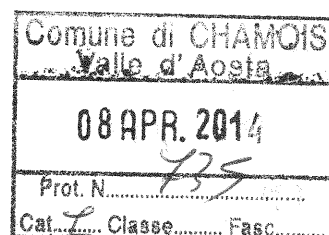


**Marinella Dagnes**

**Da:** "Protocollo" <protocollo@comune.lasalle.ao.it>  
**A:** <info@comune.allein.ao.it>; <info@comune.antey-st-andre.ao.it>;  
 <protocollo@comune.aosta.it>; <segreteria@comune.arnad.ao.it>;  
 <info@comune.arvier.ao.it>; <info@comune.avise.ao.it>; <segreteria@comune.ayas.ao.it>;  
 <info@comune.aymavilles.ao.it>; <info@comune.bard.ao.it>;  
 <segreteria@comune.bionaz.ao.it>; <info@comune.brissogne.ao.it>;  
 <segreteria@comune.brusson.ao.it>; <info@comune.challand-st-anselme.ao.it>;  
 <segreteria@comune.challand-st-victor.ao.it>; <info@comune.chambave.ao.it>;  
 <info@comune.chamois.ao.it>; <info@comune.champdepraz.ao.it>;  
 <segreteria@comune.champorcher.ao.it>; <info@comune.charvensod.ao.it>;  
 <info@comune.chatillon.ao.it>; <info@comune.cogne.ao.it>;  
 <info@comune.courmayeur.ao.it>; <info@comunedidonnas.info>;  
 <info@comune.doues.ao.it>; <info@comune.emarese.ao.it>; <info@comune.etroubles.ao.it>;  
 <info@comune.fenis.ao.it>; <info@comune.fontainemore.ao.it>; <info@comune.gaby.ao.it>;  
 <info@comune.gignod.ao.it>; <amministrazione@comune.gressan.ao.it>;  
 <segreteria@comune.gressoneylatrinite.ao.it>; <info@comune.gressoneystjean.ao.it>;  
 <info@comune.hone.ao.it>; <info@comune.introd.ao.it>; <info@comune.issime.ao.it>;  
 <segreteria@comune.issogne.ao.it>; <info@comune.jovencan.ao.it>; <sindaco@comune.la-  
 magdeleine.ao.it>; <segreteria@comune.lasalle.ao.it>; <segreteria@comune.la-thuille.ao.it>;  
 <info@comune.lillianes.ao.it>; <info@comune.montjovet.ao.it>; <info@comune.morgex.ao.it>;  
 <info@comune.nus.ao.it>; <segreteria@comune.ollomont.ao.it>;  
 <segreteria@comune.oyace.ao.it>; <segreteria@comune.perloz.ao.it>;  
 <info@comune.pollein.ao.it>; <info@comune.pontboset.ao.it>;  
 <segreteria@comune.pontey.ao.it>; <info@comune.pontsaintmartin.ao.it>;  
 <info@comune.pre-saint-didier.ao.it>; <info@comune.quart.ao.it>; <info@comune.rhemes-  
 notre-dame.ao.it>; <info@comune.rhemes-st-georges.ao.it>;  
 <segreteria@comune.roisan.ao.it>; <info@comune.saint-christophe.ao.it>;  
 <info@comune.saintdenis.ao.it>; <info@comune.saintmarcel.ao.it>; <info@comune.saint-  
 nicolas.ao.it>; <info@comune.saintoyen.ao.it>; <info@comune.saint-pierre.ao.it>;  
 <info@comune.saintrhemyenbosses.ao.it>; <info@comune.saint-vincent.ao.it>;  
 <info@comune.sarre.ao.it>; <info@comune.torgnon.ao.it>; <info@comune.valgrisenche.ao.it>;  
 <info@comune.valpelline.ao.it>; <info@comune.valsavarenche.ao.it>;  
 <info@comune.valtournenche.ao.it>; <info@comune.verrayes.ao.it>;  
 <info@comune.verres.ao.it>; <info@comune.villeneuve.ao.it>; <info@cm-valdigne.vda.it>;  
 <info@cm-grandparadis.vda.it>; <info@cm-grandcombin.vda.it>; <info@cm-  
 montemilius.vda.it>; <protocollo@montecervino.org>; <info@cm-evancon.vda.it>; <info@cm-  
 montrose.vda.it>; <info@cm-walser.vda.it>  
**Data invio:** lunedì 7 aprile 2014 14.54  
**Allega:** PROROGA BANDO .pdf; planimetria piano terra.pdf; planimetria piano primo.pdf; MODELLO  
 OFFERTA.pdf; dichiarazione.pdf; bando firmato.pdf

Con la presente, si chiede di pubblicare e diffondere la documentazione  
 allegata fino alla data del 5 maggio 2014.

Cordiali saluti.  
 IL SEGRETARIO COMUNALE







Comune di - Commune de  
**La Salle**

Comune di CHAMOIS Valle d'Aosta	
08 APR. 2014	
Prot. N. ....	735
Cat. D. Classe.....	Fasc.....

### AVVISO DI GARA

**PER L'ASSEGNAZIONE DELLA CONCESSIONE DI AFFITTO D'AZIENDA PER L'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE, COMMERCIO DI VICINATO, PRESSO IL BAR ED I LOCALI POLIFUNZIONALI "EX CASERMETTE" DI DERBY - NONCHÉ PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ SOCIO RICREATIVE, CULTURALI E SPORTIVE DA ORGANIZZARSI NEI LOCALI STESSI.**

In esecuzione della deliberazione giunta municipale n. 158 del 30/12/2013 e della determinazione dirigenziale del 26/02/2014

### PREMESSO

- **CHE** il Comune di LA SALLE è proprietaria dell'immobile composto dall'edificio denominato Ex casermette, delle relative aree di pertinenza nonché dell'attiguo Bar, siti in fraz Derby, come di seguito contraddistinti:

#### **BENI COSTITUENTI L'AZIENDA**

##### DATI CATASTALI dei locali BAR

Comune di La Salle  
Foglio 54  
Map.94 sub 1

##### DATI CATASTALI DELL'EDIFICIO EX CASERMETTE , *recentemente ristrutturato, identificato nella planimetria allegata*

Comune di La Salle  
Foglio 54  
Map 94..sub 4.

