



COMUNE DI CASINA

6° Settore Lavori Pubblici - Patrimonio - Ambiente

COMUNE DI CASINA

(Provincia di Reggio Emilia)

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL LOCALE BAR/RISTORANTE PRESSO L'AREA SPORTIVA INTEGRATA "PLAYVILLE" DI CASINA (RE) FINO AL 31/12/2030

**PROGETTO AI SENSI DELL'ART. 41 CO. 12-13 DEL D.LGS. N. 36/2023 INERENTE ALLA PROCEDURA
APERTA**



COMUNE DI CASINA

Il presente Progetto contiene:

- 1) Relazione illustrativa
- 2) Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81;
- 3) Valore stimato della concessione;
- 4) Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'esecuzione del servizio richiesto;
- 5) Procedura di affidamento e criteri per l'aggiudicazione;
- 6) Capitolato speciale descrittivo e prestazionale (**Allegato 1**)
- 7) Elenco attrezzature del gestore uscente

Inoltre si allegano i seguenti documenti:

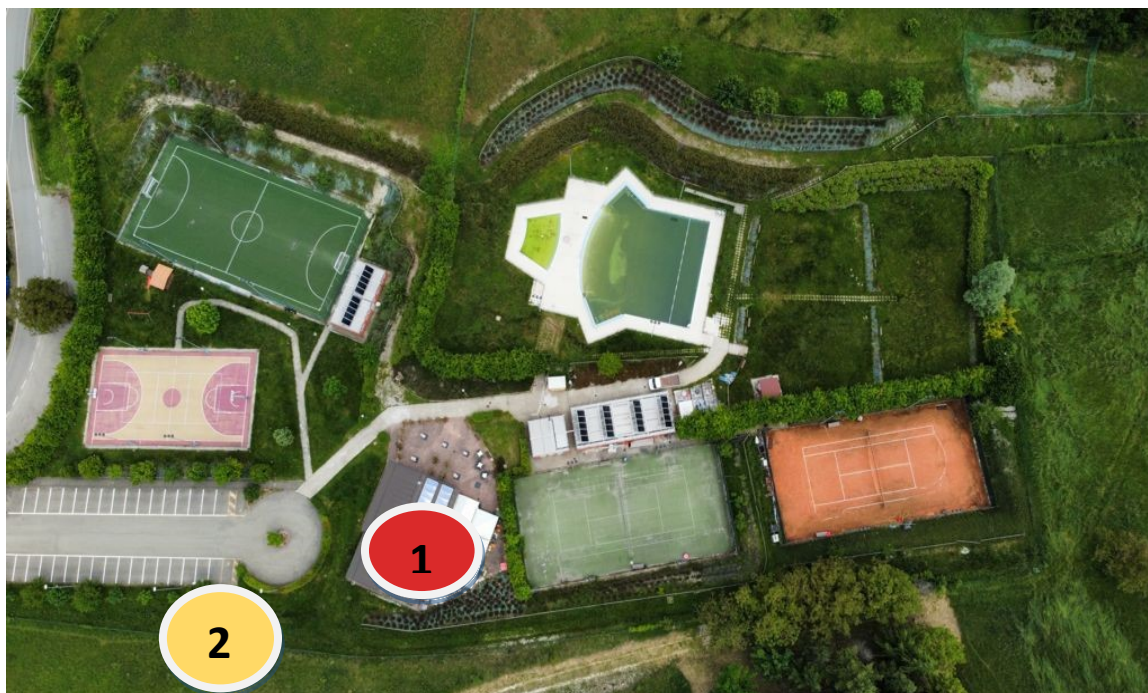
- Allegato 2_Analisi matrice rischi
- Allegato 3_Gestione tecnica
- Allegato 4_Schema di contratto

1) RELAZIONE ILLUSTRATIVA

Il Comune di Casina è proprietario dell'area Integrata sportiva di Casina, denominata "PLAYVILLE", ubicata in via Simonini n. 8.

