



**COMUNE DI PIETRACAMELA**  
Provincia di Teramo  
AREA TERRITORIO E AMBIENTE



Via XXV luglio 18 64047 Pietracamela (TE) Tel 0861/955230 fax. 0861/955214,  
E-Mail: [territorio@comune.pietracamela.te.it](mailto:territorio@comune.pietracamela.te.it) Indirizzo URL : [www.comune.pietracamela.te.it](http://www.comune.pietracamela.te.it)  
PEC: [postacert@pec.comune.pietracamela.te.it](mailto:postacert@pec.comune.pietracamela.te.it)

**BANDO PER LA CONCESSIONE D'USO A TERZI DEL  
BAR/RISTORANTE- MINIMARKET ED AREA ANNESSA SITO  
PRESSO LA FRAZ. INTERMESOLI DEL COMUNE DI  
PIETRACAMELA DET. N. 45 del 12/03/2025**

**INDICE**

**CAPO INFORMAZIONI GENERALI**

1. AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE.....
2. OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....
3. DURATA DELLA CONCESSIONE D'USO.....
4. CANONE E BASE D'ASTA DELLA CONCESSIONE D'USO.....
5. GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA E ADEMPIMENTI.....
6. RICHIESTA INFORMAZIONI/CHIARIMENTI.....
7. SOPRALLUOGO.....

**CAPO II REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

8. SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA – REQUISITI.....
9. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.....

**CAPO III MODALITA' E TERMINI DI PARTECIPAZIONE**

10. MODALITA' E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA.....
11. MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA PROCEDURA E AGGIUDICAZIONE.....
12. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI.....

**ALLEGATI**

- A. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONE
- B. OFFERTA TECNICA
- C. CONTRATTO
- D. CAPITOLATO
- E. PLANIMETRIA DEI LOCALI

## 1. AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE

Comune di Pietracamela Via  
XXV Luglio, n. 19 64047  
PIETRACAMELA (TE)  
C.F. 80005250677 - P.Iva 00233020676  
Tel. 0861 955112 Fax 0861 955214  
PEC [postacert@pec.comune.pietracamela.te.it](mailto:postacert@pec.comune.pietracamela.te.it)  
Profilo del Committente [www.comune.pietracamela.te.it](http://www.comune.pietracamela.te.it)  
Servizio competente Territorio e Ambiente

## 1.2 RESPONSABILE DEL PROGETTO

Ai sensi dell'art.15 del D.Lgs. n. 36/2023 il Responsabile Unico del Progetto è il Ing. Vincenzo Di Simone.

## 1.3 CLASSIFICAZIONE DEI SERVIZI

Descrizione attività	principale/accessoria [indicare eventualmente con P le attività principali e con A quelle accessorie]	CPV
Servizi di ristorazione	Principale	55310000-6

## 2. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L'Amministrazione comunale pone tra i propri obiettivi primari la valorizzazione dei parchi e delle aree verdi pubbliche quali risorse fondamentali per promuovere il benessere e la salute dei cittadini, per favorire la socializzazione e la coesione sociale, nonché per incentivare la pratica dell'attività motoria all'aperto.

La valorizzazione e la cura delle aree verdi riveste, infatti, un ruolo importante per promuovere il territorio e potenziarne l'attrattività, migliorandone l'estetica e la funzionalità urbana.

In questo senso con il presente bando è volontà dell'Amministrazione creare nuove forme di aggregazione e di intrattenimento anche in fasce orarie alternative come quelle pomeridiane, compatibilmente al rispetto della quiete pubblica.

Il presente bando ha per oggetto l'affidamento in concessione d'uso del locale da adibire a bar/ristorante e mini-market e relative pertinenze site all'interno della Fraz. di Intermesoli Via Padre Samuele Di Diodato, distinto in catasto al foglio di mappa n° 3 particella 1365 sub 1, sub 4 e sub 5 (area comune di mq 340), meglio individuati nella **planimetria (allegato "E")**.

L'Area Verde è un'ampia zona verde alberata e prato erboso comprensiva delle seguenti zone attrezzate per attività motorie:

- una area attrezzabile per ristoro e relax;
- un campo polivalente;
- un'area attrezzabile dedicata ai giochi per bambini;

per un totale di mq. 904

All'interno dell'Area è ubicato un immobile ad uso bar/ristorante e piccolo market alimentari facente parte del patrimonio indisponibile dell'Ente, di recente ristrutturazione e avente le seguenti caratteristiche:

- locali ad uso bar: 55,44 mq. circa;
- servizi igienici: 11,80 mq circa;

- locali ad uso cucina e servizi igienici: 17,50 mq circa;
- locale sala ristoro: 53,88 mq circa.
- Locale mini-market: 12,00 mq circa;
- pertinenza area scoperta: campetto- area verde – marciapiede (sub 5 uso non esclusivo): 1244,00 mq circa.

L'Area Verde-sportiva attualmente è fruita da un'utenza eterogenea che va da quella giovanile, alle famiglie con bambini e ad un'utenza adulta varia.

I locali sono destinati allo svolgimento dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande (attività di bar e mini-market) e dell'attività di ristorazione, nonché per promuovere e valorizzare l'Area Verde attrezzata, quale area utilizzata da giovani, sportivi, famiglie con bambini e adulti.

