Comune di Montefalcone Appennino

Provincia di Fermo

AVVISO PUBBLICO PER LA CONCESSIONE IN LOCAZIONE DI UN IMMOBILE DI PROPRIETÀ COMUNALE AD USO BAR-RISTORAZIONE-AFFITTACAMERE

Con concessione di contributo economico per l'incentivazione e il sostegno all'apertura e al mantenimento dell'offerta commerciale, a valere su Fondo nazionale integrativo per i Comuni Montani.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

In esecuzione della deliberazione di Giunta Comunale n. 18, del 02/08/2023 esecutiva, con la quale è stato approvato il presente avviso, con gli uniti allegati.

RENDE NOTO

Che il Comune di Montefalcone Appennino intende concedere in locazione l'immobile di proprietà dell'Ente sito in Località Luogo di Sasso, identificato catastalmente al Foglio 5 Particella 141.
La locazione è regolata dalle seguenti disposizioni.

ARTICOLO 1
OGGETTO DELLA LOCAZIONE

Oggetto del presente avviso è la locazione dell'immobile, di proprietà comunale, da destinare a pubblico esercizio, sito nel Comune di Montefalcone Appennino in Località Luogo di Sasso.
La destinazione dell'immobile è di tipo commerciale per l'attività di somministrazione alimenti e bevande, nello specifico bar, ristorante e albergo, con divieto di mutamento di destinazione d'uso, pena la risoluzione del contratto.
Per l'esercizio dell'attività dovrà essere acquisita una SCIA di somministrazione di alimenti e bevande per la durata del contratto, a cura e spese del locatario.
Nei locali oggetto di locazione saranno vietati l'installazione e l'uso di apparecchi automatici, semiautomatici ed elettronici per il gioco d'azzardo.

ARTICOLO 1BIS
Fondo nazionale integrativo per i Comuni montani – relativo al "Finanziamento di iniziative a sostegno delle attività commerciali."

E' prevista la concessione a favore del locatario di un contributo economico per l'incentivazione, il sostegno e il mantenimento dell'offerta di esercizi commerciali all'interno del territorio comunale, attraverso l'utilizzo del "Fondo nazionale integrativo per i Comuni montani – relativo al "Finanziamento di iniziative a sostegno delle attività commerciali – annualità 2014-2015-2016- e 2017".

Il contributo economico a favore dell'esercizio commerciale è accordato alle condizioni stabilite nel bando nazionale di cui al Fondo sopra citato, per il quale:

a) € 18.000,00, compresa IVA, previsti per l'acquisto di arredi, necessari ed indispensabili all'attività;
b) € 1.000, compresa IVA, previsti per l'acquisto di personal computer o tablet;
c) € 6.000,00, compresa IVA, previsti per la realizzazione e di un sito web e–commerce;

Il contributo di che trattasi è pari al valore di € 25.000,00 come sopra ripartito, salvo rimodulazione e sarà concesso secondo le modalità previste dal Fondo nazionale integrativo per i Comuni montani, le cui modalità saranno comunicate successivamente all'aggiudicazione del presente avviso direttamente all'interessato e nel rispetto della rendicontazione **prevista quindi le fatture dei beni proposti nel modello B punto 2 saranno fatturate al Comune di Montefalcone Appennino**.

Il beneficiario potrà richiedere al Comune una diversa ripartizione del budget, rispetto a quanto previsto alle lettere a), b) e c) del precedente comma, per motivate esigenze aziendali.

ARTICOLO 2
CORRISPETTIVO DI LOCAZIONE - IMPORTO A BASE D'ASTA

Il canone annuale di locazione posto a base di gara è di € 3.000,00 oltre eventuale IVA come per legge.
Sono ammesse esclusivamente offerte migliorative (al rialzo) sul canone annuale.
Il canone di locazione, definito in sede di stipula del contratto, sarà annualmente aggiornato sulla base dell'indice ISTAT.

