



Comune di Gubbio

Piazza Grande, 9
06024 Gubbio (PG)
C.Fisc. P.I. 00334990546

Tel. 075 92371 - Fax 075 9275378
Internet: www.comune.gubbio.pg.it
Pec: comune.gubbio@postacert.umbria.it

SELEZIONE PUBBLICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELL'INTERO FABBRICATO COMUNALE ADIACENTE L'AREA DEL TEATRO ROMANO E SPAZI ESTERNI ANNESSI

In esecuzione della Determinazione del Dirigente del Settore Lavori Pubblici, Patrimonio Manutenzioni ed Aree Interne n. 2044 del 12/10/2023

SI RENDE NOTO

Che il giorno **28/11/2023** alle **ore 10.00** avrà luogo, presso la sede del Servizio Patrimonio, in Via Sperelli n. 6, l'esperimento di gara pubblica per l'affidamento in concessione della gestione dell'intero fabbricato comunale adiacente l'area del "Teatro Romano" e spazi esterni annessi.

1) OGGETTO DEL BANDO

E' oggetto del presente bando la concessione in gestione del fabbricato di proprietà comunale, sito in Via del Teatro Romano, adiacente all'area del "Teatro Romano", identificato catastalmente al N.C.E.U. al Foglio 196 p.lla 2388 sub. 1 e sub. 2, e spazi esterni annessi, il tutto meglio evidenziato con linea tratteggiata nell'allegata planimetria (All. "Planimetria"), completo di attrezzature e arredi di cui all'elenco allegato (All. "Elenco Attrezzature e Arredi").

Il **fabbricato** viene concesso nello stato di fatto in cui attualmente si trova. Con D.D.R. del 20/01/2012 del Ministero per i Beni e le Attività Culturali – Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici dell'Umbria l'immobile è stato dichiarato di **interesse culturale**, ai sensi dell'art. 10 comma 1 del D.Lgs. 22/01/2004 n. 42, pertanto, la realizzazione di **interventi** sull'immobile e/o ricadenti sull'area esterna è sempre subordinata all'insindacabile ed autonomo **parere/autorizzazione della Soprintendenza competente.**

Si specifica che eventuali strutture temporanee da installare all'esterno dell'immobile sono soggette alla disciplina di cui al D.Lgs. n. 42/2004, D.P.R. n. 380/2001, L.R. n. 1/2015 e Regolamenti Comunali vigenti.

La concessione è vincolata all'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, di cui all'art. 3, comma 1, lettera b, della Legge n. 287/1991 e ss.mm.ii., esercitabile dietro rilascio in favore dell'aggiudicatario della gara dell'apposita **autorizzazione amministrativa**, previa valutazione da parte degli Uffici competenti dei requisiti previsti dalle normative per l'esercizio dell'attività suddetta.

Il gestore ha l'obbligo di tenere **aperto il punto ristoro dal 01 aprile al 30 settembre** (qualora le festività pasquali cadano a marzo l'apertura va comunque garantita) nell'**orario minimo** prestabilito: **12.00 - 20.00.**

L'**importo annuale** posto a **base di gara** ammonta ad **Euro 7.500,00.**

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**, valutata in base ai parametri meglio di seguito specificati.

Con il presente bando l'Amministrazione comunale persegue l'obiettivo di valorizzare il patrimonio comunale; il "Progetto" ("Progetto di gestione" e "Progetto di valorizzazione della struttura"), che ciascun partecipante deve presentare per partecipare alla gara, sarà valutato da una Commissione giudicatrice all'uopo costituita che valuterà, attraverso l'attribuzione del relativo punteggio, il progetto nel suo complesso maggiormente meritevole quello cioè che garantisca più degli altri un servizio qualificato di accoglienza e di promozione della città all'interno di un'area di particolare pregio culturale e paesaggistico come l'area archeologica del Teatro Romano.

2) DURATA DELL'AFFIDAMENTO IN GESTIONE

La concessione avrà durata di **anni 6** (sei) a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto.

Qualora venga riscontrato il buon andamento della gestione dell'immobile, delle aree esterne e dei servizi connessi e la rispondenza al "Progetto" ("Progetto di gestione" e "Progetto di valorizzazione della struttura"), dietro espressa richiesta del Gestore, da inoltrarsi tramite raccomandata A/R o posta certificata almeno 3 (tre) mesi prima della scadenza, la concessione potrà essere **rinnovata** per ulteriori anni 6 (*sei*) previa sottoscrizione di nuovo contratto "*ad substantiam*". Non è ammessa la proroga tacita.

3) REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a partecipare alla presente gara ditte individuali, società, cooperative, associazioni e consorzi di cooperative o soggetti appositamente raggruppati; quest'ultimi dovranno formalizzare l'impegno a costituirsi in società, associazioni, cooperative o consorzi entro 30 (trenta) giorni dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione definitiva ed entro 90 (novanta) giorni dalla medesima data la costituzione dovrà essere formalmente conclusa per poter procedere alla sottoscrizione del contratto.

Per poter partecipare alla gara è necessario essere in possesso di **uno dei requisiti professionali** previsti dalla legge per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande (art. 71, comma 6 del d.Lgs. 26/03/2010, n. 59 e art. 7 l.r. 10/2014) e dei **requisiti di onorabilità** previsti dalla legge e di non trovarsi nelle condizioni previste dalla legge (artt. 11, 92 e 131 del TULPS, Regio Decreto 18/06/1931, n. 773).

