



COMUNE DI VECCHIANO

Provincia di Pisa

Il Settore: Pianificazione, Sviluppo e servizi sul Territorio

U.O. Gare e Contratti

Via G.B. Barsuglia 182 - Tel.n.050/859625 - Fax n.050/859973—e-mail:lavoripubblici@comune.vecchiano.pisa.it

PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE IN GESTIONE DELL'IMMOBILE DI PROPRIETA' COMUNALE DENOMINATO MONTIONI 1 ADIBITO A BAR RISTORANTE A MARINA DI VECCHIANO

CIG 6644057149

1. Stazione appaltante

Comune di Vecchiano, Ufficio Tecnico Lavori Pubblici, Via Barsuglia 182 56019 Vecchiano (PI).
Tel.050859625 fax 050859973 , e-mail: lavoripubblici@comune.vecchiano.pisa.it.

2. Oggetto, descrizione, durata e canone della concessione

OGGETTO

In esecuzione alla determina a contrarre n.79 del 29/03/2016 l'Amministrazione Comunale emana il presente bando per la concessione, ai sensi dell'art.30 del D.Lgs.163/2006, dell'immobile denominato Montioni 1, adibito a bar ristorante.

DESCRIZIONE IMMOBILE:

Manufatto ad uso bar-ristorante, avente una superficie complessiva lorda di circa mq.320 individuato al NCEU del Comune di Vecchiano al Foglio n.10 Part. 87 Sub. 1.

Il bene è composto da:

- salone centrale bar ristorante
- cucina
- dispensa
- forno a legna e area lavorazione pizzeria
- n. 2 wc per il personale
- n. 2 spogliatoi per il personale
- n. 1 wc handicap
- n. 2 wc uomo
- n. 2 wc donna
- salone ristorante (ca. 130mq)
- n. 2 spazi esterni da adibire a veranda (ca. 75 mq cadauna), che costituiscono pertinenza esclusiva del bene.

L'immobile è dotato degli impianti e delle attrezzature (di recente installazione ed efficienti), necessari all'avvio immediato dell'attività, come meglio descritto nell'allegato D), di proprietà del precedente concessionario che si rende disponibile ad una trattativa riservata per la loro vendita. L'aggiudicatario, se interessato, prima della consegna del bene, dovrà aver definito l'acquisto con le Società Lagomar e Jam, proprietarie dei beni mobili. (contatti 3356102933 – 3493486593).

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Durante l'intero anno: servizio di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.

Solo durante il periodo di vigenza della sosta a pagamento (di norma da inizio maggio a fine settembre): servizio di vendita dei ticket "gratta e sosta" o titolo analogo.

La concessione sarà regolata dall'art.30 del D.Lgs.n.163/2006. L'amministrazione comunale viene d'ora innanzi denominata "concedente". L'aggiudicatario della concessione viene d'ora innanzi denominato "concessionario". Al concessionario sarà attribuita la gestione funzionale e lo sfruttamento economico dell'immobile denominato Montioni 1 e adibito a bar ristorante per tutta la durata della concessione, nel rispetto delle condizioni minime di cui al presente capitolato ed a quelle risultanti dall'offerta tecnico-economica dell'aggiudicatario, quale parte integrante e sostanziale del contratto.

Tutte le responsabilità civili e penali conseguenti al mancato o al cattivo espletamento dei servizi oggetto della concessione sono da imputare al soggetto aggiudicatario dell'immobile in concessione. A tale riguardo quest'ultimo si impegna a sottoscrivere al momento della aggiudicazione dichiarazione di manleva del Comune di Vecchiano da ogni responsabilità civile e penale relativamente alla conduzione dell'immobile assegnato.

Per eventuali periodi di chiusura delle attività dovuti ad interventi di manutenzione dell'immobile non potranno essere richieste detrazioni del canone di concessione.

DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà una durata di anni 7 (sette) con decorrenza dalla data di sottoscrizione della concessione e termine al **31/12/2022**.

IMPORTO A BASE DI GARA - CANONE

Il canone concessorio annuale è determinato in **€ 27.000,00** oltre IVA (22%), ad eccezione del canone 2016, quantificato in €14.000,00, considerato che l'attività inizierà presumibilmente a partire dal 15/05/2016. Da ciò deriva un valore settennale a base d'asta di **€176.000,00, soggetto a rialzo**. Gli oneri per la sicurezza sono pari a €0,00.

