

STAZIONE UNICA APPALTANTE DEI COMUNI DI CINGOLI E APIRO
(Provincia di Macerata)

CAPITOLATO D'ONERI
CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLO CHALET ARENA DELLE LUCI
PER UN PERIODO DI ANNI 1 DAL 01/01/2019 AL 31/12/2019, CON POSSIBILITA' DI
RIPETIZIONE DI SERVIZIO ANALOGO PER UN ULTERIORE ANNO, FINO AL
31/12/2020 – CIG: 76792269C2

ART. 1 – OGGETTO E FINALITA' DELLA CONCESSIONE

Il Comune di Cingoli, di seguito Concedente, in conformità alla normativa vigente ed in esecuzione della Deliberazione di Giunta Municipale n. 163 del 25/10/2018, intende procedere all'espletamento di una gara per l'affidamento in concessione del servizio di gestione dello Chalet Arena delle Luci, sito lungo i Viali Valentini a Cingoli, identificato catastalmente al Foglio 89, Particella 250, da adibire a centro di aggregazione multifunzionale, con annesso esercizio pubblico di somministrazione di alimenti e bevande, in cui svolgere attività culturali, sociali, ricreative e di animazione varia, rivolte in particolare alla fascia più giovane della popolazione, non solo residente.

Con il presente capitolato d'oneri il Comune di Cingoli intende stabilire le regole per l'affidamento in questione. La principale finalità del servizio dato in concessione è quella di gestire un locale atto alla somministrazione di alimenti e bevande, da adibire a luogo di ritrovo della popolazione residente e non, nel quale gli interessati possano svolgere attività ricreative, culturali, sociali e di animazione varia, in grado di favorirne l'aggregazione e la comunicazione, anche intergenerazionale, nonché l'integrazione sociale. Lo Chalet si identifica quale luogo preposto a favorire l'incontro tra cittadini, anche appartenenti a diverse fasce d'età, ad attivare iniziative a beneficio degli stessi, a favorire l'aggregazione sociale e l'organizzazione di attività informativa, culturale, sportiva, ricreativa e del tempo libero, l'avvicinamento e l'integrazione fra le varie generazioni, a prevenire ed eliminare situazioni di isolamento e di emarginazione dei gruppi sociali più deboli ed in modo particolare degli anziani.

Tali attività da svolgere nei locali oggetto di concessione dovranno essere atte a garantire la creazione di uno spazio ove sia promosso un sano e stimolante sviluppo socio-culturale dei giovani frequentatori; le stesse dovranno avere caratteristiche tali, altresì, da integrare ed integrarsi con l'offerta turistica del territorio.

All'attività di cui sopra si aggiunge quella inerente la somministrazione di alimenti e bevande da effettuarsi nello spazio appositamente allestito all'interno dei locali dati in concessione.

La presente procedura è finalizzata all'individuazione di un soggetto privato (ditta individuale o società), di seguito Concessionario, cui affidare la gestione del suddetto locale comunale con annesso esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività, correttezza, libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza.

ART. 2 - INDIVIDUAZIONE E DESCRIZIONE DEI LOCALI, CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA, DESTINAZIONE D'USO E ATTIVITA'

Lo spazio multifunzionale posto in concessione è costituito da più vani coperti, di circa mq 216 complessivi, ubicati al piano terra ed una terrazza usufruibile al piano copertura di uguale superficie; all'esterno l'edificio gode di una corte pavimentata ed illuminata di circa 330 mq; il tutto come meglio individuato nelle planimetrie allegate.

L'immobile viene concesso con allestimento minimo sia dell'attrezzatura necessaria per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, sia del mobilio necessario per lo svolgimento dell'attività di intrattenimento cui l'edificio stesso è destinato. L'elenco completo degli arredi, delle attrezzature e dei beni mobili è dettagliato nell'inventario redatto a cura dell'U.T.C. che sarà consegnato agli interessati. A titolo esemplificativo si specifica che i locali sono corredati da servizi igienici, da uno spazio allestito a bar, da impianti elettrici, da illuminazione, nonché arredi, tavoli e sedie per somministrazione ed intrattenimento. È a carico del Concessionario, previa

autorizzazione del Concedente, l'acquisto e la predisposizione di eventuali arredi aggiuntivi e attrezzature, inclusi quelli del bar, ritenuti assenti e/o carenti che, alla scadenza del contratto, rientreranno nel possesso del medesimo; resta inteso che ogni nuovo elemento deve comunque essere conforme alle normative vigenti in materia di igiene, sicurezza degli alimenti e di ogni altra normativa speciale.

Il contratto sarà nominativo, in favore della ditta risultata aggiudicataria e sarà vietata ogni forma di cessione del servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto. Il Concessionario è tenuto alla gestione dello Chalet secondo le finalità di cui al presente capitolato e nel rispetto di quanto indicato nel progetto allegato all'offerta proposta in sede di gara. Il Concessionario s'impegna altresì alle altre obbligazioni previste nel presente capitolato, che saranno riportate nel contratto di servizio da stipularsi prima dell'avvio dell'attività.

In caso di iniziative che comportano l'uso di bande sonore o rumorose in genere, in deroga al piano acustico comunale, così come di eventuali attività specifiche non rientranti nel progetto tecnico, il Gestore deve comunque richiedere autorizzazioni specifiche al Comune.

