



COMUNE di TRENZANO
(Provincia di Brescia)
Area Servizi Tecnici

Ufficio Lavori Pubblici

Via Vittorio Emanuele II n. 3 – tel. 030/9709302 – fax 030/9977531
www.comune.trenzano.bs.it – protocollo@pec.comune.trenzano.bs.it

BANDO DI GARA

OGGETTO: BANDO E DISCIPLINARE PER LA PROCEDURA APERTA PER L'INDIVIDUAZIONE DEL CONCESSIONARIO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR/RISTORANTE O SOLO BAR ANNESSI AL CENTRO SPORTIVO

lotto bar-ristorante - CIG 8015229835

lotto bar - CIG 8015235D27

1. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Denominazione Stazione Appaltante: Comune di Trenzano (BS)

Indirizzo: Via Vittorio Emanuele II, 3

C.F.: 00949980171

Telefono: 030/97.09.302

Indirizzo Internet: www.comune.trenzano.bs.it

Responsabile del Procedimento: Arch. Giuseppina Fontana

Riferimenti per Informazioni: Area Servizi Tecnici – Lavori Pubblici.

E-mail: gfontana@comune.trenzano.bs.it

Criterio di valutazione dell'offerta: offerta economicamente vantaggiosa.

Importo stimato del valore della concessione: (Art.167 dlgs. n. 50/2016): (importo pari al fatturato ipotetico espresso nei 5 anni dalla concessione prorogabile di anni 5 ai sensi art. 35 del codice).

Bar – ristorante: € 1.656.250,00

Bar: € 561.250,00

2. OGGETTO DELLA PROCEDURA – IMPORTO COMPLESSIVO DELLA GARA - DURATA DELLA CONCESSIONE

Oggetto della procedura è l'affidamento del servizio di bar/ristorante o solo bar annesso al Centro Sportivo Comunale in via Marconi snc.

Il comune intende attivare una procedura di gara che prevede la possibilità che venga affidato il bar con annesso il ristorante o in alternativa il solo bar.

Visti gli importi a base di gara, si ritiene prioritario l'appalto del bar/ristorante.

Le procedure di affidamento verranno esperite in parallelo, mediante piattaforma digitale di ARIA Lombardia. Le ditte potranno scegliere se partecipare ad una o ad entrambe le procedure.

Essendo le procedure direttamente concatenate si specifica che:

- 1) Le procedure prevedranno la stessa tempistica di scadenza; non sarà possibile optare dopo il termine di chiusura della gara.

- 2) La scelta dovrà essere effettuata in sede di presentazione delle offerte. In caso di errore materiale effettuato nella scelta della gara, l'offerta verrà considerata nulla e pertanto non verrà accettata.
- 3) Le ditte possono scegliere se partecipare ad una o ad entrambe le procedure, mediante modulistica allegata.
- 4) Per la partecipazione ad entrambe le gare è necessario presentare due offerte distinte, ciascuna per la propria procedura. Verrà ritenuta valida la cauzione di importo maggiore, che dovrà essere inserita nella prima procedura (bar ristorante).
- 5) La stazione appaltante, procederà prima a verificare la partecipazione alla procedura comprendente il ristorante e ad individuare eventuale aggiudicatario. La procedura del solo bar resterà sospesa fino al completamento delle verifiche della procedura con bar-ristorante. La stazione appaltante, si riserva, comunque il diritto di non aggiudicare la procedura di affidamento del bar-ristorante, anche in presenza di offerte, e affidare il contratto di solo bar.
- 6) Nel caso in cui si procedesse, ad affidare in via definitiva la procedura di bar-ristorante, la procedura di solo bar verrà annullata. Si apriranno le sole buste amministrative al fine della restituzione delle garanzie provvisorie. Per le spese sostenute il partecipante non potrà comunque chiedere alcun tipo di rimborso alla stazione appaltante.

L'importo nominale complessivo annuale a favore del Comune di Trezano posto a base di gara, come determinato dal piano economico finanziario, è pari ad:

Bar/ristorante: € 9.600,00 oltre IVA.

Bar: € 6.600,00 oltre IVA.

Entrambe le concessioni saranno di anni 5 (cinque) prorogabili di altri 5.

