

**COMUNE DI ANCONA**  
**AREA 4 - SERVIZIO CULTURA E TURISMO**

**PROCEDURA AD EVIDENZA PUBBLICA**

**DISCIPLINARE**

OGGETTO	<b>CONCESSIONE DEI LOCALI PUBBLICI ADIBITI A BAR PRESSO LA MOLE VANVITELLIANA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO A VALENZA PUBBLICA DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE - MANIFESTAZIONE DI INTERESSE.</b>
---------	--

**IL SERVIZIO CULTURA E TURISMO**

In esecuzione della Deliberazione della Giunta n. 41 del 31/01/2024, con la quale l'Amministrazione comunale ha espresso la volontà di ottimizzare l'impiego della Mole Vanvitelliana conferendole maggior valore quale sede di produzione di eventi ed occasioni di riflessione culturale

**RENDE NOTO**

che è indetta una procedura per l'assegnazione della concessione d'uso dei locali pubblici adibiti a bar presso la Mole Vanvitelliana per la gestione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande.

**1. Ente cedente**

Comune di Ancona, Largo XXIV Maggio n. 1, 60123 Ancona;  
sito internet: <https://www.comuneancona.it>  
pec: [comune.ancona@emarche.it](mailto:comune.ancona@emarche.it);  
Il Dirigente del Servizio Cultura e Turismo: Arch. Viviana Caravaggi  
C.F./P.IVA 00351040423

**2. Oggetto della manifestazione**

Il presente avviso ha oggetto la concessione dei locali bar/caffetteria che si trovano all'interno del Foyer dell'Auditorium Orfeo Tamburi e all'interno della corte della Mole Vanvitelliana ubicata presso la Banchina Giovanni da Chio, n. 28, 60121 Ancona.

I locali, facenti parte del patrimonio indisponibile e censiti al Catasto urbano, Foglio n. 14 – Mapp. n. 413, verranno concessi nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano.

I locali oggetto della concessione sono quelli indicati **nella planimetria allegata**.

Si precisa che il **rapporto comprende anche l'attività di somministrazione di alimenti e bevande** per l'intera durata della concessione con possibile utilizzo delle utenze e dei macchinari in loco e con possibile integrazione di parte sia di oneri che di mezzi, per un servizio di congrua qualità, al canone annuale attivo per il Comune di € 6.000,00, oltre IVA al 22% come per legge (oltre l'eventuale rialzo offerto dall'o.e. con l'offerta economica).

Si dà atto che le **attrezzature e i macchinari in loco vengono ceduti in comodato gratuito** all'operatore economico, previo verbale in contraddittorio con il Servizio Cultura e Turismo, con onere di riconsegna al termine della concessione dei macchinari e le attrezzature presenti in loco nel medesimo stato in cui li ha ricevuti, salvo deterioramento o consumo risultante dall'uso delle cose.

È richiesta, pertanto, l'erogazione di tutte le attività necessarie ai fini **della corretta gestione del servizio**, quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, l'allestimento degli spazi e la pulizia degli stessi, la dotazione di tutte le attrezzature tecniche per la migliore esecuzione del lavoro, lo svolgimento di attività di manutenzione ordinaria delle proprie e di quelle già esistenti presso i locali

**È richiesta, infine, l'apertura, la chiusura e la durata giornaliera in concomitanza degli eventi in programmazione presso la Mole Vanvitelliana.**

La documentazione della presente manifestazione comprende:

- a) Il presente Disciplinare
- b) Schema di Contratto
- c) capitolato prestazionale

- d) Domanda di ammissione
- e) Schema di Offerta economica
- f) planimetrie

## **2.1 Oneri e obblighi a carico del concessionario/gestore**

Il concessionario/gestore dovrà garantire, ad esclusiva cura, e a sue totali spese e con la propria organizzazione:

- la **pulizia dei locali** messi a disposizione dal Comune;
- la **gestione continuativa e giornaliera obbligatoria della somministrazione di alimenti e bevande in concomitanza degli eventi in programmazione presso la Mole Vanvitelliana;**
- la **cura e la manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature in dotazione;**
- **assicurare ai fruitori il servizio igienico**, assumendone al contempo l'onere di vigilanza e gestione, senza che questo comporti compenso o rimborso alcuno;
- **assicurare il rispetto della normativa in materia igienico - sanitaria e sulla sicurezza;** nonché tutti gli oneri previsti dal Regolamento per l'alienazione, gestione e disposizione del patrimonio immobiliare.

### **L'operatore è tenuto a dare esecuzione del servizio, previa acquisizione delle necessarie autorizzazioni commerciali e sanitarie nel rispetto delle vigenti leggi in materia.**

L'operatore è autorizzato a proprio rischio e onere a portare in loco i propri macchinari e quanto ritenuto necessario per il migliore esercizio dell'attività a valenza pubblica, previo impegno:

- a disallestire i locali al termine della gestione facendosi carico dei relativi oneri e costi di eventuale trasporto;
- a restituire gli spazi e i macchinari presenti in loco nel medesimo stato in cui li ha ricevuti, salvo deterioramento o consumo risultante dall'utilizzo delle attrezzature.