Il canone concessorio contrattuale sarà quello determinato in sede di offerta dall'aggiudicatario.

3. Soggetti ammessi e requisiti di partecipazione:

Ai sensi dell'art.34 del D.Lgs. 163/2006 possono partecipare alla presente gara:

- a) gli imprenditori individuali, anche artigiani, le società commerciali, le società cooperative;
- b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422, e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443;
- c) i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro, secondo le disposizioni di cui all'articolo 36;
- d) i raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti dai soggetti di cui alle lettere a), b) e c), i quali, prima della presentazione dell'offerta, abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti; si applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37;
- e) i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c) del presente comma, anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile; si applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37;

f) i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240; si applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37.

3.1 REQUISITI DI ORDINE GENERALE

Possono partecipare gli operatori economici che non siano incorsi in una delle cause di esclusione previste all'art.38 del D.Lgs.163/06.

3.2 REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE

3.2.1 Iscrizione alla Camera di Commercio, Registro Imprese, per oggetto di attività ricomprendente il servizio oggetto della gara.

3.2.2 Possesso dei requisiti professionali per la somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art.14 (requisiti professionali) della L.R. n. 28 del 07/02/2005 (Codice Regionale del Commercio) e ss. mm. e ii. Tale requisito deve essere posseduto, sia per le imprese individuali, che in caso di società, dal titolare o rappresentante legale, ovvero, in alternativa, dall'eventuale persona preposta all'attività commerciale.

3.3 PRESA VISIONE DEI LUOGHI

Al fine di consentire una ponderata formulazione dell'offerta è previsto un **sopralluogo** obbligatorio da parte del Legale Rappresentante della ditta o suo delegato (la delega deve essere esibita al momento del sopralluogo). La richiesta di sopralluogo deve essere inviata a mezzo e-mail all'indirizzo: **faqqare@comune.vecchiano.pisa.it** , **entro le ore 13:30 del giorno 23 Aprile 2016**.

La data e l'ora del sopralluogo verranno comunicate ai concorrenti che ne hanno fatto richiesta con lo stesso mezzo.

Si precisa che non è ammessa la partecipazione al sopralluogo in rappresentanza di più ditte. Nel caso di concorrenti costituiti da imprese associate, da associarsi o da consorzi deve essere sottoscritta dalla ditta individuata come capogruppo o dal consorzio.

=====

- I requisiti di ordine generale di cui ai numeri 3.1 e di idoneità professionale di cui ai numeri 3.2.1, devono essere posseduti, da tutte le ditte, a qualsiasi titolo partecipanti alla gara;

- Il requisito di idoneità professionale 3.2.2, nel caso di concorrenti riuniti in ATI, ai sensi dell'art. 34 lett. d), e), ebis), f) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., è sufficiente che sia posseduto da una sola ditta fra quelle riunite;

Il possesso dei predetti requisiti, sarà dimostrato secondo le modalità previste al successivo punto 5 - DOCUMENTAZIONE ALLEGATO A) - del presente bando.

4. Procedura di gara e criteri di aggiudicazione

Trattasi di concessione di servizi disciplinata dall'art.30 del D.Lgs.163/2006, da aggiudicare mediante procedura aperta (Art.55 del D.Lgs.163/2006), con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006. Ai sensi del comma 1 del già citato art.30 le disposizioni del codice dei contratti non si applicano alle concessioni di servizi, pertanto quanto espressamente richiamato nel presente bando costituisce lex specialis.

