

CAPITOLATO RELATIVO ALLA CONCESSIONE DEL PUNTO RISTORO IN CHIOSCO SITO IN PIAZZA GRAMSCI

ARTICOLO 1

FINALITA' E OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Viste le deliberazioni di Giunta Comunale n. 371 del 05.11.2024 ad oggetto “ Destinazione d’uso dell’immobile denominato “Gramsci Cafè” di proprietà del Comune di Carrara sito i Piazza Gramsci”, n. 176 del 13.05.2025 ad oggetto “ Atto di indirizzo relativo all’affidamento di punto ristoro” il Comune di Carrara (di seguito, Comune) intende avviare una procedura di selezione pubblica per l’assegnazione in regime di concessione del chiosco di Piazza Gramsci da adibire al servizio di punto ristoro secondo quanto previsto dal D.Lgs.36/2023 e s.m.i. e nel rispetto di quanto previsto dalla L.R.T. 62/2018 e dal Reg.CE 852/04.

Il chiosco è situato nel centro storico di Carrara, nella frequentata Piazza Gramsci, ubicato vicino alla prestigiosa Accademia di Belle Arti, a scuole pubbliche e private e ad uffici pubblici. Nelle immediate adiacenze si svolge, il lunedì mattina, il mercato settimanale, mentre il mercoledì si svolge il mercatino dei produttori agricoli Coldiretti. Nella Piazza in cui insiste il chiosco è presente anche il “Palco della Musica”, storica struttura di proprietà del Comune utilizzata, come palcoscenico per iniziative di animazione (concerti ecc) organizzate sia da privati che dal comune: il chiosco quindi, per la sua collocazione, è da ritenersi punto strategico per aggregazione sociale e punto di ritrovo per la collettività e per i turisti che frequentano la nostra città .

Il servizio dovrà quindi essere erogato secondo un orario minimo stabilito dal presente capitolato per assicurare, non solo ai cittadini, ma anche ai turisti che visiteranno la città la possibilità di beneficiarne.

L’affidamento in concessione del chiosco ad un soggetto privato per lo svolgimento dell’attività di punto ristoro rispetta i caratteri di convenienza e di fattibilità richiesti dal codice dei contratti poiché la prestazione da erogare è propria dell’imprenditore privato ma, nel contempo, consente all’Ente di perseguire l’interesse pubblico teso alla rivitalizzazione ed alla promozione del centro storico.

La scelta di ricorrere al regime concessorio di cui al libro IV del Codice dei Contratti è ritenuta conveniente rispetto all’affidamento del servizio tramite appalto per la medesima durata temporale, non solo in termini di ritorno economico per l’Ente (nel caso della concessione è previsto l’introito di un canone di concessione e la manutenzione ordinaria del bene a carico del concessionario), ma anche perché consente all’Amministrazione di valorizzare l’area prevedendo criteri di scelta dell’operatore tarati anche sulle esigenze del tessuto economico e sociale, anche con la finalità di dare concretezza a ciò che mette in luce il Libro Bianco sulle politiche regionali di sicurezza ossia che “comunità, socialità, cultura e commercio siano elementi vitali che animano gli spazi urbani e costituiscono di per sé un fattore di sicurezza nelle città”.

ARTICOLO 2

DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà durata di 6 anni decorrenti dalla data del verbale di avvio di esecuzione della concessione, senza possibilità di rinnovo.

Il Comune si riserva la facoltà di autorizzare l'avvio della concessione, nelle more del formale perfezionamento del contratto, dopo che sia divenuta efficace l'aggiudicazione e previa sottoscrizione del sopraindicato verbale di avvio di esecuzione della concessione, controfirmato dalle parti in cui sia descritta la consistenza dei beni stessi e degli impianti/attrezzature presenti negli immobili in concessione.

ARTICOLO 3

DESCRIZIONE DEGLI IMMOBILI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà ad oggetto il seguente immobile di proprietà comunale:

1. Chiosco di Piazza Gramsci

Il chiosco oggetto di concessione è identificato nella planimetria allegata (**All. 1**).

E' consentita, a cura e spese del concessionario (compresi oneri per l'occupazione del suolo pubblico), la realizzazione di un dehor nell'area adiacente il chiosco per una superficie occupata non superiore a 35 mq; il dehor dovrà essere aperto sui lati ed autorizzato in base alle previsioni del vigente regolamento comunale (Allegato L del vigente Rec - Regolamento edilizio comunale).

Relativamente alla struttura dell'immobile, il competente Settore Opere Pubbliche ha verificato che è necessario, sempre a cura e spese del concessionario, almeno:

- il ripristino a regola d'arte dell'impianto elettrico, comprensivo del rilascio della dichiarazione di conformità relativa agli interventi eseguiti ;
- il fissaggio di n. 2 pannelli del controsoffitto, la sostituzione di n. 2 mattonelle rotte e la tinteggiatura delle pareti esistenti;
- la redazione dell'APE

Si precisa che non è presente acqua calda corrente ed è presente un solo bagno ad uso esclusivo del personale .

Eventuali modifiche dell'immobile, coerenti con l'attività che il concessionario riterrà di voler esercitare, dovranno essere concordate con l'Amministrazione e saranno disciplinate ai sensi dell'art. 12 del Regolamento comunale per l'uso da parte di terzi dei beni immobili demaniali indisponibili e disponibili del Comune, approvato con delibera di C.C. n.37 del 21/03/2012, come anche specificato dal presente capitolato. Anche in questo caso, gli interventi saranno a cura e spese del concessionario. Al termine della concessione, le modifiche in questione saranno acquisite al patrimonio comunale senza riconoscimento di alcun diritto.