La decorrenza del periodo di concessione avrà inizio dalla data di stipula del contratto di concessione.

L'aggiudicatario potrà iniziare anticipatamente per motivate ragioni.

Il servizio dovrà comunque essere avviato entro e non oltre il 02 novembre 2019. Oltre tale data sarà prevista una penale di ritardo di € 50,00 al giorno fino ad un massimo di mesi due oltre il quale verrà avviato il procedimento anticipato di scioglimento del contratto per inadempienza contrattuale.

3. CORRISPETTIVO DELLA CONCESSIONE

Il corrispettivo della concessione è costituito da un **canone annuo fisso** per cinque annualità, in aumento rispetto alla somma posta a base di gara dal 1° al 5° anno, indicizzato annualmente Istat, oltre ad Iva di legge, da corrispondere in sei rate bimestrali anticipate di uguale importo, con pagamento entro il giorno 15 del primo mese del bimestre.

Relativamente alla prima annualità viene previsto quanto segue:

Base minima annuale **Bar/ Ristorante** € 9.600,00 oltre IVA

Base minima annuale **Bar** € 6.600,00 oltre IVA

4. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla presente procedura concorsuale:

- a) persone fisiche;
- b) società di persone, di capitali o cooperative a responsabilità limitata, aventi oggetto sociale compatibile con lo svolgimento delle attività oggetto della presente procedura;
- c) raggruppamenti temporanei di concorrenti di cui all'art. 48 del D.lgs. n. 50/2016, costituiti dai soggetti di cui alle categorie sopra elencate i quali, prima della presentazione dell'offerta,

abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato mandatario, che agisce in nome e per conto proprio e dei mandanti, e che dichiarino di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti;

d) raggruppamenti non ancora costituiti. In tal caso l'offerta dovrà essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutti i soggetti che costituiscono il raggruppamento temporaneo.

Tutti i partecipanti ammessi alla gara hanno obbligo di visionare le strutture che deve essere attestato mediante modulistica controfirmata da un rappresentante del comune e confermare la visione delle strutture disponibili per lo svolgimento delle attività legate alla concessione. Resta fermo l'obbligo per gli operatori economici di cui alle precedenti lettere c) e d), in caso di aggiudicazione, di costituire tra loro apposita società nella forma della società di persone, di capitali o società cooperativa per la gestione del servizio, società che succederà nei diritti e negli obblighi del raggruppamento aggiudicatario.

Si applicano al riguardo, per quanto compatibili con la natura della concessione, le disposizioni cui all'art. 48 del D.lgs. n. 50/2016.

Sono esclusi i soggetti (persone fisiche o giuridiche) che versino in situazione di incompatibilità rispetto al servizio, ai sensi della vigente normativa in materia di disciplina del settore oggetto del presente bando.

Ai fini della sussistenza della causa di esclusione dell'intero soggetto è sufficiente che anche un solo socio ovvero un componente dell'associazione o del raggruppamento versi in tale situazione di incompatibilità.

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art.83 comma 9 D.Lgs. n. 50/2016.

4.1. REQUISITI GENERALI DEI PARTECIPANTI.

I soggetti partecipanti alla gara di cui all'art. 4 del presente disciplinare non devono trovarsi nelle condizioni di esclusione di cui all'art. 48 del D.lgs. n. 50/2016, che si intende qui espressamente richiamato, in possesso dei requisiti minimi indicati nei seguenti articoli:

- Insussistenza delle cause di esclusione di cui al D. Lgs. n. 50/2016 (da dichiarare mediante modelli allegati);
- Osservanza delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi della legge n. 68/1999;
- Non avvalimento dei piani individuali di emersione di cui alla legge 18/10/2001 n. 383 e ss.mm. e ii., ovvero conclusione del periodo di emersione, salvo casi previsti dalle norme in vigore alla data di indizione della gara di concessione;
- Insussistenza dei rapporti di controllo e collegamento ai sensi dell'art. 2359 del codice civile con altri concorrenti alla stessa gara.