Si potrà procedere ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purchè accettabile ai sensi del citato art.86 comma 3. In ogni caso l'Amministrazione si riserva la facoltà,

prevista dall'art.81, comma 3, del D.Lgs 163/06, di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

5. Modalità e termini di presentazione dell'offerta

Gli operatori economici interessati a partecipare, dovranno far pervenire al Comune di Vecchiano, **a pena esclusione dalla gara, entro le ore 13,30 del giorno 28 Aprile 2016** unicamente presso l'Ufficio Relazioni con il Pubblico con sede in Via XX Settembre a Vecchiano (orario di apertura dal lunedì al sabato dalle 8.30 alle 12.30; martedì anche dalle 15.00 alle 17.30 e giovedì dalle 8.30 alle 13.30 e dalle 14.00 alle 16.30.), un plico formato da:

Busta A "DOCUMENTAZIONE"

Busta B "OFFERTA TECNICA"

Busta C "OFFERTA ECONOMICA"

Le tre buste A B e C dovranno essere contenute in un plico di maggiori dimensioni. Sia la busta esterna che le tre buste A, B e C dovranno essere debitamente sigillate, con sistemi idonei a garantirne l'integrità e controfirmate su tutti i lembi di chiusura.

Sul plico esterno e sulle tre buste interne dovranno essere riportati:

- il Mittente
- l'amministrazione appaltante
- la dicitura dell'oggetto della concessione **"GARA PER LA CONCESSIONE DELL'IMMOBILE DENOMINATO MONTIONI 1 A MARINA DI VECCHIANO"**

Resta inteso che:

- il plico (formato come sopra indicato) può essere recapitato ad esclusivo rischio ed onere dell'operatore economico, e quindi, a propria scelta, tramite servizio postale, o tramite corriere o tramite recapito a mano. Ai fini del rispetto del suddetto termine perentorio faranno fede esclusivamente la data e l'ora d'arrivo apposte sul plico a cura dell'Ufficio URP;
- il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile; non si procederà all'apertura delle offerte pervenute oltre il termine indicato;
- non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altra gara.

In ciascuna delle buste interne dovranno essere contenuti, i seguenti documenti:

BUSTA A "DOCUMENTAZIONE"- dovrà contenere:

- 1. Istanza di partecipazione e dichiarazione sostitutiva di cui all'allegato A)** sottoscritta dal legale rappresentante, secondo le indicazioni in essa contenute e corredata da copia di un documento di identità del sottoscrittore a pena di esclusione. Nel caso di concorrenti costituiti da ditte associate o da associarsi deve essere prodotta e sottoscritta da ciascun concorrente che costituisce o costituirà l'associazione.

N.B.: tutte le parti del modulo allegato A) dovranno essere obbligatoriamente compilate o barrate.

- 2. Capitolato Speciale Prestazionale – allegato B)** al presente bando - sottoscritto in ogni foglio dal legale rappresentante in segno di accettazione. Nel caso di concorrenti costituiti da

ditte associate o da associarsi deve essere sottoscritta da ciascun concorrente che costituisce o costituirà l'associazione.

3. **Attestato di partecipazione al sopralluogo** rilasciato dal Comune all'atto del sopralluogo.
4. **Documento "PASSOE"** rilasciato dal servizio AVCPASS comprovante la registrazione al servizio per la verifica del possesso dei requisiti, disponibile presso l'ANAC. I soggetti che intendono partecipare alla presente procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul portale ANAC (Servizi ad Accesso Riservato – AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute.
5. **Ricevuta di pagamento del contributo all'Autorità di vigilanza sui lavori pubblici** (CODICE CIG 6644057149). Dovrà essere allegata la ricevuta di versamento della somma di **€20,00 (euro venti/00)** dovuta a titolo di contributo alle spese di funzionamento dell'Autorità per la vigilanza sui Contratti pubblici da effettuarsi con le modalità di cui alla deliberazione della stessa Autorità in data 15.02.2010 e con avviso del 31/03/2010, disponibili nel sito www.autoritalavoripubblici.it/por-tal/public/classic/home/riscossione. Il mancato versamento di cui sopra, accertato dalla Stazione appaltante anche tramite accesso al sistema SIMOG, è causa di esclusione dalla gara. Nel caso di concorrenti costituiti da imprese associate o da associarsi deve essere sottoscritta dalla ditta individuata come capogruppo.

La Busta A, in presenza di concorrenti che usufruiranno dell'istituto dell'avvalimento dovrà contenere la prescritta documentazione.

BUSTA B "OFFERTA TECNICA"

L'offerta tecnica consiste in una **relazione illustrativa** del progetto di gestione dell'immobile adibito a bar ristorante .

In forma puntuale, gli elementi oggetto della relazione di cui sopra dovranno essere specificati al meglio nell'allegato modulo **allegato C)** da inserire anch'esso nel presente plico.