ARTICOLO 3
MODALITÀ DI SCELTA DEL CONTRAENTE

La locazione sarà aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economica più vantaggiosa, secondo i criteri indicati nel successivo articolo 6.

ARTICOLO 4
DURATA DELLA LOCAZIONE

La locazione ha durata di anni 6 (sei), dalla data di sottoscrizione del contratto di locazione, eventualmente rinnovabili di altri 6 (sei) anni. È escluso il rinnovo tacito.
Il conduttore può recedere anticipatamente dal contratto con preavviso di almeno 180 giorni (sei mesi), da formulare in forma scritta a mezzo P.E.C. o raccomandata.
Alla scadenza del rapporto locativo, l'immobile dovrà essere restituito nello stato di fatto in cui si trovava all'inizio della locazione, salvo il normale deperimento d'uso e libero da arredi, attrezzature ecc ad eccezione degli arredi e attrezzature di proprietà dell'Ente, compresi i beni acquistati utilizzando il Fondo di cui all'Art. 1-BIS del presente avviso, nonché i beni indicati nel verbale di inventario da redigere prima della consegna dell'immobile.

ARTICOLO 5
DOCUMENTAZIONE DI GARA E RICHIESTE INFORMAZIONI

Il Capitolato d'oneri e i modelli di presentazione delle offerte sono visionabili e acquisibili presso il Comune di Montefalcone Appennino – Via San Pietro n. 27, dalle ore 08.00 alle ore 14.00, dal lunedì al venerdì e possono, essere ritirati all'indirizzo sopra indicato. I documenti e gli elaborati che sono alla base d'appalto, sono altresì visibili e acquisibili anche sul sito informatico dell'Ente https://www.montefalcone.it/ nella apposita sezione bandi e avvisi di gara;

I chiarimenti di materia tecnica e le eventuali richieste di sopralluogo dovranno essere richieste unicamente a mezzo PEC al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: comune@pec.montefalcone.it

Le richieste saranno evase entro 2 giorni lavorativi dal ricevimento e non saranno riscontrate quelle pervenute nei 2 giorni lavorativi antecedenti la data di scadenza di presentazione delle offerte.

Il Responsabile del Procedimento è il sottoscritto Responsabile dell'Area Amministrativa.

ARTICOLO 6
CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione delle offerte sarà compiuta da una Commissione esaminatrice, appositamente nominata dopo la scadenza della presentazione delle offerte di che trattasi. La valutazione delle proposte ricevute entro la scadenza avverrà con l'applicazione dei criteri di seguito specificati:

TIPO DI PROPOSTA	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica: Proposta di gestione del locale	70 punti
Offerta economica per corrispettivo di gestione	30 punti

OFFERTA TECNICA

L'attribuzione del punteggio per ogni singolo criterio di aggiudicazione sarà effettuata secondo i seguenti sub criteri:

1.proposta di gestione dei locali. Sarà valutato dalla Commissione il programma di gestione operativo del locale bar–ristorante-affittacamere in base ai seguenti criteri:

1a	Progetto di miglioramento dell'immobile e ammodernamento (lavori di sistemazione, tinteggiatura ecc.).	punti:	15
2a	Arredo proposto da installare nella struttura interno ed esterno (aggiuntiva rispetto al contributo del fondo nazionale integrativo art 1bis del presente bando).	punti:	10
3a	Proposta utilizzo Fondo Nazionale Integrativo dei comuni montani, Art. 1 bis del presente bando.	punti:	10
4a	Imprenditori di giovane età compresa tra 20 e 35 anni (assegnazione proporzionale)	punti:	5
5a	Esperienza specifica (valutazione Curriculum del personale e di ogni	punti:	10

	documentazione comprovante esperienze professionali strettamente legate alle attività del settore) / titolo di studio attinente		
6a	Organizzazione del personale (ES. n. dipendenti ecc)	punti:	5
7a	Descrizione della proposta di gestione e attività (comunicazione, organizzazione eventi promozione di prodotti tipici locali ecc)	punti:	15

Fino a un massimo di 70 punti.