- **CHE** la superficie a disposizione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, attività di vicinato e bar è così composta:

**BAR** : i locali, disposti su piano terra e soppalco, sono composti da bar, deposito, cucina, servizi igienici, disimpegno, per complessivi mq 140

##### EX CASERMETTE :

i locali sono disposti su due piani così composti:

**Piano terra:** salone , depositi, uffici, servizi igienici, spogliatoio, disimpegno e corridoi e cucina per mq 290;

**Piano Primo:** soppalco uso uffici , servizi igienici, deposito e corridoio per mq 145

**cucina** attrezzata in acciaio inox completa di :

n.1 lavastoviglie a carico frontale con cesti per utensili e per piatti;



n. 2 basi in acciaio inox per pentole; padelle,  
n. 1 cucina gas top 6 fuochi  
n. 1 cappa centrale in acciaio inox  
n.1 armadio frigo  
n.1 freezer digitale  
n. 2 tavoli armadiati con alzatina  
n. 1 forno elettrico con griglia e bacinella  
n. 1 cappa a parete per forno  
n. 2 tavolo su gambe con cassetti  
n. 1 cuocipasta elettrica  
n. 6 cestelli cuocipasta  
n. 1 affettatrice  
bidoni raccolta differenziata

- **CHE** il Comune di La Salle é titolare di una licenza per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande e per attività di commercio di vicinato di cui all'art. 64 (Somministrazione di alimenti e bevande) e all'65 (Esercizi di vicinato) del D.lgs. 26 marzo 2010, n. 59".
- **CHE** per i locali sopra descritti s'intende individuare, tramite procedimento di gara ad evidenza pubblica, un soggetto abilitato ad esercitare le attività oggetto dell'autorizzazione/licenza di cui sopra, previa stipula dell'atto di concessione.

#### RENDE NOTO

Che è indetta procedura aperta che si terrà in prima seduta il giorno **09 aprile 2014 alle ore 10,00** presso il Comune di La Salle per l'aggiudicazione della **concessione di affitto d'azienda** per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande e per attività di commercio di vicinato, da esercitarsi esclusivamente presso l'immobile di proprietà comunale di cui in premessa, corredato delle attrezzature presenti, nonché per la gestione delle attività socio ricreative, culturali e sportive da organizzarsi nei locali stessi.

*La presente gara è diretta all'individuazione di un gestore con elevate capacità professionali, la cui offerta sia improntata ad un elevato standard qualitativo ed ambientale, finalizzato alla valorizzazione, come edificio polifunzionale, della struttura ex casermette, edificio di classe energetica A+, recentemente ristrutturato con fondi comunitari, regionali, comunali e statali, in armonia con il progetto di riqualificazione e valorizzazione turistico, ambientale e culturale del territorio.*

#### **STAZIONE APPALTANTE:**

Comune di La Salle. Tel-0165.861908 – Fax 0165.861676

Responsabile della Procedura di Affidamento – Dott.ssa Eloisa Donatella D'Anna

E mail : protocollo@comune.lasalle.ao.it

Pec : protocollo@pec.comune.lasalle.ao.it

#### **OGGETTO ed attività:**

Concessione dell'affitto d'azienda dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, commercio di vicinato con i requisiti di cui all'art. 71 del D.lgs 59/2010 nonché per l'organizzazione di attività culturali, sportive, socio-ricreative, da esercitarsi esclusivamente presso l'immobile di proprietà comunale Ex casermette di Derby, con annesso locali Bar, con destinazione vincolata all'esercizio di tale attività a favore dell'aggiudicatario della presente gara,



che assume l'obbligo di intestazione dell'autorizzazione amministrativa per l'esercizio, con esplicito divieto di cessione a terzi.

Il complesso aziendale dovrà essere utilizzato per le seguenti attività:

- Somministrazione di alimenti e bevande;
- Attività di commercio di vicinato;
- Erogazione di servizi socio-ricreativi;
- Attività didattiche e formative (seminari, corsi, convegni, campi estivi, ecc...)
- Attività finalizzate a realizzare momenti di aggregazione e confronto;
- Proposte legate alla scoperta del territorio;
- Attività legate alla valorizzazione del territorio e dei prodotti tipici locali.

#### **SOPRALLUOGO:**

si informa che ai fini della formulazione dell'offerta è **obbligatorio** effettuare apposito sopralluogo per la visione dei locali oggetto dell'affitto di azienda, previo appuntamento telefonico con l'ufficio tecnico comunale ( lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì dalle ore 8,30 alle ore 12,30.) ; il sopralluogo sarà effettuato nel periodo dal 01 marzo 2014 al 02 aprile 2014.

**A seguito dell'avvenuto sopralluogo sarà resa copia di certificazione di avvenuta presa visione dei luoghi.**

#### **DURATA**

La concessione avrà durata di anni **tre (3)** ed è eventualmente rinnovabile, ad insindacabile giudizio del concedente, su richiesta dell'aggiudicatario, presentata per iscritto con almeno sei mesi di anticipo sulla data di scadenza.

Il concedente si riserva la possibilità di revocare in qualsiasi momento la concessione in caso di grave violazione degli impegni e grave inosservanza degli obblighi assunti dal gestore, ovvero per sopravvenuti motivi di opportunità e/o necessità.

La concessione decorrerà dalla data della stipula.

#### **REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

Per partecipare alla gara i soggetti interessati devono possedere, **INDIVIDUALMENTE O IN FORMA ASSOCIATA:**

1. i requisiti, previsti dall'**art 71 del D.lgs. n. 59 del 26 marzo 2010**, per l'accesso e l'esercizio di un'attività commerciale nel settore alimentare o di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, effettuate anche nei confronti di una cerchia determinata di persone, ai sensi dell'art. 71 comma **6 del D.lgs. n. 59 del 26 marzo 2010** "Attuazione della Direttiva servizi 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno", è necessario essere in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:
  - avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;
  - avere prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore 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 per la previdenza sociale;
  - essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.



