Comune di Pesaro

AVVISO PUBBLICO

OGGETTO: CONCESSIONE IN USO DI LOCALE DI PROPRIETA' COMUNALE SITO IN PESARO ZONA CENTRO STORICO, VIA SABBATINI nn.24 e 28 DA ADIBIRE A BAR/RISTORANTE.

IL DIRIGENTE

SERIVIO ECONOMIA E SVILUPPO URBANO

in esecuzione della Delibera di Giunta Comunale n° 114 del 19.04.2022 e della propria Determinazione n° 973 del 05/05/2022

Rende Noto

che l'Amministrazione Comunale di Pesaro intende assegnare in concessione d'uso per attività commerciale un locale di proprietà comunale sito in Pesaro - zona centro – sito in Via Sabbatini nn.22 e 28 da adibire a Bar/Ristorante.

Il vincitore della selezione si aggiudicherà l'affidamento della concessione in uso per un periodo di tempo pari a sei anni, salvo eventuali proroghe o rinnovi tramite atto amministrativo espresso.

La concessione sarà oggetto di apposito atto che regolerà i rapporti tra le parti e preciserà i reciproci oneri ed obblighi.

Art.1
Oggetto e finalità

È indetta una selezione pubblica per l'affidamento in concessione dei locali di proprietà comunale ubicati in Via Sabbatini nn. 24 e 28.
Attraverso la presente procedura di selezione l'amministrazione comunale (d'ora in poi abbreviato con A.C) si pone l'obiettivo di consolidare la vocazione pubblica turistica culturale e commerciale dei locali incentivando e promuovendo attività enogastronomiche tipiche del territorio in centro storico unitamente alla sperimentazione di attività collaterali, coniugando finalità collegate all'attività prevalente di ristorazione a quelle più tipiche di "intrattenimento/culturali" che si inseriscono armonicamente all'interno del contesto strutturale di riferimento, come l'area del giardino "Riz Ortolani " attiguo al Palazzo Ricci, utilizzabile **compatibilmente** con i lavori di ristrutturazione già nel programma dell'Ente comunale.

La concessione è finalizzata alla gestione dell'esercizio pubblico di attività di somministrazione di alimenti e bevande e non può essere svolta altra attività.

Art.2
Locali a disposizione del gestore dell'esercizio

Il gestore dell'esercizio avrà l'uso esclusivo dei locali individuati nella planimetria allegata al presente Avviso.

Il gestore dell'esercizio avrà, altresì, l'uso dell'area cortile/giardino compatibilmente ai lavori di ristrutturazione di Palazzo Ricci; potranno essere organizzati eventi culturali, musicali e ricreativi previo avviso al servizio competente.
Il gestore dovrà garantire l'accesso al cortile per il pubblico nelle seguenti fasce orarie:
-dal 1° ottobre al 31 marzo dalle ore 9,00 alle ore 18,00;
-dal 1° aprile al 30 settembre dalle ore 9,00 alle 20,00;

Il gestore dovrà garantire
- l'apertura dell'esercizio per l'intera giornata (colazioni, pranzo e cena) e durante lo svolgimento delle attività del Conservatorio e dell'Auditorium.
- l'apertura al pubblico del bar ristorante in occasione dello svolgimento delle manifestazioni organizzate o patrocinate dal Comune, anche se ricadenti in giorno festivo;

È fatto divieto di adibire il locale in concessione a destinazione diversa da quella indicata all'art.1. Il servizio è da considerarsi di interesse pubblico e per nessuna ragione potrà essere sospeso senza preventiva autorizzazione da parte del Comune.

I locali sono concessi al gestore nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, perfettamente noti al medesimo. La ricognizione, l'esatta ed attuale consistenza dei beni ed il loro stato risulteranno da apposito verbale da redigersi in contraddittorio tra le parti, nel momento in cui il gestore ne prenderà possesso.
Analogo verbale verrà redatto al termine del rapporto concessorio.
Il gestore si impegna fin d'ora a restituire gli stessi nel medesimo stato in cui sono stati consegnati, salvo la normale usura conseguente all'esercizio dell'attività svolte, e con le eventuali modificazioni autorizzate in costanza di rapporto.