L'immobile sopra descritto sarà concesso a corpo (bar/ristorazione e sue pertinenze), nello stato di fatto e di diritto in cui attualmente si trova, e resta inteso, in ogni caso, che il fabbricato sarà concesso nello stato di fatto e di diritto in cui lo stesso si troverà nel momento del contratto, compresi annessi e connessi, vincoli e oneri non apparenti, adiacenze e pertinenze e impianti fissi, diritti e ragioni, usi e servitù attive e passive.

Ulteriori arredi e attrezzature, necessari a garantire un regolare ed efficiente espletamento del servizio, dovranno essere acquistati/locati dal concessionario e, al termine della concessione, resteranno di sua proprietà, salvo diversi accordi che potranno essere presi in separata sede.

Il concessionario si impegna ad utilizzare con la massima cura ed attenzione la dotazione di proprietà comunale, a restituirla nello stato di fatto e di diritto in cui si troverà al momento della consegna, e a provvedere al risarcimento di eventuali danni che si dovessero verificare nel corso della concessione. La consegna del bene verrà effettuata non appena stipulato il contratto di concessione, previa redazione di un verbale di consegna ed inventario.

### **3. DURATA DELLA CONCESSIONE D'USO**

La gestione avrà la durata di anni 7 (sette), con decorrenza dalla data della stipula del contratto di concessione, rinnovabili di ulteriori 7 (sette) previa attivazione dell'opzione di rinnovo a seguito di deliberazione in tal senso da parte della Giunta comunale. Questo fatto salva la facoltà dell'Amministrazione di dare disdetta che dovrà essere comunicata entro 3 (tre) mesi dal termine di scadenza contrattuale.

Il contratto potrà essere in ogni caso prorogato per 6 (sei) mesi nelle more dell'espletamento di una nuova procedura di affidamento.

Nulla sarà dovuto dal concedente al concessionario al termine del periodo di concessione.

### **4. CANONE E BASE D'ASTA DELLA CONCESSIONE D'USO**

La concessione di detti spazi sarà gratuita con il solo onere del concessionario della manutenzione dell'intera area finalizzata alla valorizzazione e la cura delle aree verdi e attrezzate, per promuovere il territorio e potenziarne l'attrattività, migliorandone l'estetica e la funzionalità urbana.

Oltre l'onere della manutenzione di cui sopra, saranno direttamente a carico del concessionario le spese per i consumi di elettricità, di acqua e di riscaldamento/condizionamento e manutenzione ordinaria degli impianti, e le spese e gli obblighi previsti all'art. 10 del capitolato.

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula dell'atto di concessione, ad eccezione delle spese di registrazione che saranno dovute nei modi previsti dalla vigente normativa in materia, sono a carico del concessionario.

### **5. GARANZIA DEFINITIVA E ADEMPIMENTI**

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali il concessionario, prima della firma del contratto di concessione, dovrà versare, **a titolo di garanzia definitiva**, la somma pari a € 10.000. Tale garanzia può essere costituita, a scelta del contraente, sotto forma di cauzione o fideiussione con

le modalità previste dall'art. 106 del d.lgs. 36/23.

La garanzia definitiva dovrà essere costituita mediante una delle seguenti modalità:

- 1) presso l'istituto incaricato del servizio di tesoreria comunale: **BdM Banca S.p.A.**, intestato a Comune di Pietracamela con l'indicazione della causale "**BANDO PER LA CONCESSIONE D'USO A TERZI DEL BAR/RISTORANTE- MINIMARKET ED AREA ANNESSA SITO PRESSO LA FRAZ. INTERMESOLI DEL COMUNE DI PIETRACAMELA**", esclusivamente con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici previsti dall'ordinamento vigente;

PAESE		CIN EUR		CIN	CODICE ABI (banca)				CODICE CAB					NUMERO CONTO CORRENTE													
I	T	2	3	P	0	5	4	2	4	0	4	2	9	7	0	0	0	0	5	0	0	1	0	1	4	0	
coordinate IBAN				coordinate BBAN																							

2) mediante fidejussione bancaria o garanzia fideiussoria rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

Il concessionario dovrà, infine, stipulare adeguate garanzie assicurative, come disposto all'art. 17 del Capitolato.

In seguito alla conclusione della procedura di scelta del contraente, la stipula della concessione d'uso interviene nei successivi trenta giorni dall'aggiudicazione. Qualora entro la data fissata per la stipula della concessione d'uso, l'aggiudicatario non intervenga nella stipula senza una valida giustificazione, l'Amministrazione lo dichiara decaduto dall'aggiudicazione e aggiudica la concessione d'uso all'offerente che abbia fatto la seconda migliore offerta.

## **6. RICHIESTA INFORMAZIONI/CHIARIMENTI**

Ulteriori informazioni o eventuali chiarimenti possono essere richiesti al seguente numero di telefono 0861.955112 (Area Territorio e Ambiente) oppure inviando una mail a [territorio@comune.pietracamela.te.it](mailto:territorio@comune.pietracamela.te.it).

## **7. SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO**

I concorrenti devono obbligatoriamente effettuare un sopralluogo al fine di visionare i locali, previa richiesta di appuntamento al seguente indirizzo di posta elettronica [territorio@comune.pietracamela.te.it](mailto:territorio@comune.pietracamela.te.it) o al seguente numero di telefono 0861.955112 (Area Territorio e Ambiente).

