



COMUNE DI VILLA BARTOLOMEA

(Provincia di Verona)

Corso Fraccaroli 70, 37049 Villa Bartolomea VR

Tel. 0442.659077 – Fax 0442.659033

CAPITOLATO PER L'ASSEGNAZIONE IN LOCAZIONE DELL'IMMOBILE DI PROPRIETA' COMUNALE PRESSO GLI IMPIANTI SPORTIVI DA UTILIZZARE A CHIOSCO-BAR (TIPOLOGIA SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE)

Il presente capitolato definisce le modalità e le norme per l'assegnazione in locazione dell'immobile situato presso gli impianti sportivi del Capoluogo, come da planimetria allegata.

N.B.: Nel rispetto della L.R. N. 29/2007 ART. 6 – comma 4 – è vietata la somministrazione di bevande aventi un contenuto alcolico superiore al 21 per cento del volume.

ART. 1

La locazione avrà durata di anni 6 e potrà essere prorogata qualora sussistano e permangano i requisiti richiesti per l'accesso alla locazione ai sensi di legge. E' ammesso il recesso anticipato da parte del conduttore, previo avviso spedito mediante lettera raccomandata A.R. 6 mesi prima della cessazione.

ART. 2

L'immobile sarà assegnato con i seguenti criteri di valutazione:

a) OFFERTA TECNICO/GESTIONALE:

- **Progetto di gestione**
- **Curriculum**

b) OFFERTA ECONOMICA

sulla base del miglior canone di locazione offerto, che non potrà in ogni caso essere inferiore ad € 300,00 mensili (IVA esclusa). Le offerte dovranno essere in aumento. Sarà aggiornato annualmente nella misura del 75% della variazione dell'indice dei prezzi al consumo accertato.

Il Progetto di gestione dovrà comprendere:

- descrizione dell'attività;
- personale impiegato (numero addetti, funzioni, professionalità ecc.);
- orario di apertura.
- listino prezzi
- piano delle attività promozionali (organizzazione di eventi sportivi) anche ipotizzando di utilizzare spazi esterni non di esclusiva pertinenza del chiosco;
- progetto d'arredo

La relazione ed i documenti sopra richiamati dovranno, a pena di esclusione, essere debitamente sottoscritti.

ART. 3

Possono partecipare alla gara per la locazione le ditte individuali, le associazioni e le società commerciali, che sono in possesso dei requisiti morali e professionali previsti dalla Delibera di Giunta Regionale Veneto n. 2026 del 03.08.2010 e precisamente:

- requisiti professionali: aver frequentato con esito positivo un corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande istituito o riconosciuto dalla Regione Veneto o da altra Regione o dalle Province autonome di Trento e Bolzano ovvero essere in possesso di diploma di istituto secondario o universitario attinente all'attività di preparazione e somministrazione alimenti e bevande.

- aver esercitato in proprio, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, l'attività di vendita di alimenti o somministrazione alimenti e bevande o aver prestato la propria opera per almeno due anni nell'ultimo quinquennio presso imprese esercenti la vendita o la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o alla vendita o se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare comprovata dall'iscrizione all'INPS.

ART. 4

Il conduttore dovrà presentare al SUAP del Comune di Villa Bartolomea SCIA per apertura esercizio di somministrazione di alimenti e bevande. L'attività cesserà contestualmente alla cessazione del rapporto contrattuale senza pretesa alcuna di indennizzo né per l'avviamento commerciale né per qualsiasi altra causale.

ART. 5

Il conduttore si impegna per l'intera durata del contratto di effettuare a proprio carico la manutenzione ordinaria dell'immobile, preventiva e periodica, necessaria a mantenere in efficienza gli impianti e le attrezzature, nonché tutti gli interventi ordinari tesi a prevenire ogni rischio di degrado degli impianti e di quanto trasferito in uso al medesimo. Sono a carico del conduttore le spese per la fornitura degli arredi e delle attrezzature interni ed esterni, necessari al buon funzionamento della struttura destinata a pubblico esercizio (bar). Allo scadere del contratto rimarranno di proprietà del conduttore, salvo i beni mobili di proprietà del locatore.

Le manutenzioni straordinarie sono a carico del Comune di Villa Bartolomea.

E' vietato eseguire qualsiasi lavoro di modificazione dello stato dell'immobile di locazione, come abbattimento di muri, tramezze, chiusura o apertura, anche parziale di porte, finestre ecc. salva la preventiva autorizzazione scritta dell'Amministrazione comunale proprietaria. Le eventuali migliorie apportate dal conduttore, e debitamente autorizzate, rimarranno alla fine della locazione di proprietà comunale senza che lo stesso possa pretendere compensi od indennizzi di qualsiasi natura o genere.