Le aree e il locale oggetto di gestione sono individuati nella fotografia sottostante e sono così divisi:

- N. 1 - Locale ad uso bar/ristorante (pubblico esercizio ai sensi della normativa vigente in materia di somministrazione di alimenti e bevande e ai sensi dell'art. 86 del TULPS e della Legge 287/1991);
- N. 2 - Aree verdi di pertinenza





COMUNE DI CASINA

1.1 OBIETTIVI PRIMARI DELLA CONCESSIONE

Il Comune di Casina intende affidare in concessione l'area sportiva integrata prevedendo la separazione tra la gestione della pratica sportiva e l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, tramite l'individuazione di due distinti concessionari.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di promuovere incontri periodici con i soggetti aggiudicatari per definire e coordinare eventuali forme di collaborazione necessarie al miglior espletamento delle attività.

Attraverso la gestione dell'impianto, il Comune si pone l'obiettivo di sostenere la pratica sportiva e motoria, garantendo al contempo un efficiente servizio di ristorazione volto alla promozione del turismo e alla valorizzazione del comparto enogastronomico locale.

Le aree, i locali e le strutture sono concessi nello stato di fatto e di diritto attuale.

L'oggetto della concessione è pertanto individuato come segue:

DESCRIZIONE SERVIZI	<i>Prestazione principale / secondaria</i>	RIFERIMENTO CPV
<i>Servizi di ristorazione e di somministrazione di bevande</i>	Principale	55300000-3

CCNL: Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo.

Codice ATECO: 56.10.11 (Ristorazione con somministrazione).

La gestione del locale bar/ristorante determina il trasferimento al Concessionario del rischio operativo (allegato 2), ovvero del rischio legato alla gestione del servizio, senza che all'Amministrazione Comunale possa essere richiesto alcun intervento economico per il recupero degli investimenti effettuati o dei costi sostenuti dal Concessionario.

1.2 CONSISTENZA DELLE STRUTTURE E BENI STRUMENTALI PUBBLICI

Il Concessionario accetta i locali e le aree pertinenti del bar/ristorante presso l'Area Integrata Sportiva "PLAYVILLE" nello stato di fatto e di diritto in cui si trova attualmente.

Stato perfettamente noto al Concessionario, che si impegna ad effettuare, a sua cura e spese, sotto la propria responsabilità e a regola d'arte, gli interventi necessari per assicurare l'ottimale gestione del bar/ristorante presso l'Area Integrata Sportiva "PLAYVILLE", così come previsto nel Capitolato Speciale D'appalto.

I locali del bar/ristorante Sportiva vengono consegnati comprensivi di attrezzature ed impianti di proprietà comunale.

1.3 DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà durata fino al 31/12/2030, con decorrenza dalla data di sottoscrizione del relativo contratto, come indicato all'art. 4 del Capitolato Speciale D'appalto.

Su richiesta del Comune, l'aggiudicatario è tenuto ad attivare il servizio anche nelle more della stipula del contratto e ad adempiere all'eventuale richiesta di esecuzione anticipata del contratto ai sensi dell'art. 50, comma 6 del D. Lgs n. 36/2023.

Qualora si rendano necessari interventi di manutenzione straordinaria non previsti e non imputabili al Concessionario, le parti potranno concordare un prolungamento della durata della concessione strettamente necessario al recupero dell'investimento, previa approvazione del nuovo Piano Economico Finanziario (PEF), ai sensi dell'art. 179 e 189 del D. Lgs. n. 36/2023;

2) INDICAZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI DI CUI AL D. LGS. N. 81/2008 PER RISCHI DA INTERFERENZA – DUVRI

Non si individuano rischi di interferenza, ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008, dovendosi escludere interferenze fra committente e Concessionario.

In caso di peculiari rischi di interferenza che dovessero emergere nel corso della concessione, le parti si impegnano a scambiarsi esaustive informazioni sui rischi presenti.

3) VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE E COSTI DEL PERSONALE

3.1 VALORE STIMATO PRESUNTO DELLA CONCESSIONE E P.E.F. DI MASSIMA

Il valore della presente concessione è stimato in € 558.000,00 (cinquecentocinquantottomila/00) (iva esclusa) per un importo complessivo annuale di € 124.000,00 (centoventiquattro/00) tranne il primo anno (2026) che si intende dal 1° luglio, ovvero € 62.000,00 (sessantaduemila/00).

La durata della concessione in argomento si intende fino al 31/12/2030, per un periodo complessivo di anni quattro e mezzo.

Si precisa che, al fine del calcolo di tale valore presunto (il quale non è da intendersi vincolante per il Comune), il dato indicato è stato desunto sulla base del fatturato storico della gestione uscente.

