



COMUNE DI LAUCO

Provincia di Udine

*Servizio tecnico manutentivo convenzionato tra i comuni di
Villa Santina, Lauco e Raveo*

Ufficio Patrimonio

Prot. n. 4953

li, 30.04.2018

OGGETTO: BANDO PUBBLICO PER L'AFFIDAMENTO IN LOCAZIONE COMMERCIALE DEI LOCALI UBICATI AL PIANO TERRA DELL' IMMOBILE DI PROPRIETA' COMUNALE SITO IN LAUCO, Fraz. AVAGLIO, n. 147, DA DESTINARE A ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE ED ESERCIZIO DI VICINATO.

1. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Comune di Lauco – Piazza Municipio, n. 104 – 33029 LAUCO (UD) Tel. 0433/74101 - Fax 0433/750091.

2. OGGETTO DEL BANDO

Il bando ha per oggetto la locazione commerciale dei locali ubicati al piano terra dell' immobile, di proprietà comunale, distinto al Catasto Fabbricati del Comune di Lauco al fg. 37 map. 395, sub. 2, da destinare esclusivamente ad esercizio di somministrazione di alimenti e bevande ed esercizio di vicinato.

L'unità immobiliare posta al piano terra ha una superficie complessiva di circa 467 mq, di cui:

- a) mq. 288 di area esterna, formata da una corte asfaltata sul lato nord-ovest (mq. 82) antistante l'ingresso, una tettoia di collegamento con il sottostante campo giochi sul lato ovest (mq. 18), un angolo per giochi per bambini e un campo per il gioco delle bocce sui lati sud ed est (mq. 188);
- b) mq. 179 di superficie interna destinata all' attività di somministrazione di alimenti e bevande e ad esercizio di vicinato così disposta
 1. n. 2 locali per esercizio di somministrazione di alimenti e bevande per complessivi mq. 36
 2. n. 1 locale per esercizio di vicinato di mq. 38
 3. n. 2 locali adibiti a magazzino per complessivi mq. 80
 4. n. 1 servizio igienico con relativo locale di disimpegno per complessivi mq. 4
 5. n. 2 vani tecnici (ct + vano scale) per complessivi mq. 21

Nei locali è presente l' arredo di proprietà comunale come di seguito elencato che non potrà essere distolto dalla destinazione e salvo il normale deperimento, derivante dall'uso e vetustà , dovrà essere restituito al Comune al termine della locazione

LOCALE ESERCIZIO DI VICINATO:

- banco refrigerato di cm.190x114x128h con piano esposizione in acciaio inox, chiusura con vetri curvi temperati, illuminazione interna, circolazione ventilata dell'aria, con banco laterale di servizio, (marca euro cryor)
- banco servizio cassa sagomato di cm.250x60x90h, eseguito in finitura laminato tipo ciliegio con piano superiore in granito.
- murale latticini refrigerato di cm. 125x57x200h
- retrobanco di cm.200x70x240h, con struttura in metallo verniciato, schienale nobilitato, piano per affettatrice, cesti pane e piani in nobilitato con chiusura superiore.
- n. 2 elementi esposizione frutta e verdura serie "primizie" per ml.2,00x2.40h.
- n. 3 elementi gondola esposizione per complessivi cm.407x90x150h.
- n. 6 elementi murali per complessivi cm.685x50x240h.
- elementi murali di cm. 200x50x240h senza base , completi di 30 ganci.
- illuminazione a soffitto con n.9 plafoniere con raccordi.

LOCALI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

- banco bar ad angolo di cm.280x80x114h eseguito con pannelli rivestiti in legno di ciliegio placcato, zoccolatura e bancalina sopraelevata in granito, piano di servizio in acciaio inox. Parte sottostante con cella a 3 vani con 1 sportello e 2 cassettiere doppie. completa di evaporatore e gruppo remoto. Retrobanco sagomato ad angolo di cm. 470x30/60x240h, eseguito con pannellature idrorepellenti nobilitate, piano di servizio in acciaio inox con lavello ad una vasca. parte sottostante con vani a giorno, vani chiusi con antine, zona caffè' con battifiltro e tramoggia vuoti e zona spintura. Parte superiore con schienali e fianco di finitura in legno placcato e parte in granito, con ripiani portabottiglie in vetro. Bottigliera pensile di cm. 210x25x45, eseguita con pannelli di legno placcato, alzatina in legno e vetro sagomato, con 4 faretti alogeni. Mensola snack sagomata di cm.160x30/50 eseguita in granito.

- n. 3 tavoli con piano in legno cm.70x70 e fusto in ghisa e legno.
- n. 12 sedie e 1 sgabello in legno di faggio con sedile imbottito e rivestito in stoffa.
- controsoffitto in cartongesso, nella zona banco bar.
- illuminazione posta nel controsoffitto composta da n. 9 faretti a basso consumo con chiusura in vetro acidato e 4 appliques a parete con lampada e vetro diffusore opale..
- cucina componibile in laminato plastico, piano in postformato, composta dai seguenti elementi: base lavello cm.90, base cottura a 4 fuochi cm. 60, base nautra di cm.60 con anta, pensile scolapiatti da cm.90, pensile cappa da cm.60, pensile nautro da cm.60, frigo ignis a 2 porte, tavolo in laminato con struttura e gambe in legno dim. cm. 120x80, n. 4 sedie in legno di faggio.

