



Comune di Volterra

Servizio Sviluppo Economico e Attività Produttive

CAPITOLATO SPECIALE

PER LA CONCESSIONE IN GESTIONE DI N. 1 PUNTO DI RISTORO DI PROPRIETA' COMUNALE PRESSO IL PARCO ARCHEOLOGICO E.FIUMI

1) STAZIONE APPALTANTE: Comune di Volterra

2) CARATTERISTICHE DELLA CONCESSIONE

Oggetto della concessione:

Affidamento in concessione di un'area di proprietà comunale sita all'interno del Parco Pubblico "E. Fiumi" destinata alla somministrazione di alimenti e bevande. Ad essa sono annessi anche i locali dei servizi igienici. La gestione del punto di ristoro dovrà essere svolta dall'aggiudicatario con propri capitali, mezzi tecnici e con proprio personale, mediante la propria organizzazione e a proprio rischio. L'aggiudicatario dovrà dotare il punto di ristoro di tutti quegli accessori che riterrà opportuni e necessari allo svolgimento del servizio. Alla scadenza del contratto, i locali dovranno essere liberati da tutti i beni di proprietà della ditta, mentre dovrà lasciare nelle disponibilità dell'Amministrazione comunale gli arredi fissi e gli eventuali abbellimenti apportati che non siano asportabili. È parte essenziale ed inderogabile della concessione l'assunzione, a totale carico del concessionario, degli interventi strutturali e conseguente totale copertura delle spese necessarie a ripristinare la funzionalità della struttura adibita a bar in base alle indicazioni dell'Ufficio tecnico comunale che si allegano al presente (Allegato 1). Il concorrente potrà decidere di non procedere agli interventi di ripristino dettagliati nell'allegato 1 "*Interventi di manutenzione e ripristino di chiosco in legno sito all'interno del Parco*" e sostituire totalmente il fabbricato con un altro con le medesime caratteristiche dimensionali e strutturali. In tale ultimo caso saranno a carico del concessionario oltre le spese per l'acquisto anche le procedure e le spese per lo smaltimento della struttura in base alla normativa vigente. Anche nel caso di sostituzione del fabbricato come indicato al punto 2 e 11 del capitolato al termine della concessione la struttura sarà acquisita dall'Amministrazione senza alcun indennizzo o prezzo da pagare al concessionario. Al termine degli interventi il concessionario dovrà presentare apposita relazione illustrativa che dovrà essere valutata congiuntamente ai lavori effettuati dall'Ufficio Tecnico Comunale. Durante il periodo di funzionamento del punto di ristoro, il concessionario è tenuto

all'apertura, alla pulizia e alla dotazione del necessario materiale per l'utilizzo dei servizi igienici. Prima dell'inizio dell'attività di somministrazione il concessionario deve procedere alla imbiancatura dei servizi igienici, verificare gli infissi, la rubinetteria ed i sanitari ed in caso di malfunzionamento o non decoro procedere alla loro sostituzione.

Caratteristiche dei beni:

- struttura-chiosco prefabbricata in legno in area appositamente dedicata adiacente al Parco Archeologico "E. Fiumi";
- terreno circostante con possibilità di servizio al tavolo all'aperto. È assegnata in concessione anche la gestione e manutenzione ordinaria dei servizi igienici di pertinenza del parco che devono rimanere aperti almeno negli orari di apertura del punto di ristoro.

Periodo minimo di attività: Il concessionario è tenuto a tenere aperta e funzionante la struttura per tutto il tempo che va dal secondo sabato di Marzo all'ultimo sabato di Ottobre tutti i giorni dalle ore 10 alle ore 18.

Durata della concessione: La concessione avrà durata di tre anni. Non si computeranno nel periodo dei tre anni i tempi necessari all'adeguamento o alla sostituzione del fabbricato e comunque fino ad un massimo di 6 (sei) mesi. Laddove la sottoscrizione avvenga prima della fine dell'anno in corso i tre anni decorreranno dal 1/01/2016. Alla scadenza del presente contratto il Concessionario dovrà liberare la struttura di tutti i beni di proprietà della ditta mentre sarà tenuto a lasciare in nella disponibilità dell'Amministrazione gli arredi fissi e gli eventuali abbellimenti apportati che non siano asportabili.