L'offerta dovrà essere datata e sottoscritta dal legale rappresentante della ditta concorrente. Nel caso di concorrenti costituiti da ditte associate o da associarsi deve essere sottoscritta da ciascun concorrente che costituisce o costituirà l'associazione.

BUSTA C "OFFERTA ECONOMICA"

L'offerta, resa legale con l'applicazione del bollo di € 16,00, dovrà contenere l'indicazione in cifre ed in lettere del prezzo come **umentato** rispetto all'importo del canone posto a base di gara, pari a **€176.000,00**, oltre IVA di legge.

L'offerta dovrà essere datata e sottoscritta dal legale rappresentante della ditta concorrente.

Nel caso di concorrenti costituiti da ditte associate o da associarsi deve essere sottoscritta da ciascun concorrente che costituisce o costituirà l'associazione.

6. Apertura delle offerte

Alle ore 15,30 del giorno 28 Aprile 2016 la Commissione di gara procederà, in seduta pubblica, alla verifica dei requisiti di cui alla busta A "DOCUMENTAZIONE" e procederà con l'ammissione o con l'esclusione dei concorrenti. Si procederà quindi all'apertura delle offerte tecniche BUSTA B, allo scopo di verificare la presenza dei documenti richiesti.

In successiva seduta riservata la commissione di gara procederà all'esame della documentazione tecnica Busta B "OFFERTA TECNICA" con relativa attribuzione di punteggio secondo i parametri fissati di seguito.

Saranno valutate quindi, in seduta pubblica, previa convocazione delle ditte ammesse alla gara, le offerte di cui al Busta C "OFFERTA ECONOMICA", provvedendo all'assegnazione dei punteggi e, ultimata l'assegnazione, si procederà all'aggiudicazione.

Nel caso di più offerte che abbiano conseguito il medesimo punteggio totale, alla aggiudicazione si procederà secondo sorteggio, come previsto dall'art. 77 del R.D. 827/1924.

7. Valutazione dell'offerta economicamente piu' vantaggiosa

Le offerte saranno valutate secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.83 del D.Lgs 163/2006, in base all'esame dei seguenti elementi e relativi coefficienti espressi in centesimi:

- **Offerta tecnica** **max. Punti 60**
- **Offerta economica** **max. Punti 40**
- **Punteggio Totale** **max. Punti 100**

7.1 Formule adottate per la valutazione delle offerte

Per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura qualitativa e quantitativa in base all'allegato "P" del D.P.R. n. 207/2010 i punteggi relativi ai criteri ponderali saranno attribuiti secondo la seguente formula:

$$C_{(a)} = \sum_n [W_i * V_{(a)i}] \quad (1)$$

Dove:

- C_(a)** = indice di valutazione dell'offerta (a);
n = numero totale dei requisiti
W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i)
V_{(a)i} = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 e 1

I coefficienti **V_{(a)i}** sono determinati:

a) per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura qualitativa attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, orientativamente secondo la seguente scala:

valore giudizio	motivazione
0,00	giudizio nullo / totalmente insoddisfacente
0,20	insoddisfacente / inidoneo
0,40	poco soddisfacente / scarso
0,60	sufficientemente soddisfacente / idoneo
0,80	molto soddisfacente / ottimo
1,00	totalmente soddisfacente / eccellente

Ogni giudizio conclusivo sul requisito di cui trattasi sarà debitamente motivato dalla commissione;

Al termine dell'assegnazione dei punteggi a ciascun requisito, conformemente a quanto indicato dall'All. P, D.P.R. 207/2010, si procederà alla **riparametrazione** degli stessi, assegnando il

punteggio massimo alla migliore offerta e punteggio proporzionale alle altre offerte, sulla base della seguente formula:

$$X_i = W_i * P_i / P_{max} \quad (2)$$

Dove:

- X_i = punteggio assegnato al termine della riparametrazione
- W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i) / alla somma dei punteggi dei singoli requisiti
- P_{max} = punteggio più elevato relativo alla migliore offerta per il requisito oggetto di valutazione
- P_i = punteggio del concorrente i-esimo relativo all'offerta presentata per il requisito oggetto di valutazione