Si precisa che all'interno del chiosco ottagonale in ghisa di Piazza Gramsci si trovano arredi ed attrezzature di proprietà del precedente gestore, che lo stesso dovrà sgomberare entro 10 giorni

dall'aggiudicazione giusto verbale di consegna dell'UO Patrimonio ai sensi della delibera della Giunta Comunale n. 371/2024. Il chiosco verrà quindi consegnato, di norma, vuoto di mobili, attrezzature, suppellettili e quant'altro ad oggi in esse contenuto. Il medesimo gestore dovrà di norma, rimuovere, entro lo stesso termine, il gazebo attualmente presente nella piazza, in adiacenza al chiosco e di pertinenza dello stesso.

Il chiosco sarà quindi messo nella disponibilità dell'aggiudicatario ad avvenuta comunicazione, da parte dell'U.O. Patrimonio dell'avvenuto adempimento di quanto sopra.

ARTICOLO 4

CANONE DI CONCESSIONE

Il canone minimo di concessione, da prendere in considerazione ai fini della formulazione dell'offerta economica, è fissato in € **6.000,00 annui**, pari a € 500,00 mensili.

In ogni caso, il canone di concessione effettivamente dovuto al Comune sarà determinato sulla base della migliore offerta, in rialzo, presentata dal soggetto che risulterà aggiudicatario.

Il canone, oltre I.V.A di legge dovrà essere pagato, a seguito di emissione di fattura da parte del competente Settore Comunale, entro e non oltre i 10 giorni successivi dal ricevimento di ciascuna fattura mensile.

Il versamento dovrà essere effettuato mediante bonifico bancario al Comune di Carrara - IBAN: IT41H0538724510000047284260 . Maggiori dettagli saranno forniti alla stipula del contratto.

Il canone sarà rivalutato annualmente, in misura pari al 100% delle variazioni registrate dall'ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati nell'anno precedente, automaticamente e senza alcuna necessità di comunicazione da parte dell'Amministrazione comunale.

Il mancato pagamento, anche di una sola quota del canone di concessione, decorso il termine massimo di 30 giorni dalla convenuta scadenza, determinerà l'automatica costituzione in mora della parte inadempiente, con conseguente corresponsione degli interessi legali, che verranno applicati e fatturati con la prima fattura mensile utile.

ARTICOLO 5

VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE

Ai sensi dell'art.179 del Codice dei Contratti, il valore della concessione oggetto del presente contratto è costituito dal fatturato totale del concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA e stimato al momento della pubblicazione del bando .

Si precisa che, in assenza di dati disponibili sugli incassi inerenti le precedenti gestioni, le stime di seguito fornite sono basate sui dati forniti dall'I.S.R. della locale CCIAA, calcolati con riferimento ai bar presenti nel comune di Carrara anni 2021-2022-2023 che evidenziano una media annua di:

- Ricavi: € 113 mila
- Valore aggiunto: € 33 mila
- Costo del personale € 35 mila
- Costo del personale per addetto : € 8.000,00 (considerando la media tra personale assunto a tempo indeterminato, apprendisti, collaboratori ecc), dove per valore aggiunto si intende tecnicamente il

valore della produzione (costituito per la gran parte dai ricavi) al netto dei costi direttamente sostenuti (materie prime, servizi, affitti e locazioni e oneri accessori di gestione) .

Sulla base della perizia agli atti del settore, si può ipotizzare un investimento iniziale da parte del gestore, per la sistemazione dell'immobile e del suo arredo, di una spesa compresa tra i 10.000,00 ed i 12.000,00 euro. In via del tutto esemplificativa e non esaustiva, le spese da affrontare per rendere funzionale il chiosco al servizio di punto ristoro sono relative:

- all'acquisto di un bancone attrezzato, all'acquisto di almeno un frigorifero, all'acquisto di tavoli e sedie a disposizione degli avventori da collocare nell'area esterna, al ripristino a regola d'arte dell'impianto elettrico, comprensivo del rilascio della dichiarazione di conformità relativa agli interventi eseguiti, al fissaggio di n. 2 pannelli del contro soffitto, alla sostituzione di n. 2 mattonelle rotte ed alla tinteggiatura delle pareti esistenti, alla sistemazione del pavimento, all'installazione d un boiler o altra attrezzatura per la produzione di acqua calda corrente.

Il chiosco è dotato di un unico bagno (ad uso esclusivo dei dipendenti), e ciò implica la necessità, da parte del concessionario, di modulare il servizio del punto ristoro secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

A carico del concessionario sarà anche il pagamento dei tributi comunali, quali la Tari, il canone di occupazione suolo pubblico (in caso di utilizzo dell'area pertinenziale esterna) ed il canone pubblicitario (se installata una insegna superiore a 5mq).

A puro titolo di esempio, ad oggi e sulla base delle tariffe vigenti (modificabili annualmente su decisione dell'Ente), la Tari annuale è pari ad € 1.398,00 (compreso dehor), mentre il pagamento del canone del suolo pubblico, conseguente all'installazione del dehor, è pari ad € 1.348,00 annui. Ovviamente, il concessionario dovrà versare al Comune anche il canone di concessione, come già detto stimato, a base di gara, in € 6.000,00 annui (maggiorato della percentuale di rialzo offerta in sede di gara)+ Iva di legge.