Valore complessivo stimato della concessione: € 39.800,00

3) REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE E SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA: Persone giuridiche (comprese associazioni o enti dotati di partita iva) in possesso dei requisiti soggettivi richiesti dalla normativa vigente in materia di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (Art. 71, D. Lgs 59/2010). Il Concessionario dovrà dimostrare di adottare il sistema HACCP per l'autocontrollo igienico, come previsto dal Regolamento U.E. n. 852/2004.

4) PROCEDURE DI GARA: Concessione di Servizio ai sensi dell'art. 30 del D. Lgs 163/2006 con procedura aperta.

La Concessione verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile in base ai seguenti elementi, più dettagliatamente indicati al punto 9:

- *Progetto tecnico di organizzazione e di gestione dei servizi in affidamento;*
- *Offerta economica.*

Non sono ammesse, pena l'esclusione, offerte pari alla base d'asta o in diminuzione. Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida, purché giudicata congrua e conveniente. Si precisa che, mentre l'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per la Ditta aggiudicataria, essa diventerà vincolante per l'Amministrazione comunale solo dopo l'adozione del provvedimento di aggiudicazione definitiva.

5) CAUZIONE

A) Provvisoria: I partecipanti, pena l'esclusione, dovranno, prestare cauzione provvisoria dell'importo di € 796,00, pari al 2% del valore della concessione di cui al punto 4 del presente disciplinare, in numerario presso la Tesoreria comunale – Cassa di Risparmio di Volterra – IBAN IT35S0637071221000010078198 o mediante polizza fidejussoria predisposta sulla base dello schema tipo approvato con D.M.A.P. n. 123 del 12/03/2004. Detta fideiussione dovrà obbligatoriamente ed espressamente prevedere, pena l'esclusione, la clausola della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 – comma 2 – del Codice Civile, oltre alla operatività entro 15 giorni dalla semplice richiesta dell'Amministrazione.

B) Definitiva: L'aggiudicatario dovrà rilasciare una cauzione definitiva secondo quanto previsto dal disciplinare

6) CORRISPETTIVO: Il Concessionario dovrà corrispondere, per l'utilizzo delle strutture sopra individuate, un canone annuale. Il canone posto a base di gara per l'intera durata, anche tenuto conto della durata della concessione e degli interventi sul fabbricato a totale carico del concessionario, è di **€ 4.500,00 (€ 1,500,00 annui) oltre IVA.**

Le offerte, esclusivamente in rialzo rispetto alla cifra di € 4.500,00, dovranno prevedere un aumento minimo di € 100,00 o suoi multipli. In caso di aumenti inferiori a € 100,00 la cifra sarà comunque arrotondata per difetto fino alla corrispondenza del primo multiplo di 100. Il corrispettivo dovuto dall'aggiudicatario per la gestione del bar e pertinenze, dovrà essere versato annualmente in due rate semestrali di pari importo. Il canone stabilito sulla base della migliore offerta sarà rivalutato di anno in anno di un importo pari al 100% dell'indice ISTAT di incremento del costo della vita dell'anno precedente

7) VALIDITA' DELL'OFFERTA: L'offerente è vincolato alla propria offerta per il periodo di 180 giorni dalla scadenza della presentazione dell'offerta medesima.

8) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE: L'individuazione dell'impresa aggiudicataria del servizio verrà effettuata dalla Commissione giudicatrice, appositamente nominata, a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, in base agli elementi di valutazione di seguito indicati, per ciascuno dei quali è individuato il relativo punteggio massimo attribuibile:

PROGETTO TECNICO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI IN AFFIDAMENTO.

max 60 punti

OFFERTA ECONOMICA **max 40 punti**

OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica quale canone di concessione dell'impianto sarà così composta:

- Offerta al rialzo su di un importo base triennale di € 4.500,00.