A tal riguardo il concorrente dovrà compilare in ogni parte e sottoscrivere, **pena l'esclusione**, il modello allegato al bando di gara "**ISTANZA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONE UNICA SUL POSSESSO REQUISITI PROFESSIONALI E DI ONORABILITÀ**", con il quale si attesta il possesso dei requisiti professionali e di onorabilità:

Requisiti professionali

di aver 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 Bolzano o da equivalente Autorità competente in uno Stato membro della Unione Europea o dello Spazio Economico Europeo, riconosciuto dall'Autorità competente italiana (come individuate dall'art. 5 del D.lgs. n. 206/2007:

presso l'Istituto _____

con sede in _____

oggetto corso _____

anno di conclusione _____

di aver esercitato in proprio, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, l'attività di impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande:

tipo di attività _____ dal _____ al _____

tipo di attività _____ dal _____ al _____

tipo di attività _____ dal _____ al _____

iscrizione Registro Imprese della Camera di Commercio (C.C.I.A.A.) di _____ n. R.E.A. _____

o equivalente registro di uno Stato membro della Unione Europea o dello Spazio Economico Europeo (se presente):

Registro di _____, estremi registrazione n. _____

di aver prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, presso imprese operanti 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 di alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti, o, se trattasi di coniuge, parente o affine (parente del coniuge), entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale

nome impresa _____

sede impresa _____

quale dipendente qualificato, regolarmente iscritto all'INPS, dal _____ al _____

quale coadiutore familiare, regolarmente iscritto all'INPS, dal _____ al _____

quale socio lavoratore, regolarmente iscritto all'INPS, dal _____ al _____

altre posizioni equivalenti _____, regolarmente iscritto all'INPS, dal _____ al _____

di 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 o di avere ottenuto la dichiarazione di corrispondenza da parte del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca:

Scuola/Istituto/Ateneo _____

anno di conclusione _____ materie attinenti _____

di avere conseguito la qualificazione professionale all'estero o di aver esercitato l'attività in questione in un altro Stato Membro della Unione Europea o dello Spazio Economico Europeo (art. 30 del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206) e di avere ottenuto il riconoscimento dall'Autorità competente italiana con decreto n° _____ in data _____

di essere in possesso del requisito della pratica professionale (Il Ministero per lo Sviluppo Economico, con la circolare n. 3656/c del 12/09/2012, al punto 2.1.8, ha confermato che le condizioni indicate possono essere considerate requisito valido per l'avvio dell'attività di vendita del settore alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande)

in quanto:

è stato iscritto al REC (Registro Esercenti il Commercio) per le tabelle rientranti nel settore alimentare e per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, nell'anno _____ presso la Camera di Commercio (C.C.I.A.A.) di _____

ha superato l'esame di idoneità a seguito della frequenza del corso abilitante per l'iscrizione al REC (anche senza la successiva iscrizione in tale registro), nell'anno _____ presso _____

ha superato l'esame di idoneità a seguito della frequenza del corso abilitante per l'iscrizione alla sezione speciale imprese turistiche del REC (anche senza la successiva iscrizione in tale registro), nell'anno _____ presso _____

OPPURE (sia per le imprese individuali sia per le società)

che i requisiti professionali previsti dalla legge per l'esercizio dell'attività (art.71, comma 6 del d.Lgs. 26/03/2010, n. 59) sono posseduti dal Sig./ra _____, in qualità di preposto, che ha compilato la dichiarazione allegata al presente bando "DICHIAZIONE SUL POSSESSO DEI REQUISITI DA PARTE DEL PREPOSTO".

*In caso di **società, enti, associazioni o di organismi collettivi** il **requisito professionale** può essere posseduto dal **legale rappresentante** o **da suo preposto** a tal fine indicato nell'istanza con atto controfirmato per accettazione dall'interessato. Non è ammesso delegato della ditta individuale che deve sempre e comunque possedere in proprio tutti i requisiti previsti, compreso quello professionale.

*In caso di **raggruppamento** di più soggetti, il requisito professionale può essere posseduto da uno di essi individuato quale legale rappresentante o dal preposto a tal fine individuato per l'attività di somministrazione. Non è ammessa nomina del medesimo preposto per più esercizi del medesimo titolare, né prestare opera di preposto per più società, enti e associazioni.

Requisiti di onorabilità

Non possono esercitare l'attività commerciale di vendita e di somministrazione:

- a) coloro che sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
- b) coloro che hanno riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitto non colposo, per il quale è prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo a tre anni, sempre che sia stata applicata, in concreto, una pena superiore al minimo edittale;

- c) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva per uno dei delitti di cui al libro II, Titolo VIII, capo II del codice penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, rapina, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione;
- d) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, Titolo VI, capo II del codice penale;
- e) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione e nel commercio degli alimenti previsti da leggi speciali;
- f) coloro che sono sottoposti a una delle misure previste dal Codice delle leggi antimafia (D.Lgs. n. 159/2011)¹ ovvero a misure di sicurezza.

Il divieto di esercizio dell'attività nei casi previsti dalle lettere b), c), d), e) ed f), permane per la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata. Qualora la pena si sia estinta in altro modo, il termine di cinque anni decorre dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza, salvo riabilitazione.

Il divieto di esercizio dell'attività non si applica qualora, con sentenza passata in giudicato sia stata concessa la sospensione condizionale della pena sempre che non intervengano circostanze idonee a incidere sulla revoca della sospensione.

