



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA REALIZZAZIONE DI UN INTERVENTO DI RISANAMENTO CONSERVATIVO ED AMPLIAMENTO DELLA COLONIA FLUVIALE POSTA IN VIA PIAVE NEL CAPOLUOGO E GESTIONE DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I NORME GENERALI

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato Speciale ha per oggetto l'affidamento del servizio di gestione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande da erogarsi nel locale denominato COLONIA FLUVIALE, previa progettazione esecutiva e realizzazione di un intervento di risanamento conservativo ed ampliamento del locale stesso posto in via Piave nel capoluogo di Montevarchi, come approvato con deliberazione di Giunta Municipale n° 26 del 06/02/2019. Il capitolato dei lavori pertanto, è parte integrante e sostanziale della documentazione complessiva relativa alla concessione per la progettazione, costruzione e gestione del dell'edificio esistente

Si precisa, tuttavia, che trattandosi di una procedura assimilata al partenariato pubblico privato, la proposta progettuale che il promotore presenterà in sede di offerta si potrà distaccare da quella approvata dalla Giunta, purché rispetti ogni previsione normativa prevista dall'ordinamento in materia e consenta di raggiungere gli obiettivi prefissati dal presente capitolato.

In ogni caso all'esito del collaudo delle opere l'aggiudicatario avrà in carico la gestione funzionale ed economica dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande che sarà svolta nella struttura come sopra progettata.

Più in dettaglio l'aggiudicatario dovrà:

- eseguire la progettazione definitiva ed esecutiva, quest'ultima, in coerenza allo studio di fattibilità approvato dal concedente, eventualmente rimodulato secondo le proprie esigenze gestionali.
- eseguire i lavori di realizzazione della struttura dove svolgere l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, secondo quanto stabilito nel progetto esecutivo approvato dalla Stazione appaltante;
- realizzare l'opera completa degli impianti tecnologici e delle necessarie attrezzature ed arredi;
- in aggiunta a quanto previsto sopra, si dovrà occupare della manutenzione delle aree verdi perimetrata di colore rosso nella planimetria in allegato sotto la lett. A prevedendo interventi con cadenze programmate allo scopo di mantenere in efficienza tali spazi, mediante lo sfalcio, la potatura di siepi, arbusti e cespugli, taglio della vegetazione spontanea ed il trasporto c/o discarica autorizzata del materiale di risulta.
- gestire economicamente e funzionalmente la nuova attività di somministrazione sulla base di quanto indicato dalla S.A. negli atti di gara, nonché di quanto indicato dal concorrente nel piano gestionale presentato in sede di offerta e approvato dal concedente.
- a partire dall'annualità indicata nel piano economico finanziario, corrispondere in favore di questa Amministrazione un canone concessorio come determinato nel piano economico finanziario.

ART. 2 LUOGO DI ESECUZIONE:

L'immobile è distinto al catasto fabbricati al fg. 7 part. 34, sito nel Comune di Montevarchi

ART. 3 MESSA A DISPOSIZIONE DELLE AREE.

L'area contermina al fabbricato perimetrata di colore giallo e denominata "area progetto ampliamento e ristrutturazione ex Colonia fluviale", sarà data in uso al concessionario per l'esercizio della propria attività. Il canone di occupazione del suolo pubblico si intenderà assolto dal Concessionario con la corresponsione a favore del Comune del canone concessorio, con le modalità che vedranno indicate nel piano economico e finanziario, il concessionario ha la possibilità di fruirne per gli usi esclusivamente connessi alle attività in concessione, avendo l'obbligo del mantenimento della gradevolezza estetica onde rendere le strutture al massimo dell'efficienza.



Su l'intera area evidenziata in rosso, nelle planimetria in allegato sotto la lett. A, il Concessionario ha l'obbligo di mantenerla e custodirla come per gli altri beni oggetto della concessione secondo tutte le condizioni di cui al presente capitolato.

ART. 4 TITOLO PER L'EDIFICAZIONE

La struttura oggetto del presente capitolato è opera pubblica di interesse comunale pertanto, non è soggetta ai titoli abilitativi, a condizione che la validazione del progetto, di cui all'art. 26 del D.Lgs. 50/2016 contenga il puntuale accertamento di conformità del progetto alla disciplina dell'attività edilizia.

ART. 5 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

La procedura complessiva della concessione di cui sopra, sarà esperita nel rispetto del seguente quadro normativo di riferimento:

- in merito alla procedura di gara comprendente la progettazione, costruzione e affidamento del servizio, dal Decreto Legislativo n.50 del 18 aprile 2016 (di seguito Codice);
- in merito alla gestione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande, Decreto Legislativo n.59/2010 e Legge Regionale n.28/2005.

ART. 6 VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore dell'intera operazione sarà definito dal piano economico finanziario presentato in fase di gara nel rispetto dell'art. 167 del d.lgs 50/2016 (fatturato totale del concessionario per tutta la durata della concessione da intendersi quale corrispettivo per i lavori e servizi erogati salvo pagamento del canone in favore dell'Amministrazione).

La redazione dei progetti non darà adito a richieste di compenso, qualora non si procedesse all'aggiudicazione. La progettazione definitiva ed esecutiva, le attività complementari (rilievi, computi, indagini), la direzione lavori, i collaudi e le attività connesse alla predisposizione e presentazione presso gli enti competenti della documentazione necessaria a dare corso alle opere, sono da ritenersi a carico della ditta aggiudicataria del servizio, sia dal punto di vista tecnico/organizzativo che dal punto di vista economico.