- chi sia stato iscritto al REC ai sensi della Legge 426/1971 “Disciplina del Commercio” o ai sensi della Legge 287/1991 “Attività di somministrazione di alimenti e bevande” e non ne sia stato cancellato per perdita dei requisiti soggettivi. Il superamento dell’esame d’idoneità previsto per l’iscrizione al REC, senza la successiva iscrizione al registro medesimo, consente allo stesso modo di riconoscere i requisiti professionali richiesti dalla legge, secondo la norma regionale della legge n. 38/2006 s.m.i. e la risoluzione del MISE n. 77536 del 23/06/2010. *(ai sensi del parere n. 61559 del 31/05/2010, del Ministero dello sviluppo economico che ha sostenuto che è da considerare in possesso del requisito professionale per l’esercizio delle attività di cui trattasi, chi sia stato iscritto al REC ai sensi della Legge 426/1971 “Disciplina del Commercio” o ai sensi della Legge 287/1991 “Attività di somministrazione di alimenti e bevande” e non ne sia stato cancellato per perdita dei requisiti soggettivi.. il superamento dell’esame d’idoneità previsto per l’iscrizione al REC, senza la successiva iscrizione al registro medesimo, consente allo stesso modo di riconoscere i requisiti professionali richiesti dalla legge, secondo la norma regionale della legge n. 38/2006 s.m.i. e la risoluzione del MISE n. 77536 del 23/06/2010.)*
  - chi ha l’iscrizione nel registro delle imprese della Camera di Commercio competente, se l’offerente è impresa commerciale;
2. aver esercitato l’attività di somministrazione di alimenti e bevande per almeno 3 anni continuativi nell’ultimo decennio antecedente alla data di pubblicazione del presente avviso, con un volume d’affari complessivo nel triennio di almeno euro 30.000.;
  3. non trovarsi in una delle cause di esclusione di cui all’art. 38 del D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163;
  4. idoneità psico-fisica all’esercizio della professione;

**PERTANTO** società ed associazioni sportive, enti di promozione sportiva, enti di discipline sportive associate, enti di federazioni sportiva nazionali potranno partecipare se in possesso, singolarmente o in associazione, dei requisiti di cui al punto 1, 2 e 3 .

#### **ORARI DI APERTURA E CHIUSURA:**

gli orari di apertura del BAR non dovranno essere inferiori a 10 ore giornaliere per 250 giorni annui minimi.


**introiti:** tutti gli introiti derivanti dalla gestione del bar e delle casermette spettano al gestore;

**canone :** il concessionario dovrà corrispondere al Comune di La Salle, per la gestione del bar e degli annessi locali casermette e cucina, un canone di concessione annuo pari all’importo di aggiudicazione del bando oltre all’IVA.

#### **SPESE, ONERI ed OBBLIGHI A CARICO DELL’AZIENDA :**

tutte le spese relative alle *utenze* (gas, energia elettrica, illuminazione, acqua potabile, pellet per il riscaldamento del bar, ecc.....);

- gli acquisti correlati all’attività di somministrazione;
- le spese del personale necessario al buon funzionamento dell’attività di somministrazione;
- le spese di allestimento e di arredo dei locali finalizzati all’espletamento delle attività ricreative, sportive, amministrative ecc dei locali dati in concessione.
- l’elenco degli arredi e delle attrezzature già in dotazione è consultabile presso l’ufficio segreteria che ne rilascerà a richiesta fotocopia.
- la gestione di tutte le attività e dell’attività di somministrazione dovrà essere svolta nel rispetto della normativa vigente;
- l’esercizio pubblico dovrà essere sempre fornito di quanto necessario a garantire un rapido ed efficiente servizio all’utenza;



- nell'esecuzione delle prestazioni relative alla gestione delle attività di somministrazione, il concessionario si obbliga ad applicare integralmente a tutti gli operatori, soci, lavoratori o dipendenti che siano tutte le norme contenute nel CCNL e negli accordi locali integrativi dello stesso; si impegna inoltre a garantire tutti gli obblighi assicurativi, di tipo assistenziale, infortunistico e previdenziale a seguito della piena applicazione della normativa vigente, sia a carattere nazionale che regionale, obbligandosi a dimostrare di adempiere al pagamento dei relativi oneri;
- il rispetto di quanto disposto in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro dal d.lgs. 81/2008
- provvedere alla gestione degli impianti elettrici, idraulici, di riscaldamento a servizio della struttura rispettando le normative vigenti e presentando idoneo certificato di esecuzione ad opera d'arte ove previsto dalla normativa vigente;
- l'esecuzione degli interventi manutentivi ordinari (pulizia dei locali all'interno ed esterno, pulizia della cucina e delle attrezzature, manutenzione ordinaria attrezzature della cucina, taglio erba area giochi esterna) rispettando le normative vigenti presentando idoneo certificato di esecuzione ad opera d'arte ove previsto dalla normativa vigente;
- verifica idoneità giochi per bambini e comunicazione scritta di eventuali anomalie;
- sgombero della neve all'ingresso della struttura e dei relativi percorsi pedonali per accedere alle strutture Bar e casermette;
- garantire la custodia di tutti gli spazi e di ogni altro bene presente. Precisamente il gestore dovrà garantire la presenza continua di personale durante gli orari di apertura e di utilizzo delle strutture;
- l'azienda esonera il Comune da ogni responsabilità per danni arrecati a persone e/o cose, anche di terzi, che potessero in qualsiasi modo e momento derivare dalla gestione del complesso. A tale scopo, entro la data di sottoscrizione del contratto di affidamento/gestione, il gestore è obbligato a stipulare idonea polizza assicurativa per una copertura minima pari ad un massimale di euro 300.000,00. La polizza dovrà essere stipulata con compagnie di primaria importanza. La garanzia deve essere prestata per responsabilità civile, che possa derivare all'assicurato in quanto civilmente responsabile ai sensi di legge a titolo di risarcimento (capitale, interessi, spese), di qualsivoglia danni involontariamente cagionati a terzi, fra i quali figura il Comune di la Salle, per morte, lesioni personali, e per danneggiamenti a cose e/o persone in conseguenza anche di un fatto accidentale verificatosi in relazione alla gestione. L'assicurazione deve valere anche per la responsabilità civile che possa derivare all'assicurato da un fatto doloso o colposo di persone, delle quali debba rispondere e deve comprendere la rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'Amministrazione comunale in quanto, il gestore, è l'unico e solo responsabile dei rapporti con gli utenti, con il proprio personale e con i terzi. Infine, la fidejussione deve prevedere espressamente la garanzia contro i danni da incendio per i rischi derivanti dalla sua qualità di gestore della struttura, come previsto dagli articoli 1588, 1589 e 1590 del Codice Civile.

#### **PRESCRIZIONI E LIMITI:**

- È fatto divieto al gestore di cedere in tutto o in parte la gestione di quanto affidato dal Comune di la Salle;
- Sarà inoltre obbligo del gestore porre in essere tutte quelle iniziative che tendono a favorire la fruizione del locale, favorendo la socializzazione e lo sviluppo della frazione.
- I locali verranno affidati corredati delle attrezzature, arredi e suppellettili ivi presenti, che verranno identificati nello stato di consistenza in cui si trovano al momento della concessione, mediante verbale ed inventario da redigersi in contraddittorio tra le parti al momento della sottoscrizione della concessione.



