



COMUNE DI QUINCINETTO

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

C.A.P. 10010 - Via Val n°5 Cod. Fisc. 84001170012 - P. IVA 04006490017
Tel. 0125/757903 - Fax 0125/254902 Sito internet www.comune.quincinetto.to.it
e-mail info.quincinetto@comune.quincinetto.to.it
PEC: protocollo@pec.comune.quincinetto.to.it



Quincinetto



Prot. n 1732 _ VI

Quincinetto, li 01/06/2022

BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE IN LOCAZIONE DELL'IMMOBILE DI PROPRIETA' COMUNALE CON ANNESSA AREA PICNIC IN LOCALITA' SCALARO DA DESTINARE AD USO ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (RISTORAZIONE PUBBLICA - TIPOLOGIA 3 PICCOLA RISTORAZIONE E/O RISTORAZIONE VELOCE E/O TAVOLA CALDA).

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO TECNICO

VISTA la Deliberazione di Giunta Comunale n. 34 dell' 01/06/2022 immediatamente eseguibile;

in esecuzione della propria Determinazione n. 37 dell' 01/06/2022

RENDE NOTO CHE

L'Amministrazione Comunale intende procedere all'esperimento di una gara pubblica, ai sensi dell'art. 73, comma 1, lettera c) del R.D. 23 maggio 1924, n. 827, al fine di concedere in locazione gli immobili di proprietà comunale ubicati nel Comune di Quincinetto in Località Scalaro snc e catastalmente così individuati:

1. immobile avente i **requisiti strutturali per l'esercizio di attività di somministrazione di alimenti e bevande (ristorazione pubblica - Tipologia 3 RISTORANTE PICCOLA RISTORAZIONE E/O RISTORAZIONE VELOCE E/O TAVOLA CALDA)** e per il quale sono in corso le procedure per l'ottenimento dell'idoneità all'uso potabile della sorgente di approvvigionamento idrico a suo servizio censito al N.C.E.U. al foglio n° 7, particella n. 435, categoria catastale B/5, consistenza catastale mc. 420 ed in fase di aggiornamento catastale composto da:

Piano Seminterrato: Locale di deposito;

Piano Terra: Sala ristorante - Locale bar, Cucina, Dispensa cucina, WC addetti, Locale di servizio / Spogliatoio addetti, Bagno pubblico;

Piano Soppalcato: Soppalco accessibile con scala a pioli;

Area di esclusiva pertinenza attrezzata per i picnic;

Il canone annuo di locazione posto a base d'asta è pari ad € 1.000,00 (euro mille//00), la Cauzione provvisoria da costituirsi sotto forma di deposito cauzionale infruttifero a garanzia dell'offerta è fissata in € 100,00 (euro cento//00).

Il canone annuo, così come determinato a seguito di aggiudicazione, beneficerà di una **riduzione del 50 % per il primo anno di contratto e del 25% per il secondo anno**, sarà soggetto a rivalutazione ISTAT decorsi 12 mesi e dovrà essere corrisposto **anticipatamente in UNICA rata entro il 30 giugno** di ogni anno.

Gli immobili sono concessi in locazione a corpo, nello stato di fatto e di diritto in cui attualmente si trovano, con le servitù attive e passive, apparenti e non, accessori, pertinenze, coerenze e diritti di qualsiasi sorta, al canone annuo risultante dall'aggiudicazione.

La locazione ha durata di **anni 6**. Alla data di scadenza, il contratto si rinnoverà tacitamente, per un periodo aggiuntivo di anni sei, a meno che una delle Parti comunichi la propria volontà di disdire lo stesso a mezzo posta con raccomandata A.R., da inviarsi almeno 12 mesi prima della scadenza del termine finale predetto, nel rispetto, beninteso, di tutta la normativa vigente.

E' vietata ogni variazione d'uso non espressamente autorizzata dal Comune.

Non è ammessa la cessione del contratto, il comodato e la sublocazione dell'immobile, senza l'autorizzazione del locatore.

La partecipazione alla gara implica la piena accettazione di tutte le clausole previste dal presente bando e dall'allegato schema di contratto (**Allegato D**).