In caso di società, associazioni od organismi collettivi i requisiti morali devono essere posseduti dal legale rappresentante, da altra persona preposta all'attività commerciale e da tutti i soggetti individuati dall'articolo 2, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica 3 giugno 1998, n. 252. In caso di impresa individuale i requisiti devono essere posseduti dal titolare e dall'eventuale altra persona preposta all'attività commerciale.

Non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande coloro che si trovano nelle condizioni sopra riportate, o hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume, per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti; per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine, nonché per reati relativi ad infrazioni alle norme sui giochi.

Non devono sussistere le cause di divieto, di decadenza o di sospensione previste dalla legge (art. 67 del D.Lgs. 06/09/2011, n. 159, "Effetti delle misure di prevenzione previste dal Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia"):

- provvedimenti definitivi di applicazione delle misure di prevenzione personale (sorveglianza speciale di pubblica sicurezza oppure obbligo di soggiorno nel comune di residenza o di dimora abituale - art. 5 del D.Lgs 159/2011);
- condanne con sentenza definitiva o confermata in appello per uno dei delitti consumati o tentati elencati nell'art. 51, comma 3-bis, del Codice di procedura penale (per esempio, associazione di tipo mafioso o associazione finalizzata al traffico di stupefacenti, ecc.).

I suddetti requisiti di onorabilità debbono sussistere in capo:

- a) al richiedente persona fisica;
- b) a tutti i soci nel caso di s.n.c.;

- c) ai soci accomandatari nelle s.a.s.;
- d) agli amministratori muniti del potere di rappresentanza, negli altri tipi di società (S.P.A., S.R.L, S.C.A.R.L.);
- e) a tutti i componenti il raggruppamento di più soggetti.

Tutti coloro che intendono partecipare alla gara in tutte le forme e a qualsiasi titolo previsto dal presente avviso, **non** devono essere **debitori ad alcun titolo** nei confronti del Comune di Gubbio.

4) CRITERI DI VALUTAZIONE E SELEZIONE

L'aggiudicazione sarà disposta in favore del concorrente che avrà formulato **l'offerta economicamente più vantaggiosa**, individuata tramite il conseguimento del punteggio complessivo più alto (**Max 100 p.ti**), secondo i seguenti parametri:

4a)	Offerta tecnica/gestionale - Curriculum	Max 15 p.ti
	Al curriculum professionale e/o aziendale del partecipante, debitamente datato e sottoscritto, va allegata <u>idonea documentazione</u> attestante l'eventuale titolarità di esercizio per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande e/o comprovante esperienze lavorative (specificare in qualità di ".....") rese nell'ambito dei servizi oggetto del presente bando di gara e/o collaterali, nell'ultimo sessennio.	
4b)	Offerta tecnica/gestionale - "Progetto"	Max 60 p.ti di cui:
	Il "Progetto" così distinto in: - "Progetto di gestione" , che dovrà <u>obbligatoriamente</u> prevedere l'allestimento di un "punto ristoro/bar". Al progetto di gestione potrà essere attribuito un punteggio massimo di 40 punti secondo i criteri a) b), c), d) e), f), g) dell'ART. 6) punto 2.1.	Max 40 p.ti
	- "Progetto di valorizzazione della struttura" , che dovrà prevedere interventi di valorizzazione della struttura. Al progetto di valorizzazione potrà essere attribuito un punteggio massimo di 20 punti secondo i criteri dell'ART. 6) punto 2.2. I lavori/interventi dovranno essere descritti puntualmente in apposita Relazione tecnico-illustrativa e quantificati con Computo metrico estimativo redatto utilizzando i prezzi del vigente Prezziario Regionale. N.B. Presso l'ufficio urbanistica è depositato e visionabile un progetto presentato e autorizzato del precedente gestore che prevedeva anche la realizzazione di un elevatore per il superamento delle barriere architettoniche.	Max 20 p.ti
4c)	Offerta economica	Max 20 p.ti
	Il punteggio relativo all'offerta economica sarà così calcolato: ad euro 12.000,00/anno sarà attribuito il punteggio massimo di 20 punti, alle altre offerte saranno assegnati punteggi determinati in misura proporzionale al loro importo confrontato con l'offerta massima, secondo la seguente formula: p=15 *O/Omax Dove: p = punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione O = offerta presa in considerazione	Massimo rialzo da offrire è stabilito in euro 12.000,00/anno

Omax = offerta max L'importo minimo annuale posto a base di gara è stabilito in euro 7.500,00 , l'importo massimo in Euro 12.000,00 .	
---	--

4d)		5 p.ti
Si assegnano punti 5 qualora il titolare di ditta individuale, legale rappresentante di società, cooperative, associazioni e consorzi di cooperative o di soggetti appositamente raggruppati abbia età <= (inferiore o uguale) ad anni 30 (trenta).		

5) TERMINI DI PRESENTAZIONE

I soggetti interessati dovranno far pervenire un **plico** contenente la documentazione completa (come da punto 6) richiesta per la partecipazione alla gara, a mezzo raccomandata A/R all'indirizzo: Comune di Gubbio – Ufficio Protocollo - Via della Repubblica - 06024 Gubbio o direttamente al Servizio Protocollo comunale, **entro** e non oltre le ore **12.00 del 27/11/2023** a **pena di esclusione**. I plichi verranno aperti il giorno 28/11/2023 alle ore 10:00 presso l'Ufficio Patrimonio con sede in Gubbio, Via Alessandro Sperelli n. 6.