Il concessionario non ha diritto ad alcun compenso per i lavori eseguiti ed i servizi prestati, ha però il diritto di gestire ed introitare i proventi derivanti dall'esercizio dell'attività e di eventuali servizi accessori svolti in conformità al presente Disciplinare.

ART. 7 CANONE DI CONCESSIONE

Il concessionario dovrà corrispondere al Comune un canone concessorio, per un importo e con le modalità che dovranno essere indicate nel piano economico finanziario

ART. 8 CORRISPETTIVO PER LA GESTIONE

Il Concessionario introiterà e tratterrà per sé interamente i proventi derivanti dalla gestione dell'attività di somministrazione, la cui stima è stata prodotta in sede di gara all'interno del PEF.

Qualora, per cause non imputabili all'amministrazione, la gestione dell'attività prescelta non dovesse essere iniziata oppure si dovesse interrompere prima di consentire all'aggiudicatario l'ammortamento dell'investimento effettuato, tutti i lavori e gli eventuali arredi o macchinari verranno acquisiti gratuitamente al patrimonio del Comune senza alcuna possibilità di rivalsa da parte del Concessionario che non avrà diritto, dalla data di interruzione del servizio, allo scomputo delle spese di investimento sostenute, né pretendere alcun ristoro o risarcimento di qualsiasi natura.

Ogni rischio derivante dalla realizzazione e disponibilità dell'opera realizzata nonché derivante dall'operatività e dalla gestione dell'attività di somministrazione è da intendersi a carico del concessionario.

ART. 9 DURATA MASSIMA DELLA CONCESSIONE



La durata massima della concessione è di anni venti decorrenti dalla stipula del contratto.

ART. 10 PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

La scelta del promotore avverrà tramite procedura aperta, ai sensi degli artt. 164 e ss. del Codice.

La selezione avverrà con il **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo** ai sensi dell'art. 95 co. 3 lett. a) del D. Lgs. n. 50/2016.

Individuato il promotore all'esito della valutazione di cui sopra la Amministrazione dichiarata il pubblico interesse e provvederà a sottoporla ad una verifica di mercato, con procedura assimilabile a quella prevista dell'articolo 183 c. 15 del DLGS 50/2016 oppure altra procedura coerente con le previsioni dell'articolo 180 c. 8 del DLGS 50/2016 e SMI.

ART. 11 SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Possono presentare la domanda tutti i soggetti di cui all'art. 45 del D. Lgs. n°50/2016, in possesso dei requisiti richiesti nel bando di gara, sia singolarmente che raggruppati con le modalità stabilite dall'art. 48 del D. Lgs. n°50/2016 (in questa fase non è prevista la dichiarazione delle quote di partecipazione ed esecuzione).

ART. 12 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La scelta del promotore cadrà sul partecipante che ha presentato l'offerta che avrà riportato il maggior punteggio, sarà la somma dei punteggi assegnati all'offerta tecnica ed all'offerta economica di ciascun concorrente che determinerà il punteggio complessivo.

L'offerta tecnica avrà un lunghezza non superiore a 30 pagine potranno essere redatti anche con caratteri od interlinee diversi, purché perfettamente leggibili. Inoltre è ammesso l'uso del formato pagina A3, fermo restando che il numero massimo non potrà essere superiore a trenta pagine per l'intera offerta tecnica e che ogni pagina di formato A3 verrà considerata equivalente a n. 2 pagine di formato A4. Analogamente, una eventuale pagina stampata in modalità fronte/retro verrà considerata equivalente a n. 2 pagine di formato A4. Le disposizioni circa il limite suindicato delle 30 pagine si riferiscono al mera relazione, con esclusione di schede, allegati tecnici/illustrazioni, depliant, cataloghi, tabelle, tavole, rendering ecc.....

L'aggiudicazione avverrà sulla base dei seguenti criteri:

OFFERTA TECNICA: MAX PUNTI CONFERIBILI 80/100

A) Riqualficazione immobile, arredi ed attrezzature	Max 40 punti	
a1)	funzionalità globale dell'allestimento proposto, in relazione alle attività previste e alla razionale utilizzazione dei locali e degli spazi esterni concessi al confort e fruibilità delle aree proposte per l'accoglienza degli utenti	max 10 punti
a2)	caratteristiche tecniche ed estetiche dei materiali proposti per i rifacimenti e/o rivestimenti di pareti, controsoffitti e pavimenti, dettaglio descrittivo dei criteri e delle soluzioni tecniche e impiantistiche proposte, anche in applicazione delle norme di sicurezza, con particolare riferimento agli impianti di illuminazione e di condizionamento	max 12 punti
a3)	caratteristiche tecniche, estetiche e di funzionalità dei singoli elementi di arredo proposti per l'allestimento dei locali e per l'arredo degli spazi esterni e delle	max 09 punti



