



Via Bertossi, 9 - 33170 PORDENONE  
[www.comune.pordenone.it](http://www.comune.pordenone.it)

SETTORE IV – GESTIONE TERRITORIO, INFRASTRUTTURE, AMBIENTE  
SERVIZIO PROGRAMMAZIONE TERRITORIALE  
U.O.C. PATRIMONIO, COMMERCIO, ATTIVITA' PRODUTTIVE, SUAP  
U.O.S. PATRIMONIO, ESPROPRI

Pordenone, data del protocollo

Spett.le  
**Elenco ditte**

## **OGGETTO: CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI DA ADIBIRE A PUBBLICO ESERCIZIO SITUATI PRESSO L'EX CARTIERA GALVANI ALL'INTERNO DEL PARCO SAN VALENTINO**

Si fa seguito a quanto in oggetto, nonché all'Avviso indagine di mercato prot.51612 del 31/07/2020, cui Codesta Ditta ha manifestato l'interesse alla concessione in uso dei locali da adibire a pubblico esercizio presso l'ex Cartiera del parco San Valentino, parco situato in Via San Valentino n.11 a Pordenone.

Si richiamano integralmente i contenuti dell'avviso indagine di mercato prot.51612 del 31/07/2021, che di seguito, in parte, sono ripetuti.

### **PREMESSA**

Il Comune di Pordenone è proprietario dell'intero comprensorio denominato "Parco di San Valentino". All'interno di tale parco sorge l'edificio denominato "Ex Cartiera Galvani", ove al piano terra sono collocati alcuni locali che sono oggetto del presente avviso.

Il parco è posto nella zona semicentrale a nord-est della città, in via San Valentino n. 11, nelle vicinanze del parco S. Carlo, della nuova sede della Questura di Pordenone e di numerosi istituti scolastici. E' facilmente raggiungibile dalla strada SS n. 13 Viale Venezia - Viale Aquileia.

Il parco è stato riqualificato dagli interventi effettuati di recente quale Parco Urbano Inclusivo (interventi in corso di completamento alla data odierna), inteso come parco fruibile dal maggior numero di persone possibile a prescindere dalle caratteristiche individuali legate all'età o alla presenza di disabilità, migliorandone la fruibilità, potenziando la "vivibilità" del fabbricato quale bene culturale e offrendo pertanto alla collettività un migliore servizio.

Durante l'anno è sede di importanti eventi culturali e sportivi che attraggono una molteplicità di soggetti provenienti anche da altre località. Il parco è molto frequentato anche dagli sportivi, per corse o passeggiate o altre attività sportive, nonché delle famiglie.

### **1 - ENTE APPALTANTE / RIFERIMENTI:**

Denominazione: Comune di Pordenone

Indirizzo: Corso Vittorio Emanuele n. 64 – 33170 Pordenone

Numeri telefonici: 0434 392454 / 0434 392545 (U.O.C. Patrimonio, Commercio, Attività Produttive, SUAP)

PEC: [comune.pordenone@certgov.fvg.it](mailto:comune.pordenone@certgov.fvg.it)

Sito istituzionale dell'ente [www.comune.pordenone.it](http://www.comune.pordenone.it)

## **2 - OGGETTO DELLA PROCEDURA DI GARA**

Oggetto della presente procedura di gara è la "Concessione in uso di locali di proprietà comunale facenti parte dell'**EDIFICIO DENOMINATO "EX CARTIERA GALVANI" ALL'INTERNO DEL PARCO SAN VALENTINO** in via San Valentino".

Gli atti di gara sono stati approvati con determinazione n. 497 del 23/02/2021 della sottoscritta.

Si tratta in particolare dei locali situati al piano terra da destinare a bar, caffetteria, ristorante, gelateria, pasticceria, ecc., della superficie di complessivi m<sup>2</sup> 93,98, dei quali m<sup>2</sup> 88 commerciali (come da planimetria allegata alla presente), a servizio prevalentemente dei fruitori del Parco San Valentino.

I locali sono da destinare all'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di latte, dolciumi, generi di pasticceria, gelateria e di prodotti di gastronomia, di cui alla tipologia A, disciplinata dall'art.67 della Legge Regionale n.29/2005.

