria, mancata manutenzione o comunque a scorretto comportamento del concessionario, questi saranno accertati in contraddittorio con il concessionario e quindi quantificati con onere a suo totale carico. E' facoltà del concedente rivalersi sulla garanzia di cui al successivo art. 11, qualora provveda direttamente alla loro riparazione a causa dell'inerzia del concessionario che lasci spirare inutilmente il termine indicato dal Comune stesso a provvedervi.

Art. 10 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture concesse in uso devono essere utilizzate esclusivamente per il servizio oggetto della concessione; è fatto assoluto divieto al Concessionario di effettuare e/o consentire che altri effettuino, nei locali e nelle relative pertinenze, l'esposizione e/o la vendita, a qualsiasi titolo e sotto qualsivoglia forma, di oggettistica e prodotti, assimilabili e non, a quelli utilizzati e distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente concessione, salva espressa autorizzazione scritta del Comune.

Pertanto è fatto divieto di mutare, pena la decadenza della concessione, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali concessi in uso come sopra specificata.

TITOLO III: ONERI INERENTI LA CONCESSIONE

11. OBBLIGHI E ONERI DEL CONCESSIONARIO

11. 1. Al Concessionario è richiesto di:

A) fatto salvo quanto previsto dall'art. 6, mantenere le aree oggetto di concessione in ottime condizioni di manutenzione ed efficienza e di procedere alla pulizia dei locali, delle aree cortilive ed anche delle parti comuni esterne all'immobile;

B) consegnare puntualmente alla scadenza contrattuale le aree oggetto di concessione nello stato di fatto in cui sono state inizialmente consegnate, salvo il normale deperimento/degrado d'uso;

C) consentire al Comune la facoltà di accedere agli spazi oggetto di concessione in qualsiasi momento durante la concessione;

D) stipulare, prima della sottoscrizione del Contratto di Concessione, garanzia/e fideiussoria/e bancaria/e "a prima richiesta", a copertura del mancato od inesatto adempimento degli obblighi derivanti dalla concessione, avente un importo complessivo pari ai primi due anni di canone e validità per la medesima durata. Tale polizza deve essere rinnovata prima della sua scadenza biennale fino a coprire l'intero periodo di concessione. Qualora il concessionario non provveda a tale rinnovo, il Comune concessionario potrà

revocare la concessione. Il concessionario è inoltre tenuto alla ricostituzione dell'importo garantito nel caso in cui questo sia diminuito a seguito di incameramento parziale.

11.2. Costituiscono inoltre obblighi esclusivi del Concessionario, che dovrà provvedervi a propria cura e spese:

- l'esecuzione puntuale di lavori interni alla struttura in muratura, ritenuti necessari per renderla funzionale ad un proprio progetto gestionale e di arredamento; nonché delle attività e/o servizi offerti in fase di gara;
- tutti gli oneri ed i costi riguardanti gli allacciamenti ai pubblici servizi (energia elettrica, teleriscaldamento, gas, acqua, telefono, T.V., etc.) nonché tutte le spese per i relativi consumi, escluse le utenze per i bagni;

11.3. Il concessionario, ai fini dell'esercizio dell'attività di pubblico esercizio di somministrazione, di cui alla L.R. n.14/2003 (Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande) dovrà presentare apposita SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio di Attività) dove verranno attestati il possesso dei requisiti morali e professionali, nonché quelli igienico- sanitari, di sicurezza e di sorvegliabilità dei locali.

Art. 12 – Responsabilità verso terzi e per danni

Il concessionario si intende espressamente obbligato a tenere sollevata ed indenne l'Ente e i suoi collegati da tutti i danni, sia diretti che indiretti, che possano comunque ed a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente disciplinare.

A tale scopo il concessionario dovrà stipulare, con oneri a suo carico, polizza assicurativa con primarie compagnie per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone e cose (incluso anche l'Ente), con massimale unico non inferiore a €. 500.000,00 (Euro cinquecentomila), di cui sarà tenuto a fornirne copia al Comune entro i termini previsti per la stipulazione del Contratto.

Il concessionario dovrà inoltre stipulare una polizza incendio per rischio locativo, per il valore dell'immobile con un capitale non inferiore ad €. 1.000.000,00 (Euro Unmilione) e comprensiva della clausola ricorso terzi con massimale non inferiore ad €. 200.000,00 (Euro Duecentomila).

Tutte le polizze dovranno riportare che, in caso di sinistro, il risarcimento sarà liquidato dalla Compagnia Assicurativa direttamente al terzo danneggiato, con rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

Restano a carico del concessionario tutte le franchigie e gli eventuali scoperti presenti nella polizza di assicurazione, i danni per qualsiasi motivo non liquidati dalla Compagnia di assicurazione (es. per mancato pagamento dei premi, per restrittive interpretazioni delle condizioni contrattuali ecc.).

Le polizze dovranno essere esibite annualmente al Comune, regolarmente quietanziate, in segno d'attestazione di vigenza. Le coperture assicurative decorrono dalla data di decorrenza della concessione e avranno efficacia complessiva per tutta la durata della stessa, salvo riconsegna anticipata in ottemperanza agli articoli del presente disciplinare. A pena di decadenza, tutte le garanzie di cui al presente articolo devono essere tempestivamente reintegrate qualora, nel corso della concessione, siano state in tutto o in parte escusse dall'Amministrazione.

Art. 13 - Autorizzazioni

Il concessionario deve presentare al Servizio SUAP del Comune di Zero Branco la SCIA di inizio attività. E' a carico del concessionario l'acquisizione di tutte le richieste ed autorizzazioni necessarie all'esercizio dell'attività compresa la redazione del piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP specificamente progettato per la gestione dei servizi di ristorazione oggetto del presente disciplinare.

Art. 14 - Spese e tasse

Le spese e tasse, inerenti alla registrazione dell'atto di concessione, sono a carico del concessionario; in via esemplificativa, le spese relative a bolli e registrazione della concessione se richiesto dal concessionario.

Art. 15 - Spese inerenti l'uso dell'immobile

Sono a carico del concessionario le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio, le spese per la rimozione dei rifiuti, le tasse per lo smaltimento dei rifiuti speciali, oltre ai costi per energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento, raffrescamento.

