



COMUNE DI OSASIO

Città metropolitana di Torino

10040 – Piazza Castello 11 – OSASIO TO

0119793038 – comunediOsasio@pec.it – Osasio@rupapriemonte.it

Allegato A) alla Determinazione del Servizio Tecnico LL. e Manutentivo n. 69 del 16/08/2021

OGGETTO: CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEGLI IMPIANTI SPORTIVI CON ANNESSO BAR DI VIA PESCHIERE.

PROCEDURA APERTA – BANDO

C.I.G. ZF63204880

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Informa gli interessati, fermi restando i requisiti di ammissibilità, che è stato predisposto un bando per partecipare alla procedura in oggetto presentando apposita offerta, intendendosi con l'avvenuta partecipazione, pienamente riconosciute ed accettate tutte le modalità, le indicazioni, le prescrizioni e quant'altro previsto dal presente bando e dalla bozza di convenzione allegata alla presente (Allegato n. 1);

Resta fermo che il presente invito non costituisce presunzione assoluta di ammissibilità degli operatori economici, in quanto l'Amministrazione può procedere all'esclusione della stessa anche in ragioni di cause ostative non rilevate in fase di prequalificazione o intervenute successivamente alla medesima;

ARTICOLO 1 – OGGETTO CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto il Servizio di gestione degli Impianti sportivi comunali con annesso BAR siti in via Peschiere.

ARTICOLO 2 - DURATA

La concessione relativa alle prestazioni oggetto del presente disciplinare ha durata di 9 anni più un eventuale opzione su un altro anno, con decorrenza dalla data di attivazione del servizio, da attestarsi con apposito verbale di inizio attività. Il servizio dovrà essere attivato entro 60 giorni dalla consegna dei locali e comunque, secondo un cronoprogramma da concordarsi con il Comune.

ARTICOLO 3 - CONTROPRESTAZIONE E CORRISPETTIVO DI GESTIONE

La controprestazione a favore del concessionario consiste, unicamente, nelle entrate derivanti dalla gestione funzionale e nello sfruttamento economico del servizio.

Il Concessionario dovrà corrispondere al Comune un **corrispettivo complessivo, nei nove anni di durata della concessione con opzione di rinnovo di anni uno (dieci in totale), fissato a base di gara, pari a netti € 30.000,00 (Euro trentamila/00) +IVA (da corrispondere mensilmente - € 250,00 base di gara+iva); verranno accolte unicamente offerte al rialzo o pari rispetto a detto importo.**

Oltre al suddetto corrispettivo il concessionario dovrà farsi carico di tutte le utenze legate alla gestione del BAR (corrente elettrica, acqua potabile, riscaldamento, telefonia ecc.).

Il servizio non prevede oneri per la sicurezza in quanto non sussistono rischi derivanti da interferenze. Si conviene che le somme eventualmente spese per la manutenzione straordinaria e/o la messa in sicurezza da parte del Concessionario, potranno essere detratte dal canone di gestione offerto, previo approvazione, controllo e verifica da parte dei competenti uffici delle spese da sostenere e presentazione di apposita rendicontazione con allegati i relativi documenti fiscali (max netti € 30.000,00).

Si conviene che l'Amministrazione Comunale stabilisce un ulteriore rimborso di max netti € 20.000 per la manutenzione straordinaria e/o la messa in sicurezza da parte del Concessionario, previo approvazione, controllo e verifica da parte dei competenti uffici delle spese da sostenere e presentazione di apposita rendicontazione con allegati i relativi documenti fiscali

ARTICOLO 4 –CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà aggiudicata secondo il **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa**, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., in base ai criteri tecnici ed economici di seguito specificati, **attribuendo un peso dell'70% all'offerta tecnica ed un peso del 30% all'offerta economica**, composto quest'ultimo valore sulla base di un punteggio pari a 30 relativo al massimo rialzo sul canone posto a base di gara, pari ad € 30.000 (trentamila) + IVA per i complessivi anni 10 di concessione.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempreché ritenuta congrua e conveniente, con facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea.

Alla scadenza della presente concessione la medesima potrà essere rinnovata secondo le modalità, termini e criteri previsti dalla futura normativa vigente in materia.

ARTICOLO 5 – SOPRALLUOGO

Ai fini della partecipazione alla gara è **obbligatoria l'effettuazione del sopralluogo** da parte del Legale Rappresentate dell'Impresa concorrente o di un suo delegato, in accordo con l'Ufficio tecnico comunale, per prendere visione della sede in cui è collocato il bar e gli impianti sportivi.

La mancata effettuazione del sopralluogo sarà **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

ARTICOLO 6 - PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA:

L'offerta dovrà pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune entro e non oltre le ore 12.00 del giorno lunedì 13 settembre 2021.

Farà fede la data riportata nel timbro di acquisizione al protocollo del Comune.