Si riporta pertanto di seguito il Piano Economico-Finanziario (cd. PEF) di **massima** riferito all'intero periodo concessorio:

	Anno 2026 Dal 1° Luglio al 31 Dicembre	Anno 2027	Anno 2028	Anno 2029	Anno 2030	Totale 4 anni e mezzo
A	Valore della produzione					
	Ricavi da gestione ristorante	€ 62.000,00	€ 124.000,00	€ 124.000,00	€ 124.000,00	€ 124.000,00
	Totale valore	€ 62.000,00	€ 124.000,00	€ 124.000,00	€ 124.000,00	€ 124.000,00
B	Costo della produzione					
	Materie prime	€ 34.600,00	€ 69.200,00	€ 69.200,00	€ 69.200,00	€ 69.200,00
	Servizi	€ 17.800,00	€ 35.600,00	€ 35.600,00	€ 35.600,00	€ 35.600,00
	Personale	€ 3.200,00	€ 6.400,00	€ 6.400,00	€ 6.400,00	€ 6.400,00
	Oneri diversi di gestione	€ 1.280,00	€ 2.560,00	€ 2.560,00	€ 2.560,00	€ 2.560,00
	Ammort. Ord.	€ 320,00	€ 640,00	€ 640,00	€ 640,00	€ 640,00
	Totale costi netti	€ 57.200,00	€ 114.400,00	€ 114.400,00	€ 114.400,00	€ 114.400,00
C	Canone di concessione	€ 3.000,00	€ 6.000,00	€ 6.000,00	€ 6.000,00	€ 6.000,00
D	Totale costi (B+C)	€ 60.200,00	€ 120.400,00	€ 120.400,00	€ 120.400,00	€ 120.400,00
E	UTILE NETTO D'IMPRESA (A-D)	€ 1.800,00	€ 3.600,00	€ 3.600,00	€ 3.600,00	€ 3.600,00

Il CANONE COMUNALE MENSILE è di € 500,00 e costituisce l'importo a base di gara soggetto ad eventuale ribasso percentuale sull'offerta economica.

3.2 COSTI DEL PERSONALE

Il Comune ha garantito fino ad ora la gestione del servizio attraverso l'affidamento in concessione. Ai sensi dell'art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023, ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario della concessione è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente.

Costi del personale	Anno 1 (6 mesi)	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5	Totale 5 anni
Chiosco/Punto Ristoro	€ 3.200,00	€ 6.400,00	€ 6.400,00	€ 6.400,00	€ 6.400,00	€ 28.800,00

Ai sensi dell'art. 41, comma 14 del D. Lgs. n. 36/2023, i costi del personale impiegato nella gestione dell'Area Sportiva – riportati nel soprastante Piano Economico Finanziario di massima – sono stati stimati prendendo a riferimento le spese per il personale indicate nel PEF (Codice INPS-CCNL H14).

Si precisa che il prospetto sopra indicato rappresenta una stima del costo del personale e non costituisce un vincolo per il Concessionario.

3.3 RISCHIO OPERATIVO

Con particolare riferimento al rischio operativo, esso si concentra principalmente sulla fluttuazione della domanda del servizio, essenzialmente legata all'attrattività del Complesso dell'Area Sportiva Integrata sia verso la popolazione del Comune di Casina sia verso utenti esterni (di Comuni limitrofi e di territori confinanti con la Provincia di Reggio Emilia).

Il rischio operativo è a carico del Concessionario, in virtù della natura concessoria del presente affidamento.

4) PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

A	DESCRIZIONE DEI SERVIZI	VALORE (EURO)
A1	Valore della concessione	€ 124.000,00
A2	Oneri per rischi da interferenza	€ 0,00
	TOTALE A	€ 124.000,00
B1	Quota variabile da corrispondere alla SUA (art.11, c. 2, lett. b) della Convenzione fra il Comune di Casina e l'Unione Montana	DA DEFINIRE
B2	Quota incentivi per funzioni tecniche ai sensi dell'art. 45 comma 2 e comma 8 del Codice della base di gara	DA DEFINIRE
B3	Contributo gara (ANAC) (da rimborsare alla Unione)	DA DEFINIRE
B4	Spese per commissione giudicatrice	€ 0,00

5) PROCEDURA DI AFFIDAMENTO E CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE

La presente procedura di gara verrà affidata in concessione, mediante **procedura aperta sotto soglia comunitaria**, ai sensi degli artt. 14, comma 1, lett. a), e 176 ss. del D. Lgs. n. 36/2023, così da consentire la massima partecipazione possibile.