Il concessionario, a fronte di un investimento iniziale, potrà beneficiare, ai fini della sostenibilità economica del proprio progetto, della collocazione centrale e "strategica" del chiosco, nonché della possibilità di ampliare la superficie a disposizione per lo svolgimento dell'attività mediante l'allestimento di un'area attrezzata della superficie di 35 mq.

Sulla base di quanto sopra, il valore della concessione, in assenza di dati sugli incassi conseguiti dai precedenti gestori, può essere quindi stimato utilizzando, come parametri di riferimento, alcuni dati forniti dall'I.S.R. della locale CCIAA, tra i quali il ricavo medio annuo dei bar presenti a Carrara tra gli anni 2021/2023, pari ad € 113.000,00 annui, moltiplicato per gli anni di concessione (sei); tuttavia, alla luce del fatto che il chiosco è dotato, al momento dell'aggiudicazione, di un solo servizio igienico, che è privo di acqua calda e che il posizionamento di un dehor è solo eventuale e sarà a cura e spese dell'aggiudicatario (così come l'eventuale allestimento di un servizio igienico a disposizione della clientela), il valore della concessione calcolato sulla base del dato sui ricavi sopra indicato è ridotto del 30%, e pertanto è definito in € **475.000,00** per l'intera durata della concessione

ARTICOLO 6

SOPRALLUOGO

Pur non essendo obbligatorio, é fortemente consigliato un sopralluogo nel chiosco al fine di conoscere l'area di collocazione ed i contesto in cui si trova, le caratteristiche della struttura, gli spazi, e quant'altro necessario per la migliore formulazione dell'offerta.

Il sopralluogo dovrà essere richiesto e prenotato al Comune –Settore 3 Attività Produttive /Servizi educativi e scolastici mediante mail all'indirizzo: cristina.demontis@comune.carrara.ms.it e dovrà essere effettuato da soggetto formalmente autorizzato della Ditta interessata (titolare, legale rappresentante o altro delegato) .

ARTICOLO 7

ATTIVITA' AMMESSE

L'immobile in concessione dovrà essere adibito a un punto ristoro nel rispetto di quanto previsto dal R.E. 852/04 e s.m.i. e della L.R.T. 62/2018 e s.m.i. . Eventuali ulteriori attività (ad esempio eventi) che il concessionario intenderà svolgere dovranno essere concordate con l'Amministrazione comunale ed autorizzate secondo la normativa vigente. In ogni caso, la tipologia e numero di tali attività non potranno snaturare la qualifica dell'attività concessa (cioé, punto ristoro); il concessionario non potrà quindi mutare, per tutta la durata della concessione, la destinazione d'uso.

Il chiosco assegnato in concessione per la gestione del servizio non può essere utilizzato per lo svolgimento di attività economiche che non siano espressamente oggetto della procedura di affidamento.

Al concessionario è fatto divieto di collocare all'interno o all'esterno del chiosco concesso apparecchiature per gioco leciti di cui all'art. 110 del t.u.l.p.s.

ARTICOLO 8

OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario dovrà svolgere il servizio con gestione a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma organizzata autonoma di mezzi e personale, secondo quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa di settore.

Il servizio sarà quindi remunerato esclusivamente con l'introito degli incassi, in base ai prezzi offerti al pubblico. Per l'organizzazione e la gestione del servizio il concessionario utilizzerà esclusivamente risorse proprie, sia in termini di personale che in termini di materiali ed attrezzature, assicurando la continuità del servizio durante l'intera durata della concessione stessa.

Il concessionario pertanto non potrà vantare pretese né chiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Il concessionario **articolerà il proprio orario** durante l'anno **assicurando comunque l'apertura almeno dalle 9,00 alle 13,00 e dalle alle ore 14,00 alle ore 18,00 (domenica e festivi compresi) nel periodo ottobre - marzo, e dalle ore 9,00 alle ore 13 e dalle ore 16,00 alle ore 20,00 (domenica e festivi compresi) nel periodo aprile - settembre),** affinché il servizio di ristoro sia

ampiamente fruibile alla cittadinanza. E' consentito un giorno di riposo facoltativo, escluso la domenica.

Inoltre il concessionario:

- non dovrà destinare il chiosco e l'eventuale dehor ad un uso diverso da quello previsto.
- dovrà avvisare la pubblica autorità ed il Comune di Carrara quando si verificheranno, nell'area da lui custodita e/o nell'immobile ed eventuale dehor, situazione di danneggiamenti ai beni pubblici e/o di segnalare situazioni di pericolo di cui abbia conoscenza;
- dovrà vigilare e custodire le aree, i beni/attrezzature, ed il chiosco per le funzioni in esse esercitate;
- dovrà espletare le attività di pulizia e conferimento rifiuti, secondo le normative vigenti.
- sarà tenuto alla manutenzione ordinaria finalizzata al mantenimento del chiosco e dell'eventuale dehor all'uso a cui sono destinati. A titolo esemplificativo e non esaustivo dovrà effettuare: riparazione e sostituzione di parti accessorie di infissi e serramenti; riparazione e sostituzione di apparecchi sanitari e relative rubinetterie; verifica delle connessioni dei quadri elettrici, prova delle protezioni, sostituzione di interruttori, fusibili, spie, lampade ecc.;
- sarà tenuto alla corresponsione all'Ente della tassa per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, al pagamento del suolo pubblico, del canone di pubblicità e di quant'altro previsto in relazione alla tipologia di attività svolta;
- dovrà attivare ed intestarsi i contratti di consumo (luce, acqua ecc);
- dovrà espletare le attività amministrative e contabili inerenti il funzionamento e le attività della struttura per il funzionamento del punto ristoro.
- dovrà utilizzare arredi e attrezzature che riportino apposita dichiarazione di conformità.
- dovrà procedere alla verifica periodica delle condizioni di sicurezza degli impianti, compresa quella di regolare messa a terra degli impianti elettrici.