L'offerta tecnica, da inserire all'interno della busta B, dovrà essere predisposta compilando in ogni parte il modello B, appositamente predisposto e allegato al presente bando.

La sottoscrizione della proposta commerciale costituisce impegno formale alla sua realizzazione, il mancato o il ritardato adempimento sarà valutato anche ai fini della risoluzione del contratto. La stessa sarà allegata al contratto di locazione al momento della sottoscrizione.

L'attribuzione dei punteggi sopracitati è a insindacabile giudizio della commissione nominata dal Responsabile del Procedimento.

1 bis. Proposta Utilizzo "Fondo nazionale integrativo per i Comuni montani- relativo al "Finanziamento di iniziative a sostegno delle attività commerciali"

Sarà valutato dalla Commissione l'idoneità e l'accuratezza della proposta di utilizzo del Fondo di cui sopra, nonché l'attribuzione del punteggio come indicato al punto 3a;
La stessa dovrà essere predisposta compilando il modello B, esclusa l'eventuale documentazione allegata.

OFFERTA ECONOMICA

2.Offerta economica

Il canone annuale di locazione posto a base di gara è di € 3.000,00 oltre eventuale IVA come per legge.
All'offerta migliore saranno assegnati 30 punti e in proporzione alle altre offerte sarà assegnato un punteggio proporzionale, come indicato nella formula di seguito.

Non sono ammesse offerte di valore inferiore al minimo richiesto di € 3.000,00 annuo, pena esclusione.

In ogni caso l'Amministrazione si riserva la facoltà, di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta è conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Si procederà ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida ricevuta.

METODI DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA:

1. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

La Commissione calcola il coefficiente unico per ogni elemento esaminato sulla base di elementi qualitativi, cui è assegnato un punteggio discrezionale della tabella n.1, è attribuito un coefficiente con il metodo del confronto a coppie di cui al paragrafo V delle Linee guida ANAC n. 2/2016:

La commissione calcola il coefficiente unico per ogni elemento esaminato trasformando la somma dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari mediante il "confronto a coppie" in coefficienti variabili tra zero ed uno.
Ciascun commissario confronta l'offerta di ciascun concorrente indicando quale offerta preferisce e il grado di preferenza, variabile tra 1 e 6 (1: nessuna preferenza; 2: preferenza minima; 3: preferenza piccola; 4: preferenza media; 5: preferenza grande; 6: preferenza massima), eventualmente utilizzando anche valori intermedi.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Al termine dei confronti si trasforma la somma dei coefficienti attribuiti dai singoli Commissari mediante il "confronto a coppie" in coefficienti variabili tra 0 e 1.

Se le offerte ammesse saranno in numero inferiore a 3 (tre), si procederà attraverso l'altro criterio previsto dal paragrafo V delle Linee guida ANAC n. 2/2016 ed in specie trasformando la media dei coefficienti attribuiti ad ogni sub elemento di ciascuna offerta da parte di tutti i commissari, secondo la seguente scala di valori:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	MOTIVAZIONE DEL GIUDIZIO
Ottimo	da 0,81 a 1,00	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto molto significativo, qualificante ed esaustivo rispetto a quanto indicato e richiesto
Buono	da 0,61 a 0,80	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto significativo e rilevante rispetto a quanto indicato e richiesto
Sufficiente	da 0,41 a 0,60	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto sufficientemente efficace rispetto a quanto indicato e richiesto
Parzialmente adeguato	da 0,21 a 0,40	l'elemento oggetto di valutazione non è ritenuto sufficientemente efficace rispetto a quanto indicato e richiesto
insufficiente	da 0,01 a 0,20	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto poco pertinente e di scarsa rilevanza rispetto a quanto indicato e richiesto
Non valutabile	0,00	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto del tutto non significativo rispetto a quanto indicato e richiesto

trasformando la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno (1) la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

2. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio attribuito alle offerte può essere calcolato tramite un'interpolazione lineare.
In simboli: $Vai=Ra/Rmax$
dove:
Vai = Coefficiente della prestazione dell'offerta ("a") rispetto al requisito (i), variabile tra 0 e 1
Ra = Valore (in rialzo) offerto dal concorrente "a"
$Rmax$ = Valore (in rialzo) dell'offerta più conveniente

Quando il concorrente "a" non effettuata alcun aumento Ra assume il valore 0, così come il coefficiente Vai; mentre per il concorrente che offre il maggiore aumento Vai assume il valore 1. Tale coefficiente andrà poi moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile.

ARTICOLO 7
VINCOLO DI DESTINAZIONE

L'unità immobiliare sarà locata per lo svolgimento di attività di bar-ristorazione-affittacamere, con divieto di mutamento di destinazione d'uso, pena la risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 80 della legge 27 luglio 1978, n.392.

ARTICOLO 8
STATO DI FATTO DELL'IMMOBILE

L'immobile è concesso in locazione nello stato di fatto in cui si trova, è possibile effettuare un sopralluogo dell'immobile fino alle 24h antecedenti la scadenza della presentazione delle offerte, comunque da concordare con gli Uffici Comunali.
Eventuali manutenzioni straordinarie necessarie per rendere l'immobile funzionale alla destinazione d'uso saranno a carico dell'aggiudicatario. Le stesse dovranno essere preventivamente assentite dall'Ente.
Ai sensi dell'articolo 1592 del Codice Civile, al locatario, alla scadenza del rapporto locativo, non sono dovute indennità per i miglioramenti apportati all'immobile in locazione.

ARTICOLO 9
CANONE DI LOCAZIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Al canone annuo di locazione posto a base di gara, di € 3.000,00 oltre eventuale IVA come per legge, saranno ammesse esclusivamente offerte in aumento. Il canone, definito in sede di gara, dovrà essere corrisposto in 2 (due) rate semestrali anticipate, con versamento diretto alla Tesoreria Comunale.

ARTICOLO 10
REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla gara persone fisiche o società in possesso dei seguenti requisiti:

1. non avere pendenze con l'Ente per situazioni debitorie pregresse e non assolte, ripetuti inadempimenti o che abbiano commesso violazioni nella gestione di analoghi servizi;
2. non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione, che hanno presentato domanda di concordato (per le sole imprese commerciali);
3. non trovarsi nelle cause di incompatibilità a contrarre con la Pubblica Amministrazione ai sensi della normativa vigente;
4. assenza di procedimenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 6 del d.lgs. 159/2011, o di una delle cause ostative previste dall'art. 67 del d.lgs. n.159/2011;
5. non aver commesso gravi violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione italiana;
6. essere in possesso di regolarità contributiva (INPS, AGENZIA DELLE ENTRATE E INAIL)
7. il possesso dei requisiti professionali per l'esercizio di attività di somministrazione alimenti e bevande è richiesto al legale rappresentante o altra persona delegata all'attività di somministrazione.
   Ai sensi dell'art. 14 del Regolamento Regionale:
   - L'esercizio, in qualsiasi forma, di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande è consentito a chi è in possesso dei requisiti di onorabilità di cui all'art. 14 delle L.R. 22/2021;
   - Per l'esercizio dell'attività è inoltre richiesto il possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:
   a) aver frequentato con esito positivo, un corso professionale per il commercio o per la preparazione o somministrazione degli alimenti, istituito ai sensi delle normative regionali o delle Province autonome di Trento e Bolzano;
   b) avere esercitato in proprio attività d'impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande per almeno due anni anche non continuativi nel quinquennio precedente o aver prestato la propria opera presso tali imprese in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'istituto nazionale previdenza sociale (INPS);
   c) essere in possesso di laurea, anche triennale, o diploma di scuola secondaria superiore o di altra scuola a indirizzo professionale, almeno triennale, purché nei corsi di studio siano previste materie attinenti al commercio ovvero alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.
8. di non trovarsi in nessuna delle restanti cause di esclusione automatica dalle procedure di gara contemplate dall'articolo 94 del Nuovo Codice dei Contratti Pubblici, approvato con d.lgs. 36/2023, non richiamate ai punti precedenti;
9. di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione vigente;
10. di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli

obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione vigente;

