



COMUNE DI PERDAXIUS

Provincia del Sud-Sardegna

Via Aldo Moro, 1- 09010- Perdaxius C.F.: 81002390920

Con  0781/952007  segreteria@comune.perdaxius.ci.it  protocollo@pec.comune.perdaxius.ci.it

PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL PUNTO DI RISTORO E DEL PARCO COMUNALE DI SAN LEONARDO. (CIG): 958300845F.

LA RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

RENDE NOTO CHE

il giorno 31/12/2022 presso il Comune di Perdaxius, è indetta la gara pubblica per l'affidamento della concessione in gestione del punto ristoro sito all'interno del Parco comunale di San Leonardo, nonché custodia, manutenzione ordinaria e pulizia del medesimo Parco, compresi i servizi igienici, gestione dell'uliveto nonché l'impiego e il consumo dei suoi frutti;

ENTE APPALTANTE

Comune di Perdaxius;

Indirizzo: via Aldo Moro, 1-09010 Perdaxius (SU);

Telefono: 0781952007;

Sito internet: www.comune.perdaxius.ci.it;

e-mail: segreteria@comune.predaxius.ci.it;

PEC: protocollo@pec.comune.perdaxius.ci.it

OGGETTO DELL'APPALTO E CODICE IDENTIFICATIVO GARA

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della concessione in gestione del punto ristoro sito all'interno del Parco comunale di San Leonardo, nonché custodia, manutenzione ordinaria e pulizia del medesimo Parco, compresi i servizi igienici, gestione dell'uliveto nonché l'impiego e il consumo dei suoi frutti; **(CIG): 9583008457F**

Descrizione della struttura

Il Parco di San Leonardo occupa un'area di circa mg 5.840; è ubicato nella immediata periferia di Perdaxius, lungo la strada che dal paese conduce in direzione di Tratalias; all'interno del Parco sono ubicati la chiesa campestre dedicata a San Leonardo, un anfiteatro con finiture in pietra locale, ed un locale destinato a punto di ristoro. La chiesetta campestre, con la caratteristica facciata di età Romanica sormontata da un campanile a vela, si trova immersa tra gli ulivi secolari del parco; il Santo viene venerato il giorno di Pentecoste con grande partecipazione di fedeli. Il Parco è attrezzato con la presenza di 16 tavoli, con relative panche, in pietra, dislocati in vari punti strategici, di tre barbecue dotati di quattro fuochi ciascuno, di alcuni punti acqua e di zone parcheggio, che garantiscono una ottimale fruibilità per i visitatori, che

grazie alla presenza dell'illuminazione, costituita da lampioni, viene garantita anche nelle ore notturne. La presenza dell'anfiteatro rende possibile lo svolgimento di manifestazioni e spettacoli ali-aperto durante tutto l'arco dell'anno. Il punto di ristoro, destinato a pizzeria con piccola cucina ad uso ristorante, ha una superficie utile complessiva di mq 177,60 ed è composto da ingresso-bar di mq 23,34, dai servizi igienici per gli avventori di mq 21,78, da una sala pizzeria-ristorante di mq 76,50, da un deposito ed un ripostiglio di superficie complessiva di mq 7,33, da un laboratorio pizzeria di mq 13,14, da una cucina di mq 13,55, da lavaggio stoviglie di mq 5,40, dai servizi igienici del personale di mq 6,86, e da due disimpegni di superficie complessiva di mq 9,70; completano il locale due verande di superficie complessiva mq 24,06 ed un forno a legna. I servizi igienici destinati agli avventori del punto ristoro saranno fruibili anche dai visitatori del parco. Quasi tutte le pareti esterne del locale sono rivestite in pietra locale, tranne quelle oggetto di recente; ampliamento che sono intonacate e tinteggiate; gli infissi sono quasi tutti in | legno, tranne quelli della parte ampliata che sono in alluminio; le porte interne sono in legno tamburato. Il locale è completamente ed agevolmente raggiungibile da parte di persone con ridotta o impedita capacità motoria sensoriale grazie a dei percorsi in lastricato di pietre, privi di barriere architettoniche, presenti nel parco. Il fabbricato è affidato in ottimo stato e corredato degli arredi ed attrezzature necessari per l'esercizio dell'attività, il tutto come risultante dalle allegate planimetrie A) e B), nonché dall'allegato elenco C), facenti parte integrante e sostanziale del presente atto.