Oltre il termine predetto non sarà ritenuta valida alcun'altra offerta, anche se aggiuntiva o sostitutiva alla precedente offerta.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente per cui l'Amministrazione non si assumerà alcuna responsabilità qualora per qualsiasi motivo il plico medesimo non venga recapitato in tempo utile.

I soggetti partecipanti sono tenuti a presentare la documentazione di seguito elencata, da inserirsi all'interno di un unico plico debitamente chiuso e sigillato, controfirmato o siglato sui lembi di chiusura. Il plico dovrà riportare la seguente indicazione:

Al Comune di Osasio – Offerta per la concessione del servizio di gestione degli impianti sportivi comunali con annesso bar di via Peschiere.

Oltre al nominativo dell'Impresa partecipante il plico deve contenere, a pena esclusione, le seguenti buste:

- **Busta n. 1** – Documentazione amministrativa;
- **Busta n. 2** - Piano di gestione-offerta tecnica;
- **Busta n. 3** – Offerta economica;

Tali buste devono essere a loro volta sigillate e controfirmate o siglate sui lembi di chiusura. All'esterno delle buste deve essere indicato il mittente, il relativo contenuto e la seguente dicitura: ***“Concessione del servizio di gestione degli impianti sportivi comunali con annesso bar di via Peschiere”***.

Busta n. 1 riportante la dicitura **“DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”**.

All'interno della busta dovrà essere inserita la seguente documentazione:

1. Dichiarazione, secondo il modello allegato B), sottoscritta dal legale rappresentante, con la quale l'Impresa dichiara:

- a) di non trovarsi in alcune delle condizioni impeditive previste dall'art. 80 del D. Lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii.;
- b) di accettare tutte le prescrizioni contenute nella presente lettera d'invito;
- c) di considerare il prezzo offerto, nel suo complesso, remunerativo;
- d) di essere iscritto alla C.C.I.A.A oppure di impegnarsi ad iscriversi alla C.C.I.A.A. nel momento in cui sussista l'esito positivo nei suoi confronti della presente procedura di gara;
- e) di non trovarsi in situazioni ostative alla titolarità di una licenza di pubblico esercizio;
- f) se già iscritti alla C.C.I.A.A., di essere in regola con i versamenti contributivi previdenziali (DURC regolare).

Busta n. 2 riportante la dicitura **“PIANO DI GESTIONE-OFFERTA TECNICA”**.

In tale busta, che dovrà essere debitamente sigillata e controfirmata o siglata sui lembi di chiusura, dovrà essere inserito il Piano di Gestione degli impianti sportivi con annesso bar di via Peschiere.

Tale Piano, redatto in lingua italiana, sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa dovrà specificare:

- modalità di utilizzo dei locali e degli impianti;
- orari di apertura degli impianti e del bar, con l'impegno di garantire l'apertura durante l'espletamento di tutte le attività sportive;
- listino prezzi dell'utilizzo degli impianti per attività sportive;
- piano delle attività promozionali: comunicazione, organizzazione eventi, eventi per bambini, anziani, ecc., anche ipotizzando di utilizzare gli spazi esterni;
- progetto di miglioramento dell'arredo (posizionamento di dehor ecc.);
- esperienza nella gestione di bar all'interno di impianti sportivi analoghi, anche in qualità di collaboratore;

Busta n. 3 riportante la dicitura **“OFFERTA ECONOMICA”**:

- deve essere presentata in bollo e sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa partecipante;
- deve riportare l'indicazione del canone offerto (in rialzo) rispetto alla base del canone di € 30.000,00 (IVA esclusa) posto a base di gara, espresso in cifre e in lettere.

Tale valore, a pena di esclusione, non potrà essere inferiore o uguale al valore indicato quale “Importo a base di gara” all'art. 3 della presente lettera-invito;

In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello in lettere, ai fini dell'aggiudicazione, prevarrà l'importo più vantaggioso per l'Amministrazione.

L'offerta, redatta senza cancellature o abrasioni, non potrà presentare correzioni valide se non espressamente confermate e sottoscritte e dovrà essere compilata secondo il modulo allegato C).

ARTICOLO 7 - CRITERI DI VALUTAZIONE

L'amministrazione provvederà a valutare le offerte presentate dai concorrenti secondo i criteri e la relativa ponderazione come di seguito indicato:

OFFERTA ECONOMICA

Prezzo	Massimo Punti 30/100
<p>Il massimo punteggio verrà attribuito all'impresa partecipante che avrà formulato l'offerta migliore (riportante il canone più alto rispetto a quello posto a base di gara).</p> <p>Per le altre offerte il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula: $O_{max} : 30 = O_i : x$ Dove: x è il punteggio da attribuire al concorrente esimo O_i è il valore offerto dal concorrente esimo O_{max} è il valore dell'offerta migliore.</p> <p>Il punteggio da attribuire al concorrente esimo conterrà fino a due cifre decimali con arrotondamento aritmetico (per eccesso superiore a 5, per difetto inferiore o uguale a 5)</p>	