6) DOCUMENTAZIONE RICHIESTA E ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

Il plico deve essere, **pena l'esclusione**, non trasparente, integro, debitamente sigillato e controfirmato sui lembi e deve riportare all'esterno le generalità dell'offerente e la seguente dicitura: "BANDO PUBBLICO PER LA CONCESSIONE IN GESTIONE DEL FABBRICATO DI PROPRIETÀ COMUNALE, SITO IN VIA DEL TEATRO ROMANO E SPAZI ESTERNI ANNESSI".

Il plico, a **pena di esclusione**, dovrà contenere al suo interno **tre buste**, a loro volta idoneamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, tutte recanti all'esterno l'intestazione del **mittente, l'oggetto della gara e la dicitura**, rispettivamente:

"A – Documentazione"

"B – Offerta tecnica/gestionale "

"C – Offerta economica"

La **busta "A – Documentazione"** dovrà contenere, **a pena di esclusione**, i seguenti documenti:

1) **Istanza di ammissione** redatta su carta semplice, secondo il modello allegato al bando "Modello Istanza di partecipazione e dichiarazione unica sul possesso dei requisiti professionali e di onorabilità" sottoscritta dal titolare o legale rappresentante o da ciascuno dei soggetti che fanno parte del raggruppamento, resa ai sensi del D.P.R. 28/12/2000 n. 445.

Tale dichiarazione deve essere corredata, a **pena di esclusione**, da copia fotostatica di un **documento di identità** del/i sottoscrittore/i in corso di validità.

2) Deposito cauzionale provvisorio dell'importo di **Euro 2.500,00** (*duemilacinquecento/00*), pari a quattro mensilità del canone di concessione posto a base di gara, da prestarsi in uno dei seguenti modi:

- fideiussione bancaria o assicurativa; la stessa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente comunale. Tale cauzione dovrà avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- versamento sul c/c bancario intestato al Comune di Gubbio con coordinate: **IT 25 T 02008 38484 000106159624**, acceso presso la Tesoreria Unicredit Banca - Agenzia di Gubbio, Piazza 40 Martiri specificando nella causale "cauzione provvisoria concessione fabbricato Via del Teatro Romano".

Non è ammesso costituire cauzione provvisoria mediante assegno circolare o in altro modo diverso dai precedenti sopra indicati. In caso di mancata aggiudicazione la cauzione versata, non fruttifera di interessi, verrà svincolata e restituita ai concorrenti non aggiudicatari entro 20 (venti) giorni dall'aggiudicazione definitiva. La cauzione prodotta dall'aggiudicatario verrà incassata a titolo di acconto sul canone di concessione. Qualora l'aggiudicatario non sottoscriva il contratto la cauzione sarà incamerata, fatto salvo il diritto del Comune di Gubbio di agire per il risarcimento del maggior danno subito.

3) certificazione del Comune di Gubbio attestante l'**avvenuto sopralluogo** presso la struttura oggetto di concessione **N.B. IL SOPRALLUOGO E' OBBLIGATORIO**;

4) elenco riepilogativo di tutta la documentazione presentata contenuta nel plico.

La **busta "B – Offerta tecnica/gestionale"** dovrà contenere **a pena di esclusione** dalla gara:

1) Curriculum professionale/aziendale, a cui verrà attribuito il punteggio di **Max 15 p.ti**, con allegata documentazione attestante l'eventuale titolarità di esercizio per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande e/o comprovante esperienze lavorative (specificare in qualità di "...") rese nell'ambito dei servizi oggetto del bando di gara e/o collaterali, nell'ultimo sessennio.

2) "Progetto", a cui verrà attribuito il punteggio di **Max 60 p.ti**, costituito dal: "**Progetto di gestione**", che dovrà obbligatoriamente prevedere l'allestimento di "punto ristoro/bar", a cui può essere attribuito il punteggio **max di 40 p.ti** secondo i criteri **a) b), c), d) e), f), g)** e "**Progetto di valorizzazione della struttura** a cui può essere attribuito il punteggio **max di 20 p.ti**. Entrambi i progetti devono essere firmati su tutte le pagine dal titolare della ditta individuale ovvero dal legale rappresentante o da tutti i soggetti facenti parte del raggruppamento.

Per agevolare la valutazione da parte della Commissione di gara la descrizione del "Progetto" dovrà seguire l'ordine dei criteri per l'attribuzione del punteggio.

2.1 Progetto di gestione MAX 40 punti così distribuiti:

a) - destinazione esclusiva a “punto di ristoro”

MAX punti 15

b) - destinazione punto di ristoro con annesso piccolo spazio informativo destinato a visitatori e turisti dove poter reperire materiale informativo: mappa della città, guide turistiche, brochure dei principali itinerari storici con l'indicazione dei monumenti principali e relativi orari di apertura e costi di ingresso, documentazione su orari servizi di trasporto, ristoranti ecc. in diverse lingue;

MAX punti 18

c) - destinazione punto di ristoro e realizzazione di attività di valorizzazione del territorio finalizzate alla promozione del patrimonio storico, culturale, archeologico e naturalistico, comprese iniziative volte alla scoperta del territorio eugubino;