Art. 3
Soggetti ammessi a partecipare

Sono ammessi a partecipare persone fisiche e giuridiche, questi ultimi in forma individuale, societaria o consortile e che siano in possesso, alla data della scadenza del presente Avviso della capacità di contrarre con la P.A. (art. 80 del D.lgs.50/2016 e ss.mm.ii), dei requisiti morali e professionali di cui all' art.71 del D. Lgs n. 59/2010 e dagli artt.14 e 15 della L.R. 22/2021, richiesti per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, nonché di quanto previsto all'art.75 - "Esercizio dell'attività" - stessa Legge.
In caso di società il possesso dei requisiti morali va dimostrato secondo le previsioni di cui all'art. 2, comma 3° del D.P.R. n. 252/1988 e ss.mm.ii e L.R. 22/2021 - i requisiti professionali devono essere posseduti dal rappresentante legale o da un preposto all'esercizio.
Sono ammesse imprese riunite ai sensi della normativa vigente. In caso di raggruppamento temporaneo i requisiti richiesti dovranno essere posseduti da tutte le imprese partecipanti, pena l'esclusione di tutto il raggruppamento e quindi anche dei componenti eventualmente in possesso dei prescritti requisiti. Le ditte che rappresentano offerta quali componenti di un raggruppamento di imprese o consorzio non potranno presentare offerte singolarmente.

Non sono ammessi alla selezione in oggetto, gli operatori economici che alla data di sottoscrizione della relativa dichiarazione sostitutiva risultino debitori morosi nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

ART. 4
Requisiti di partecipazione

Il soggetto concorrente per essere ammesso alla selezione, oltre ai requisiti di cui al punto che precede deve dichiarare, pena esclusione:

1. essere cittadino o di altro Stato membro dell'U.E;
2. essere in possesso dei diritti civili e politici;
3. di non avere commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana;
4. di non avere commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana;
5. di non avere commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana;

6. di non essere incorso nell'applicazione di misure interdittive di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la p.a.;

7. di non essere debitore moroso nei confronti dell'Amministrazione Comunale alla data di sottoscrizione della presente dichiarazione sostitutiva;
8. di possedere i requisiti di onorabilità previsti dalla legge e di non trovarsi nelle condizioni previste dalla legge (art. 11, 92 e 131 del TULPS, Regio Decreto 18/96/1931, n. 773);
9. che non sussistono nei propri confronti le cause di divieto di decadenza o di sospensione prevista dalla legge (art. 67 del D.Lgs. 06/09/2011, n. 159 "Effetti delle misure di prevenzione previste dal Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia");
10. che la ditta/società non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo e che non sono in corso procedure per la dichiarazione di una di tali situazioni;
11. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (art. 17 legge 12.03.1999, n. 68);
12. di non essere destinatario di sanzioni interdittive della capacità di contrattare con la pubblica amministrazione;
13. di essersi recati sul luogo di esecuzione del servizio, di aver preso conoscenza delle condizioni locali nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione del corrispettivo, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione del servizio;
14. di aver preso visione dei locali e degli impianti e di ritenerli di piena soddisfazione e adatti all'uso;
15. di conoscere e rispettare i principi generali di prevenzione in materia di sicurezza e igiene del lavoro sanciti dal D. Lgs. 81/08 e s.m.i. a favore dei lavoratori addetti e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta degli oneri derivanti dal suddetto D. Lgs. in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro;
16. di essere a piena conoscenza che la concessione dei locali per l'esercizio dell'attività di bar e ristorante non è soggetta alla disciplina dettata dalle norme vigenti in materia di locazione degli immobili urbani, in quanto trattasi di concessione di natura amministrativa, e che pertanto al termine del rapporto il concessionario non avrà titolo per rivendicare il valore di avviamento o richiedere indennizzi economici di qualsiasi sorta;
17. di essere in possesso dei requisiti morali di cui all'art. 71, commi 1, 2, 3, 4 e 5 del D.Lgs. 26/03/2010, n. 59 e specifiche disposizioni regionali di settore) e cioè:

    a) non essere stati dichiarati delinquenti abituali, professionali e per tendenza, salvo aver ottenuto la riabilitazione;
    b) non aver riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitto non colposo, per il quale è prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo di tre anni, sempre che sia stata applicata, in concreto, una pena superiore al minimo edittale;
    c) non aver riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva per uno dei delitti di cui al libro II, Titolo VIII, capo II del codice penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, rapina, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione;
    d) non aver riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, Titolo VI, capo II del codice penale;
    e) non aver riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione e nel commercio degli alimenti previsti da leggi speciali;
    f) non essere sottoposti a una delle misure di prevenzione di cui al D.Lgs. 06/09/2011, n. 159 e s.m.i., ovvero a misura di sicurezza;
    g) non aver riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume, per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti, per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine, nonché per reati relativi ad infrazioni alle norme sui giochi.

Le dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti sopra indicati dovranno essere allegate alla domanda di partecipazione.

Nei confronti del soggetto affidatario della concessione si procederà a riscontrare la veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese in sede di selezione ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000 in merito ai requisiti sopraddetti. In caso di dichiarazioni NON accertabili d'ufficio dal Comune di Pesaro presso le pubbliche amministrazioni competenti al rilascio della relativa certificazione, sarà richiesto all'aggiudicatario di trasmettere, entro dieci giorni dalla richiesta, idonea documentazione a comprova del possesso dei requisiti dichiarati.

Art. 5
Requisiti soggettivi /professionali del gestore dell'esercizio.

La gestione dell'esercizio sarà affidata dal Comune ad un soggetto imprenditoriale costituito o come ditta individuale o in forma di società di qualsiasi tipo.
Il gestore dell'esercizio, sia esso società o ditta individuale e gli eventuali loro preposti, dovranno possedere i requisiti soggettivi richiesti dalla normativa vigente in materia di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, Legge Regionale n. 22/2021 e testo unico di pubblica sicurezza TULPS, R.D. 773/1931.
Il gestore dovrà possedere o in alternativa il preposto, i requisiti professionali previsti dalla sopra citata Legge Regionale.

Art. 6
Attività ed obblighi del gestore dell'esercizio

I locali facenti parte della concessione vengono assegnati nello stato di fatto esistente, perfettamente funzionanti e forniti di impianto idrico, elettrico e di riscaldamento.

Per quanto riguarda l'esercizio dell'attività il gestore dovrà:

- a) garantire il servizio secondo gli orari consentiti dalle normative vigenti per i pubblici esercizi e dal presente avviso, in particolare in relazione con le attività del Conservatorio e Auditorium e le iniziative che si svolgono in centro storico. Il periodo di ferie e l'eventuale giornata di chiusura settimanale deve essere comunicata preventivamente alla Amministrazione comunale;
- b) è obbligo del gestore predisporre ogni accorgimento utile a contenere le rumorosità al fine di non interferire con le attività del conservatorio e Auditorium Pedrotti;
- c) svolgere tutte le attività sopra citate nel rispetto della normativa igienico sanitaria, con diligenza e modalità tali da rispondere al decoro richiesto dal pubblico servizio, mantenere una fornitura di generi di ottima qualità ed un servizio completo;
- d) garantire l'apertura del cortile per il pubblico come previsto all'art. 2, e provvedere alla normale pulizia e manutenzione ordinaria;
- e) provvedere, a seguito di assegnazione del locale, all'acquisizione di tutte le autorizzazioni amministrative per l'esercizio dell'attività commerciale e di somministrazione di alimenti e bevande nei locali concessi in locazione;
- f) provvedere alla volturazione delle utenze ed a sostenerne i costi compresi quelli relativi ai consumi.
- g) sostenere le spese inerenti la manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi, delle attrezzature e degli strumenti necessari alla gestione del locale e di quanto altro necessario per l'esercizio dell'attività;