Non sono presenti pentole, stoviglie, piatti, posate e piccoli elettrodomestici da cucina e bar e quant'altro necessario per poter dare avvio all'attività di somministrazione di alimenti e bevande e di vicinato.

L'immobile dispone dell'attestato di prestazione energetica di data 30.03.2018 in classe energetica nazionale D.

La locazione commerciale ad uso esercizio di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e di esercizio di vicinato dovrà prevedere:

- ✓ il rispetto delle normative vigenti per la gestione dell'esercizio pubblico;
- ✓ il pagamento delle utenze relative ai consumi necessari al funzionamento del pubblico esercizio (acqua, luce, gas, riscaldamento ecc.);
- ✓ il rispetto delle normative vigenti inerenti la gestione e la conduzione di esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande e di vicinato.
- ✓ la manutenzione ordinaria dell'immobile e relativi impianti;

E' vietata la collocazione di apparecchi da gioco di cui all'articolo 110 commi 6 e 7 del R.D. 773/1931 e la vendita di qualsiasi tipo di cartelle e biglietti di gioco d'azzardo (gratta e vinci, lotterie, ecc.) per tutto il periodo di locazione.

3. PROCEDURA DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Procedura aperta, con aggiudicazione al soggetto che presenti l'offerta economicamente più vantaggiosa. Al fine di determinare l'offerta economicamente più vantaggiosa saranno utilizzati esclusivamente il metodo matematico ed i parametri di seguito indicati. L'offerta più vantaggiosa sarà quella che otterrà il punteggio più elevato a seguito della somma algebrica dei singoli punteggi ottenuti con l'applicazione dei seguenti parametri A, B costituenti l'OFFERTA TECNICA e C costituente l'OFFERTA ECONOMICA. L'offerta nel suo complesso (tecnica ed economica) avrà una validità di 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

All'aggiudicazione si potrà procedere anche in presenza di una sola offerta purché la stessa sia ritenuta idonea e conforme agli obiettivi dell'Amministrazione comunale ed agli atti di gara. L'Amministrazione comunale si riserva, in ogni caso, la facoltà di non procedere all'aggiudicazione e di revocare la gara in qualsiasi fase qualora nessuna delle offerte presentate sia ritenuta idonea e conforme agli obiettivi dell'Amministrazione stessa ed agli atti di gara, fermo restando che la presente gara si conclude con l'aggiudicazione e che il vincolo negoziale sorge con la stipula del contratto.

L'offerta dei concorrenti sarà valutata in base agli elementi in cui si deve articolare la stessa e i relativi criteri di assegnazione del punteggio:

Elementi dell'offerta	Punteggio max
A) Attività che il proponente intende svolgere	45
B) Investimento che il proponente intende attuare	25
C) Offerta economica	30
Totale punti assegnabili	100

PARAMETRO A): ATTIVITA' CHE IL PROPONENTE INTENDE SVOLGERE

Il concorrente dovrà allegare una breve relazione contenente:

- 1) la descrizione dell'attività che intende svolgere all'interno dei locali in oggetto, a propria cura e spese, avuto riguardo alla destinazione dell'immobile, come indicata al precedente p.to 2) – Dovrà essere assicurato, a pena di esclusione, sia l'attività di somministrazione di alimenti e bevande che l'attività inerente l'esercizio di vicinato. Fermo restando tale requisito, verrà preferita l'offerta che preveda, per l'esercizio di vicinato, il commercio al dettaglio di generi alimentari e non alimentari.
- 2) Inoltre la Commissione valuterà con maggior favore le offerte che prevedono una maggiore offerta di prodotti, con particolare riferimento alla varietà stagionale dei prodotti e, compatibilmente con la sostenibilità economica, la filiera corta nel reperimento dei prodotti, privilegiando i prodotti tipici locali c.d. "a km 0

- 3) Utilizzare prodotti e attività eco sostenibili (favorire prodotti per la pulizia e igienizzazione con certificazione Ecolabel).
- 4) Disponibilità a fornire, se richiesti, servizio Catering per le manifestazioni organizzate dai Comuni di Villa Santina, Lauco e Raveo;
- 5) l'indicazione degli **orari e giornate di apertura** (verranno preferite l'apertura giornaliera in orario diurno e comunque non oltre la mezzanotte e l'apertura nelle giornate di sabato e domenica);
- 6) l'indicazione dell'**esperienza e professionalità** acquisite in precedenti esperienze lavorative (saranno preferite le esperienze quali: - nel settore di somministrazione di alimenti e bevande; - nel settore di vicinato);