Il concessionario si impegna anche a garantire lo svolgimento del servizio di punto ristoro in caso di eventi organizzati dall'Amministrazione, nonché di mantenere pulite e ordinate le aree assegnate.

Il concessionario solleva l'Amministrazione Comunale dalle responsabilità per i vizi del manufatto concesso e delle aree pertinenziali. Il concedente, di conseguenza, non garantisce la conformità degli impianti ed attrezzature che corredano le aree ed il chiosco oggetto della concessione alle normative di sicurezza. In ogni caso il concessionario esonera l'Amministrazione Comunale dalla prestazione della garanzia di conformità degli impianti e dichiara di accettarli nello stato in cui essi si trovano facendosi carico di ogni spesa e atto necessari per la loro messa in sicurezza, per l'eventuale adeguamento alle norme antincendio e di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e per ogni altro obbligo di legge derivante dalla conduzione del manufatto concesso.

Il concessionario esonera espressamente il Comune da:

- ogni responsabilità per danni diretti e indiretti che potessero derivargli da fatti od omissioni derivanti dalla conduzione dell'immobile e degli impianti condotti da egli stesso o da terzi in qualsiasi relazione con il concessionario (compreso il personale adibito all'attività del locale in uso) anche di natura colposa o dolosa.
- dalle responsabilità e da qualsiasi sanzione/penale/amministrativa che dovessero essergli contestate in relazione all'attività svolta nel locale concesso.

Il concessionario è inoltre tenuto ad accettare di sottostare ad eventuali controlli, verifiche e sopralluoghi dell'Amministrazione Comunale. Tali richieste potranno essere avanzate dall'Amministrazione in qualunque momento.

Il concessionario dovrà iniziare l'attività entro 3 mesi decorrenti dalla data del verbale di avvio di esecuzione della concessione, salvo cause di forza maggiore a lui non imputabili, che dovranno essere tempestivamente comunicate all'Amministrazione.

Infine, il concessionario dovrà dichiarare di aver preso visione e conoscenza e di applicare integralmente le norme del Regolamento per l'uso da parte di terzi di beni immobili demaniali indisponibili e disponibili del comune approvato con Delibera di consiglio comunale n. 37 del 21.03.2012.

ARTICOLO 9

SOGGETTI AMMESSI A PRESENTARE L'OFFERTA

Possono partecipare alla selezione soggetti commerciali in forma d'impresa previsti nel libro V° del Codice Civile (Società, Imprese, Ditte individuali, ecc.), regolarmente iscritti alla camera di commercio territorialmente competente, anche eventualmente costituiti in raggruppamento.

ARTICOLO 10

REQUISITI DI ORDINE GENERALE E IDONEITA' PROFESSIONALE PER L'AMMISSIONE

Gli operatori economici interessati, per poter essere ammessi alla selezione, dovranno dichiarare:

- di non trovarsi nelle situazioni di cui all'art. 94 del Codice dei Contratti;
- l'esistenza di situazioni rilevanti ai sensi dell'art. 95 del Codice, presentando una breve relazione sui fatti al fine di assumere una decisione sulla esclusione non automatica;
- di essere iscritti nel registro delle imprese della Camera di commercio territorialmente competente, ove applicabile, per oggetto e attività coerenti con il presente bando;
- di non trovarsi nelle situazioni di cui all'art. 53, comma 16-ter del D.lgs. n. 165/2001 e all'art. 21, comma 1, del D.lgs. n. 39/2013;
 - il concorrente inoltre deve possedere i requisiti di accesso all'attività di somministrazione alimenti e bevande di cui agli articoli 11 e 12 della L.R.T. 62/2018, e precisamente non possono accedere ed esercitare attività di somministrazione alimenti e bevande:
 - coloro che sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
 - coloro che abbiano riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitto non colposo, per il quale è prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo a tre anni, sempre che sia stata applicata, in concreto, una pena superiore al minimo edittale;

- coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva per uno dei delitti di cui al libro II, titolo VIII, capo II del codice penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, rapina, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione;
- coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione e nel commercio degli alimenti previsti da leggi speciali;
- coloro che sono sottoposti a una delle misure previste dal decreto legislativo 6 settembre 2011 n. 159, ovvero a misure di sicurezza;
- coloro che sono incorsi in una delle cause di divieto, decadenza o sospensione previste dall'art.67 del D.Lgs. 159/2011.
- coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume, per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti; per i reati concernenti la prevenzione dall'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine, nonché per reati relativi ad infrazioni alle norme sui giochi o che si trovano nelle condizioni previste dagli articoli 11,92e 131 del R.D. 18.06.31 n. 773;

Il divieto di esercizio dell'attività permane per la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata. Qualora la pena sia estinta in altro modo, il termine di cinque anni decorre dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza, salvo riabilitazione.