Il Concedente si riserva il diritto e la facoltà, in particolari occasioni straordinarie, di utilizzare la struttura o porzioni di essa per usi diversi (inaugurazioni, mostre, presentazioni, manifestazioni culturali...) e/o di chiedere al Concessionario, in casi di necessità al momento non individuabili, ulteriori prestazioni rispetto a quelle tradizionali, compatibilmente con l'attività già programmata. In tali circostanze nessun compenso o rimborso è riconosciuto al Concessionario, che quindi, non può avanzare in merito pretese di sorta.

Nel corso di attività straordinarie e occasionali, organizzate dal Concedente, è consentita la presenza di uno o più delegati del Concessionario. Gli utilizzi della struttura a titolo gratuito da parte del Concedente non possono superare comunque il limite di 20 giornate annuali.

ART 3 – DISCIPLINA ATTIVITA' SOMMINISTRAZIONE

L'immobile comunale denominato Chalet Arena delle Luci ha valenza di pubblico esercizio e per il periodo di validità del contratto il Concessionario è autorizzato all'esercizio pubblico di attività di somministrazione di alimenti e bevande, previa presentazione di apposita SCIA e NIA sanitaria, nonché allo svolgimento di attività di intrattenimento, attinenti alle autorizzazioni concesse o concedibili.

Nel dettaglio, l'attività di somministrazione di alimenti e bevande esercitabile all'interno del locale è quella riconducibile all'esercizio di bar e assimilabili, disciplinata dalle ex linee guida emesse dall'Asur n. 5, punto 23.6.4, per la quale il locale ha ottenuto il relativo parere igienico sanitario. Non è consentito in nessun modo l'esercizio di attività di ristorazione, quale quella relativa alla conduzione di trattoria, ristorante e/o pizzeria.

L'attività di somministrazione, come anche quella di intrattenimento o di natura sociale, debbono essere svolte nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti, di sicurezza sul lavoro e trattamento giuridico ed economico dei dipendenti, che debbono essere per numero, qualità e competenza adeguati ai servizi da espletare e debbono possedere i requisiti di idoneità, nonché documentazione e certificati previsti dalla legislazione vigente in materia sanitaria.

Il Concessionario deve inoltre osservare le norme e le prescrizioni di leggi e regolamenti vigenti di natura assicurativa sull'assunzione, tutela, protezione ed assistenza dei lavoratori dipendenti, è quindi tenuto all'adempimento di tutti gli obblighi derivanti dalla legge di previdenza e di assistenza, nonché al pagamento dei contributi relativi; ha inoltre l'obbligo rigoroso di corrispondere ai lavoratori le retribuzioni e le indennità previste dai vigenti contratti di categoria e dalle disposizioni di legge in vigore o promulgate durante la validità del contratto.

I lavoratori sono tenuti ad osservare i piani di sicurezza predisposti dal datore di lavoro e le norme antinfortunistiche proprie del lavoro in esecuzione.

L'inosservanza delle predette condizioni costituisce per il Concessionario responsabilità, sia in via penale che civile, dei danni che, per effetto dell'inosservanza stessa, dovessero derivare al personale, a terzi ed agli impianti.

L'accesso al locale deve essere consentito a tutti, senza limitazioni di sorta. L'attività di

somministrazione è quindi estesa a tutti e i prezzi applicati su alimenti e bevande somministrate debbono essere in linea con i listini in vigore o, comunque, con la media dei prezzi praticati dagli altri esercenti del luogo. Il Concessionario si impegna a non somministrare alcoolici e superalcolici ai minori degli anni 18 e a non apporre l'obbligo di consumazione nei confronti dei frequentatori.

Il Concessionario è tenuto ad offrire un ambiente sano ed accogliente e, allo stesso, come al personale dipendente e subordinato, è richiesto il mantenimento costante di contegno corretto e riguardoso e di condotta irreprensibile nei confronti dell'utenza.

Le uniche limitazioni riguardano la necessità che le attività organizzate siano compatibili con l'ubicazione e la destinazione d'uso dell'immobile.

Il Concessionario ha inoltre l'obbligo di tutelare la totale imparzialità dei locali, nei quali è vietata l'esposizione di simboli e scritte politiche, oltre all'obbligo di apertura e di utilizzo della terrazza panoramica del locale nei mesi estivi.

Il Concessionario è ritenuto responsabile di quanto avviene all'interno e all'esterno dello spazio adibito alla somministrazione e di quanto sia comunque connesso o riconducibile all'esercizio dell'attività di somministrazione o intrattenimento. Pertanto, al medesimo Concessionario, è richiesta l'adozione delle cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità delle persone e delle cose per evitare danni ai beni pubblici e privati, assumendo integralmente ogni e qualsiasi responsabilità in caso di infortuni sollevando il Comune di Cingoli.

I proventi dell'attività commerciale sono di spettanza del Concessionario che è tenuto, al riguardo, a provvedere all'approvvigionamento delle merci senza alcuna responsabilità dell'Ente per eventuali inadempienze, di qualsivoglia natura, nei confronti dei fornitori.

ART 4 - DISCIPLINA SPECIFICA ATTIVITA' SOCIALI

Accanto alla specifica attività di somministrazione di alimenti e bevande, il Concessionario è tenuto alla realizzazione, all'interno dei locali, di un luogo di ritrovo in cui svolgere attività ricreative, culturali, sociali, di intrattenimento e di animazione varia, in grado di favorire l'aggregazione, la comunicazione e l'integrazione sociale, anche intergenerazionale; il tutto nel rispetto comunque delle finalità indicate nella documentazione di gara e nel progetto tecnico redatto dal partecipante, limitatamente alle attività riconosciute attuabili, che saranno riportate nel contratto.