L'attribuzione dei punteggi, relativamente al parametro in questione, avverrà applicando i sub-parametri ed i relativi punteggi di seguito esposti (**max punti attribuibili 45**)

Sub – parametri -descrizione dell' attività	Punteggio max
1. massima apertura dell'esercizio commerciale;	20
2. esperienza e professionalità;	8
3. utilizzo di prodotti della filiera corta, prodotti con marchio IGP e DOP ed eco sostenibili;	10
4. proposte, iniziative ed eventi collaterali;	7

PARAMETRO B): INVESTIMENTO CHE IL PROPONENTE INTENDE ATTUARE

Il concorrente dovrà allegare una breve relazione contenente la descrizione dell'investimento che intende attuare in ragione dell'inserimento di eventuali nuove attrezzature arredi dei locali e aree esterne, che a fine contratto, rimarranno di proprietà del locatario. Non saranno considerate ai fini dell'investimento l'acquisto delle pentole, stoviglie, piatti, posate e piccoli elettrodomestici da cucina e bar che sono indispensabili ai fini della gestione dei locali e gli arredi non coerenti con la tipologia e caratteristica dei locali.

L'attribuzione dei punteggi, relativamente al parametro in questione, avverrà applicando il sub-parametro ed il relativo punteggio di seguito esposto (**max punti attribuibili 25**)

Sub – parametri investimento che il proponente intende attuare	Punteggio max
1. nuovi arredi nei locali o aree esterne;	10
2. nuove attrezzature di tipo professionale bar e negozio;	10
3. altro;	5

Nelle Tabelle sopra riportate vengono descritti i contenuti indicativi che le relazioni dei concorrenti dovranno avere e sono esposti i punteggi massimi associati ad ognuno di essi. Ad ogni contenuto la Commissione attribuirà un punteggio proporzionato al grado di soddisfacimento dei requisiti associati al valore della proposta, determinati dai seguenti parametri:

- ✓ Valore dei contenuti;
- ✓ Completezza e coerenza degli argomenti descritti rispetto alle richieste del bando di gara;
- ✓ Valore innovativo/funzionale delle proposte;

A tale scopo ogni componente della Commissione utilizzerà per la valutazione i seguenti coefficienti:

- ✓ CONTENUTO INSUFFICIENTE 0,10
- ✓ CONTENUTO SUFFICIENTE: 0,25
- ✓ CONTENUTO DISCRETO 0,50
- ✓ CONTENUTO BUONO: 0,75
- ✓ CONTENUTO OTTIMO: 1,00

Per quanto attiene alla valutazione dei parametri A e B, la scarsa chiarezza espositiva delle relative relazioni o la loro estrema sinteticità non darà luogo a richiesta di chiarimenti ma porterà alla conseguenza di un basso punteggio nella valutazione di Gara.

Il punteggio attribuito all'OFFERTA TECNICA di ogni concorrente sarà uguale alla sommatoria dei punteggi massimi assegnati agli elementi di dettaglio dell'OFFERTA TECNICA (come riportati nella Tabella precedente) moltiplicati per il coefficiente di valutazione ritenuto più adeguato (secondo la griglia sopra indicata).

Tutte le cifre saranno approssimate ai due numeri decimali dopo la virgola ($x \leq 0,005 = 0$; $x > 0,005 = 0,01$).

PARAMETRO C): OFFERTA ECONOMICA – CANONE DI LOCAZIONE MENSILE

L'offerta economica dovrà riportare l'indicazione tanto in cifre quanto in lettere del canone mensile che il partecipante offrirà al Comune di Lauco per ogni mese di vigenza della locazione, fatti salvi gli adeguamenti I.S.T.A.T. a partire dal secondo anno di locazione.

All'offerta più alta pervenuta, saranno attribuiti **30 punti**.

Le altre offerte saranno valutate in proporzione, secondo la seguente formula:

$$\frac{C_{LO} - C_{LB}}{C_{LMAX} - C_{LB}} \times 30 =$$

Dove:

C_{LB} è il canone di locazione posto a base di gara;

C_{LO} è il canone di locazione offerto;

C_{LMAX} è il canone di locazione massimo offerto

In caso di parità di punteggio complessivo si procederà come segue:

A) la locazione verrà aggiudicata al concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio parziale prescindendo da quello attribuito al canone di locazione (parametro C);

B) in caso di parità anche del punteggio parziale di cui alla precedente lettera A) si procederà mediante sorteggio.

Il Comune si riserverà la facoltà di aggiudicare la locazione anche in presenza di un'unica offerta valida se, a proprio insindacabile giudizio, sarà ritenuta congrua e conveniente.

L'Amministrazione Comunale si riserverà inoltre la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulterà conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, come previsto dall'articolo 95, comma 12), del Codice dei contratti Decr. Lgs. n. 50/2016 e succ. mod. ed int.

Non sono ammesse offerte pari o in ribasso rispetto al prezzo posto a base di gara.