Il bene oggetto di concessione è meglio individuato nella planimetria allegata al presente atto quale parte integrante e sostanziale.

L'immobile usufruisce di alcuni terrazzamenti esterni per una superficie di circa m<sup>2</sup> 174 adiacenti il fabbricato e prospicienti lo specchio d'acqua, dotati di apposita pavimentazione, da adibire a posa di tavolini e sedie o altre suppellettili per lo stazionamento dei visitatori del parco e fruitori dei servizi del locale oggetto del presente.

Il Comune di Pordenone si riserva, a suo insindacabile giudizio, di sospendere e/o annullare la presente procedura e/o di non procedere ad aggiudicazione, senza che nessuno, compresi i soggetti eventualmente partecipanti alla gara, possano vantare alcuna pretesa a nessun titolo.

I locali vengono concessi nello stato di fatto in cui si trovano, comprensivi di alcuni arredi e attrezzature, come indicati nell'elenco inventario del 20/07/2020, allegato quale parte integrante della presente e del Foglio d'oneri e condizioni approvato con la citata determinazione n.497/2021.

E' a carico del concorrente aggiudicatario l'onere per l'acquisizione di eventuali ulteriori arredi e attrezzature e degli elettrodomestici necessari per esercitare l'attività, il cui costo potrà essere scomputato dal canone concessorio, come meglio specificato al punto 89 del Foglio d'oneri e condizioni allegato.

Il Comune concedente è in possesso, relativamente ai locali in concessione, dell'Attestazione di Prestazione Energetica.

Si dà espressamente atto che l'immobile è soggetto alle vigenti disposizioni di tutela ai sensi del D. Lgs n. 42/2004 e smi "Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio" e che in virtù di ciò dovranno essere applicate le norme del D. Lgs. n. 42/2004 "Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio. Si veda a tal proposito il punto 3 del Foglio d'oneri e condizioni.

I concorrenti potranno effettuare sopralluogo presso la struttura, nelle seguenti date:

**- lunedì 8 marzo 2021 dalle ore 9.00 alle ore 10.30**

**- lunedì 15 marzo 2021 dalle ore 9.00 alle ore 10.30**

presentandosi direttamente presso l'ex cartiera di San Valentino: nelle suddette giornate sarà possibile visitare i locali e sarà presente personale dell'Ufficio Patrimonio in loco.

## **3 - SOGGETTI CHE POSSONO PARTECIPARE ALLA GARA**

La presente gara è riservata agli operatori in possesso dei seguenti requisiti:

- aver presentato manifestazione di interesse a seguito pubblicazione avviso prot.51612 del 31/07/2020;
- requisiti di carattere generale di cui all'art.80 del D.to L.vo 50/2016;
- requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 D.Lgs. 59/2010 per l'esercizio dell'attività commerciale di vendita e somministrazione e che possiedano i requisiti previsti dalla lettera c) alla lettera m) del paragrafo 7 a pagina 7 della presente;

Sono a carico dell'aggiudicatario tutti gli adempimenti per l'ottenimento delle abilitazioni previste dalla legge per l'esercizio dell'attività.

#### 4 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto stabilito con det.497/2021 La scelta del concessionario sarà effettuata in base alla graduatoria redatta da apposita Commissione giudicatrice, di cui al successivo punto 9, secondo i seguenti parametri di valutazione:

<b>Offerta tecnico/organizzativa (qualità del servizio)</b>	<b>punteggio massimo 80 (ottanta punti)</b>
<b>Offerta economica (rialzo su canone posto a base d'asta)</b>	<b>punteggio massimo 20 (venti punti)</b>

All'offerta tecnico/organizzativa (qualità del servizio) verrà attribuito un punteggio massimo di 80 punti, sulla base dei seguenti elementi di valutazione e rispettivi criteri motivazionali e pesi ponderali. Sono valutati discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nell' "Offerta tecnico/organizzativa" (su fac simile Allegato 2):