Per le utenze già attivate il concessionario, entro 15 giorni dalla consegna dell'Immobile, provvederà, a propria cura e spese, a volturarle a proprio nome. Il concessionario potrà richiedere, previa autorizzazione del Comune, variazioni alle suddette utenze (aumento potenza, forniture straordinarie, ecc.) in base ai propri bisogni e con oneri a proprio carico.

Per le utenze non ancora attivate il concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese, ai relativi allacciamenti.

Art. 16 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie

Sono a carico del concessionario gli oneri delle manutenzioni ordinarie e straordinarie relative alle attrezzature ed agli arredi di sua proprietà, oltre agli oneri delle manutenzioni ordinarie di impianti e locali che non siano spettanti alla proprietà nei contratti tipici di concessione in uso.

Sono comunque a carico del concessionario i seguenti interventi di manutenzione:

- le tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, vitree, lignee, ecc.: tutti i rivestimenti interni debbono essere riverniciati con cadenza almeno triennale ed al termine della gestione, tutte le pareti, porte, vetri ed infissi devono essere tenuti puliti, anche da scritte di qualsiasi genere;
- tutte le opere necessarie a conservare l'efficienza delle rubinetterie, degli infissi, delle pavimentazioni e rivestimenti (con la sostituzione delle parti che dovessero rimanere danneggiate a causa di urti accidentali e logorio);
- la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti;
- la sostituzione delle lampade autoalimentate di sicurezza esaurite;
- il reintegro e, ove necessario, la fornitura delle dotazioni di sicurezza, ivi compresa la cartellonistica;
- la verifica ed il mantenimento in efficienza degli estintori eventualmente in dotazione;
- la pulizia periodica, almeno annuale, delle fognature ed impianti di scarico;
- il mantenimento in efficienza ed eventuale sostituzione di serrature e maniglie in dotazione all'immobile consegnato;
- la pulizia di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature;
- manutenzione periodica della caldaia, pulizia e prova fumi, compresa la individuazione del tecnico responsabile e regolare tenuta del libretto di caldaia.

I danni causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi sopra elencati saranno posti a carico del concessionario.

L'elenco delle manutenzioni indicate in questo articolo a carico del prestatore di servizi è da intendersi minimale, sono infatti da includere anche le manutenzioni similari non specificatamente comprese nell'elenco.

Al termine della concessione i locali dovranno essere riconsegnati in buono stato manutentivo risultante da apposito Verbale redatto in contraddittorio fra il concedente ed il concessionario. In caso contrario il concedente assegnerà un termine al concessionario per eseguire gli interventi ritenuti necessari, rivalendosi, in caso di sua inerzia, sulla cauzione definitiva.

L'esecuzione degli interventi di manutenzione straordinaria dell'immobile rimangono a carico del concedente che dovrà provvedervi entro 15 giorni dalla acquisizione agli atti della segnalazione da parte del concessionario. Qualora detti interventi comportassero la chiusura temporanea totale o parziale dei locali al concessionario spetterà una riduzione del canone mensile ragguagliata ai giorni di chiusura sopportati.

Sarà facoltà del concessionario dare esecuzione esso stesso a interventi di manutenzione straordinaria, previa autorizzazione del concedente, nell'ipotesi che si tratti di interventi urgenti per garantire l'immediato ripristino della funzionalità dell'immobile quali ad es.: rotture di tubazioni, infiltrazioni d'acqua dalla copertura, riparazione o sostituzione di elementi della caldaia o di pompe dell'impianto di riscaldamento a condizione che la spesa relativa non sia superiore ad € 4.000,00 e approvazione del rendiconto della spesa sostenuta da parte del concedente. In tale ipotesi detto onere, sarà recuperato dal concessionario a valere sui canone mensili successivi.

Art. 17 - Chiavi di accesso ai locali

Nell'ipotesi di periodi di interruzione o chiusura del pubblico esercizio, per consentire l'accesso esclusivamente in caso di comprovata emergenza, le chiavi di tutti i locali consegnati devono essere lasciate in copia ed in busta sigillata presso l'Ufficio Tecnico C.le.

Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, il concessionario ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto all'Ente provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi.

Le conseguenze dirette ed indirette relative a mancanze a tale riguardo, sono ad esclusivo carico del concessionario.

Art.18 – Orari di apertura dell'esercizio

Il concessionario è obbligato al rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio oggetto del presente disciplinare in base alla proposta offerta.

E' a carico del concessionario verificare l'apertura del cancello di accesso al compendio immobiliare di Villa Guidini prospiciente la Via Guidini nonché provvedere alla sua chiusura al termine dell'orario di apertura dell'esercizio se posteriore all'orario di apertura della Biblioteca e tale onere non sia stato da lui assunto in sede di offerta.

TITOLO IV: PERSONALE

Art. 19 – Personale

Il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il prestatore di servizi si obbliga a formare tutto il personale addetto tramite appositi corsi di formazione, riguardanti le norme igienico – sanitarie da adottare nel corso della propria attività.

Art. 20 - Rispetto delle normative vigenti

Il concessionario deve attuare l'osservanza delle normative vigenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs.n.81/2008). Il concessionario deve attuare l'osservanza della normativa antincendio, provvedendo a definire il piano di evacuazione ed apporre idonea cartellonistica a propria cura e spesa, deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il concessionario deve inoltre rispettare le prescrizioni contenute nel provvedimento della Soprintendenza per i beni architettonici e paesaggistici per le provincie di Venezia, Belluno, Padova e Treviso 04.10.2011 prot.n.27649 e quelle che dovessero, eventualmente, in futuro, essere emanate dal predetto ente.

TITOLO V: PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE

Art. 21 - Interventi ordinari e straordinari

Il concessionario dovrà assicurare comunque interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione ogni qualvolta necessario, anche su richiesta dell'Ente.

Art. 22 - Pulizie esterne

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali consegnati al concessionario sono a carico dello stesso, che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite, eventualmente anche dalla neve. In particolare, la zona raccolta rifiuti dove verranno collocati i cassonetti per la raccolta differenziata, deve essere tenuta pulita e disinfettata e si dovrà adottare ogni soluzione possibile per mascherare totalmente la presenza dei cassonetti rifiuti (Previo accordo con L'Ufficio tecnico C.le).

