



## **BANDO DI GARA**

**LOCAZIONE DEL “CENTRO RISTORATIVO” SITO NELLA CITTÀ UNIVERSITARIA DELLA CONCILIAZIONE IN GRUGLIASCO, C.SO TORINO 78/A E 78/B.**

### **PREMESSE**

In esecuzione del provvedimento direttoriale della Società LE SERRE il presente bando fornisce ai concorrenti le indicazioni in merito alle modalità e forme necessarie per la presentazione dell’offerta e alla procedura di aggiudicazione.

### **ENTE CONCEDENTE:**

Società **LE SERRE SRL** - via T. Lanza 31 - 10095 Grugliasco (TO), sito internet <https://www.leserre.org/> pec: direzione.leserre@pec.it

### **OGGETTO**

**LOCAZIONE del “Centro Ristorativo” sito nella Città Universitaria della Conciliazione in Grugliasco, c.so Torino 78/A e 78/B.**

La locazione ha per oggetto l’uso dei seguenti locali e risultanti dalla planimetria allegata al Capitolato Speciale:

- locale situato al piano terreno con una superficie di circa mq 450 e annesse pertinenze esterne. L’immobile è iscritto al N.C.E.U al foglio 7 - particella 1796 – sub 2, 5, 6 e 9.

La locazione da eseguirsi secondo le condizioni riportate nel Capitolato Speciale è finalizzata:

- a) ad una riqualificazione della predetta unità immobiliare e, per l’effetto, adeguare la stessa alle recenti disposizioni normative e offrire un miglior servizio agli usufruttori del Centro;
- b) alla valorizzazione del proprio tessuto locale e turistico, anche mediante l’attuazione di un progetto gestionale innovativo capace di ridefinire uno spazio cittadino aggregativo, ludico e ricreativo, anche mediante l’eventuale e potenziale installazione di strutture prefabbricate leggere e/o eventuali Dehors.

### **1. PROCEDURA DI GARA**

La gara per la concessione in uso dei locali di cui sopra si terrà mediante procedura aperta con aggiudicazione all’offerta complessivamente più vantaggiosa valutata in base agli elementi e con i criteri sotto riportati al punto 10.

## **2. CANONE PER LA LOCAZIONE**

L'importo del canone annuo di locazione a base di gara:

- a) per i primi nove anni, è pari ad **Euro 40.800,00** =, (oltre IVA ai sensi dell'art. 3 del D.P.R. 26/10/1972, n. 633).
- b) dal decimo anno verrà fatta una rivalutazione di mercato sul canone annuo di locazione a base di gara.

## **3. DURATA**

La locazione avrà una durata di anni 9 (nove), con decorrenza dalla firma del contratto, rinnovabile di ulteriori 9 (nove) anni, fatta salva la disdetta da parte del conduttore da comunicarsi con raccomandata a.r. entro 6 mesi prima della scadenza dello stesso.

È vietata la cessione della locazione.

Si soggiunge che al momento della presente procedura il pregresso contratto di concessione dei locali risulta ancora in corso e di prossima scadenza, ragioni tutte per cui si i partecipanti dovranno accettare incondizionatamente, senza eccezione alcuna, che la decorrenza del rapporto resta subordinata al momento in cui la Società Le Serre avrà la piena disponibilità dei locali liberi da persone e/o cose.

## **4. VISIONE E RICHIESTA DEI DOCUMENTI DI GARA e SOPRALLUOGO**

La modulistica e il Capitolato Speciale sono visionabili e scaricabili dal sito: <https://www.leserre.org/>

## **5. SOGGETTI PARTECIPANTI ALLA GARA**

Potranno partecipare alla gara i soggetti con i seguenti requisiti:

- a.1) assenza delle cause di incapacità di contrarre con la pubblica amministrazione di cui all'art. 32-quater del Codice Penale;
- a.2) iscrizione ad una "Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura".