Art. 7
Obblighi del Comune

Il Comune metterà a disposizione del concessionario i locali e gli spazi di cui all'articolo 2.
Il Comune provvederà inoltre alla manutenzione straordinaria dei locali oggetto di concessione e al taglio

dell'erba e potatura degli alberi tramite intervento di Marche multiservizi.

Art. 8
Criteri di aggiudicazione della concessione

L'assegnazione in concessione dei locali, per lo svolgimento dell'attività avverrà mediante selezione pubblica.
La selezione avverrà attraverso la valutazione e la conseguente assegnazione di un punteggio, quale sommatoria del punteggio (max 100 punti) rispetto ai criteri di seguito previsti.
Il progetto dovrà illustrare la gestione dell'attività e le attività di promozione da realizzarsi e la sostenibilità economica complessiva.
Il concorrente dovrà altresì presentare un proprio curriculum che evidenzi l'esperienza maturata nel settore oggetto del presente Avviso.
Il progetto sarà valutato alla stregua dei seguenti criteri:

Progetto tecnico/gestionale: **fino a punti 50**

Parametro: Offerta tecnico/progettuale: I concorrenti dovranno produrre un progetto di gestione dettagliato contenente i servizi e le iniziative rivolti ai frequentatori, l'indicazione delle strategie gestionali, i progetti mirati a migliorare la qualità e quantità dei servizi offerti. Verranno valutati, ad esempio, la disponibilità a collaborare con le associazioni presenti sul territorio, l'organizzazione di serate di animazione, la preparazione di menù preparati utilizzando prevalentemente prodotti tipici locali (deve essere specificato il numero a settimana). Il progetto gestionale proposto si intende vincolante e sarà allegato all'atto di concessione per costituirne parte integrante e sostanziale.
I concorrenti dovranno presentare un proprio Progetto tecnico/gestionale, che dovrà essere costituito da un elaborato, possibilmente contenuto in max. **20 pagine.**

A) Progetto complessivo comprendente la gestione dell'attività del locale (promozione dell'attività di enogastronomia, iniziative ricreative, culturali musicali da sviluppare negli spazi assegnati; con particolare attenzione alla loro armonizzazione con il centro storico cittadino e il contesto di ubicazione del locale nelle vicinanze del Conservatorio Rossini. Saranno tenuti in particolare considerazione i progetti che valorizzino il luogo nel cuore del centro, la sua particolare vicinanza a Palazzo Olivieri, sede del Conservatorio Rossini).
Max 50 punti

Trattandosi di elementi di natura qualitativa verrà attribuito un punteggio, a discrezione della commissione giudicatrice, sulla base di un giudizio sintetico motivato in relazione alla tipologia di attività/servizi che il concorrente propone di svolgere, alle iniziative rivolte ai frequentatori, all'indicazione delle strategie gestionali ed ai progetti mirati a migliorare la qualità e quantità dei servizi offerti. La commissione giudicatrice attribuirà il punteggio sulla base della seguente griglia di valutazione del progetto gestionale:

Giudizio	Principi motivazionali	Punteggio
Ottimo	L'offerta è giudicata pienamente aderente alle aspettative dell'Ente, molto qualificante ed esaustiva.	**50**
Buono	L'offerta è giudicata significativa, con buona rispondenza alle esigenze dell'Ente, esaustiva e qualificante.	**40**
Discreto	L'offerta è giudicata discretamente adeguata con discreta rispondenza alle esigenze dell'Ente, moderatamente esaustiva e qualificante.	**25**
Sufficiente	L'offerta è giudicata poco pertinente, di scarsa rilevanza rispetto alle esigenze dell'Ente, poco esaustiva e qualificante.	**10**
Insufficiente	L'offerta è giudicata priva di elementi apprezzabili, non in linea con le esigenze dell'Ente, non esaustiva e qualificante.	**0**