I 40 punti a disposizione per la valutazione dell'offerta economica saranno attribuiti in base alla seguente formula:

$$P = 40 * \frac{O_v}{O_m}$$

Dove

P sono i punti da assegnare

O_v è l'offerta da valutare

O_m è la miglior offerta

Le offerte, esclusivamente in rialzo rispetto alla cifra di € **4.500,00**, dovranno prevedere un aumento minimo di € 100,00 o suoi multipli. In caso di aumenti inferiori a € 100,00 la cifra sarà comunque arrotondata per difetto fino alla corrispondenza del primo multiplo di 100.

OFFERTA TECNICA/GESTIONALE

Progetto tecnico di organizzazione e gestione del servizio. (dovranno essere precisate in dettaglio le caratteristiche di esecuzione del servizio in merito ai seguenti aspetti):

- **Ulteriore apertura della struttura** – Max punti 10 – Sarà attribuito un punteggio maggiore a chi garantirà un'apertura più estesa in termini orari rispetto a quanto indicato in riferimento all'attività minima di cui al punto 2. In ogni modo l'apertura della struttura non potrà essere antecedente le ore 8,30 e successiva alle ore 20,00 (orario massimo estensibile 3 ½).

Il punteggio sarà attribuito in modo proporzionale secondo la formula

$$X = \frac{P_o \times C}{P_i}$$

Dove:

X = Punteggio raggiunto

P_i = Periodo maggiore offerto (in ore giornaliere)

C = Punteggio massimo attribuibile

P_o = periodo offerto (in ore giornaliere)

- **Progetto di promozione e interazione con la vicina area archeologica relativamente al servizio di somministrazione - Max punti 10** - Si considereranno in modo particolare le offerte rivolte alle scolaresche.

Il punteggio sarà attribuito in base alla media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai diversi commissari.

- **Organizzazione dell'area circostante alla struttura adibita a punto di ristoro - Max punti 12**- Sarà attribuito un punteggio maggiore a chi presenterà un progetto dettagliato e qualificato degli arredi e/o accessori che intenderà installare nell'area. Sarà apprezzata la presentazione di un *rendering* relativo all'area. Potranno rientrare in questa sezione anche gli eventuali accorgimenti volti a rendere più sicura l'area e prevenire eventuali atti vandalici.

Il punteggio sarà attribuito in base alla media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai diversi commissari.

- **Esperienza professionale. Numero dei mesi effettivi di esperienza maturata nel campo della somministrazione di alimenti e bevande negli ultimi cinque anni** (in caso di persona giuridica si terrà conto dell'esperienza del rappresentante legale o del preposto). - Max punti 10

Il punteggio sarà attribuito in modo proporzionale secondo la formula

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

Dove:

X = Punteggio raggiunto

Pi = Numero mesi di esperienza maturata

C = Punteggio massimo attribuibile

Po = Più alto numero di mesi di esperienza maturata

9) AGGIUDICAZIONE DEL CONTRATTO: L'aggiudicazione della gara in oggetto sarà effettuata a favore dell'offerta che, in base al punteggio attribuito, risulterà quella complessivamente più vantaggiosa per l'Ente committente. In caso di parità di punteggio prevarrà il punteggio assegnato per l'offerta economica.

L'Ente si riserva la facoltà, qualora ne ricorrano i presupposti o l'interesse specifico, di non effettuare motivatamente l'aggiudicazione, ovvero di effettuarla, anche se si trattasse dell'unica offerta valida, rimasta o presentata, purché qualitativamente adeguata.

L'aggiudicazione pronunciata dalla Commissione di Gara ha carattere provvisorio.

Nel caso siano riscontrate irregolarità in merito al possesso dei requisiti di ammissibilità alla gara da parte del concorrente aggiudicatario, si procederà a dichiararne la decadenza, con aggiudicazione all'impresa che segue in graduatoria.