	macchine e attrezzature proposte per l'attività di somministrazione	
a4)	cronoprogramma adeguatamente commentato, con dettaglio delle fasi di esecuzione dei lavori e realizzazione dell'allestimento, nel rispetto del termine indicato negli atti di gara	max 09 punti
B) Gestione del servizio. Scelte qualitative	Max 10 punti	
b1)	prodotti made in Italy	max 3 punti
b2)	prodotti per celiaci, prodotti per intolleranti al lattosio, prodotti biologici	max 4 punti
b3)	forme di abbonamento a costi ridotti forma di agevolazione proposta a beneficio degli utenti ed ogni altro accorgimento migliorativo proposto a vantaggio di qualità, efficienza e celerità dei servizi	max 3 Punti
C) Esperienza professionale del concessionario	max 15 punti	
c1)	Esperienze come gestore e/o lavoratore all'interno di strutture simili (titolo di studio pertinente equiparabile a 5 anni di attività)	Max 15
D) PROGETTO di gestione degli aspetti culturali ricreativi	max 15 punti	
d1)	Cultura e Consumo critico e Nuovi Stili di Vita	Max 2 punti
d2)	Bambini e Famiglie	Max 6 punti
d3)	Giovani Attività ricreative, sportive e di intrattenimento	Max 7 punti

A) Riqualficazione immobile, arredi ed attrezzaturemax 40 punti;

Documento da presentare: Relazione descrittiva delle Scelte relative alla qualità architettonica ed estetica del nuovo chiosco, che deve contenere almeno gli elementi richiesti dall'articolo 23 del DLGS 50/2016 riferita:

al progetto Tecnico di intervento di risanamento conservativo ed ampliamento, qualità architettonica del nuovo chiosco, riferita al progetto edilizio del manufatto, sia sotto il profilo materico (da prediligere materiali naturali) che della qualità d'insieme dell'opera rispetto al contesto d'inserimento (forme, proporzioni, altezze, colori, ecc.).

Il concorrente dovrà pertanto presentare, almeno la seguente documentazione minima:

- bozzetti o disegni in scala 1:50 del nuovo chiosco;
- piante quotate degli ingombri interni/esterni;
- almeno una sezione con l'indicazione delle altezze;
- prospetti con l'indicazione dei materiali di facciata/copertura;
- lay-out contenente un'ipotesi di sistemazione dei tavoli e delle sedie nell'area e comunque ogni altro elaborato che possa servire per una maggiore comprensione della proposta.

Deve essere proposto il progetto di arredi ed attrezzature con allegata una relazione sulla tipologia degli arredi ed attrezzature proposte con riferimento a tutte le caratteristiche tecnico-funzionali, ai materiali di fabbricazione ed ai marchi di provenienza dei medesimi (per gli arredi anche alla tipologia di contratto, ossia acquisto, comodato d'uso etc.), con altresì elenco analitico delle attrezzature raggruppate per tipologie omogenee,



numericamente individuate.

Sarà oggetto di valutazione il progetto di allestimento degli arredi e delle attrezzature, con particolare attenzione alla qualità dei materiali e all'estetica che tengano conto delle caratteristiche di pregio dell'immobile e del complesso dove esso è collocato nonché della sua destinazione d'uso.

In particolare saranno prese in considerazione soluzioni che prevedono l'uso di materiale riciclabile (porcellana, vetro ecc...) e l'uso di elettrodomestici specifici per locali pubblici.

Il layout distributivo deve illustrare la dotazione dei locali e delle attrezzature richiesta dalla stazione concedente ed offerta dal concorrente ed i flussi di lavoro per l'avvio del servizio; la dotazione viene in particolare intesa sia quale allestimento delle attrezzature, sia quale adeguamento funzionale e normativo dei locali e degli impianti.

Proposte che non garantiscano i suddetti contenuti minimi, verranno considerate deficitarie e valutate di conseguenza.

I punti per la Riqualficazione immobile, arredi ed attrezzature sono ripartiti secondo i seguenti sub parametri:

- 1) funzionalità globale dell'allestimento proposto, in relazione alle attività previste e alla razionale utilizzazione dei locali e degli spazi esterni concessi al confort e fruibilità delle aree proposte per l'accoglienza degli utenti; max 10 punti
- 2) caratteristiche tecniche ed estetiche dei materiali proposti per i rifacimenti e/o rivestimenti di pareti, controsoffitti e pavimenti, dettaglio descrittivo dei criteri e delle soluzioni tecniche e impiantistiche proposte, anche in applicazione delle norme di sicurezza, con particolare riferimento agli impianti di illuminazione e di condizionamento max 12 punti;
- 3) caratteristiche tecniche, estetiche e di funzionalità dei singoli elementi di arredo proposti per l'allestimento dei locali e per l'arredo degli spazi esterni e delle macchine e attrezzature proposte per l'attività di somministrazione max 09 punti
- 4) cronoprogramma adeguatamente commentato, con dettaglio delle fasi di esecuzione dei lavori e realizzazione dell'allestimento, nel rispetto del termine indicato negli atti di gara; max 09 punti

B) Gestione del servizio.

Documento da presentare: Relazione descrittiva delle Scelte qualitative in materia di gestione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande: max 10 punti

Deve essere sviluppato dettagliatamente quanto indicato del capitolato speciale d'oneri, utile a garantire un servizio di completa soddisfazione dell'utenza.

Deve essere allegata la lista di massima dei prodotti che si intende mettere in vendita per il servizio in questione con specificazione dei prezzi di vendita al pubblico.