MAX punti 20

- qualora tali attività vengano svolte in collaborazione con l'Ente comunale, scuole, associazioni del volontariato ecc.;

ulteriori punti 3

d) - destinazione punto di ristoro e attività di promozione/commercializzazione di prodotti tipici locali del settore alimentare e non, organizzazione di eventi **enogastronomici**, realizzazione di servizi aggiuntivi per la clientela locale e non. Nel caso specifico dei prodotti alimentari il punteggio verrà attribuito in base alla varietà e tipologia di prodotti offerti con particolare riguardo per quelli a marchio IGP e DOP o Km zero;

MAX punti 25

- qualora tali attività vengano svolte in collaborazione con l'Ente comunale, scuole, associazioni del volontariato ecc.;

ulteriori punti 3

N.B. I punteggi attribuiti per le voci a), b), c), d) non possono essere cumulati, pertanto, nel “Progetto di gestione” i partecipanti dovranno indicare chiaramente la destinazione da dare ai locali tra quelle proposte.

e) - personale impiegato previsto, escluso il titolare o legale rappresentante, (**numero addetti**): punti 0,25 per ogni addetto con età > 30 anni e 0,50 per ogni addetto con età <= a 30 anni

MAX punti 2

f) - manutenzione dell'area esterna, verde e non, **non pertinente al fabbricato**, facente parte dell'area del parco giochi e dell'area antistante al Teatro romano: 1 p.to ogni 500 mq in più di terreno da mantenere

MAX punti 8

g) - progetto d'arredo

MAX punti 2

I punteggi discrezionali relativi alla valutazione del curriculum nonché dei precedenti punti a, b, c, d, g verranno attribuiti secondo il seguente procedimento:

- ciascun Commissario attribuirà discrezionalmente, per ognuno dei sopra elencati criteri di valutazione, un coefficiente variabile tra “0” (zero) e “1” (uno), dove “0” corrisponde alla preferenza minima e “1” alla preferenza massima, come segue:

Ottimo	1,0
Molto buono	0,9
Buono	0,8
Discreto	0,7
Sufficiente	0,6
Insufficiente	0,5
Scarso	0,4
Limitato	0,3
Molto limitato	0,2
Appena trattato	0,1
Non valutabile	0,0

In cui:

Ottimo: la valutazione sarà Ottimo nel caso vi sia assoluta rispondenza delle proposte alle esigenze dell’Amministrazione; concreta fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; massima chiarezza nell’esposizione degli impegni assunti; massima concretezza e innovazione di soluzioni; notevole grado di personalizzazione del servizio. In conclusione molto superiore agli standard richiesti.

Molto buono: la valutazione sarà Molto Buono nel caso vi sia una evidente rispondenza delle proposte alle esigenze dell’Amministrazione; concreta fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; evidente chiarezza nell’esposizione degli impegni assunti; evidente concretezza e innovazione di soluzioni; elevato grado di personalizzazione del servizio. In conclusione superiore agli standard richiesti.

Buono: la valutazione sarà Buono nel caso vi sia buona rispondenza delle proposte alle esigenze dell’Amministrazione; fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; chiarezza nell’esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; buon grado di personalizzazione del servizio. In conclusione completamente in linea con gli standard richiesti.

Discreto: la valutazione sarà Discreto nel caso vi sia discreta rispondenza delle proposte alle esigenze dell’Amministrazione; fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; sufficiente chiarezza nell’esposizione

degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; discreto grado di personalizzazione del servizio. In conclusione abbastanza in linea con gli standard richiesti.

Sufficiente: La valutazione sarà Sufficiente nel caso vi sia sufficiente rispondenza delle proposte alle esigenze dell’Amministrazione; sufficiente fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; sufficiente chiarezza nell’esposizione degli impegni assunti; sufficiente concretezza delle soluzioni; sufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione quasi in linea con gli standard richiesti.

Insufficiente: La valutazione sarà Insufficiente nel caso in cui vi sia poca rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; lieve carenza di fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; lieve carenza di concretezza delle soluzioni; insufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, poco inferiore agli standard richiesti.

Scarso: La valutazione sarà Scarso nel caso in cui vi sia scarsa rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; carenza di fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; carenza di concretezza delle soluzioni; scarso grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, inferiore agli standard richiesti.

Limitato: La valutazione sarà Limitato nel caso in cui vi sia minima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; grave carenza di fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; grave carenza di concretezza delle soluzioni; limitato grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, molto inferiore agli standard richiesti.

Molto Limitato: La valutazione sarà Molto Limitato nel caso in cui vi sia esigua rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; gravissima carenza di fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; gravissima carenza di concretezza delle soluzioni; esiguo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, decisamente inferiore agli standard richiesti.

Appena trattato: La valutazione sarà Appena Trattato nel caso in cui non vi sia rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; assoluta carenza di fattibilità delle proposte e soluzioni prospettate; assoluta carenza di concretezza delle soluzioni; nessun grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, assolutamente non confacente rispetto agli standard richiesti.

Non Valutabile: La valutazione sarà Non Valutabile nel caso in cui l'elemento sia stato solamente accennato, senza essere trattato.

Il punteggio per ciascun criterio o sub/criterio sarà ottenuto moltiplicando la media dei coefficienti assegnati da ciascun commissario per il valore massimo attribuibile al criterio o sub/criterio.

Il coefficiente viene espresso con apprezzamento sino al secondo decimale.

La Commissione Giudicatrice potrà assegnare anche valori intermedi.

