



COMUNE DI PORDENONE

BANDO DISCIPLINARE DI GARA

Pordenone, data del protocollo

Si rende noto che, in esecuzione della determinazione n. cron.587 in data 03.03.2021, è indetta una procedura ad evidenza pubblica per la

LOCAZIONE DI LOCALI DA ADIBIRE A PUBBLICO ESERCIZIO PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN PIAZZA MONSIGNOR LOZER 2 A TORRE

1 - ENTE APPALTANTE

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

Sito Internet da cui scaricare bando e allegati: www.comune.pordenone.it

2 - OGGETTO DELLA PROCEDURA

Locazione di locali di proprietà comunale così individuati:

- ubicati in piazza Monsignor Lozer 2 a Torre, Pordenone;
- identificati catastalmente al catasto fabbricati foglio 22 - mappale 297 - sub. 3 - Categoria C/1 (negozi e botteghe) - classe 7 - consistenza 74 m² - superficie catastale 70 m² - rendita € 2.419,19;
- per una superficie commerciale di circa 81,44 m² posti nei locali al piano terra

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) ¹.

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

Il locale usufruisce della porzione di porticato esterno prospiciente l'esercizio, da adibire a posa di tavolini e sedie per lo stazionamento degli avventori. Il locatario potrà richiedere, in regime Cosap, un'ulteriore superficie esterna da adibire a superficie di somministrazione esterna con tavoli, sedie e ombrelloni.

¹ Si rimanda al vigente Regolamento comunale e criteri per gli esercizi di somministrazione alimenti e bevande – in particolare articoli 2 e 3

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.

3 - SOGGETTI CHE POSSONO PARTECIPARE ALLA GARA

Per poter partecipare alla presente gara devono essere posseduti i seguenti requisiti soggettivi (indicati dalla lettera c) alla lettera m) del paragrafo 8 a pagina 6 e 7 del presente Bando):

- 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.

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.587/2021. 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:

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

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):

ELEMENTI TECNICO-QUALITATIVI (punteggio massimo 80/100)			
Elementi di valutazione	Criteri motivazionali	Peso ponderale sub-elementi	Punteggio massimo elemento di valutazione
A) Professionalità	A1 – esperienza precedente: titolare di ditta che ha gestito un pubblico esercizio quale bar o cicchetteria per almeno 3 anni	8	30
	A2 – esperienza precedente: titolare di ditta che ha gestito un pubblico esercizio quale paninoteca, birreria, pub, per almeno 3 anni	10	
	A3 – esperienza precedente: dipendente di ditta che ha gestito un pubblico esercizio per almeno 3 anni	5	
	A4 – punteggio aggiunto per ulteriori tre anni di esperienza a quanto indicato ai punti A1 – A2	4	

	A5 - punteggio aggiunto per ulteriori tre anni di esperienza a quanto indicato al punto A3	3	
B) Offerta di prodotti e menù	B.1 – qualità e varietà dei prodotti proposti, carta dei vini, anche in relazione alla qualità dei fornitori e alla valorizzazione dei prodotti locali	4	10
	B.2 – qualità e varietà dei menù e dei crostini/cicheti tipici proposti per la ristorazione veloce e l'asporto e alla frequenza del cambio menù e offerte stagionali	3	
	B.3 – 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	
C) Organizzazione e modalità operative	C1 - programmazione e modalità operative per approvvigionamento di alimenti e bevande	3	10
	C2 – procedure e modalità operative per la preparazione, conservazione e somministrazione di alimenti e bevande	3	
	C3 – modalità di erogazione del servizio al banco e ai tavoli, tipologia delle divise del personale	4	
D) Proposte migliorative	D1 – offerte a condizioni agevolate per famiglie numerose (con almeno 3 figli) e/o studenti	8	18
	D2 – ogni altra forma di agevolazione proposta a beneficio degli utenti, come ad esempio bonus per consumazioni ripetute	4	
	D3 - proposta arredo area esterna nella piazza Lozer fuori dall'area di pertinenza del bar dato in concessione	6	
E) Chiarezza espositiva	E1 - 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 tematici esposti nei criteri motivazionali esposti nella su estesa tabella	12	12
TOTALE		80	80

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 E) 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 20/100)		
Elementi di valutazione economica	Indicazioni	Punteggio max
Importo annuale offerto quale canone di locazione (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 € 7.330) mediante applicazione della formula di indicata	20
		Tot. 20 p.ti

Il canone annuo, posto a base di gara e soggetto a offerta di rialzo, è pari a € 7.330 (settemilatrecentotrenta 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).

5 - LOCAZIONE DEI LOCALI

La locazione ha per oggetto l'uso dei locali indicati nell'allegata planimetria, ubicati in piazza Monsignor Lozer 2 a Torre, Pordenone.