Il Concessionario si impegna a favorire, all'interno dei locali, la lettura di libri, giornali, riviste (anche in lingua inglese, francese e tedesco), l'uso di internet, a promuovere lo svolgimento di attività culturali, ricreative, di animazione e sociali in genere, il gioco lecito delle carte, degli scacchi e simili.

È consentita l'installazione di videogiochi elettronici, play station e giochi meccanici (biliardino..) per bambini e giovani, nonché l'organizzazione di eventi in grado di integrare ed integrarsi con l'offerta turistica del territorio. È altresì consentita l'installazione di slot machine in numero massimo di tre.

Il Concedente dispone l'obbligo di apertura ed utilizzo della terrazza panoramica del locale nei mesi estivi.

Le uniche limitazioni alla gestione dell'attività sociale in genere di cui al presente articolo riguardano la necessità che le attività organizzate, come contenute nel progetto tecnico oggetto di valutazione, debbono essere compatibili con l'ubicazione dei locali, con le caratteristiche dell'utenza che principalmente utilizza la struttura, nonché con la mission, la location, la durata della concessione e l'apertura della struttura, con particolare riferimento all'apertura del locale a carattere permanente, come specificato all'art. 6.

Alla stessa stregua e per le stesse motivazioni di cui al comma precedente, ferma restando la liberalizzazione degli orari dei pubblici esercizi, ai sensi del D.L. 201/2011, ciascun candidato sarà tenuto ad indicare nel progetto tecnico, nell'apposita sezione, i giorni di apertura settimanale, l'eventuale giorno di chiusura infrasettimanale, nonché gli orari di apertura giornaliera dello stabile, anche distinguendo periodo estivo ed invernale, inteso nella sua generalità come luogo di somministrazione di alimenti e bevande, nonché come luogo di ritrovo e integrazione.

Il Concessionario si impegna altresì a fare dello Chalet un punto di incontro e di relazione per giovani, ove instaurare uno scambio di esperienze tra soggetti di varia estrazione, cultura ed età, con

particolare riferimento ai giovani e giovanissimi, promuovendo altresì reciprocamente i rispettivi interessi, nel tentativo di portare il locale a costituire un punto di riferimento di interessi e passioni culturali, e/o ludiche di varia natura, nonché una risorsa che, per come organizzata, può essere utilizzata e sfruttata dalla generalità della popolazione.

Il Concessionario è tenuto ad offrire, unitamente ad un ambiente accogliente, un luogo dove poter mettere a contatto e a confronto soggetti con diversi interessi e passioni, anche attraverso l'offerta multimediale, dando la possibilità di trovare informazioni, visive, sonore, cartacee, circa le molteplici attività ludico, sportive, ricreative offerte. Tali finalità si realizzano attraverso la periodica organizzazione di attività sociali e culturali di interesse diffuso.

Saranno privilegiati i progetti che offriranno, oltre alle migliori garanzie di qualità in merito alla gestione dell'attività di somministrazione, il miglior impatto dell'attività socio-culturale sulle nuove generazioni e con riguardo alla promozione del territorio.

Il Comune, in ogni caso, a suo insindacabile giudizio, può riservarsi il diritto di escludere, in sede di stipula del contratto di concessione, determinate attività previste nel progetto di gestione, nel caso non compatibili con quanto richiesto e/o comunque considerate non adeguate ad assicurare la creazione di un ambiente idoneo ad un sano sviluppo psico-fisico dei frequentatori soprattutto più giovani.

ART. 5 - PRESTAZIONI IN CAPO AL CONCESSIONARIO

Il Concessionario, oltre alle normali prestazioni inerenti la somministrazione e l'intrattenimento, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo la conduzione del servizio bar, l'apertura e chiusura giornaliera, l'organizzazione di tutte le attività contenute nel progetto di gestione dichiarate ammissibili, è tenuto alla sorveglianza (compreso l'obbligo di segnalare all'Ente qualsiasi inconveniente, irregolarità o manomissione riscontrati negli impianti, nonché di denunciare alle competenti autorità quando il fatto costituisca reato), custodia, cura, sistemazione, pulizia, manutenzione ordinaria dei locali comunali in concessione, dell'area ad essi circostante e delle cose in essi contenute, a provvedere alla riparazione e/o manutenzione dei beni inventariati, nonché alla reintegrazione o manutenzione straordinaria dei beni che risultino deperiti, asportati o danneggiati irreparabilmente per incuria o colpa personale, provvedendovi entro 15 (quindici) giorni dalla constatazione, senza alcuna richiesta di indennizzo nei confronti dell'Ente.

ART. 6 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione ha la durata di anni 1, dal 01/01/2019 al 31/12/2019, per un totale di mesi 12, con possibilità di ripetizione di servizio analogo per un ulteriore anno, fino al 31/12/2020, per un totale di mesi 24. E' concessa facoltà all'individuato gestore, in caso di conclusione della gara nei tempi previsti, di procedere all'attivazione del servizio in data 15/12/2018 con esonero dal pagamento del relativo canone per il mese di dicembre 2018.

L'apertura dell'esercizio sarà a carattere permanente, per tutta la durata del contratto, senza interruzione invernale.

Come già indicato agli articoli precedenti, il Concedente dispone l'obbligo di apertura ed utilizzo della terrazza panoramica del locale nei mesi estivi.

Il Concessionario è tenuto a fornire un periodo di prova di 2 mesi; in caso di esito non favorevole si procederà con la risoluzione del contratto.

Il Concessionario dovrà invece comunicare l'eventuale disdetta anticipata dal contratto con un preavviso di almeno 3 mesi, motivando la decisione; se non supportata da motivazioni valide, l'eventuale disdetta potrebbe essere rifiutata dall'Ente e la cauzione escussa a titolo di penale.