Nell'eventualità in cui il partecipante intenda proporre, nell'ambito della propria offerta tecnica, eventuali attività che richiedono la somministrazione di alimenti e bevande lo stesso dovrà essere in possesso del requisito a.1), oltre a uno di quelli che seguono (b.1 o b.2):

b.1) Possesso in capo al titolare dell'impresa individuale, o in caso di società, associazioni, organismi collettivi, in capo al legale rappresentante od ai loro delegati, dei requisiti di cui all'art. 71 del D.Lgs. n. 59 del 26/03/2010;

*oppure*

b.2) di essere stato iscritto al Registro esercenti il Commercio (REC) per il commercio di generi alimentari (ex tab. I-VIII) e per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, salvo la cancellazione dal medesimo registro, volontaria o per perdita di requisiti ovvero di aver superato l'esame per l'iscrizione al detto registro.

## **6. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

Per partecipare alla gara, i concorrenti devono produrre i seguenti documenti, comprovanti la capacità ad obbligarsi:

**1) Dichiarazione** del Titolare o del Legale Rappresentante del Concorrente redatta secondo il *modello A allegato al presente bando* che i concorrenti hanno facoltà di utilizzare ai sensi dell'art. 48 del D.P.R. n. 445/2000, dalle quali risulti:

A) l'accettazione incondizionata di tutte le norme contenute nel Capitolato Speciale, nonché il possesso dei requisiti per l'affidamento, in sostituzione delle relative certificazioni, ai sensi e per gli effetti del D.P.R. n. 445/2000 (*Mod. A*);

Tale dichiarazione deve essere corredata dalla copia fotostatica di valido documento d'identità del dichiarante.

*Si rammenta che le dichiarazioni mendaci, la falsità in atti e l'uso di atti falsi, sono puniti con le sanzioni penali richiamate nell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000.*

**2) Certificazione** di avvenuto sopralluogo fornita dalla Stazione Appaltante.

## **7. OFFERTA TECNICO ED ECONOMICA**

L'**offerta tecnico ed economica** validamente sottoscritta dal Titolare o dal Legale Rappresentante del Concorrente, dovrà contenere l'indicazione della denominazione, ragione sociale e partita IVA del Concorrente, nonché:

A. **CANONE OFFERTO**, indicando in cifre e lettere del rialzo unico percentuale offerto sul **canone annuo a base di gara**;

B. **MIGLIORIE SULL'IMMOBILE e PROGETTO GESTIONALE**, secondo quanto previsto dall'art. 14 del capitolato speciale.

## **8. BUSTA CONTENENTE L'OFFERTA TECNICA**

La busta "B – Offerta tecnica" contiene, a pena di esclusione, il materiale indicato dall'art. 14 del capitolato speciale con riferimento ai seguenti criteri di valutazione:

**B.1 Riqualficazione/Adeguamento dell'immobile**

**B.2 Riqualficazione degli impianti esistenti**

**B.3 Progetto/idea di gestione del sito**

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel capitolato speciale, pena l'esclusione dalla procedura di gara.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

## 9. BUSTA CONTENENTE L'OFFERTA ECONOMICA

La busta "C – Offerta economica" contiene, a pena di esclusione, l'offerta economica predisposta preferibilmente secondo il modello B), allegato al presente bando di gara.

## 10. ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

L'appalto sarà aggiudicato a favore dell'offerta più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi:

**A. CANONE punteggio Max Punti 30**, valutata in funzione del valore unico percentuale al rialzo rispetto al canone a base di gara - al netto dell'Iva- secondo il criterio espresso dalla seguente formula:

$$PE = PE_{max} \times \frac{So}{S_{max}}$$

Ove :

PE = Punteggio attribuito al concorrente Xesimo

PE<sub>max</sub> = Punteggio massimo attribuito (30 punti)