Il sopralluogo dovrà essere effettuato esclusivamente dal legale rappresentante o titolare dell'O.E. richiedente, ovvero da persone appositamente delegate.

**La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione.**

## **Capo II REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

### **8. SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA - REQUISITI**

Sono ammessi a partecipare alla procedura di gara i soggetti di cui all'art. 65 del d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm. ii.

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal d.lgs. n. 36/2023, nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente articolo.

Le circostanze di cui all'articolo 94 del d.lgs. n. 36/2023 sono cause di esclusione automatica.

La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del d.lgs. n. 36/2023 è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

I concorrenti devono, altresì, essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti morali e professionali di cui al Titolo I, Capo II della R. 5 dicembre 2005 n. 29 e dei requisiti di accesso e di esercizio delle attività commerciali di cui all'art. 71 del d.lgs. 26 marzo 2010 n. 59.

In particolare, i concorrenti devono possedere i seguenti requisiti:

#### ❖ A) REQUISITI MORALI

- maggiore età;
- partecipazione al bando per proprio conto e non per persona da nominare;
- partecipazione al bando senza alcuna forma di collegamento con altri possibili partecipanti al bando, siano essi singoli o società;
- non essere in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui confronti sia in corso un procedimento per la dichiarazione di tali situazioni;
- non aver riportato sentenze di interdizione, inabilitazione o di procedimenti in corso per la dichiarazione di tali stati o per altre procedure concorsuali;
- insussistenza delle cause di divieto e sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 159/11 (Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136);
- non aver commesso grave negligenza o atti in malafede in precedenti rapporti contrattuali di qualsiasi natura con l'Amministrazione Comunale di Pietracamela e non essere in debito con la stessa;
- non avere debiti o morosità e neppure liti pendenti nei confronti di Amministrazioni pubbliche;
- insussistenza, a proprio carico, di condanne con sentenza passata in giudicato per reati che incidano sulla moralità professionale o che comportino la perdita o la sospensione della capacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione o, comunque, insussistenza di altra sanzione che determini l'incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- insussistenza, a proprio carico, di condanne con sentenza passata in giudicato o applicazione della pena su richiesta per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18.

#### ❖ B) REQUISITI PROFESSIONALI ai sensi dell'art. 71, comma 6, d.lgs. n. 59/2010:

I concorrenti devono essere in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:

- a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalla Regione;
- b) avere, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, esercitato in proprio attività d'impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, presso tali imprese, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale;
- c) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

d) l'iscrizione nel registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.), dalla quale risulti che il concorrente svolga attività nel settore della presente concessione (somministrazione di alimenti e bevande).

I suddetti requisiti devono sussistere prima della stipula della concessione d'uso.

Per i soggetti che svolgono **una delle attività elencate nell'art. 2195 c.c. e le società**:

- l'iscrizione nel registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.), dalla quale risulti che il concorrente svolga attività nel settore della presente concessione (somministrazione di alimenti e bevande).

Per le imprese aventi sede legale in altro Stato membro dell'UE diverso dall'Italia, il concorrente attesta l'iscrizione stessa in analogo registro professionale o commerciale dello Stato di appartenenza e contestualmente si impegna a produrre, su richiesta dell'Amministrazione, apposita dichiarazione giurata, corredata da traduzione in lingua italiana.

In caso di concorrente plurisoggettivo ciascun soggetto deve possedere i requisiti professionali relativi all'attività da esso svolta.

Sia per le imprese individuali che in caso di società, associazioni od organismi collettivi, i requisiti professionali sopraelencati devono essere posseduti dal titolare o dal rappresentante legale.

L'insussistenza dei suddetti requisiti è causa di revoca della concessione d'uso.

In tal caso si procederà a successiva aggiudicazione secondo l'ordine della graduatoria.

## **8.1. AVVALIMENTO**

Ai sensi dell'art. 104 del D.Lgs. n. 36/2023 è ammessa la partecipazione di un concorrente, singolo o consorziato o raggruppato che si avvalga dei "Requisiti di Capacità economica e finanziaria e dei "Requisiti di Capacità tecnica e professionale" di un altro soggetto. In tal caso si specifica quanto segue:

- Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto;
- Non è consentito che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti, a pena di esclusione;

## **9. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione della procedura per la concessione d'uso in oggetto avverrà attraverso la valutazione dell'offerta tecnico-qualitativa sulla base dei criteri che seguono.

### **A) OFFERTA TECNICO- QUALITATIVA**

Verrà attribuito un punteggio (massimo 100 punti) che premia le proposte del concorrente in relazione ai seguenti criteri:

#### **1) Gestione ed organizzazione del servizio (punteggio massimo 50 punti)** così suddivisa:

**1.1 Modalità operative ed organizzative di gestione (punteggio massimo 20 punti):** descrivere le modalità operative ed organizzative di gestione e di svolgimento del servizio di bar/ristorazione. In particolare il concorrente dovrà esporre in modo chiaro e preciso le scelte organizzative della gestione, con indicazione delle risorse umane coinvolte, del programma delle attività e dell'articolazione del servizio nell'arco della giornata.