Una volta terminata l'attribuzione discrezionale dei coefficienti per ciascuno dei criteri di valutazione, si procederà ad attribuire i relativi punteggi moltiplicando il coefficiente attribuito a ciascuna offerta per il punteggio massimo corrispondente a ciascun criterio di valutazione discrezionale.

2.2 Progetto di valorizzazione della struttura MAX 20 punti:

Trattasi di **lavori/interventi** volti al **miglioramento/valorizzazione** della struttura (anche da punto di vista estetico). I punteggi saranno così attribuiti:

1^ fascia	da € 4.000,00	a € 7.999,00	punti 4
2^ fascia	da € 8.000,00	a € 15.999,00	punti 8
3^ fascia	da € 16.000,00	a € 23.999,00	punti 12
4^ fascia	da € 24.000,00	a € 31.999,00	punti 16
5^ fascia	Oltre € 32.000,00		punti 18

Qualora gli interventi prevedano sistemi di superamento delle barriere architettoniche per accedere al piano primo dell'immobile saranno assegnati ulteriori punti 2

I lavori/interventi offerti in sede di gara dovranno essere descritti puntualmente in apposita Relazione tecnico-illustrativa e quantificati con Computo metrico estimativo redatto utilizzando i prezzi del vigente Prezziario Regionale.

La **busta “C – Offerta economica”**

L'offerta economica, redatta in carta legale con marca da bollo da € 16.00, secondo il modello allegato al bando “Modello Offerta economica”, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante o da ciascuno dei soggetti che fanno parte del raggruppamento, resa ai sensi del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, dovrà indicare il prezzo offerto, espresso in cifre ed in lettere, con relativa percentuale di rialzo sull'importo posto a **base di gara** che è pari ad **euro 7.500,00**. L'importo offerto non potrà superare il tetto massimo di euro 12.000,00/anno. In caso di discordanza tra il prezzo offerto espresso in cifre e quello espresso in lettere, prevarrà quello più favorevole per l'Amministrazione Comunale.

7) FORMAZIONE GRADUATORIA

La valutazione delle offerte dei candidati sarà effettuata da apposita Commissione di gara costituita, successivamente alla presentazione delle offerte, da tre membri e un segretario verbalizzante e nominata con apposito provvedimento dirigenziale.

Il punteggio complessivo ottenuto da ogni richiedente si otterrà sommando i punteggi parziali assegnati secondo i criteri di cui agli articoli 4 e 6.

La Commissione procederà in seduta pubblica alla verifica dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara e subito dopo, in seduta segreta, alla valutazione dell'offerta progettuale.

Successivamente, in seduta pubblica, la Commissione renderà noti i punteggi attribuiti alle singole offerte progettuali, procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche e redigerà la graduatoria finale.

L'aggiudicazione provvisoria sarà disposta in favore del concorrente che avrà conseguito il punteggio più alto.

A parità di punteggio, la concessione verrà affidata privilegiando **l'imprenditoria giovanile** e, in caso di **ulteriore parità** di punteggio, **l'imprenditoria femminile**.

La graduatoria provvisoria degli aggiudicatari verrà pubblicata, ad avvenuto espletamento delle procedure selettive, all'Albo Pretorio on line del Comune di Gubbio e sul sito internet del Comune di Gubbio.

Entro 15 (quindici) giorni dalla pubblicazione della graduatoria all'Albo Pretorio e sul sito internet del Comune di Gubbio i soggetti interessati potranno presentare eventuale opposizione attraverso formale e motivata istanza di riesame; trascorso tale termine senza che siano pervenute istanze, si procederà all'aggiudicazione definitiva.

L'aggiudicatario dovrà presentarsi per la stipula del contratto in data e ora che verrà stabilita e comunicata dall'Ufficio Contratti dell'Ente; nel caso in cui l'aggiudicatario non addivenga alla sottoscrizione del contratto

nel termine stabilito si procederà, con apposita determinazione dirigenziale da notificare all'interessato a mezzo posta certificata o messo comunale, alla revoca dell'aggiudicazione e all'incameramento del deposito cauzionale prestato a garanzia dell'offerta, fatto salvo il diritto del Comune di Gubbio di agire per il risarcimento del maggior danno subito.

L'immissione in possesso del fabbricato avverrà a seguito della stipula del contratto di concessione.

Tutte le spese antecedenti e conseguenti alla stipula del contratto saranno a totale carico dell'aggiudicatario.

Il contratto di concessione costituisce **titolo** per la richiesta dell'autorizzazione necessaria all'attivazione del pubblico esercizio di somministrazione di alimenti e bevande e per l'**effettuazione** degli eventuali lavori offerti in sede di gara.

La **S.C.I.A.** di inizio attività deve essere richiesta attraverso lo Sportello Unico Telematico **S.U.A.P.E.** del Comune di Gubbio.

