



REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA DI BIELLA

COMUNE DI CREVACUORE

VIA GARIBALDI 14 - CAP 13864

TEL 015.768154 - 768778 - FAX 768698 - C.F. 82001090024

BANDO DI GARA PER LA CONCESSIONE IN LOCAZIONE DELL'IMMOBILE "CENTRO DOCUMENTAZIONE CUCINA TIPICA" PER LA REALIZZAZIONE DI UN CENTRO DI PROMOZIONE TURISTICA – GASTRONOMICA DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO

Si rende noto che quest' Amministrazione procederà all'appalto per la concessione in gestione dell'immobile di cui all'oggetto.

L'immobile, contraddistinto catastalmente al foglio 12 particella 72, presenta una composizione come di seguito descritta:

PIANO	LOCALI	Mq. NETTI
TERRENO	MAGAZZINO – N. 2 SALE LETTURA – ARCHIVIO – GRUPPO W.C. Anteriore (anti W.C. e n. 2 Servizi igienici di cui accessibile a disabili) – GRUPPO W.C. posteriore (W.C. e anti W.C.) - PORTICATO	138,00
PRIMO	CUCINA – LAVAGGIO – N. 3 SALE – SPOGLIATOIO – W.C. – PORTICATO	133,00
SECONDO	CAMERA SINGOLA, CAMERA DOPPIA E CAMERA TRIPLA TUTTE CON DISIMPEGNO E BAGNO – PORTICATO – SOTTOTETTO RUSTICO	98,00

Si evidenzia che gli immobili di cui trattasi verranno concessi in gestione **privi di ogni arredo e suppellettili**; sarà cura del Concessionario provvedere, **a propria cura e spese**, all'acquisto ed all'allestimento di quanto necessario per lo svolgimento dell'attività, senza nulla poter pretendere dall'Amministrazione Comunale.

1. STAZIONE CONCEDENTE

COMUNE DI CREVACUORE - Via Garibaldi 14 - 13864 CREVACUORE

Tel 015768154; Fax 768698

P.IVA 01259990024

Indirizzo E-mail: crevacuore@pec.ptbiellese.it

2. PROCEDURA DI GARA / CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE / IMPORTO A BASE DI GARA

La locazione sarà aggiudicata mediante procedura aperta al candidato che presenterà la migliore offerta determinata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa così articolato:

A) PROGETTO di gestione / offerta tecnica	punti	75
B) OFFERTA economica per canone gestione	punti	25
TOTALE	punti	100

A) PROGETTO DI GESTIONE – OFFERTA TECNICA (massimo 75 punti)

Il progetto deve obbligatoriamente essere presentato.

La mancata presentazione comporterà l'esclusione dalla gara.

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

Offerta tecnica – Criteri di attribuzione dei punteggi		Punteggio max
A	Proposta operativa relativa alla tipologia di ristorazione che si intende adottare. Sarà oggetto della migliore valutazione: - la qualità della proposta enogastronomica, in relazione all'impostazione della "filosofia di cucina", la quale privilegerà la valorizzazione delle tipicità locali e la produzione locale; - la diversificazione della proposta enogastronomica, articolata sia su una produzione di livello più elevato, improntata a raffinatezza in occasione di cene tematiche o di particolari ricorrenze, sia su uno stile più semplice e veloce, indirizzata al turismo di gruppo o a visitatori occasionali, banchetti per ricorrenze particolari ecc. , improntato a titolo esemplificativo allo stile "trattoria " della tradizione locale, pur mantenendo un'impronta di qualità.	30
B	Progetto di arredo con indicazione dettagliata delle attrezzature di cucina e di tutti i componenti di arredo che si intendono inserire nella struttura; Descrizione delle migliorie tecnico-edilizie che il concorrente intende eventualmente apportare ai locali.	20
C	Curriculum e attività svolta. Attività svolte nel campo della ristorazione attinenti a quella oggetto del presente bando, specificando denominazione, luogo e periodo di attività svolto e ruolo nell'assetto societario e organizzativo, altri incarichi ottenuti per la gestione di eventi di particolare rilievo. I punti saranno assegnati soltanto se il personale qualificato risulta essere il titolare, legale rappresentante o socio dell'Impresa partecipante.	25
PUNTEGGIO TOTALE		75

Al fine della valutazione, la proposta progettuale della ditta (OFFERTA TECNICA), divisa per punti come sopradescritto, dovrà contenere:

- organizzazione della fornitura dei prodotti che non vengono preparati in loco;
- qualità delle materie prime utilizzate; l'offerta dovrà contenere l'elenco degli alimenti qualitativamente elevati che si intenda porre in distribuzione, e, per ciascuno di essi, la periodicità della presenza;
- giorni e orari di apertura;
- organigramma del personale che si intenda impegnare per la gestione, con l'indicazione di qualifiche e mansioni;
- piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP specificamente progettato per la gestione dei servizi di ristorazione oggetto del presente capitolato.