L'area fronte bar-ristorante sotto la pianta ad alto fusto (Magnolia) dovrà costantemente essere mantenuta pulita da foglie e "pigne".

Art. 23 – Rifiuti

La gestione dei rifiuti deve avvenire nel rispetto della normativa vigente.

TITOLO VI : NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 24- Disposizioni in materia di sicurezza

Il concessionario è tenuto a rispettare le norme vigenti, in ordine all'impiego di energia, segnalazioni antinfortunistiche, uso di detergenti e sanificanti.

TITOLO VII : PENALI

Art. 25 – Penalità

Per le seguenti violazioni, da parte del concessionario, che non comportino le altre e più gravi sanzioni di cui agli articoli che seguono, si applicherà, previa contestazione, una penale da un minimo di Euro 100,00 ad un massimo di Euro 500,00 per negligenze nella conduzione dell'esercizio tali da compromettere la qualità dei servizi e/o la funzionalità dell'esercizio stesso e arrecare pregiudizio all'immagine dell'Ente. A tali effetti sono considerate negligenze:

a) la cattiva tenuta dell'immobile, dei beni mobili, delle attrezzature e delle aree esterne di pertinenza in violazione degli obblighi disciplinati dal presente disciplinare.

b) le carenze igienico sanitarie accertate dal Comune e/o da organi statali o comunali come U.S.L., Vigili Urbani, NAS ecc,

c) difformità nella conduzione dell'esercizio rispetto quanto indicato all'Art.2 in ordine alla tipologia di esercizio di bar-ristorante oggetto della concessione, secondo la gravità della violazione, così come valutata e motivata dall'Ente, oltre ai maggiori danni se esistenti.

La penale dovrà essere versata unitamente al canone di concessione immediatamente successivo pena l'escussione parziale della cauzione definitiva

TITOLO VIII: FALLIMENTO O AMMINISTRAZIONE CONTROLLATA

Art. 26- Fallimento o amministrazione controllata

In caso di fallimento o di amministrazione controllata del concessionario, la concessione si intende senz'altro decaduta e l'Ente provvederà a termini di legge.

TITOLO IX : DECADENZA DELLA CONCESSIONE

Art. 27 – Cause di decadenza della concessione.

Costituiscono motivo per la decadenza della concessione le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico del concessionario o a carico della ditta capogruppo nel caso di raggruppamento di imprese;
- b) in caso di cessione o di cessazione dell'attività del concessionario;
- c) mancata osservanza delle norme relative al subconcessione, al divieto di cessione del contratto ed impiego di personale non dipendente del prestatore di servizi o comunque con contratto non consentito dall'ordinamento;
- d) utilizzo di derrate alimentari in grave violazione di norme di legge relative a produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto, a seguito accertamento da parte dell'ASL e organi a ciò preposti;
- e) casi di intossicazione alimentare accertata;
- g) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente;
- h) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Ente;
- i) uso diverso dei locali rispetto a quello consentito dall'art.2 del presente disciplinare;
- k) reiterazione per almeno 3 volte di una della fattispecie di cui all'art. 25 che abbia comportato la applicazione di una sanzione nella misura massima;
- m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) mancato pagamento o recidiva morosità nel pagamento dei corrispettivi e delle somme dovute a qualsiasi titolo all'Ente;
- o) mancato rinnovo alla scadenza delle polizze assicurative previste nel presente disciplinare;
- p) mancato ripristino della fideiussione bancaria o assicurativa;

Nelle ipotesi sopra indicate la decadenza della concessione avrà effetto immediato dalla data di ricevimento della relativa lettera raccomandata. Qualora si verifichi la decadenza della concessione al concessionario verrà comminata una penale pari alla cauzione definitiva costituita, oltre ai maggiori danni conseguenti.

In caso di parziale e temporanea inagibilità dei locali, nulla potrà essere richiesto all'Ente a titolo di risarcimento danni, ad eccezione di responsabilità accertata dell'Ente;

Art. 28 - Richiamo alla Legge ed altre norme

Per quanto non espressamente previsto dal presente atto, si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle Leggi, ai regolamenti vigenti ed alle successive modifiche ed integrazioni.

Art. 29 – Definizione delle controversie

Tutte le controversie derivanti da contratto sono deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria del Foro di Treviso, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

Art. 30 - Trattamento dei dati personali

Si informa che in ottemperanza al Regolamento Europeo n. 679/2016, il Comune di Zero Branco fornisce le seguenti informazioni relative al trattamento dei dati personali e dei dati sensibili e/o giudiziari:

1. Il trattamento dei dati relativi ai soggetti che hanno reso dichiarazioni in sede di partecipazione alla gara, sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza, nel pieno rispetto della riservatezza e dei diritti;

2. I dati forniti dai soggetti di cui sopra verranno trattati per le finalità di rilevante interesse pubblico (relative alla stipula del contratto di appalto) ed in particolare i dati di carattere giudiziario, acquisiti in sede di verifica di autodichiarazione, saranno trattati ai sensi dell'autorizzazione n. 7/2004 del Garante per la protezione dei dati personali di cui all'art.
3. Il trattamento sarà effettuato con modalità cartacea, informatica e telematica;
4. I dati saranno comunicati ai soggetti aventi titolo in virtù di leggi o regolamenti, solo per motivi inerenti il procedimento di affidamento dell'incarico;
5. Il titolare del trattamento è il Comune di Zero Branco;
6. Responsabile del trattamento è il Sindaco Durighetto Luca;

Art. 31 – Altre Informazioni

- a) Si informa che, il contratto di concessione verrà stipulato, in modalità elettronica. L'aggiudicatario, pertanto dovrà essere in possesso di firma digitale con certificato valido; le spese a carico dell'aggiudicatario ammontano a circa € 1.000,00.
- b) le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o corredati di traduzione giurata;
- c) le informazioni relative all'esito della gara saranno disponibili sul Sito Internet: <http://www.comunezerobranco.it/>

La stazione appaltante si riserva la facoltà di non dar luogo ad alcuna aggiudicazione ove intervengano ragioni di convenienza e di opportunità e il diritto insindacabile di revocare la presente procedura di gara in ogni fase del procedimento; con la presentazione dell'offerta, gli operatori concorrenti riconoscono di aver accettato tacitamente quanto disposto dal presente disciplinare.