Alla scadenza del contratto ed in ogni caso di cessazione, comprese le ipotesi di risoluzione di cui al presente capitolato, lo Chalet e gli impianti ed attrezzature torneranno nella piena disponibilità, sia formale che materiale, dell'Ente, nello stato in cui sono stati consegnati, salvo il normale deperimento d'uso dei beni, senza alcun corrispettivo per il Concessionario, che non potrà vantare alcun diritto di prelazione per futuri affidamenti o alcun rimborso.

ART. 7 - VALORE E CANONE DI CONCESSIONE

Il valore della concessione, stimato ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs 50/2016 come modificato dal D. Lgs. 56/2017 per tutta la durata del contratto, comprensivo del periodo di ripetizione, è pari ad € 360.000,00.

Il Comune concede i locali per le finalità di cui all'art. 1 dietro pagamento di un canone di concessione, individuato sulla base di quanto indicato nell'offerta economica, che il Concessionario si impegna a versare con cadenza mensile, entro il giorno 5 di ogni mese.

Il mancato pagamento consecutivo di due mensilità entro i termini comporta la risoluzione di diritto del contratto, oltre all'escussione della garanzia ed alla preclusione a partecipare a future procedure di assegnazione, fatta salva altresì l'eventuale azione di risarcimento dei danni.

Il prezzo a base d'asta è fissato in € 1.900,00 (mellenovecento/00) mensili per tutta la durata del contratto, corrispondenti ad € 22.800,00 (ventiduemilaottocento/00) per la durata annuale del contratto e ad € 45.600,00 (quarantacinquemilaseicento/00) per la durata del contratto comprensiva di ripetizione fino al 31/12/2020; gli interessati debbono presentare la loro offerta economica a rialzo sulla base d'asta. Non si applica Iva al pagamento del canone, come previsto dalla normativa vigente.

In caso di discordanza tra l'importo indicato con caratteri numerici e quello indicato a lettere, prevale l'offerta indicata a lettere.

ART. 8 - ONERI E OBBLIGHI IN CAPO AL CONCESSIONARIO

Il concessionario accetta ed assume a suo completo ed esclusivo carico i seguenti oneri ed obblighi, con rinuncia del diritto di rivalsa comunque derivategli nei confronti dell'Amministrazione Comunale:

- 1) pagamento di ogni imposta, tassa o tributo dipendente dal contratto o dall'attività svolta;
- 2) l'adozione delle cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità delle persone e delle cose per evitare danni ai beni pubblici e privati, assumendo integralmente ogni e qualsiasi responsabilità in caso di infortuni sollevandone il Concedente;
- 3) consentire la verifica dell'ottimale manutenzione dei locali e di quanto in essi contenuto da parte di personale a ciò demandato dal Concedente;
- 4) reintegrazione o manutenzione straordinaria delle cose elencate nell'inventario che dalla visita risultino essere deperite, asportate o danneggiate irreparabilmente per incuria o colpa personale, provvedendovi entro 15 (quindici) giorni dalla constatazione;
- 5) pieno rispetto di ogni disposizione regolamentare o specifica deliberata dal Concedente per la gestione del servizio e dell'utilizzo della struttura di cui al presente capitolato d'oneri e al contratto che verrà stipulato;
- 6) mantenimento costante, anche da parte del personale subordinato, di contegno corretto e riguardoso, e di condotta irreprensibile nei confronti dell'utenza;
- 7) obbligo di segnalazione al Concedente di qualsiasi inconveniente, irregolarità, manomissione riscontrati negli impianti, nonché denuncia alle competenti autorità quando il fatto costituisca reato;
- 8) obbligo di fornire al Concedente dati, notizie, informazioni ed ogni altro elemento connesso allo svolgimento della concessione;
- 9) obbligo di tutelare la totale imparzialità dei locali stessi, nei quali sarà vietata l'esposizione di simboli e scritte politiche;
- 10) pagamento di tutte le utenze.

ART. 9 – SOPRALLUOGO

Al fine di una corretta e ponderata presentazione della manifestazione di interesse, da parte di ciascun concorrente, dovrà essere effettuato specifico sopralluogo presso i locali oggetto della presente procedura, con lo scopo di prendere esatta cognizione dello stato dei luoghi e delle differenti condizioni che possono influire sulla determinazione dell'offerta, nonché sulla realizzazione del progetto di gestione.

Il sopralluogo ha carattere obbligatorio ed è necessario a ponderare l'offerta da presentare.

Per concordare l'esecuzione del sopralluogo, dovrà essere contattato il seguente numero

telefonico dalle 9,30 alle 13 dei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì: 0733.601910.

L'avvenuto sopralluogo, che dovrà essere effettuato alla presenza del personale comunale (Responsabile del procedimento o un suo delegato e Istruttore tecnico dell'Ufficio tecnico comunale), sarà comprovato da attestazione e dovrà essere eseguito dal rappresentante legale o da persona appositamente incaricata dal legale rappresentante mediante delega. Tale attestazione non deve essere presentata tra la documentazione di gara ma solo autocertificata.

Unitamente alla attestazione di avvenuto sopralluogo, verrà rilasciato dettagliato inventario redatto dall'Ufficio Tecnico Comunale, comprendente gli arredi e le attrezzature di proprietà del Comune di Cingoli ed utilizzabili dal Concessionario.

L'avvenuto sopralluogo e il conseguente rilascio della relativa attestazione sono condizioni imprescindibili per la partecipazione alla procedura di assegnazione, ma non costituiscono vincolo alla presentazione dell'offerta.