E' presente un uliveto la cui cura e la cui gestione saranno di competenza della Ditta che si aggiudicherà la presente gara.

Il codice identificativo della gara è (CIG): **9583008457F**.

LUOGO DI ESECUZIONE DELLA GARA: Comune di Perdaxius;

DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata dell'affidamento è pari a 6 anni (rinnovabili di ulteriori 6) decorrenti dalla data di stipula del contratto;

CANONE DI CONCESSIONE

Il canone a base d'asta, soggetto a rialzo, da corrispondersi al Comune, è fissato in € 600,00 mensili iva esclusa, decorrente dal mese di avvio dell'attività e non oltre il secondo dalla consegna dei locali.

Subappalto: è vietata la cessione del contratto, nonché ogni altra forma di subappalto, se non previo consenso scritto da parte del Comune;

Cauzioni e garanzie richieste:

-cauzione provvisoria, documento in originale attestante l'avvenuta costituzione o prestazione della **cauzione provvisoria** in misura pari al 2% dell'importo a base d'asta per l'intero periodo contrattuale, da costituire con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del decreto legislativo 50/2016. Se la cauzione è costituita mediante fideiussione, la garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c. e la sua operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante; in caso di partecipazione di associazioni temporanee di imprese o consorzi ordinari non ancora costituiti, la fideiussione, a pena di esclusione, deve essere intestata a tutte le imprese che costituiranno l'associazione o il consorzio. Ai sensi dell'art. 93, comma 7, del decreto legislativo 50/2016, l'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000;

l'aggiudicatario sarà obbligato a costituire una garanzia pari al 10% dell'importo dell'appalto, mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, anche rilasciata da intermediari finanziari. La Società affidataria sarà direttamente responsabile dei danni arrecati a persone o cose nello svolgimento del servizio o in

conseguenza del medesimo, ivi compresi casi di tossinfezione e/o intossicazione alimentare, restandone il Comune stesso esonerato in ogni forma o grado. In relazione a quanto sopra, essa dovrà stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi RCT/RCO a garanzia di eventuali danni che potrebbero essere causati a persone o cose, esonerando espressamente il concedente da qualsiasi responsabilità per danni o sinistri, anche in itinere, che dovessero verificarsi nel corso dell'appalto. Il massimale di polizza non dovrà essere inferiore a euro 1.500.000,00. L'esistenza di tale polizza assicurativa non esonererà, in ogni caso, l'affidatario dalle proprie responsabilità, avendo l'esclusiva funzione di ulteriore garanzia.

PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE PRESCELTA

La gara di che trattasi sarà effettuata con le modalità previste dal Decreto Legislativo n°50 del 18.04.2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

DOCUMENTI DI GARA saranno disponibili, per la durata di 30 giorni, a partire dal 31/12/2022 nel sito web del Comune di Perdaxius, sezione bandi e avvisi;

VINCOLO OFFERTA: 180 giorni;

SOGGETTI CHE POSSONO PARTECIPARE

Sono ammessi alla gara i concorrenti di cui all'articolo 45 e 48 del Decreto Legislativo 50/2016.

Per la partecipazione alla gara, è indispensabile il possesso dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge in materia di iscrizione alla Camera di Commercio per la somministrazione di alimenti e bevande. In caso di non iscrizione, la stessa può essere effettuata entro 15 giorni solari dalla comunicazione dell'aggiudicazione, pena la decadenza dall'aggiudicazione.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Per essere ammessi alla gara i concorrenti, a pena di esclusione, devono dimostrare il possesso dei requisiti di seguito menzionati, mediante copia conforme delle certificazioni o dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del DPR. 28 dicembre 2000, n. 445 fermo restando la verifica del possesso dei requisiti da parte dell'Amministrazione.

La mancanza anche di uno solo dei requisiti di cui ai seguenti punti I, II, III comporterà l'esclusione dalla gara.