La presentazione dell'offerta dunque non potrà costituire vincolo alcuno a carico dell'amministrazione comunale, nemmeno sotto il profilo della responsabilità precontrattuale ex art.1337 del Codice Civile.

Il presente bando ed i suoi allegati sono pubblicati integralmente all'albo pretorio telematico del Comune di Zero Branco raggiungibile all'indirizzo www.comunezerobranco.it , nonché nella Sezione Amministrazione Trasparente dello stesso sito (Bandi di gara).

(Modello A)

SCHEMA ISTANZA DI AMMISSIONE E DICHIARAZIONE UNICA

AL COMUNE DI ZERO BRANCO

**BANDO DI PUBBLICO INCANTO PER LA CONCESSIONE DI IMMOBILE DEL DEMANIO
COMUNALE CON VINCOLO UTILIZZO PER ESERCIZIO DI BAR - RISTORANTE**

Importo complessivo: €. 151.380,00

Istanza di ammissione alla gara e connessa dichiarazione.

Il sottoscritto
nato il.....a.....
con codice fiscale n.....
in qualità di.....
dell'impresa.....
con sede in.....
domicilio fiscale.....
domicilio digitale (art. 3-bis, D.Lgs. 82/2005) indirizzo P.E.C.:.....
con codice fiscale n.....
con partita IVA n.....
n. di telefono..... n. di fax.....
codice di attività (deve essere conforme ai valori dell'Anagrafe Tributaria).....

CHIEDE

di partecipare alla procedura negoziata indicata in oggetto come:

impresa singola;

ovvero

capogruppo di una associazione temporanea di imprese o di un consorzio o di un GEIE o di una aggregazione tra imprese aderenti al contratto di rete;

ovvero

mandante di una associazione temporanea di imprese o di un consorzio o di un GEIE o di una aggregazione tra imprese aderenti al contratto di rete;

A tal fine ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R. n. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, nonché di quanto previsto dall'art. 75 del medesimo D.P.R. 445/2000.

DICHIARA:

1. di essere informato, ai sensi e per gli effetti del Regolamento Europeo n. 679/2016, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;
2. di autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti - ai sensi della Legge 7 agosto 1890, n.241- la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata in sede di gara;
3. di accettare il "protocollo di legalità" sottoscritto il 07/09/2015 tra la Regione Veneto, le Prefetture della Regione Veneto, l'ANCI Veneto e l'UPI Veneto;

4. di essere edotto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento interno approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 189/2013 (il codice è scaricabile nella home page del sito del Comune, alla sezione “Amministrazione trasparente – Disposizioni generali – Atti generali – Codici di comportamento”);

5. di accettare il bando e il disciplinare di gara in ogni sua parte

DATA

FIRMA

N.B. La dichiarazione deve essere corredata da fotocopia, non autenticata, di documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell’art. 38 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445.

OFFERTA ECONOMICA

**OGGETTO: BANDO DI PUBBLICO INCANTO PER LA CONCESSIONE DI IMMOBILE DEL
DEMANIO COMUNALE CON VINCOLO UTILIZZO PER ESERCIZIO DI BAR - RISTORANTE**

Importo complessivo: € 151.380,00.

IL SOTTOSCRITTO _____
NATO IL _____ A _____
NELLA SUA QUALITÀ DI _____
DELL'IMPRESA _____
CON SEDE IN _____
VIA _____
P. IVA / C.F. _____

OFFRE

Per l'assunzione della concessione in oggetto la seguente proposta.

IMPORTO COMPLESSIVO OFFERTA

In cifre

In lettere

RIALZO D'ASTA PERCENTUALE

SU Euro 1.500,00

(in cifre)

%

(indicare 3 cifre decimali)

(in lettere)

%

Cui corrispondono €

(in cifre)

(in lettere)

Firma del Rappresentante Legale

LEGENDA CUCINA

- AB Abbottitore
- F Frigorifero
- FE Forno elettrico
- FU Fornello 6 fuochi
- CP Cuoci Pasta
- K Coppa aspirante
- LA Lavastoviglie
- L Lovello sgatteria
- FB Frigo Bonco
- LB Lovello Bar
- LM Lavamanri
- C Coldai a metano
- CC Tavolo cibi cotti
- FR Friggitrice
- PP Armadio piatti puliti
- LV Lovello lavoverdure

Zona preparazione cibi

Zona Sgatteria

Autoclave pozzo artes.

- 01-Cucina 17,65 mq
- 02-Sala Bar 34,21 mq
- 03-Sala Ristor. 58,23 mq
- 04-Anti B. Pers. 1,45 mq
- 05-Wc Pers. 1,6 mq
- 06-Anti Clienti 4,7 mq
- 07-WC Clienti 1,6 mq
- 08-WC Dis. mq 3,9 mq