<b>ELEMENTI TECNICO-QUALITATIVI (punteggio massimo 80/100)</b>			
<b>Elementi di valutazione</b>	<b>Criteri motivazionali</b>	<b>Peso ponderale sub-elementi</b>	<b>Punteggio massimo elemento di valutazione</b>
<b>A) Caratteristiche aziendali e professionalità</b>	A1 – esperienza precedente: titolare di ditta che ha gestito un pubblico esercizio quale bar o cicchetteria per almeno 3 anni	5	<b>28</b>
	A2 – esperienza precedente: titolare di ditta che ha gestito un pubblico esercizio quale paninoteca, birreria, pub, e simili per almeno 3 anni	6	
	A3 – esperienza precedente: titolare di ditta che ha gestito un pubblico esercizio quale ristorante, taverna, trattoria, e simili – per almeno 3 anni	7	
	A4 – esperienza precedente: dipendente di ditta che ha gestito un pubblico esercizio per almeno 3 anni	3	
	A5 – punteggio aggiunto per ulteriori tre anni di esperienza a quanto indicato ai punti A1 – A2 – A3	4	
	A6 - punteggio aggiunto per ulteriori tre anni di esperienza a quanto indicato al punto A4	3	

<b>B) Offerta di prodotti e menù</b>	B1 – qualità e varietà dei prodotti proposti, carta dei vini, anche in relazione alla qualità dei fornitori e alla valorizzazione dei prodotti locali	2	<b>10</b>
	B2 – qualità e varietà dei menù e dei crostini/cicheti tipici proposti per la ristorazione veloce e l'asporto, anche in relazione alle diverse tipologie di fruitori del parco (ad es. "golosità" per bambini) e alla frequenza del cambio menù e offerte stagionali	2	
	B3 – possibilità di ampia scelta fra prodotti freschi e menù per utenti con particolari esigenze alimentari (quali, ad esempio, alimenti biologici, per celiaci, vegetariani, vegani, etc.).	3	
	B4 – possibilità di pranzi per asporto per i fruitori del parco, in particolare per le famiglie numerose (con almeno tre figli)	3	
<b>C) Organizzazione e modalità operative</b>	C1 - programmazione e modalità operative per approvvigionamento di alimenti e bevande	3	<b>10</b>
	C2 – procedure e modalità operative per la preparazione, conservazione e somministrazione di alimenti e bevande	2	
	C3 – modalità di erogazione del servizio al banco e ai tavoli, tipologia delle divise del personale	3	
	C4 – procedure e modalità operative per la gestione degli alimenti residuati al termine della giornata lavorativa, con valutazione premiante per le soluzioni anti-spreco	2	
<b>D) Eventuali migliorie all'allestimento dei locali</b>	D1 – proposta di sostituzione di elementi di arredo e di sostituzione degli elettrodomestici esistenti con modelli a basso consumo	4	<b>12</b>
	D2 - proposta arredo area esterna prospiciente il lago San Valentino, data in concessione con i locali	8	
<b>E) Proposte migliorative</b>	E1 – offerte a condizioni agevolate per famiglie numerose (con almeno 3 figli) e/o studenti	7	<b>10</b>
	E2 – ogni altra forma di agevolazione proposta a beneficio degli utenti, come ad esempio bonus per consumazioni ripetute	3	
<b>F) Chiarezza espositiva</b>	F1 - viene valutata la conformità dell'Offerta tecnico organizzativa alle caratteristiche di formato e strutturazione richieste dagli atti di gara, il dettaglio descrittivo, la razionalità e la chiarezza espositiva, in stretto riferimento ai capitoli	10	<b>10</b>

	tematici esposti nei criteri motivazionali esposti nella su estesa tabella		
	<b>TOTALE</b>	80	<b>80</b>

I suddetti criteri sono valutati **discrezionalmente**, sulla base di quanto esposto nella Relazione del concorrente

L'offerta economicamente più vantaggiosa è determinata con il metodo aggregativo-compensatore, mediante applicazione della seguente formula generale, e con le modalità di calcolo specificate nel presente articolo.

$$P = \sum n [W * V]$$

Dove:

**P** = punteggio attribuito ad ogni offerta valutata

**n** = numero totale degli elementi di valutazione

$\sum n$  = sommatoria dei punteggi determinati per gli elementi di valutazione

**W** = peso o punteggio massimo stabilito per il singolo elemento di valutazione

**V** = coefficiente, variabile tra zero e uno, attribuito all'offerta per il singolo elemento di valutazione

Per gli elementi di valutazione tecnica di natura qualitativa (nella precedente tabella, elementi da A a F) i coefficienti V sono determinati dalla media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai membri della Commissione giudicatrice e successiva riparametrazione.