La suddetta riparametrazione sarà effettuata in due fasi:

- prima fase riferita al singolo requisito
- seconda fase riferita sulla somma risultante dei punteggi riparametrati di ciascun requisito

b) per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura quantitativa, fra i quali la componente prezzo, mediante l'impiego della seguente formula:

$$V_{(a)i} = R_a / R_{max} \quad (3)$$

Dove:

- R_a = valore offerto dal concorrente 'a'
- R_{max} = valore dell'offerta più conveniente

7.2 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

DEFINIZIONE CRITERIO	TIPOLOGIA REQUISITO	PUNTEGGIO MASSIMO
a) Piano di utilizzo della struttura durante la stagione balneare	qualitativo	25
b) Piano di utilizzo della struttura al di fuori della stagione balneare	qualitativo	20
c) Estensione dell'orario del servizio bar oltre le 12 ore di apertura minima prevista (stagione balneare)	quantitativo	15
		60

7.3 Motivazioni a supporto dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Critero a) - Piano di utilizzo della struttura durante la stagione balneare [25 PUNTI]

La Commissione valuta le proposte provenienti dall'offerente in merito al piano di organizzazione

del servizio in concessione, nei limiti dei vincoli normativi comunali e sovracomunali ivi presenti. La ditta dovrà circostanziare con adeguata chiarezza la proposta tecnica relativa al modo in cui intende qualificare e sviluppare i servizi relativi alle attività di somministrazione di alimenti e bevande e di intrattenimento, se previste. Dovrà essere illustrata, per sommi capi, l'impostazione tecnica, estetica e culturale con cui vorrà caratterizzare l'esercizio, con anche la facoltà di indicare gli ulteriori servizi a beneficio della clientela che l'operatore vorrà attivare, specificando se a titolo oneroso o gratuito. La valutazione, a cura della commissione giudicatrice, darà luogo a un valore medio dei giudizi dei singoli commissari e alla correlata motivazione congiunta a supporto del valore risultante. Il valore assegnato da ciascun commissario dovrà attenersi al *range* fra 0,00 e 1,00 ai sensi di quanto indicato al punto 7.1 lett. a).

Criterio b) - Piano di utilizzo della struttura al di fuori della stagione balneare [20 PUNTI]

La Commissione valuta le proposte provenienti dall'offerente in merito al piano di organizzazione del servizio in concessione, nei limiti dei vincoli normativi comunali e sovracomunali ivi presenti, limitatamente al periodo autunno-inverno-primavera. La ditta dovrà circostanziare con adeguata chiarezza la proposta tecnica relativa al modo in cui intende qualificare e sviluppare i servizi relativi alle attività di somministrazione di alimenti e bevande e di intrattenimento, se previste. Dovrà essere illustrata, per sommi capi, l'impostazione tecnica, estetica e culturale con cui vorrà caratterizzare l'esercizio, con anche la facoltà di indicare gli ulteriori servizi a beneficio della clientela che l'operatore vorrà attivare, specificando se a titolo oneroso o gratuito. Tenuto conto che non costituisce obbligo assicurare l'apertura continuativa del pubblico esercizio di somministrazione al di fuori della stagione balneare, il piano proposto dovrà indicare, eventualmente: numero di giorni di apertura, orari, tipologia di giorni (es. particolari ricorrenze). La valutazione, a cura della commissione giudicatrice, darà luogo a un valore medio dei giudizi dei singoli commissari e alla correlata motivazione congiunta a supporto del valore risultante. Il valore assegnato da ciascun commissario dovrà attenersi al *range* fra 0,00 e 1,00 ai sensi di quanto indicato al punto 7.1 lett. a).

Criterio c) - Estensione dell'orario del servizio bar oltre le 12 ore di apertura minima prevista (stagione balneare) [15 PUNTI]

La Commissione prende atto delle proposte di estensione oraria provenienti dall'offerente relativamente all'apertura giornaliera durante la stagione balneare, il cui orario minimo è fissato in ore dodici (dalle 8,00 alle 20,00). La ditta dovrà indicare la propria proposta di orario-tipo per l'intero periodo (1 giugno/30 settembre) e il conseguente numero di ore supplementari complessivo che intende assicurare nella stagione di ciascun anno contrattuale.