11. di non aver commesso violazioni definitivamente accertate in materia di tutela della prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro;

12. di essere in possesso dei requisiti morali e professionali previsti dal Regolamento regionale "Disciplina delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, in attuazione del Titolo III della L.R. n. 22 del 5 agosto 2021 e s.m.i. (Disciplina dell'attività commerciale nella Regione Marche)

13. ☐ che l'impresa è iscritta nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio di

al n. data di iscrizione

durata per il seguente settore/i di attività:

(oppure barrare casella)

.☐ di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, entro il termine perentorio di 30 giorni, a produrre idonea documentazione relativa all'iscrizione al Registro Imprese della C.C.I.A.A. per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;

ARTICOLO 11
MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA E DOCUMENTI DA PRODURRE

1. PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

I soggetti che intendono partecipare al bando di che trattasi devono far pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune di Montefalcone Appennino – Via San Pietro n.27 – **entro le ore 14.00 del 13/09/2023** un plico sigillato contenente la documentazione richiesta.

Il plico potrà essere recapitato a mano presso l'Ufficio Protocollo – Via San Pietro n.27, 63855 Montefalcone Appennino, o spedito a mezzo di posta Racc. A/R (che dovrà comunque pervenire entro e non oltre il termine sopra indicato, pena l'esclusione dalla gara).

Non sono ammesse altre forme di trasmissione.

Il plico dovrà portare all'esterno le seguenti indicazioni:

1. denominazione della Ditta mittente;
2. numero telefonico e indirizzo mail al quale far pervenire le eventuali comunicazioni;
3. oggetto della gara "*GARA PER LA LOCAZIONE DI IMMOBILE COMMERCIALE DESTINATO A BAR – RISTORANTE – AFFITTACAMERE IN LOCALITÀ LUOGO DI SASSO MONTEFALCONE APPENNINO*". Il plico sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura dovrà contenere 3 buste relative alle singole parti dell'offerta, ciascuna a sua volta debitamente sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura e riportante le indicazioni richieste.
4. È ammessa anche la presentazione dell'offerta a mezzo servizio postale, che dovrà comunque pervenire entro e non oltre il termine sopra indicato, pena l'esclusione dalla gara. Resta inteso che il recapito della busta contenente l'offerta e tutti i documenti specificati rimane a esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, la busta stessa non giunga a destinazione in tempo utile (ore 14:00 del 13/09/2023), non potendo il Comune assumere alcuna responsabilità per l'eventuale mancato o ritardato recapito.

2. DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

2A – BUSTA CONTRASSEGNATA DALLA LETTERA A), riportante sull'esterno la scritta "DOCUMENTI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA *GARA PER LA LOCAZIONE DI IMMOBILE COMMERCIALE DESTINATO A BAR – RISTORANTE – AFFITTACAMERE IN LOCALITÀ LUOGO DI SASSO MONTEFALCONE APPENNINO",* che dovrà contenere la seguente documentazione:

1. **CAPITOLATO D'ONERI,** debitamente firmato in ogni foglio dal legale rappresentante della ditta concorrente (in caso di A.T.I. dai legali rappresentanti di tutte le Ditte) ovvero dalla persona fisica che ha sottoscritto la domanda di partecipazione per accettazione di tutte le condizioni in esso contenute.
2. **MODELLO A: Istanza di partecipazione alla gara e dichiarazione sostitutiva**, resa ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, accompagnata da fotocopia del documento di identità del sottoscrittore, concernente l'inesistenza di cause d'esclusione e il possesso dei requisiti professionali;