4.2. REQUISITI – CAPACITA' ECONOMICO/FINANZIARIA

Per dimostrare la capacità economico/finanziaria i soggetti di cui all'art. 4, a pena di esclusione, dovranno produrre, ai fini dell'ammissione alla gara, n. 1 (una) dichiarazione di un istituto bancario, o intermediario autorizzato ai sensi del D.lgs. n. 385/1993, attestante che il concorrente ha la capacità finanziaria necessaria ad assumere impegni di entità almeno pari ad euro:

- 20.000, nel caso di partecipazione alla procedura per la concessione del bar/ristorante;
- 10.000, nel caso di partecipazione alla procedura per la concessione del bar;

In caso di raggruppamento, le lettere di referenze dovranno essere prodotte da ciascuno dei componenti del raggruppamento, limitatamente alla quota di partecipazione di ciascun componente.

4.3. REQUISITI TECNICO - PROFESSIONALI

Iscrizione alla Camera di Commercio Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede o analogo registro dello Stato aderente alla U.E., per le attività oggetto della concessione, codice Ateco Sintel I 56.1 (ristorazione con somministrazione). Nel caso di A.T.I. o consorzi ex art.2602 codice civile, il requisito deve essere posseduto da tutte le imprese. Nel caso di consorzi di cui all'art.45, comma 2, lett. b) e c) del D. lgs. n. 50/2016, il suddetto requisito deve essere posseduto dal consorzio e dal consorziato individuato in sede di offerta quale esecutore del servizio.

5. LUOGO, DATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La commissione di gara verrà nominata al termine della scadenza della presentazione delle offerte secondo le modalità previste dalle linee guida ANAC.

Il luogo dove si svolgerà la procedura concorsuale è la sede del Comune di Trezano, presso la quale dovranno pervenire le offerte con le modalità di seguito indicate.

L'apertura delle buste contenenti la **Documentazione Amministrativa "BUSTA A"** ed il relativo esame ai fini dell'ammissione alla gara è fissato per il **giorno 3 OTTOBRE 2019, alle ore 09:00**, in seduta pubblica, all'eventuale presenza di rappresentanti dei concorrenti, muniti, se delegati, di lettera di delega con allegata copia fotostatica di un documento di riconoscimento in corso di validità del delegante.

Nella busta A dovrà essere inserita apposita attestazione di sopralluogo rilasciata dal Rup o da un suo collaboratore.

Nella stessa seduta, sempre in forma pubblica, si procederà all'apertura della **"BUSTA B"**, contenente ***l'Offerta Tecnica***, e ciò al solo fine di verificarne il contenuto, rinviando quindi a successiva **seduta riservata**, che potrà tenersi anche lo stesso giorno, l'esame e la valutazione delle diverse proposte, con l'attribuzione dei relativi punteggi secondo quanto previsto dal successivo art.6 "Criteri di aggiudicazione".

La **seconda seduta pubblica** fissata per l'apertura e la valutazione dell'***Offerta Economica, "BUSTA C"***, sarà resa nota ai partecipanti alla gara a mezzo di avviso pubblicato sul sito istituzionale e comunicato via posta elettronica certificata ai concorrenti al numero indicato nella domanda di ammissione. Tale seduta potrà tenersi anche lo stesso giorno di quella prevista per l'apertura delle BUSTE A e B.

Al termine delle sedute il servizio sarà provvisoriamente aggiudicato a favore del concorrente che avrà raggiunto il maggior punteggio complessivo.

In caso di offerte che abbiano ottenuto lo stesso punteggio totale, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che abbia ottenuto il maggior punteggio complessivo sull'offerta economica. In caso di ulteriore parità, si procederà mediante sorteggio.

Il Comune si riserva di aggiudicare la procedura anche in presenza di una sola offerta valida.

Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di non procedere motivatamente all'aggiudicazione per sopravvenute esigenze di interesse pubblico. In tale evenienza i partecipanti alla gara non avranno diritto ad ottenere dal Comune né risarcimento danni, né indennizzi e neppure rimborsi spese.

L'offerta dell'operatore economico risultato aggiudicatario resterà valida per 180 giorni dalla data di presentazione della stessa.

6. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La concessione verrà aggiudicata mediante procedura aperta, sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del D.lgs. n. 50/2016, valutabile in base ad elementi di natura tecnica ed economica nella seguente misura:

- a) offerta tecnica massimo punti 70;
- b) offerta economica massimo punti 30.

Il punteggio massimo attribuibile è pari a 100.