ART. 10 - SPESE A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Sono a completo ed esclusivo carico del Concessionario tutte le spese relative e conseguenti alla gara ed al contratto, nessuna eccettuata o esclusa, così come il pagamento di ogni imposta, tassa o tributo comunque dipendente dalla partecipazione alla gara, dal contratto o dall'attività svolta.

Sono altresì a carico del Concessionario le spese inerenti la gestione del servizio, come quelle relative all'energia elettrica, ai consumi idrici e del riscaldamento, che debbono essere intestate al Concessionario medesimo, oltre ad ogni altro onere connesso alla pulizia dei locali e degli spazi antistanti i locali ed alla loro manutenzione ordinaria.

Come indicato nel bando di gara, le spese occorrenti e sostenute dalla Stazione unica Appaltante o dall'Ente per la pubblicazione del bando e del successivo esito, comunque collegate alla presente procedura, saranno rimborsate dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione o comunque all'atto della firma del contratto.

ART. 11 - DIVIETI IN CAPO AL CONCESSIONARIO

Al concessionario è fatto divieto di:

- 1) cedere in tutto o in parte il contratto a terzi;
- 2) apportare modifiche ai locali oggetto della concessione;
- 3) utilizzare gli spazi e le attrezzature per scopi e finalità diversi da quanto indicato nel progetto di gestione e comunque stabilito dal presente capitolato.

ART. 12 - ONERI E OBBLIGHI IN CAPO AL COMUNE

Sono posti a carico dell'Amministrazione Comunale i seguenti oneri:

- 1) manutenzione straordinaria dell'edificio con esclusione di quella che si dovesse rendere necessaria a causa di negligenza, incuria o imperizia del Conduttore;
- 2) assicurazione contro incendi e per la copertura della responsabilità civile derivante dalla proprietà dell'edificio e per l'uso che ne viene fatto.

ART. 13 - RISOLUZIONE

Il Comune può chiedere la risoluzione unilaterale dal contratto, fatta salva in ogni caso la possibilità di chiedere il risarcimento del danno, nei casi previsti dal Codice civile e, in particolare, in caso di inadempimento del Concessionario nei seguenti casi, allo stesso imputabili:

- a) frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- b) cessione, anche parziale, di contratto;
- c) gravi e/o reiterate inadempienze o omissioni del Concessionario e suoi subordinati o dipendenti, commesse in contrasto con norme e disposizioni vigenti, nonché in contrasto con il contratto;
- d) mancato rispetto del progetto tecnico, in merito alle attività riconosciute attuabili;
- e) inadempimento o semplice ritardo non giustificato nel pagamento del canone di concessione;
- f) in caso di mancato superamento del periodo di prova.

ART. 14 - CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE

Il Concessionario, prima della sottoscrizione del contratto ed in aggiunta alla cauzione provvisoria prevista per la partecipazione alla gara, deve provvedere a:

- stipulare idonea polizza assicurativa, per quanto concerne la responsabilità civile verso terzi e dipendenti (RCT/RCO) sui rischi derivanti dal servizio richiesto, con massimale unico non inferiore ad € 1.000.000, 00 (un milione di euro) per la garanzia RCT e ad € 1.000.000,00 (un milione di euro) per la garanzia RCO;
- stipulare idonea polizza "All Risk "contro incendi, allagamenti, atti vandalici ecc.. sui beni mobili ed immobili oggetto di locazione con un massimale di euro 400.000,00;
- costituire, a garanzia degli obblighi assunti, apposita cauzione definitiva di valore pari al 10% dell'importo complessivo di aggiudicazione, sotto forma di polizza fideiussoria da stipularsi con Istituto Bancario o Compagnia di Assicurazione e da produrre al momento della sottoscrizione del contratto, solo in caso di aggiudicazione.

ART. 15 PROCEDURE DI GARA

Il presente articolo rinvia integralmente a quanto riportato nel bando di gara.

ART. 16 MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

Il criterio di scelta del Concessionario è il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2 del D. Lgs. 50/2016, come modificato dal D. Lgs. 56/2017. La qualità dell'offerta è giudicata dall'apposita e designata commissione sulla base dei seguenti criteri ai quali viene attribuito un punteggio pari a 100 distinto tra i vari elementi di valutazione di seguito elencati e specificati:

a) Progetto tecnico: deve consistere in una relazione, contenuta in un massimo di 4 facciate su formato A4, carattere Arial 12, interlinea 1,5, dalla quale emergano le modalità con le quali s'intende organizzare sia il servizio di somministrazione di alimenti e bevande, che quello inerente il centro di aggregazione a carattere culturale, sociale e ricreativo, soprattutto rivolto alla fascia più giovane della popolazione, in grado anche di implementare l'offerta turistica del territorio. Dalla relazione dovranno essere dimostrate l'idoneità del progetto di gestione alla realizzazione della "mission" e la sua compatibilità con la "location" dell'immobile; a tal fine dovranno essere specificate, a titolo esemplificativo e non esaustivo: la tipologia di attività che s'intende organizzare (sia con riferimento al periodo estivo, per l'uso degli spazi aperti, che a quello invernale) i giorni di apertura settimanale, l'eventuale giorno di riposo settimanale e l'orario giornaliero di apertura dell'esercizio. Al progetto tecnico di gestione viene assegnato un punteggio massimo di 70 punti; ai fini della valutazione, non si terrà conto delle facciate eccedenti quelle massime prescritte.