Con la riparametrazione si procede a trasformare la media dei coefficienti in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media le altre medie provvisorie.

ELEMENTI OFFERTA ECONOMICA (punteggio massimo 80/100)		
Elementi di valutazione economica	Indicazioni	Punteggio max
Importo annuale offerto quale canone di concessione (aumento percentuale su canone posto a base d'asta)	Punteggio calcolato matematicamente, sulla base dell'importo indicato dal concorrente del modello offerta economica (minimo ammesso <b>€ 4.860</b> ) mediante applicazione della formula di seguito indicata	20
		<b>Tot. 20 p.ti</b>

Il canone annuo, posto a base di gara e soggetto a offerta di rialzo, è pari a € 4.860 (quattromilaottocentosessanta euro), al netto dell'IVA, se dovuta.

Non sono ammesse offerte in diminuzione rispetto all'importo posto a base di gara.

Verranno attribuiti **20 punti** all'offerta di maggiore rialzo, espressa in percentuale, rispetto al sopra indicato canone posto a base di gara.

Alle altre offerte verrà attribuito il punteggio con la seguente formula:  $P_i \times 20 / P_{max}$  (ove  $P_i$  è l'offerta i-esima in esame,  $P_{max}$  l'offerta migliore e 20 il punteggio massimo attribuibile).

Non sono ammesse offerte in diminuzione rispetto all'importo posto a base di gara.

## 5 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione è stabilita in anni 9 (nove) a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto, con facoltà di rinnovo per un periodo massimo di ulteriori due anni.

Alla data di scadenza della concessione il concessionario dovrà provvedere, entro il termine indicato dal Comune concedente, alla riconsegna dei locali liberi da persone e cose di sua proprietà - come da verbale di consistenza redatto in contraddittorio fra le parti - salvo diversi accordi con il Comune.

In conseguenza della cessazione del rapporto, il concessionario non potrà vantare alcun tipo di diritti e/o indennità, ivi compreso l'avviamento commerciale.

## **6 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

La procedura di gara è disciplinata dalle condizioni contenute nella lettera d'invito approvata con determinazione n.497/2021, nonché dalle vigenti norme generali in materia di procedimento amministrativo (Legge 241/1990 e successive modifiche), dalle disposizioni normative in materia di gestione dei beni di proprietà degli enti territoriali vincolati (R.D. 827/1924 per quanto applicabile) e D.Lgs. n. 42/2004 "Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio") e dal D.Lgs. 59/2010 – art. 71, per quanto attiene ai requisiti soggettivi per l'esercizio di attività commerciale di vendita e somministrazione. Troveranno applicazione le disposizioni in materia di soccorso istruttorio e di cauzione definitiva, come disciplinate dal D.Lgs. 50/2016 e successive modifiche.

## **7 - TERMINE, INDIRIZZO DI RICEZIONE E DATA DI APERTURA DELLE OFFERTE. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

Il plico contenente l'offerta e tutta la documentazione richiesta deve pervenire, a mezzo raccomandata o con qualsiasi altro mezzo idoneo, **entro le ore 12.00 del giorno lunedì 29 marzo 2021** a pena di irricevibilità, all'indirizzo Comune di Pordenone - Corso Vittorio Emanuele n. 64. Nel caso di recapito a mano o con corriere, la consegna potrà aver luogo presso l'Ufficio Relazioni con il Pubblico sito presso la sede municipale. L'orario dell'ufficio è da lunedì a venerdì dalle ore 8:30 alle ore 13:00; lunedì e giovedì dalle ore 14:00 alle ore 17:30.

L'inoltro della documentazione è a completo ed esclusivo rischio del concorrente, restando esclusa ogni responsabilità dell'Amministrazione ove, per disguidi postali o di altra natura ovvero per qualsivoglia motivo, il plico non pervenga all'indirizzo di destinazione entro il termine perentorio sopra indicato.

L'apertura delle offerte **inizierà il giorno giovedì 8 aprile 2021 alle ore 11,00** presso la sala riunioni della sede di via Bertossi n. 9.