Dalla proposta devono risultare la società ed il tipo di attività che s'intende svolgere, presentazione società/imprenditore, giorni e orari di apertura settimanali, numero personale addetto, numero di posti a sedere previsto, ecc...le indicazioni in merito alle caratteristiche dei prodotti (caratteristiche merceologiche del prodotto, tra cui se trattasi di prodotto bio, equosolidale, a basso contenuto calorico etc).

La varietà e la qualità di cibi e bevande da somministrare con particolare attenzione all'impiego di cibi biologici, prodotti locali, prodotti per celiaci Filiera corta nel reperimento delle materie prime, preferendo produttori locali "responsabili e proposte per il miglioramento del servizio a beneficio degli utenti, con particolare riferimento ai seguenti aspetti

Devono essere indicati i periodi di apertura proposti dal concessionario nel rispetto dell'ordinanza sindacale n.361 del 27/12/2017.

I punti per il servizio di somministrazione di alimenti e bevande, sono ripartiti secondo i seguenti sub parametri:

- 1) prodotti made in Italy max 3 punti
- 2) prodotti per celiaci, prodotti per intolleranti al lattosio, prodotti biologici da elencare max 4 punti
- 3) forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute, da fruire in determinati archi temporali ed ogni



altra forma di agevolazione proposta a beneficio degli utenti ed ogni altro accorgimento migliorativo proposto a vantaggio di qualità, efficienza e celerità dei servizi ; max 3 Punti

C) Esperienza professionale del concessionario max 15 punti

Documento da presentare: Relazione descrittiva dell'esperienza professionale pregressa per gestioni similari riferita al legale rappresentante / amministratore o gestore da questi individuato

I punti per l'Esperienza professionale, sono ripartiti secondo i seguenti sub parametri:

- 1) Avere esercitato in proprio attività d'impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, presso tali imprese, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale; Per quanto riguarda la qualifica di dipendente qualificato, si ritengono inquadramenti contrattuali idonei al riconoscimento di tale requisito quelli corrispondenti ai quattro/cinque livelli retributivi più elevati del relativo contratto di lavoro. Non si matura requisito professionale presso esercizi alberghieri con sola somministrazione agli alloggiati.
- 2) 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 e alla somministrazione degli alimenti. Il titolo di studio pertinente è equiparabile a **5 anni di attività**

I presenti 15 punti saranno assegnati con modalità proporzionali

D) Proposta organizzativa max 15 punti

Documento da presentare: Relazione descrittiva del Progetto di gestione degli aspetti culturali e ricreativi con particolare riferimento alla programmazione di iniziative e di eventi che incentivino la frequentazione della struttura, un programma di attività che faciliti e stimoli la frequentazione dell'Area. In particolare la proposta gestionale dovrà favorire la fruizione dello spazio da parte dei giovani della zona.

Nel redigere la suddetta relazione l'operatore economico dovrà tener conto che il Comune, con l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, vuole offrire a Montevarchi un luogo in cui poter mangiare sano, incontrarsi e partecipare alle attività sociali, culturali e di animazione della comunità locale.

Si richiede al Concessionario di presentare un progetto di gestione innovativo, che proponga un utilizzo degli spazi che coniughi la ristorazione con la fruizione di cultura ed animazione di comunità per diventare uno dei punti di riferimento del paese, come era in passato, che preveda la programmazione di iniziative e di eventi che incentivino la frequentazione della struttura.

I punti per il progetto di gestione aspetti culturali e ricreativi, sono ripartiti secondo i seguenti sub parametri:

- 1) Cultura e Consumo critico e Nuovi Stili di Vita (propone attività di informazione e promozione di un consumo etico e responsabile, anche attraverso la vendita e il supporto nella fornitura di prodotti provenienti dalle reti del commercio equo e solidale, a km zero, biologici, eco-sostenibili propone incontri di sensibilizzazione sui temi fondamentali su cui si fonda il gruppo, incontri con l'autore, serate di cineforum; cura lo spazio per le associazioni, teatro, Circolo dei lettori, Biblioteca max. 2 punti
- 2) Bambini e Famiglie (può proporre eventi musicali e culturali per i più piccoli, cura l'animazione delle feste di compleanno o simili ed eventi per famiglie; dovrà essere previsto il posizionamento fisso e duraturo con obbligo di manutenzione di arredi ludici anche inclusivi max 6 punti
- 3) Giovani Attività ricreative, sportive e di intrattenimento (propone e organizza eventi musicali; coinvolge i gruppi musicali giovanili della zona per dare loro spazio per esibirsi; cura il pagamento dei diritti SIAE; ecc. concede



spazi per organizzazione compleanno feste di laurea o simili; propone attività quali il mercatino di scambio libri usati od altro, giochi da tavolo). cura i giochi fissi, come il biliardino, il ping-pong, i giochi da tavolo, tornei di carte o altro; l'angolo lettura e dello scambio del libro, la rete Wi-Fi e l'angolo pc; propone serate o eventi anche sportivi; ecc.). max 7 punti

In particolare la proposta dovrà prediligere la fascia di età adolescenziale dando anche la possibilità ai ragazzi di strutturare proposte (iniziative, eventi, concerti o manifestazioni) in autonomia.