Il Comune potrà in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso far ispezionare l'immobile.

E' fatto assoluto divieto al conduttore di utilizzo, nei locali oggetto del presente contratto, di apparecchiature di intrattenimento con vincite in denaro e, comunque, qualsiasi apparecchio anche lecito che preveda la distribuzione di vincite in denaro (es. videopoker, slot machine, ecc).

ART. 6

Il conduttore dovrà:

- Garantire la propria attività nell'ambito delle norme di sicurezza;
- Provvedere alla manutenzione e pulizia di tutti gli spazi assegnati;
- Provvedere alla manutenzione ordinaria della caldaia;
- Assolvere a tutti gli obblighi ed oneri contrattuali, assicurativi, antinfortunistici, previdenziali e assistenziali relativi ad eventuale proprio personale dipendente;
- Assumere a proprio carico le spese per la fornitura delle utenze di luce, gas, acqua, telefono, tasse relative alla locazione del bene, inerenti alla gestione dell'immobile affidato.
- Sfalciatura dell'erba e potatura delle piante di pertinenza degli impianti oggetto della locazione.

ART. 7

Il conduttore dovrà in accordo con l'Amministrazione Comunale e le Associazioni Sportive locali, svolgere attività di supporto al regolare utilizzo degli impianti sportivi.

ART. 8

E' riservata all'Amministrazione Comunale la facoltà di esercitare un'attività di controllo in ordine all'osservanza degli obblighi di cui al presente capitolato, provvedendo all'eventuale contestazione delle irregolarità riscontrate e alla successiva applicazione e/o attivazione di misure di tutela contrattuale.

Il conduttore si impegna a tenere sollevata ed indenne l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità per i danni che dovessero derivare a persone e cose in relazione alle attività svolte.

E' prevista una fidejussione bancaria di Istituto di primaria importanza a prima escussione pari al canone annuo di aggiudicazione.

Il conduttore stipulerà inoltre, una polizza RC verso terzi estesa a tutta la durata del contratto, per un massimale unico non inferiore a € 500.000,00 e un'ulteriore polizza assicurativa per i beni comunali dati in uso a garanzia di qualsiasi danno in dipendenza dell'attività svolta e di incendio e atti vandalici, per un valore di € 100.000,00 (cd rischio locativo).

Tutte le polizze dovranno essere presentate all'atto della stipula del contratto.

Alla data di inizio del contratto di locazione verrà redatto un analitico stato di consistenza degli immobili, nonché un dettagliato elenco dell'arredamento e delle attrezzature di proprietà comunale. Tale atto dovrà essere sottoscritto dal conduttore e dal responsabile dell'area tecnica del Comune di Villa Bartolomea.

ART. 9

I soggetti che intendono partecipare alla gara dovranno far pervenire entro **le ore 12.00** del giorno **03 APRILE 2017** la domanda in carta legale e quant'altro richiesto dal presente bando in "busta chiusa", sigillata con ceralacca, e controfirmata sui lembi di chiusura, con apposta la seguente dicitura:

"GARA PER L'ASSEGNAZIONE DELL'EDIFICIO COMUNALE SITO IN VIA 4 NOVEMBRE PRESSO IMPIANTI SPORTIVI DA ADIBIRE A CHIOSCO/BAR" intestata a: COMUNE DI VILLA BARTOLOMEA – Corso A. Fraccaroli n. 70 – 37049 VILLA BARTOLOMEA – VR - a mezzo di servizio postale con lettera raccomandata A.R. ovvero a mano con consegna all'Ufficio Protocollo dell'Ente.

Il recapito del plico contenente la domanda e gli allegati, rimane ad esclusivo rischio del mittente qualora lo stesso, per qualsiasi motivo, non giungesse a destinazione in tempo utile.

Il plico dovrà contenere:

La domanda di partecipazione alla gara, che dovrà essere presentata secondo lo schema "**allegato A**" alla quale dovranno essere allegati i titoli vari posseduti e come meglio indicato nei criteri sopraccitati (ART. 3);

Una busta chiusa controfirmata e con la dicitura "**OFFERTA ECONOMICA**" contenente l'offerta che dovrà essere presentata secondo lo schema "**allegato B**".

Una busta chiusa controfirmata e con la dicitura "**PROGETTO DI GESTIONE**" **contenente i documenti indicati all'art. 2, lett. a).**

Le domande presentate dopo il termine previsto o in difformità del presente bando di gara saranno escluse dalla gara. Le domande condizionate sono nulle.