La valutazione sarà determinata dalla formula (3) del punto 7.1 lett. b), per mezzo della quale verrà eseguito il rapporto fra il numero offerto e il numero più elevato offerto fra tutti i concorrenti intervenuti; il risultato di tale rapporto dovrà infine essere moltiplicato per il quantitativo dei punti a disposizione per il presente requisito.

7.4 Criteri di valutazione dell'offerta economica

DEFINIZIONE CRITERIO	TIPOLOGIA REQUISITO	PUNTEGGIO MASSIMO
d) Percentuale di rialzo del prezzo canone annuale posto a base di gara	quantitativo	35

7.5 Motivazioni a supporto dei criteri di valutazione dell'offerta economica

Il concorrente presenta la propria offerta economica espressa in termini valore percentuale di rialzo del valore posto a base di gara. Come sopra indicato (par. 7.1 lett. b), per gli elementi di valutazione di natura quantitativa, si adotta la formula (3):

$$V_{(a)i} = R_a / R_{max}$$

Dove:

R_a = valore offerto dal concorrente 'a'

R_{max} = valore dell'offerta più conveniente

8. Motivi di esclusione e relative sanzioni

A seguito delle modifiche dell'art.38 comma 2 bis e dell'art.46, comma 1 ter apportate dalla Legge 114/2014, la stazione appaltante esclude i concorrenti in caso di mancato adempimento alle prescrizioni previste dal codice dei contratti e dal regolamento e da altre disposizioni di legge vigenti, nonché nei casi di incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta, per difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali ovvero in caso di non integrità del plico contenente l'offerta o la domanda di partecipazione o altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi, tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte.

Le disposizioni di cui all'art.articolo 38, comma 2-bis, si applicano ad ogni ipotesi di mancanza, incompletezza o irregolarità degli elementi e delle dichiarazioni, anche di soggetti terzi, che devono essere prodotte dai concorrenti in base alla legge e alla lettera invito, come dettagliato nella determina n.1/2015 dell'ANAC.

Si precisa che le dichiarazioni di cui all'art.38 comma 1 del D.Lgs.163/2006 sono essenziali ai sensi del comma 2 bis dello stesso articolo, introdotto dall'art.39, comma 1, del D.L.90/2014 convertito in L.114/2014.

La Commissione assegnerà ai concorrenti che hanno presentato documentazione con irregolarità essenziali un termine di tempo perentorio non superiore a dieci giorni per produrre le integrazioni o le regolarizzazioni necessarie. In tal caso, ai suddetti concorrenti, sarà richiesto il pagamento, a favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria stabilita in € 200,00, il cui versamento è garantito dalla cauzione provvisoria. In caso di inutile decorso del termine sopra indicato il concorrente è escluso dalla gara.

Nei casi di irregolarità non essenziali, la stazione appaltante si riserva la facoltà di chiederne la regolarizzazione, senza applicare alcuna sanzione.

Ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente alla fase di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte non rileva ai fini del calcolo di medie nella procedura.

Costituisce motivo di esclusione dalla procedura di gara la mancata indicazione, nell'offerta economica, dei costi della sicurezza aziendali (articoli 86, comma 3/bis e 87, comma 4 del D.Lgs.163/2006).

9. Chiarimenti

I soggetti che intendono concorrere all'appalto in argomento, possono ottenere chiarimenti in ordine alla presente gara, mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al responsabile del procedimento, esclusivamente all'indirizzo email: faqqare@comune.vecchiano.pisa.it. Le richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Le domande presentate in tempo utile verranno rese note, compresa la risposta, a tutti i concorrenti invitati alla presente gara. Saranno fornite risposte ai quesiti pervenuti fino a **n.5** giorni prima della data di scadenza di presentazione dell'offerta.

Le risposte costituiscono integrazione al capitolato speciale prestazionale ed al bando.

10. Subconcessione

E' ammesso il sub ingresso nella gestione previa autorizzazione da parte del Comune di Vecchiano, a pena di nullità.