Parametro: Esperienza acquisita

B) Curriculum del partecipante: autodichiarazione con documentazione delle esperienze pregresse di gestione e organizzazione di attività di bar e ristorazione
Max 30 punti

Trattandosi di elementi di natura qualitativa verrà attribuito un punteggio, a discrezione della commissione giudicatrice, sulla base di un giudizio sintetico motivato in relazione alla tipologia di attività svolte dal concorrente nel settore della somministrazione al pubblico di alimenti e bevande svolta in sede fissa. La commissione giudicatrice attribuirà il punteggio sulla base della seguente griglia di valutazione dell'esperienza acquisita:

Giudizio	**Principi motivazionali**	**Punteggio**
Ottimo	Il concorrente ha molta esperienza nel settore della somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (oltre 48 mesi di esperienza gestionale)	**30**
Buono	Il concorrente ha una buona esperienza precedente nel settore della somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (da 37 n.48 mesi esperienze gestionali)	**20**
Discreto	Il concorrente ha una discreta esperienza precedente nel settore della somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (da n.19 a 36 mesi esperienze gestionali)	**10**
Sufficiente	Il concorrente ha poca esperienza precedente nel settore della somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (da n. 12 mesi a 18 esperienza gestionale)	**5**

C) Sostenibilità economica finanziaria del soggetto o ditta e piano economico per il periodo contrattuale: la valutazione tecnico discrezionale è parametrata all'impiego di capitali di rischio, alla solidità finanziaria dell'azienda ed al giudizio di solvibilità della banca.

Max punti 20

Il punteggio complessivo massimo attribuibile è pari a 100 e il minimo per la qualificazione nella graduatoria è pari a 60 punti.

I punteggi di natura tecnico-qualitativa ed alla economica saranno attribuiti da una apposita Commissione valutatrice, nominata con apposito atto dopo la scadenza dell'avviso, per ciascun criterio sopra indicato.

Saranno escluse offerte tecniche condizionate o espresse in modo lacunoso o indeterminato. La procedura

sarà aggiudicata anche in presenza di un'unica offerta pervenuta, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente. Nel caso che due o più concorrenti risultassero miglior offerenti secondo le vigenti disposizioni, si procederà, a sorteggio.

Art. 9

Modalità di concessione dei locali

I locali di Palazzo Ricci verranno assegnati al concorrente (ditta /impresa) che avrà raggiunto il maggior punteggio al di sopra della soglia minima di 60 punti. Verrà formata una graduatoria dalla quale si attingerà in caso di rinuncia da parte dell'assegnatario. Verrà stipulato un contratto di concessione dei locali specificando che l'ammontare **del canone è stabilito in euro 15.000,00 annui** più IVA ai sensi di legge - soggetto annualmente all'adeguamento ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati verificatasi nell'anno precedente. Per ogni eventuale ritardo nella corresponsione del suddetto canone saranno applicati gli interessi moratori in misura pari al tasso legale.

Il contratto comprende l'uso degli arredi di proprietà nel locale come da elenco allegato.
Il canone annuo dovuto dovrà essere corrisposto al Comune in dodici rate mensili anticipate di uguale importo, da versarsi entro il giorno 5 di ogni mese.

I consumi di energia elettrica, riscaldamento e approvvigionamento idrico sono a carico del concessionario.

Sarà a carico del concessionario la predisposizione degli impianti e degli arredi per l'attività esterna del cortile di Palazzo Ricci.
La manutenzione ordinaria è a carico del concessionario.