ATTRIBUZIONE PUNTEGGI OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica verrà attribuito dalla Commissione attraverso l'assegnazione motivata di coefficienti, variabili da 0 a 1, da moltiplicare per i punteggi massimi a disposizione, considerando, in linea generale, che:

- al coefficiente 0 corrisponde l'assoluta non idoneità della proposta o del tema;
- al coefficiente 0,3 corrisponde un giudizio di sufficienza (Trattazione dei temi con approfondimento minimo);
- al coefficiente 0,5 corrisponde un giudizio discreto (Trattazione e approfondimento dei temi esaustiva);
- al coefficiente 0,7 corrisponde un giudizio buono (Trattazione e approfondimento dei temi molto esaustiva);
- al coefficiente 0,85 corrisponde un giudizio ottimo (Trattazione e approfondimento dei temi con proposte/ipotesi di pianificazione coerenti con la realtà comunale);
- al coefficiente 1 corrisponde un giudizio di eccellenza (assoluta idoneità delle proposte e dei temi).

OFFERTA ECONOMICA : MAX PUNTI CONFERIBILI 20/100

Il concorrente dovrà presentare il Piano Economico Finanziario che verifichi preliminarmente la fattibilità dell'investimento, i tempi di ammortamento del capitale impiegato e quindi la convenienza a realizzare il progetto, attraverso l'esame della previsione iniziale dei costi e ricavi attesi, nonché in base alla sussistenza di margini ulteriori. Al fine di favorire la massima, il piano economico finanziario potrà essere validato da un professionista iscritto all'albo dei dottori commercialisti ed esperti contabili

Tale documento dovrà contenere l'analisi, condotta su base pluriennale, dei seguenti elementi:

- ricavi ipotizzati sulla base di una analisi del settore;
- costi operativi per la gestione dei Servizi, con scheda dei costi relativi al personale impiegato e con indicazione di retribuzione lorda totale nel rispetto dei minimi tabellari dei contratti collettivi nazionali di riferimento, numero delle risorse utilizzate per i Servizi con specifica mansione e costi relativi; spese per corsi di formazione obbligatori e facoltativi, altre eventuali spese relative al personale;
- margine operativo lordo e netto stimato;
- totale ammortamenti e pluriennale di ammortamento.

L'offerta deve espressamente contenere, **a pena di esclusione**, l'impegno del concorrente alla piena attuazione del Piano Economico Finanziario.

Dal Piano economico dovrà risultare l'ammortamento dell'investimento, all'esito del quale il Concessionario verserà al Comune il Canone concessorio.

ATTRIBUZIONE PUNTEGGI OFFERTA ECONOMICA

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 che farà riferimento all'operatore economico che verserà al Comune il canone che attualizzato ad oggi risulterà maggiormente conveniente sarà attribuito il punteggio massimo, alle altre offerte saranno assegnati punteggi determinati in misura inversamente proporzionale in riferimento al numero di annualità di versamento, confrontati con l'offerta economicamente più elevata, secondo la seguente formula:

$$p=20 \times O/Om$$

Dove



p= punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione

O= offerta presa in considerazione 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 il Comune solo dopo la stipulazione del contratto.

ART. 13 PROGETTAZIONE

Il concessionario si impegna a realizzare, a propria cura e spese, il progetto prima definitivo e poi esecutivo dell'opera, redatto in conformità all'art. 23 del Codice, nel rispetto del progetto di fattibilità tecnica ed economica predisposto dal comune.

Il concessionario dovrà completare gli sviluppi delle fasi progettuali come segue:

- consegna progetto definitivo entro 30 (trenta) giorni dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione definitiva;(nelle fase di presentazione dell'offerta il concorrente dovrà acquisire pareri preventivi, necessari per l'approvazione del progetto e per l'esercizio dell'attività, da parte degli organi competenti.
- consegna progetto esecutivo entro 30 (trenta) giorni dalla data di comunicazione dell'approvazione del definitivo.

In alternativa può, sentito il RUP, unire le due fasi.

ART. 14 REALIZZAZIONE DELL'OPERA

Il Concessionario provvederà ad eseguire l'intervento in oggetto a propria cura e spese e nel rispetto delle disposizioni normative in materia di realizzazione di lavori e opere pubbliche, garantendo il rispetto degli standard qualitativi, quantitativi, di sicurezza, delle entità economiche, nonché della tempistica prevista dal relativo cronoprogramma.

La corretta esecuzione dei lavori sarà verificata dal RUP nel rispetto delle modalità e delle procedure previste in materia di realizzazione di opere pubbliche.

L'inizio dei lavori dovrà avvenire entro 15 (quindici) giorni naturali e consecutivi dalla data di comunicazione della Deliberazione di Giunta di approvazione del progetto esecutivo.

I programmi e i tempi di esecuzione dell'opera sono individuati nel "Cronoprogramma" approvato in Giunta a corredo del Progetto esecutivo

L'attività di gestione dovrà iniziare entro 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi dal verbale di collaudo e agibilità delle opere ed impianti.

ART. 15 CONSEGNA

Prima dell'inizio dell'attività sarà redatto in contraddittorio con il Concessionario e la Stazione Appaltante, apposito verbale di consegna relativo allo stato dei locali, delle opere a verde, di eventuali arredi, dei manufatti e delle attrezzature e quant'altro affidati in gestione.