Saranno a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali nessuna esclusa (a titolo esemplificativo: bollo, diritti di segreteria, registrazione) e il contratto sarà redatto in forma pubblica-amministrativa. I diritti di segreteria sono definiti sul valore complessivo stimato della concessione (art. 2)

10) ONERI ED OBBLIGHI SPECIALI A CARICO DEL CONCESSIONARIO: Il concessionario è tenuto al rispetto delle seguenti disposizioni:

- Procedere all'esecuzione dei lavori di rifacimento del fabbricato adibito a punto di ristoro secondo la relazione tecnica redatta dagli uffici comunali (allegato 1) o in alternativa all'istallazione di un nuovo manufatto con le medesime caratteristiche di quello esistente.
- Verificare ed eventualmente ripristinare prima dell'inizio dell'attività gli infissi, la rubinetteria e i sanitari presenti nei servizi igienici annessi nonché procedere alla riverniciatura interna dei medesimi servizi.
- Per l'intero periodo di funzionamento del punto di ristoro il concessionario è tenuto all'apertura, alla pulizia e alla dotazione del necessario materiale per l'utilizzo dei servizi igienici. Rimane a carico del concessionario la manutenzione ordinaria dei servizi igienici

oltre a quanto ulteriormente indicato al punto 2) *“Oggetto della concessione” (parte finale)*.

- condurre le strutture con la proprietà ed il decoro corrispondenti alla loro natura;
- tenere costantemente fornita la struttura di tutte le merci e di tutti i generi di conforto che normalmente si somministrano in locali simili;
- applicare tariffe e prezzi in linea con quelli praticati da esercizi simili;
- non adibire i locali destinati all'attività oggetto del presente affidamento per un uso diverso da quello contrattuale;
- l'installazione di qualunque impianto sonoro o visivo dovrà rispettare la normativa vigente in tema di emissioni sonore, diritti SIAE e quant'altro;
- non subaffittare a terzi in tutto o in parte le strutture né cedere il contratto;
- non variare la destinazione dei locali e delle pertinenze delle strutture senza l'esplicita autorizzazione del Comune
- curare a proprie spese la manutenzione ordinaria e la pulizia dei locali, delle pertinenze, delle aree, dei servizi igienici annessi, delle piantagioni e delle attrezzature delle strutture e mantenere le strutture in condizioni di agibilità e sicurezza. Sono a carico del Comune tutte le spese di manutenzione straordinaria. Qualora la straordinaria manutenzione fosse imputabile ad un cattivo uso delle attrezzature oppure a mancata manutenzione, essa sarà a carico del concessionario. Gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, che spettano all'aggiudicatario, non potranno essere computabili in alcun modo per eventuali richieste di riscatto;
- procedere agli interventi strutturali e conseguente totale copertura delle spese necessarie a ripristinare la funzionalità della struttura in base alle indicazioni dell'Ufficio tecnico comunale. Il concorrente potrà decidere di non procedere agli interventi di ripristino dettagliati nell'allegato 1 *“Interventi di manutenzione e ripristino di chiosco in legno sito all'interno del Parco”* e sostituire totalmente il fabbricato con un altro con le medesime caratteristiche dimensionali e strutturali. In tale ultimo caso saranno a carico del concessionario le procedure e le spese per lo smaltimento in base alla normativa vigente della struttura.
- effettuare nelle strutture, con oneri a proprio carico, gli adeguamenti che si rendessero necessari in relazione a sopraggiunte normative in materia di igiene, sicurezza ed agibilità previa comunicazione all'Amministrazione comunale e provvedere agli acquisti delle attrezzature non facenti parte della dotazione iniziale del servizio;