8) MODALITA' E CONDIZIONI DELLA CONCESSIONE

- L'aggiudicazione definitiva avverrà a cura del dirigente competente.
- Qualora non si addivenga alla stipulazione del contratto di concessione per cause dipendenti dall'aggiudicatario, il Comune di Gubbio oltre a trattenere la cauzione versata potrà richiedere l'eventuale risarcimento dei danni e provvedere all'aggiudicazione in favore del concorrente che segue in graduatoria.
- Tutte le eventuali opere/migliorie da realizzare, come da progetto, previa autorizzazione rilasciata dai preposti uffici comunali e/o Enti preposti, sono ad esclusivo carico del concessionario e diverranno al termine della concessione di proprietà dell'Amministrazione Comunale senza che il concessionario abbia nulla da pretendere a titolo di risarcimento e/o rimborso.
- Tutte le spese per gli arredi ulteriori e le attrezzature facenti parte dell'allestimento dei locali sono a carico del concessionario ed al termine della concessione essi resteranno di proprietà del medesimo.
- La concessione decorre dalla data di sottoscrizione del contratto, che dovrà avvenire **entro 60 giorni** dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione definitiva per le imprese già costituite, ed **entro 120 giorni** per quelle di nuova costituzione (*entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva devono formalizzare l'intenzione a costituirsi ed entro i successivi 90 devono formalmente costituirsi*).
- Tutti gli interventi di ordinaria manutenzione dei locali e degli spazi esterni sono a carico del concessionario, gli interventi che comportano modifiche del bene e del suo aspetto dovranno essere preventivamente autorizzati dagli Organi competenti sotto la cui sorveglianza tutte le opere dovranno essere eseguite, nel rispetto altresì dei vigenti Piani Urbanistici e su presentazione di un progetto o di una descrizione tecnica.
- All'inizio di ciascun anno il concessionario deve obbligatoriamente comunicare al concedente il "Piano delle attività e iniziative" (conformemente a quanto riportato nel progetto di gestione presentato in sede di gara e oggetto di attribuzione di punteggio) che si intendono realizzare nel corso dell'anno; per lo svolgimento delle stesse è ipotizzabile anche l'utilizzo degli spazi esterni non di esclusiva pertinenza del fabbricato.

- **La mancata comunicazione della programmazione annuale** delle proposte o la **mancata attuazione** delle medesime indicate nella predetta comunicazione, comportano l'applicazione di una **penale** commisurata al **20%** del **canone annuale** di concessione. Alla **terza penale** applicata scatta automaticamente la **risoluzione contrattuale** per inadempimento.

- Per quanto riguarda il periodo e l'orario di apertura: è **obbligatoria l'apertura** dei locali per il periodo **01 aprile – 30 settembre** (qualora le festività pasquali cadano a marzo l'apertura va garantita) secondo il seguente **orario minimo** prestabilito **12.00 - 20.00**.

- L'aggiudicatario è obbligato a versare il canone di concessione, tramite bonifico c/o Tesoreria comunale: IBAN IT 44 W 02008 38484 000029502629, in **quattro rate trimestrali anticipate**, di pari importo. Al momento della sottoscrizione del contratto, la cauzione provvisoria versata, pari a quattro mensilità, verrà incamerata dal Comune a titolo di anticipo sulle mensilità del canone di concessione in gestione. Le successive rate vanno versate entro il giorno 10 (dieci) del primo mese del trimestre di riferimento.

- Il canone annuo sarà aggiornato, a partire dall'inizio del secondo anno di concessione, in misura pari al 100% della variazione (se positiva) percentuale dell'indice nazionale dei prezzi al consumo pubblicato dall'ISTAT riferita al mese antecedente a quello della sottoscrizione. L'aggiornamento avverrà automaticamente senza bisogno di richiesta scritta da parte del concedente.

- **Il mancato pagamento** delle rate **entro le scadenze convenute** comporta l'applicazione degli interessi legali; il mancato versamento di due rate trimestrali comporterà la **decadenza** della concessione e la **revoca** delle **autorizzazioni commerciali**.

- La concessione avrà la durata di anni 6 (sei) e potrà essere **rinnovata** per ulteriori anni 6 (*sei*) previa sottoscrizione di nuovo contratto "*ad substantiam*". Non è ammessa proroga tacita.

- Il soggetto assegnatario dell'autorizzazione dovrà **iniziare l'attività di somministrazione** di alimenti e bevande, nel rispetto delle normative urbanistiche, igienico-sanitarie, di sicurezza, sorvegliabilità, previo ritiro del titolo autorizzatorio, **entro 1 (uno) mese dal rilascio dell'autorizzazione** medesima. Il termine di cui sopra può essere prorogato solo nell'ipotesi di documentabili e comprovati motivi.

9) ALTRI OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario dovrà provvedere:

- ad intestare a proprio carico tutte le utenze entro 30 gg. dalla stipula del contratto e pagare qualsiasi tipo di utenza e consumo inerente l'uso dei locali;

- al pagamento di tutte le imposte, tasse derivanti dalla titolarità della gestione e dall'occupazione dei locali e degli spazi annessi;

- a stipulare a proprie spese un'adeguata **polizza assicurativa** contro il **rischio incendio** e il **rischio di conduzione** dell'immobile compreso il ricorso terzi, e una polizza per il **rischio di responsabilità civile** da mantenere valide ed efficaci per l'intera durata della concessione;

- a stipulare a proprie spese **fideiussione bancaria o assicurativa**, a garanzia del pagamento dei canoni concessori, pari al 30% del canone dovuto per l'intera durata della concessione, da mantenere valida ed efficace per tutta la durata della concessione. La stessa dovrà prevedere **espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione** del debitore principale e la sua **operatività entro 15 giorni a semplice richiesta** scritta dell'Ente comunale;
- alla manutenzione ordinaria dei locali e degli spazi esterni per tutta la durata della concessione e di ogni ulteriore intervento per l'adeguamento funzionale all'attività da svolgersi anche in relazione a normative future;
- ad assicurare il corretto funzionamento del pubblico esercizio;
- a garantire **l'effettiva e diretta gestione del pubblico esercizio senza possibilità di sublocare a terzi i locali e gli spazi assegnati, né di cedere o affittare in tutto o in parte l'azienda né di cedere il contratto di concessione, né di cedere quote societarie che comportino una variazione dell'assetto societario e del soggetto giuridico.**