S<sub>max</sub> = Rialzo unico percentuale massimo offerto

So = Rialzo unico percentuale del singolo concorrente

**B. MIGLIORIE SULL'IMMOBILE e PROGETTO GESTIONALE** (punteggio qualitativo **Max punti 70**)

Il punteggio verrà assegnato sulla base di quanto esposto nei documenti prodotti per ciascun criterio e di cui alla voce "mezzi di prova" di cui alla tabella dell'art. 14 del Capitolato Speciale con particolare riferimento ai seguenti sottocriteri:

**Sottocriterio B1** – max 40 punti (CRITERIO QUALITATIVO)

- proposte di adeguamento degli impianti esistenti (installazione di sistemi di raffrescamento e frangisole);

**Sottocriterio B2** – max 30 punti (CRITERIO QUALITATIVO)

- proposta di gestione del sito.

I punteggi, relativi agli elementi di natura qualitativa saranno attribuiti da una commissione tecnica sulla base della media dei valori attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. In dettaglio, per singola offerta e per ciascun sottocriterio individuato, ciascun membro della Commissione attribuirà un valore compreso tra 0 e 1 utilizzando la seguente scala di valutazione:

• non valutabile	0,0
• appena valutabile	0,1
• minimo	0,2
• molto limitato	0,3
• limitato	0,4
• non completamente adeguato	0,5

• sufficiente	0,6
• più che sufficiente	0,7
• buono	0,8
• più che buono	0,9
• ottimo	1,0

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei coefficienti si procederà, per ciascun sottocriterio, a trasformare i coefficienti attribuiti in punteggi definitivi come da seguente formula:

$$\text{Punteggio Sottocriterio} = \frac{\text{coefficienti attribuiti} \times \text{Punt max attribuito al sottocriterio}}{\text{coefficienti attribuito massimo}}$$

Il punteggio totale (PTB) dell'offerta tecnica (Pi) del singolo concorrente sarà determinato con l'applicazione della seguente formula:

$$\text{PT B (Pi)} = \text{Pt B.1(Pi)} + \text{Pt B.2 (Pi)}$$

dove:

PT B(Pi) = Punteggio assegnato al singolo concorrente relativo al criterio;

Pt B.1(Pi) = Punteggio assegnato al singolo concorrente relativo al sottocriterio 1;

Pt B.2(Pi) = Punteggio assegnato al singolo concorrente relativo al sottocriterio 2;

Nell'applicazione dei criteri e della metodologia indicata saranno prese in considerazione solo le prime due cifre decimali dopo la virgola, senza procedere ad alcun arrotondamento.

**ATTENZIONE: Saranno ammessi alla successiva fase di valutazione dell'Offerta economica i concorrenti che avranno ottenuto per l'offerta tecnica presentata un punteggio di almeno 48 punti su un massimo attribuibile di 80 punti;**

## **PUNTEGGIO COMPLESSIVO DELL'OFFERTA**

Il punteggio complessivo dell'offerta PTOT (Pi) del singolo concorrente sarà determinato con l'applicazione della seguente formula:

$$\text{PTOT (Pi)} = \text{PE X (Pi)} + \text{PT B tot (Pi)}$$

dove:

PTOT (Pi) = Punteggio complessivo assegnato al singolo concorrente

PE X (Pi) = Punteggio offerta economica assegnato al singolo concorrente

PT B tot (Pi) = Punteggio offerta tecnica assegnato al singolo concorrente

Nel caso di parità del punteggio complessivo si procederà all'aggiudicazione della locazione a favore del soggetto che ha offerto il maggior rialzo.

Nel caso di ulteriore parità si procederà all'aggiudicazione della locazione a seguito di sorteggio.