**A pena di esclusione**, il plico deve essere idoneamente firmato dal legale rappresentante del concorrente sui lembi di chiusura e sigillato con nastro adesivo trasparente apposto sopra le firme e, oltre all'intestazione del mittente (nel caso di raggruppamento temporaneo, di tutti i componenti) e all'indirizzo dello stesso, deve riportare all'esterno la seguente dicitura:

**“NON APRIRE – CONTIENE OFFERTA RELATIVA ALLA CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI DI PROPRIETA' COMUNALE FACENTI PARTE DELL'EDIFICIO DENOMINATO “EX CARTIERA GALVANI” ALL'INTERNO DEL PARCO SAN VALENTINO – SCADE IL GIORNO 29 MARZO 2021 ALLE ORE 12,00”**

### **MODALITA' DI PRESENTAZIONE OFFERTE:**

Il concorrente dovrà presentare, a pena di esclusione, un plico debitamente sigillato in modo da garantire la segretezza del contenuto, contenente due buste contraddistinte con le diciture:

- Busta A – Documentazione amministrativa
- Busta B – Offerta tecnico/organizzativa
- Busta C – Offerta economica

Tali buste dovranno contenere quanto di seguito descritto.

**Busta A – Documentazione amministrativa**

La busta A) debitamente sigillata, dovrà riportare il nominativo del soggetto offerente, la dicitura esterna "Busta A) - documentazione amministrativa", e dovrà contenere esclusivamente:

- 1) istanza di partecipazione alla gara pubblica, in competente bollo, redatta utilizzando l'*Allegato 1 - Istanza di partecipazione* al presente bando
- 2) foglio d'oneri e condizioni, sottoscritto in ogni pagina per accettazione;
- 3) fotocopia, non autenticata, di un valido documento di identità del dichiarante;

Nell'istanza di partecipazione dovrà essere prodotta dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, attestante che il concorrente:

- a) è/non è titolare della partita IVA n. \_\_\_\_\_;
- b) è/non è iscritto, per attività attinente a quella da svolgere nei locali oggetto di concessione, al registro delle imprese tenuto dalla Camera di Commercio di \_\_\_\_\_;
- c) è in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del D.Lgs. 59/2010 per l'accesso ed esercizio delle attività commerciali di vendita e somministrazione;  
 è stato titolare o è attualmente titolare di un'attività di somministrazione alimenti e bevande di cui alla L.R.n.29/2005 art.67 lett.a) da/per almeno tre anni - specificare periodo, insegna locale, tipologia e localizzazione:
  - periodo dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_
  - insegna \_\_\_\_\_;
  - tipologia:  
 bar o cicchetteria     paninoteca, birreria, pub, e simili     ristorante, taverna, trattoria, e simili
  - localizzazione: Via \_\_\_\_\_  
n. \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ provincia \_\_\_\_\_
- è stato dipendente o è attualmente dipendente di un'attività di somministrazione alimenti e bevande di cui alla L.R.n.29/2005 art.67 lett.a) da/per almeno tre anni – specificare periodo, insegna locale, tipologia e localizzazione:
  - periodo dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_
  - insegna \_\_\_\_\_;
  - tipologia:  
 bar o cicchetteria     paninoteca, birreria, pub, e simili     ristorante, taverna, trattoria, e simili
  - localizzazione: Via \_\_\_\_\_  
n. \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ provincia \_\_\_\_\_
- d) non si trova in stato di fallimento, liquidazione, concordato preventivo, amministrazione controllata e che non sono in corso procedimenti per la dichiarazione di una di tali situazioni, e di non versare in stato di sospensione o cessazione dell'attività;
- e) non si trova in condizioni di morosità nei confronti dell'Amministrazione anche per ciò che riguarda canoni di locazione o concessione nei confronti della stessa Amministrazione;
- f) non ha riportato alcuna condanna con sentenza passata in giudicato per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari, a carico di tutti i soggetti in grado di impegnare l'impresa verso terzi;
- g) a carico di tutti i soggetti in grado di impegnare l'impresa verso terzi, non sussistono le cause di decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs. 159/2011 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84, comma 4, del medesimo decreto;
- h) è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori e non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse,
- i) non sussistono rapporti di controllo e collegamento ai sensi dell'art. 2359 del C.C. con altre imprese concorrenti partecipanti alla presente gara;
- l) non si trova in alcuna delle condizioni che determinano il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;