Art.10
Durata della concessione

La durata del contratto è di anni 6 (sei) rinnovabili, previo provvedimento dell'amministrazione comunale.
La concessione avrà decorrenza dalla data di sottoscrizione del contratto di concessione e dalla contestuale consegna dei locali.
L'amministrazione informa che sono in corso di definizione le procedure per il rilascio dell'immobile ad opera del precedente concessionario.
È vietata ogni forma di subconcessione dei locali, come il subingresso nella gestione.
È obbligatorio stipulare polizza assicurativa con primaria compagnia a rilievo nazionale per responsabilità civile a terzi tenendo indenne l'A.C. per qualsiasi pretesa possa esserle rivolta in relazione a danni e pregiudizi lamentati da terzi derivanti dalla gestione del pubblico esercizio e delle aree esterne date in concessione.
Inoltre, la sopra citata polizza assicurativa dovrà comprendere anche la copertura incendio per rischio locativo.
È obbligatorio stipulare polizza fidejussoria, bancaria, assicurativa o presentare **deposito cauzionale pari ad una annualità del canone** a garanzia dell'esatto adempimento contrattuale.

Art.11
Ampliamenti ed innovazioni

Qualsiasi intervento di sistemazione o adattamento del locale proposto dal concessionario dovrà essere preventivamente autorizzato dal concedente ed essere eseguito sotto sorveglianza dell'ufficio tecnico comunale.
Tutte le migliorie ed innovazioni strutturali (immobili, impianti, ecc.) al termine della concessione resteranno acquisite, senza corrispettivo, al patrimonio comunale, senza che il concessionario possa pretendere rimborsi di sorta.

Art.12
Controlli

Il Comune potrà in qualunque momento ispezionare o far ispezionare i locali per accertare lo stato di

manutenzione degli stessi e l'adempimento degli altri obblighi contrattuali.

Art.13
Adempimenti successivi all'aggiudicazione

Al fine della stipula del contratto di locazione, l'aggiudicatario dovrà adempiere a quanto di seguito indicato:

- presentare la documentazione che verrà richiesta dall'Amministrazione Comunale;
- provvedere al versamento delle spese di stipula, nonché delle imposte di registro e di bollo, secondo l'importo che verrà comunicato;
- consegnare la documentazione comprovante la stipula di idonee polizze assicurative, di seguito specificate:

1. una polizza per il rischio locativo (incendio, danneggiamenti, ecc.) per un valore di € 150.000,00;
2. a garanzia di eventuali danni provocati a terzi nell'espletamento dell'attività (compreso la responsabilità civile per danni alla salute del consumatore, derivanti dalla somministrazione degli alimenti e delle bevande in vendita) nonché di infortuni di personale impiegato nell'attività: RCT/RCO – Responsabilità Civile verso Terzi, con un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 in entrambe le sezioni. Resta ferma l'intera responsabilità dell'Affidatario per i danni non coperti dalla suddetta polizza assicurativa o per gli eventuali maggiori danni eccedenti i massimali previsti.

- presentare - a pena di decadenza - una garanzia definitiva, a copertura degli oneri per eventuale mancato o inesatto adempimento delle prestazioni, nella misura d'importo pari a due annualità del canone sotto forma di cauzione o fideiussione, avente una validità temporale pari almeno alla durata del contratto;

Le coperture assicurative dovranno essere mantenute valide ed efficaci per tutta la durata della concessione. In caso di accertata insussistenza dei requisiti di partecipazione o sussistenza di cause di esclusione, in contrasto con le dichiarazioni del concorrente, l'Amministrazione procede all'annullamento della disposta aggiudicazione ed alla conseguente nuova aggiudicazione al concorrente che segue in graduatoria.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla verifica dei requisiti dichiarati in sede di offerta anche nei confronti di concorrenti diversi dall'aggiudicatario.