B) OFFERTA ECONOMICA (massimo 25 punti)

L'importo a base d'asta per quanto riguarda il canone minimo di locazione viene fissato in **Euro 4.800,00** annuali. Il canone mensile, determinato in seguito all'aggiudicazione, deve essere versato **entro il giorno 10 del mese in corso**, è soggetto annualmente all'adeguamento all'indice ISTAT sui consumi delle famiglie di operai e di impiegati riferito all'anno precedente.

Non sono ammesse offerte in diminuzione del presente importo.

Alla Migliore offerta sarà assegnato il punteggio massimo di **punti 25**.

Il punteggio per l'offerta economica verrà attribuito in maniera proporzionale, prendendo come punto di riferimento l'offerta più alta presentata (alla quale saranno attribuiti 40 punti) e attribuendo alle rimanenti offerte il punteggio spettante a ciascuna utilizzando la seguente formula:

$$X = (P_o * 40) / P_i$$

dove:

X = punteggio da attribuire al concorrente per il canone offerto;

P_o = canone offerto dal concorrente;

P_i = canone più alto offerto in sede di gara.

Nelle operazioni per l'attribuzione di detto punteggio si prenderanno in considerazione le prime due cifre decimali. La seconda verrà arrotondata per eccesso se la terza cifra decimale è superiore a 5.

3. DECORRENZA E DURATA DELLA CONVENZIONE

L'affidamento della gestione dei locali in oggetto ha **durata di 9 anni** decorrenti dalla data di stipula dell'atto di convenzione.

4. REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA

Può partecipare chiunque interessato in possesso dei requisiti morali previsti dall'art. 5, commi 2 e 4, del D.Lgs. n. 114/98 e di uno dei requisiti professionali di cui all'art. 6 della Legge Regionale n. 14/2003 per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande e all'art. 5, comma 5, del D.Lgs. n. 114/98 per l'attività di commercio al dettaglio di vicinato settore alimentare.

5. MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Per partecipare alla gara i soggetti interessati dovranno far pervenire un plico contenente l'offerta e la relativa documentazione al Comune di Crevacuore (Via Garibaldi 14, 13864 CREVACUORE) **entro le ore 12 del giorno 18 aprile 2016**.

Il recapito potrà essere effettuato a mano da persone incaricate, in tal caso farà fede il timbro del Protocollo Generale, con l'indicazione della data e ora di arrivo del plico. Il recapito del plico tramite mezzi diversi rimane ad esclusivo rischio del mittente, e qualora per qualsiasi motivo esso non giungesse a destinazione nel termine perentorio ed improrogabile sopraindicato, si determinerebbe, indipendentemente dalla data di spedizione, l'automatica esclusione dalla gara della relativa offerta, senza l'obbligo dell'Amministrazione di respingerla all'atto della tardiva ricezione.

Il plico, debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente e della seguente dicitura: "BANDO DI GARA PER LA CONCESSIONE IN LOCAZIONE

DELL'IMMOBILE "CENTRO DOCUMENTAZIONE CUCINA TIPICA" PER LA REALIZZAZIONE DI UN CENTRO DI PROMOZIONE TURISTICA – GASTRONOMICA DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO", dovrà contenere n. 3 buste, ognuna delle quali analogamente sigillata e controfirmata, nonché contrassegnate rispettivamente con le seguenti diciture:

Busta A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Busta B – OFFERTA TECNICA

Busta C – OFFERTA ECONOMICA

Le buste al loro volta dovranno contenere, a pena di esclusione, rispettivamente le seguenti documentazioni – redatte esclusivamente in lingua italiana -:

BUSTA A) - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

A1) **l'istanza di partecipazione all'asta pubblica**, utilizzando preferibilmente lo schema allegato al presente bando, e contestuale **dichiarazione** sostitutiva nella quale, sotto la propria responsabilità, l'offerente attesti:

Per le persone fisiche e le imprese individuali:

Nome e cognome del dichiarante;

Codice Fiscale

Data e luogo di nascita;

Cittadinanza; Residenza;

Godimento di diritti civili e politici;

Qualità di titolare di impresa individuale

Partita IVA (se già iscritto);

Numero di iscrizione al Registro Imprese presso la Camera di Commercio, fornendo tutti i dati relativi all'iscrizione medesima (se già iscritto);

Per le società:

Nome e cognome del dichiarante;

Data e luogo di nascita; Cittadinanza;

Residenza;

Godimento di diritti civili e politici;

Qualità di legale rappresentante;

Codice fiscale e partita IVA

Denominazione o ragione sociale Sede della società

Numero di iscrizione al Registro Imprese presso la Camera di Commercio, fornendo tutti i dati relativi all'iscrizione medesima;

Elenco nominativo di altre persone (amministratori, soci) per i quali è previsto l'accertamento di cui all'art. 2, comma 3, del D.P.R. 252/1998.

A tal fine si evidenzia che non possono esercitare l'attività commerciale, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione:

1. coloro che sono stati dichiarati falliti;
2. coloro che hanno riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitto non colposo per il quale è prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo a tre anni, sempre che sia stata applicata in concreto una pena superiore al minimo edittale;
3. coloro che anno riportato una condanna a pena detentiva accertata, con sentenza passata in giudicato, per uno dei delitti di cui al titolo II e VIII del libro II del codice penale, ovvero di ricettazione, riciclaggio, emissione di assegni a vuoto, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, sequestro di persona a scopo di estorsione, rapina;
4. coloro che hanno riportato due o più condanne a pena detentiva o a pena pecuniaria, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, accertate con sentenza passata in giudicato, per uno dei delitti previsti dagli artt. 442, 444, 513, 513 bis, 515, 516 e 517 del codice

penale, o per delitti di frode nella preparazione o nel commercio degli alimenti, previsti da leggi speciali;

5. coloro che sono sottoposti ad una delle misure di prevenzione di cui alla legge 27.12.1956, n.1423, o nei cui confronti sia stata applicata una delle misure previste dalla legge 31.5.1995, n.575, ovvero siano stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza.

Il divieto di esercizio dell'attività commerciale, permane per la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata o si sia in altro modo estinta, ovvero, qualora sia stata concessa la sospensione condizionale della pena, dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza.

E' inoltre necessario dichiarare

- che non sussistano nei propri confronti "cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 10 della legge n. 575/1995" (antimafia);

In caso di Società tali requisiti morali devono essere posseduti e quindi dichiarati dal legale rappresentante o altra persona delegata all'attività e da tutti i soggetti (amministratori, soci) per i quali è previsto l'accertamento di cui all'art. 2, comma 3, del D.P.R. 252/1998 (Regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti relativi al rilascio delle comunicazioni e delle informazioni antimafia).

- di essere in possesso, alla data di scadenza del presente bando, di uno dei seguenti requisiti professionali:

Per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande:

- aver frequentato con esito positivo un corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande istituito o riconosciuto dalla regione Piemonte o da un'altra Regione o dalle Province autonome di Trento e Bolzano ovvero essere in possesso di un diploma Istituto secondario o universitario attinente all'attività di preparazione e somministrazione di bevande e alimenti;

- aver esercitato in proprio, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, o avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o, se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS;

- essere stato iscritto nell'ultimo quinquennio al registro esercenti il commercio di cui alla legge 11 giugno 1971, n. 426 (Disciplina del commercio), per attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica.

In caso di società, associazioni od organismi collettivi il possesso dei suddetti requisiti professionali è richiesto al legale rappresentante o altra persona delegata all'attività di somministrazione.

Il requisito di cui alla lettera a), è valido altresì ai fini dell'esercizio dell'attività commerciale nel settore alimentare.

Per l'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare:

- a) aver frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio relativo al settore merceologico alimentare, istituito o riconosciuto dalla Regione Piemonte;

- b) avere esercitato in proprio, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, l'attività di vendita all'ingrosso o al dettaglio di prodotti alimentari; o avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare, in qualità di dipendente qualificato addetto alla vendita o all'amministrazione o, se trattasi di coniuge o parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'INPS.