I partecipanti alla gara, prima della presentazione dell'offerta, dovranno prendere visione degli immobili mediante apposito sopralluogo da concordarsi con l'Ufficio Tecnico comunale competente e sottoscrivendo, all'uopo, idonea dichiarazione controfirmata dal responsabile del procedimento. (Si precisa, fin d'ora, che il mancato sopralluogo sarà causa di **esclusione dalla gara**).

1. SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE

Sono ammessi a partecipare alla gara:

- 1) persone fisiche che dichiarino di voler costituire ditta individuale o società per la gestione commerciale purché la formale costituzione della stessa avvenga entro 30 giorni dall'aggiudicazione;
- 2) ditte individuali o società per la gestione commerciale già costituite e regolarmente iscritte alla Camera di Commercio per l'attività di ristorazione;

I partecipanti alla gara, **alla data di presentazione dell'offerta**, devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

– **requisiti morali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande** di cui all'art. 4 della Legge Regionale 29 dicembre 2006, n. 38 e smi ovvero:

- a) non essere stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che si sia ottenuta la riabilitazione;
- b) non aver 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;
- c) non aver 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;
- d) non aver riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, Titolo VI, capo II del codice penale;
- e) non aver 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;
- f) non essere sottoposti a una delle misure di prevenzione di cui alla legge 27 dicembre 1956, n. 1423, o non sia stata applicata nei propri confronti una delle misure previste dalla legge 31 maggio 1965, n. 575, ovvero a misure di sicurezza;
- g) non aver 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 reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine, nonché per reati relativi ad infrazioni alle norme sui giochi;

Il divieto ai sensi delle lettere b), c), d), e), f), e g) permane per la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata. Qualora la pena si sia estinta in altro modo, il termine di cinque anni decorre dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza, salvo riabilitazione.

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

In caso di società, associazioni od organismi collettivi i requisiti morali devono essere posseduti dal legale rappresentante, da altra persona preposta all'attività commerciale e da tutti i soggetti individuati dall'articolo 2, comma 3, del d.P.R. 3 giugno 1998, n. 252. In caso di impresa individuale i requisiti devono essere posseduti dal titolare e dall'eventuale altra persona preposta all'attività commerciale.

– **requisiti professionali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande** di cui all'art. 5 della Legge Regionale 29 dicembre 2006, n. 38 e smi ovvero essere in possesso di uno dei seguenti requisiti:

- a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;
- b) avere, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, esercitato in proprio attività d'impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, presso tali imprese, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale;
- c) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

sia per le imprese individuali che in caso di società, associazioni od organismi collettivi, i requisiti devono essere posseduti dal titolare o rappresentante legale, ovvero, in alternativa, dall'eventuale persona preposta all'attività commerciale.

- assenza di contenziosi, di qualsiasi tipo e natura compresi quelli di carattere tributario, con il Comune di Quincinetto;
- non aver riportato condanne, con sentenza passata in giudicato che comportano la perdita della capacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione.

2. CONDIZIONI PREVISTE PER LA CONCESSIONE

La concessione in uso degli immobili sarà oggetto di stipula di specifico contratto con il Comune di Quincinetto secondo l'allegato schema (**Allegato D**) e si baserà sulle seguenti condizioni fondamentali.

Obblighi del concessionario **a partire dalla data di sottoscrizione del Contratto**:

- stipulare , **in ogni caso prima dell'avvio dell'attività di ristorazione se antecedente a quella della sottoscrizione del Contratto**, una polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi (intendendosi terzo anche il Comune che tenga indenne L'Amministrazione comunale da danni verso terzi derivanti dalla gestione per tutta la durata del contratto);
- provvedere a proprie cure e spese:
 - al rinnovo delle licenze, autorizzazioni, permessi, canoni, ecc... a scadenza periodica, necessarie per lo svolgimento dell'attività;
 - alla voltura a suo carico, **entro trenta giorni** dalla sottoscrizione del Contratto, dell'utenza inerente la fornitura di energia elettrica;
 - a presentare , a seguito dell'aggiudicazione e prima dell'apertura, all'ufficio tributi del Comune di Quincinetto la relativa denuncia TARI nonché, successivamente, al pagamento della medesima tassa sui rifiuti solidi urbani;
- adempiere durante la gestione dell'immobile a quanto segue:
 - a) manutenzione dell'immobile e delle attrezzature affidate in uso nonché provvedere ad eseguire periodiche opere di pulizia e mantenimento a verde dell'area pic-nic e della zona limitrofa (in ripa) all'area di pertinenza del fabbricato;
 - b) alla chiusura stagionale della struttura, l'effettuazione di tutte le operazioni necessarie a scongiurare i danni provocati dal gelo, al riordino e alla pulizia dei locali, nonché alla disattivazione degli impianti, ivi compreso lo svuotamento dell'impianto idrico sia del fabbricato sia della sorgente, o di ogni altra apparecchiatura sensibile alle condizioni atmosferiche invernali;
 - c) adozione di ogni possibile misura atta alla riduzione della produzione dei rifiuti con particolare riferimento agli imballaggi e ai prodotti monouso, obbligo di raccolta differenziata degli stessi secondo modalità concordate con il Comune di Quincinetto con periodico trasporto a valle;
 - d) rimozione dei rifiuti abbandonati nell'area circostante;
 - e) adozione di buone prassi ambientali , con particolare riferimento al risparmio energetico nonché al risparmio e alla tutela delle risorse idriche;
- fornire un'adeguata conoscenza e informazione a turisti ed agli escursionisti sulle opportunità del territorio contiguo e sulla sentieristica locale, responsabilizzandoli, nel contempo, in merito ad eventuali rischi e alle condizioni di allenamento richieste;
- controllare ad inizio stagione, e periodicamente, i percorsi escursionistici di accesso alla struttura per verificare la loro percorribilità, sicurezza e segnaletica, in conformità alle disposizioni regolamentari regionali vigenti, al fine di comunicare tempestivamente, al Comune le eventuali anomalie riscontrate;
- esporre , laddove sia possibile, del bollettino meteorologico nonché l'esposizione e la distribuzione del materiale promozionale e informativo fornito dall'Amministrazione comunale a titolo gratuito;
- segnalare tempestivamente al Comune di Quincinetto la presenza di danni agli immobili concessi in uso e la necessità di interventi di manutenzione straordinaria; le segnalazioni saranno esaminate dal Comune che provvederà all'esecuzione dei lavori richiesti in ragione della loro priorità e delle risorse di bilancio disponibili;
- comunicare preventivamente al Comune di Quincinetto tutte le iniziative, promozionali o meno, da realizzare nell'ambito della struttura (manifestazioni, raduni, ecc.) alle quali l'Amministrazione comunale potrà negare lo svolgimento solo in caso di incompatibilità con le finalità proprie della struttura e per gravi motivi (sicurezza delle persone e delle cose, ecc.);
- garantire l'utilizzo esclusivo da parte del Comune di Quincinetto dell'area sottostante al terrazzo adibita alle grigliate nonché la fornitura di acqua in occasione della festa annuale della Priorata di Scalaro;
- non procedere ad opere di trasformazione, modifica e miglioria di locali, impianti, attrezzature, nonché delle aree di pertinenza, senza la preventiva autorizzazione scritta del Comune di Quincinetto che si riserva di accertarne la necessità e l'opportunità;
- garantire una facile ed efficiente reperibilità, dotandosi, a proprie spese, di adeguati strumenti di comunicazione (radio, telefono satellitare, ecc..), che potranno servire anche per chiamate di soccorso, per i rapporti con il pubblico/utenza (informazioni, prenotazioni), nonché, a discrezione del gestore e dietro pagamento di ragionevole corrispettivo, per chiamate degli utenti verso l'esterno;
- custodire il materiale sanitario e di primo soccorso;
- **garantire un arredo minimo, a proprie spese, del locale Dispensa, della Zona Bar e della Sala Ristorante;**

3. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Per partecipare alla gara gli interessati dovranno far pervenire un plico indirizzato al Comune di Quincinetto, Via Val n. 5 – 10010 – Quincinetto (TO), tramite servizio postale, consegna a mano ovvero mediante agenzia di recapito, **entro e non oltre le ore 18.00 del giorno 16.06.2022 a pena di esclusione.**