- Il concessionario si impegna a prendere in consegna e gestire l'intera struttura nello stato di diritto e di fatto in cui si trova, rinunciando i ad ogni eccezione nei confronti della Amministrazione.
- E' data facoltà al concessionario di provvedere a **sue spese** ad integrare l'arredamento, le attrezzature e le suppellettili dell'azienda; allo scadere della contratto lo stesso dovrà lasciare i locali completamente liberi e sgomberi di arredi, attrezzature, scorte di sua proprietà; i locali dovranno essere perfettamente puliti ed ordinati. In tale occasione si provvederà a controllare le attrezzature e gli arredi del Comune come da inventario.
- Il Comune si riserva, senza che ciò costituisca aspettativa per il concessionario, la facoltà di acquisire la proprietà di tutti o parte dei nuovi arredi e/o attrezzature forniti dal concessionario, previa corresponsione di un prezzo determinato in contraddittorio tra le parti avuto riguardo al valore di mercato stimato al momento dell'acquisto ed al deprezzamento dovuto al logorio ed usura del bene.
- In ragione delle finalità socio-ricreative dell'immobile, il concessionario gestore della struttura complessiva (bar – casermette – cucina) **NON POTRÀ INSTALLARE, IN ALCUNO SPAZIO, LOCALE OD AREA DELLA MEDESIMA, SLOT-MACHINE O SIMILARI STRUMENTI PER SCOMMESSE E GIOCHI D'AZZARDO.**

L'amministrazione comunale è sollevata da qualsiasi responsabilità relativa ad eventuali violazioni che fossero commesse nell'ambito della concessione, ivi comprese quelle di carattere fiscale e di carattere igienico-sanitarie.

#### **SPESE ED ONERI A CARICO DEL CONCEDEENTE**

Sono a carico dell'amministrazione comunale tutti gli interventi di manutenzione straordinaria che si rendessero necessari sulle strutture, impianti, ecc...

Gli interventi, potranno essere segnalati per iscritto dal concessionario, ma potranno essere eseguiti solo dall'amministrazione proprietaria degli immobili o in amministrazione diretta o per mezzo di ditte affidatarie.

#### **TIPO DI PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:**

Procedura aperta e aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata tramite il conseguimento del punteggio complessivo più alto secondo i criteri sotto riportati.

**A – Progetto Tecnico/gestionale .**  
punteggio massimo attribuibile pari a 60.

**B –Curriculum professionale**  
punteggio massimo attribuibile pari a 20.

**C – Offerta economica**  
punteggio massimo attribuibile pari a 20.

In particolare i concorrenti dovranno redigere le soluzioni progettuali di cui al criterio A alla stregua dei seguenti elementi:

#### **A – PROGETTO TECNICO/GESTIONALE – punteggio massimo attribuibile 60**

Il concorrente deve predisporre una relazione tecnica contenente il progetto gestionale dell'attività, la quale dovrà essere articolata secondo i seguenti punti e consentire di valutare i relativi parametri.

**A.1 – PROPOSTA OPERATIVA** relativa alla programmazione di attività, manifestazioni ed iniziative che si intendono organizzare e promuovere nei locali denominati ex casermette, *identificati nella planimetria allegato B (massimo punti 40)*





Saranno oggetto di valutazione:

- Il numero delle attività proposte e la loro valenza in ambito culturale, sportivo, socio-ricreative, promozionale e di intrattenimento;
- L'illustrata disponibilità ad organizzare eventi ed attività in sinergia e collaborazione con associazioni, società, gruppi operanti sul territorio comunale ed in collaborazione con l'amministrazione comunale;
- la differenziazione per tipologia di attività, per categoria degli utenti coinvolti,
- il numero di giorni di attività complessivamente previsti annualmente,
- il numero di utenze previste all'anno.

**N.B.**

*I dati sopra indicati dovranno essere supportati da idonea documentazione allegata a garanzia dell'effettiva possibilità e fattività di organizzazione delle diverse attività, anche con il coinvolgimento di società ed associazioni sportive, culturali, operatori economici, professionisti, mediante accordi e collaborazione appositamente siglati.*

#### **A.2 PROPOSTA ORGANIZZATIVA (massimo punti 10)**

Saranno oggetto di valutazione le modalità attuative riguardanti:

- Modalità di approvvigionamento e gestione dell'attività di commercio di vicinato (*stante la limitata disponibilità di locali magazzino, si richiede una gestione dell'attività di commercio particolarmente flessibile, orientata ai bisogni e alle richieste dell'utenza, anche su prenotazione, che richiede una puntuale programmazione degli approvvigionamenti delle derrate*);
- Programma di utilizzazione dell'impianto: orari, frequenze, stagionalità

#### **A.3 PROGETTO DI MARKETING (massimo punti 10)**

Proposta relativa a tutte le azioni che si intendono intraprendere per la migliore pubblicizzazione dell'esercizio attraverso i più opportuni canali di comunicazione ed agli strumenti di penetrazione nel mercato dell'attività attraverso i canali di flusso del turismo sportivo, culturale ecc...

Sarà oggetto della migliore valutazione il progetto che presenterà le migliori garanzie di capillarità ed incisività dell'azione di lancio e di sostegno all'attività stessa.

**N.B.**

*La relazione tecnica esplicativa complessiva per i criteri A1 e A2 e A3 deve essere composta da un numero massimo di pagine formato A4, pari a 10 (esclusa la copertina iniziale e di chiusura dell'elaborato) oppure formato A3 pari a 5 (esclusa la copertina iniziale e di chiusura dell'elaborato), oltre a tutti gli allegati quali schede tecniche, tabelle, grafici, ecc.. Le pagine superiori alle 10 (A4) o 5 (A3) non verranno tenute in considerazione ai fini della valutazione della proposta e dell'attribuzione del punteggio. Le proposte diverranno obbligo contrattuale a seguito della validazione.*

**N.B.**

*Negli elaborati costituenti offerta tecnica non devono, a PENA DI ESCLUSIONE, essere inseriti elementi di natura economica di alcun tipo che possano in qualche modo costituire anticipazione dell'offerta economica.*

*Prima della sottoscrizione del contratto di Concessione, le soluzioni progettuali migliorative saranno validate in contraddittorio, se ritenuto necessario dalla stazione appaltante. Le stesse diverranno fonte di obbligo contrattuale.*

**N.B.**

Ogni elaborato deve essere sottoscritto, a pena di esclusione, IN CALCE dai legali rappresentanti dei concorrenti. In caso di concorrente "gruppo" (intendendo per tale il soggetto costituito ai sensi dell'art. 37 del D. Lgs 163/2006) la sottoscrizione deve essere effettuata, pena l'esclusione, da tutti i componenti singolarmente.