Art. 14
Recesso del contratto

A decorrere dal secondo anno successivo all'affidamento del servizio è consentito al concessionario recedere dal contratto, dandone formalmente preavviso con almeno 6 (sei) mesi di anticipo, mediante lettera raccomandata A/R, fermo restando il pagamento del canone per il semestre di preavviso.
In caso di recesso nessuna indennità a nessun titolo sarà dovuta dal Comune al concessionario uscente il quale avrà diritto di asportare dall'esercizio tutto gli arredi e le attrezzature di proprietà. Nel caso in cui il gestore dell'esercizio si trovi all'improvviso e per sopravvenuta causa di forza maggiore nell'impossibilità di continuare nelle attività previste dal presente Avviso, l'Amministrazione Comunale provvederà alla prosecuzione dell'attività nel modo ritenuto più idoneo e conveniente. In tal caso tutti gli arredi e le attrezzature rimarranno in uso al Comune sino all'individuazione del nuovo gestore, sino alla scadenza naturale del contratto, senza che il concessionario abbia nulla a pretendere come corrispettivo.
Resta inteso che per detto periodo il gestore rinunciatario sarà tenuto a corrispondere il canone per un massimo di sei mesi.

Art. 15
Clausola risolutiva espressa

Il contratto si riterrà risolto ex articolo 1456 c.c. a semplice richiesta del comune in caso di inadempimenti anche ad una sola delle seguenti obbligazioni:
-violazione degli obblighi previsti all'articolo "obblighi del gestore";
-interruzione immotivata dell'attività;
-perdita dei requisiti soggettivi per la titolarità delle autorizzazioni;
- cessione delle singole attività a terzi;
-mancato pagamento del canone entro due mesi successivi a quello di riferimento.
Nel caso che si riscontrino gravi manchevolezze agli obblighi assunti dal gestore del servizio con il contratto o anche manchevolezze di non eccessiva gravità ma reiterate e tali da compromettere il raggiungimento degli scopi che il Comune si è prefisso, l'Amministrazione Comunale potrà procedere alla risoluzione del contratto, previa contestazione degli inadempimenti al concessionario ed assegnare un congruo termine per

porvi rimedio.
Tale termine sarà commisurato alla necessità o meno di tempi tecnici per eliminare gli inconvenienti riscontrati.
In caso di risoluzione del contratto il concessionario non avrà diritto a compensi o indennità per alcun titolo ed al concessionario sarà riservata ogni azione per risarcimento danni. Il concessionario uscente avrà diritto di asportare dall'esercizio tutto quanto conferito. Per lo svincolo della cauzione si procederà entro 60 giorni dalla cessazione dell'attività, previo accertamento in contraddittorio tra le parti della inesistenza di danni imputabili alla responsabilità del gestore.

Art. 16
Data e modalità di svolgimento della selezione dei progetti.

La data della prima seduta pubblica si terrà il giorno 31 maggio 2022 alle ore 10:00 presso la sede comunale di Via Manzoni, n.34.
La commissione in seduta pubblica verifica le istanze arrivate, entro i termini previsti dal presente Avviso, e le relative dichiarazioni e la documentazione presentata dai concorrenti.
Terminata la fase di ammissione la commissione all'uopo nominata procederà in seduta successiva alla valutazione dei progetti, valutazione che avverrà in seduta riservata.
Una volta terminata detta operazione la commissione in seduta pubblica comunicherà l'esito della selezione con la relativa graduatoria.

Art. 17

Modalità di presentazione delle domande

Entro e non oltre le ore 13.00 del giorno 27 maggio 2022

La domanda deve essere indirizzata al "COMUNE DI PESARO - UFFICIO PROTOCOLLO – Sportello Informa&Servizi presentata esclusivamente con PEC all'indirizzo comune.pesaro@emarche.it indicando l'esatta denominazione o ragione sociale del concorrente comprensiva di numero telefonico, ed **indirizzi mail e PEC** e riportare la seguente dicitura: **Procedura di selezione per la "Concessione in uso di locale di proprietà comunale sito in Pesaro zona centro storico, via Sabbatini nn.24 e 28 da adibire a bar/ristorante".**

Non si terrà conto delle domande pervenute oltre la data e ora indicata.