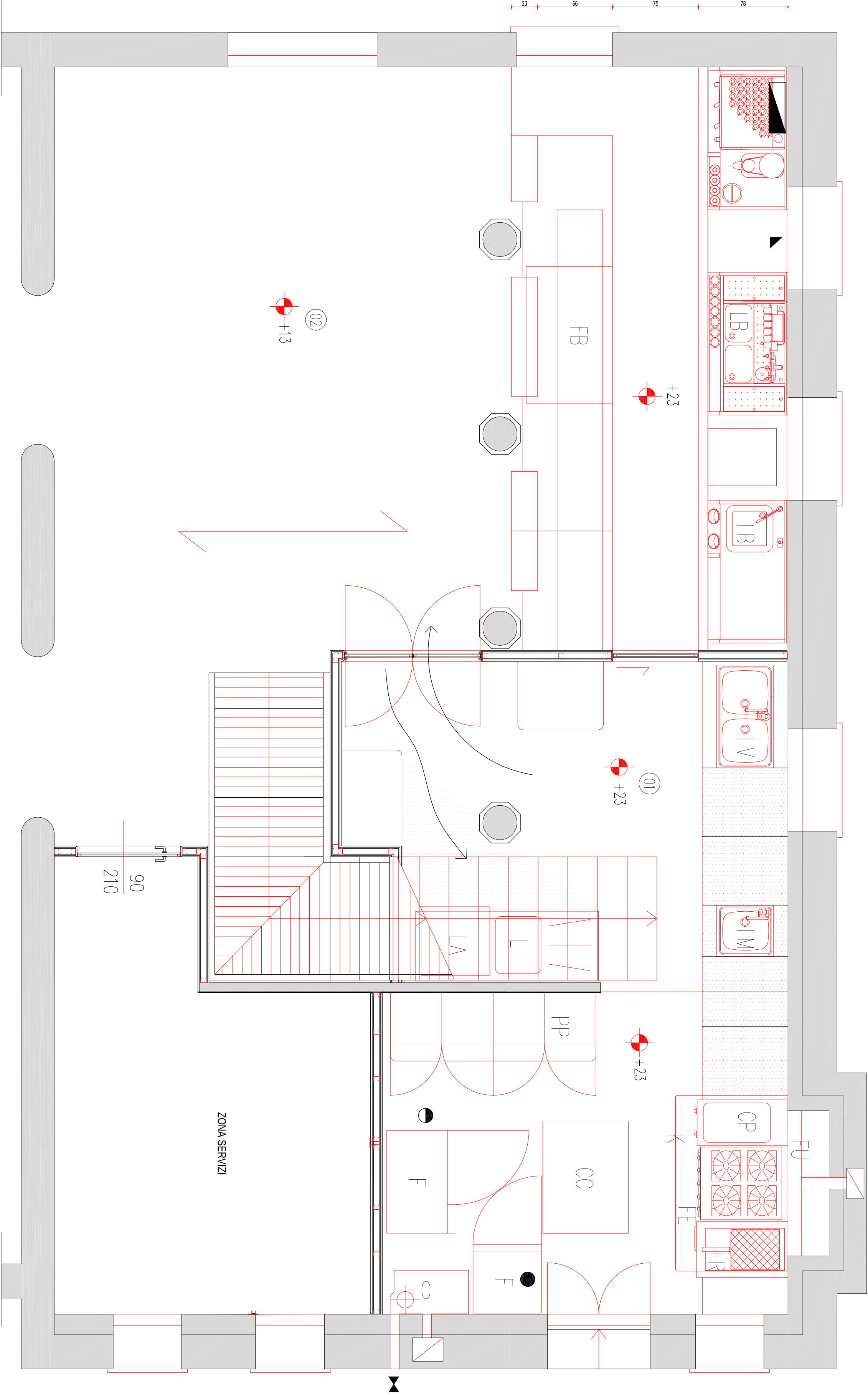
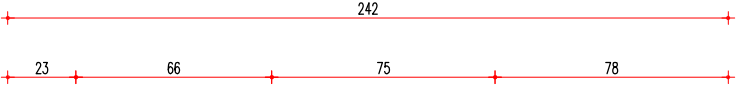
COMUNE DI ZERO BRANCO

ADATTAMENTO BAR
RISTORANTE
VILLA GUIDINI
AMPLIAMENTO CUCINA
E BAGNI.

PROGETTO

COMITENTE:
Comune di Zero Branco
PROGETTO CUCINA
Attrezzature Cucina
e locale Bar

SCALA
1:25



Piano terra

SALA DA PRANZO

PIUNTO CONSEGNA UTENZE ELETTRICHE

SCARICHO ALLA FOGNATURA

UTENZA IDRICA

UTENZA GAS

SCARICHO CONDENSE

ALLEGATO "1"

**COMUNE DI
ZERO BRANCO**
ADATTAMENTO BAR
RISTORANTE
VILLA GUIDINI
AMPLIAMENTO CUCINA
E BAGNI.

PROGETTO
COMMITTEE:
Comune di Zero Branco
AREA ESTERNA
82x4
VARE

ZONA VIETATA

ZONA
"B"

ZONA
"A"

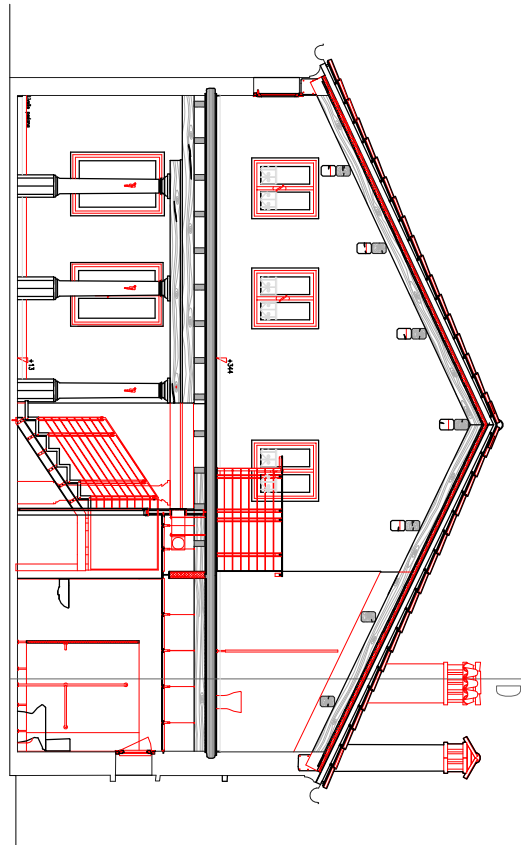
**ZONA
"C"**

	AREA IN DISPONIBILITÀ AL GESTORE CON MANTENIMENTO A CARICO GESTORE
	AREA NON IN DISPONIBILITÀ AL GESTORE MA DEL PUBBLICO CON MANTENIMENTO DA INCARICARE
	AREA INTERDETTA CON MANTENIMENTO A CARICO DELL'ENTE