## **11. TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE DI GARA E DELL'OFFERTA**

Per partecipare alla gara, i Concorrenti dovranno produrre un piego così composto:

- una busta **suggerata con ceralacca o strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni**, che oltre alle generalità ed indirizzo dell'offerente dovrà pure riportare sopra **l'indicazione completa ed esatta della gara cui si riferisce**, dovrà essere indirizzata: " SOCIETA' LE SERRE" e dovrà pervenire **alla segreteria degli uffici della Società Le Serre ENTRO LE ORE 12:00 DEL GIORNO 30/06/2022**

Nel plico dovranno essere acclusi:

- Busta A) contenente i documenti di cui al paragrafo DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA
- Busta B) anch'essa **suggerata con ceralacca, o strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni** contenente l'offerta e su questa busta dovranno essere scritti il cognome, il nome o la ragione sociale, l'indirizzo del concorrente, **l'oggetto della gara** cui l'offerta si riferisce nonché la dicitura: "**CONTIENE OFFERTA TECNICA**";
- Busta C) anch'essa suggerata con ceralacca, o strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni contenente l'offerta e su questa busta dovranno essere scritti il cognome, il nome o la ragione sociale, l'indirizzo del concorrente, l'oggetto della gara cui l'offerta si riferisce nonché la dicitura: "**CONTIENE OFFERTA ECONOMICA**";

**L'offerta tecnica deve essere separata dalla offerta economica a pena di esclusione.**

Il recapito del piego rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo non giunga in tempo utile.

Si avverte che, oltre il detto termine, non resta valida alcuna altra offerta, anche sostitutiva o aggiuntiva ad offerta precedente e non si farà luogo a gara di migioria né sarà consentita, in sede di gara, la presentazione di altra offerta.

## **12. SVOLGIMENTO DELLA GARA**

### **APERTURA DELLA BUSTA A – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

La prima seduta pubblica, cui potranno partecipare i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditore, avrà luogo presso la sede della Società Le Serre in data che sarà resa pubblica sul sito della società con preavviso di almeno 3 gg lavorativi.

Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti a mezzo pubblicazione sul sito informatico della Società almeno n. 1 giorni prima della data fissata.

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti a mezzo pubblicazione sul sito informatico della Società almeno n. 1 giorni prima della data fissata.

Il Seggio di gara procederà, nella prima seduta pubblica, a verificare il tempestivo deposito e l'integrità dei plichi inviati dai concorrenti e, una volta aperti, a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata.

Successivamente il Seggio di gara procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa
- b) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;

La stazione appaltante, al fine di tutelare il principio di segretezza delle offerte, adotta le seguenti modalità di conservazione dei plichi e di trasferimento degli stessi dal RUP alla commissione giudicatrice: custodia in armadi chiusi.

#### COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dalla Società dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione appaltante.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP

La Società, sul profilo di committente, nella sezione "amministrazione trasparente" pubblica la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti:

#### APERTURA DELLE BUSTE B E C – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, il seggio di gara procederà a consegnare gli atti alla commissione giudicatrice.

La commissione giudicatrice, in seduta pubblica, procederà all'apertura della busta concernente l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal disciplinare.

In una o più sedute riservate la commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel disciplinare.

In pubblica successiva, la commissione procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica e quindi alla relativa valutazione, che potrà avvenire anche in successiva seduta riservata.

La Società LE SERRE procederà dunque all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sul prezzo;

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, in seduta pubblica, redige la graduatoria e procede con la trasmissione degli atti al RUP per le incombenze successive.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente al RUP i casi di esclusione da disporre per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste A e B;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;

- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

Sono ammesse soltanto offerte pari o in rialzo sul valore del canone posto a base di gara.

Non sono ammesse offerte condizionate, parziali, alternative o incomplete e ciascun concorrente non può presentare più di un'offerta.

In caso di discordanza tra le offerte espresse in cifre e quelle espresse in lettere prevarranno quelle espresse in lettere.

L'offerta è vincolante per centottanta giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

L'offerta presentata sarà subito impegnativa per l'aggiudicataria provvisoria.

L'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta. L'aggiudicazione definitiva diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.

L'Ente appaltante può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

### **13. SOPRALLUOGO E PRESA VISIONE DEI LOCALI**

Ai fini della presente procedura, ciascun concorrente **dovrà obbligatoriamente effettuare un sopralluogo presso l'immobile** in presenza di idoneo tecnico incaricato dalla Società Le SERRE. A fronte di tale incombenza verrà rilasciata certificazione di "sopralluogo" e di presa visione di tutti gli aspetti tecnici che saranno illustrati e sintetizzati dal personale all'uopo incaricato.