In caso di società il possesso di uno dei suddetti requisiti professionali è richiesto con riferimento al legale rappresentante o altra persona specificatamente preposta all'attività commerciale.

La suddetta dichiarazione deve essere sottoscritta dall'offerente o dal legale rappresentante in caso di società e accompagnata da copia fotostatica del documento d'identità del sottoscrittore.

Cauzione provvisoria fissata in **Euro 800,00** da effettuare mediante fidejussione bancaria o bonifico bancario c/o la BIVERBANCA, FILIALE DI CREVACUORE, (ABI 06090-CAB 44450 CODICE IBAN: IT 07 V 06090 22308 000019000937) indicando la causale del versamento; la prova dell'avvenuto deposito, in una delle forme descritte dovrà essere consegnata assieme ai documenti richiesti.

La documentazione amministrativa, comprensiva dell'istanza e relativa dichiarazione sostitutiva oltre che della cauzione provvisoria, dovrà essere chiusa in apposita busta, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, riportante esternamente la seguente dicitura: **“Documentazione amministrativa”**, nella quale non dovranno essere inseriti altri documenti.

BUSTA B - OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica, da redigersi in competente bollo, utilizzando preferibilmente lo schema allegato al presente bando, deve essere redatta in lingua italiana ed espressa in cifre ed in lettere senza abrasioni o correzioni di sorta; in caso di discordanza tra i valori in cifra e quelli in lettere sarà considerato valido il prezzo più vantaggioso per l'Amministrazione.

Dovrà altresì contenere:

- esplicita dichiarazione di aver preso conoscenza del bando e dello schema di convenzione allegato alla delibera di Giunta Comunale n. 51 del 27.04.2006, accettandone tutte le condizioni, nessuna esclusa;
- esplicita dichiarazione di rinuncia ad esigere al termine del contratto o anteriormente a tale scadenza in caso di risoluzione anticipata, ogni importo vantato a titolo di avviamento commerciale;
- esplicita dichiarazione di aver preso visione dei locali.

L'offerta economica completa delle suddette dichiarazioni dovrà essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dall'offerente o dal legale rappresentante in caso di società e dovrà essere chiusa in apposita busta, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, riportante esternamente la seguente dicitura: **“Offerta economica”**, nella quale non dovranno essere inseriti altri documenti.

BUSTA C - OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica, presentata utilizzando preferibilmente lo schema allegato, dovrà essere redatta tenendo conto degli aspetti evidenziati nel presente bando.

L'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dall'offerente, o dal legale rappresentante in caso di società, e dovrà essere chiusa in apposita busta, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, riportante esternamente la seguente dicitura: **“Offerta tecnica”**, nella quale non dovranno essere inseriti altri documenti.

La documentazione contenuta in ciascuna busta dovrà essere sottoscritta dal titolare o legale rappresentante dell'impresa concorrente e corredata di fotocopia di documento d'identità in corso di validità

6. STRUTTURA

L'Ente mette a disposizione del gestore i locali.

Il concessionario, durante tutta la durata del contratto, si impegna a mantenere in buono stato quanto consegnato, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali senza preventiva autorizzazione scritta del Comune.

Al termine del rapporto contrattuale di anni nove i beni forniti, compresi gli eventuali miglioramenti apportati ai locali espressamente approvati dall'Ente, resteranno di proprietà dell'Ente, e previa valutazione del valor residuo di mercato.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a quanto consegnato dovuti a imperizia, incuria, mancata manutenzione o comunque a scorretto comportamento del gestore, questi sono a suo totale carico.

7. VERIFICA PERIODICA DELL'IMMOBILE

Nel corso della gestione, l'Ente può chiedere al concessionario di provvedere congiuntamente alla verifica delle condizioni manutentive dei locali.

In caso di danni causati direttamente od indirettamente per incuria o dolo del prestatore di servizi, quest'ultimo provvederà al ripristino entro i successivi 15 giorni dal riscontro.

8. DIVIETO DI VARIAZIONE DI DESTINAZIONE D'USO

Le strutture concesse in uso devono essere utilizzate **esclusivamente** per il servizio oggetto dell'appalto, è fatto assoluto divieto al gestore 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 appalto, salva espressa autorizzazione scritta del Comune.