I locali dovranno essere destinati ad attività di esercizio pubblico per la somministrazione di alimenti e bevande (di cui all'art.67 L.R. 29/2005 comma 1, lettera a).

L'installazione degli arredi e delle attrezzature per l'esercizio dell'attività è completamente a carico dell'aggiudicatario.

All'interno dei locali sono presenti arredi e attrezzature della precedente gestione. L'aggiudicatario della presente procedura ha la facoltà, mediante accordo diretto con il locatario uscente, di acquisire la proprietà del mobilio (tutto o parte) e/o delle attrezzature (tutte o parte) presenti nei locali e di proprietà del locatario uscente stesso.

A tale accordo il Comune di Pordenone rimane completamente estraneo.

L'aggiudicatario dovrà effettuare la sanificazione dei locali e la dipintura e l'approntamento degli stessi.

All'atto della consegna dei locali all'aggiudicatario, che avverrà contestualmente alla stipula del contratto, verrà redatto apposito verbale di consistenza.

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

- giovedì 11 marzo 2021 dalle ore 9.00 alle ore 11.00
- giovedì 18 marzo 2021 dalle ore 9.00 alle ore 11.00

presentandosi direttamente presso l'immobile: nelle suddette giornate sarà possibile visitare i locali e sarà presente personale dell'Ufficio Patrimonio in loco.

6 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

La procedura di gara è regolamentata dal presente disciplinare, dalle condizioni contenute nel Foglio d'oneri e condizioni e dagli allegati tutti approvati con determinazione n.587 del 03.03.2020. La procedura di gara è disciplinata, inoltre, dalle vigenti norme generali in materia di procedimento amministrativo (Legge 241/1990 e successive modifiche), dalla legge 392/1978 in materia di locazioni commerciali, dal codice civile, dalle disposizioni normative in materia di gestione dei beni di proprietà degli enti pubblici (R.D. 2440/1923 e R.D. 827/1924), 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, altresì, le disposizioni in materia di soccorso istruttorio e di cauzione definitiva, come disciplinate dal D.Lgs. 50/2016 e successive modifiche.

7 - DOCUMENTAZIONE

La documentazione è scaricabile integralmente dal sito www.comune.pordenone.it.

Sul sito Internet sopra indicato verranno pubblicati eventuali aggiornamenti della presente procedura. Si invita pertanto a consultare regolarmente il sito.

8 - 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 mercoledì 7 aprile 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 di tale ufficio è da lunedì a venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.00; 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.

La seduta pubblica per l'apertura delle offerte **inizierà il giorno lunedì 12 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 LOCAZIONE DEI LOCALI DI PROPRIETA' COMUNALE UBICATI IN PIAZZA MONSIGNOR LOZER 2 A TORRE, PORDENONE - SCADE IL GIORNO 07/04/2021 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 tre 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 locazione, 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 locazione offerto, di importo in aumento rispetto al canone a base di gara (€ 7.330,00 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.

9 - 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.

10 - COMMISSIONE GIUDICATRICE

La Commissione giudicatrice sarà nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte. La Commissione giudicatrice sarà composta di tre componenti, 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 locatario 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).

11 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

La Commissione giudicatrice, nel giorno e all'ora fissati al precedente punto 8, 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 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;
- alla determinazione della graduatoria finale e alla individuazione del concorrente aggiudicatario provvisorio della concessione.

Il verbale di gara relativo alla locazione di cui trattasi non avrà in alcun caso l'efficacia del contratto, che verrà stipulato dopo d'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 atto pubblico amministrativo.

12 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO – EVENTUALI CONSEGUENZE

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

- **cauzione definitiva di importo pari a 3 mensilità del canone di locazione 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 comprese imposte di bollo, di registro ed accessorie, che sono a carico del concessionario per intero (con l'eccezione dell'imposta di registro che è dovuta al 50% per ciascuna delle parti ai sensi della L.392/78).
- polizza assicurativa, secondo le prescrizioni contenute all'articolo 15 del Foglio 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 valida.

13 - SPESE CONTRATTUALI E REGISTRAZIONE

Tutte le spese, comprese le imposte, inerenti e conseguenti alla procedura concorsuale, nonché quelle relative alla stipula dell'atto di locazione, con l'eccezione dell'imposta di registro che è pari alla metà a carico di ciascuna delle parti, saranno a carico dell'aggiudicatario.

14 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

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

16 - 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 . Per altre informazioni potranno essere contattati i recapiti telefonici indicati al punto 1. L'ufficio è aperto al pubblico solo previo appuntamento.

17 - DISPOSIZIONI FINALI

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.

18 - 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 locazione 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

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.

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:

Foglio d'oneri e condizioni

Planimetria immobile

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

pec : comune.pordenone@certgov.fvg.it