**B - CURRICULUM PROFESSIONALE - punteggio massimo attribuibile pari a 20**

Esperienza nel settore cui sono destinati gli impianti.

Si terra conto dei seguenti aspetti:

- numero, qualifica e titoli del personale e/o dei collaboratori esterni da destinare alle differenti attività che si intendono organizzare e gestire nei locali polifunzionali, nonché la tipologia di rapporto lavorativo
- numero, qualifica e titoli del personale da destinare alla somministrazione di alimenti e bevande, nonché la tipologia di rapporto lavorativo;
- precedente gestione d'azienda per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, commercio di vicinato,
- precedente gestione di strutture adibite ad attività socio ricreative, culturali e sportive da organizzarsi nei locali stessi

*La relazione tecnica esplicativa complessiva per il criterio B deve essere composta da un numero massimo di pagine formato A4, pari a 4 (esclusa la copertina iniziale e di chiusura dell'elaborato) oppure formato A3 pari a 2 (esclusa la copertina iniziale e di chiusura dell'elaborato), oltre a tutti gli allegati quali schede tecniche, tabelle, grafici, ecc.. Le pagine superiori alle 4 (A4) o 2 (A3) non verranno tenute in considerazione ai fini della valutazione della proposta e dell'attribuzione del punteggio. Le proposte diverranno obbligo contrattuale a seguito della validazione.*

**C) OFFERTA ECONOMICA - punteggio massimo attribuibile pari a 20**

**Canone annuo di concessione in aumento rispetto al canone annuo posto a base di gara.**

*A pena di esclusione sono ammesse unicamente offerte in aumento.*

Il concorrente deve indicare altresì il prezzo offerto a corpo per la CONCESSIONE TRIENNALE D'AZIENDA.

**N.B.**

***Non si procederà alla valutazione dell'offerta economica qualora il punteggio attribuito all'offerta tecnica/gestionale non raggiunga il punteggio minimo di 30/60 punti.***

Nel caso di offerte espresse esclusivamente con un aumento percentuale, l'ente provvederà a calcolare il prezzo complessivo per poter determinare il punteggio da attribuire.

In caso di offerte con pari punteggio, l'amministrazione procederà al sorteggio pubblico.

I punteggi verranno determinati applicando la seguente formula:

$$k_i = (A.1.i \times 40) + (A.2.i \times 10) + (A.3.i \times 10) + (B.i \times 20) + (C.i \times 20)$$

dove :

-  $k_i$  indica il punteggio attribuito al concorrente  $i$ -esimo.

- A.1.i , A.2.i , A.3.i , B.i . indicano i punteggi di natura qualitativa attribuiti nel seguente modo:

-Ogni commissario per ogni singolo criterio attribuisce un coefficiente variabile tra zero ed uno.

-Una volta attribuiti i singoli coefficienti la commissione stabilirà la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

-Ottenuta la media dei coefficienti, la commissione riporterà ad uno la media più alta e proporzionerà a tale media massima le medie provvisorie prima determinate.

-Ottenute le medie definitive moltiplicherà le stesse per il fattore ponderale previsto per ogni criterio e sub criterio ottenendo il relativo punteggio.

- C.i indica l'elemento di natura quantitativa inerente al PREZZO offerto per l'affitto dell'azienda (il cui coefficiente sarà attribuito attraverso interpolazione lineare tra il coefficiente pari ad uno, attribuito al valore più conveniente per la stazione appaltante, e coefficiente pari a zero, attribuito a quello posto a base di gara).

### **IMPORTO TOTALE DELL'APPALTO**

**IMPORTO ANNUALE DEL CANONE** posto a base di gara : € 6.000,00 (seimila euro)

**DURATA DELLA CONCESSIONE:** Anni 3 oltre ad eventuale rinnovo).

#### **MODALITA' DI CONSEGNA DELL'OFFERTA:**

➤ Con mezzi liberi.

**TERMINE DI RICEZIONE DELLE  
OFFERTE:  
04 APRILE 2014 ore 12:00**

**PRIMA SEDUTA PUBBLICA:  
09 aprile 2014 ore 10:00**

### **CONDIZIONI ECONOMICHE**

- Il prezzo convenuto non potrà mutare, in aumento o diminuzione, in conseguenza di variazioni sia quantitative sia qualitative dei beni e della gestione, salvo quanto disposto nella concessione stessa.
- IL partecipante dichiara espressamente di avere attentamente esaminato e compreso ogni aspetto ed elemento della gara, dell'azienda da gestire e pertanto di non avere eccezioni e/o riserve di alcun genere in merito.
- Il concorrente, con la partecipazione alla procedura di gara, prende altresì atto che non potrà avanzare eccezioni o riserve riconoscendo, con la presentazione dell'offerta, di avere preso, preventivamente, approfondita e circostanziata visione dei documenti di gara, delle strutture dell'azienda, delle condizioni dei luoghi e di eventuali arredi.
- L'operatore economico dichiara inoltre di aver liberamente esercitato il suo diritto di raccogliere le informazioni necessarie e opportune, di aver ricevuto dalla stazione appaltante tutta la collaborazione richiesta ai fini della determinazione dell'offerta, di avere acquisito piena consapevolezza e conoscenza di ogni elemento, fatto, vincolo e

onere suscettibile di influire sul corso e costo della gestione e di averne tenuto debito conto nella formulazione del prezzo offerto.

- Il canone definito a seguito della gara comprende l'affitto dei locali e dell'azienda;
- Al termine dell'affitto il gestore **non** potrà pretendere alcuna indennità di buona uscita o di ogni altro genere, essendosi tenuto conto preventivamente di tale condizione nel canone d'affitto.
- Nessun compenso sarà dovuto a titolo di avviamento.