6.1 CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA (progetto di miglioramento del servizio rispetto al capitolato di gara)

L'offerta tecnica (Massimo 70 punti) verrà valutata sulla base dei criteri di seguito indicati:

| A | | MODALITA' ORGANIZZATIVA PER ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO. | Punti max. |
|----------|----------|--|-------------------|
| | 1 | Modalità di miglioramento della gestione del servizio in concessione rispetto allo schema di convenzione. | 15 |
| | 2 | Utilizzo di soggetti con esperienza nella gestione del bar/ristorante o solo bar. | 10 |
| | 3 | Realizzazione di iniziative/eventi di rilevanza socio - culturali, (programma quinquennale con almeno n. 2 iniziative/eventi annuali) con utilizzo di personale adeguatamente formato. | 10 |
| | 4 | Modalità di gestione e accettazione dei contatti con le realtà locali e proposte di collaborazione con le stesse. | 15 |
| B | | INTERVENTI INTEGRATIVI: SOLUZIONI MIGLIORATIVE | |
| | 5 | Programmazione di attività ordinarie in affiancamento alle strutture sportive. | 10 |
| | 6 | Gestione della attività di manutenzione ordinaria. | 5 |
| | 7 | Proposte di interventi di manutenzione straordinaria dell'immobile. | 5 |

ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI (sub criteri):

La commissione provvederà alla valutazione dei singoli aspetti tecnici con una scalarità dei punteggi tra 0 e 1 espressi in valori centesimali secondo la seguente articolazione:

- non valutabile o non pertinente valore 0,00
- scarso valore 0,25
- sufficiente valore 0,50
- buono valore 0,75
- ottimo valore 1,00

Il valore sarà pari a zero in corrispondenza della prestazione o dell'indicatore minimo possibile, pari ad 1 in corrispondenza della prestazione o dell'indicatore massimo illustrato.

Ogni commissario di gara esprimerà la propria valutazione a cui seguirà determinazione del

valore medio.

Il coefficiente così definito per ogni voce soggetta a valutazione verrà poi moltiplicato per il punteggio massimo assegnabile.

Il punteggio finale verrà formulato in centesimi arrotondando per eccesso o per difetto prendendo in considerazione due cifre decimali e le regole sull'arrotondamento. Come stabilito nelle Linee guida ANAC n. 2 sull'offerta economicamente più vantaggiosa, ai fini della verifica di anomalia la stazione appaltante fa riferimento ai punteggi ottenuti dai concorrenti all'esito delle relative riparametrazioni.

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Il Concessionario sarà vincolato nell'esecuzione delle prestazioni oggetto della convenzione a quanto offerto, dichiarato e proposto nella propria offerta tecnica ed assunta a base per le valutazioni e le attribuzioni dei punteggi correlati pena risoluzione del contratto di concessione.

6.2. OFFERTA ECONOMICA: massimo 30 punti.

L'offerta economica dovrà essere così espressa:

- ❖ L'offerta economica di cui all'art. 6.2, dovrà essere presentata esclusivamente mediante il modello allegato, espressa nel modo seguente: canone fisso annuale di concessione offerto e solo in aumento:

Base minima annuale **Bar/ ristorante** € 9.600,00 oltre IVA

Base minima annuale **Bar** € 6.600,00 oltre IVA

Il punteggio massimo di **30 punti** verrà attribuito alla migliore offerta economica ammessa.

Per ogni parametro di aggiudicazione il punteggio verrà attribuito con l'applicazione della seguente formula:

$$(A/B) \times \text{punteggio massimo (30 punti)}$$

Dove:

A = offerta economica oggetto di valutazione;

B = offerta economica migliore.

Per l'attribuzione del punteggio si troncherà fino alla seconda cifra decimale dopo la virgola.

7. TERMINE E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Il plico, contenente tutta la documentazione di gara, dovrà pervenire, a pena di esclusione,

ENTRO E NON OLTRE LE ORE 12,00 DEL GIORNO 1 OTTOBRE 2019.

Le offerte dovranno essere preferibilmente presentate mediante piattaforma Sintel di ARIA Lombardia.

Per ragioni di natura tecnica e per ampliare la possibilità di partecipazione alla gara alle micro imprese è ammessa la consegna delle offerte su supporto cartaceo.