Il gestore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati, né utilizzare gli stessi per un uso diverso da quello espressamente previsto dal presente capitolato.

9. RESPONSABILITA' DANNI VERSO TERZI

Il concessionario si intende espressamente obbligato a tenere sollevato ed indenne l'Ente 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 capitolato.

A tale scopo il gestore 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 €. 3.000.000,00 (Euro tre milioni/00), 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 dato in concessione con un capitale non inferiore ad €. 500.000,00 (Euro cinquecentomila/00) e comprensiva della clausola ricorso terzi.

Tutte le polizze dovranno riportare che, in caso di sinistro, il risarcimento sarà liquidato dalla Compagnia Assicurativa direttamente al Comune di Crevacuore, con rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e dovranno prevedere, altresì, la loro operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente.

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 stipula del contratto e avranno efficacia complessiva per tutto il periodo contrattuale, salvo riconsegna anticipata in ottemperanza agli articoli del presente capitolato. 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.

10. SPESE E TASSE

Le spese e tasse, inerenti al presente contratto, sono a carico del concessionario; in via esemplificativa, le spese relative a bolli, registrazione e rogito del contratto.

11. SPESE INERENTI IL SERVIZIO

Tutti gli oneri necessari alla realizzazione del servizio oggetto del presente capitolato, sono a carico del prestatore di servizi: 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, telefono, 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.

12. 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 gestore 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.

13. RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

Il gestore 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.

14. 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.

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 Comunale).

15. RIFIUTI

La gestione dei rifiuti deve avvenire nel rispetto della normativa vigente. Il concessionario dovrà aprire una nuova utenza presso l'apposito Ufficio del Comune e ritirare tutto il necessario per lo smaltimento dei rifiuti. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro dei rifiuti sono a carico del prestatore di servizi.

16. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

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

17. CESSIONE CONTRATTO E/O SUB-LOCAZIONE

E' espressamente consentita, previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale, la cessione del contratto unitamente all'azienda, nonché la sub-locazione o affitto di azienda, purché ciò avvenga nel rispetto di quanto previsto nel presente contratto e purché ciò non comporti alcun onere aggiuntivo a carico del locatore.

18. OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario si impegna ad erogare servizi nel rispetto delle norme vigenti in materia e delle obbligazioni assunte all'atto della presentazione dell'offerta.

Il Concessionario si impegna e si obbliga altresì a dotarsi di attrezzature e beni strumentali idonei a garantire il regolare svolgimento del servizio in conformità all'offerta tecnica che presenterà in sede di gara.

19. FALLIMENTO O AMMINISTRAZIONE CONTROLLATA

In caso di fallimento o di amministrazione controllata del gestore, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'Ente provvederà a termini di legge.

20. RISOLUZIONE E RECESSO DAL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- apertura di una procedura concorsuale a carico del concessionario o a carico della ditta capogruppo nel caso di raggruppamento di imprese;
- mancata osservanza delle norme relative all'impiego di personale non dipendente del prestatore di servizi;
- 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;
- casi di intossicazione alimentare accertata;
- gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente;
- gravi danni prodotti ai locali;
- uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- gravi e reiterate 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. Per tali effetti sono considerate gravi negligenze le carenze igienico sanitarie accertate dal Comune e/o da organi statali o comunali come U.S.L., Vigili Urbani, NAS, ecc;
- difformità nell'esecuzione del servizio rispetto quanto indicato in fase di offerta e accettato dall'Ente;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- mancato pagamento o recidiva morosità nel pagamento dei corrispettivi e delle somme dovute a qualsiasi titolo all'Ente;
- mancato rinnovo della polizza assicurativa prevista nel presente capitolato.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Ente, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopraindicati o per altri gravi motivi da imputarsi al prestatore di servizi, allo stesso verrà comminata una penale pari a 500 euro, 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, a eccezione di responsabilità accertata dell'Ente. La decisione del Comune di non avvalersi della clausola risolutiva in una o più occasioni costituirà soltanto manifestazione di mera tolleranza dell'inadempimento contestato, priva di qualsiasi effetto a favore del concessionario e non impedirà al Comune di avvalersene in altre occasioni.

21. AGGIUDICAZIONE

Le proposte-offerta pervenute nel termine assegnato saranno valutate da apposita Commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 84 D.lgs 163/2006. La Commissione valuterà i documenti ed elaborati richiesti dal presente bando, in relazione ai diversi contenuti delle proposte-offerta.