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

In caso di società, i requisiti di onorabilità devono essere posseduti dal legale rappresentante, da altra persona preposta all'attività commerciale e da tutti i soggetti individuati dall'art.2 comma 3 Del D.P.R. 3.6.1998 n.25. In caso di impresa individuale i requisiti devono essere posseduti dal titolare e dall'eventuale altra persona preposta all'attività commerciale.

Inoltre il concorrente deve possedere uno dei seguenti requisiti professionali :

- avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione e la somministrazione degli alimenti istituito dalle Regioni o dalle Province autonome di Trento e Bolzano;
- avere esercitato in proprio per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, l'attività di commercio nel settore alimentare o di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;
- avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare o di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o, se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione INPS;
- essere in possesso di diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, nel cui corso di studi sono previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

I requisiti professionali possono essere posseduti anche da un preposto (da indicare in sede di offerta).

In caso di concorrente costituito da un raggruppamento temporaneo i suddetti requisiti devono essere posseduti da ciascun operatore economico interessato.

Per la comprova dei requisiti sono acquisiti d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

ARTICOLO 11

REQUISITI RELATIVI ALLA CAPACITA' TECNICA ED ALLE CAPACITA' FINANZIARIE ED ECONOMICHE

Per poter accedere alla presente procedura, gli operatori economici, oltre ai requisiti di carattere generale, dovranno possedere anche i seguenti requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnica declinati in attuazione dell'art. 183, terzo comma, del Codice dei Contratti il quale dispone che *“i requisiti sono non discriminatori e proporzionati all'oggetto della concessione, Le condizioni di partecipazione sono correlate e proporzionali alla necessità di garantire la capacità del concessionario di eseguire la concessione, tenendo conto dell'oggetto della concessione e dell'obiettivo di assicurare la concorrenza effettiva”*

a) requisiti relativi alla capacità tecnica professionale:

- il concorrente deve possedere esperienza nell'attività di impresa operante nell'attività di preparazione e/o somministrazione e/o commercio di alimenti e /o bevande per almeno due anni anche non consecutivi nel triennio 2022-2024.

Il requisito dell'esperienza lavorativa è comprovato mediante:

- copia delle fatture o dati di dichiarazioni IVA relative alla specifica attività da cui si ricava il fatturato specifico realizzato. Qualora la fattura non menzioni la specifica attività o la causale riportata non sia chiara, il requisito può essere dimostrato presentando anche copia dei contratti a cui le fatture si riferiscono;
- licenze per esercizio bar/ristorazione, comunicazioni SUAP ecc.
- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente pubblico contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione o attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione in originale o in copia;

b) requisiti relativi alla capacità economico finanziaria: fatturato medio per almeno due anni nel triennio 2022 - 2024 pari ad almeno € 50.000,00. In caso di raggruppamenti di operatori tale requisito può essere dimostrato cumulativamente da due o più soggetti componenti il raggruppamento medesimo, ed è comprovabile tramite estrazione di bilanci relativamente al periodo sopra indicato. Tale requisito è richiesto a garanzia e dimostrazione della solidità economico-finanziaria e comprova di capacità produttiva ed organizzativa del concorrente.

La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti: per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa; per gli operatori economici costituiti in forma

d'impresa individuale ovvero di società di persone, mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA; dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione. Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

ARTICOLO 12

MODALITA' DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

AI sensi dell'art. 183, comma 8, Codice dei Contratti, i requisiti di partecipazione relativi alle capacità tecniche e professionali, e alla capacità finanziaria ed economica degli offerenti sono verificati sulla base di autocertificazioni o referenze che i partecipanti hanno l'onere di presentare come prova in base ai requisiti specificati nel presente disciplinare.

La verifica circa il possesso dei requisiti avverrà secondo le disposizioni di cui all'articolo 99 Codice dei Contratti.

I requisiti saranno verificati accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico. L'operatore economico è tenuto a inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la dimostrazione del requisito che non siano già presenti nel fascicolo e che non possano essere acquisiti d'ufficio .

ARTICOLO 13

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Ai sensi dell'art.183 del Codice dei Contratti la concessione sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa attraverso l'assegnazione di una punteggio massimo complessivo di 100 punti così suddivisi:

OFFERTA TECNICA : MASSIMO 70

OFFERTA ECONOMICA: MASSIMO 30

TOTALE: MASSIMO 100

L'offerta tecnica è composta da un elaborato illustrativo detto “**Progetto e gestione del servizio**”. Il concorrente dovrà dimostrare di saper gestire un punto ristoro tenuto conto della collocazione in una piazza di pregio e strategica della città e della sua vicinanza con scuole, uffici pubblici. La relazione di progetto dovrà evidenziare le caratteristiche dell'offerta improntata ad attività e servizi di qualità, la descrizione della struttura organizzativa ed operativa, evidenziando il livello di professionalità del personale impiegato ed il numero di operatori, il livello di flessibilità anche organizzativa nel far fronte alle affluenze via via previste.

Il concorrente, inoltre, dovrà dimostrare attraverso quali azioni intenda valorizzare il servizio offerto, (organizzazione eventi a tema, raccordi con altri soggetti...) e dovrà dimostrare, nella relazione, l'entità del proprio investimento finalizzato al miglioramento del servizio offerto.

L'elaborato, massimo di 30 pagine formato A4 , dovrà essere articolato nei seguenti punti

Punto 1. ampliamento dell'orario di apertura del chiosco: il concorrente deve indicare l'ampliamento della fascia oraria e giorni rispetto a quanto previsto dal presente capitolato

Punto 2. valutazione della capacità tecnica ed organizzativa : il concorrente deve relazionare e documentare sulla capacità tecnica e di organizzazione del servizio, l'organigramma del personale previsto, la qualità e la diversificazione dei prodotti e del servizio, anche sulla individuazione di uno o più target di clientela.