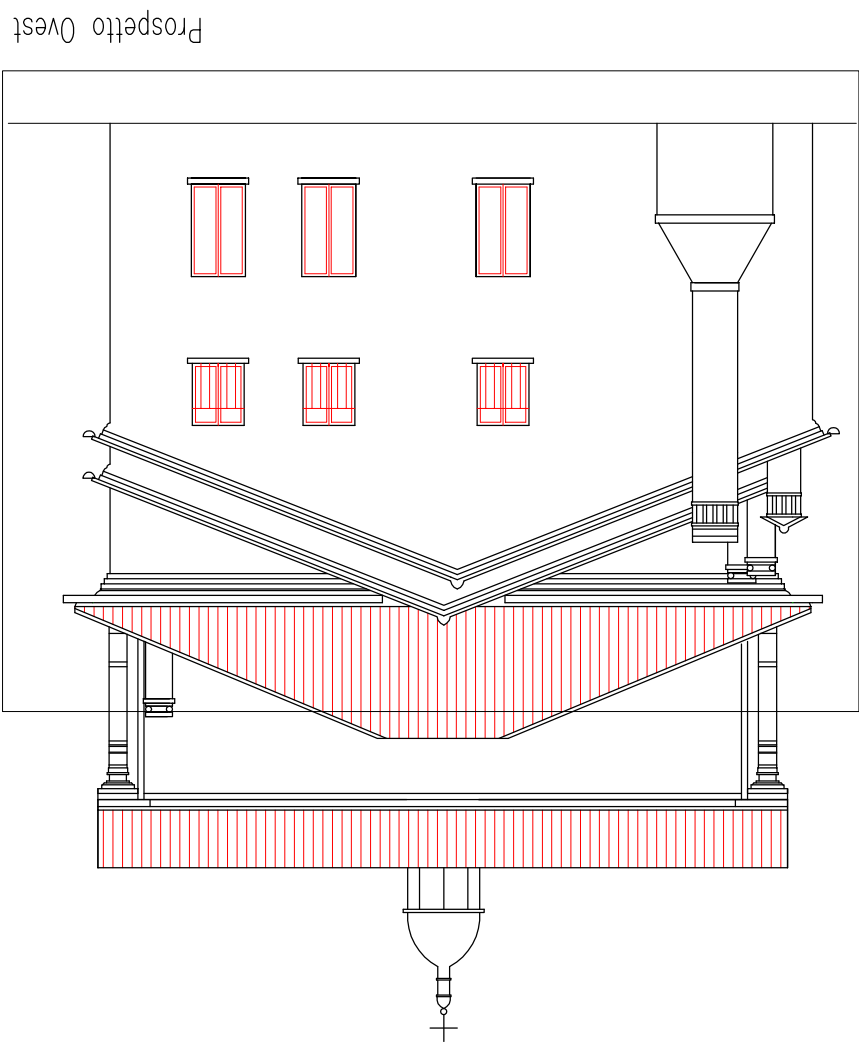
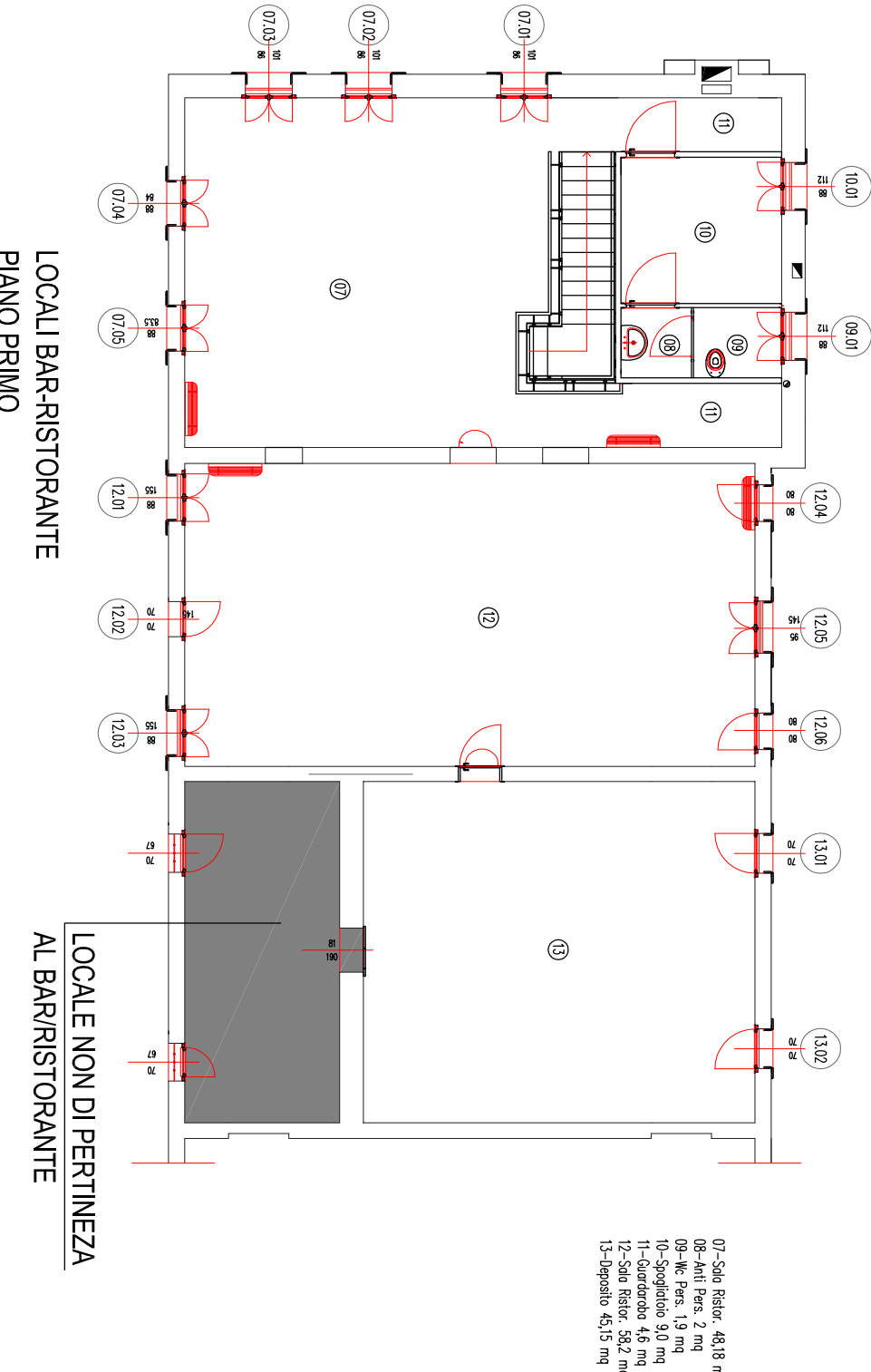