Il Concessionario prenderà in consegna, senza riserva alcuna, le aree a verde impegnandosi alla loro custodia ed a mantenerle a regola d'arte sino alla loro restituzione, oltre che ad utilizzarle conformemente alla vigente normativa e secondo le prescrizioni imposte dal presente Capitolato Speciale, espressamente esonerando il Comune da ogni responsabilità al riguardo, garantendo sempre il massimo decoro sia esterno che interno all'area identificata;

ART. 16 ATTIVAZIONE

Il concessionario al momento della conclusione dei procedimenti edilizi nonché al momento della redazione del verbale di consegna del bene, si dovrà attivare presso il Servizio SUAP (Sportello Unico Attività Produttive) per la presentazione delle pratiche (online) inerenti l'AVVIO dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.



La procedura di attivazione dell'attività da effettuare tramite "STAR" – Piattaforma Regionale dei Suap- dovrà contenere, oltre ai riferimenti sull'aggiudicazione del bando, tutto quanto previsto dalla normativa vigente in materia commerciale ed igienico sanitaria prevista di legge. Sono previsti oneri relativi ai diritti Suap ed Asl sulla base dei tariffari vigenti in materia.

Art. 17 - MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Si precisa che con il termine Attività di somministrazione di alimenti e bevande si intende: "la vendita per il consumo sul posto che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico, intesa come adiacente o pertinente al locale, appositamente attrezzati e gestiti per la funzionalità dell'esercizio" (art.41, comma 1, della L.R.n.28/2005).

Il concessionario deve assicurare il servizio con gestione a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma organizzata autonoma, con mezzi, attrezzature e personale secondo quanto prescritto dal presente capitolato e della vigente normativa in materia.

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e dovrà essere eseguito a regola d'arte sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste, delle garanzie igienico – sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio.

La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione del Regolamento CEE 852/2004 Norma sanitaria, con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti .

Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi.

La vendita di generi avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o, comunque, non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità, darà luogo all'applicazione delle sanzioni di cui al Reg.Cee 852/2004, da parte degli Organi competenti, fino alla revoca dell'autorizzazione stessa.

Relativamente all'installazione di giochi leciti si può prevedere solo la presenza di giochi elettronici di cui all'art. 110, lettera a) e c) del Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza, lettera inserita dalla Legge n.193/2012, art.1.comma 475, lettera a) – esempio Calcio Balilla, flipper...giochi basati sulla sola abilità fisica, mentale e strategica che non distribuiscono premi di alcuna natura, attuabili con gettoni al costo di 0,50 centesimi di € o di 1 €.

Si precisa che, in ogni caso, è TASSATIVAMENTE vietata l'installazione di videogiochi che comportino vincite in denaro.

L'attività di somministrazione dovrà essere fornita di generi di consumo in quantità sufficiente per soddisfare le esigenze del pubblico, sempre di ottima qualità, variamente assortiti, di recente produzione presso stabilimenti e/o laboratori provvisti di autorizzazioni sanitarie e corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.

Il personale impiegato dovrà essere adeguato in modo da garantire la perfetta continuità e la regolarità del servizio e dovrà essere in regola con le norme igienico - sanitarie ed assicurative – previdenziali.

In ogni caso il concessionario dell'attività di somministrazione dovrà garantire nell'esercizio dell'attività un adeguato livello di decoro permettendo al Comune di accertare in qualsiasi momento la regolarità della conduzione del servizio e il rispetto dell'immagine dell'Amministrazione.

Non è ammessa la sub-concessione dell'attività di ristorazione/bar pena la decadenza dalla concessione;

E' vietata qualsiasi forma di pubblicità fissa o fonica, sia all'interno del locale i che nelle aree esterne ad essi pertinenti senza preventiva autorizzazione del Comune; nel caso di provvedimento favorevole, il concessionario dovrà assolvere al pagamento di ogni canone pubblicitario secondo il prescritto regolamento comunale, ed essere munito di prescritte autorizzazioni anche edilizie e paesaggistiche.

Il concessionario è tenuto alla scrupolosa osservanza delle leggi, dei regolamenti, del "Contratto collettivo di lavoro del settore di appartenenza nonché ad osservare ed applicare le vigenti norme in materia previdenziale, assistenziale ed antinfortunistica, ivi comprese le disposizioni statutarie nei rapporti tra la stessa e i soci



lavoratori nel caso si tratti di cooperativa, e di ogni altra norma vigente e che verrà emanata.

La Ditta aggiudicataria deve garantire il rispetto delle vigenti normative in ambito sicurezza: D.Lgs n. 81 del 9/04/2008 e s.m.i..

A tal fine la Ditta aggiudicataria deve garantire che:

- Siano individuate le figure previste dal D.Lgs. 81/2008;
- Tutto il personale operante sia adeguatamente formato ed informato compreso gli addetti designati per incarichi specifici (p. incendi e primo soccorso);
- Il personale sia sottoposto ai controlli sanitari periodici ove previsti.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico del Concessionario, il quale ne è il solo responsabile. E' escluso ogni diritto di rivalsa e di indennizzo nei confronti della committenza.

L'impresa aggiudicataria si impegnerà a consegnare al committente le documentazioni che questi richiederà al fine della redazione del Documento di Valutazione dei Rischi di cui al D.lgs 81/2008.

Il Concessionario dovrà provvedere, in caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico dell'Ente proprietario per inadempienze o per responsabilità del concessionario, all'immediato e totale rimborso, in caso contrario il comune si rifarà sul deposito cauzionale richiedendone la ricostituzione nella misura prevista.