È fatto **divieto al Concessionario:**

- di compiere atti e tenere comportamenti che possano recare molestia a terzi;
- di utilizzare una superficie maggiore rispetto a quella assegnata;
- di sospendere o ritardare, a nessun titolo, il pagamento dei canoni di concessione;
- di mutare anche in parte ed anche solo temporaneamente la destinazione dell'area oggetto della concessione;
- di realizzare o installare sull'area in concessione costruzioni e manufatti permanenti o temporanei e/o eseguire addizioni ed apportare trasformazioni, migliorie, innovazioni senza il preventivo consenso scritto rilasciato dai competenti settori/uffici del Comune, fermo restando l'osservanza delle normative vigenti in materia di edilizia ed urbanistica.
- E' tassativamente vietata la vendita di: tabacchi e di biglietti di lotterie di qualsiasi natura; l'installazione di macchine per videogiochi di qualsiasi genere, ivi comprese le console computerizzate per giochi (es. videopoker, slot machines, etc).

Alla scadenza della concessione le addizioni, trasformazioni, migliorie, innovazioni eventualmente eseguite dal Concessionario resteranno acquisite gratuitamente al patrimonio comunale salvo il diritto del Comune di esigerne, ove possibile, la rimozione a cura e spese del Concessionario.

È vietata, altresì, la sub-concessione totale o parziale degli spazi, a qualsiasi titolo, anche gratuito e la cessione del contratto.

## **2.2 Responsabilità del concessionario**

Il concessionario/gestore è direttamente responsabile verso terzi dei danni causati per sua colpa e/o del personale alle proprie dipendenze nell'esercizio dell'attività, nonché dei danni causati per sua colpa da incendi, perdite d'acqua e da ogni altro abuso e trascuratezza o cattiva manutenzione del bene concesso, sollevando l'Amministrazione comunale da ogni forma di responsabilità.

Il concessionario è in tutti i casi responsabile dei danni causati dall'imperizia e dalla negligenza propria e del personale alle proprie dipendenze, nonché della malafede o della frode nell'impiego di materiale e attrezzature tecniche sollevando l'amministrazione comunale da ogni forma di responsabilità.

Il Comune, oltre che nei casi sopra detti, sarà tenuto indenne e manlevato da qualsiasi responsabilità:

- per quanto concerne il possesso da parte del Concessionario di tutti i requisiti di legge previsti per l'esercizio dell'attività anche sotto l'aspetto sanitario, di igiene e sicurezza sul lavoro, fiscale e previdenziale a suo onere e carico;

Alla cessazione della concessione per scadenza, revoca, decadenza o recesso, il Concessionario è tenuto a riconsegnare l'immobile, a seguito di verbale sottoscritto in contraddittorio con il Servizio Cultura e Turismo, impegnandosi ad eseguire ogni intervento di pulizia e manutenzione ritenuto

necessario per ripristinare l'immobile nelle condizioni iniziali, a propria cura e spese, escluso il normale deperimento dovuto all'uso, salvo che il Comune non ritenga di conservare lo stato di fatto. È facoltà del Comune conservare lo stato di fatto, acquisendo gratuitamente a patrimonio comunale le eventuali addizioni, migliorie, trasformazioni, innovazioni eseguite dal Concessionario, senza compensi o indennizzi a favore del Concessionario.

### **2.3 Svolgimento dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande**

L'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande dovrà essere esercitata tutti i giorni compresi quelli festivi, **in concomitanza degli eventi annuali in programmazione presso la Mole Vanvitelliana** e, comunque, non oltre le ore 24:00, salvo proroghe previste dal Comune.

Negli altri giorni, dove **non sono previsti eventi in programmazione** presso la Mole Vanvitelliana, l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande viene somministrata con le seguenti modalità:

- nei giorni dal lunedì al venerdì nell'orario dalle 10:00 alle 15:00 e dalle 18:00 alle 20:00;
- nei giorni di sabato e domenica nell'orario dalle 11:00 alle 15:00 e dalle 17:00 alle 20:00.

L'orario dell'attività potrà essere modificato in accordo con il soggetto concessionario, anche in funzione di eventi e manifestazioni che si svolgeranno presso la Mole Vanvitelliana e che dovranno, comunque, seguire l'iter amministrativo e autorizzatorio.

Potranno essere organizzati iniziative di animazione ed eventi purché non in contrasto con la programmazione delle iniziative del Comune e nel rispetto dei regolamenti comunali in materia di attività rumorose e pubblico spettacolo e secondo l'offerta tecnica.