4. IMPORTO A BASE D'ASTA

Il **canone mensile** posto a base di gara è pari ad **€ 100,00** (cento/00) IVA di legge esclusa, da corrispondersi con cadenza mensile anticipata.

Si precisa che il canone della locazione così come determinato non comprende le utenze (energia elettrica, acqua, riscaldamento ecc.) che dovranno essere volturate a nome del conduttore prima dell'inizio dell'attività.

5. OFFERTA ECONOMICA

Il soggetto partecipante esplicherà la propria offerta utilizzando il fac-simile allegato, indicando l'importo mensile per la locazione commerciale.

Non saranno prese in considerazione offerte uguali o in ribasso, o condizionate, rispetto al canone mensile fissato. In caso di discordanza tra l'importo indicato in cifre e quello in lettere, verrà preso in considerazione quello più vantaggioso per il Comune.

6. SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI RICHIESTI

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, del Decr. Lgs. n. 50/2016 e succ. mod. ed int. e gli altri soggetti non ancora costituiti.

Tutti i soggetti dovranno essere **in possesso dei requisiti morali e professionali per l'esercizio delle attività di somministrazione previsti dalla normativa vigente (Decr. Lgs. n. 59/2010 e s.m.i.)**. Nel caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti o di consorzi ordinari, detto requisito dovrà essere posseduto almeno dal mandatario; nel caso di consorzi stabili, detto requisito dovrà essere posseduto **dal consorzio e dall'impresa che effettuerà la gestione del locale**. La partecipazione di raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi, è regolata dall'art. 48 del Decr. Lgs. n. 50/2016 e nel rispetto delle relative prescrizioni di cui al presente Bando di Gara.

Nel caso la domanda sia presentata da gruppi di persone fisiche non ancora costituiti in forma societaria, è necessario fornire una dichiarazione di provvedervi entro 30 giorni dall'aggiudicazione del bando.

Per essere ammessi alla Gara i soggetti interessati devono essere in possesso dei requisiti di seguito indicati:

- possesso dei requisiti di ordine generale previsti dall'art. 80 del Decr. Lgs. n. 50/2016 e succ. mod. ed int.;
- possesso, da parte della persona fisica, dei titolari di impresa individuale e dell'eventuale persona preposta, o dei

legali rappresentanti e eventuali preposti delle società o associazioni, dei requisiti morali di cui all'art. 71 del Decr. Lgs. n. 59/2010 e succ. mod. ed int.;

- c. possesso da parte della persona fisica, del titolare dell'impresa individuale o dell'eventuale altra persona preposta e del legale rappresentante o dell'eventuale preposto della società o associazione di uno dei requisiti professionali per l'accesso all'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e di commercio al pubblico al dettaglio relativo al settore merceologico alimentare e non alimentare, ai sensi della normativa vigente (art. 71, comma 6, Decr. Lgs. n. 59/2010 e succ. mod. ed int.):

c₁) 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 di Bolzano conclusosi positivamente (indicare l'Istituto):

nome dell'Istituto:	
sede:	
descrizione corso:	
data:	

c₂) di avere, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, esercitato in proprio attività d'impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, come risulta dalla sotto indicata iscrizione al Registro Imprese:

codice fiscale impresa:	
nome impresa:	
sede impresa:	

c₃) di avere prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, come documentato dall'allegata "scheda anagrafico-professionale" in qualità di:

_____ (allegare scheda anagrafico-professionale)

c₄) 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:

Titolo di studio:	
nome dell'Istituto:	
sede:	
descrizione corso:	
Data conclusione:	

c₄) di essere iscritto al R.E.C. al numero _____ C:C:I:A:A: _____

I requisiti di accesso alla Gara in caso di Raggruppamenti Temporanei di Imprese devono essere posseduti secondo le seguenti prescrizioni:

- I) il requisito di cui alle lettere a) e b) deve essere posseduto da ciascuna delle imprese raggruppate;
- II) i requisiti di cui alla lettera c) devono essere posseduti dal soggetto partecipante mandatario che si assumerà la gestione dell'osteria con cucina;

I Consorzi sono ammessi alle stesse condizioni previste per le Imprese singole nel caso in cui posseggano direttamente i requisiti sopra prescritti. In caso contrario i Consorzi medesimi possono partecipare alla Gara utilizzando i requisiti posseduti dalle proprie consorziate per conto delle quali partecipano. Si applicano in ogni caso le disposizioni vigenti in materia di ammissione dei Consorzi alle Gare.

Le imprese straniere aventi sede in uno stato UE sono ammesse alle condizioni di cui al Decr. Lgs. n. 50/2016 e succ. mod. ed int., su presentazione delle attestazioni ivi previste.

7. DURATA E CONDIZIONI DEL CONTRATTO

Il contratto avrà la durata di sei anni, decorrenti dalla data di stipula, rinnovabili espressamente per altri sei.