Il sopralluogo dei locali potrà avvenire giovedì 16/06/2022 dalle 14:30 o giovedì 23/06/2022 dalle 14:30, previo appuntamento, inviando una mail all'indirizzo [gare@leserre.org](mailto:gare@leserre.org) entro e non oltre il 20/06/2022.

Per informazione è a disposizione l'Ufficio gare della Società, contattabile all'indirizzo mail [gare@leserre.org](mailto:gare@leserre.org) entro e non oltre il 24/06/2022.

### **14. AGGIUDICATARIO**

L'aggiudicatario s'intenderà obbligato per tutti gli effetti di legge con il solo atto di aggiudicazione, mentre gli obblighi della Società LE SERRE sono subordinati alla formale stipula del contratto; l'Aggiudicatario dovrà presentarsi presso la Società LE SERRE con la documentazione che verrà richiesta dall'ufficio per la stipulazione del contratto previo pagamento del relativo importo di tutte le spese inerenti e conseguenti, entro il termine che verrà indicato dalla Società.

L'aggiudicatario sarà tenuto:

- a stipulare deposito definitivo e cauzione di cui al capitolato speciale di appalto.

## 15. CONTROVERSIE

Per ogni controversia che dovesse insorgere con l'aggiudicatario, in relazione al contratto, si adirà l'Autorità Giudiziaria del Foro di TORINO, ai sensi dell'art. 20 del Codice di Procedura Civile.

**Organismo responsabile delle procedure di ricorso:** TAR PIEMONTE, indirizzo internet: [www.giustizia-amministrativa.it](http://www.giustizia-amministrativa.it).

Società **LE SERRE SRL** - via T. Lanza 31 - 10095 Grugliasco (TO), sito internet <https://www.leserre.org/> pec: [direzione.leserre@pec.it](mailto:direzione.leserre@pec.it)

## 16. ALTRE INFORMAZIONI

**Il responsabile del presente procedimento** è il Sig. Marco Cucchietti

Tutte le spese obbligatorie, di contratto, registrazione ed accessorie ed altre inerenti a tributi presenti, future di questo appalto, sono a carico dell'aggiudicatario.

Per quanto non previsto nel presente bando si fa espresso riferimento, oltre che alle Leggi indicate, anche al Codice civile.

## 17. PUBBLICITA' DEL BANDO

Si comunica che, viene data notizia della presente gara mediante pubblicazione di bando per via telematica sul sito della Società LE SERRE

**INFORMATIVA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEGLI ARTT. 13 e 14 DEL  
REGOLAMENTO EUROPEO N. 679 DEL 27/4/2016 (GDPR)**

La Società LE SERRE SERRE, in qualità di Titolare del trattamento, con la presente informa che i dati personali saranno trattati esclusivamente per finalità che rientrano nell'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di un pubblico potere nonché per l'adempimento di obblighi di legge cui la Società è soggetta. Potrà in qualunque momento e nelle forme stabilite dalla normativa, esercitare i diritti riconosciuti dagli art. 15 e seguenti del GDPR. Per l'esercizio di tali diritti, è possibile rivolgersi direttamente al Titolare del trattamento (Società LE SERRE SRL - via T. Lanza 31 - 10095 Grugliasco (TO), sito internet <https://www.leserre.org/> pec: [direzione.leserre@pec.it](mailto:direzione.leserre@pec.it)) oppure al DPO Dott. Pagano Debora email [privacy@emade.pro](mailto:privacy@emade.pro)

Grugliasco, 07/06/2022

IL DIRETTORE DELLA SOCIETA'

*Marco Cucchietti*



SOCIETA' LE SERRE S.R.L.  
IL DIRETTORE  
Marco Cucchietti