### **3. Durata**

Il rapporto concessorio, ed il relativo servizio a valenza pubblica di somministrazione di alimenti e bevande, avranno la durata di **anni cinque** con decorrenza dalla data di sottoscrizione del relativo contratto di concessione ovvero dal verbale di consegna.

Come da Regolamento per l'alienazione, gestione e disposizione dei beni del Patrimonio immobiliare approvato con DC n. 105 del 14/11/2022, dietro richiesta dell'interessato - inoltrata al competente servizio almeno sei mesi prima della scadenza - e previa valutazione positiva della Giunta comunale, è facoltà dell'Amministrazione rinnovare, sulla base della concreta gestione e valorizzazione dei locali e del relativo servizio, il rapporto concessorio ed il relativo servizio a valenza pubblica per la durata di **altri cinque anni**.

La concessione potrà essere rinnovata, previa rideterminazione del canone di concessione, solo nel caso di esatto adempimento degli obblighi contrattuali.

### **4. Canone di concessione**

Il canone annuo di concessione è stabilito in € 6.000,00 (euro seimila virgola zero zero), oltre IVA al 22%, sul quale dovrà essere applicata la percentuale di rialzo da parte dei partecipanti, e dovrà essere corrisposto in tre rate quadrimestrali.

Il canone di concessione verrà aggiornato annualmente nella misura del 100% della variazione in aumento, accertata dall'ISTAT, dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai e degli impiegati verificatasi nell'anno precedente, utilizzando l'ultimo indice disponibile alla cadenza annuale del contratto.

Il canone verrà fatturato da parte del Comune o del soggetto da esso incaricato.

Il mancato puntuale pagamento anche di una sola rata del canone concessorio costituisce automaticamente messa in mora il Concessionario.

Le modalità di versamento verranno comunicate all'atto della stipula.

### **5. Soggetti ammessi**

Possono concorrere all'assegnazione della concessione gli operatori economici, singoli o costituiti in RTI o Consorzio, che risultino essere in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti:

- a) requisiti morali per contrarre con la pubblica amministrazione
- b) assenza delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011 (Codice delle leggi antimafia);
- c) essere in regola con il pagamento dei canoni concessori e/o addizionali regionali relativi ad altre eventuali aree comunali e/o indennizzi per eventuali occupazioni abusive di aree comunali;
- d) iscrizione alla Camera di Commercio, industria, Artigianato e Agricoltura per attività coerenti con quelle da realizzare nelle aree oggetto di concessione;
- e) non essere mai incorso in procedure esecutive individuali e/o concorsuali e di non essere mai stato oggetto di dichiarazione fallimentare;

f) non avere debiti, morosità e contenziosi pendenti nei confronti del Comune di Ancona, dell'Ancona Entrate e dell'Agenzia delle Entrate;

**Prescrizioni per i soggetti partecipanti in RTI e/o Consorzi:**

I requisiti di cui alle lettere a), b), c), d), e), f) devono essere posseduti da ciascun operatore raggruppato o consorziato.

I candidati attestano il possesso dei requisiti sopra specificati mediante dichiarazione sostitutiva resa in conformità alle previsioni degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. e nella consapevolezza delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. n. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci.

In capo all'aggiudicatario, prima della stipula del contratto, si procederà alla verifica del possesso dei requisiti di cui alle lettere a), b), c), d), e), f) auto dichiarati.

Gli operatori partecipanti in costituendo RTI o Consorzio, qualora risultassero aggiudicatari della concessione, dovranno costituirsi in Raggruppamento temporaneo o Consorzio con atto notarile prima della stipula del contratto di concessione.

Le dichiarazioni autocertificate, ai sensi del DPR 445/00, potranno essere oggetto di verifica da parte dell'Amministrazione.

**5.1 Requisiti di capacità tecnica e professionale**

L'esercizio dell'attività di ristorante/bar dovrà avvenire nel rispetto dell'art. 75 della L.R. n. 22 del 5/8/2021. I concorrenti che gestiranno direttamente l'attività dovranno essere in possesso dei requisiti di onorabilità e professionalità richiesti rispettivamente dall'art. 14 e dall'art. 15 della citata L.R. 22/2021.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

**Prescrizioni per i soggetti partecipanti in RTI e/o Consorzi:**

Il requisito di capacità tecnica e professionale di cui al precedente punto deve essere posseduto dal raggruppamento nel complesso.

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b) e c) del Codice, utilizzano i requisiti propri e, nel novero di questi, fanno valere i mezzi nella disponibilità delle consorziate che li costituiscono

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice dimostrano i requisiti cumulando anche quelli posseduti delle consorziate.

Nel caso in cui un raggruppamento abbia estromesso o sostituito un partecipante allo stesso poiché privo di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione del raggruppamento.