PUNTO I (Requisiti di ordine generale)

- 1) non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'articolo 80 del Decreto Legislativo 50/2016;
- 2) regolarità ove dovuto con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (Legge n.68/1999);
- 3) regolarità con gli adempimenti in materia di contributi sociali e previdenziali a favore dei lavoratori dipendenti secondo la legislazione vigente.

I suddetti requisiti dovranno essere posseduti da tutte le imprese del raggruppamento e da tutte le imprese consorziate indicate come esecutrici del servizio; nel caso di consorzi di cooperative i requisiti devono essere posseduti sia dal Consorzio che dalle singole cooperative aderenti individuate come esecutrici.

Dovrà in ogni caso essere garantito il possesso dei requisiti minimi di cui alla Legge regionale 18 maggio 2006, n. 5 *"Disciplina generale delle attività commerciali"*, salvo per i requisiti di capacità di cui al successivo punto III.

PUNTO II (Requisiti di idoneità professionale)

- 1) iscrizione, per attività corrispondente all'oggetto della concessione, nel registro delle imprese presso la C.C.I.A.A. o analogo registro dello Stato aderente all'Unione Europea; in caso di non iscrizione, la stessa

deve essere effettuata entro 15 giorni solari dalla comunicazione di aggiudicazione, pena la decadenza della stessa;

2) (in caso di cooperativa) iscrizione all'Albo delle società cooperative presso il Ministero delle attività Produttive per il tramite degli uffici delle Camere di commercio, istituito con D.M. 23.06.2004;

3) iscrizione, se trattasi di Onlus, all'anagrafe tributaria, per la categoria corrispondente a quella del servizio;

4) iscrizione se trattasi di cooperativa sociale, nella corrispondente sezione delle cooperative sociali e nell'Albo regionale delle cooperative sociali.

I concorrenti attestano il possesso dei requisiti mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, indicante tra l'altro: le generalità e le cariche degli amministratori muniti di legale rappresentanza e dei direttori tecnici, l'assenza di stato di fallimento, di liquidazione, d'amministrazione controllata, di concordato preventivo o altro procedimento simile. La stazione appaltante procederà alle verifiche mediante l'acquisizione dei documenti comprovanti la veridicità delle dichiarazioni rese.

PUNTO III (Requisiti specifici di capacità tecnica della Ditta e del personale)

I Soggetti interessati, dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità tecnica:

- esperienza di almeno 5 anni continuativi, nell'ultimo decennio antecedente la data di scadenza del presente avviso, nella gestione di servizi di ristorazione e del verde pubblico, garantendone il godimento secondo quanto prevede il Regolamento per l'utilizzo del Parco comunale sito in Località San Leonardo approvato con Delibera di Consiglio Comunale n. 24 del 28/07/2010. Tale requisito deve essere posseduto da almeno uno dei componenti della Ditta partecipante.

SOPRALLUOGO

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono effettuare, a pena di esclusione, un sopralluogo nella sede oggetto del presente bando di concessione, per prendere visione della struttura e delle dotazioni della stessa; ogni soggetto interessato dovrà rivolgersi all'Istruttore amministrativo Dott.ssa Manuela Caria Servizio amministrativo del Comune di Perdaxius, con sede in via Aldo Moro, 1-09001 Perdaxius (SU), al numero di telefono 0781952007-4, per concordare data e ora del sopralluogo.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato a cura del titolare o rappresentante legale della ditta o suo delegato, munito di delega, con allegati copia dei documenti di identità del delegante e del delegato. Ogni soggetto delegato non può rappresentare più di un concorrente. Del sopralluogo verrà redatta apposita attestazione.

8. AVVALIMENTO

L'avvalimento è ammesso alle condizioni e nei limiti previsti dall'art. 89 del D.lgs. 50/2016; le imprese partecipanti potranno ricorrere all'istituto dell'avvalimento per soddisfare il possesso dei requisiti di cui al precedente punto III - Requisiti di capacità tecnica della ditta e personale.