Nel progetto debbono essere indicati i seguenti singoli elementi ai quali sono assegnati punteggi specifici:

1. Esperienza nella gestione di servizi comunali, con punteggio massimo di 10 punti: attribuzione di 1 punto per ogni anno di gestione, assegnazione di punteggio massimo a chi ha raggiunto la somma maggiore ed in proporzione agli altri concorrenti; frazioni di anno verranno valutate in proporzione.

2. Età del titolare o legale rappresentante (in caso di RTI verrà considerato il primo soggetto indicato dei componenti il RTI), con punteggio massimo di 10 punti: attribuzione di punteggio in base al prospetto di seguito specificato:

- Età inferiore a 30 anni:	Punti 10
- Età compresa tra 30 anni compiuti e 40 anni:	Punti 8
- Età compresa tra 40 anni compiuti e 50 anni:	Punti 6
- Età compresa tra 50 anni compiuti e 60 anni:	Punti 4
- Età superiore a 60 anni compiuti:	Punti 2

3. Organizzazione aziendale finalizzata alle specifiche necessità della presente procedura (non come elemento di qualificazione), inerente nello specifico le modalità organizzative e i criteri gestionali progettati dall'Impresa concorrente al fine della realizzazione di tutte le azioni previste nel presente capitolato in relazione all'attività di somministrazione e sociale, con punteggio massimo di 10 punti; produrre breve relazione illustrativa di come si intende organizzare l'impresa per la gestione del servizio, con indicazione del numero e nominativo di soggetti che saranno impiegati, almeno inizialmente, unitamente al ruolo che andranno a ricoprire, i giorni di apertura settimanale, l'eventuale giorno di chiusura settimanale, nonché gli orari di apertura giornaliera dello stabile, anche distinguendo periodo estivo ed invernale, inteso nella sua generalità come luogo di somministrazione di alimenti e bevande, nonché come luogo di ritrovo e integrazione.

L'attribuzione dei punteggi avviene attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, tenendo conto del grado di approfondimento, dettaglio ed esaustività della descrizione in merito al tipo di servizio richiesto, secondo la seguente scala di valore; il punteggio massimo sarà assegnato all'offerta che consegnerà la media più alta, con assegnazione alle altre offerte di punteggio calcolato in proporzione:

Ottimo:	1
Buono:	0,75
Adeguito:	0,50
Parzialmente adeguato:	0,25
Inadeguato:	0

4. Conoscenza dell'ambiente, della realtà e del contesto sociale nel quale è inserito lo Chalet, nonché delle risorse a disposizione e delle specifiche problematiche e criticità connesse, con punteggio massimo di 10 punti: produrre breve relazione.

L'attribuzione dei punteggi avviene attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, tenendo conto del grado di approfondimento, dettaglio ed esaustività della descrizione in merito agli aspetti richiesti, secondo la seguente scala di valore; il punteggio massimo sarà assegnato all'offerta che consegnerà la media più alta, con assegnazione alle altre offerte di punteggio calcolato in proporzione:

Ottimo:	1
Buono:	0,75
Adeguito:	0,50
Parzialmente adeguato:	0,25
Inadeguato:	0

5. Progetto di gestione, sia per attività di somministrazione che sociale, anche con riferimento a giovani, anziani (over 65) e disabili, con assegnazione di punteggio massimo di 15 punti; produrre breve relazione dove si illustra il progetto che si intende realizzare, in riferimento alla gestione del bar e delle attività in ambito sociale, culturale e ricreativo, nonché i metodi di raggiungimento delle finalità aggregative, con riferimento anche a soggetti appartenenti a fasce deboli della popolazione, quali giovani, anziani e disabili.

L'attribuzione dei punteggi avviene attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, tenendo conto del grado di approfondimento, dettaglio ed esaustività della descrizione in merito agli aspetti richiesti, secondo la seguente scala di valore; il punteggio massimo sarà assegnato all'offerta che consegnerà la media più alta, con assegnazione alle altre offerte di punteggio calcolato in proporzione:

Ottimo:	1
Buono:	0,75
Adeguito:	0,50

Parzialmente adeguato:	0,25
Inadeguato:	0

6. Proposte migliorative inerenti progetti specifici, da realizzare nel corso del contratto, da proporre al Comune o altri Enti e Servizi specifici del territorio, con assegnazione di punteggio massimo di 15 punti; produrre breve relazione dove si illustrano eventuali progetti innovativi e migliorativi da sottoporre all'Ente riguardanti nuove, originali ed innovative manifestazioni da realizzare per il raggiungimento ed il miglioramento delle finalità del servizio.

L'attribuzione dei punteggi avviene attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, tenendo conto del grado di approfondimento, dettaglio ed esaustività della descrizione in merito agli aspetti richiesti, secondo la seguente scala di valore; il punteggio massimo sarà assegnato all'offerta che conseguirà la media più alta, con assegnazione alle altre offerte di punteggio calcolato in proporzione:

Ottimo:	1
Buono:	0,75
Adeguato:	0,50
Parzialmente adeguato:	0,25
Inadeguato:	0

b) Offerta economica: il prezzo a base d'asta, a titolo di canone di concessione da versare al Comune di Cingoli, sul quale gli interessati dovranno presentare la loro offerta al rialzo, è fissato in € € 1.900,00 (mellenovecento/00) mensili, per tutta la durata del contratto, senza distinzione per il periodo di attività e gli interessati dovranno presentare la loro offerta economica a rialzo sulla base d'asta; non si applica Iva al pagamento del corrispettivo a titolo di canone di concessione, come previsto dalla normativa vigente. All'offerta economica verrà attribuito un punteggio massimo di 30/100 di punti; in caso di discordanza tra l'importo indicato con caratteri numerici e quello indicato a lettere, prevarrà l'offerta più conveniente per il Comune. La valutazione avviene con la seguente modalità: all'offerta globale con prezzo mensile più alto viene attribuito il punteggio massimo, alle altre offerte vengono attribuiti punteggi inversamente proporzionali secondo la formula:

$$\frac{30 \times \text{importo di ogni altra offerta}}{\text{offerta con prezzo più alto}}$$

Ai sensi dell'art. 97 del D. Lgs. 50/2016, come modificato dal D. Lgs. 56/2017, i partecipanti forniscono, su richiesta della stazione appaltante, spiegazioni sulle offerte se queste appaiono anormalmente basse, sulla base di un giudizio tecnico di congruità, serietà, sostenibilità, e realizzabilità dell'offerta.