2B – BUSTA CONTRASSEGNATA DALLA LETTERA B), riportante sull'esterno la scritta "PROPOSTA DI GESTIONE", che dovrà contenere solo la seguente documentazione:

PROPOSTA DI GESTIONE DEL BAR RISTORANTE che dovrà essere presentata compilando il **MODELLO B: Offerta tecnica**. Tutta la documentazione presentata dovrà essere firmata in ogni pagina dall'offerente.

2C –BUSTA CONTRASSEGNATA DALLA LETTERA C) riportante sull'esterno la scritta "OFFERTA ECONOMICA" che dovrà contenere solo la seguente documentazione: MODELLO C – dichiarazione d'offerta, redatta in bollo da euro 16,00, utilizzando l'allegato "Modello C". Il corrispettivo offerto deve essere indicato in cifre e in lettere.
Il modello di cui al presente punto deve essere sottoscritto con firma leggibile e per esteso:

- nel caso di impresa individuale, dall'imprenditore
- nel caso di Società, Cooperative o Consorzi, dal legale rappresentante
- nel caso di persona fisica, dal sottoscrittore dell'istanza (modello A2)

Le offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o comunque non conformi allo schema sono escluse dalla gara.
Non sono ammesse offerte in ribasso rispetto all'importo a base d'appalto. L'offerta redatta secondo il modello "B" deve essere chiusa in apposita busta sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura. In questa busta non devono essere inseriti altri documenti, neppure la cauzione provvisoria.

Si invitano le Ditte a utilizzare i modelli A, B e C allegati al presente bando senza ritrascriverli.

ARTICOLO 12

ESCLUSIONE DALLA GARA

In caso di mancanza, incompletezza e di ogni irregolarità essenziale delle dichiarazioni sostitutive qui richieste per le singole fattispecie previste all'articolo precedente, la Stazione appaltante assegnerà al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i

soggetti che le devono rendere.
In caso di inutile decorso del termine predetto, il concorrente sarà escluso dalla gara.

Sono da ritenersi esclusi, senza che si proceda ad apertura del plico, i concorrenti il cui plico:
a) sia pervenuto dopo il termine perentorio già precisato, indipendentemente dall'entità del ritardo e indipendentemente dalla data del timbro postale di spedizione, restando il recapito a rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, il plico non giunga a destinazione in tempo utile;
b) non rechi all'esterno l'indicazione dell'oggetto dell'appalto o la denominazione della Ditta concorrente, precisandosi che in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario è sufficiente l'indicazione dell'operatore economico designato mandatario o capogruppo;
c) presenti modalità di chiusura e di confezionamento difformi da quanto prescritto dagli atti di gara e tali da non assicurarne l'integrità o da consentirne l'apertura senza lasciare manomissioni o segni apprezzabili;
d) non sia integro o presenti strappi o altri segni palesi di manomissione tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza.

Sono altresì esclusi i concorrenti il cui plico:
a) sia mancante di una delle buste contrassegnate con lettere A, B, C, previste dal presente bando.

Sono escluse le offerte, dopo l'apertura della busta contrassegnata con la lettera C, in cui la dichiarazione di offerta:
- sia mancante della sottoscrizione del titolare o dell'amministratore munito di potere di rappresentanza;
- sia mancante della indicazione del corrispettivo offerto;
- contenga condizioni, precondizioni e/o richieste a cui l'offerta risulti subordinata.

La stazione appaltante esclude altresì i concorrenti per i quali accerti che le offerte siano imputabili a un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi; al riguardo, si precisa che la verifica e l'eventuale esclusione sono disposte dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

Non darà luogo all'esclusione dalla gara la presentazione di documenti non in regola con la vigente normativa sul "bollo". In quest'ultimo caso, si procederà alla regolarizzazione della mancanza o dell'insufficienza del bollo a norma di legge.

