

COMUNE DI TOSCOLANO MADERNO

Provincia di Brescia

Ufficio Patrimonio



PROCEDURA AD EVIDENZA PUBBLICA

PER LA LOCAZIONE DI UN IMMOBILE COMMERCIALE
DI PROPRIETA' COMUNALE PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA'
DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE

Periodo 01/05/2017 – 30/04/2029

DISCIPLINARE DI GARA

CIG: X4C1987CC5

1. Amministrazione aggiudicatrice

Comune di Toscolano Maderno – Via Trento, 5 – 25088 – Toscolano Maderno (BS) presso Ufficio Patrimonio – 1° Piano - Tel.0365/546011 - Fax 0365/540808

Indirizzo pec: protocollo@pec.comune.toscolanomaderno.bs.it

Il Responsabile Unico del procedimento, ai sensi dell'art. 10 del Codice, è il Responsabile Geom. Giacomo Frigerio.

Ulteriori informazioni, capitolato e disciplinari disponibili presso: i punti di contatto sopra indicati.

2. Oggetto del bando

Oggetto dell'affidamento è la locazione di un immobile sito in Via Bellini n.1, nelle immediate vicinanze del centro urbano di Toscolano, identificato al Nuovo Catasto Edilizio Urbano, al Foglio di mappa n. 19, particella n. 7055 – 7056 – 7057 – 7058.

In tale immobile potrà essere esercitata l'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla Legge regionale n.6/2010.

3. Riferimenti normativi

Procedura aperta ai sensi dell'art. 3 comma 37, art. 53 comma 2 - lett. a), ed art. 55 comma 5 del D.to Lgs n. 163 del 12 aprile 2006. Criterio: offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.to Lgs n. 163 del 2006.

La scelta del contraente sarà determinata con il sistema dell'offerta risultata migliore secondo i parametri di giudizio e i corrispondenti punteggi massimi attribuibili, indicati successivamente nel presente articolato.

4. Pubblicità e documentazione di gara

Il presente avviso di gara, con i relativi allegati, è disponibile sul sito www.comune.toscolanomaderno.bs.it; copia dei predetti atti può essere ritirata in formato cartaceo, previo pagamento delle relative spese di riproduzione, presso il Comune di Toscolano Maderno - Ufficio Patrimonio, nei giorni e negli orari di apertura al pubblico.

E' possibile, da parte dei soggetti che intendono concorrere all'appalto, ottenere chiarimenti in ordine alla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al Responsabile del procedimento o all'indirizzo mail certificato protocollo@pec.comune.toscolanomaderno.bs.it, **entro e non oltre il giorno 18 Maggio 2016 alle ore 12.00**. Le richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno due 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 riposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura, sul proprio sito internet: www.comune.toscolanomaderno.bs.it.

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono far pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune di Toscolano Maderno - Via Trento, n.5 – 25088 – Toscolano Maderno (BS) – **entro le ore 12.00** del giorno **23 Maggio 2016** un plico sigillato contenente la documentazione richiesta.

5. Criteri per l'aggiudicazione della concessione

Verrà istituita specifica commissione tecnica giudicatrice che valuterà le proposte pervenute. La locazione degli immobili sarà effettuata a favore del soggetto che avrà ottenuto il maggior punteggio da parte della commissione giudicatrice.

I punteggi verranno assegnati con i criteri dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 83 del D-lgs-12.04.2006, n.163 e 120 del DPR 207/2010; l'aggiudicazione andrà all'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei criteri e pesi di seguito indicati. La valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa è effettuata con la seguente formula:

$P = [Wt + We]$ dove:

P = punteggio totale di valutazione dell'offerta;

Wi = punteggio totale attribuito al requisito offerta tecnica;

We = punteggio totale attribuito al requisito offerta economica;

Gli elementi valutati dell'offerta sono i seguenti:

Tabella attribuzione punteggi			
Elementi di valutazione		Punteggi parziali massimi	Punteggi totale
OFFERTA TECNICA			70
1	Progetto architettonico di recupero dell'immobile e valorizzazione delle aree esterne (verrà valutata la proposta progettuale predisposta dalla ditta offerente premiando le soluzioni progettuali che fermo restando i vincoli urbanistici e paesaggisti di insieme tendano a valorizzare la struttura di proprietà comunale)	15	
2	Progetto gestionale attraverso una relazione descrittiva delle modalità di espletamento del servizio, l'offerente dovrà illustrare come intende espletare il servizio nel suo complesso. Verranno premiate le soluzioni che prevedano un'ampia diffusione di servizi rivolti alla più ampia platea di utenti possibile.	15	
3	Iniziativa volte alla valorizzazione degli spazi esterni e in particolare iniziative che favoriscano e incentivino l'utilizzo delle strutture da parte dei ragazzi – studenti - dai 4 ai 18 anni con funzione aggregativa (2,5 pti per ogni iniziativa proposta, per Max.10 pti)	10	
4	Impegno della ditta offerente ad assicurare un servizio di somministrazione alimenti e bevande a partire dalla stagione estiva 2016. (Nessun servizio 0 pti; Apertura del locale nel periodo giugno-settembre 2016, 10 pti)	10	
5	Esperienza nel settore gestionale maturata da parte dell'offerente (Nessuna esperienza: 0 pti; Almeno 10 anni di attività di gestione di strutture similari: 5 pti) – Possesso di diplomi o attestati di formazione alberghiera rilasciati da istituti tecnici superiori legalmente riconosciuti (Nessun diploma – attestato: 0 pti; possesso diploma o attestato rilasciato da Istituto Superiore: 5 pti) – Partecipazione a corsi di formazione e specializzazione nel campo della ristorazione e/o somministrazione di alimenti e bevande (Nessun attestato: 0 pti; possesso di almeno 3 attestati di formazione: 5 pti)	15	
6	Impiego di personale del posto per la conduzione dell'attività commerciale (L'attività commerciale verrà svolta privilegiando l'impiego di personale	5	

	residente sul territorio comunale (2,5 pti per ogni persona che si prevede di assumere, per Max.5 pti))		
OFFERTA ECONOMICA			30
1	% rialzo offerto sul canone di locazione annuo posto a base d'asta, Max.30 pti.	30	
TOTALE			100

Valutazione dell'Offerta Tecnica (70 punti):

Gli elaborati tecnico-illustrativi della proposta progettuale e gestionale e dei servizi devono essere redatti nel rispetto delle indicazioni contenute negli elaborati di gara e da essi si devono evincere le modalità che si intendono adottare per la gestione dell'attività e per l'esecuzione degli interventi edilizi di progetto.

Il progetto, come indicato sopra, deve ricomprendere tutti i servizi indicati nel prospetto sopra riportato e permettere alla commissione l'attribuzione dei relativi punteggi.

Nessun onere verrà riconosciuto ai concorrenti in relazione alle proposte presentate.

Si precisa, infine, che le relazioni e tutti gli elaborati relativi all'offerta tecnica, a pena di esclusione dell'offerta, devono essere sottoscritti dal rappresentante legale del concorrente.

La Commissione terrà conto nell'esprimere le valutazioni:

- della congruenza del progetto alla tipologia e destinazione dell'edificio;
- della completezza intesa come individuazione delle componenti fondamentali del servizio;
- della concretezza che consenta l'organizzazione e il controllo puntuale in sede di esecuzione del contratto;
- della chiarezza e sinteticità del progetto nel suo insieme.

I punteggi saranno attribuiti sulla base della seguente formula:

$$W_i = P_1 + P_2 + P_3 + P_4 + P_5 + P_6$$

Dove:

W_i = punteggio concorrente;

P_1 = punteggio totale attribuito al criterio di valutazione 1;

P_2 = punteggio totale attribuito al criterio di valutazione 2;

P_3 = punteggio totale attribuito al criterio di valutazione 3;

P_4 = punteggio totale attribuito al criterio di valutazione 4;

P_5 = punteggio totale attribuito al criterio di valutazione 5;

P_6 = punteggio totale attribuito al criterio di valutazione 6;

I coefficienti, variabili tra zero e il punteggio massimo relativo al criterio di valutazione, saranno determinati dalla commissione giudicatrice, sulla base della documentazione contenuta nella busta B "Offerta Tecnica".