ART. 17 - VIGILANZA

L'Ente vigilerà e controllerà l'attività e la gestione dello Chalet Arena delle Luci con la facoltà, tramite i competenti uffici, di adottare i provvedimenti necessari per assicurarne il corretto funzionamento, per consentire la verifica dell'ottimale manutenzione dei locali e di quanto in essi contenuto, valutandone la congruità e la compatibilità con il luogo in cui sono ubicati locali, le attività esercitate nei locali attigui e le caratteristiche dell'utenza che principalmente utilizza i locali.

È obbligo del Conditore fornire al Comune dati, notizie, informazioni ed ogni altro elemento eventualmente richiesto.

ART. 18 - ELEZIONE DI DOMICILIO

Per tutti gli effetti del contratto il Concessionario elegge domicilio nella sede operativa dello Chalet Arena delle Luci di Cingoli, sito lungo i Viali Valentini. Tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini ed ogni altra notificazione dipendente dal contratto di locazione, saranno effettuati a mezzo del Messo Comunale o raccomandata postale o via PEC.

ART. 19 - RINVIO

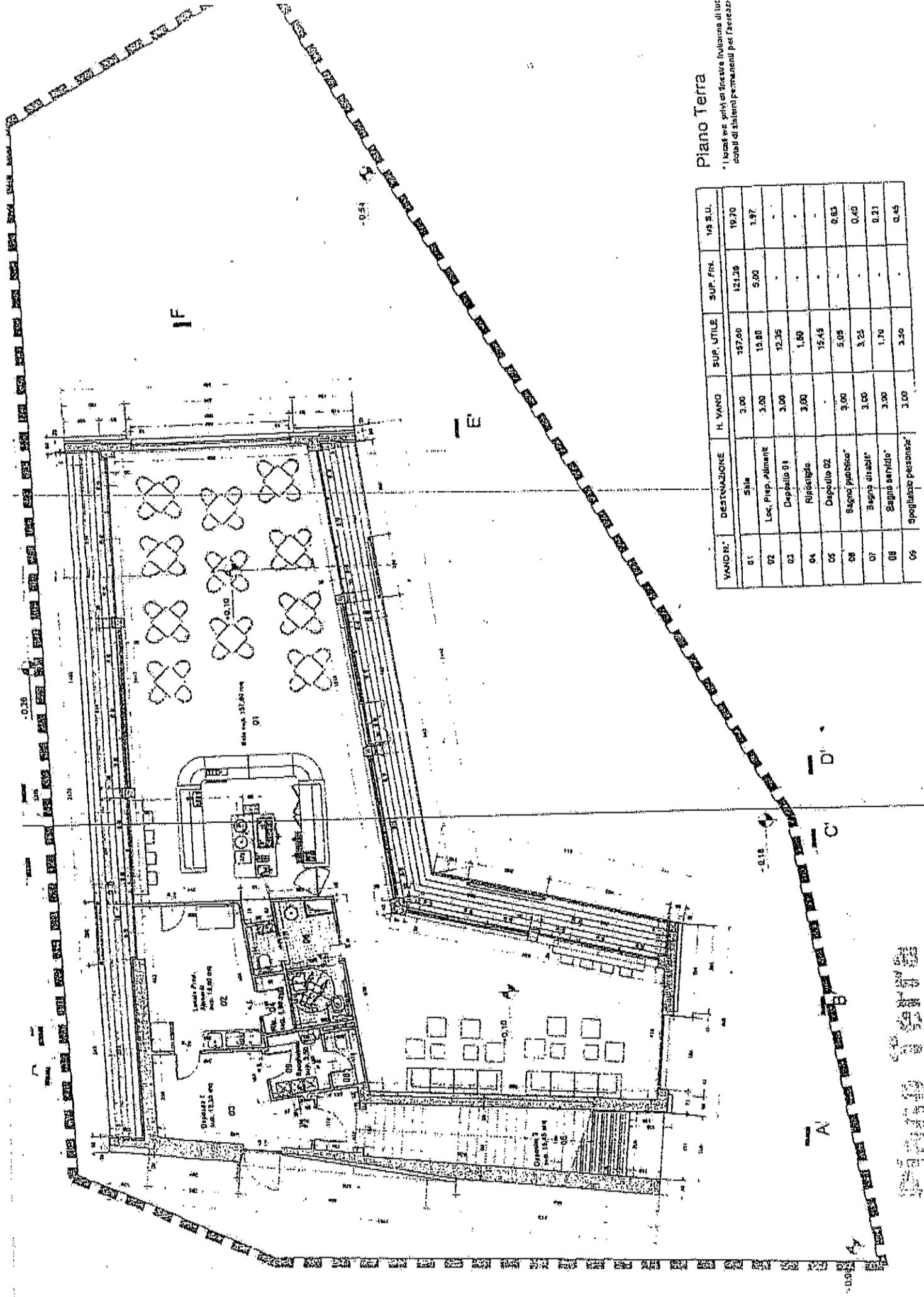
Per quanto non previsto nel presente capitolato si rinvia alle norme e alle disposizioni vigenti in materia.