OFFERTA TECNICA/PIANO DI GESTIONE MASSIMO PUNTI 70/100

	MASSIMO PUNTI
Modalità di utilizzo dei locali e degli impianti – si richiede di specificare puntualmente l'impiego dei locali bar e degli impianti, nell'ottica di utilizzo con finalità pubbliche ricettive della struttura;	10/100
Orari di apertura settimanale degli impianti e del bar , con l'impegno di garantire l'apertura durante l'espletamento di tutte le attività sportive;	10/100
Listino prezzi per l'utilizzo degli impianti (tariffe orarie);	10/100
Piano delle attività promozionali: comunicazione, organizzazione eventi, eventi per bambini, anziani, ecc., anche ipotizzando di utilizzare gli spazi delle strutture; SI PRECISA CHE VIENE RICHIESTA LA MASSIMA ATTENZIONE ALLE ATTIVITA' DEGLI ANZIANI	15/100

<p>Progetto di miglioramento dell'arredo (posizionamento di dehor, ecc.) e delle strutture con un puntuale elenco delle spese da sostenere e la suddivisione delle spese presunte (messa in sicurezza e messa a norma) di cui il Concessionario chiederà lo scomputo dal canone (massimo richiedibile €. 30.000 netto previa approvazione dell'Ente ed esibizione di idonei documenti fiscali) – <u>si precisa che il Comune, oltre alla possibilità di scomputo del canone (max €. 30.000 netto), conferirà al concessionario un contributo di max €. 20.000 per spese di messa in sicurezza e messa a norma degli impianti, previo approvazione dell'Ente di un progetto e presentazione di idonei documenti fiscali.</u></p>	<p>20/100</p>
<p>Esperienza nella gestione di bar all'interno di impianti sportivi analoghi, anche in qualità di collaboratore;</p>	<p>5/100</p> <p>1 punto per ogni stagione sportiva fino a un massimo di 5 punti</p>

Non sono ammesse offerte recanti disposizioni difformi dalla presente lettera di oppure offerte parziali, condizionate, con riserva o comunque non compilate correttamente.

ARTICOLO 8 - SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La gara si svolgerà presso una sala aperta al pubblico nella sede comunale.

Alla gara possono assistere rappresentanti delle imprese ad esclusione della fase che avviene in seduta riservata.

Le offerte presentate dai concorrenti saranno esaminate da una Commissione giudicatrice, nominata con apposita determinazione successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, secondo quanto disposto dall'articolo 77, comma 7 del D. Lgs. 50/2016.

Il procedimento di gara sarà articolato in più fasi. In primo luogo la commissione esamina in seduta pubblica la documentazione amministrativa (Busta n. 1) ammettendo alla gara soltanto i concorrenti che risulteranno in regola con quanto disposto dalla presente lettera di invito.

Successivamente, la commissione, in seduta riservata, procede all'apertura delle buste contenenti il Piano di gestione (Busta n. 2) e provvede alla valutazione del merito tecnico del piano di gestione ed alla relativa attribuzione dei punteggi.

Conclusa questa valutazione, si prosegue, in seduta pubblica e, dopo aver dato lettura ai presenti della graduatoria di merito provvisoria, si procede all'apertura delle buste contenenti l'Offerta economica (Busta n. 3) e all'attribuzione dei relativi punteggi.

A questo punto la commissione formalizza la nuova graduatoria di merito definitiva, sulla base della quale si procederà alla aggiudicazione provvisoria.

Ai sensi di quanto disposto dall'articolo 95, comma 12, del D. Lgs 50/2016 la stazione appaltante può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. Ferma restando la facoltà prevista dalla disposizione sopra citata, l'Amministrazione procederà all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida. L'aggiudicazione definitiva sarà comunicata tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni all'aggiudicatario, al concorrente che segue nella graduatoria, a tutti i candidati che hanno presentato un'offerta ammessa in gara e a coloro la cui offerta sia stata esclusa.

ARTICOLO 9 - ADEMPIMENTI RICHIESTI ALL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario della concessione dovrà presentarsi, alla data che sarà fissata dall'Amministrazione, per la formalizzazione della Convenzione.

ARTICOLO 10 – TUTELA DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e del Regolamento UE n. 679/2016, si precisa che la raccolta dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura concorsuale in oggetto. L'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti costituirà motivo di esclusione dalla gara. I dati saranno trattati con liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; saranno organizzati e conservati in archivi informatici e/o cartacei. La comunicazione e la diffusione dei dati personali raccolti avverrà sulla base di quanto previsto da norme di legge.

ARTICOLO 11 – INFORMAZIONI E ACQUISIZIONI DEI DOCUMENTI DI GARA

Per eventuali informazioni o chiarimenti è possibile contattare gli uffici amministrativi di questo Comune (tel. 011.9793038 e-mail: osasio@ruparpiemonte.it), nei giorni di apertura.

Osasio li 16/08/2021

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Alessandro arch. SCANAVINO

Firmato in originale