L'operatore economico singolo o in raggruppamento (di seguito: "soggetto avvalente") che intende soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti indicati come necessari per partecipare alla presente procedura di gara, avvalendosi delle capacità di altro soggetto (di seguito "impresa ausiliaria"), dovrà produrre, oltre a tutti i documenti e le dichiarazioni precedentemente indicati, i seguenti documenti:

a) una dichiarazione del soggetto avvalente attestante il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del Codice e l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e della impresa ausiliaria;

b) una dichiarazione dell'impresa ausiliaria attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del Codice, nonché il possesso dei requisiti e delle risorse oggetto di avvalimento, l'obbligo verso il concorrente e verso il comune a mettere a disposizione per tutta la durata dell'affidamento le risorse necessarie di cui è carente il concorrente nonché l'attestazione della impresa ausiliaria;

c) il contratto, in originale o copia autentica, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'affidamento. Il contratto deve riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente l'oggetto, le risorse e i mezzi prestati in modo determinato e specifico, la durata ed ogni altro utile elemento ai fini dell'avvalimento. Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente punto in materia di avvalimento, si fa rinvio integrale all'art. 89 del Codice nel testo vigente, al presente disciplinare e al capitolato speciale di gara.

9. MODALITÀ E TEMPI DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

Il termine di ricezione del plico sigillato, contenente la documentazione necessaria per l'ammissione alla gara è fissato entro e non oltre le ore 12:00 **del giorno 31/01/2023**.

L'invio del plico contenente la documentazione necessaria per l'ammissione alla gara deve essere effettuato **a pena di esclusione** presso l'ufficio protocollo al seguente indirizzo:

Comune di Perdaxius, via Aldo Moro, 1, 09010 Perdaxius (SU).

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, per cui l'Amministrazione non assumerà responsabilità alcuna qualora per qualsiasi motivo il plico medesimo non venga recapitato in tempo utile. Oltre il termine fissato non potrà essere validamente presentata alcuna offerta anche se sostitutiva o integrativa di quella precedente.

Per la documentazione inoltrata via posta o per corriere fa fede la sola data di arrivo al protocollo comunale.

Il plico predetto deve essere sigillato e recare l'indicazione della ragione sociale e della sede del concorrente, nonché la seguente indicazione **"Offerta relativa alla gara per la gestione del punto ristoro sito all'interno del Parco comunale di San Leonardo, nonché custodia e manutenzione ordinaria e pulizia del medesimo parco; CIG 9583008457F.** ".

La domanda dovrà contenere, a pena di esclusione, la documentazione di cui alle lettere A, B e C sulla base della modulistica disposta da questo ente.

A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA contenente obbligatoriamente:

- domanda di partecipazione alla gara in bollo; tale domanda deve essere redatta secondo il fac-simile **allegato A**, sottoscritta per **esteso** (nome e cognome) dal titolare/legale rappresentante o procuratore del concorrente e alla quale sarà allegata copia fotostatica non autenticata di un documento valido d'identità;

- copia della dichiarazione di avvenuto sopralluogo;

-cauzione provvisoria, documento in originale attestante l'avvenuta costituzione o prestazione della **cauzione provvisoria** in misura pari al 2% dell'importo a base d'asta per l'intero periodo contrattuale, da costituire con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del decreto legislativo 50/2016. Se la cauzione è costituita mediante fideiussione, la garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c. e la sua operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante; in caso di partecipazione di associazioni temporanee di imprese o consorzi ordinari non ancora costituiti, la fideiussione, a pena di esclusione, deve essere intestata a tutte le imprese che costituiranno l'associazione o il consorzio. Ai sensi dell'art. 93, comma 7, del decreto legislativo 50/2016, l'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000;

l'aggiudicatario sarà obbligato a costituire una garanzia pari al 10% dell'importo dell'appalto, mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, anche rilasciata da intermediari finanziari. La Società affidataria sarà direttamente responsabile dei danni arrecati a persone o cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo, ivi compresi casi di tossinfezione e/o intossicazione alimentare, restandone il Comune stesso esonerato in ogni forma o grado. In relazione a quanto sopra, essa dovrà stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi RCT/RCO a garanzia di eventuali danni che potrebbero essere causati a persone o cose, esonerando

espressamente il concedente da qualsiasi responsabilità per danni o sinistri, anche in itinere, che dovessero verificarsi nel corso dell'appalto. Il massimale di polizza non dovrà essere inferiore a euro 1.500.000,00. L'esistenza di tale polizza assicurativa non esonererà, in ogni caso, l'affidatario dalle proprie responsabilità, avendo l'esclusiva funzione di ulteriore garanzia.