Le offerte potranno essere inviate nei seguenti modi:

- a mezzo del servizio postale,
- mediante agenzia di recapito autorizzato,
- a mano, al seguente indirizzo: Comune di Trezano – Via Vittorio Emanuele n. 3 - ufficio protocollo – Trezano (BS).

L'invio del plico avverrà, comunque ad esclusivo rischio del mittente e **non sarà tenuto conto di offerte pervenute dopo la scadenza**, anche se sostitutive o integrative di offerte già pervenute. Non farà comunque fede il timbro di postale ma la data di arrivo al protocollo

del comune. Per esigenze tecniche di inserimento nel portale Sintel dell'offerta cartacea limitata a specifiche fasi della procedura di gara, saranno ammesse unicamente le offerte pervenute entro e non oltre la data di scadenza. Saranno automaticamente escluse tutte le offerte pervenute successivamente e relative integrazioni e/o modifiche.

Il plico, oltre a riportare all'esterno l'indicazione del mittente, con relativo indirizzo, dovrà essere controfirmato sui lembi di chiusura e, in caso di raggruppamento temporaneo di imprese (RTI), da tutti i concorrenti associati con evidenziata la ditta capogruppo, con indicata la seguente dicitura:

PROCEDURA APERTA PER L'INDIVIDUAZIONE DEL CONCESSIONARIO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI PARTE DEL CENTRO SPORTIVO BAR/RISTORANTE O SOLO BAR - SCADENZA ORE 12,00 DEL GIORNO 1 OTTOBRE 2019.

Il plico dovrà contenere all'interno, **pena l'esclusione, TRE BUSTE DISTINTE**, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti ognuna, l'intestazione del mittente e rispettivamente la dicitura:

A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

B – OFFERTA TECNICA

C- OFFERTA ECONOMICA

La busta A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA, dovrà contenere, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

1. domanda di ammissione, come da modello allegato, sottoscritta secondo le modalità indicate, con allegata copia documento di identità dei sottoscrittori;
2. attestazione di sopralluogo rilasciata dal Rup o da un suo collaboratore e dichiarazione di presa visione delle attrezzature messe a disposizione nonché mancanti per lo svolgimento del servizio in concessione;
3. dichiarazione di un istituto bancario di cui all'art. 4.2 del disciplinare, che attesti che il concorrente ha la capacità finanziaria necessaria ad assumere impegni di entità almeno pari all'importo di:
 - 20.000,00 nel caso di partecipazione alla procedura per la concessione del bar/ristorante;
 - 10.000,00 nel caso di partecipazione alla procedura per la concessione del bar;
4. la cauzione provvisoria di cui all'art. 93, del D.lgs. n. 50/2016, ovvero: garanzia provvisoria, di importo pari:

Bar/ristorante: € 960,00 (2% dell'importo a base di gara);

Bar: € 660,00 (2% dell'importo posto a base di gara);

La cauzione dovrà essere corredata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare, in caso di aggiudicazione, una garanzia definitiva di cui all'art. 103 del citato Decreto.

La garanzia deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'[articolo 1957, comma 2, del codice civile](#);
- l'operatività della stessa entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia deve avere, inoltre, validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

L'importo della cauzione provvisoria è stato determinato sulla base degli importi a base di gara.

Per le ditte che intendano partecipare ad entrambe le procedure è sufficiente presentare la fidejussione di importo maggiore, inserendo l'originale nella procedura relativa alla concessione del bar/ristorante.

5.DUGE (Documento Unico Gara Europeo)

A comprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità.

* * * * *

La busta B – OFFERTA TECNICA, dovrà contenere, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

Relazione contenente la proposta di miglioramento della gestione dell'impianto, redatta su modulo allegato, al fine della valutazione tecnica. La commissione potrà tener conto negativamente di relazioni troppo prolisse o ridondanti al fine della valutazione tecnica prevista dai criteri e dai sub criteri del presente disciplinare.