Il plico dovrà essere chiuso, sigillato con ceralacca o nastro adesivo, e firmato sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente e la seguente dicitura:

"OFFERTA PER LA LOCAZIONE DELL'IMMOBILE DI PROPRIETA' COMUNALE CON ANNESSA AREA PICNIC IN LOCALITA' SCALARO DA DESTINARE AD USO ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (RISTORAZIONE PUBBLICA – TIPOLOGIA 3 PICCOLA RISTORAZIONE E/O RISTORAZIONE VELOCE E/O TAVOLA CALDA)"

Il plico che perverrà in ritardo rispetto al termine sopra indicato non sarà preso in alcuna considerazione, il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo non giunga a destinazione in tempo utile.

Il plico dovrà contenere al suo interno, **a pena di esclusione**, due buste, ciascuna delle quali sigillata con ceralacca o nastro adesivo e firmata, sui lembi di chiusura; ciascuna delle buste deve recare l'indicazione della gara, il nominativo dell'impresa e o del privato mittente e la dicitura, rispettivamente, **"A – Documenti Amministrativi"**, **"B – Offerta tecnica"** e **"C – Offerta economica"**

Nella busta "A – Documenti Amministrativi" devono essere contenuti, a pena di esclusione dalla gara, i seguenti documenti:

- 1) **ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA comprensiva di DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA resa ai sensi del DPR 445/2000 redatta in bollo da Euro 16,00, sull'apposito modulo (Allegato A)**, debitamente sottoscritta, contenente i dati anagrafici del soggetto partecipante alla gara o i dati anagrafici del rappresentante legale, in caso di impresa o società, che attesti, a norma dell'art. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, il possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara;
- 2) **FOTOCOPIA DI UN DOCUMENTO D'IDENTITÀ DI CHI SOTTOSCRIVE LA DICHIARAZIONE;**
- 3) **RICEVUTA COMPROVANTE L'ESEGUITO DEPOSITO CAUZIONALE**, presso la Tesoreria comunale, della somma stabilita a garanzia dell'offerta come sopra specificata (pari al 10% dell'importo a base d'asta). Il deposito cauzionale potrà anche essere costituito, a scelta e a rischio esclusivo del concorrente, mediante assegno circolare non trasferibile intestato al Comune di Quincinetto .
La mancata presentazione della cauzione provvisoria comporta l'esclusione dell'offerta dalla procedura di gara.
- 4) **ATTESTAZIONE DI SOPRALLUOGO** rilasciata dall'Ufficio Tecnico Comunale

Nella busta "B – Offerta tecnica" devono essere contenuti, a pena di esclusione dalla gara, i seguenti documenti:

- 1) **PROGETTO DI ORGANIZZAZIONE DI ATTIVITÀ ED EVENTI**, da elaborare sull'apposito modulo (Allegato B), riportando la proposta gestionale dell'attività di ristorazione ed in particolare:
 - offerta attività di bar e ristorazione (periodi di apertura, menu, prodotti utilizzati, ecc.);
 - attività promozionali, anche multimediali, proposte da attivare e relativo cronoprogramma (varietà e innovazione della tipologia delle iniziative);
 - Impostazione e gestione di attività in rete con altri soggetti dell'ambito della ristorazione, dell'ambito sportivo, turistico e del territorio quali associazioni che operano sul territorio;
 - offerta per la promozione sportiva e turistica del territorio;
 ed al quale dovrà essere allegato il **curriculum vitae del concessionario** nel quale dovranno essere elencate:
 - 1) le eventuali esperienze di gestione di rifugi alpini, di rifugi escursionistici, alberghi, ostelli della gioventù, case per ferie, residence, campeggi, bed and breakfast o altre strutture ricettive;
 - 2) le eventuali esperienze di gestione di strutture di ristorazione e/o di somministrazione di alimenti e bevande;
 - 3) gli eventuali altri servizi prestati nel settore turistico-ricettivo.
 - 4) le lingue straniere conosciute ed il loro livello di apprendimento sia nel parlato che nello scritto;