Rimangono ad esclusivo carico del concessionario i seguenti oneri:

- provvedere alla nomina di uno o più Referenti responsabili della gestione del servizio, cui il Comune dovrà fare riferimento
- la fornitura delle attrezzature e degli arredi necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e delle bevande, conformi alla vigenti normative;
- il trasporto, l'installazione, il collaudo e la messa in funzione delle apparecchiature ed attrezzature fornite, manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
- la pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione ordinarie e straordinarie dei locali dell'attività di somministrazione e dei locali adiacenti utilizzati dal concessionario;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti fissi presenti nell'ambiente in cui è effettuato il servizio;
- la pulizia dell'intera area, compresa la vuotatura dei cestini e manutenzione ordinaria dell'area di pertinenza individuata di colore rosso sotto la lett. A come dettagliato nell'oggetto.
- la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti, nel rispetto della vigente normativa in materia, derivanti dall'attività espletata;
- in generale, il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni ecc. che saranno eventualmente stabilite da parte dei servizi del Dipartimento di Prevenzione, N.a.s. e/o altri servizi di vigilanza. In particolare il concessionario dovrà essere munito delle autorizzazioni di legge.
- il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro previste dal Decreto Legislativo n. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni;
- il pagamento dei premi di assicurazione per la stipula di polizza antincendio;
- il pagamento del premio di assicurazione contro il rischio della responsabilità civile per danni a cose, persone e/o terzi, derivanti dall'utilizzo del fabbricato e dalla gestione dei pubblici servizi;
- in generale ogni onere diretto e indiretto derivante dall'assunzione della gestione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi del presente Capitolato Speciale di gara.

Il Concessionario è inoltre autorizzato a celebrare cerimonie a carattere privato, iniziative e manifestazioni consone allo stato del luogo e comunque commisurate alla dimensione, attività musicali d'ambientazione (tipo



piano-bar), concertistiche, espositive, artistiche, culturali, etc fermo restando che il Concessionario deve richiedere specifica e necessaria autorizzazione sulla base delle norme vigenti in materia di pubblico trattenimento. Egli deve garantire, però, la vigilanza e la salvaguardia dei beni, la pubblica quiete nel rispetto delle normative vigenti in materia e le norme in materia di sicurezza delle attività di pubblico intrattenimento. Si precisa ancora che il Concessionario potrà dar corso a tali manifestazioni solo dopo il rilascio delle prescritte autorizzazioni e dopo il pagamento di tutti i diritti di legge.

ART. 18 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

Sarà esclusivo onere del concessionario provvedere manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile e del resede di pertinenza.

Inoltre come già richiesto negli articoli precedenti il concessionario si dovrà occupare della manutenzione delle aree verdi perimetrata di colore rosso nella planimetria in allegato sotto la lett. A prevedendo interventi con cadenze programmate allo scopo di mantenere in efficienza tali spazi, mediante lo sfalcio, la potatura di siepi, arbusti e cespugli, taglio della vegetazione spontanea ed il trasporto c/o discarica autorizzata del materiale di risulta.

ART.19 RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario assume piena e diretta responsabilità gestionale delle attività affidate con la presente concessione, liberando a pari titolo il Comune ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato Speciale, di ogni normativa vigente in materia, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

Il Concessionario risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose o agli animali comunque provocati nell'esecuzione dell'attività, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa a carico del Comune, salvi gli interventi in favore del Concessionario da parte di società assicuratrici.

La sorveglianza sul rispetto della concessione non diminuirà in nulla la responsabilità del Concessionario per tutto quanto attiene lo svolgimento dell'attività, responsabilità che rimarrà esclusivamente ed interamente a carico dello stesso.

Il concessionario dovrà fornire idonea copertura assicurativa

ART. 23 ORARIO di APERTURA

L'orario di attività dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande dovrà rispettare quanto contenuto nell'ordinanza sindacale n.361 del 27/12/2018 emessa nel rispetto del Decreto L.vo n.201/2011 sulla liberalizzazione degli orari.

ART. 24 UTENZE E TRIBUTI

Sono a carico del concessionario tutti i tributi dovuti in base alle norme ed ai regolamenti vigenti per tempo.

In merito al canone di occupazione del suolo pubblico si rinvia a quanto dichiarato all'art. 2 del presente Capitolato.

Eventuali occupazioni temporanee che eccedano dall'area oggetto della concessione, saranno sottoposte al pagamento sulla base del regolamento comunale vigente in materia di pubbliche occupazioni di suolo.

ART. 27 CONTROLLI E VIGILANZA SULLA GESTIONE DEI SERVIZI

L'Amministrazione Comunale si riserva il più ampio diritto di accesso ai locali adibiti all'attività di somministrazione, onde effettuare i necessari controlli tecnici relativi alla qualità ed alla quantità dei prodotti somministrati da parte anche degli organi competenti.



ART. 29 RICONSEGNA DEI LOCALI E DEI BENI.

Alla scadenza contrattuale i locali dovranno essere restituiti al Comune di Montevarchi od al nuovo concessionario nello stato in cui si trovano; in questo modo l'immobile rientrerà nella piena disponibilità dell'Amministrazione concedente.