Mentre la domanda è immediatamente vincolante per la ditta lo diverrà per l'Amministrazione Comunale a seguito di assunzione di idoneo atto amministrativo.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a versare al momento della sottoscrizione del contratto di concessione una somma pari a tre mensilità a titolo di deposito cauzionale.

ART. 10

La valutazione e la selezione delle domande nonché la predisposizione della graduatoria sarà curata dalla Commissione nominata dalla G.C. che applicherà i seguenti criteri di valutazione:

OFFERTA TECNICO/GESTIONALE

Progetto di gestione
Curriculum

max. punti 70 di cui:

max punti 45

max punti 25

OFFERTA ECONOMICA

max punti 30

Nell'analizzare i "progetti di gestione" la Commissione terrà conto delle seguenti linee guida relative ai criteri di qualità del servizio al fine di indirizzare il progetto di gestione del locale verso la modalità di servizio più congrua al progetto complessivo, conseguentemente **il punteggio massimo di 45 punti verrà attribuito secondo i seguenti sub criteri:**

- Offrire un servizio di caffetteria con prezzi accessibili a tutti e con un modello di gestione efficiente ed accogliente;
- Proporre un menu di qualità ad un prezzo equo, fornendo informazioni sulle materie prime utilizzate.
- Avere l'orario di apertura più ampio possibile.
- Garantire la qualità e la stagionalità delle materie prime e, compatibilmente con la sostenibilità economica del locale, la filiera corta nel reperimento dei prodotti.
- Lavorare in sinergia per la promozione delle iniziative che si programmeranno presso gli impianti sportivi ed avere una propria autonoma capacità di organizzare iniziative.
- Facilitare la presenza di Gruppi.
- Organizzare il servizio tenendo conto dei diversi target di pubblico previsti nei vari orari (famiglie e bambini, adolescenti, giovani anziani ecc.);
- Rispettare il ciclo di smaltimento dei rifiuti;
- Favorire anche durante gli eventi, tutte le pratiche eco-sostenibili.

Conseguentemente il punteggio massimo di 45 punti verrà attribuito sulla base dei seguenti sub criteri:

- politica dei prezzi: massimo punti 20
- ampliamento di orario di apertura: verrà valutato l'aumento di orario proposto dal concorrente rispetto a quanto richiesto come obbligatorio massimo punti 15
- Progetto d'arredo massimo punti 10

Il criterio curriculum verrà valutato massimo punti 25 attribuiti sulla base dei seguenti sub criteri:

- Esperienza come gestore di strutture simili massimo punti 12,5
- Esperienza di attività lavorative all'interno di strutture simili massimo punti 12,5

OFFERTA ECONOMICA

Non saranno ammesse all'apertura dell'offerta economica, le offerte tecniche inferiori a 50 punti.

Il punteggio relativo all'offerta economica, la cui busta sarà aperta solo dopo l'aggiudicazione degli altri punteggi, sarà così calcolato:

all'offerta più favorevole sarà attribuito il punteggio massimo; alle altre offerte saranno assegnati punteggi determinati in misura inversamente proporzionale al loro importo, confrontati con l'offerta economicamente più elevata, secondo la seguente formula

$$p = 30 \times o/om$$

dove

p sta per punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione

O sta per Offerta presa in considerazione e **Om** offerta migliore

Il punteggio economico risultante dall'applicazione della suddetta formula andrà sommato agli altri punteggi in modo da formare la graduatoria complessiva.

La gara sarà valida anche in presenza di una sola offerta ammissibile.

L'offerta è impegnativa per l'offerente e lo sarà per l'Amministrazione Comunale solo dopo la stipulazione del contratto.

ART. 11

Per ogni controversia che dovesse insorgere è escluso il ricorso all'arbitrato e sarà pertanto competente il Foro di Verona.

ART. 12

In ottemperanza a quanto previsto dal D. Lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni ed integrazioni, si informa che i dati forniti dai concorrenti verranno trattati esclusivamente per lo svolgimento della procedura di gara e per le finalità strettamente connesse e strumentali alla gestione dei rapporti, all'adempimento degli obblighi previsti da leggi, regolamenti, normativa comunitaria, nonché da disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate dalla legge e da organi di vigilanza e controllo.

ART. 13

Il Responsabile del Procedimento è il sottoscritto Segretario Generale Dott. Rosario Naddeo.

Per quanto non espressamente previsto nel Bando e nel Capitolato, si fa riferimento alla normativa vigente.

Li 03.03.2017

IL SEGRETARIO GENERALE
F.to Dott. Rosario Naddeo