- eventuale documentazione inerente l'avvalimento, come indicato all'articolo 8.

B) OFFERTA TECNICA - in busta sigillata contenente:

- una relazione illustrativa, sottoscritta dal legale rappresentante, delle modalità con cui sarà svolta la conduzione del ristorante, la manutenzione del Parco e dell'uliveto con particolare riferimento ai profili di carattere organizzativo-funzionale e ai servizi proposti;

C) OFFERTA ECONOMICA - in busta sigillata contenente l'aumento proposto anche in misura percentuale sull'importo a base d'asta, secondo lo schema **allegato B**, sottoscritta dal legale rappresentante, a pena di esclusione.

10. ESPERIMENTO DELLA GARA

L'asta pubblica verrà esperita con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

L'aggiudicazione verrà effettuata da apposita commissione giudicatrice, che verrà nominata con separato atto, a favore del soggetto che, riporterà complessivamente il punteggio più alto, tenuto conto che, il punteggio a disposizione per la valutazione delle offerte è di complessivi punti **100** così suddivisi:

VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA

Prezzo

Massimo 20 punti così suddivisi:

Tale punteggio sarà attribuito nel seguente modo:

$$\text{Punteggio} = 20 \times (\text{Po} - \text{Pmin}) / (\text{PMax} - \text{Pmin})$$

Dove

PMax = prezzo massimo offerto

Po = prezzo offerto dalla ditta

Pmin = prezzo minimo offerto

Prezzo a base d'asta € 600,00 iva esclusa

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

$$C(a) = \sum n [W_i \cdot V(a)_i]$$

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 zero e uno

$\sum n$ = sommatoria

Massimo 80 punti così suddivisi

ELEMENTI DI VALUTAZIONE PUNTI:

A) Progetto tecnico: massimo 50 punti

- Mediocre: coefficiente assegnabile nell'intervallo tra 0 e 0,1;
- Sufficiente: coefficiente assegnabile nell'intervallo tra 0,2 e 0,4;

- Buono: coefficiente assegnabile nell'intervallo tra 0,5 e 0,7;
- Ottimo: coefficiente assegnabile nell'intervallo tra 0,80 e 1,0;

B) Pasti a pranzo: massimo 10 punti:

- 1 pasto a settimana --- coefficiente 0,2 punti;
- 2 pasti a settimana ---- coefficiente 0,4 punti;
- 3 pasti a settimana ---- coefficiente 0,6 punti;
- 4 pasti a settimana ---- coefficiente 0,8 punti;
- 5 pasti a settimana ---- coefficiente 1 punto;

C) Esperienza maturata nella gestione del servizio di ristorazione: massimo 10 punti

Sarà valutata l'esperienza maturata

- Da 0 a 1 anno, punti 0,0;
- Da 2 a 5 anni, punti 0,4;
- Da 6 a 8 anni, punti 0,8
- Da 9 a 10 anni, punti 1;

D) Esperienza documentabile sulla Manutenzione del Verde pubblico: massimo 10 punti

- Mediocre: coefficiente assegnabile nell'intervallo tra 0 e 0,1;
- Sufficiente: coefficiente assegnabile nell'intervallo tra 0,2 e 0,4;
- Buono: coefficiente assegnabile nell'intervallo tra 0,5 e 0,7;
- Ottimo: coefficiente assegnabile nell'intervallo tra 0,8 e 1,0;

L'affidamento della concessione sarà effettuato previa valutazione delle candidature da parte di una Commissione composta da 3 componenti. La nomina dei commissari e la costituzione della Commissione avverrà dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Persone ammesse ad assistere alla gara: legali rappresentanti dei soggetti concorrenti o loro delegati;

Il Presidente di gara, il giorno fissato per l'apertura delle offerte, **31/01/2023** alle ore 15:00 in seduta pubblica aperta, sulla base della documentazione contenuta nelle offerte presentate, ai sensi dell'art. 283 del D.P.R. 207/2010, procede a:

- verificare la regolarità formale del plico presentato da ciascun concorrente e della documentazione in essa contenuta;
- verificare il possesso dei requisiti generali dei concorrenti al fine della loro ammissione alla gara, sulla base delle dichiarazioni da essi prodotte.