**6. Modulistica e informazioni - Modalità di partecipazione**

La manifestazione di interesse, redatta in modo conforme al modulo predisposto dal Comune di Ancona e pubblicato sul sito istituzionale dell'Ente, nonché all'Albo Pretorio dovrà pervenire **entro e non** oltre le:

**ore 12:00 del giorno 21 maggio 2024**

Il plico per l'ammissione alla gara dovrà pervenire esclusivamente mediante l'utilizzo della pec istituzionale del Comune: **comune.ancona@emarche.it** entro il termine perentorio sopra indicato.

Nell'oggetto di posta elettronica certificata dovrà essere indicato l'oggetto del presente avviso.

Saranno escluse le domanda che non saranno presentate entro il termine sopra indicato.

Saranno parimenti escluse le domande con documentazione incompleta o che non utilizzino il modello allegato alla presente.

Ai sensi del DL n. 43 del 26/04/2013, convertito nella Legge n. 71 del 24/06/2013 la domanda va presentata in competente bollo, dovrà essere scritta in italiano e sottoscritta con modalità digitale od autografa, in quest'ultimo caso dovrà essere allegata copia del documento di identità del firmatario.

**A. MODULO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE**

La manifestazione di interesse dovrà essere presentata dall'operatore economico utilizzando l'apposito modello denominato "Modulo per manifestazione di interesse", disponibile nella documentazione allegata all'avviso in oggetto ovvero tramite una dichiarazione resa ai sensi del DPR

445/2000 dal legale rappresentante relativa al possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara di cui ai precedenti punti 5.

**IL MODULO DEVE ESSERE SOTTOSCRITTO CON FIRMA DIGITALE (NON DEVE ESSERE PRODOTTO ALCUN ARCHIVIO DIGITALE FIRMATO DIGITALMENTE)**

Non saranno prese in considerazione manifestazioni d'interesse ricevute oltre il suddetto termine. Inoltre la mancata sottoscrizione ovvero irregolarità tali da non consentire l'identificabilità del soggetto non possono essere sanate con il procedimento del soccorso istruttorio.

Negli altri casi, la risposta al soccorso istruttorio deve avvenire entro 7 giorni dalla richiesta del Comune cedente.

**B. PROPOSTA TECNICA**

La proposta tecnica contiene, a pena di esclusione, il progetto nel quale dovranno essere indicate, le soluzioni tecniche proposte, rispondenti ai criteri di valutazione di cui al successivo punto 8.

Dovrà essere predisposta con un massimo di **15 (quindici) cartelle numerate formato A4, che sia trascritto utilizzato carattere di dimensione Times New Roman di dimensione 12(dodici) pt interlinea singola, in lingua italiana.**

Il progetto, comunque, non può essere superiore a 40 MB.

La proposta tecnico-organizzativa che illustra il progetto con riferimento ai criteri di valutazione distintamente, indicati nell'art.8.

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutti gli associati ovvero essere prodotta in formato pdf e sottoscritta con firma digitale (non deve essere prodotto alcun archivio digitale firmato digitalmente)

Non sono ammesse offerte tecniche sottoposte a condizione e non verranno valutate prestazioni diverse e/o ulteriori rispetto a quelle previste nel presente documento.

**L'offerta tecnica dovrà essere predisposta in una cartella zippata e secretata mediante l'uso di una password.**

La password per decriptare la cartella dell'offerta tecnica dovrà essere inviata per pec all'indirizzo suddetto non più di **30 minuti prima dell'insediamento del Responsabile del procedimento o della commissione che verrà eventualmente all'uopo nominata.** Data e ora di inizio delle sedute verranno comunicate con un giorno di anticipo all'indirizzo pec comunicato dal concorrente.

Restano a totale rischio del concorrente eventuali malfunzionamenti della password di decriptazione e/o danneggiamenti dei file criptati.

**N.B. L'offerta tecnica e l'offerta economica dovranno essere predisposte in distinte cartelle zippate e secretate mediante l'uso di una password**

Si precisa che tutto quanto indicato nel progetto tecnico verrà valutato ai fini dell'aggiudicazione con un peso pari a max **80/100**.

**IL MODULO DEVE ESSERE SOTTOSCRITTO CON FIRMA DIGITALE (NON DEVE ESSERE PRODOTTO ALCUN ARCHIVIO DIGITALE FIRMATO DIGITALMENTE).**

**C. OFFERTA ECONOMICA**

L'Offerta Economica consiste nel "sovra canone" che il concorrente intende offrire per la concessione dei locali comunali.

Il concorrente dovrà indicare un'unica percentuale (in cifre ed in lettere) di aumento rispetto al canone annuo dei locali comunali.

In caso di discordanza tra la percentuale di aumento del canone indicata in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più favorevole all'Amministrazione Comunale.

L'Offerta economica dovrà essere sottoscritta dai concorrenti singoli e, in caso di costituendo RTI/Consorzio, da tutti i soggetti/operatori che ne faranno parte.