Il canone da corrispondere dalla seconda annualità e successive verrà aggiornato annualmente in relazione alla variazione I.S.T.A.T. dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI).

8. RICHIESTA DOCUMENTAZIONE E SOPRALLUOGO

Il fac-simile dell'istanza di partecipazione alla Gara ed i moduli per la formulazione dell'offerta possono essere richiesti presso gli uffici del Comune di Lauco - via Capoluogo, n. 104 – 33029 tel. 0433.74101 oppure scaricandoli dal sito internet www.comune.lauco.ud.it nella sezione [Amministrazione trasparente/bandi di gara e contratti/avvisi bandi ed inviti](#).

Per chiarimenti inerenti il presente bando di gara è possibile rivolgersi all'Ufficio Patrimonio convenzionato, referente sig. Pier Luigi De Campo tel. 0433/748858 indirizzo e-mail: pierluigi.decampo@com-villa-santina.regione.fvg.it

E' fatto obbligo, a pena di esclusione, alle ditte partecipanti di effettuare il sopralluogo dei locali oggetto della locazione, previo appuntamento da concordare con il predetto sig. Pier Luigi De Campo. Il sopralluogo deve essere effettuato da un legale rappresentante del concorrente o loro delegati per iscritto e dovrà essere effettuato non oltre due giorni prima della scadenza dei termini di presentazione dell'offerta; non saranno effettuati sopralluoghi nei due giorni che precedono tale scadenza.

9. MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA, PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E TERMINE RICEVIMENTO OFFERTE

Le offerte, redatte in lingua italiana, dovranno pervenire all'ufficio protocollo del Comune di Lauco, a pena di esclusione, in plico chiuso, sottoscritto sui lembi manuali di chiusura e sigillato con nastro adesivo trasparente apposto sopra le firme, **entro le ore 12,00 del giorno 30.05.2018**. L'apertura dei plichi è riservata ad apposita Commissione che sarà nominata con successivo specifico provvedimento dirigenziale dopo la scadenza di cui sopra.

Il plico dovrà riportare all'esterno:

- l'indicazione del MITTENTE, l'indirizzo, il numero di telefono, di fax e l'indirizzo e-mail;
- l'intestazione al **COMUNE DI LAUCO – Via Capoluogo, n. 104 – 33029 LAUCO (UD)**;
- la seguente dicitura: **“OFFERTA PER LOCAZIONE COMMERCIALE Fraz. AVAGLIO n. 147 DA DESTINARE AD ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE ED ESERCIZIO DI VICINATO”**.

Il recapito del plico rimane a esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione entro il termine ultimo precitato. Le offerte devono essere redatte in lingua italiana. Costituisce causa di esclusione dalla Gara la presentazione di offerte plurime.

Il plico di cui sopra dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, **3 (TRE)** buste controfirmate sui lembi manuali di chiusura e chiuse con nastro adesivo trasparente apposto sopra le firme, così formate:

BUSTA “A”

Dovrà recare l'intestazione del mittente e la dicitura DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA e dovrà contenere i documenti di cui al punto 9.1 del presente Bando di Gara.

Il Comune si riserva la facoltà di verificare le dichiarazioni formulate in autocertificazione ed attestanti il possesso dei requisiti per la partecipazione e per la successiva stipula del contratto. In caso di verifica negativa o di mancata dimostrazione dei requisiti dichiarati in sede di Gara, nonché di perdita dei requisiti per la sottoscrizione del contratto, si procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione del fatto all'Autorità giudiziaria competente ed al recesso della locazione qualora stipulata (con escussione, in questo caso, della cauzione).

BUSTA “B”

Dovrà recare l'intestazione del mittente e la dicitura OFFERTA TECNICA. L'offerta dovrà essere redatta in lingua italiana e, a pena di esclusione, dovrà essere datata e sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante del concorrente o da chi abbia il potere di rappresentarlo legalmente e dovrà contenere (punto 3 del presente Bando di Gara):

- a) la relazione da cui risulti l'attività che il concorrente intende svolgere (parametro A) dettagliando i sub-parametri 1), 2), 3), 4);
- b) la relazione da cui risulti la descrizione dell'investimento che il concorrente intende attuare (parametro B) dettagliando i sub-parametri 1), 2) e 3).

BUSTA “C”

Dovrà recare l'intestazione del mittente e la dicitura OFFERTA ECONOMICA. L'offerta dovrà essere in bollo, redatta in lingua italiana e, a pena di esclusione, dovrà essere datata e sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante del concorrente o da chi abbia il potere di rappresentarlo legalmente e dovrà riportare in cifre ed in lettere il canone mensile

(IVA di legge esclusa) che il conduttore verserà al Comune per la locazione in oggetto. In caso di discordanza tra l'importo indicato in cifre e quello in lettere, verrà preso in considerazione quello più vantaggioso per il Comune.

Non sono ammesse offerte eguali o in ribasso rispetto al limite d'importo posto a base di Gara, offerte incomplete, parziali o plurime, condizionate o espresse in modo indeterminato.