Cingoli, 19/11/2018



Il RUP
dott.ssa Stella Sabbatini

Il Responsabile della S.U.A.
Ing. Fabrizio Santori

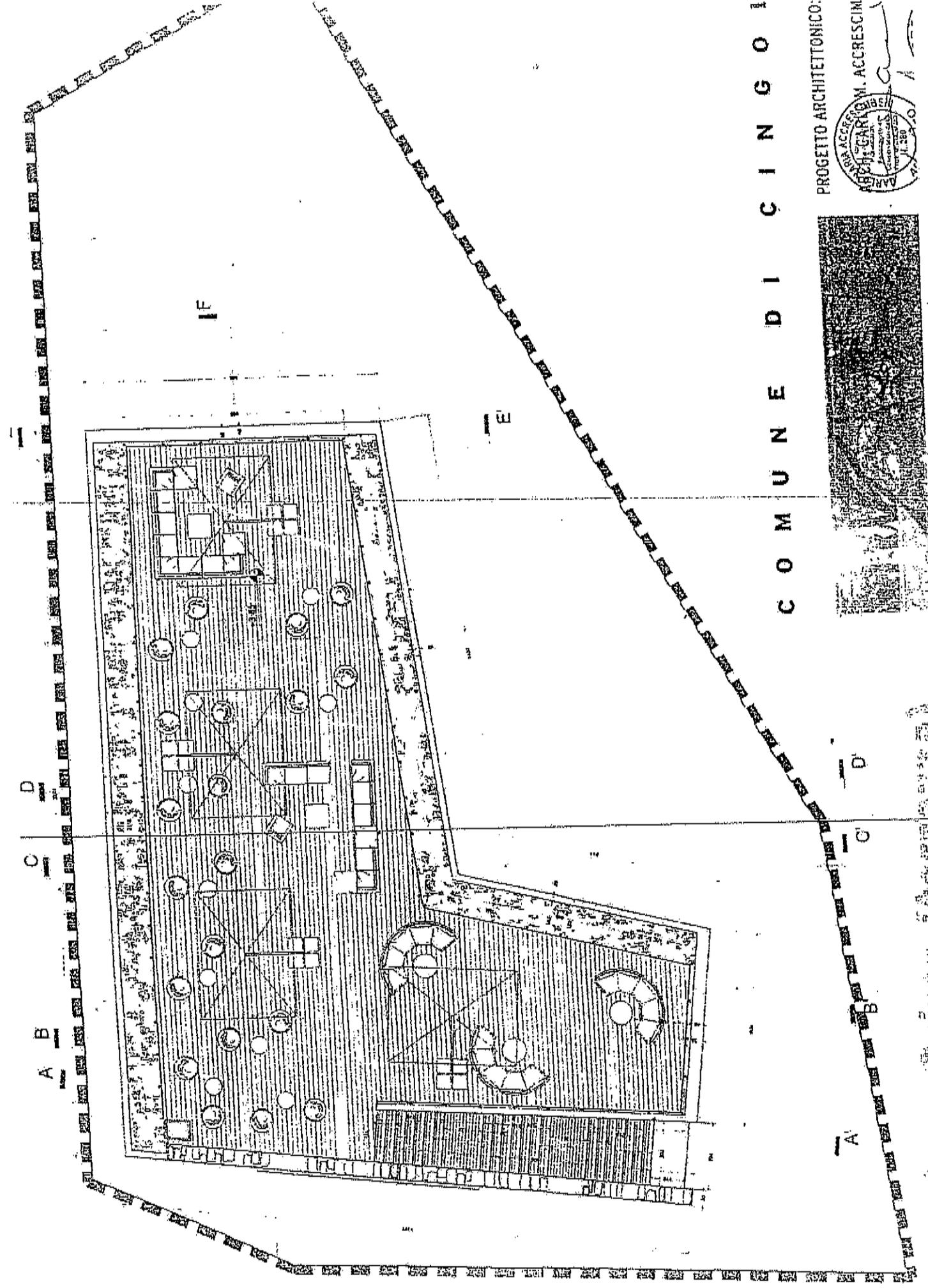


Piano Terra

* Locali nei grigi e finestre in bianco di luc
 scabi di sistemi permanenti per l'arredo

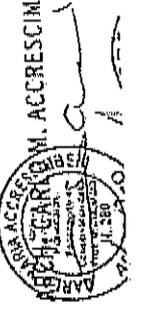
VANDI*	DESTINAZIONE	H. VAND.	SUP. UTILE	SUP. FRA.	M ² S.U.
01	Sala	3,00	187,60	121,08	19,70
02	Loc. Prep. Aliment.	3,00	13,80	5,00	1,97
03	Doppio 01	3,00	12,35	-	-
04	Ripartiglo	3,00	1,60	-	-
05	Doppio 02	-	15,45	-	-
06	Bagno "pubblico"	3,00	5,05	-	0,83
07	Bagno disabili	3,00	3,25	-	0,40
08	Bagno servizio	3,00	1,70	-	0,21
09	Spogliatoio personale	3,00	3,50	-	0,45

0.00



COMUNE DI CINGOLI

PROGETTO ARCHITETTONICO:


 M. ACCRESCIM
 ARCHITETTO
 N. 280

Via ...
 ...
 ...