**L'offerta economica dovrà essere predisposta in una cartella zippata e secretata mediante l'uso di una password.**

La password per decriptare la cartella dell'offerta economica dovrà essere inviata per pec all'indirizzo suddetto non più di **30 minuti prima dell'insediamento del Responsabile del procedimento o della commissione che verrà eventualmente all'uopo nominata.**

Data e ora di inizio delle sedute verranno comunicate con un giorno di anticipo all'indirizzo pec comunicato dal concorrente.

Restano a totale rischio del concorrente eventuali malfunzionamenti della password di decriptazione e/o danneggiamenti dei file criptati.

**N.B. L'offerta tecnica e l'offerta economica dovranno essere predisposte in distinte cartelle zippate e secretate mediante l'uso di una password**

Si precisa che tutto quanto indicato nell'offerta economica verrà valutato ai fini dell'aggiudicazione con un peso pari a max **20/100**.

**IL MODULO DEVE ESSERE SOTTOSCRITTO CON FIRMA DIGITALE (NON DEVE ESSERE PRODOTTO ALCUN ARCHIVIO DIGITALE FIRMATO DIGITALMENTE).**

#### **7. Sopralluogo**

Il sopralluogo è facoltativo e la relativa richiesta deve riportare il nominativo e la qualifica della persona incaricata ad effettuarlo ed inviata a [cosimo.binetti@comune.ancona.it](mailto:cosimo.binetti@comune.ancona.it)

Il Servizio Cultura e Turismo risponderà alla richiesta di sopralluogo entro un giorno lavorativo dalla ricezione. Data e ora del sopralluogo saranno comunicati ai concorrenti con almeno due giorni lavorativi di anticipo. Non verrà rilasciata attestazione di avvenuto sopralluogo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal legale rappresentante in possesso del documento d'identità o da soggetto diverso che rappresenti l'operatore economico purché munito di apposita delega, del proprio documento d'identità e di copia di quello del delegante.

#### **8. Criteri di valutazione**

Gli spazi dedicati saranno concessi a chi presenterà il miglior progetto che sarà fatto oggetto di apposita valutazione quali/quantitativa secondo i seguenti criteri che, per ragioni di trasparenza, incideranno nella valutazione:

N.	CRITERI	SUB CRITERI	PUNTEGGIO
1	<b>Progetto di arredo tecnico - funzionale</b>	I concorrenti dovranno produrre un progetto di arredo tecnico e funzionale dei locali oggetto di concessione, contenente le modalità di allestimento degli spazi. Il progetto dovrà contenere un bozzetto del progetto che l'operatore economico intende eseguire. Nella relazione dovrà essere indicato se gli arredi, al termine della concessione, resteranno in capo al Comune senza oneri ovvero se verranno portati via dall'operatore. Verrà valutata l'organizzazione dell'allestimento degli spazi e verranno valorizzate le proposte che prevedono allestimenti curati, originali e rappresentativi dell'attività.	20
2	<b>Sostenibilità ambientale del progetto e promozione di prodotti tipici locali</b>	La relazione tecnico-descrittiva dovrà riportare tutti i dati e gli elementi necessari per la valutazione dell'organizzazione proposta del servizio e dei locali, da parte della Commissione Giudicatrice, illustrando principalmente gli aspetti di seguito elencati: - Organizzazione gestionale: descrizione dettagliata del funzionamento del servizio di caffetteria e ristoro, servizi offerti, rispetto orario di apertura al pubblico minimo,	30



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Offerta qualitativa prodotti: tipologie particolari e varietà di prodotti offerti, quali: freschi, stagionali, biologici, locali, o a km zero, varietà dell'offerta rispetto alle diverse esigenze e gusti alimentari, ecc.</li> <li>- Organizzazione del personale: Indicazione del numero minimo degli addetti impiegati nel servizio di somministrazione bevande ed alimenti (distribuite in modo differenziato anche per fasce orarie), le mansioni svolte, il monte orario pro capite, ecc.</li> </ul>	
3	<b>Programma di attività aggiuntive rispetto alle condizioni minimali richieste:</b>	<p>Proposta di soluzioni che favoriscano il rapporto di sinergia tra l'attività di somministrazione e le esigenze dell'Amministrazione Comunale nella cui sede è inserito il locale, mediante l'elaborazione di una sintetica relazione con tipologia e rilevanza delle iniziative. A titolo esemplificativo e non esaustivo, si citano alcune iniziative che potranno essere prese in considerazione e saranno oggetto di valutazione discrezionale da parte della Commissione Giudicatrice:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- proposta di servizi catering o rinfreschi in caso di attività istituzionali, quali: conferenze stampa, convegni, manifestazioni, presentazioni e simili svolti nei locali della Mole, che potranno svolgersi anche al di fuori dell'orario e dei giorni di apertura previsti;</li> <li>- proposte migliorative del servizio da svolgere, anche attraverso un calendario di attività implementanti quanto già previsto presso la Mole.</li> </ul>	25
4	<b>Esperienza maturata gestione attività di somministrazione</b>	<p>Esperienza in attività gestionali simili o in strutture ricettive o in esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande svolte negli ultimi 5 anni, maturate direttamente o indirettamente dal soggetto partecipante. La Commissione Giudicatrice assegnerà 1 punto per ogni anno di esperienza effettivamente maturata, comprovata da documentazione giustificativa prodotta dal concorrente, fino ad un massimo di 10 punti. In caso di periodi di attività non continuativi sarà effettuata la sommatoria delle singole esperienze accertate.</p>	5
<b>TOTALE</b>			<b>80</b>