**1.2) Varietà e qualità del menù e dei servizi offerti (punteggio massimo 10 punti).** Il concorrente dovrà descrivere la tipologia e qualità dei prodotti, dei piatti e delle bevande offerte per il servizio di bar/ristorazione. Saranno valorizzati l'utilizzo di prodotti del territorio e l'attenzione alle diverse esigenze alimentari (celiachia, vegetariani, dieta ipocalorica, ecc.)

**1.3) Migliorie del servizio (punteggio massimo 20 punti)** intese come proposte di miglioramento del servizio di bar/ristorazione con riferimento alle caratteristiche e all'utenza dell'Area Verde-attrezzata, ad esempio come offerta di servizi accessori (es. pulizia dei servizi igienici esterni, raccolta di rifiuti abbandonati, ecc.) e/o estensione degli orari di svolgimento dell'attività rispetto alle fasce orarie minime obbligatorie stabilite dall'Amministrazione comunale e purché sempre nei limiti degli orari di apertura della struttura ricettiva bar-ristoro che di seguito si riportano:

- **9:00-12:00 – 16:00-20:00**

Il concessionario del bar/ristorazione si impegna, al fine di contemperare il servizio con l'utilizzo dell'Area Verde attrezzata da parte dei cittadini, a garantire i **seguenti orari minimi di apertura dell'area e campo:**

- **invernale:** dalle ore 9:00 alle ore 13:00 e dalle ore 15:00 alle ore 18:00;
- **estivo:** dalle ore 9:00 alle ore 13:00 e dalle ore 15:00 alle ore 21:00.

L'orario del servizio al pubblico dovrà obbligatoriamente articolarsi in 6 giorni su 7 per almeno 11 mesi all'anno.

**2) Progetto di arredo interno ed esterno (punteggio massimo 10 punti)** al servizio bar/ristorazione finalizzato alla valorizzazione dell'area nel suo complesso così declinato: progetto con allegata descrizione qualitativa e quantitativa degli arredi interni/esterni e delle attrezzature.

La progettazione degli spazi interni ed esterni del servizio bar dovranno tener conto delle attività prevalenti svolte all'interno dell'Area Verde attrezzata, garantendo un proprio e identitario stile tematico. Gli arredi dovranno quindi essere in grado di inserirsi in un contesto prevalentemente sportivo e verde con un riflesso diretto nello stile e nella scelta dei materiali. Sarà valorizzata la scelta di materiali e arredi tali da minimizzare l'impatto visivo ed in grado di inserirsi nel particolare contesto del parco.

**3) Precedenti esperienze, curriculum, formazione ed esperienza del personale addetto (punteggio massimo 20 punti)**

Si precisa che l'esperienza minima richiesta in capo al concorrente nel campo della somministrazione è di 2 anni. Per l'attribuzione del punteggio i 2 anni avranno valore 0 (zero), mentre ogni anno in più sarà valutato al fine dell'attribuzione del punteggio massimo (20 punti) con la seguente formula:

**Modalità di attribuzione del punteggio (solo per anni di esperienza):**

$$P_i = P_{\max} \times A_{a_i} / A_{a_{\max}}$$

Dove

$$P_{\max} = 20;$$

$P_i$  = punteggio attribuito all'offerta  $i$ -esima;

$A_{a_i}$  = anno di esperienza offerta  $i$ -esima

$A_{a_{\max}}$  = anno di esperienza massimo offerto tra tutte le offerte pervenute

Il concorrente dovrà poi descrivere le precedenti esperienze nell'espletamento del servizio di bar/ristorazione, proprie e delle eventuali risorse umane che si intendono impiegare nel servizio. Lo stesso dovrà, inoltre, indicare le precedenti esperienze nell'ambito della promozione culturale, turistica e sportiva. Dovranno, inoltre, essere indicate tutte le risorse umane impiegate, in termini numerici, per livelli di responsabilità, per le modalità di avvicendamento, per orari di lavoro, indicando i rispettivi titoli professionali.

**4) Attività ed iniziative volte alla valorizzazione e alla promozione dell'Area Verde-attrezzata**

**(punteggio massimo 20 punti):** verranno valutati gli aspetti e gli accorgimenti qualificanti l'impostazione che si intende adottare nell'articolazione del servizio con particolare riferimento alla capacità di valorizzare e promuovere l'Area Verde nel suo complesso, mediante l'organizzazione di proposte di animazione, aggregazione giovanile, sportive, musicali, artistiche, teatrali, serate a tema ecc.

Verrà, in particolare, valorizzata la **varietà e l'eterogeneità** delle iniziative proposte, nonché la rispondenza all'interesse pubblico di valorizzazione e promozione dell'Area nel suo complesso. Si precisa, in ogni caso, che l'organizzazione di eventi dovrà sempre essere preventivamente concordata ed autorizzata dall'Amministrazione comunale.

	CRITERI E SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE		SUB PUNTEGGI	PUNTEGGI
<b>1</b>	<b>GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>			<b>50</b>
1.1		Modalità operative ed organizzative di gestione	20	
1.2		Varietà e qualità del menù e dei servizi offerti	10	
1.3		Migliorie del servizio	20	
<b>2</b>	<b>PROGETTO DI ARREDO INTERNO ED ESTERNO</b>			<b>10</b>
<b>3</b>	<b>PRECEDENTI ESPERIENZE E FORMAZIONE</b>			<b>20</b>
<b>4</b>	<b>VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE AREA VERDE</b>			<b>20</b>
<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>				<b>100</b>

L'offerta migliore verrà selezionata mediante l'attribuzione ai singoli concorrenti dei punteggi discrezionali di seguito indicati.