Tale procedura verrà espletata dalla Centrale Unica di Committenza dell'Unione Montana dei Comuni dell'Appennino Reggiano ("CUC") per conto del Comune di Casina, come da Convenzione sottoscritta fra la predetta CUC ed il suddetto Comune.

Per poter selezionare la migliore offerta in grado di rilanciare l'Area Sportiva Integrata "PLAYVILLE", la selezione dei concorrenti avverrà solo in base a criteri qualitativi, come consentito dall'art. 108, comma 2 del D. Lgs. n. 36/2023:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE
Offerta tecnica	90
Offerta economica	10
TOTALE	100

5.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica verrà valutata sulla base dei criteri e relativi punteggi di seguito indicati.

L'attribuzione del punteggio tecnico (massimo 90 punti) sarà effettuata, dalla Commissione di gara, mediante l'utilizzo dei criteri e sub-criteri indicati nella tabella seguente sulla base di una Relazione tecnica (di seguito, "Relazione") predisposta dal concorrente:

CRITERI DI VALUTAZIONE	SUBCRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	DISCREZIONALE (D)
CRITERIO A	<u>PROGETTI ENOGASTRONOMICI DI GESTIONE</u> Esporre le caratteristiche del progetto di gestione con particolare attenzione ai progetti enogastronomici descrivendoli nell'arco temporale di durata della concessione	Massimo 20 PUNTI	D
CRITERIO B	<u>NUOVI PROGETTI INNOVATIVI</u> Esporre i progetti innovativi di medio e lungo periodo, per il rilancio delle attività di attrazione turistica descrivendoli nell'arco temporale di durata della concessione	Massimo 15 PUNTI	D
CRITERIO C	<u>COLLABORAZIONI CON REALTÀ LOCALI</u> Il concorrente deve indicare, all'interno della propria Relazione, eventuali collaborazioni che intende stringere con realtà locali (di Casina e della Provincia di Reggio Emilia) (ad es., realtà sportive, agricoltori, realtà culturali) e le attività che intende organizzare con tali realtà. <i>Il punteggio sarà attribuito in base all'efficacia della proposta, tenuto conto della capacità di "fare squadra" con le realtà locali, al fine di incentivare la frequentazione dell'Area Sportiva e di conseguenza del locale bar/ristorante e produrre un impatto positivo sul tessuto socio-economico locale.</i>	Massimo 20 punti	D



COMUNE DI CASINA			
CRITERIO D	<u>MANUTENZIONE</u> Caratteristiche del piano di manutenzione periodica e ordinaria descrivendoli nell'arco temporale di durata della concessione	Massimo 10 punti	D
CRITERIO E	<u>ATTREZZATURE E ARREDI</u> Il concorrente deve elencare, all'interno della propria Relazione, le attrezzature e gli arredi che si impegna a fornire (in autonomia) all'avvio della concessione o all'occorrenza durante la durata della concessione, anche in sostituzione di quelli presenti indicandone brevemente le caratteristiche. <i>Il punteggio verrà attribuito in base all'ampiezza e alla qualità della proposta presentata.</i>	Massimo 10 punti	D
CRITERIO F	<u>MIGLIORIE VOLTE AD INCENTIVARE LA FREQUENTAZIONE E MIGLIORARE LE STRUTTURE</u> Il concorrente deve descrivere, all'interno della propria Relazione, eventuali altre proposte, diverse da quelle già indicate ai punti precedenti <i>Il punteggio verrà attribuito sulla base dell'efficacia delle proposte premiando iniziative volte ad incentivare la frequentazione da parte dei bambini e ragazzi frequentanti le scuole di Casina.</i>	15 punti	D

I "Punteggi discrezionali" indicati con la lettera "D", il coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice e che saranno valutati come segue:

- ciascun commissario di gara attribuirà un coefficiente $V(a)_i$, variabile tra 1 e 0, a ciascun criterio o sub-criterio oggetto di valutazione;
- si procederà al calcolo della media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario in relazione a ciascun criterio o sub-criterio valutato, così ottenendo dei coefficienti medi definitivi che verranno moltiplicati per il punteggio massimo previsto per ciascun criterio o sub-criterio (indicato nella tabella sopra riportata), determinando in tal modo il punteggio da assegnare per ogni criterio o sub-criterio;
- quanto all'attribuzione dei coefficienti da parte di ciascun commissario, essi saranno determinati secondo la seguente scala di valori:

- 0,0 NON VALUTABILE** descrizione assente; offerta per il sub-criterio analizzato assente o peggiorativo rispetto alla documentazione di gara.
- 0,1 MOLTO SCARSO:** descrizione molto scarsa e/o estremamente contraddittoria; offerta che contrasta totalmente con le finalità poste dalla S.A. nella descrizione del criterio tale da definire l'offerta per il sub-criterio analizzato complessivamente di pessima qualità rispetto ai criteri di valutazione
- 0,2 SCARSO:** descrizione scarsa e/o contraddittoria; offerta che contrasta in larga parte con le finalità poste dalla S.A. nella descrizione del criterio tale da definire l'offerta per il sub-criterio analizzato complessivamente scarsa rispetto ai criteri di valutazione
- 0,3 MEDIOCRE:** descrizione gravemente insufficiente; offerta che non risponde in maniera grave alle finalità poste dalla S.A. nella descrizione del criterio tale da definire l'offerta per il sub-criterio analizzato mediocre rispetto ai criteri di valutazione
- 0,4 INSUFFICIENTE:** descrizione insufficiente; offerta che risponde solo in maniera minimamente parziale alle finalità poste dalla S.A. nella descrizione del criterio tale da definire l'offerta per il sub-criterio analizzato complessivamente insufficiente rispetto ai criteri di valutazione



COMUNE DI CASINA

- 0,5 SUFFICIENTE:** descrizione limitata; offerta da cui si ricava con una minima sufficienza l'aderenza alle finalità poste dalla S.A. nella descrizione del criterio tale da definire l'offerta per il sub-criterio analizzato complessivamente sufficiente rispetto ai criteri di valutazione
- 0,6 POCO PIU' CHE SUFFICIENTE:** descrizione poco più che limitata; offerta da cui si ricava con sufficienza l'aderenza alle finalità poste dalla S.A. nella descrizione del criterio tale da definire l'offerta per il sub-criterio analizzato complessivamente più che sufficiente rispetto ai criteri di valutazione
- 0,7 DISCRETO** Descrizione discretamente corrispondente a quanto richiesto; offerta da cui si ricava una adeguata aderenza alle finalità poste dalla S.A. nella descrizione del criterio tale da definire l'offerta per il sub-criterio analizzato complessivamente di discreta qualità
- 0,8 BUONO** Descrizione adeguata; offerta da cui si ricava una buona aderenza alle finalità poste dalla S.A. nella descrizione del criterio tale da definire l'offerta per il sub-criterio analizzato complessivamente di buona qualità
- 0,9 PIU' CHE BUONO** Descrizione molto buona; offerta da cui si ricava una apprezzabile aderenza alle finalità poste dalla S.A. nella descrizione del criterio tale da definire l'offerta per il sub-criterio analizzato complessivamente di più che buona qualità
- 1,0 OTTIMO** Descrizione completa e pienamente rispondente; offerta da cui si ricava una reale ed effettiva aderenza alle finalità poste dalla S.A. nella illustrazione del criterio tale da definire l'offerta per il sub-criterio analizzato complessivamente di ottima qualità

A ciascun concorrente sarà assegnato infine un punteggio complessivo relativo all'offerta tecnica, ottenuto dalla somma dei singoli punteggi assegnati per ciascun sub-criterio sulla base di quanto sopra previsto.

N.B. Al fine di evitare l'attribuzione di un peso eccessivo ad elementi carenti delle offerte dei concorrenti, non si procederà ad alcuna riparametrazione dei punteggi.