Per quanto attiene ai raggruppamenti temporanei di imprese, ai consorzi ordinari di concorrenti, questi dovranno osservare le disposizioni di cui all'art. 48 del Decr. Lgs. n. 50/2016 e succ. mod. ed int.-

La Commissione di gara in seduta pubblica il **giorno 31.05.2018 alle ore 9,00** presso la sede dell'ufficio patrimonio convenzionato in p.za Venezia, n. 1 - Villa Santina (1° piano), procederà all'apertura dei plichi pervenuti ed alla verifica del contenuto della busta "A" ed alla eventuale esclusione dalla gara dei concorrenti (ove ne ricorrano i presupposti) e all'apertura della busta "B" per verificare la presenza delle relazioni richieste (vedi contenuto busta "B").

Successivamente in una o più sedute riservate, la Commissione procederà alla valutazione delle offerte in base ai criteri (parametri e relativi pesi) indicati al punto 3 del presente Bando di Gara.

Sempre in seduta pubblica (la cui data sarà comunicata ai concorrenti ammessi alla Gara a mezzo e-mail con anticipo non inferiore a due giorni lavorativi), la Commissione comunicherà ai concorrenti i punteggi delle offerte tecniche, successivamente procederà all'apertura delle buste C) "OFFERTA ECONOMICA" ed al calcolo dei punteggi in base ai parametri di cui al precedente punto 3 del presente Bando di Gara e la graduatoria finale.

Alle sedute pubbliche della gara in questione potranno assistere i concorrenti a mezzo propri rappresentanti muniti di procura.

9.1 "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"

Unitamente all'offerta economica ed all'offerta qualitativa, **a pena di esclusione dalla Gara**, i partecipanti dovranno allegare:

- [A] **Copia dell'allegato B** (accettazione clausole) debitamente sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa concorrente o dal titolare dell'impresa individuale o dalla persona fisica concorrente (non si richiede la firma autenticata), contenente l'accettazione di tutte le clausole e condizioni previste dal Bando di Gara e dal contratto.
- [B] **Dichiarazione cumulativa contenente TUTTI gli elementi di cui all'allegato C1 (compilare l'allegato C1 e, relativamente alla dichiarazione sull'assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, 2 e 4 del Decr. Lgs. n. 50/2016 e succ. mod. ed int., solo al ricorrere delle condizioni previste dalla norma in oggetto, anche l'allegato C2), resa dalla persona fisica, dal legale rappresentante della società o dal titolare dell'impresa individuale (per quanto attiene all'allegato C1) e dagli altri soggetti tenuti, al ricorrere delle ipotesi di cui all'art. 80, comma 1, 2 e 4 del Decr. Lgs. n. 50/2016 e succ. mod. ed int. (per quanto attiene all'allegato C2), in carta semplice e non autenticata, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000, presentata, UNITAMENTE AD UNA FOTOCOPIA SEMPLICE DEL DOCUMENTO DI IDENTITÀ IN CORSO DI VALIDITÀ DEL SOTTOSCRITTORE (ex art. 38 del DPR n. 445/2000);**
- [C] **(Solo nel caso di impresa)** Procura speciale in copia autenticata qualora l'offerta ed ogni altra documentazione non siano firmati dal legale rappresentante del concorrente;
- [D] **Solo nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario già costituiti, il concorrente allega:**
 - **mandato** collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria redatto nelle forme di legge, ovvero l'atto costitutivo in copia autentica del consorzio;
 - **procura** conferita al legale rappresentante dell'operatore economico mandatario, redatta nelle forme di legge;
- [E] **Nel caso di consorzi** di cui all'articolo 45 comma 2, lettere b) e c) del Decr. Lgs. n. 50/2016 e succ. mod. ed int., il concorrente deve allegare l'atto costitutivo in copia autentica del consorzio.

Si precisa che, in caso di raggruppamento di imprese o di consorzio, per quanto attiene ai documenti di cui al presente articolo 9.1:

- la copia dell'allegato B di cui al punto [A] dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del raggruppamento o del consorzio, nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario costituito; dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che intendono raggrupparsi o consorziarsi successivamente, nel caso di raggruppamenti o consorzi costituendi; dal legale rappresentante del consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del Decr. Lgs. n. 50/2016 e succ. mod. ed int. e dal legale rappresentante delle relative consorziate indicate quali esecutrici delle prestazioni;
- la dichiarazione cumulativa di cui al punto [B] e, al verificarsi delle condizioni ivi previste, i documenti di cui alla lettera [C], dovranno essere resi/presentati da ogni impresa componente il raggruppamento o il consorzio in caso di R.T.I.

o di consorzio e dal consorzio e da ogni impresa indicata come esecutrice del servizio in caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del Decr. Lgs. n. 50/2016 e succ. mod. ed int.-

La mancata presentazione anche di una sola delle dichiarazioni di cui sopra comporta l'esclusione automatica dalla Gara.