La determinazione dei coefficienti variabili tra zero ed uno, sarà effettuata secondo i seguenti criteri motivazionali:

Scala di Valutazione del giudizio sintetico	Coefficiente
<p><b>Ottimo</b>  Descrizione:  Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati in modo molto convincente e significativo. Si rileva un ottimo livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione, in termini di rispondenza funzionale rispetto agli standard attesi di servizi</p>	<b>1,00</b>
<p><b>Più che adeguato</b>  Descrizione:  Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati in modo più che adeguato. Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione più che soddisfacente, in termini di rispondenza funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.</p>	<b>0,75</b>
<p><b>Adeguato</b>  Descrizione:  Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati in modo adeguato, anche se sono possibili alcuni miglioramenti. Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione discreto, in termini di rispondenza funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.</p>	<b>0,60</b>
<p><b>Parzialmente adeguato</b>  Descrizione:  Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati in modo generale ma sono presenti parecchie debolezze. Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione sufficiente, in termini di rispondenza funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.</p>	<b>0,40</b>

<p><b>Appena sufficiente</b>  Descrizione:  Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati molto parzialmente e sono forniti elementi non completi. Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione appena sufficiente, in termini di rispondenza funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.</p>	<b>0,20</b>
<p><b>Insufficiente/Non valutabile</b>  Descrizione:  Gli aspetti previsti dal criterio non sono affrontati (o sono affrontati molto marginalmente) o gli stessi non possono essere valutati per i molti elementi carenti o non completi. Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione gravemente insufficiente e del tutto inidoneo, in termini di rispondenza funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.</p>	<b>0,0</b>

I coefficienti variabili tra zero ed uno da assegnare a ciascun sub-criterio avente natura qualitativa sono determinati:

- a) mediante l'attribuzione discrezionale del coefficiente sulla base dei criteri motivazionali specificati nella scala di valutazione;
- b) determinando la media dei coefficienti che ogni Commissario ha attribuito alle proposte dei concorrenti su ciascun sub-criterio;
- c) attribuendo il coefficiente uno al valore medio massimo e proporzionando linearmente a tale media massima gli altri valori medi ("riparametrazione").

Tutti i risultati, sia per il calcolo del coefficiente che per il calcolo del punteggio, saranno approssimati alla terza cifra decimale, che sarà arrotondata per difetto se la quarta cifra decimale sarà compresa tra 1 e 4, per eccesso se la quarta cifra sarà compresa tra 5 e 9.

## Capo III MODALITA' E TERMINI DI PARTECIPAZIONE

### 10. MODALITA' E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

I soggetti interessati a partecipare alla gara, dovranno far pervenire la documentazione più avanti meglio descritta, esclusivamente attraverso la Piattaforma Telematica del Comune di Pietracamela accessibile dal sito: <https://piattaforma.asmecomm.it/> ENTRO LE ORE **12.00** del giorno **30/04/2025**. Oltre il detto termine non resta valida alcuna altra documentazione, anche se sostitutiva od aggiuntiva a documentazione precedente. In tale caso, la richiesta di invito del concorrente verrà dichiarata fuori termine e non ammessa alla gara.

Non sono ammessi e saranno esclusi invii a qualsiasi altro recapito.

A pena di esclusione, i documenti dovranno essere caricati sul portale telematico nel plico contenitore virtuale nelle specifiche posizioni previste e contrassegnate.

### BUSTA VIRTUALE N. 1:

**1.1)** Domanda di partecipazione al bando in marca da bollo da € 16,00 secondo lo schema riportato nell'**allegato "A"** con dichiarazione sostitutiva di certificazione firmata digitalmente.

La dichiarazione dovrà essere presentata:

- per le Ditte individuali dal titolare dell'impresa;
- per le Società in nome collettivo da tutti i soci;
- per le Società in accomandita semplice da tutti gli accomandatari muniti di potere di rappresentanza;
- per le Società commerciali dal direttore tecnico e dagli amministratori muniti di potere di rappresentanza;
- per le Cooperative dal Presidente e dai membri di Consiglio di Amministrazione;

- per i raggruppamenti di prestatori di servizi da ciascun associato;
- per ogni altro tipo di Società la stessa dichiarazione va presentata dagli amministratori muniti di rappresentanza;

**1.2)** Fotocopia di un documento valido d'identità di colui che ha sottoscritto detta dichiarazione

**1.3)** Schema del Contratto di Concessione, **allegato "C"**, sottoscritto, per accettazione, in formato digitale dall'offerente.

**1.4)** Capitolato (**allegato "D"**), sottoscritto, per accettazione, in formato digitale dall'offerente.

**1.5)** Impegno (mediante autodichiarazione) a rilasciare la garanzia definitiva a copertura dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali come previsto dall'art. 5 del presente bando **a pena di esclusione**.