Alla cessazione della concessione per qualunque causa il Concessionario dovrà lasciare libero da persone e cose e senza pretesa alcuna il bene che è stato oggetto della concessione e dovrà riconsegnare i beni avuti in concessione, compresi quelli da lui realizzati ed acquistati del tipo movibile e/o inamovibile ottimamente sottoposti a manutenzione, in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso e le migliorie apportate.

Al riguardo sarà redatto in contraddittorio con il Concessionario un apposito verbale di riconsegna indicante lo stato dei beni mobili ed immobili oggetto del presente capitolato.

I danni che venissero eventualmente riscontrati ai beni comunali riconsegnati verranno addebitati al Concessionario che sarà tenuto a ripararli a proprie spese od a corrispondere l'importo entro il termine perentorio prescritto dall'Amministrazione.

La concessione non si configura come rapporto di locazione commerciale regolato dalla Legge 27/07/1978 n°392 e ss.mm.ii. e pertanto al Concessionario non spetterà, alla scadenza della concessione, alcuna indennità per la perdita dell'avviamento né saranno applicabili gli altri istituti disciplinati da tale legge qualora siano in contrasto con quanto previsto nel presente Capitolato.

Alla scadenza naturale della concessione, se richiesto ed autorizzato dal Comune, l'operatore economico concessionario del bene e del servizio proseguirà nell'esecuzione della concessione fino alla piena operatività del subentrante.

ART. 31 REVOCA D'UFFICIO/DECADENZA DI LEGGE

Si applica l'art. 176 "Cessazione, revoca d'ufficio, risoluzione per inadempimento e subentro " del Codice dei Contratti Pubblici.

Si applica altresì l'art.107 della L.R. n.28/2005 nei casi in cui vengano meno i requisiti professionali e morali che ne hanno permesso l'avvio.

L'Amministrazione concedente, fa salvo quanto previsto dall'art. 21-*quinqües* della Legge n°241/1990 e ss.mm.ii., in applicazione delle leggi e delle norme vigenti.

o colpe.

ART. 30 INADEMPIENZE E PENALI

In caso di inadempienze contrattuali da parte del Soggetto aggiudicatario, il Comune invierà una diffida al concessionario, contenente la prescrizione a provvedere entro un congruo termine. Se le inadempienze rilevate sono atte a pregiudicare la sicurezza degli utenti, la diffida di cui al punto precedente prevederà l'esecuzione immediata degli adeguamenti.

Nel caso in cui le inadempienze non rivestano un carattere tale da pregiudicare la prosecuzione del rapporto contrattuale, al soggetto concessionario sono applicate penali commisurate all'entità dell'inadempienza rilevata.

La violazione degli obblighi del presente capitolato, comporterà l'applicazione di una penale a partire da € 50,00= e fino a € 1.000,00=, a seconda della gravità dell'inadempienza.

Nel caso di inadempienze gravi o dopo la terza contestazione, il Comune ha altresì la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile, previa diffida scritta ad adempiere entro il termine di 15 giorni, decorso il quale il contratto si intende risolto di diritto, in questo caso si potrà risolvere il contratto che comporterà per l'Ente il diritto di ottenere il risarcimento per eventuali maggior danni diretti o indiretti compresi i danni riferiti a danni all'immagine degli stessi, nonché la corresponsione delle maggiori spese sostenute dai committenti per la prosecuzione del servizio.

La comminazione della penale, in ogni caso, non impedisce il risarcimento del maggior danno.



La decadenza dalla concessione per inadempimento comporta l'incameramento dell'intera cauzione, fatto salvo l'ulteriore risarcimento dei maggiori danni subiti dall'Amministrazione per spese dirette o indirette sostenute a causa delle sue inadempienze

ART. 32 CONTROVERSIE

Tutte le controversie tra l'Amministrazione e l'Aggiudicatario che si dovessero verificare nel corso della concessione, sono devolute all'autorità giudiziaria che ha la competenza per territorio.

Viene quindi escluso il ricorso ad un collegio arbitrale.

Le eventuali controversie non autorizzano comunque l'Operatore Economico ad interrompere il servizio.

ART. 34 CONOSCENZA DELLE CONDIZIONI DELLA CONCESSIONE

L'assunzione della concessione di cui al presente Capitolato Speciale implica da parte dell'aggiudicatario la perfetta conoscenza dell'area in concessione ed accettazione non solo di tutte le norme a carattere generale e particolare che lo regolano ma, altresì, di tutte le condizioni locali che si riferiscono alle prestazioni da svolgere, dello stato dei luoghi, dei manufatti, delle strutture, degli impianti ivi presenti e di tutto il patrimonio pubblico oggetto della stessa e, inoltre, di tutte le circostanze generali e speciali che possono aver influito nel giudizio dell'aggiudicatario stesso circa la convenienza di assumere le attività in relazione ai prezzi offerti, della specifica normativa di settore.

ART. 37 NORME DI LEGGE E RINVIO

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si rimanda alle norme del Codice Civile, in quanto compatibili, alle disposizioni comunitarie, nazionali e regionali vigenti in materia.

ART. 38 PUBBLICAZIONE

Le spese eventualmente sostenute per le eventuali pubblicazioni dovranno essere rimborsate alla stazione concedente dall'aggiudicatario e/o aggiudicatari, entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione provvisoria decretata nell'ultimo verbale di gara e comunque prima della consegna della presente concessione.