ARTICOLO 13
MODALITÀ RELATIVE ALL'ESPLETAMENTO DELLA GARA E ALLA AGGIUDICAZIONE

La gara è esperita con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.
L'apertura delle buste avverrà presso la sala consiliare del Comune di Montefalcone Appennino in seduta pubblica, la data e l'ora verranno pubblicate sia sul Sito istituzionale dell'Ente sia all'albo pretorio telematico, con preavviso di almeno due giorni. La pubblicazione ha valore di notifica agli effetti di legge. La seduta di gara è aperta al pubblico e sono ammessi i legali rappresentanti delle ditte concorrenti, ovvero i soggetti muniti di specifica delega loro

conferita dai suddetti legali rappresentanti.
Il Presidente della gara si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara stessa o di rinviarne la data, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.
Mentre l'offerente rimane impegnato per effetto della presentazione dell'offerta stessa, il Comune non assumerà verso questi alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti alla gara in questione e a esso necessari e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica.
La Commissione di gara in seduta pubblica provvede:

- alla verifica della regolarità formale delle offerte pervenute nel termine stabilito e procede all'apertura del plico denominato con la **lettera A**. Il Presidente della Commissione di gara giudica, sentiti i membri della Commissione, sulla validità dei documenti presentati dai concorrenti e, nel caso di riscontrata irregolarità sostanziale o formale, anche di uno solo dei documenti prodotti, esclude dalla gara il concorrente. L'ente si riserva la facoltà di procedere ad idonei controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive;
- all'apertura dei plichi contrassegnati con la **lettera B,** li numera, li sigla e li data. La Commissione, in una o più sedute riservate, procede per ogni operatore ammesso all'attribuzione del giudizio di qualità per quanto riguarda le proposte di attività di gestione del bar ristorante, attribuendo il punteggio, come specificato ai "Criteri di valutazione dell'offerta" specificati nel precedente articolo 6.

La Commissione procede, in seduta pubblica previa comunicazione ai concorrenti, a dare lettura dei punteggi attribuiti alle proposte di gestione, quindi all'apertura delle buste denominate con la **lettera C** contenenti le offerte dei concorrenti ammessi alla gara, le numera, le sigla, la data. Quindi, procede all'attribuzione del relativo punteggio come già specificato.
La Commissione, dopo aver sommato i punteggi ottenuti da ciascun concorrente aggiudica in via provvisoria alla ditta che ha ottenuto il punteggio più alto. Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara o di prorogarne la data senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa al riguardo.
Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.
Le offerte recapitate non possono essere ritirate e non è consentita, in sede di gara, la presentazione di altra offerta.
L'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per la ditta aggiudicataria, mentre per l'Ente ha efficacia ad avvenuta verifica dei requisiti dichiarati.
Gli offerenti avranno la facoltà di svincolarsi dalla propria offerta decorso il termine di 180 giorni dalla data della gara d'appalto.

ARTICOLO 14
SUB - LOCAZIONE

Non è ammesso il ricorso alla sub - locazione per tutte le attività oggetto del contratto. È fatto divieto di cessione del contratto, fatto salvo quanto contemplato dall'articolo 36 della legge n. 392 del 1978.

ARTICOLO 15
SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE

Le spese relative al contratto di locazione sono interamente a carico del locatario.