#### **DEPOSITO CAUZIONALE E GARANZIE**

**Garanzia provvisoria**, per la partecipazione alla gara: 2% della base d'asta pari a Euro 120,00 da costituirsi mediante fideiussione o assegno circolare intestato al Comune di La Salle; finalità della garanzia provvisoria è quella di garantire la stazione appaltante in ordine alla serietà dell'offerta e al rischio della mancata stipulazione del contratto in caso di aggiudicazione.

**Cauzione definitiva** da versarsi in seguito alla stipula dell'atto di concessione pari ad un importo uguale al canone annuale offerto in sede di gara, da costituirsi mediante fideiussione o assegno circolare intestato al Comune di La Salle

#### **REQUISITI DI ORDINE GENERALE OCCORRENTI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

1. **Sono esclusi** dalla partecipazione alla procedura di affidamento e non possono stipulare il relativo contratto i soggetti che:
  - a) che si trovano in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'art. 186 bis del R.D. 16/3/1942, n. 267, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
  - b) nei cui confronti è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;
  - c) nei cui confronti è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18; l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; dei soci o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata; l'esclusione e il divieto in ogni caso non operano quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima;
  - d) che hanno violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55; l'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;

- e) che hanno commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro,
- f) che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, hanno commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
- g) che hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- h) nei cui confronti, ai sensi del comma 1-ter, risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;
- i) che hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;
- j) nei cui confronti è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica Amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 36-bis, comma 1, del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248; *(disposizione abrogata, ora il riferimento è all'articolo 14 del d.lgs. n. 81 del 2008.)*

#### **DOCUMENTI DI GARA**

Il concorrente ai fini della regolare partecipazione attesta:

- a) di conoscere e accettare tutte le norme e disposizioni che regolano la gara, senza condizione, eccezione e riserva alcuna,;
- b) di conoscere e accettare tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione dell'offerta tecnica ed economica e delle condizioni contrattuali e che possono influire sull'esecuzione della gara di cui ha preso piena conoscenza;
- c) di aver effettuato **una ponderata formulazione della propria offerta, che si intende comprensiva di tutti i costi e/o gli oneri e obblighi diretti e/o indiretti, nessuno escluso, derivanti dalla corretta esecuzione delle prestazioni conseguenti alla concessione.**;
- d) di aver effettuato una verifica della disponibilità della mano d'opera necessaria per l'esecuzione delle prestazioni;
- e) di impegnarsi a prestare le garanzie previste dalle norme di gara, alcuna esclusa;
- f) di impegnarsi a mantenere vincolante l'offerta tecnica ed economica per un periodo di 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta.
- g) di avere attentamente esaminato e compreso ogni aspetto ed elemento delle prestazioni da rendere e pertanto di non avere eccezioni e/o riserve di alcun genere in merito.
- l) di avere attentamente valutato tutti gli elementi in base ai quali ha potuto determinare l'entità dei prezzi e di ritenerli congrui sotto ogni aspetto e remunerativi di ogni spesa, onere ed obbligazione comunque connessi con la completa esecuzione della concessione della'azienda, ivi compresi le spese generali e gli utili d'impresa, le tasse, le alee contrattuali e quant'altro, nulla escluso.
- m) **di impegnarsi a mantenere l'offerta in aumento offerta anche per il periodo di eventuale rinnovo del contratto.**

In caso di concorrente "gruppo" (intendendo per tale il soggetto costituito ai sensi dell'art. 37 del D. Lgs 163/2006) il requisito deve essere soddisfatto da tutti componenti singolarmente, pertanto ogni componente deve produrre una



propria dichiarazione o la medesima dichiarazione deve essere sottoscritta da tutti i componenti.

#### **TERMINE E INDIRIZZO DI RICEZIONE -**

1. I plichi, sigillati sui lembi di chiusura e di costruzione secondo le modalità di cui al presente disciplinare e corredati della documentazione necessaria, devono pervenire, a pena di irricevibilità, entro e non oltre:

le ore 12:00 del giorno 04 APRILE 2014

al seguente indirizzo:

**Comune di La Salle**

**Via Col Serena 09 – 11015 LA SALLE(AO)**

L'apertura dei plichi contenenti le offerte avverrà in prima seduta pubblica il giorno 09 aprile 2014, con inizio delle operazioni alle ore 10:00 presso la sede del Comune di La Salle

#### **PROCEDURA DI GARA**

1. La procedura di gara si svilupperà secondo il seguente iter:

##### **In seduta pubblica si procederà:**

- all'apertura del plico principale contenente le 3 (tre) buste "A – documentazione amministrativa", "B – offerta tecnica", "C – offerta economica", verificando che il plico sia pervenuto nei termini previsti e che lo stesso sia stato sigillato secondo le prescrizioni indicate nel bando;
- alla verifica che all'interno del plico siano presenti le 3 (tre) buste denominate nel modo indicato nel presente bando di gara e che le stesse siano sigillate secondo le prescrizioni indicate previste;
- ad aprire la busta "A – documentazione amministrativa", verificarne il contenuto, previa sottoscrizione e vidimazione di ogni documento da parte dei componenti la commissione giudicatrice o dei componenti il seggio di gara, escludere i concorrenti che non abbiano i requisiti indicati o che comunque non si siano attenuti alle prescrizioni stabilite nel bando di gara.
- ad aprire la busta "B – documentazione tecnica", verificarne il contenuto e documentare in apposito verbale il contenuto della stessa previa sottoscrizione e vidimazione di ogni documento da parte dei componenti la commissione giudicatrice o dei componenti il seggio di gara per l'apertura della documentazione amministrativa;

##### **In seduta riservata si procederà:**

- ad attribuire i punteggi di ordine tecnico ad ogni concorrente. In tale fase la commissione giudicatrice procederà nei modi indicati dal presente bando.