### **8.1 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio tecnico**

I punteggi verranno attribuiti mediante il metodo aggregativo/compensatore con attribuzione di un punteggio derivante dalla media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti da parte dei singoli commissari, applicata al relativo punteggio massimo ammissibile, come da Linee Guida ANAC n°2 recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa", approvate dal Consiglio dell'Autorità con Delibera n°1005 del 21.9.2016.

Per quanto riguarda i criteri dell'offerta tecnica di natura discrezionale, la formula da utilizzare è la seguente:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti (sub-criteri);

W<sub>i</sub> = peso o punteggio attribuito al requisito (i) (sub-criterio) ;

V(a)<sub>i</sub> = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile da zero e uno;

Σ<sub>n</sub> = sommatoria.

I coefficienti V(a)<sub>i</sub> sono determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti utilizzando la seguente griglia di valutazione riferita a ciascun criterio dell'offerta:

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA</b>	
0	assente

0,2	Gravemente insufficiente
0,4	Insufficiente
0,6	sufficiente
0,8	buono
1	ottimo

Con riferimento a ciascun  **criterio discrezionale (1, 2, 3)**, i commissari stabiliranno a quale punto della seconda colonna corrisponde, sulla base di una loro valutazione motivata, il contenuto dell'offerta tecnica e, di conseguenza, attribuiranno il coefficiente ivi indicato.

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a calcolare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni criterio ed a moltiplicare tale coefficiente medio per il punteggio massimo previsto per ogni criterio.

La somma dei sotto punteggi così calcolati, per i singoli criteri darà il punteggio complessivo relativo all'offerta tecnica per i criteri discrezionali.

All'offerta tecnica che avrà raggiunto nel suo complesso la migliore valutazione (**data dalla somma dei punteggi ottenuti per criterio 1 + criterio 2 + criterio 3 + criterio 4**) verrà attribuito il punteggio massimo di 80 punti ed alle altre il punteggio in proporzione, quindi non si prevede la riparametrazione del punteggio sui criteri dell'offerta tecnica ma solo la riparametrazione finale.

Ogni proponente potrà presentare un solo progetto.

### **8.2 Metodo di attribuzione del punteggio economico**

Modalità di attribuzione del punteggio

Totale max **punti 20/100**, il punteggio massimo viene attribuito all'offerta con il massimo rialzo, le offerte di misura inferiore verranno proporzionalmente calcolate utilizzando il seguente metodo di calcolo:

$$Poe = 20 \times Oe : Omax$$

dove:

Poe = Punteggio da attribuire all'offerta esaminata

20 = Punteggio massimo attribuibile all'offerta economica in termini di valore assoluto

Oe = Offerta esaminata

Omax = Offerta migliore in termini di percentuale dell'incremento

### **8.3 Punteggi assegnati e classifica finale**

L'assegnazione sarà effettuata in favore del concorrente che avrà conseguito complessivamente il punteggio più elevato per l'offerta tecnica ed economica ed avrà luogo anche in caso di una sola domanda valida e idonea. L'Amministrazione comunale si riserva di non procedere ad alcuna assegnazione qualora nessuna offerta presentata risulti valida ed idonea.

In caso di parità di punteggio si procederà mediante sorteggio.

## **9. Assicurazioni**

Ferme restando le assicurazioni obbligatorie per legge a favore del personale impiegato nell'attività, il concessionario/gestore è tenuto a stipulare apposita polizza di RCT con un massimale almeno pari ad € 1.500.000,00 per danni a terzi e per i danni arrecati per qualsiasi causa alle cose e ai beni di proprietà del Comune per l'attività svolta presso la predetta struttura avuta in concessione.

In alternativa alla stipulazione della suddetta polizza, il concessionario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica.

In tal caso si dovrà produrre un'appendice della stessa nella quale si espliciti che la polizza in questione copra anche l'esercizio oggetto della concessione per conto dell'amministrazione Comunale, precisando che non ci sono limiti al numero dei sinistri e che il massimale per sinistro non è inferiore a € 1.500.000,00.

### **9.1 Deposito cauzionale**

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto e del risarcimento dei danni conseguenti all'inadempimento degli obblighi medesimi il Concessionario costituirà prima



della stipula del contratto una cauzione di euro 6.000,00, pari ad una annualità del canone come previsto dall'art. 36 del Regolamento per la gestione del patrimonio immobiliare approvato con atto del Consiglio Comunale n. 105 del 14 novembre 2022, mediante versamento presso la Tesoreria comunale.