- assumere a proprio carico con intestazione delle utenze, le spese per le forniture di energia, acqua, utenze telefoniche, approvvigionamenti di prodotti e materiali, imposte e tasse ed ogni altra riferibile alla gestione delle strutture e dei servizi
- provvedere direttamente all'assunzione alle proprie dipendenze, impiego, retribuzione ed assicurazione, nel rispetto dei vigenti contratti di lavoro nazionali o locali per le categorie interessate, del personale occorrente alla gestione delle strutture, il quale deve essere adeguato per numero e per qualificazione in modo da garantire la continuità e regolarità del servizio;
- assicurare il rispetto degli obblighi previsti dalla legge in materia di sicurezza, prevenzione nei luoghi di lavoro, igiene e sanità a tutela del personale e dell'utenza;
- sospendere le attività programmate ove la disponibilità totale o parziale delle strutture debba essere sottratta temporaneamente per l'esecuzione di urgenti lavori di manutenzione straordinaria o per motivi di forza maggiore, salvo il diritto del concessionario di chiedere la sospensione totale o parziale del canone;
- tenere esposte in modo ben visibile al pubblico le tariffe con l'avvertenza che eventuali reclami potranno essere indirizzati al gestore e successivamente, ove non si abbia ottenuto soddisfazione, al Sindaco;
- dotare i punti di ristoro dei necessari arredi;
- nominare il responsabile tecnico addetto alla sicurezza e gestire le strutture e gli impianti con personale qualificato, secondo le disposizioni delle vigenti normative e le istruzioni impartite dagli Enti preposti al controllo. Il concessionario si assume ogni onere in relazione alla completa applicazione e al rispetto del T.U. 9 aprile 2008 n. 81 in materia di sicurezza sul lavoro. Incombe sul gestore l'obbligo di adottare pronte misure di presidio in caso di situazioni di pericolo per la pubblica incolumità che potessero prodursi.
- presentare, a richiesta dell'Amministrazione comunale, la documentazione atta a dimostrare il regolare andamento della gestione quale ad esempio la prova dei pagamenti effettuati per i beni e servizi acquisiti, delle retribuzioni corrisposte e dei relativi contributi sociali ed assicurativi versati.
- Presentare, entro il 28 febbraio di ogni anno, sotto forma di dichiarazione ai sensi del DPR 4454/2000 una relazione dell'attività svolta nel corso dell'annualità precedente, con indicazione del fatturato realizzato. Gli uffici si riservano la possibilità di effettuare controlli su quanto dichiarato.

11) CONSEGNA DEI BENI: A seguito della stipulazione del contratto che disciplina il rapporto concessorio il concedente procederà alla consegna dei beni al concessionario redigendo contestualmente apposito verbale da cui dovrà risultare lo stato di conservazione dei medesimi, che dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti. Identica operazione dovrà essere effettuata al momento della restituzione dei beni da parte del concessionario. La concessione della gestione della struttura avverrà nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano i beni che la costituiscono.

12) INFORTUNI E DANNI - RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO: Il concessionario risponderà, in ogni caso, direttamente dei danni alle persone ed alle cose, qualunque ne sia la causa o la natura, derivanti dalla propria attività di gestione, restando inteso che rimarrà a suo carico il completo risarcimento dei danni arrecati, senza diritto a compenso alcuno, sollevando l'Amministrazione Comunale da ogni e qualsiasi responsabilità civile e penale. Il concessionario dovrà provvedere a costituire prima della stipulazione del contratto polizza assicurativa a copertura dei seguenti rischi:

- incendio, scoppio, fulmine, atti di vandalismo e danneggiamento per qualsiasi causa fino alla concorrenza del valore dei beni da affidare in concessione;
- responsabilità civili terzi con massimale unico di € 1.000.000,00 (euro duemilioni) in cui il Comune dovrà essere considerato terzo garantito.

13) PERSONALE IMPIEGATO DAL CONCESSIONARIO: Il concessionario organizzerà il personale a sua cura e spese formando la manodopera necessaria, in merito alle disposizioni di HACCP di cui al Reg. U.E. n. 852/2004. Dovrà osservare tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni, prevenzione degli infortuni sul lavoro, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro stabiliti dalla vigente normativa, nonché dai contratti collettivi di lavoro. Il Comune rimane completamente estraneo ai rapporti giuridici ed economici che intervengono fra il concessionario ed il personale assunto, né alcun diritto potrà essere fatto valere verso l'Amministrazione Comunale se non previsto da disposizioni di legge. Resta comunque inteso che dell'operato del personale sarà esclusivamente responsabile il concessionario.