Il Concessionario dovrà comunicare al Comune, almeno 30 giorni rispetto all'inizio dell'attività, il nominativo del soggetto cui intende affidare la gestione del servizio unitamente alla dichiarazione sostitutiva comprovante il possesso da parte di quest'ultimo dei requisiti di legge previsti per il settore e della struttura di contratto. In caso di dissenso motivato da parte del Comune, che dovrà pervenire al Concessionario entro 20 giorni dall'invio della comunicazione, non potrà essere stipulato alcun contratto fra le parti.

Il Comune riconoscerà solamente il Concessionario come responsabile della conduzione delle attività svolte nell'area in concessione.

11. Gestione del personale

Per quanto riguarda il personale impiegato per lo svolgimento delle attività connesse all'oggetto del presente contratto, il Concessionario è tenuto all'osservanza delle norme e delle prescrizioni del contratto nazionale di lavoro vigente per la categoria, delle leggi e dei regolamenti sull'assunzione, tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori.

Il personale impiegato dovrà essere in regola con tutte le norme previste dalle leggi italiane. Il Concessionario solleva il Comune da qualsiasi responsabilità della mancata osservanza dell'impegno di cui ai precedenti paragrafi, con particolare riferimento al puntuale e conforme pagamento di quanto di spettanza del personale dipendente, nonché del versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi.

12. Informazioni varie

- L'offerta è valida per 180 gg. dalla data di presentazione dell'offerta;
- Per eventuali controversie nascenti in dipendenza della bozza del contratto di concessione, ove le stesse non siano composte bonariamente, sarà competente il TAR della Toscana, ai sensi dell'Art.133 del D.Lgs.104/2010;
- L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di annullare gli atti della presente gara, anche successivamente alla aggiudicazione definitiva, nell'ipotesi in cui sussistano motivi di pubblico interesse, individuati ad esclusiva discrezionalità della Amministrazione Comunale; la sussistenza dei motivi di interesse pubblico di cui sopra non può essere contestata dalla Ditta aggiudicataria o dalle altre ditte partecipanti alla gara.
- La presente concessione è regolata dalla normativa in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, con particolare riferimento a quanto stabilito dal D.Lgs 81/2008.
- Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra il Comune di Vecchiano e gli operatori economici possono avvenire attraverso la combinazione dei seguenti mezzi: posta, fax, via elettronica e telefono, come disposto dall'art.77, comma 1, del D.Lgs.163/06.
- L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida.
- L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione della concessione del servizio in argomento.
- Cause di esclusione: si procederà all'esclusione delle offerte non conformi secondo quanto previsto dall'Art.46 D.Lgs.n.163/06.

13. Responsabilità

Responsabile del contratto: la Dirigente D.ssa Paola Angeli

Responsabile del procedimento: l'Istruttore Direttivo Amministrativo Tiziana Cheli

14. Informazioni e comunicazioni

Tiziana Cheli Mail: lavoripubblici@comune.vecchiano.pisa.it - Tel.050859625 – 050859649 - Fax 050859973 - Orario di apertura al pubblico: Martedì 15.00-18.00 e Venerdì 9.00 – 13.00

15. Tutela della privacy

Si informa che si provvederà al trattamento dei dati strettamente necessari per le operazioni e agli adempimenti connessi ai procedimenti e/o provvedimenti relativi all'espletamento della procedura di gara in argomento. Il trattamento dei dati forniti dai concorrenti è finalizzato all'espletamento di funzioni istituzionali da parte del Comune di Vecchiano, ai sensi dell'art.18 del D. Lgs. n. 196/2003; quindi, per le procedure che qui interessano, non saranno trattati dati "sensibili". I dati forniti, nel rispetto dei principi costituzionali della trasparenza e del buon andamento, saranno utilizzati osservando le modalità e le procedure strettamente necessarie per condurre l'istruttoria finalizzata all'emanazione del provvedimento finale a cui i concorrenti sono interessati. Il trattamento, la cui definizione è rilevabile dall'art. 4 comma 1 del D. Lgs. n. 196/2003, è realizzato con l'ausilio di strumenti informatici ed è svolto da personale comunale.

Vecchiano, lì - 5 APR. 2016

ALLEGATI:

- 1 Allegato A)
- 2 Allegato B)
- 3 Allegato C)
- 4 Allegato D)
- 5 Planimetria



LA DIRIGENTE
D.ssa Paola Angeli