Punto 3. pulizia e decoro del chiosco e dell'area pertinenziale: stante l'ubicazione nella piazza centrale, è premiale la programmazione di attività di pulizia, di manutenzione ordinaria del chiosco e delle eventuali pertinenze. Il concorrente deve evidenziare nella relazione le operazioni di pulizia periodica del chiosco delle pertinenze ed eventuali aree circostanti utilizzate dagli avventori, di disinfestazione del chiosco e delle pertinenze e allegare un piano di manutenzione ordinaria del chiosco e delle eventuali pertinenze (compresi eventuali vasi e piante di pertinenza se previsti).

Punto 4. Iniziative di valorizzazione : il concorrente deve illustrare le iniziative di valorizzazione e di promozione dell'attività che siano anche elemento di valorizzazione e promozione del territorio. Non saranno valutate le iniziative di intrattenimento e pubblico spettacolo di cui agli articoli 68 e 80 del T.U.L.P.S.

Punto 5 Sostegno al servizio fornito dai bagni pubblici presenti in Piazza Gramsci: stante l'ubicazione nei pressi del chiosco di un servizio di bagni pubblici, viene considerata premiale la programmazione di misure di sostegno che contribuiscano alla funzionalità del bagno pubblico presente in Piazza Gramsci.

Punto 6 Arredi ed attrezzature: il concorrente deve descrivere, anche allegando materiale illustrativo, la qualità e la tipologia degli arredi e delle attrezzature che intende installare

Punto 7 Piano di miglioramento e completamento della funzionalità dell'immobile: il concorrente deve indicare le eventuali migliorie proposte

I criteri di valutazione dell'offerta tecnica/ progetto e gestione del servizio sono di seguito elencati :

1. AMPLIAMENTO ORARIO DI APERTURA DEL CHIOSCO: fino ad n.2 punti per un max di **20 punti** assegnati per ogni ora di anticipo e/o posticipo di apertura dell'orario di apertura e/o chiusura del servizio ricompresa nella fascia oraria dalle ore 6 alle ore 24 .

2. VALUTAZIONE DELLA CAPACITA' TECNICA ED ORGANIZZATIVA: fino ad un max di **15 punti** così assegnati:

- esperienza aziendale nel settore della somministrazione alimenti e bevande/ commercio/ attività artigianale

max punti: 8

- presenza di personale qualificato (numero complessivo e curriculum) e flessibilità organizzativa anche per far fronte ai flussi dei clienti nelle varie fasce orarie ed alle eventuali necessità conseguenti ad eventi pubblici e privati

max punti : 5

- offerta di qualità e diversificata: (es: prodotti gluten free, biologici, tipici) anche tarata sull'individuazione di uno o più target di clientela (es: dipendenti pubblici, studenti dell'Accademia, bambini frequentanti la vicina scuola primaria di primo grado ecc.).

max punti: 2

3. PULIZIA E DECORO DEL CHIOSCO E DELL'AREA PERTINENZIALE: fino ad un max di **10 punti** così assegnati:

- piano di manutenzione ordinaria del chiosco per tutto il periodo della concessione:

max 3 punti

- piano di sanificazione disinfestazione, pulizia, anche delle aree limitrofe, per tutto il periodo della concessione:

max 7 punti

4. INIZIATIVE DI VALORIZZAZIONE fino un max di **9 punti** così assegnati:

- predisposizione di iniziative di aggregazione, anche per la valorizzazione delle peculiarità artistiche e culturali del territorio e dell'identità locale e dei prodotti tipici locali e strategie comunicative utilizzate nel periodo della concessione per la promozione dell'attività.

max: 6 punti

- predisposizione di un corner o scaffale o bacheca per info sulle iniziative comunali e distribuzione materiale informativo/promozionale del comune (depliant, locandine, guide ecc)

max: 3 punti

5. SOSTEGNO AL SERVIZIO FORNITO DAI BAGNI PUBBLICI PRESENTI IN PIAZZA GRAMSCI fino ad un max di **9 punti** così assegnati:

tipologia del sostegno fornito (prodotti e/o servizi):

max 5 punti

periodicità del sostegno fornito della fornitura e/o del servizio offerto:

max 4 punti

6. ARREDI E ATTREZZATURE fino ad un max di 4 punti così assegnati:

- **Qualità e tipologia degli arredi interni ed esterni:**

max 2 punti

- **Qualità e tipologia delle attrezzature, anche con riferimento alla classe energetica:**

max: 2 punti

7. PIANO DI MIGLIORAMENTO E COMPLETAMENTO DELLA FUNZIONALITA' DELL'IMMOBILE fino ad un max di 3 punti, assegnati mediante la valutazione delle migliori proposte per aumentare la fruibilità e la funzionalità del punto ristoro.

L'**offerta economica** sarà valutata sulla base della percentuale al rialzo del canone annuo di gara, secondo la formula della proporzionalità inversa.

L'offerta economica, redatta in lingua italiana, datata e sottoscritta dallo stesso soggetto che sottoscrive la domanda di partecipazione dovrà indicare, a pena esclusione, in cifra ed in lettere, la percentuale del rialzo offerto; indicandolo fino alla seconda cifra decimale. Dovrà essere indicata un'unica percentuale di rialzo offerto, che l'Ufficio applicherà, in sede di contratto.