Al termine della concessione la cauzione verrà svincolata, su richiesta scritta del Concessionario, solo dietro constatazione dell'integrale adempimento di tutti gli obblighi contrattuali.

In caso contrario si provvederà ad incamerare la cauzione.

In nessun caso il Concessionario potrà esimersi dal pagamento delle ultime mensilità del canone mediante imputazione delle stesse alla cauzione.

Il Comune potrà, invece, incamerare la cauzione anche per compensare il credito per eventuali canoni non pagati.

## **10. Spese**

Saranno a carico del concessionario/gestore l'allaccio dell'energia elettrica, il pagamento dei consumi, la pulizia dell'area occupata, il pagamento delle relative imposte comunali, oneri fiscali e amministrativi relativi a licenze e autorizzazioni previste dalle normative vigenti.

Tutte le spese comprese le imposte inerenti e conseguenti alla seguente procedura, nonché quelle relative alla stipulazione dell'atto di concessione, nessuna esclusa, saranno a carico del concessionario.

### **10.1 – Canone unico patrimoniale**

L'occupazione degli spazi in concessione è soggetta alle leggi e al regolamento comunale che disciplina l'applicazione del Canone Unico Patrimoniale approvato con delibera di Consiglio n. 22 del 4 marzo 2021, che il Concessionario è tenuto ad osservare. Il contratto varrà come iscrizione d'ufficio ai fini del canone unico patrimoniale quale denuncia di occupazione dell'area ai fini del versamento del canone unico patrimoniale annuale, nei termini prescritti dalla legge e/o dal regolamento comunale sopra richiamato, fatte salve le esenzioni, le esclusioni e le detrazioni in esso previste. Il versamento del canone unico patrimoniale deve essere effettuato secondo le modalità che saranno comunicate dal Comune o dal soggetto da esso incaricato alla riscossione.

### **ALTERNATIVITÀ CANONE CONCESSORIO - CANONE UNICO PATRIMONIALE**

Ai sensi dell'art. 91 del Regolamento comunale per l'applicazione del canone unico patrimoniale dalla misura complessiva del canone unico patrimoniale va detratto l'importo di eventuali altri canoni previsti per la medesima occupazione, fatti salvi quelli connessi a prestazioni di servizi. Di conseguenza, qualora l'importo dovuto a titolo di canone concessorio sia maggiore dell'importo dovuto a titolo di canone unico patrimoniale, non si procederà all'applicazione di quest'ultimo; qualora invece l'importo dovuto a titolo di canone unico patrimoniale sia maggiore di quello dovuto a titolo di canone concessorio, si applicherà anche il primo per l'eccedenza.

Sull'intero ammontare del canone concessorio previsto dal comma precedente si applica l'I.V.A. qualora siano verificati i presupposti normativamente previsti ex D.P.R. n. 633/72.

### **ULTERIORI PRESCRIZIONI SULLE MODALITÀ DI PAGAMENTO DEL CANONE CONCESSORIO E DEL CANONE UNICO PATRIMONIALE**

Il Concessionario è tenuto ad osservare le prescrizioni in ordine alle modalità di pagamento di quanto dovuto a titolo di canone concessorio e/o per l'occupazione dell'area sopra descritta che verranno successivamente impartite dal Comune o dal soggetto incaricato della riscossione delle entrate patrimoniali comunali attualmente affidata alla società "Ancona Entrate S.r.l."

## **11. Controlli e sanzioni**

L'assegnazione dei locali è subordinata alla verifica del possesso in capo all'aggiudicatario dei requisiti di ordine generale nei modi e termini di cui al D.P.R. n. 445/2000 s.m.i., nonché agli adempimenti connessi alla stipulazione del contratto.

L'Ufficio competente attiverà i controlli formali sulle autocertificazioni ai sensi degli artt. 43 e 71 e seguenti del D.P.R. no 445 del 28 agosto 2000 e ss.mm.ii, fermo restando le sanzioni di cui all'art. 76 del citato DPR, qualora dai controlli effettuati emergesse la non veridicità delle dichiarazioni.

## **12. Revoca e Recesso, Decadenza e Risoluzione**

È fatta salva la facoltà dell'Amministrazione comunale di revocare in ogni momento la concessione senza che al concessionario nulla sia dovuto per indennizzo, risarcimento o a qualsiasi voglia titolo, per inadempienza rispetto a quanto descritto nel presente avviso, nonché per mancato rispetto degli orari di apertura e chiusura con due richiami scritti da parte del Comune, perdita dei requisiti richiesti,

provvedimenti ai sensi dell'art. 54 del T.U.E.L., a carico del concessionario per motivi di sicurezza e degrado dell'area.