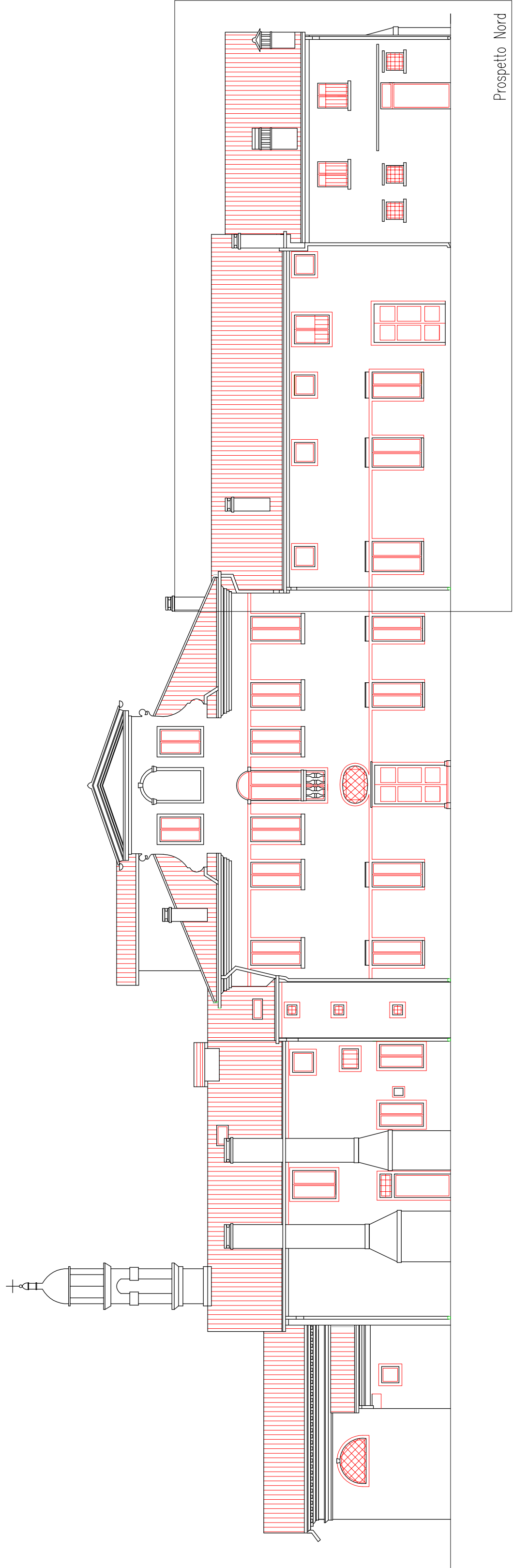
ALLEGATO "2"