Nel caso di discordanza tra la percentuale indicata in cifre ed in lettere, prevarrà quella più favorevole all'amministrazione.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, sarà posto primo in graduatoria il concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Il concorrente dovrà allegare all'offerta economica anche il piano economico e finanziario (Pef) della durata di 6 anni, che dimostri il perseguimento dell'equilibrio economico finanziario degli investimenti e della connessa gestione, sulla base di quanto previsto dall'art.177 del codice dei Contratti, nonché il conseguente trasferimento del rischio operativo in capo al concessionario. La sua mancanza o incompletezza comporterà l'esclusione dalla gara.

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerente che avrà ottenuto il punteggio complessivo (offerta tecnica + offerta economica) più elevato.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di revocare in ogni momento l'intera procedura per sopravvenute ragioni di pubblico interesse o per la modifica delle circostanze di fatto e dei presupposti giuridici su cui la procedura si basa.

La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 108, comma 10, del D.Lgs. 36/2023, può decidere di

non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto della concessione..

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida. Non sono ammesse varianti né offerte condizionate.

ARTICOLO 14

DOCUMENTI DA PRESENTARE A SEGUITO DELL'AVVENUTA AGGIUDICAZIONE.

Intervenuta l'aggiudicazione, vincolante per l'Amministrazione una volta divenuti esecutivi i provvedimenti di approvazione dell'esito della gara, l'aggiudicatario dovrà, nel termine che verrà indicato dall'Amministrazione, sottoscrivere l'atto di concessione che sarà stipulato mediante scrittura privata a spese dell'aggiudicatario, ivi comprese le spese di aggiudicazione.

Entro il termine indicato nella comunicazione degli esiti di gara, l'aggiudicatario sarà tenuto a presentare al Comune:

- la documentazione, comprensiva della cauzione definitiva, richiesta dall'Ufficio contratti, necessaria per la stipula del contratto di concessione;
- la copertura assicurativa a garanzia dei danni a cose, animali, persone nello svolgimento della propria attività;

ARTICOLO 15

CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia del corretto adempimento di tutti gli obblighi e oneri previsti dal contratto di concessione, compreso il pagamento del canone di concessione, è prevista la sottoscrizione di una cauzione definitiva con le modalità di cui al Codice dei Contratti. La cauzione è rinnovabile annualmente ed è pari al 10% del costo annuo operativo di esercizio. Il mancato versamento della cauzione è considerato un grave inadempimento contrattuale .

ARTICOLO 16

RESPONSABILITA' VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

L'aggiudicatario della concessione è direttamente responsabile verso il concedente e/o verso i terzi dei danni causati per colpa, imperizia e /o per colpa del personale alle proprie dipendenze nell'esercizio dell'attività, nonché dei danni causati per sua colpa da incendi, perdite d'acqua, fughe di gas e da ogni altro abuso e/o trascuratezza nell'uso della cosa concessa.

L'aggiudicatario della concessione dovrà stipulare con oneri a proprio carico, ai fini dell'attività gestionale, una polizza di assicurazione civile verso terzi (RCT) a copertura di rischi attinenti la responsabilità per danni a persone o cose con un massimale unico non inferiore ad € 500.000,00 per tutta la durata della concessione.

La suddetta polizza dovrà essere presentate al momento della sottoscrizione del contratto e, comunque, prima dell'avvio della gestione.

Il concessionario si obbliga in ogni caso a tenere indenne il Comune di Carrara per i danni diretti ed indiretti che potessero ad esso o ad altri provenire per la gestione dei beni concessi, eventualmente non coperti in tutto o in parte dalla copertura assicurativa.

Eventuali variazioni della polizza dovranno essere comunicate all'A.C.

ARTICOLO 17

VERBALE DI AVVIO DI ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE

Il concessionario sottoscriverà, in contraddittorio con l'Amministrazione, il verbale di avvio di esecuzione della concessione con la conseguente consegna dell'immobile e con la descrizione dello stato di consistenza.

ARTICOLO 18

ONERI E OBBLIGHI A CARICO DEL COMUNE

Il Comune si assume i seguenti obblighi e oneri:

- a) consegnare l'immobile come rappresentato in planimetria e nell'attuale stato di fatto e di diritto, che l'offerente accetta con la presentazione dell'offerta;
- b) vigilare sull'andamento della gestione;
- c) ispezionare in qualunque momento l'immobile affidato, ottenendo dal concessionario tutte le informazioni che riterrà opportune;
- d) effettuare la manutenzione straordinaria del chiosco e degli impianti ed attrezzature, fatto salvo diverso accordo.

L'esecuzione da parte del Comune degli interventi di manutenzione straordinaria non sarà in ogni caso garantita qualora la necessità di tali interventi sia derivata da inottemperanza da parte del concessionario alle operazioni di ordinaria manutenzione o in caso di incuria e/o disattenzione da parte del medesimo, di terzi fornitori o fruitori dell'area.

ARTICOLO 19

PERSONALE DIPENDENTE

Il concessionario si impegna a corrispondere al proprio personale dipendente il trattamento economico previsto dal contratto nazionale di categoria, nonché l'indennità di liquidazione, ed a mantenere il personale stesso in regola con le disposizioni vigenti in materia di assicurazioni e di previdenza sociale.