10. PRESCRIZIONI GENERALI

Il recapito del plico contenente l'offerta ed i documenti, rimane ad esclusivo rischio del mittente qualora, per qualsiasi motivo, non giungesse a destinazione nel termine stabilito. Nessun rilievo avrà la data di spedizione del plico contenente l'offerta. Non si darà corso all'apertura del plico che risulti pervenuto oltre il termine fissato nel presente Bando o che risulti pervenuto in modo non conforme a quanto indicato nel Bando stesso.

Per quanto attiene alle cause di esclusione, valgono le disposizioni di cui all'art. 80 del Decreto Legislativo 12 aprile 2016, n. 50 e succ. mod. ed int.. In forma particolare se si verificano le seguenti circostanze:

- inosservanza del termine fissato per la presentazione del plico;
- inosservanza delle modalità di presentazione, confezionamento e sigillatura del plico previste dal presente disciplinare;
- partecipazione contemporanea alla gara di concorrenti che, in base alla dichiarazione alla documentazione prodotta, risultino fra di loro in situazione di controllo ex art. 2359 C.C.;
- violazione del divieto previsto dall'art. 48, comma 7, ultimo periodo del Decr. Lgs. n. 50/2016 e succ. mod. ed int.. Nel caso questa si verifichi si procederà all'esclusione contestuale di tutte le imprese coinvolte.
- mancanza, incompletezza o irregolarità sostanziale dell'offerta tecnica, economica e/o delle dichiarazioni richieste; a tal proposito le dichiarazioni, compilate sui modelli fac-simile allegati al bando, se giudicate illeggibili e/o incomprensibili, saranno ritenute incomplete.

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83, comma 9, del Decr. Lgs. 18.04.2016, n. 50 e succ. mod. ed int. La mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria in misura non inferiore all'uno per mille e non superiore all'uno per cento del valore della gara e comunque non superiore a € 5.000,00.

Non sarà valida alcuna offerta pervenuta o presentata oltre il termine di cui all'art. 9 del presente Bando di Gara, anche se sostitutiva rispetto ad altre precedenti e non sarà consentita in sede di apertura delle buste la presentazione di alcuna offerta. A seguito dell'aggiudicazione, l'aggiudicatario è tenuto a stipulare apposito contratto, nel rispetto dei termini di cui all'art. 32, comma 9-14, del Decr. Lgs. n. 50/2016 e succ. mod. ed int.. Il rifiuto di stipulare il contratto comporterà la decadenza dall'aggiudicazione della locazione; al verificarsi di tale ipotesi, la locazione stessa sarà aggiudicata al soggetto che ha presentato l'offerta successivamente migliore. La stipulazione del contratto è subordinata all'acquisizione, da parte del competente Ufficio comunale della relativa documentazione. Tutte le spese contrattuali saranno a carico dell'aggiudicatario.

Il contratto di locazione verrà sottoscritto al momento della consegna delle chiavi dell'immobile. Entro il termine di 15 giorni dalla sottoscrizione del contratto di locazione l'aggiudicatario dovrà presentare allo SUAP dell'UTI della Carnia la SCIA inerente l'attività di somministrazione di alimenti e bevande e di esercizio di commercio al dettaglio, ai sensi della vigente normativa in materia (L.R. n. 29/2005 e succ. mod. ed int.) e della notifica di V.I.A. (variazione nuova impresa alimentare). Il mancato conseguimento del titolo determina la decadenza dall'aggiudicazione della presente GARA.

La mancata attivazione dell'esercizio entro 180 giorni dalla presentazione delle sopra citate SCIA, fatti salvi casi di comprovata necessità, comporta la revoca dello stesso ai sensi dell'art. 83, comma 4, lett. a) della L.R. n. 29/2005 e succ. mod. ed int. e costituisce ipotesi di risoluzione espressa del contratto di locazione della porzione di immobile in parola.

L'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande dovrà avvenire nel rispetto delle norme, prescrizioni ed autorizzazioni in materia igienico – sanitaria, in materia di edilizia ed urbanistica nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi e delle disposizioni sulla sorvegliabilità e di inquinamento acustico.

11. CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia del regolare e puntuale adempimento degli obblighi derivanti dalla locazione, il soggetto che risulterà aggiudicatario dovrà costituire apposito deposito cauzionale, con le modalità che saranno successivamente comunicate, nella misura di tre mensilità del canone con cui viene aggiudicata la Gara. La mancata costituzione della garanzia menzionata determina la decadenza dell'affidamento. Nel caso in cui vi sia anticipata risoluzione del contratto, la cauzione in oggetto potrà essere incamerata parzialmente o totalmente dal Comune, fino alla copertura dei danni arrecati al medesimo per la gestione diretta o per le eventuali maggiori spese connesse al nuovo contratto.