5.2 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

All'offerta economica sarà attribuito un punteggio massimo di 10 punti, i quali saranno assegnati come di seguito indicato:

- la migliore offerta pervenuta, ossia quella che presenta la maggiore percentuale di ribasso offerta rispetto al canone comunale annuale a base d'asta (pari a € 500,00 all'anno), otterrà il punteggio massimo (10 punti);
- le altre offerte otterranno un punteggio determinato sulla base della seguente formula:

$$Pe (i) = \text{punteggio previsto} * (\%off / \%max)$$

dove:

Pe (i) = punteggio economico assegnato al concorrente i-esimo;
punteggio previsto = 10 punti;
%off = percentuale offerta dal concorrente i-esimo;
%max = percentuale massima offerta.

NON È AMMESSA OFFERTA IN RIBASSO



COMUNE DI CASINA

5.3 PUNTEGGIO FINALE

Quanto all'attribuzione del **punteggio finale**, l'offerta economicamente più vantaggiosa verrà individuata in base al punteggio tecnico ottenuto da ciascun concorrente in applicazione delle modalità di attribuzione definite al precedente paragrafo 5.1

Riparametrazione: Al fine di evitare l'attribuzione di un peso eccessivo ad elementi carenti delle offerte dei concorrenti, **non si procederà ad alcuna riparametrazione dei punteggi.**

5.4 REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

I soggetti interessati alla gestione del locale bar/ristorante devono possedere, a pena di esclusione, i seguenti requisiti:

- Iscrizione alla C.C.I.A.A. (Camera di Commercio): Deve risultare l'iscrizione per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande (Codici ATECO Divisione 56).
- Possesso dei Requisiti Professionali (SAB): Copia dell'attestato di formazione professionale per la somministrazione di alimenti e bevande, oppure documentazione che ne provi l'esenzione (es. diploma alberghiero o esperienza pregressa documentata).
- Requisiti Morali: Assenza di cause ostative previste dalla normativa antimafia e possesso dei requisiti di onorabilità di cui al citato art. 71 del D. Lgs. n. 59/2010.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE).

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti, di cui all'art. 65 del D. Lgs. n. 36/2023, che siano in possesso dei requisiti di seguito indicati (delineati tenendo conto della complessità della presente concessione, al fine di selezionare un operatore affidabile e con un adeguato livello di esperienza e capacità organizzativa), i quali saranno compiutamente e concretamente definiti nel Disciplinare di gara da parte della CUC.

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 67 e 68 del Codice.

I consorzi di cui agli artt. 65, comma 2, lettere b), c) e d) indicano in sede di offerta per quali consorziate il consorzio concorre.

Quando la consorziate designata è, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c), è tenuto anch'esso a indicare, in sede di offerta, le consorziate per le quali concorre.

Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice.

- **In caso di cooperative o consorzi di cooperative**, anche l'iscrizione ai sensi del D.M. 23 giugno 2004 all'Albo delle Società Cooperative istituite presso il Ministero delle Attività Produttive (ora dello Sviluppo Economico).
- **In caso di cooperative sociali**, anche l'iscrizione all'Albo regionale.
- **In caso di associazioni giuridicamente o non giuridicamente riconosciute**, il possesso del codice fiscale e/o partita IVA. Ai fini della comprova, l'iscrizione nel Registro è acquisita d'ufficio dalla stazione appaltante tramite il FVOE. Gli operatori stabiliti in altri Stati membri caricano nel fascicolo virtuale i dati e le informazioni utili alla comprova del requisito, se disponibili.

Il concorrente deve dimostrare la propria esperienza nel settore attraverso i seguenti requisiti:

- **Pregressa gestione nel settore:** Aver gestito con regolare e buon esito, per un periodo complessivo anche non continuativo di almeno 3 anni negli ultimi 10 anni, attività di somministrazione di alimenti e bevande (bar, ristoranti, tavole calde o punti ristoro in strutture pubbliche o private).
- **Esperienza in contesti analoghi:** Sarà valutata con particolare favore l'aver gestito punti ristoro all'interno di impianti sportivi, centri ricreativi o parchi pubblici, dimostrando attitudine alla gestione di flussi di utenza legati a eventi o attività motorie.



COMUNE DI CASINA

- Referenze Bancarie/Commerciali: Presentazione di idonee referenze rilasciate da istituti bancari o dichiarazioni di fornitori che attestino la regolarità dei pagamenti e la solidità professionale del soggetto.
- Certificazioni di Qualità: Il possesso di certificazioni volontarie (es. ISO 22000 per la sicurezza alimentare o marchi di qualità del territorio) può essere inserito come elemento di valutazione tecnica per l'attribuzione del punteggio.