La Commissione, in seduta pubblica, procederà a verificare l'esatto contenuto della documentazione presente nelle buste A (documentazione amministrativa), B (offerta tecnica), C (offerta economica) e in una o più sedute riservate, procederà alla valutazione delle offerte tecniche di cui alla **lettera B)** e procederà all'assegnazione dei relativi punteggi.

Successivamente, in seduta pubblica, la commissione dà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche, procede all'apertura della busta di cui alla **lettera C)**, contenente le offerte economiche e, data lettura degli aumenti formulati, determina l'offerta economica più vantaggiosa **in base alla sommatoria dei singoli punteggi assegnati sopraindicati**

L'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta congrua e conveniente.

La stazione appaltante può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

11. SOCCORSO ISTRUTTORIO

In caso di irregolarità formali non compromettenti la “*par condicio*” delle ditte concorrenti e, nell’interesse della stazione appaltante, il concorrente verrà invitato, a mezzo opportuna comunicazione scritta, a completare o a fornire chiarimenti in ordine ai documenti presentati, ai sensi e per gli effetti dell’art. 83 comma 9 del decreto legislativo 50/2016.

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio, in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica. In tal caso, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara.

12. ADEMPIMENTI PER L'AGGIUDICATARIO

Il Locale ha destinazione d’uso commerciale (ristorante - pizzeria), da adibire alla vendita di alimenti e bevande. Sarà a carico dell’aggiudicatario la gestione dei locali propri dell’attività di ristorazione, così come anche l’onere della pulizia giornaliera dei bagni, l’apertura e la chiusura dei cancelli e la vigilanza sull’intera area e la gestione dell’uliveto e nonché l’impiego e il consumo dei suoi frutti.

Il gestore, prima di iniziare l’attività ha l’obbligo di presentare al SUAPE la pratica inerente con le modalità previste dalla normativa vigente in materia, per lo svolgimento dell’attività di somministrazione di alimenti e bevande, in assenza di tale pratica il locale non potrà essere utilizzato a nessun titolo.

Il pagamento del canone dovrà essere effettuato con le modalità e tempi indicati nel capitolato e nel contratto.

Le spese di **acqua ed energia elettrica** saranno a carico dell’aggiudicatario, così come pure tutti gli altri oneri e spese derivanti dalla concessione in oggetto, con obbligo di “**voltura delle utenze**”.

13. TRATTAMENTO DEI DATI

Il trattamento dei dati inviati dai soggetti interessati si svolgerà conformemente alle disposizioni contenute nel Regolamento (UE) 2016/679 per finalità unicamente connesse alla procedura di affidamento della concessione.

14. FACOLTÀ DI SOSPENSIONE O REVOCA

L’amministrazione si riserva la facoltà di sospendere o revocare il presente bando, prima dell’affidamento, in qualsiasi momento a suo insindacabile giudizio.

15. DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

- allegato 1 - domanda di partecipazione alla gara;
- allegato 2 - schema per offerta economica;
- allegato 3 - patti d’integrità;
- allegato 4 - dichiarazione ex art. 80 D. Lgs. 50/2016;
- allegato 5 - dichiarazione ex art. 80 bis D. Lgs. 50/2016;
- allegato 6 - planimetria catastale dell’immobile, estratto di mappa;
- allegato 7 - planimetria Parco;
- allegato 8 – disciplinare di gara;
- allegato 9 – capitolato d’appalto;

16. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

La responsabile del procedimento è la dott.ssa Manuela Caria, contattabile ai recapiti indicati al punto 2 del presente bando.

La Responsabile del Servizio
(Dott.ssa Fiammetta Pranu)