Valutazione dell'Offerta Economica (30 punti):

La valutazione delle offerte economiche, in base alle offerte di rialzo percentuale sulle tariffe poste a base di gara (contenuto nella busta "offerta economica"), avviene attribuendo un punteggio come segue:

- punteggio pari a 30 all'offerta economica più vantaggiosa per la stazione appaltante;
- punteggio intermedio per interpolazione lineare alle offerte intermedie;

I punteggi sono attribuiti attraverso interpolazione secondo la seguente formula:

$$W_e = [(R_a / R_{max}) \times 30] \text{ dove}$$

We = punteggio totale attribuito al requisito offerta economica;

Ra = valore offerto dal concorrente (inteso come valore del canone di locazione annuo offerto);

Rmax = valore dell'offerta più conveniente (inteso come valore massimo del canone di locazione offerto);

La scelta del contraente cui affidare la locazione della struttura avverrà sulla base della valutazione espressa dalla Commissione di gara, che sarà nominata dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

L'aggiudicazione sarà fatta a favore del concorrente che avrà totalizzato il più alto punteggio complessivo, ottenuto sommando i punteggi parziali attribuiti dalla Commissione.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di un'unica offerta, purché ritenuta regolare e congrua per l'Amministrazione Comunale.

L'aggiudicazione definitiva sarà oggetto di determinazione dirigenziale. Per la stipula del contratto nella forma dell'atto pubblico amministrativo, l'Amministrazione si riserva di chiedere la documentazione di rito, la costituzione nei modi di legge del deposito cauzionale definitivo, nonché il versamento delle spese contrattuali.

La mancata stipula del contratto per fatto imputabile all'aggiudicatario comporta l'incameramento della cauzione provvisoria, oltre all'applicazione delle sanzioni previste dalla normativa in vigore.

Per quanto non espressamente previsto dal presente Bando di gara valgono le norme di legge vigenti in materia.

Nel caso in cui più concorrenti raggiungano un punteggio massimo globale uguale, l'aggiudicazione avverrà con le modalità di cui all'art. 77 del R.D. 827/1924.

10. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le offerte dovranno essere presentate nel rispetto di quanto disciplinato dal bando di gara.

11 . SVOLGIMENTO DELLA GARA

La Commissione procederà, in **prima seduta pubblica il giorno 24 Maggio 2016 alle ore 9.00:**

- a) alla verifica dell'ammissibilità dei concorrenti alla gara, riguardo alla correttezza e alla completezza della documentazione presentata;
- b) all'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche ed alla verifica della loro regolarità;

a seguire, in seduta non pubblica:

- c) alla valutazione dei progetti gestionali e all'attribuzione a ciascuna offerta tecnica del punteggio secondo quanto previsto nel presente avviso di gara;

In seduta pubblica, in data da comunicarsi ai partecipanti:

- d) alla lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche;
- e) all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche e all'attribuzione a ciascuna del relativo punteggio con il metodo previsto al punto 9 del presente avviso;
- f) all'individuazione del concorrente che ha presentato complessivamente l'offerta più vantaggiosa;
- g) alla aggiudicazione provvisoria.

12 . RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati e le informazioni acquisite in sede di offerta saranno utilizzati dall'Amministrazione comunale esclusivamente ai fini dell'espletamento della gara e della scelta dell'aggiudicatario, garantendone l'assoluta sicurezza e riservatezza anche in sede di trattamento con sistemi informatici. Con l'invio dell'offerta i concorrenti manifestano il loro consenso al predetto trattamento. Il soggetto aggiudicatario, per parte sua, ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature informatiche, di cui venga in possesso e comunque a conoscenza, di non divulgarli in alcun

modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente connessi all'esecuzione del vigente contratto.

13. AVVERTENZE

Tutti i documenti richiesti – ove non diversamente prescritto – dovranno essere prodotti, in originale o in copia certificata conforme all'originale.

Non si darà corso all'apertura del plico:

- se non risulti pervenuto entro la scadenza indicata nel presente disciplinare di gara;
- se risulti pervenuto in modo difforme da quello prescritto;
- sul quale non siano apposti il mittente e la specificazione dell'oggetto della gara;
- che non sia debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura

La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà accettata e ritenuta valida agli effetti giuridici e sarà poi regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. n. 955/82 e s.m.i..

Per quanto non previsto dal presente avviso, si fa rinvio alle clausole di cui alla documentazione di gara nonché alla normativa applicabile alle procedure per la concessione di pubblici servizi.

Il Responsabile Uffici LL.PP. e Patrimonio
Geom. Giacomo Frigerio