I locali saranno consegnati nella condizione attuale visionabile in sede di sopralluogo prima della presentazione dell'offerta. L'immobile si presenta con l'arredamento e l'attrezzatura riportati nel relativo inventario, allegato al presente bando.
Qualora non si addivenga alla stipulazione del contratto, il provvedimento con cui si dispone l'aggiudicazione definitiva sarà revocato e si procederà all'aggiudicazione in favore del soggetto la cui offerta sia successiva in graduatoria.
Al momento della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario dovrà costituire polizza assicurativa di idoneo massimale, riferita al valore dell'immobile locato e contro i rischi sulla responsabilità civile, per danni derivanti da incendio, allagamenti, fenomeni elettrici e atmosferici, atti vandalici e danneggiamenti in genere.
La compagnia assicurativa dovrà impegnarsi a dare prontamente comunicazione al Comune del mancato pagamento dei premi di polizza.
Ove il valore de risarcire per danni arrecati a persone e/o cose ecceda i singoli massimali coperti dalle predette polizze, l'onere relativo sarà a totale carico del conduttore.

ARTICOLO 16
ALTRI OBBLIGHI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

La manutenzione ordinaria dell'immobile è a carico del locatario.
Per manutenzione ordinaria si intendono le opere che hanno una finalità conservativa dell'immobile e che non comportano alterazioni delle superfici, dei volumi e della destinazione d'uso, in particolare le opere che riguardano la riparazione, il rinnovamento e la sostituzione delle finiture dell'immobile assegnato e quelle necessarie a integrare e mantenere in efficienza gli impianti tecnici e tecnologici esistenti, quali a titolo esemplificativo, non esaustivo:

- pulitura, ripresa parziale d'intonaci;
- riparazione di rivestimenti interni;
- riparazione di impianti tecnici in genere (idraulico, elettrico, di riscaldamento, ventilazione ecc.)
- tinteggiatura degli intonaci interni;
- riparazione di infissi interni;
- riparazione di pavimenti interni.

La manutenzione ordinaria comprende anche gli interventi di adeguamento necessari al regolare utilizzo in sicurezza dell'immobile concesso ed il ripristino di eventuali danni causati dagli utilizzatori.
Rientrano in ogni caso, nella manutenzione ordinaria, tutte le riparazioni necessarie e quelle che rispondono a specifiche esigenze del locatario in relazione all'uso che egli deve dare dell'immobile.

ARTICOLO 17
RISERVATEZZA DEI DATI

Ai sensi dell'articolo 13 del d.lgs. 30/06/2003, n. 196, «Codice in materia di protezione dei dati personali", si informa che i dati personali forniti e raccolti in occasione del presente procedimento saranno trattati e utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini conseguenti agli adempimenti richiesti dalla gara e dal contratto e per l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di cui trattasi, consentiti dalla legge e dai

provvedimenti del garante; il conferimento dei dati è obbligatorio; i dati raccolti possono essere oggetto di comunicazione ai presenti alle operazioni di gara, al personale dipendente dell'amministrazione coinvolto per ragioni di servizio e ai soggetti esterni incaricati di compiti inerenti la procedura di gara e la stipulazione e la gestione del contratto, a tutti soggetti aventi titolo ex legge n. 241/1990 e d.lgs. n. 267/2000, ai soggetti destinatari delle comunicazioni e della pubblicità previste dalla legge in materia di procedimenti di pubblica evidenza, agli organi dell'autorità giudiziaria e di altre autorità competente in materia di vigilanza sugli appalti pubblici; titolare del trattamento è il Comune di Montefalcone Appennino. I concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del d.lgs. 30/06/2003, n. 196.

ARTICOLO 18
NORME DI RINVIO

Per quanto non previsto o non disciplinato dal presente avviso, si fa riferimento alle norme del regolamento della contabilità generale dello Stato (R.D. 23 maggio 1924, n. 827), alle norme del codice civile e alla legge n. 392/1978.

Montefalcone Appennino, li 28/08/2023

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Il Segretario Comunale
Dott. Pasquale Ercoli

COMUNE DI MONTEFALCONE APPENNINO

Allegati:
- Capitolato d'oneri ;
- MODELLO A (Istanza di partecipazione per le persone fisiche ;
- MODELLO A (Istanza di partecipazione per le società;
- MODELLO B;
- MODELLO C.