Nella busta "C – Offerta economica" devono essere contenuti, a pena di esclusione dalla gara, i seguenti documenti:

- 1) **OFFERTA ECONOMICA redatta in bollo da Euro 16,00, sull'apposito modulo (Allegato C)**, debitamente sottoscritta relativa all'importo del **canone annuo offerto** espresso in cifre ed in lettere; non saranno ammesse offerte in ribasso rispetto all'importo del canone posto a base di gara ovvero inferiori ad €. 1.000,00;

4. MODALITA' DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La Commissione giudicatrice nominata dalla Stazione appaltante dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, alle ore **09.00** del giorno **20.06.2022**, presso la sala consigliere del palazzo comunale di Quincinetto, Via Val n. 5, in seduta pubblica dopo aver numerato progressivamente i plichi pervenuti nei termini, procederà:

- a verificare la correttezza formale e il confezionamento dei plichi e, in caso di violazione delle disposizioni di gara, ne dispone l'esclusione;
- a verificare, dopo l'apertura dei plichi non esclusi, la correttezza formale e il confezionamento delle n° 3 buste interne denominate rispettivamente "A-Documentazione Amministrativa", "B - Offerta tecnica" e "C - Offerta economica", in caso di violazione delle disposizioni di gara, ne dispone l'esclusione;
- all'apertura della busta "**A - Documentazione amministrativa**" e, sulla base della documentazione in essa contenuta, provvederà a verificare la correttezza e la completezza della documentazione e delle dichiarazioni presentate e, in caso negativo, ad escludere dalla gara i concorrenti cui esse si riferiscono;
- all'apertura della busta "**B - Offerta tecnica**", al fine del solo controllo formale del corredo documentale prescritto.

Successivamente la **commissione giudicatrice**, in una o più sedute riservate, procederà, sulla base della documentazione contenuta nella suddetta busta all'assegnazione dei punteggi con le modalità e i criteri di seguito riportati.

I coefficienti attribuiti a ciascun elemento e i punteggi attribuiti a ciascuna offerta, nonché la conseguente graduatoria provvisoria, sono verbalizzati; **non verranno ammesse alle successive fasi della gara, i concorrenti i cui punti attribuiti dalla commissione giudicatrice in relazione ai criteri di natura qualitativa A siano complessivamente inferiori a punti 40 su 80.**

La commissione giudicatrice, in successiva seduta pubblica comunicata a tutti i concorrenti ammessi a mezzo P.E.C. o Fax con congruo anticipo, procederà all'apertura della busta "**C - Offerta economica**" ed a verificare:

- la correttezza formale delle sottoscrizioni e, in caso di violazione delle disposizioni di gara, ne disporrà l'esclusione;
- la correttezza formale dell'indicazione delle offerte percentuali, l'assenza di abrasioni o correzioni non confermate e, in caso di violazione delle disposizioni di gara, ne disporrà l'esclusione;
- alla lettura, ad alta voce, delle offerte di ciascun concorrente;
- all'attribuzione dei punteggi relativi all'offerta economica;
- ad effettuare il calcolo del punteggio complessivo assegnato ai concorrenti;
- a redigere una graduatoria provvisoria dei concorrenti, in ordine decrescente;

Nel caso che le offerte di due o più concorrenti ottengano lo **stesso punteggio complessivo**, ma punteggi parziali per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione differenti, sarà dichiarato aggiudicatario il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'**offerta tecnica**;

Nel caso che le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e lo stesso punteggio per il prezzo e per gli altri elementi di valutazione, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio della "**offerta economicamente più vantaggiosa**", sulla base dei criteri e sub-criteri di valutazione e relativi pesi e sotto-pesi di seguito riportati:

CRITERI DI VALUTAZIONE			Peso sub-criterio	Peso complessivo criterio
Criteri di natura QUALITATIVA Punteggio massimo 80	A	Organizzazione di attività ed eventi e Curriculum Gestore		80
	A.1	Attività di bar e ristorazione : periodi di apertura, prodotti tipici della zona "a chilometro zero" utilizzati, ecc.	20	
	A.2	Attività promozionali proposte da attivare e relativo crono programma (varietà e grado di innovazione della tipologia di iniziative)	10	
	A.3	Impostazione e gestione di attività in rete con altri soggetti dell'ambito della ristorazione, dell'ambito sportivo, turistico e del territorio quali associazioni che operano sul territorio	10	
	A.4	Offerta per la promozione sportiva e turistica del territorio	10	
	A.5	Iniziative nell'ambito dell'educazione ambientale e dello sport proposte	20	
	A.6	Servizi aggiuntivi proposti dal concorrente	5	

	A.7	Esperienze di gestione di rifugi alpini, di rifugi escursionistici, alberghi, ostelli della gioventù, case per ferie, residence, campeggi, bed and breakfast o altre strutture ricettive o strutture di ristorazione e/o di somministrazione di alimenti e bevande;	5
Criteri di natura QUANTITATIVA Punteggio massimo 20	C	Offerta economica : canone annuo offerto	20
100	TOTALE PUNTI / PESI		100

La gara verrà aggiudicata al concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto determinato applicando la seguente formula:

$$P_{(a)} = \sum n [P_i * C_{(a) i}]$$

dove

$P_{(a)}$ = punteggio concorrente (a) espresso con due cifre decimali, arrotondate all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque

\sum = sommatoria

n = numero totale dei criteri , sub-criteri da valutare

P_i = peso attribuito al criterio, sub-criterio (i)

$C_{(a) i}$ = coefficiente attribuito all'offerta (a) rispetto al criterio , sub criterio (i);

I coefficienti $C_{(a) i}$ sono determinati:

- a) per quanto riguarda i criteri di natura QUALITATIVA: attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli componenti della commissione giudicatrice sulla base della documentazione contenuta nella busta "**B – Offerta tecnica**" e degli elementi di valutazione previsti nel presente Bando di gara.

Per rendere omogenea l'attribuzione dei punti alle diverse offerte sono stati previsti nove giudizi da assegnare ai singoli criteri e sub criteri oggetto di valutazione. Ad ognuno di detti giudizi corrisponde l'assegnazione di un coefficiente, e segnatamente:

- eccellente coeff.: 1,0
- ottimo coeff.: 0,9
- buono coeff.: 0,8
- più che adeguato coeff.: 0,7
- adeguato coeff.: 0,6
- parzialmente adeguato coeff.: 0,5
- insufficiente coeff.: 0,4
- fortemente insufficiente coeff.: 0,3
- inadeguato coeff.: 0,0

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

- b) per quanto riguarda i criteri di natura QUANTITATIVA :

- l'assegnazione dei coefficienti da applicare al criterio **C (Offerta economica)** sarà effettuata attraverso l'interpolazione lineare tra il coefficiente pari ad "1" attribuito al concorrente che avrà offerto il canone annuo più alto ed il coefficiente pari a "0" attribuito al canone annuo posto a base di gara secondo la seguente formula:

$$C_{(a) C} = (K_i - K_{ba}) / (K_{max} - K_{ba})$$

dove:

- K_{ba} = importo canone annuo a base d'asta pari ad €. 1.000,00
- K_i = importo canone annuo offerto dal concorrente i-esimo
- K_{max} = importo più elevato dei canoni offerti dai concorrenti ammessi

sulla base della documentazione contenuta nella busta "**C – Offerta economica**".

Saranno esclusi dalla gara e, pertanto, non si procederà alla apertura della loro offerta economica, i concorrenti i cui punti attribuiti dalla commissione giudicatrice in relazione ai criteri di natura qualitativa A siano complessivamente inferiori a punti 40 su 80.

5. AVVERTENZE ED ESCLUSIONI

Non saranno prese in considerazione le offerte pervenute prive di taluna delle sottoscrizioni richieste o prive della ricevuta comprovante l'eseguito deposito cauzionale.

Non saranno prese in considerazione le offerte che siano inferiori al canone proposto a base della gara o che intendano adibire l'immobile locato a usi non conformi alla destinazione urbanistica dello stesso.

Le offerte condizionate sono nulle.