- m) non ha debiti con riguardo ai tributi dovuti al Comune di Pordenone;
- n) si obbliga a svolgere nell'immobile concesso esclusivamente attività di somministrazione di alimenti e bevande di tipologia a) art.67 comma 1 della LR 29/2005;
- o) ha preso piena visione, della presente lettera d'invito e del foglio d'oneri e condizioni relativi all'immobile oggetto di concessione e accetta incondizionatamente e senza riserva alcuna tutte le previsioni e le condizioni ivi contenute;
- p) si impegna ad avviare l'attività all'interno del locale entro 30 giorni dalla stipulazione del contratto.

#### Busta B – Offerta Tecnico/Organizzativa:

La busta B), debitamente sigillata in modo da garantire la segretezza del contenuto, dovrà riportare il nominativo del soggetto offerente e la dicitura esterna "Busta B – Offerta Tecnico/Organizzativa", e dovrà contenere l'offerta tecnico/organizzativa (qualità del servizio) redatta su modello *Allegato 2 - Offerta tecnico\_organizzativa*, offerta che verrà valutata dalla Commissione giudicatrice, in base agli elementi di valutazione e ai rispettivi criteri motivazionali e pesi ponderali indicati nella tabella riportata al precedente punto 4.

Al fine della valutazione dell'elemento "Offerta tecnico-organizzativa" **il concorrente dovrà presentare l'allegato 2 debitamente compilato in corrispondenza ai singoli elementi indicati nel modello (criteri di valutazione indicati al precedente punto 4) e dovrà contenere la descrizione dettagliata ed intellegibile delle proprie proposte tecnico-organizzative.**

Qualora la valutazione degli elementi tecnico-organizzativi (qualità) non totalizzi **almeno 50 punti su 80**, la stessa sarà ritenuta insufficiente e pertanto non si procederà all'apertura della rispettiva offerta economica.

#### Busta C – Offerta Economica:

La Busta C) dovrà contenere esclusivamente l'offerta economica, redatta sulla scorta del modello *Allegato 3 - Offerta economica* e comunque riportare, a pena di esclusione, tutti i dati ivi richiesti.

La stessa deve essere redatta in lingua italiana, su carta resa legale mediante l'apposizione di marca da bollo del valore di € 16,00, e deve contenere l'indicazione del canone di concessione offerto, di importo in aumento rispetto al canone a base di gara (€ 4.860,00 al netto dell'IVA).

L'offerta dovrà essere espressa, sia in cifre che in lettere, con un numero massimo di due decimali.

In caso di discordanza fra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione.

Saranno ammesse esclusivamente offerte in aumento sull'importo a base d'asta.

Non saranno ammesse offerte in ribasso.

Le offerte non dovranno recare, a pena di nullità, cancellazioni, aggiunte o correzioni, salvo che non siano espressamente approvate con postilla firmata dall'offerente.

E' nulla l'offerta priva di sottoscrizione.

L'istanza di partecipazione e tutta la documentazione prodotta in relazione alla partecipazione alla presente asta dovranno essere redatte in lingua italiana o corredate da traduzione giurata, a pena di esclusione.

## **8 - VALIDITA' DELL'OFFERTA**

L'offerta è vincolante per il concorrente per 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione, salva la necessità di prorogare, motivatamente, tale validità per pari durata.

## **9 - COMMISSIONE GIUDICATRICE**

La Commissione giudicatrice sarà nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte. La Commissione giudicatrice sarà composta di tre membri, di cui uno con funzioni di presidente. L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta

complessivamente più vantaggiosa, risultante dalla sommatoria dei punteggi assegnati, singolarmente, all'offerta tecnico-organizzativa e all'offerta economica. Il Comune concedente si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche quando sia pervenuta una sola offerta, purché validamente espressa e ritenuta congrua e conveniente per l'Amministrazione comunale, sia sotto il profilo tecnico-organizzativo che economico.

In caso di parità di punteggio complessivo, si procederà all'aggiudicazione nei confronti del concorrente che avrà ottenuto il migliore punteggio relativo all'offerta tecnico-organizzativa (qualità dell'offerta).