14.60

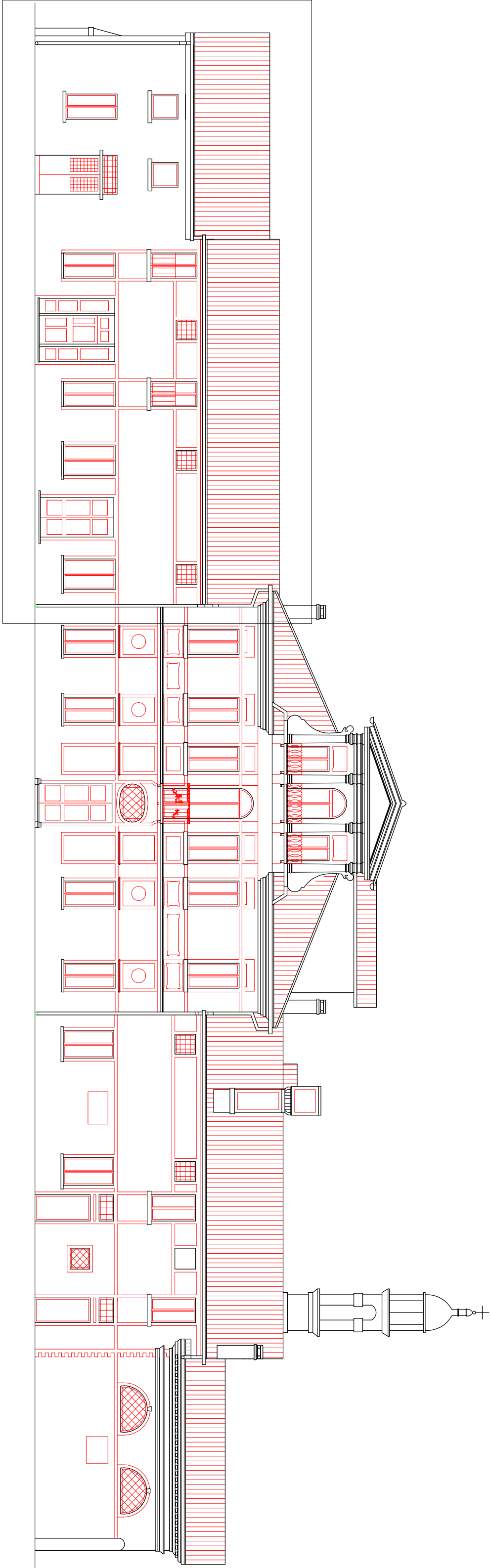
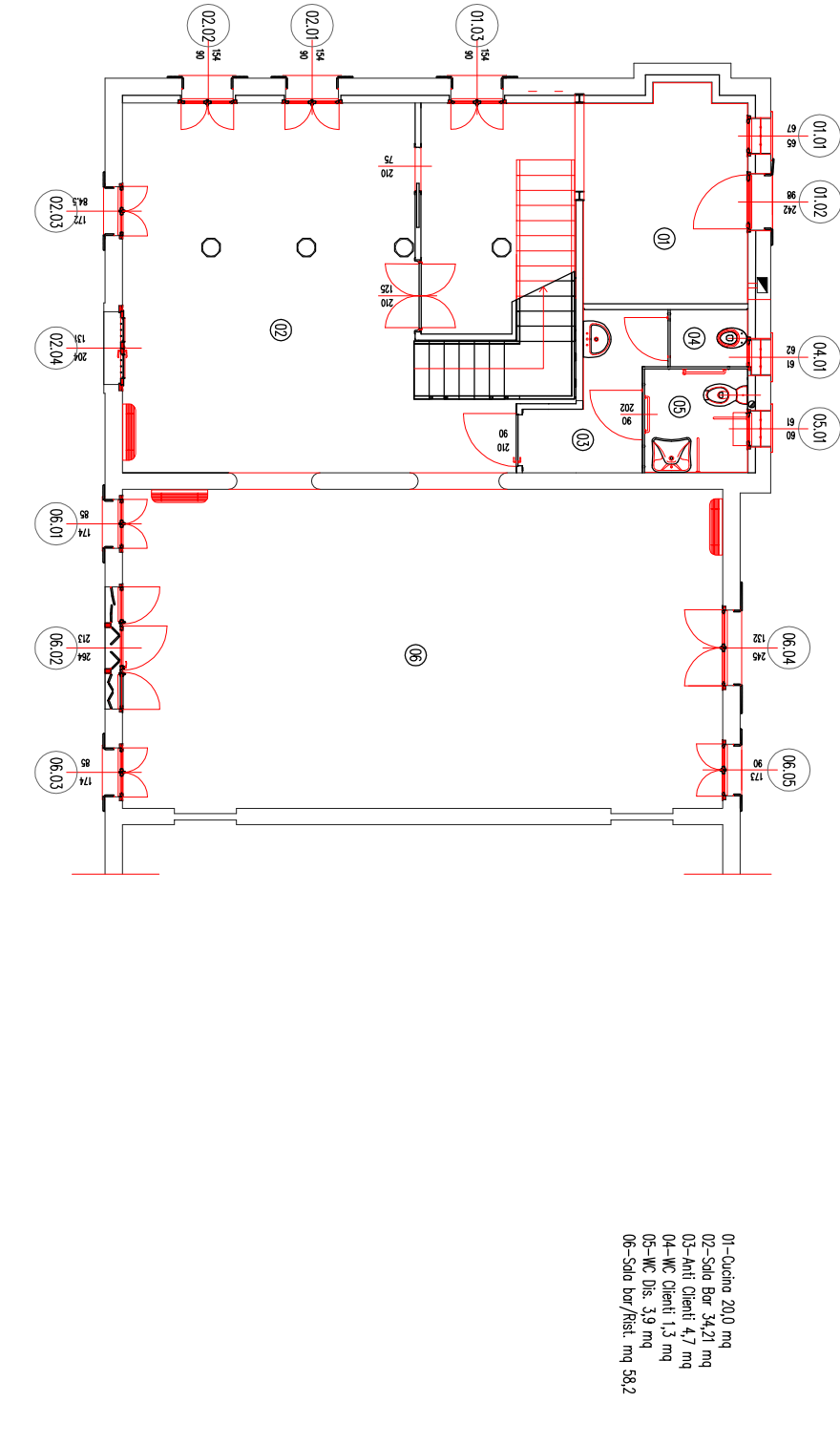
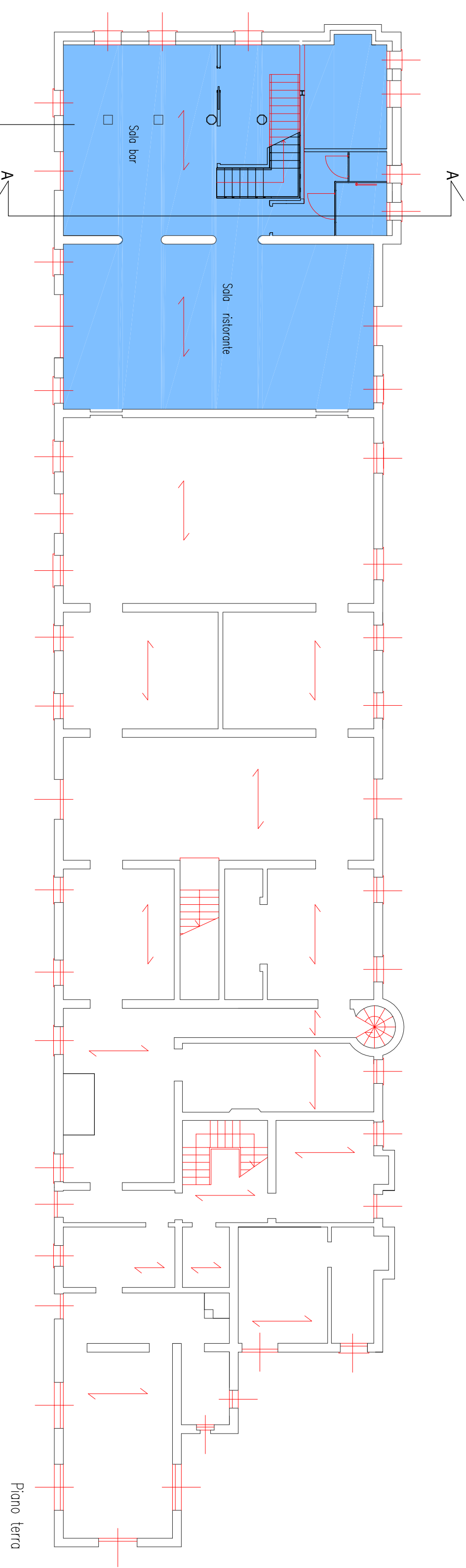
~~14.55~~~~14.5~~



Progetto - Sezione A-A



Estratto di mappa in scala 1:5.000



COMUNE DI
ZERO BRANCO
ADATTAMENTO BAR
RISTORANTE
VILLA GUIDINI
AMPLIAMENTO CUCINA
E BAGNI.
INQUADRAMENTO

COMITANTE:
Comune di Zero Branco

DATA:
DICEMBRE 2012

SCALA
1:100

ALLEGATO "3"