Non sarà preso in considerazione il plico che risulti pervenuto sprovvisto di sigillatura e controfirma, entrambe sui lembi di chiusura.

Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.

Si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso in cui manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti o delle dichiarazioni richiesti.

Non sono ammesse offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del canone offerto.

6. ALTRE INFORMAZIONI

Il presente Bando viene pubblicato all'albo pretorio on-line del Comune all'indirizzo <https://www.servizipubblicaamministrazione.it/servizi/saturnweb/Pubblicazioni.aspx?Tipo=5&CE=qncntt673>

Il presente Bando e tutta la documentazione ad esso allegata sono in visione e a disposizione sul sito web del Comune all'indirizzo <https://www.comune.quincinetto.to.it/it-it/amministrazione/atti-pubblicazioni/bandi-di-gara> e possono essere, altresì, richiesti e ritirati, presso l'Ufficio Protocollo del Comune, sito in Quincinetto, Via Val n. 5, in orario di apertura al pubblico.

Il Comune di Quincinetto è titolare dei diritti di proprietà intellettuale e di utilizzo e diffusione relativi ai diversi elementi contenuti nel progetto di cui al presente Bando e ne autorizza l'uso solo ai fini della partecipazione alla presente gara d'appalto.

ORGANISMO RESPONSABILE DELLE PROCEDURE DI RICORSO:

TRIBUNALE AMMINISTRATIVO REGIONALE della REGIONE PIEMONTE; presentazione di ricorso secondo le disposizioni del Codice del processo amministrativo.

PUBBLICAZIONE DELL'AVVISO SUI RISULTATI DELLA PROCEDURA DI AFFIDAMENTO:

sull'Albo Pretorio informatico all'indirizzo <https://www.servizipubblicaamministrazione.it/servizi/saturnweb/Pubblicazioni.aspx?Tipo=5&CE=qncntt673> e alla sezione "Amministrazione trasparente", sotto-sezione "Bandi di gara e contratti" --> "Atti delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori distintamente per ogni procedura" --> "Avvisi e bandi" del sito internet ufficiale del Comune di Quincinetto all'indirizzo <http://www.comune.quincinetto.to.it>

MODALITÀ DI COMUNICAZIONE E DI SCAMBIO DI INFORMAZIONI :
mediante fax o posta elettronica certificata.

7. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile del Procedimento è il Sig. MONGIOVETTO Geom. Claudio, Responsabile del Servizio Tecnico del Comune di Quincinetto, Via Val n. 5 Quincinetto (TO), tel. 0125 757903 – interno 5 e-mail: tecnico@comune.quincinetto.to.it

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO TECNICO
firmato digitalmente
(Geom. Claudio MONGIOVETTO)

Modulistica allegata :

- Modulo Domanda e Dichiarazione Sostitutiva (Allegato A)
- Progetto di Organizzazione di Attività ed Eventi (Allegato B)
- Modulo Offerta Economica (Allegato C)
- Schema di Contratto (Allegato D)

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del T.U. 445/2000 e del D.Lgs. 82/2005 e rispettive norme collegate.

INFORMATIVA AI SENSI DEGLI ARTT. 13 E 14 DEL REGOLAMENTO(UE) 2016/679

Il Comune di Quincinetto, in qualità di Titolare del trattamento (in seguito, "Titolare"), ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 (in seguito, "GDPR"), fornisce le seguenti informazioni relative al trattamento dei dati personali a chiunque partecipi ad una gara d'appalto:

1. Titolare del trattamento

Il Titolare del trattamento è il Comune di Quincinetto, in persona del Sindaco pro tempore, Codice fiscale: 84001170012 - Partita Iva: 04006490017, Sede: Via Val, 5, 10010 Quincinetto (TO), Telefono 0125.757903; Fax: 0125.254902; E-mail: info@comune.quincinetto.to.it; PEC: protocollo@pec.comune.quincinetto.to.it

2. Responsabile della protezione dei dati personali

Il RPD nominato è reperibile ai seguenti dati di contatto: presso Labor Service S.r.l. con sede in Novara, via Righi n. 29, telefono: 0321.1814220, e-mail: privacy@labor-service.it, pec: pec@pec.labor-service.it