## **10 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE**

La Commissione giudicatrice, nel giorno e all'ora fissati al precedente punto 7, procederà in seduta pubblica all'apertura dei plichi pervenuti nei termini prescritti e all'immediata apertura delle Buste A "Documentazione amministrativa" per la verifica della regolarità della documentazione presentata e delle dichiarazioni circa il possesso dei requisiti generali dei concorrenti, al fine della loro ammissione alla gara.

La Commissione proseguirà, in seduta pubblica, all'apertura delle Buste B "Offerta tecnico-organizzativa" per il riscontro del loro contenuto.

La Commissione proseguirà quindi i propri lavori in una o più sedute riservate ai fini della valutazione delle Offerte tecnico-organizzative (Buste "B") e dell'attribuzione dei relativi punteggi per ogni elemento e sub-elemento di valutazione di natura qualitativa.

La Commissione attribuirà i punteggi di valutazione sulla base dei criteri motivazionali indicati nella tabella riportata al precedente punto 4, e delle specifiche attribuzioni verrà redatto apposito verbale.

La Commissione potrà avvalersi anche di eventuali consulenti e potrà altresì articolare la propria attività in sottocommissioni composte dai componenti della stessa Commissione con compiti esclusivamente preparatori e di analisi, con esclusione di qualsiasi attività valutativa, che sarà invece compiuta dalla Commissione riunita in collegio perfetto.

Alle operazioni di gara in seduta pubblica potrà partecipare chiunque ne abbia interesse, ma soltanto i legali rappresentanti dei concorrenti o i soggetti, uno per ciascun concorrente, muniti di regolare procura, avranno diritto di intervenire e di chiedere la verbalizzazione delle proprie dichiarazioni, nonché di presentare l'eventuale preavviso di ricorso.

La Commissione giudicatrice, terminate le operazioni di valutazione dell'Offerta tecnico-organizzativa in una o più sedute riservate, sarà convocata in seduta pubblica, previa pubblicazione sul sito web del Comune della data e dell'ora, con almeno 3 (tre) giorni di anticipo, e procederà:

- alla lettura dei punteggi attribuiti a ciascun concorrente in relazione agli elementi di valutazione dell'Offerta tecnico-organizzativa;
- all'apertura delle buste "C – Offerta economica";
- alla lettura, ad alta voce, del canone offerto, al netto dell'IVA;
- all'assegnazione del punteggio all'elemento "canone offerto" e al calcolo del punteggio complessivo conseguito dai singoli concorrenti,
- alla determinazione della graduatoria finale e alla individuazione del concorrente aggiudicatario provvisorio della concessione.

Il verbale di gara relativo alla concessione di cui trattasi non avrà in alcun caso l'efficacia del contratto, che verrà stipulato dopo l'intervenuta efficacia della determinazione di approvazione delle operazioni della commissione e di aggiudicazione definitiva. L'aggiudicazione definitiva sarà subordinata all'esito favorevole della verifica delle dichiarazioni rese in sede di gara e all'acquisizione della documentazione comprovante i requisiti.

Il contratto sarà stipulato in forma di scrittura privata.

## **11 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO – EVENTUALI CONSEGUENZE**

Il concorrente risultato aggiudicatario a seguito delle verifiche e acquisizioni documentali indicate al precedente punto sarà invitato a presentare, entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricezione della relativa comunicazione, pena la decadenza dall'aggiudicazione, i seguenti documenti:

- la cauzione definitiva di importo pari ad una annualità del canone di concessione risultante dall'atto di aggiudicazione, con le modalità indicate all'articolo 103 del D.Lgs. 50/2016 e successive modifiche;
- la ricevuta del deposito delle spese di contratto, di registro ed accessori, che sono a carico del concessionario;
- polizza assicurativa, secondo le prescrizioni contenute all'articolo 15 del Foglio d'oneri e condizioni.

Qualora, nel termine previsto, l'aggiudicatario non provveda a quanto richiesto e non si presenti per la stipulazione del contratto nel giorno stabilito, si procederà alla revoca dell'aggiudicazione e allo scorrimento della graduatoria con aggiudicazione al concorrente secondo classificato, qualora sia pervenuta più di un'offerta.