**1.6)** Attestazione di avvenuto sopralluogo.

**Non è ammessa la subconcessione del servizio oggetto di bando.**

## **BUSTA VIRTUALE N. 2:**

L'offerta tecnica (**allegato "B"**) dovrà sviluppare i punti descritti nel criterio di aggiudicazione ovvero:

**1) Gestione ed organizzazione del servizio (punteggio massimo 50 punti) così suddivisa:**

**1.1 Modalità operative ed organizzative di gestione (punteggio massimo 20 punti)**

**1.2) Varietà e qualità del menù e dei servizi offerti (punteggio massimo 10 punti).**

**1.3) Migliorie del servizio (punteggio massimo 20 punti)**

**2) Progetto di arredo interno ed esterno (punteggio massimo 10 punti)**

**3) Precedenti esperienze, curriculum, formazione ed esperienza del personale addetto (punteggio massimo 20 punti)**

**4) Attività ed iniziative volte alla valorizzazione e alla promozione dell'Area Verde (punteggio massimo 20 punti):**

I punti 1.1 e 4 devono essere contenuti in **un numero massimo di 10 pagine formato A4**; le pagine eccedenti non verranno valutate.

L'offerta e tutti i documenti presentati dovranno essere redatti esclusivamente in lingua italiana ovvero con traduzione giurata.

Non sono ammesse offerte indeterminate o condizionate.

L'offerente rimane vincolato alla propria offerta per tutto il periodo del contratto.

## **11. MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA PROCEDURA E AGGIUDICAZIONE**

Si procederà all'apertura dei plichi in seduta pubblica, di cui ne verrà data tempestiva comunicazione ai concorrenti tramite portale telematico.

Verificata la documentazione (documentazione amministrativa **BUSTA VIRTUALE N.1**, la Commissione dichiara ammessi alle successive fasi della procedura i soli concorrenti che abbiano presentato la documentazione in modo completo e formalmente corretto rispetto a quanto richiesto e che abbiano dimostrato il possesso dei requisiti di ammissione nelle forme prescritte dal presente bando.

Ciò fatto si procederà, sempre in seduta pubblica e per le sole ditte ammesse, all'apertura della **BUSTA VIRTUALE N. 2** ed alla verifica della correttezza della documentazione presentata. Si precisa che l'esame dell'offerta tecnica (**BUSTA VIRTUALE N. 2**) avverrà in seduta riservata.

Il risultato definitivo della procedura sarà formalizzato con successivo provvedimento di aggiudicazione, subordinato all'esito positivo delle verifiche e controlli inerenti i requisiti richiesti. In seguito alla conclusione della procedura di scelta del contraente, la stipula del contratto di concessione d'uso interviene nei successivi trenta giorni dall'aggiudicazione.

Qualora entro la data fissata per la stipula l'aggiudicatario non intervenga senza una valida giustificazione, l'Amministrazione lo dichiarerà decaduto dalla aggiudicazione e aggiudicherà la concessione d'uso all'offerente che avrà presentato la seconda migliore offerta.

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario, all'uopo invitato con lettera, dovrà prestare cauzione definitiva la somma pari a € 10.000,00 e stipulare le polizze assicurative di cui all'Art. 17 del Capitolato.

Il Comune di Pietracamela si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione.

La partecipazione alla procedura comporta l'accettazione incondizionata, da parte del concorrente, delle prescrizioni, degli obblighi e degli oneri elencati nel presente bando e nello Schema di Contratto di Concessione.

Il presente bando non vincola l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di annullare o revocare il bando medesimo, dar corso o meno allo svolgimento della selezione, prorogarne la data, sospendere o aggiornare le operazioni, aggiudicare o meno la selezione senza che i partecipanti possano accampare pretese di sorta; nulla potrà quindi pretendersi dagli offerenti, nei confronti del Comune concedente, per mancato guadagno o per costi sostenuti per la presentazione dell'offerta.

## **12. ULTERIORI INFORMAZIONI**

**12.1 CONTRATTO DI CONCESSIONE:** come stabilito dalla determina a contrarre, ai sensi dell'art. 186 del D.Lgs. 36/2023, il contratto di concessione (tra il comune e l'aggiudicatario) sarà stipulato nelle forme previste dall'art. 18 del D.lgs. 36/2023.

**12.2** Il contratto di concessione costituisce titolo formale per l'occupazione dell'area concessa.

**12.3 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI:** la convenzione è soggetta all'applicazione delle norme di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136.

**12.4** Pertanto la stessa conterrà una apposita clausola, a pena di nullità assoluta della convenzione medesima, con la quale l'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla precitata legge, con l'indicazione degli estremi identificativi del conto corrente dedicato all'appalto di cui al presente bando, delle generalità e del codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso; questi dati sono previamente richiesti dalla stazione appaltante e comunicati dall'aggiudicatario in tempo utile per la stesura e sottoscrizione del contratto.

**12.5 CONTROVERSIE:** Tutte le controversie che possano sorgere in dipendenza dell'appalto e che non si siano potute risolvere in via amministrativa, qualunque sia la loro natura, anche di indole giuridica, sono devolute alla cognizione del Giudice ordinario. Il Foro di Teramo è competente per le controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

**12.6 RICORSO:** Può essere presentato secondo quanto previsto dall'art. 120 dell'allegato 1 al Decreto Legislativo 2 luglio 2010, n. 104 come modificato dall'art. 209 del D.lgs. 36/2023 e s.m.i., entro 30 giorni, al Tribunale Amministrativo Regionale dell'Abruzzo (Via Salaria Antica Est, 27, 67100 L'Aquila - Telefono: +39 08623477 - <https://www.giustizia-amministrativa.it/tar-abruzzo-l-aquila>).