Detti requisiti devono essere posseduti ed attestati da tutti i soggetti a qualsiasi titolo partecipanti alla (e/o coinvolti a qualsiasi titolo nella procedura), ivi compresi i soggetti ausiliari.

5.5 ADEMPIMENTI PRELIMINARI ALL'AVVIO DELL'ATTIVITÀ

Il Concessionario prima della sottoscrizione della convenzione e comunque prima dell'effettivo inizio del servizio, dovrà trasmettere al Comune la seguente documentazione:

1. Titoli Abilitativi: Copia della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presentata al SUAP e della Notifica Sanitaria (NIA) registrata presso l'AUSL territorialmente competente.
2. Piano di Autocontrollo: Copia del Manuale di Autocontrollo redatto secondo il sistema HACCP, specifico per la struttura oggetto di concessione.
3. Sicurezza sul Lavoro: Dichiarazione di assolvimento degli obblighi previsti dal D. Lgs. n. 81/08 (nomina RSPP, Addetti Primo Soccorso e Antincendio, redazione del DVR).
 - Coperture Assicurative:
 - Massimale Unico: non inferiore a € 2.000.000,00 (duemilioni/00) per sinistro, senza limitazioni per persona.
 - Oggetto della copertura (RCT): risarcimento di danni involontariamente cagionati a terzi (morte, lesioni personali e danneggiamento a cose) in conseguenza di un fatto accidentale connesso all'esecuzione delle attività in concessione.
La garanzia deve comprendere i danni derivanti dalle attività svolte da dipendenti, collaboratori, appaltatori, consulenti o ausiliari.
 - Responsabilità Civile Prestatori di Lavoro (RCO): copertura degli infortuni sul lavoro ai sensi del D.P.R. 1124/1965 e del D. Lgs. n. 81/2008, con un sotto-limite per persona (RCO) non inferiore a € 1.500.000,00.
 - Qualifica di Terzo: L'Amministrazione Concedente deve essere considerata "Terzo" a tutti gli effetti di polizza per i danni subiti a seguito dell'attività del Concessionario.
 - Polizza All Risks (Rischi di gestione): relativa all'intero impianto per tutta la durata della fase gestionale. La copertura non deve escludere eventi quali incendio, esplosione e furto, e deve prevedere un massimale non inferiore al valore integrale dell'immobile.
4. Impatto Acustico: Documentazione di previsione di impatto acustico redatta da tecnico abilitato, qualora l'attività preveda diffusione sonora o superi le soglie previste dal piano di azionamento acustico comunale.

5.6 SUBAPPALTO

È fatto divieto al Concessionario di cedere la concessione.

Il subappalto dell'attività principale di somministrazione di alimenti e bevande non è ammesso, essendo tale attività l'oggetto qualificante della selezione.

È ammesso il subappalto per servizi accessori (es. pulizie, manutenzioni, vigilanza) previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale, fermo restando che il Concessionario rimarrà l'unico responsabile nei confronti del Comune per l'esatta esecuzione del servizio.



COMUNE DI CASINA

5.7 SUBCONCESSIONE

Il servizio di somministrazione di alimenti e bevande deve essere gestito ed eseguito direttamente dal soggetto aggiudicatario.

La concessione si fonda su un rapporto di fiducia (intuitu personae) legato alle capacità tecniche e professionali dichiarate dal concorrente in sede di gara.

È fatto assoluto divieto al Concessionario di subconcedere, in tutto o in parte, l'attività oggetto della presente concessione o l'uso dei locali messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale.

In deroga al divieto di cui sopra, il Comune si riserva la facoltà di autorizzare subconcessioni parziali per attività accessorie o complementari che non snaturino l'oggetto principale della concessione e che concorrano alla valorizzazione del comparto enogastronomico locale.

Tale autorizzazione dovrà essere richiesta formalmente e concessa per iscritto dal Responsabile del Servizio.

6) CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Vedasi l'**Allegato 1** quale parte integrante del presente Progetto, denominato "Capitolato speciale d'appalto".

***Il Responsabile 6° Settore
Lavori Pubblici, Patrimonio e Ambiente***

Geom. Simone Montruccoli