ARTICOLO 20

PREVENZIONE E PROTEZIONE DEI LUOGHI DI LAVORO

Il concessionario è responsabile nei confronti sia del Comune che dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio. Esso è tenuto al rispetto delle

disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori,

ARTICOLO 21

DIVIETO DI SUB CONCESSIONE

La concessione non può essere ceduta o trasmessa a terzi.

E' fatto divieto assoluto al concessionario di sublocare o affittare o cedere diritti di qualsiasi genere sui locali oggetto di concessione e di cedere il contratto in mancanza di espresso consenso dell'Amministrazione comunale.

In caso di violazione del presente articolo la concessione è annullata di diritto e non può essere trasferita né ceduta a terzi nemmeno in caso di trasferimento e/o cessione di azienda o altro titolo simile.

ARTICOLO 22

PENALITA' - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE

Il concedente procede alla risoluzione del contratto di concessione in caso di violazione degli obblighi previsti dal presente capitolato e dalla concessione, ed in particolare:

- omesso pagamento di tre rate del canone mensile, anche non consecutive;
- violazione del divieto di sub concessione;
- reiterata e grave violazione degli obblighi posti a carico del concessionari per almeno due volte per un periodo di 180 giorni, da computarsi dalla prima contestazione.

Nel caso in cui si dovesse rilevare che la gestione del punto ristoro non sia conforme a quanto stabilito dal presente capitolato ed a quanto dichiarato in sede di offerta, l'Amministrazione procederà all'applicazione delle seguenti penalità :

- € 1000,00 in caso di accertamento di mancata e ingiustificata attuazione di attività previste dal capitolato, dal progetto presentato in sede di gara e dal contratto stipulato.

In questo caso sarà contestata al concessionario per iscritto, assegnando al medesimo un termine di 10 giorni per fornire le proprie giustificazioni. Trascorso tale termine o, qualora ricevute le giustificazioni l'Amministrazione non le ritenesse valide, il concessionario sarà chiamato al rispetto degli obblighi sanciti e sarà applicata la penalità.

ARTICOLO 23

DECADENZA DELLA CONCESSIONE

Il comune dichiarerà la decadenza dall'affidamento della concessione:

- qualora vengano meno i requisiti soggettivi ed oggettivi del concessionario .

- qualora l'attività non sia iniziata entro 3 mesi decorrenti dalla data del verbale di avvio di esecuzione della concessione, salvo proroga per comprovati motivi per cause non imputabili al concessionario;
- qualora la concessione non sia utilizzata per periodi superiori ad un terzo per ciascun anno solare.

ARTICOLO 24

RECESSO

E' sempre previsto il recesso dal contratto di concessione in presenza di giustificati motivi di interesse pubblico. Il concessionario ha facoltà di recedere anticipatamente, per gravi motivi, mediante preavviso con p.e.c. di almeno 6 (sei) mesi.

ARTICOLO 25

CONSEGUENZE PER RECESSO, RISOLUZIONE, DECADENZA

In caso di recesso anticipato del concessionario, egli sarà tenuto al pagamento del canone concessorio fino al momento della cessazione del contratto di concessione, calcolato in base al mese di riferimento.

In caso di risoluzione e/o di decadenza dalla concessione, oltre al pagamento dei canoni dovuti fino a quel momento sarà escussa la cauzione definitiva.

ARTICOLO 26

RICONSEGNA DEI LOCALI

I locali sede del punto ristoro, al termine del periodo contrattuale dovranno essere riconsegnati al Comune nello stato di fatto in cui si trovavano al momento del verbale di consegna propedeutico all'avvio della concessione, fermo restando che le eventuali migliori apportate all'immobile ed agli impianti resteranno acquisite al patrimonio comunale. Tutte le attrezzature ed arredi eventualmente installati dal concessionario dovranno essere rimossi, a sua cura e spese entro 30 giorni dalla data di scadenza del contratto. Sarà redatto apposito verbale dell'immobile per la reimmissione in possesso dell'Amministrazione.

ARTICOLO 27

TUTELA TRATTAMENTO DATI

Il Comune di Carrara dichiara che, in esecuzione agli obblighi imposti dal Regolamento UE 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, relativamente al presente appalto, potrà trattare i dati personali del concorrente sia in formato cartaceo che elettronico, per finalità

pubblica, di natura precontrattuale e contrattuale e per i connessi eventuali obblighi di legge. Il trattamento dei dati avverrà ad opera di soggetti impegnati alla riservatezza, con logiche correlate alle finalità e comunque in modo da garantire la sicurezza e la protezione dei dati. ai sensi dell'art. 12 e ss Regolamento UE 679/2016 e del D. L.gs. n. 96/2003, come modificato dal D. Lgs. n. 101/2018, che i dati personali raccolti nel presente atto sono trattati in modo lecito, corretto e trasparente per finalità istituzionali e/o per obblighi di legge e/o precontrattuali o contrattuali. Il trattamento degli stessi avviene ad opera di soggetti impegnati alla riservatezza, con logiche correlate alle finalità e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la protezione dei dati. Per ogni maggiore informazione circa il trattamento dei dati personali e l'esercizio dei diritti di cui agli art. 15 e ss Reg. UE 679/2016, l'interessato potrà visitare la sezione privacy del sito istituzionale, al seguente indirizzo: http://web.comune.carrara.ms.it/pagina562_privacy.html . Il titolare del trattamento è il Comune di Carrara.

Imposta di bollo assolta in modo virtuale con Autorizzazione Agenzia delle Entrate - Direzione Territoriale di Massa - Carrara - n. 0023822 del 13/07/2021