Informazioni sui termini per la presentazione di ricorso: artt. 119 e 120 del D.Lgs. 2 luglio 2010, n. 104 (Codice del Processo Amministrativo).

**12.7 FACOLTA' DI SVINCOLO:** Gli offerenti sono svincolati dalla propria offerta decorsi 180 (centottanta) giorni dalla data della gara d'appalto.

**12.8 INFORMATIVA** Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e dell'articolo 13 del Regolamento UE n. 2016/679. Per i dettagli si rinvia al sito istituzionale del Comune di Pietracamela al link:

<https://www.comune.pietracamela.te.it/>.

**12.9 ACCESSO AGLI ATTI DELLA GARA:** Per quanto concerne l'accesso agli atti di gara si applica espressamente quanto previsto dall'art. 35 del D.lgs. 36/2023 cui si rinvia.

**12.10 INFORMAZIONI AI CONCORRENTI:** Fermo quanto previsto nell'articolo 28, comma 2, del D.lgs. 36/2023 e s.m.i., ai sensi dell'art. 90 del decreto medesimo, tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese al domicilio eletto, all'indirizzo di posta elettronica certificata indicati dai concorrenti in sede di partecipazione alla gara. In caso di indicazione di indirizzo PEC le comunicazioni verranno effettuate in via esclusiva /o principale attraverso PEC.

In caso di raggruppamenti temporanei, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario capogruppo si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di avvalimento la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

Il presente avviso è pubblicato sul sito istituzionale del Comune di Pietracamela <https://www.comune.pietracamela.te.it/>.

Il termine per la presentazione delle manifestazioni di interesse è stato calcolato tenendo conto del carattere di assoluta ed inderogabile urgenza che caratterizza l'appalto.

Il Responsabile del Progetto (RUP) ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. 36/2023 è l'ing. Vincenzo Di Simone Responsabile dell'Ufficio LL.PP. del Comune di Pietracamela.

Si precisa che con il presente avviso, di carattere esclusivamente esplorativo, non è indetta alcuna procedura di gara e che non sono previste graduatorie di merito o attribuzioni di punteggio; si tratta di un'indagine conoscitiva, finalizzata all'individuazione di soggetti da invitare alla successiva procedura negoziata, nel rispetto dei principi di risultato, fiducia, accesso al mercato contemplati dal D.Lgs. 36/2023.

Il Comune di Pietracamela si riserva la facoltà di interrompere in qualsiasi momento, di modificare o annullare, in tutto o in parte, il procedimento avviato e di non dar seguito alla procedura per l'affidamento dei servizi di cui trattasi, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

Tutte le informazioni relative alla procedura di gara possono essere richieste al Comune di Pietracamela (TE):

Telefono 0861/955112

E-mail [territorio@comune.pietracamela.te.it](mailto:territorio@comune.pietracamela.te.it)

### ***13. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI***

Per quanto riguarda il trattamento dei dati personali, si applica la vigente normativa in materia di privacy (Regolamento 679/2016 (GDPR)) e la vigente regolamentazione comunale in materia.

Il Responsabile Unico del Progetto  
F.to Ing. Vincenzo Di Simone

**Agenzia delle Entrate  
CATASTO FABBRICATI  
Ufficio Provinciale di  
Teramo**

Dichiarazione protocollo n. TE0012669 del 16/03/2017

Planimetria di u.i.u. in Comune di Pietracamela

Frazione Intermesoli

civ. SNC

Identificativi Catastali:

Sezione:  
Foglio: 3  
Particella: 1365  
Subalterno: 1

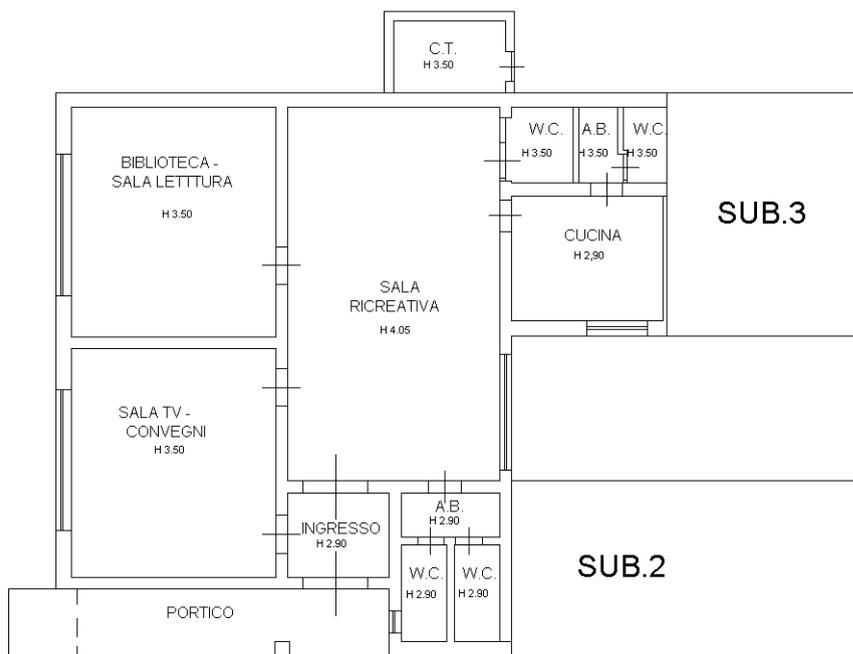
Compilata da:  
Ciapanna Giacomo  
Iscritto all'albo:  
Geometri