La concessione potrà essere revocata nelle ipotesi e con le modalità previste nell'art. 21 quinquies della L. 241/90 e successive modifiche ed integrazioni e dall'art. 35 comma 4 del Regolamento per la gestione amministrativa del patrimonio immobiliare del Comune.

Fermo restando che il presente contratto non prevede specifiche ipotesi di recesso, il Comune potrà recedere dal contratto solo nei casi previsti per legge, ai sensi dell'art. 21 sexies della L. 241/90 e successive modifiche ed integrazioni, dandone comunicazione scritta alla controparte 6 (sei) mesi prima della data in cui il recesso deve avere effetto, qualora non vi sia motivo di urgenza. In quest'ultima ipotesi il preavviso può essere ridotto fino a 30 (trenta) giorni, con specifica motivazione. Restano fermi i diritti delle parti, come disciplinati dalla normativa invocata per il recesso e dai principi generali dell'ordinamento.

Il Concessionario potrà altresì recedere in qualsiasi momento dal contratto previo avviso da recapitare al Comune con lettera raccomandata o PEC almeno 6 (sei) mesi prima della data in cui il recesso deve avere esecuzione.

Costituiscono motivo di decadenza dalla concessione con conseguente risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile e obbligo di riconsegna immediata dell'area il mancato/inesatto adempimento e/o l'inosservanza di almeno uno degli obblighi e divieti che discendono dalla presente assegnazione e/o l'acquisizione di documentazione da cui si evinca l'incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione.

### **13. Cessione di azienda**

Nel caso di cessione di azienda e/o restituzione dell'area e/o sublocazione dell'azienda o di un suo ramo il cessionario e/o il proprietario dell'azienda e/o il subaffittuario potranno subentrare nel contratto per la residua durata, previo consenso scritto del Comune, qualora dimostrino di possedere i requisiti previsti all'art. 5 del presente avviso.

### **14. Controversie**

Tutte le controversie derivanti dal rapporto saranno deferite alla competenza esclusiva dell'Autorità giudiziaria del Foro di Ancona, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

### **15. Trattamento dei dati personali**

Ai sensi del regolamento (UE) n. 679 /2016 e del D.Lgs. 196/03 per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento, i dati forniti saranno raccolti presso il Comune di Ancona per le finalità di gestione del presente procedimento e della successiva procedura di affidamento.

**Informativa breve per il trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679**



Il titolare del trattamento dei vostri dati personali è Comune di Ancona, email [info@comune.ancona.it](mailto:info@comune.ancona.it) pec [comune.ancona@emarche.it](mailto:comune.ancona@emarche.it). Il responsabile della protezione dei dati è contattabile scrivendo a [dpo@comune.ancona.it](mailto:dpo@comune.ancona.it). Il titolare tratta i vostri dati personali in conformità alla normativa vigente in materia di protezione dei dati personali, come meglio descritto nell'informativa estesa

Reperibile presso la sede del titolare, consultabile anche sul sito web istituzionale [www.comuneancona.it](http://www.comuneancona.it) e mediante il QR Code qui accanto raffigurato. [ ] per presa visione dell'informativa estesa.

### **16. Specificazioni**

L'Amministrazione si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di non concedere i locali ed il relativo servizio a valenza pubblica o qualora, sopraggiunti motivi di interesse pubblico, inducano a non procedere più alla concessione di che trattasi, senza che i proponenti possano accampare pretese risarcitorie di sorta.

Parimenti, l'Amministrazione, ai sensi della vigente normativa in materia di autotutela, avrà facoltà di non procedere con provvedimento motivato ad alcuna concessione in presenza di dimostrate esigenze di profili di legittimità o di obiettive ragioni di interesse pubblico, senza che i proponenti possano avanzare richieste o pretese risarcitorie di sorta.

Il contratto di concessione sarà disposto all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente avviso e sarà efficace dal momento della sottoscrizione.

Restano a carico del concessionario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle del registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

#### **17. Disposizioni Finali**

La concessione/aggiudicazione sarà sospensivamente condizionata all'esito positivo dei controlli e delle acquisizioni d'ufficio dei documenti che la PA è tenuta ad effettuare con riferimento alle dichiarazioni rese in via sostitutiva mediante autocertificazione.

Per quanto non previsto dal presente avviso di manifestazione d'interesse si rinvia alla normativa vigente e all'atto di concessione. Il presente avviso sarà pubblicato all'Albo Pretorio e sul sito internet del Comune di Ancona.

#### **18. Responsabile del Procedimento**

Il Dirigente del Servizio Cultura e Turismo: Arch. Viviana Caravaggi Vivian

#### **19. Chiarimenti**

È possibile ottenere chiarimenti in ordine alla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare all'indirizzo email [viviana.valletta@comune.ancona.it](mailto:viviana.valletta@comune.ancona.it) entro e non oltre il giorno 12 maggio, ore 12:00.

*Il Dirigente del Servizio Cultura e Turismo  
Arch. Viviana Caravaggi Vivian*