Alla Istanza di ammissione atta ad attestare validamente il possesso dei requisiti prescritti ai fini dell'ammissione, dovrà essere allegata la seguente documentazione:

- "Il Progetto tecnico/progettuale per la "Concessione in uso di locale di proprietà comunale sito in Pesaro zona centro storico, via Sabbatini nn.24 e 28 da adibire a bar/ristorante" sottoscritto dal concorrente o dal legale rappresentante se trattasi di società.
- Il prospetto di sostenibilità economica finanziaria del soggetto o ditta e piano economico per il periodo contrattuale

L'istanza di ammissione allegata al presente Avviso è, altresì, scaricabile al sito internet del Comune di Pesaro

Art.18
Sopralluogo
È fatto obbligo, per la partecipazione al presente avviso pubblico di effettuare un sopralluogo presso la struttura, prenotabile previo appuntamento tramite indirizzo mail: m.podrini@comune.pesaro.pu.it

da effettuarsi entro e non oltre il 18 maggio 2022.

- **Informazioni**

Un'apposita commissione valuterà le proposte progettuali pervenute.
Per quanto non previsto dal presente avviso pubblico si fa rinvio alle disposizioni legislative vigenti in materia.
Il presente Avviso ed i suoi allegati sono pubblicati integralmente sul sito web istituzionale del Comune di Pesaro nella sezione "Albo on line" (www.comune.pesaro.pu.it), nella sezione - Sezione Amministrazione Trasparente – Voce: Bandi di gara e contratti, - Atti delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori distintamente per ogni procedura e sezione istituzionale: Aree Tematiche – Suap associato, alla voce: Ultime Notizie SUAP associato sino al 31.05.2022.

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- a) comporta sanzioni penali (art. 76 D.P.R. 28.12.2000 n. 445);
- b) costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione a successive gare.

Si informa, ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 e degli articoli 7 e seguenti del D.lgs. 196/03 e ss.mm.ii. recante "Codice in materia di protezione dei dati personali", che i dati forniti dai partecipanti alla procedura di selezione sono necessari per la gestione del procedimento in oggetto e sono raccolti ed in parte pubblicati, in applicazione delle vigenti norme in materia di concessioni/affidamenti, a cura del Comune Pesaro. Sono riconosciuti ai concorrenti i diritti di cui all'art. 13 del D.lgs. citato esercitabili con le modalità di cui alla legge 241/90 e del vigente regolamento comunale recante norme in materia di accesso agli atti e alle informazioni.

Responsabile del procedimento:
Responsabile del procedimento è la Dott.ssa Marina Vagnini - Responsabile U.O. Attività economiche e Suap – mail m.vagnini@comune.pesaro.pu.it - Eventuali quesiti in merito alla procedura in oggetto devono essere inoltrati al R.U.P., all'indirizzo mail indicato, non oltre 6 giorni dalla scadenza prevista per la presentazione della domanda, formulate esclusivamente in lingua italiana. Le relative risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, all'indirizzo di posta elettronica indicato dall'operatore e mediante pubblicazione in forma anonima all'indirizzo internet http://www.comune.pesaro.pu.it - Sezione Amministrazione Trasparente – Voce: Bandi di gara e contratti, - Atti delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori distintamente per ogni procedura e sezione istituzionale: Aree Tematiche – Suap associato, alla voce: Ultime Notizie SUAP associato;

I chiarimenti dell'Amministrazione comunale costituiscono interpretazione autentica del presente Avviso Pubblico.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

Trattamento dei dati personali
I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del Regolamento 2016/679/UE (General Data Protection Regulation – GDPR), esclusivamente nell'ambito del presente procedimento.

Allegati:

Fac-simile domanda di partecipazione
Planimetria dei locali e area esterna
Schema contratto concessione
Elenco arredi

IL DIRIGENTE
SERVIZIO ECONOMIA E SVILUPPO URBANO
Dott. Marco Fattore

Pesaro 5 maggio 2022