## **12 - SPESE CONTRATTUALI E REGISTRAZIONE**

Tutte le spese, comprese le imposte, inerenti e conseguenti alla procedura concorsuale, nonché quelle relative alla stipula dell'atto di concessione, nessuna esclusa, saranno a carico dell'aggiudicatario della concessione.

## **13 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il Responsabile del procedimento di gara è la dott.ssa Silvia Cigana – Funzionario amministrativo Posizione organizzativa dell'Unità Operativa Complessa "Patrimonio, Commercio, Attività Produttive, SUAP" del Settore IV Gestione Territorio, Infrastrutture e Ambiente del Comune di Pordenone.

## **15 - INFORMAZIONI**

Eventuali chiarimenti in merito alla gara e agli atti pubblicati, potranno essere richiesti fino al sesto giorno antecedente il termine di scadenza per la presentazione delle offerte, inviando il quesito a mezzo posta elettronica non certificata all'indirizzo [patrimonio@comune.pordenone.it](mailto:patrimonio@comune.pordenone.it) . Per altre informazioni potranno essere contattati i recapiti telefonici indicati al punto 1.

## **16 - DISPOSIZIONI FINALI**

Per quanto non espressamente previsto nella presente lettera d'invito si intendono richiamati il Foglio d'oneri e condizioni, le norme generali in materia di procedimento amministrativo e di gestione dei beni di proprietà degli enti territoriali vincolati, le norme in materia di possesso dei requisiti generali per la stipulazione dei contratti pubblici, la specifica normativa di settore (somministrazione di alimenti e bevande) ed il Codice Civile.

L'esito della gara sarà pubblicato, al termine della procedura, sul sito Istituzionale del Comune di Pordenone e formalmente comunicato ai soggetti partecipanti alla gara.

## **19 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. i dati richiesti risultano essenziali ai fini del procedimento amministrativo relativo alla concessione in uso e il relativo trattamento – informatico e non – verrà effettuato dall'Amministrazione tramite gli uffici preposti nel rispetto della normativa vigente unicamente ai fini dell'aggiudicazione e successiva stipula del contratto.

Il trattamento dei dati avverrà per mezzo di strumenti e/o modalità volte ad assicurare la riservatezza e la sicurezza dei dati, nel rispetto di quanto disposto dal D.Lgs. 196/2003, così come modificato dal D.lgs. 10 agosto 2018 n.101 - adottato in esecuzione del regolamento (UE) 2016/679 del 27 aprile 2016- e dal Regolamento (UE) 2016/679.

Il Titolare del trattamento dei dati di cui alla presente informativa è il Comune di Pordenone, rappresentato dal Sindaco pro tempore, indirizzo Corso Vittorio Emanuele II n. 64 – Pordenone, telefono 0434 392270, email [segreteria.sindaco@comune.pordenone.it](mailto:segreteria.sindaco@comune.pordenone.it)

Il Responsabile della protezione dei dati (RPD) ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679 è Onemore Srl con sede in Via Carnia n. 1, Fraz. Rodeano Alto, 33030 Rive D'Arcano (UD), telefono 0432.807545 - email [dpo@gruppopk.it](mailto:dpo@gruppopk.it).

I dati di cui trattasi non saranno diffusi fatto salvo il diritto d'accesso dei soggetti interessati ex L. 241/1990 che potrebbe comportare l'eventuale comunicazione dei dati suddetti ad altri partecipanti, come pure l'esigenza dell'Amministrazione di accertamento dei requisiti dichiarati o comunque previsti per legge.

IL FUNZIONARIO AMMINISTRATIVO P.O.  
dott.ssa Silvia Cigana

*Documento sottoscritto digitalmente ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005 e s.m.i.*

Allegati:

- a) Foglio oneri e condizioni
- b) Planimetria immobile
- c) Inventario beni mobili presenti
- d) Foto

Modello 1 – Istanza di partecipazione

Modello 2 – Offerta tecnico organizzativa

Modello 3 – Offerta economica

Dirigente del Settore arch. Maurizio Gobbato - tel. 0434 392447

Responsabile dell'U.O.C. e del procedimento: dott.ssa Silvia Cigana – tel. 0434-392454

e-mail: [patrimonio@comune.pordenone.it](mailto:patrimonio@comune.pordenone.it)

pec : [comune.pordenone@certgov.fvg.it](mailto:comune.pordenone@certgov.fvg.it)