14) AUTORIZZAZIONI AMMINISTRATIVE: prima di iniziare l'attività il concessionario dovrà presentare SCIA per somministrazione di alimenti e bevande. Tutte le autorizzazioni complementari o funzionali alla gestione della struttura dovranno essere acquisite dal

gestore. Il concessionario ha facoltà di utilizzare le strutture oggetto della concessione in conformità a quanto previsto dall'Art. 42 della L.R. 07.02.2005, n.28 che istituisce la tipologia unica degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, fatto salvo il rispetto delle vigenti normative in materia igienico-sanitaria, di edilizia, di urbanistica, di sicurezza e di destinazione d'uso dei locali.

15) ORGANIZZAZIONE EVENTI COLLATERALI: Qualunque attività di intrattenimento organizzata a cura del concessionario nelle aree attigue alle strutture oggetto del presente capitolato dovrà essere preventivamente comunicata all'Amministrazione concedente ed ottenere se del caso le autorizzazioni necessarie.

In caso di eventi o manifestazioni di particolare rilevanza che interessino il Parco Archeologico l'Amministrazione si riserva la facoltà di concordare con il concessionario e i promotori le modalità di utilizzo della struttura e del servizio. Laddove le circostanze lo richiedano potrà richiedere la sospensione del servizio per la durata dell'evento o manifestazione.

16) CONTROLLO E RISOLUZIONE: Il Comune si riserva la facoltà in ogni momento di verificare la qualità del servizio prestato dal concessionario e la rispondenza ai vari obblighi elencati nel presente capitolato e, in caso di inadempienze, formulerà contestazioni scritte invitando lo stesso ad ottemperare agli obblighi contrattuali in un termine congruo o a relazionare per iscritto in risposta a quanto contestato. Il Comune ha diritto di risolvere il contratto quando, previa diffida a provvedere, il concessionario non adempia nel termine prefissato.

L'Amministrazione comunale potrà revocare, in qualsiasi momento la convenzione e rientrare in possesso dell'area concessa per gravi e motivate ragioni di pubblico interesse o cause di forza maggiore senza che il concessionario possa richiedere o vantare alcuna indennità.

17) RECESSO: Il concessionario potrà recedere dalla convenzione dandone preavviso con lettera raccomandata A/R o tramite PEC da inviarsi almeno 6 mesi prima della data di cessazione. Il concessionario sarà comunque tenuto a versare il canone per l'intero anno in corso alla data della cessazione. Nulla potrà pretendere l'affidatario per la sospensione o cessazione delle attività per cause a lui direttamente imputabili

18) SUBAPPALTO: Sono vietati il subappalto e la cessione del contratto.

19) FUNZIONAMENTO DELLE STRUTTURE - PENALITA' Qualora nei periodi di apertura programmati, il servizio venisse interrotto, per qualsiasi causa imputabile al gestore, fatti salvi i casi di forza maggiore, verrà applicata, una penale giornaliera di € 50,00 per ogni singola struttura che l'Ufficio Sviluppo Economico del Comune di Volterra provvederà a decurtare dalla cauzione depositata a garanzia della concessione e con obbligo del concessionario di reintegro della cauzione medesima entro i successivi 15 giorni alla decurtazione.

Si applicano inoltre le penalità di cui al Regolamento Comunale per la gestione delle strutture turistiche.

Per qualunque altra violazione alle norme previste nel presente capitolato si applicherà una sanzione di € 100,00 secondo le modalità di cui sopra.

20) REFERENTE: Il concessionario dovrà nominare un soggetto responsabile della gestione del servizio munito di cellulare per pronta disponibilità. Le generalità del suddetto responsabile saranno comunicate al dirigente responsabile in forma scritta.

21) CONTROVERSIE: per ogni controversia che potesse insorgere tra concessionario e concedente è competente il Foro di Pisa.

22) NORME FINALI: Le presenti norme, parte essenziale della concessione, dovranno essere controfirmate in ogni pagina per accettazione. Per tutto quanto non previsto dal presente atto, valgono le norme dei regolamenti comunali, in quanto applicabili, e del codice civile.