##### **In seduta pubblica si procederà:**

- alla lettura agli astanti dei punteggi di ordine tecnico attribuiti ai concorrenti;
- ad aprire la busta "C – offerta economica", verificarne il contenuto ed escludere quei concorrenti che non abbiano rispettato le prescrizioni indicate nella legge di gara. Alla lettura delle offerte economiche ed all'attribuzione del relativo punteggio;
- a sommare tutti i punteggi in riferimento ad ogni singolo concorrente;
- ad aggiudicare provvisoriamente la gara;
- ad effettuare le necessarie verifiche



2. La prima seduta pubblica si terrà il giorno 09 aprile 2014 con inizio delle operazioni alle ore 10:00. Le successive sedute pubbliche verranno comunicate nei modi e nei termini di cui all'art. II.
3. La commissione si riserva di sospendere la seduta di gara per iniziare un procedimento di valutazione dei requisiti di ordine tecnico, professionale, economico, finanziario e generale, soprattutto allorché la dichiarazione resa dal concorrente sia generica. Tale procedimento di valutazione comprende l'acquisizione di ulteriore materiale istruttorio volto a verificare e valutare in modo puntuale quanto dichiarato.
4. La valutazione tecnica delle offerte, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, è demandata ad una commissione giudicatrice nominata dal segretario comunale, successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

#### **MODALITA' DI TRASMISSIONE DELLE OFFERTE**

1. I plichi contenenti le offerte devono essere recapitati entro il termine indicato nel presente bando, a pena di irricevibilità, con mezzi liberi.
2. Mediante le stesse formalità ed entro il termine indicato, pena l'irricevibilità, devono pervenire le eventuali buste sostitutive od integrative.
3. L'invio e la ricezione tempestiva del plico contenente l'offerta avviene a rischio esclusivo del mittente. Nulla è imputabile alla stazione appaltante in ordine a ritardi, disguidi e all'eventuale integrità del plico stesso. Ai fini della regolare ammissione alla gara:
  - rileva la data di ricezione del plico da parte dell'incaricato della stazione appaltante.
4. Qualora dovessero pervenire plichi non integri, la stazione appaltante non ha l'obbligo di comunicare tale circostanza al concorrente interessato al fine di permettergli di sostituire la stessa.
5. Non sono ammesse offerte trasmesse mediante telefax, telegramma, telefono, posta elettronica, telex, ovvero formulate in modo indeterminato, condizionato e con riserve.
6. I plichi contenenti l'offerta e la documentazione richiesta devono essere, pena l'esclusione, idoneamente sigillati con ceralacca o nastro adesivo sui lembi di chiusura delle buste e devono recare all'esterno i seguenti dati:
  - Nominativo del mittente (se si tratta di raggruppamento di imprese devono essere riportati i dati di tutti i soggetti costituenti il raggruppamento stesso);
  - Indirizzo, numero fax, numero telefono, indirizzo di posta elettronica, Partita Iva del concorrente (se si tratta di raggruppamento di imprese devono essere riportati i dati di tutti i soggetti costituenti il raggruppamento stesso);
  - Il seguente oggetto della gara: "*Affitto d'azienda per gestione Bar e locali Ex casermette di derby*".
7. Penà l'esclusione, i plichi devono contenere al loro interno TRE buste a loro volta idoneamente sigillate con ceralacca o con nastro adesivo sui lembi di chiusura, così denominate:

BUSTA A – Documentazione amministrativa



BUSTA B – Offerta tecnica.  
BUSTA C – Offerta economica.

8. La prima busta deve recare all'esterno i seguenti dati,
- **BUSTA A – Documentazione amministrativa** – “Offerta per la gara di Affitto d’azienda per gestione Bar e locali Ex casermette di derby”.
- Nominativo del concorrente (se si tratta di raggruppamento di imprese devono essere indicati i dati di tutti i soggetti costituenti il raggruppamento stesso).
9. La seconda busta deve recare all'esterno i seguenti dati,
- **BUSTA B – Progetto Tecnico** – “Offerta per la gara di Affitto d’azienda per gestione Bar e locali Ex casermette di derby”.
- Nominativo del concorrente (se si tratta di raggruppamento di imprese devono essere indicati i dati di tutti i soggetti costituenti il raggruppamento stesso).
10. La terza busta deve recare all'esterno i seguenti dati,
- **BUSTA C – Offerta economica** – “Offerta per la gara Affitto d’azienda per gestione Bar e locali Ex casermette di derby”.
- Nominativo del concorrente (se si tratta di raggruppamento di imprese devono essere indicati i dati di tutti i soggetti costituenti il raggruppamento stesso).

#### CONTENUTO DELLA BUSTA “A” – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

1. La busta “A” deve contenere, pena l’esclusione, i seguenti documenti:

**A – Istanza e dichiarazione da redigersi come da allegato A) o altra dichiarazione dallo stesso contenuto.** Tale dichiarazione concerne i **REQUISITI DI ORDINE GENERALE E SPECIALE.**

il mancato utilizzo di moduli predisposti dalle stazioni appaltanti per la presentazione delle offerte non costituisce causa di esclusione. Costituisce, invece, causa di esclusione allegare una dichiarazione che non contenga i dati richiesti e indicati nel format allegato A

nella dichiarazione il concorrente attesta:

- a) di conoscere e accettare tutte le norme e disposizioni che regolano la gara, senza condizione, eccezione e riserva alcuna;
- b) di conoscere e accettare tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali ;
- c) di aver effettuato una verifica della disponibilità del personale necessario per l’esecuzione delle prestazioni in gara;
- d) di avere quindi preso perfetta conoscenza della natura, dell’entità, della destinazione delle prestazioni da eseguire;
- e) di impegnarsi a prestare le garanzie previste dalle norme di gara, alcuna esclusa;
- f) di impegnarsi a mantenere vincolante l’offerta tecnica ed economica per un periodo di 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell’offerta.





- g) di avere attentamente esaminato e compreso ogni aspetto ed elemento delle prestazioni da rendere e pertanto di non avere eccezioni e/o riserve di alcun genere in merito.
- h) di impegnarsi a mantenere ferma l'offerta tecnica ed economica anche per il periodo di eventuale rinnovo del contratto.

**In caso di concorrente "gruppo" (intendendo per tale il soggetto costituito) l'Istanza deve essere sottoscritta da tutti i componenti il raggruppamento, congiuntamente.**

**B -**, Garanzia provvisoria , per la partecipazione alla gara: 2% della base d'asta pari a Euro 120,00 da costituirsi mediante fideiussione o assegno circolare intestato al Comune di La Salle; finalità della garanzia provvisoria è quella di garantire la stazione appaltante in ordine alla serietà dell'offerta e al rischio della mancata stipulazione del contratto in caso di aggiudicazione.

**C. copia dell'avvenuta presa visione , rilasciata dall'ufficio tecnico comunale.**

**D -Copia di un documento di identità di tutti i sottoscrittori della sopra indicata dichiarazione, in corso di validità.**

#### IMPORTANTE

Il documento di identità costituisce elemento essenziale ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000 e, pertanto, la mancata allegazione costituisce causa di esclusione.