3. Finalità e basi giuridiche del trattamento dei dati personali

Il trattamento dei dati personali comuni e giudiziari (art. 10 GDPR), riguardanti l'interessato e trattati con modalità informatiche e cartacee, è finalizzato:

- **alla gestione delle procedure di appalto per l'assegnazione di lavori, servizi e forniture alle quali l'interessato ha deciso spontaneamente di partecipare;**
- **in caso di aggiudicazione, all'instaurazione e gestione dei conseguenti rapporti contrattuali con il Comune;**
- **agli adempimenti amministrativo-contabili ex lege previsti da una norma di legge, da un regolamento o dalla normativa comunitaria**

Il trattamento è lecito in quanto necessario:

- all'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte e all'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dello stesso (**art. 6, par. 1 lett. b GDPR**);
- all'adempimento degli **obblighi previsti dalla legge nazionale (art. 6, par. 1 lett. c GDPR) e regionale**;
- per lo svolgimento di una funzione istituzionale, per esercitare un compito di interesse pubblico connesso all'esercizio di pubblici di cui è investito il titolare del trattamento (**art. 6, par. 1 lett. c GDPR**);

Per quanto concerne i dati relativi a condanne penali e a reati, il trattamento è lecito in quanto consentito da una norma di legge in materia di accertamento dei requisiti di idoneità morale di coloro che intendono partecipare a gare d'appalto (art. 2 *octies* par.3, lett. i GDPR; art. 80 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016, "Codice degli Appalti").

4. Destinatari

I dati personali trattati dal Titolare sono comunicati a: soggetti terzi qualora disposizioni di legge o di regolamento riconoscono tale facoltà di accesso; concessionari di attività di gestione delle richieste, degli incassi e della riscossione coattiva per conto del Comune

5. Trasferimento dati

Il Titolare del trattamento non ha intenzione di trasferire i dati personali dell'interessato verso un Paese terzo all'Unione Europea o verso un'organizzazione internazionale. Ove si rendesse necessario si avvisa sin da ore che il trasferimento avverrà secondo le seguenti modalità:

- esistenza di una decisione di adeguatezza della Commissione Europea, ai sensi dell'art. 45 GDPR;
- il Paese extra Ue ha fornito garanzie adeguate ai sensi dell'art. 46 GDPR;
- ricorrono una o più delle ipotesi di deroga alle regole espresse dagli artt. 45 e 46 GDPR (art. 49 GDPR).

6. Periodo di conservazione

I dati personali raccolti vengono conservati nel rispetto della vigente normativa e secondo i periodi indicati dal Piano di Conservazione dei comuni italiani del 2005.

7. Diritti dell'interessato

L'interessato può esercitare in qualsiasi momento uno dei seguenti diritti:

- Diritto di accesso, cioè il diritto di chiedere al Titolare conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano, ottenendo tutte le informazioni indicate all'art. 15 GDPR (es. finalità del trattamento, categorie di dati personali trattati ecc.);
- Diritto di rettifica ossia la possibilità di correggere dati inesatti o richiederne l'integrazione qualora siano incompleti (art. 16 GDPR);
- Diritto alla cancellazione nei casi indicati dall'art. 17 GDPR;
- Diritto di limitazione di trattamento qualora ricorrano una o più delle ipotesi previste dall'art. 18 GDPR;
- Diritto di opposizione, in qualsiasi momento, al trattamento dei dati personali che lo riguardano qualora ricorrano le condizioni indicate dall'art. 21 GDPR;

I diritti sopra elencati possono essere esercitati mediante comunicazione al Titolare attraverso i dati di contatto di cui al punto 1. Inoltre, l'interessato ha il diritto di proporre reclamo ad un'autorità di controllo (Garante per la protezione dei dati personali). Il modulo è scaricabile al seguente link: <https://www.garanteprivacy.it/web/guest/home/docweb/-/docweb-display/docweb/4535524>

8. Conferimento dei dati

Il conferimento dei dati personali costituisce obbligo legale. In assenza vi sarà l'impossibilità di svolgere il servizio richiesto.