10) AVVERTENZE

- A pena di esclusione, qualora la documentazione e l'offerta rechino la firma di persona diversa dal legale rappresentante, dovrà essere allegato l'atto giustificativo dei poteri del sottoscrittore (*procura speciale in originale o copia autenticata*).
- A pena di esclusione, in caso di **raggruppamento** di più soggetti, **l'offerta economica**, quella **progettuale (progetto di gestione e progetto di valorizzazione della struttura)**, dovranno essere **sottoscritte congiuntamente da tutti i componenti del raggruppamento**. A pena di esclusione ciascuno dei soggetti che costituiranno il raggruppamento dovrà presentare la dichiarazione indicata al paragrafo DOCUMENTAZIONE RICHIESTA E ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO busta "A) Documentazione punto 1) del presente bando.
- La domanda, l'offerta tecnica/progettuale e l'offerta economica hanno natura di proposta irrevocabile, sono, pertanto, immediatamente vincolanti per il richiedente all'atto della loro presentazione, mentre ogni effetto giuridico obbligatorio nei confronti del Comune consegue la stipula della concessione.
La domanda, l'offerta tecnica/progettuale e l'offerta economica presentata resta valida ed è vincolante per un periodo di 180 giorni.
- Non sono ammesse offerte indeterminate o condizionate. Nell'ipotesi che venga riscontrata discordanza tra il prezzo indicato in lettere e quello indicato in cifre si riterrà valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione Comunale.
- All'aggiudicazione della concessione del bene immobile e spazi esterni annessi, oggetto della gara, si procederà anche in presenza di una sola offerta, purché pari o superiore al canone annuo fissato come base di gara e purché pari o inferiore al canone massimo previsto sempre nel presente avviso.
- L'aggiudicazione definitiva è subordinata alla verifica dei requisiti dichiarati dal soggetto.

- L'incompletezza, l'irregolarità o la mancanza della documentazione prescritta dalle modalità di gara, comporterà l'esclusione dalla gara.
- Il recapito del plico contenente tutta la documentazione richiesta per la partecipazione alla gara pubblica rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.
- **Il Comune di Gubbio si riserva il diritto di inserire nel contratto di concessione tutte quelle clausole che ritenga necessarie nell'interesse della Amministrazione Comunale, nel rispetto del presente bando.**
- L'Amministrazione Comunale si riserva la **facoltà insindacabile di procedere alla revoca** del presente bando, anche parziale, qualora lo consiglino **motivi di necessità, di opportunità** e di non procedere all'aggiudicazione anche in presenza di domande valide senza che i partecipanti abbiano nulla da pretendere.
- Per prendere appuntamenti finalizzati al **sopralluogo obbligatorio** o per richiedere informazioni/chiarimenti rivolgersi ai numeri 075/9237302-318 dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 13:30, oppure utilizzare la posta elettronica: patrimonioedespropri@comune.gubbio.pg.it.
- Del presente bando di gara sarà data conoscenza tramite pubblicazione all'Albo Pretorio on line, sul sito internet del Comune di Gubbio e tramite comunicato stampa dell'Ente.
- Il bando integrale è disponibile presso l'Ufficio Patrimonio del Comune di Gubbio - Via A. Sperelli n. 6 - ed è possibile visionare e scaricare lo stesso dal sito internet del Comune di Gubbio al seguente indirizzo: www.comune.gubbio.pg.it.

11) DISPOSIZIONI FINALI

Trattamento dei dati personali:

Ai sensi del Regolamento UE n. 679/2016 (GDPR), nonché del D. Lgs. n.196/2003 e del DPCM 28/4/2005, in ordine al procedimento instaurato con il presente avviso, si informa che:

- a) i dati richiesti sono raccolti al fine dell'aggiudicazione di cui trattasi e le modalità di trattamento ineriscono la verifica dell'idoneità dei concorrenti alla partecipazione alla gara ed all'eventuale stipula dei contratti;
- b) il conferimento dei dati richiesti sia per la partecipazione alla gara che ai fini della stipula dei relativi contratti ha natura obbligatoria, pena l'esclusione dalla gara o la decadenza dell'aggiudicazione e conseguente incameramento della cauzione;
- c) l'ambito di diffusione dei dati personali sarà limitato ai soggetti implicati nelle varie fasi della procedura ai sensi della L. 241/1990 e del D.Lgs. 267/2000 e successive modifiche ed integrazioni;
- d) i diritti spettanti ai partecipanti alla gara sono quelli di cui all'art. 7 del D.Lgs. 20/06/2003 n. 196;
- e) soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione aggiudicatrice.

Responsabile del Procedimento: Dott.ssa Beatrice Menichetti

Allegati:

All. 1 Istanza di partecipazione e dichiarazione sul possesso dei requisiti professionali e di onorabilità

All. 2 Dichiarazioni sul possesso dei requisiti da parte del preposto

All. 3 Dichiarazioni sul possesso dei requisiti da parte degli altri soci

All. 4 Modello Offerta economica

All. "Planimetria"

All. "Elenco Attrezzature e Arredi"

Gubbio, 12/10/2023

F.to Il Dirigente
Ing. Paolo Bottegoni