Qualora il Conduttore non adempia alle riparazioni ordinarie di cui all'art. 1609 del C.C. e a quelle inerenti agli impianti ed ai servizi, il Locatore potrà sostituirsi allo stesso. La somma sborsata dal Comune, sarà prelevata dal deposito cauzionale che dovrà essere integrato dal Conduttore entro venti giorni naturali e consecutivi dalla richiesta del Comune, pena la risoluzione del contratto.

12. RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

Il locatario è direttamente responsabile di eventuali danni che fossero arrecati alle persone e/o alle cose tanto dell'Amministrazione che di terzi, sia in corso di esecuzione del contratto sia in conseguenza del medesimo, senza riserve o eccezioni.

A tale scopo l'aggiudicatario deve presentare a pena di decadenza, all'atto della stipula del contratto, apposita polizza assicurativa a copertura dei rischi da responsabilità civile a tutela dei terzi (compreso il Comune di Lauco), derivanti dalla locazione in oggetto. Il massimale unico dell'assicurazione non potrà essere inferiore a € 2.500.000,00.

La stipula della polizza non esonera l'aggiudicatario dalla sua piena responsabilità per il corretto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dal medesimo con il contratto. La polizza di cui sopra dovrà essere rinnovata sino al termine del rapporto contrattuale.

Nell'ipotesi in cui l'aggiudicatario sia un raggruppamento di concorrenti, la copertura assicurativa dovrà essere presentata con un'unica polizza, valida ed efficace per tutte le imprese costituenti il raggruppamento.

Ogni costo riferito alla copertura assicurativa di cui al presente articolo s'intende ad esclusivo carico dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario si assume in proprio ogni responsabilità, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune di Lauco, in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati eventualmente al proprio personale o a terze persone e/o alle cose tanto dell'Amministrazione che di terzi, in dipendenza della locazione. Resta fermo l'obbligo per il locatario di tenere indenne il Comune di Lauco da ogni risarcimento anche per danni che eccedano l'importo assicurato.

13. PUBBLICAZIONE

Il presente Bando viene pubblicato:

- in forma integrale all'Albo on line del Comune di Lauco per 30 giorni dalla data del presente.
- sul sito internet del Comune di Lauco all'indirizzo: www.comune.lauco.ud.it nella sezione news e nella sezione dedicata all'Amministrazione trasparente.

14. TUTELA PRIVACY

Il Decreto legislativo n. 196/2003 e succ. mod. ed int. garantisce che il trattamento dei dati si svolga nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità dell'interessato con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale ed al diritto alla protezione dei dati.

Il trattamento dei dati che il Comune di Lauco intende effettuare sarà improntato alla liceità e correttezza nella piena tutela dei suoi diritti e della sua riservatezza ai sensi dell'articolo 9 del D.Lgs. n° 196/2003 e succ. mod. ed int.

Ai sensi dell'articolo 13 del Decr. Lgs. n. 196/2003 e succ. mod. ed int. s'informano i concorrenti alla procedura di Gara che:

1. i dati forniti dai partecipanti alla Gara verranno trattati esclusivamente con riferimento al procedimento per il quale ha presentato la documentazione;
2. il trattamento sarà effettuato con supporto cartaceo e/o informatico;
3. il conferimento dei dati è obbligatorio per dar corso alla procedura che interessa i concorrenti alla Gara per l'affidamento della locazione;
4. il titolare del trattamento è il Comune di Lauco;
5. Responsabile del trattamento è l'arch. Gino VERITTI – Titolare di P.O. Servizio Tecnico Manutentivo Convenzionato;
6. in ogni momento il concorrente potrà esercitare i suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell'articolo 7 del D.Lgs. n° 196/2003 e succ. mod. ed int..

15. ULTERIORI INFORMAZIONI

Il locatario prende atto al fine delle attività che intende svolgere che nello stesso immobile sono presenti:

- a) al primo piano una sala riunioni multiuso per attività sociali usata all'occorrenza direttamente dal comune o concessa ai cittadini richiedenti per varie attività e sede di seggio in occasione di tornate elettorali o referendum;
- b) al secondo piano una unità abitativa locata;

Nel contratto di locazione si intende compresa anche la pulizia e la manutenzione ordinaria della la parte esterna compreso il campo per il gioco delle bocce e l'angolo giochi per bambini.

Il locatario dovrà permettere il libero transito pedonale sull' area esterna posta ad ovest al fine di garantire il collegamento tra il campo giochi sottostante i locali della attività e la soprastante strada comunale.

16. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del procedimento è il p.i. Pier Luigi De Campo – Ufficio Patrimonio convenzionato tel. 0433/748858
indirizzo e-mail: pierluigi.decampo@com-villa-santina.regione.fvg.it

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Arch. Gino VERITTI

Allegati n. :

- A – Schema contratto di locazione;
- B – accettazione clausole bando e contratto;
- C1 – fac simile dichiarazione sostitutiva di notorietà legale rappresentante/titolare;
- C2 – fac simile dichiarazione sostitutiva altri soggetti;
- D – fac simile modello “offerta economica”;