La relazione è comprensiva della dichiarazione di accettazione del capitolato base (convenzione) nonché redazione del progetto di miglioramento dello stesso: offerta tecnica per il miglioramento del servizio in concessione;

* * * * *

La busta C – OFFERTA ECONOMICA, dovrà contenere, a pena di esclusione:

- ❖ L'offerta economica di cui all'art. 6.2, dovrà essere presentata esclusivamente mediante il modello allegato, espressa nel modo seguente: canone fisso annuale di concessione offerto solo in aumento:
 1. Base minima annuale **Bar/ Ristorante** € 9.600,00 oltre IVA
 2. Base minima annuale **Bar** € 6.600,00 oltre IVA
- ❖ Piano economico finanziario a sostegno delle offerte tecniche ed economiche di cui alla dichiarazione di sostenibilità inserita nella busta amministrativa.

Dichiarazione di sostenibilità dell'offerta tecnica ed economica

Le offerte tecnica ed economica dovranno essere sottoscritte dai soggetti partecipanti e, in caso di raggruppamento, da tutti i soggetti partecipanti al raggruppamento stesso, pena l'esclusione.

8. DISPOSIZIONI GENERALI SULLA PROCEDURA DI GARA

1. Trattandosi di affidamento di concessione di servizio, al presente disciplinare si applica l'art. 164 e ss. del D.lgs. n. 50/2016, nonché gli articoli del medesimo decreto espressamente richiamati dal presente disciplinare.
2. Della documentazione ufficiale relativa alla presente procedura fanno parte il presente disciplinare e gli allegati sotto elencati.
3. Le offerte e tutta la documentazione richiesta dal presente disciplinare devono essere redatte in lingua italiana.
4. Tutta la documentazione relativa alla presente procedura è reperibile sul sito web del Comune di Trezano all'indirizzo: <http://www.comune.trenzano.bs.it/>.
5. Per qualsiasi informazione o chiarimento circa la procedura di gara dovrà essere formulata una richiesta scritta al Comune Trezano (Bs), da inoltrarsi a mezzo e-mail all'indirizzo di posta elettronica certificata protocollo@pec.comune.trenzano.bs.it

6. L'Ente provvederà a pubblicare sulla piattaforma Sintel di ARIA Lombardia l'elenco delle richieste di chiarimenti pervenute con le relative risposte.
7. Al fine di rendere possibile a tutti i partecipanti di prendere visione delle osservazioni inviate, non saranno prese in considerazione le richieste di chiarimenti che perverranno a meno di giorni 10 dalla scadenza della presentazione delle offerte.
9. Al concessionario sarà richiesta un'apposita cauzione definitiva modello Enti Pubblici pari al 10% (*dieci per cento*) della somma dell'importo offerto dei canoni annui di concessione. La garanzia dovrà essere integrata ogni volta che la stazione appaltante abbia proceduto alla sua escussione, anche parziale, ai sensi del presente contratto. La durata della garanzia dovrà essere pari alla durata del contratto di concessione.
10. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese, imposte e tasse inerenti alla partecipazione alla gara ed alla stipulazione del contratto di servizio.

9. ALLEGATI

Al presente disciplinare vengono allegati i seguenti documenti:

- **Allegato A:** mappa, planimetrie, inquadramento urbanistico BAR;
- **Allegato A1:** mappa, planimetrie, inquadramento urbanistico BAR/RISTORANTE;
- **Allegato B:** documentazione relativa alle consistenze BAR e RISTORANTE;
- **Allegato C:** piano economico finanziario Bar;
- **Allegato C1:** piano economico finanziario Bar ristorante;
- **Allegato D:** schema di convenzione (Capitolato) Bar;
- **Allegato D1:** schema di convenzione (Capitolato) Bar-ristorante;
- **Allegato E:** domanda di ammissione con opzione esplicita per la procedura scelta;
- **Allegato F:** dichiarazione di accettazione del capitolato base (convenzione) - format redazione progetto offerta tecnica per il miglioramento del servizio in concessione;
- **Allegato G:** offerta economica;
- **Allegato H:** attestazione di sopralluogo;
- **Allegato I:** dichiarazione di presa visione delle attrezzature e presa atto delle mancanze al fine del pieno e corretto adempimento degli obblighi concessori;
- **Allegato L:** dichiarazione di sostenibilità dell'offerta tecnica ed economica;
- **Allegato M:** DUGE;

II RESPONSABILE DELL'AREA SERVIZI TECNICI
Arch. Giuseppina Fontana