Nell'attribuzione dei punteggi alla commissione è riservato ampio ed insindacabile giudizio comparativo.

La somma dei punteggi conseguiti da ciascuna proposta in relazione ai contenuti al progetto d'impresa e all'offerta economica determinerà il punteggio complessivo della stessa per la graduatoria finale.

La Commissione, a conclusione delle operazioni di valutazione delle proposte-offerta pervenute, procederà alla formazione della relativa graduatoria, con proposta di aggiudicazione. La

Commissione procederà alla valutazione di competenza anche in presenza di una sola proposta-offerta validamente pervenuta.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di non procedere ad alcuna aggiudicazione, senza che gli offerenti possano vantare pretesa alcuna se, a suo insindacabile giudizio, riterrà che le proposte-offerte presentate non siano tecnicamente e qualitativamente valide.

Qualora due o più offerte abbiano conseguito lo stesso punteggio complessivo, sarà preferita, ai fini della proposta di aggiudicazione quella riportante il maggior punteggio relativo al contenuto "progetto d'impresa". In caso di ulteriore parità, si farà luogo a sorteggio.

In ogni caso l'efficacia dell'aggiudicazione ed ogni atto conseguente sono sottoposti alla condizione dell'esito positivo in ordine alla verifica e al controllo circa il possesso dei requisiti dichiarati e non documentati dal concorrente risultato migliore offerente, nonché in ordine alla veridicità delle dichiarazioni rese dal medesimo.

Eventuali dichiarazioni risultate, a seguito di verifica, non veritiere comportano l'esclusione dalla gara e le sanzioni penali di cui agli artt. 75 e 76 del D.P.R. n. 445/2000.

Non saranno comunque ammesse offerte parziali, plurime, condizionate, indeterminate. In nessun caso saranno accolte domande di annullamento o di revisione, anche parziale, per presunti errori di qualsiasi tipo sulle offerte presentate.

Saranno inoltre considerate non valide le offerte:

- che non siano munite della firma di chi abbia la facoltà di impegnare legalmente l'impresa e/o comunque non conformi alle prescrizioni del presente bando;
- che contengano riserve e/o condizioni o riferimenti ad altre offerte;
- redatte a matita di qualsiasi specie.

Tutta la documentazione presentata sarà acquisita dall'amministrazione e non sarà restituita in nessun caso. L'Amministrazione non corrisponderà alcun rimborso, a qualsiasi titolo o ragione, per la documentazione e per l'offerta presentata. Tutte le spese inerenti e conseguenti alla aggiudicazione ed al relativo contratto sono a carico del locatario. L'aggiudicatario dovrà provvedere, entro 15 giorni dalla comunicazione ed in ogni caso prima della stipula del contratto, alla costituzione della cauzione, del deposito spese contrattuali, nonché alla stipulazione delle garanzie prescritte. Il contratto di locazione sarà stipulato in forma pubblica amministrativa.

La commissione giudicatrice, appositamente nominata, disporrà in seduta pubblica (la cui data verrà comunicata agli offerenti) l'apertura dei plichi, pervenuti in tempo utile, verificherà la presenza e completezza del contenuto richiesto (n. 3 buste), procedendo all'apertura della busta "Documenti" per verificare la presenza e completezza della documentazione e delle dichiarazioni richieste. Procederà, quindi, all'ammissione delle imprese risultate in regola. La prima parte pubblica della gara sarà chiusa con la redazione del relativo verbale.

Successivamente la commissione procederà, in una o più sedute riservate, all'analisi dell'offerta tecnica e dell'offerta economica, assegnando il punteggio, procedendo alla formazione della graduatoria ed all'aggiudicazione provvisoria, chiudendo, quindi, il verbale di gara.

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003, il trattamento dei dati personali sarà finalizzato esclusivamente a consentire l'accertamento dei requisiti di partecipazione alla procedura di gara in oggetto.

22. RICHIAMO ALLA LEGGE E 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.

Sarà possibile, previo appuntamento, visitare l'immobile di cui all'oggetto.

Il presente bando può essere consultato e acquisito presso:

- Uffici Comunali
- Sito internet istituzionale: www.comune.crevacuore.bi.it

Responsabile del procedimento: dott. arch. Valeriano Zucconelli

Crevacuore, 03 marzo 2016