Prov. Teramo

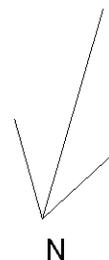
N. 1200

Scheda n. 1

Scala 1:200



PIANTA PIANO TERRA



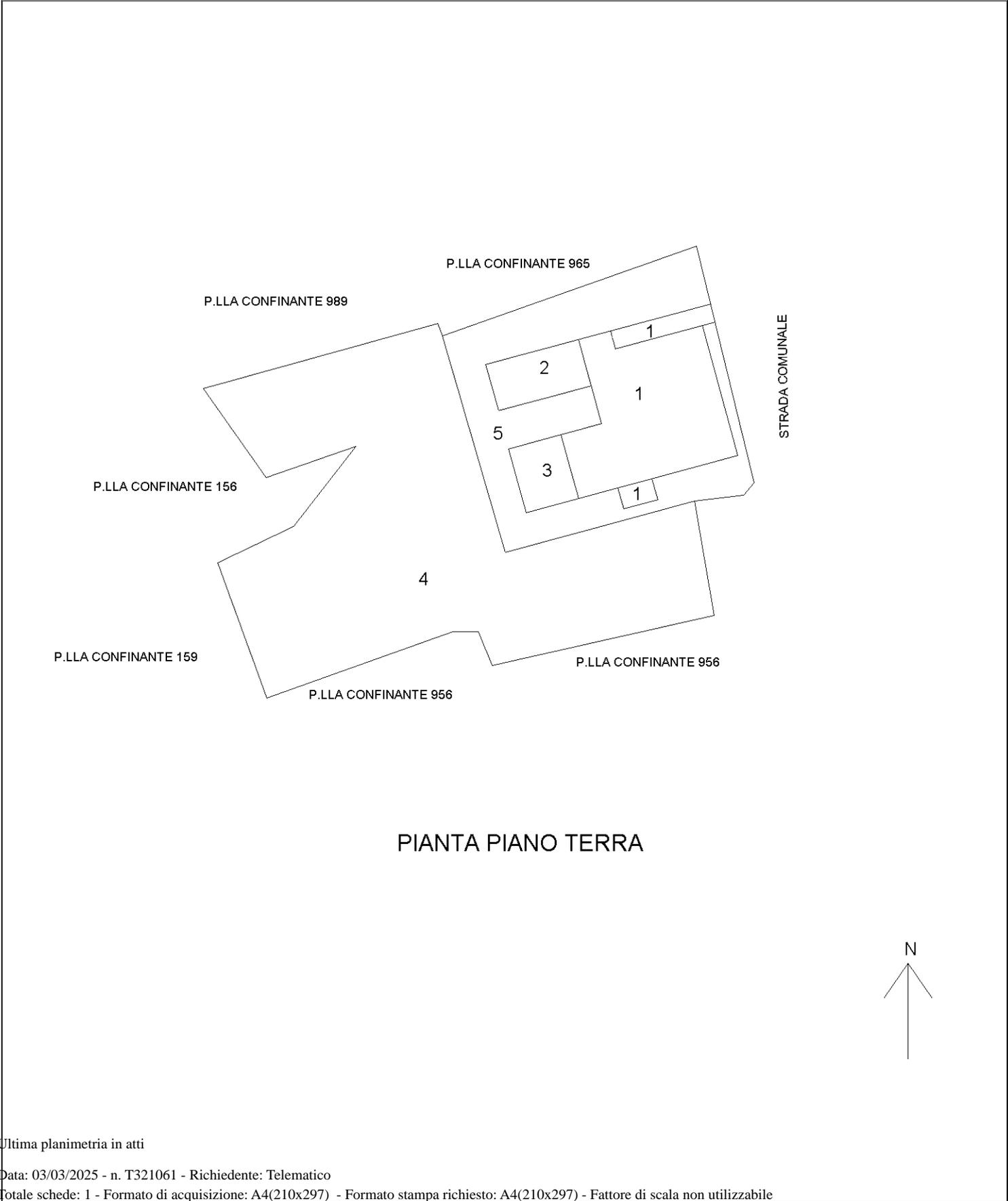
Ultima planimetria in atti

**Agenzia delle Entrate**  
**CATASTO FABBRICATI**  
**Ufficio Provinciale di**  
**Teramo**

ELABORATO PLANIMETRICO	
Compilato da: Ciapanna Giacomo	
Iscritto all'albo: Geometri	
Prov. Teramo	N. 1200

Comune di Pietracamela	Protocollo n. TE0012669 del 16/03/2017
Sezione: Foglio: 3 Particella: 1365	Tipo Mappale n. 10640 del 07/03/2017

Dimostrazione grafica dei subalterni Scala 1 : 500



Elaborato Planimetrico - Catasto dei Fabbricati - Situazione al 03/03/2025 - Comune di PIETRACAMELA(G608) - < Foglio 3 Particella 1365 >

Ultima planimetria in atti