In relazione ai documenti che verranno trasmessi da tutti i soggetti e alle dichiarazioni rese, la stazione appaltante opererà nel rispetto dei principi di riservatezza e segretezza, non comunicando a nessun soggetto estraneo tali dati, in ossequio ai principi di cui al D Lgs 196/2003, alla legge 241/1990, al d.p.r. 184/2006 e dalla alla L.R. 19/2007.

#### CONTENUTO DELLA BUSTA "B" - OFFERTA TECNICA

1. La busta "B" deve contenere, a pena di esclusione, la proposta tecnica secondo quanto prescritto dal presente disciplinare:

**Documenti relativi all'offerta Tecnica come descritta nel presente bando.**

2. I documenti contenenti l'offerta economica devono essere inseriti nella busta **C e non nella busta B.**

#### N.B.

Ogni elaborato deve essere sottoscritto, a pena di esclusione, IN CALCE dai legali rappresentanti dei concorrenti. In caso di concorrente "gruppo" la sottoscrizione deve essere effettuata, pena l'esclusione, da tutti i componenti singolarmente.

## CONTENUTO DELLA BUSTA "C" – OFFERTA ECONOMICA

- 1 La busta "C" deve contenere, pena l'esclusione, una Dichiarazione sostitutiva, in bollo, redatta secondo il Modulo concernente:
  - La ragione o denominazione sociale;
  - L'AUMENTO offerto espresso in cifre e in lettere;
  - L'aliquota Iva applicata.
  - La sottoscrizione della offerta da parte del concorrente.

**In caso di concorrente "gruppo" la sottoscrizione deve essere effettuata, pena l'esclusione, da tutti i componenti singolarmente.**

**N.B.**

Nel caso di aumenti percentuali formulati mediante l'indicazione di 3 o più cifre decimali dopo la virgola, il l'aumento percentuale offerto sarà troncato alla seconda cifra decimale, senza alcun arrotondamento. Nel caso in cui vi sia discordanza tra l'indicazione dell'aumento offerto in cifre e in lettere, sarà considerato esclusivamente quello più favorevole per la stazione appaltante.

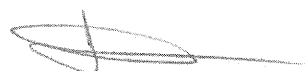
- 2 L'offerta è vincolante per un periodo di 180 giorni decorrenti dalla data di presentazione della stessa.

## GARANZIE PER L'ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI

1. L'affidatario del servizio si impegna ad osservare le disposizioni di legge per quanto concerne le assicurazioni professionali, assistenziali ed infortunistiche nei confronti degli operatori addetti ai servizi, garantendo trattamenti economici adeguati alla qualità, quantità e tipo di lavoro svolto, in base alle norme contrattuali vigenti; in particolare si impegna a garantire l'applicazione del contratto collettivo di lavoro applicabile ai lavoratori del settore.
2. L'affidatario dovrà stipulare adeguata polizza di assicurazione di responsabilità civile a tutela degli utenti del servizio, con primaria compagnia assicurativa.
3. L'affidatario dovrà, altresì, stipulare una garanzia definitiva ai sensi dell'art. 113 del D.lgs 163/2006 e s.m.i. nonché idonee polizze assicurative dirette sia a tutelare la sicurezza degli utenti dei servizi (con particolare riferimento agli impianti sciistici) con idoneo massimale sia a coprire eventuali danni apportati agli impianti e strutture.

## ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALL'AGGIUDICAZIONE

1. L'Amministrazione appaltante comunicherà d'ufficio mediante PEC, fax, ed in subordine mediante posta ordinaria entro 5 giorni dall'avvenuto completamento delle operazioni di gara, l'esito della stessa:
  - all'aggiudicatario provvisorio;
  - al concorrente che segue nella graduatoria, quale secondo classificato;
  - a coloro la cui offerta sia stata esclusa e non abbia raggiunto la soglia di ammissibilità tecnica. a coloro la cui offerta sia stata esclusa.



2. Una volta intervenuta l'aggiudicazione provvisoria, l'aggiudicazione definitiva è subordinata all'esito positivo degli accertamenti circa il possesso, in capo al concorrente primo classificato dei requisiti generali e di capacità tecnico-organizzativa dichiarati in sede di gara. A tal fine, il soggetto appaltante assegna un termine non inferiore a dieci giorni e non superiore a venti giorni per il recapito della documentazione comprovante il possesso dei predetti requisiti. Qualora il concorrente non fornisca la prova in ordine al possesso dei requisiti dichiarati, il soggetto appaltante procede all'esclusione dalla gara, alla riformulazione della graduatoria, alla nuova aggiudicazione e, ove ricorrano le condizioni, all'escussione della relativa garanzia provvisoria e alla segnalazione del fatto all'Autorità giudiziaria. In ogni caso, l'accertata mancanza alla data della gara dei requisiti richiesti comporta l'esclusione del concorrente e l'escussione della garanzia provvisoria.
3. I requisiti richiesti nel presente disciplinare, necessari per partecipare regolarmente alla gara, devono sussistere sino alla data di stipula del contratto ..
4. L'aggiudicazione definitiva diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.

#### DISCIPLINA DELLA SUBCONCESSIONE

1. Considerata la particolarità del servizio e l'elevata importanza sociale dello stesso, non è ammessa la sub concessione. – Il concessionario dovrà gestire personalmente l'attività oggetto del presente atto, con divieto assoluto di mutamento dell'attività, di subconcessione, di cessione anche parziale, anche a titolo gratuito, pena la risoluzione "ipso iure" del contratto.

#### VARIANTI, OFFERTE SOSTITUTIVE O INTEGRATIVE, RINUNCIA ALLA GARA

1. Non sono ammesse offerte in variante.
2. Le offerte sostitutive e integrative devono pervenire alla stazione appaltante entro i termini indicati per l'offerta principale.
3. I concorrenti possono ritirare la propria offerta mediante istanza che deve pervenire alla stazione appaltante entro i termini indicati nel presente disciplinare.
4. I plichi contenenti le offerte sostitutive ed integrative devono riportare all'esterno il nominativo del concorrente e la seguente dicitura: **"BUSTA SOSTITUTIVA/INTEGRATIVA relativa alla gara d'appalto per il servizio di gestione del Bar e locali Ex casermette di Derby". "NON APRIRE"**. Qualora il plico sostitutivo non fosse identificabile come tale, la stazione appaltante terrà in considerazione la prima offerta pervenuta.

La Salle, 26 febbraio 2014



RESPONSABILE DELLA PROCEDURA DI GARA

Dott.ssa Eloisa Donatella D'Anna

Pagina 17 di 17

