



COMUNE DI PAU

PROVINCIA DI ORISTANO

"Paese dell'Ossidiana"

Via San Giorgio, 17 - 09090 PAU (OR) - Tel. 0783-939282

e-mail: ufficiotecnico@comune.pau.or.it - PEC: comune.pau@legalmail.it

<http://www.comune.pau.or.it/>

Bando di selezione per la concessione del locale comunale Adibito a Bar/Ristorante sito in Località *"Sennisceddu"*.

Il Responsabile del Servizio Tecnico

In esecuzione della Deliberazione della Giunta Comunale n°08 del 23/01/2025, della manifestazione di interesse del 11/11/2024 e in esecuzione della Determinazione del Responsabile dell'Area Tecnica n. 09 del 29.01.2025

Rende Noto

che l'Amministrazione Comunale di Pau intende assegnare in concessione a favore di un soggetto che attiverà, in forma imprenditoriale una struttura edilizia da adibire a "Bar/ristorante" censiti al Catasto del Comune di Pau al foglio 1 particella 56 del Comune di Pau (OR).

Pertanto, si indice una procedura ad evidenza pubblica con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'affidamento della Concessione dell'immobile di proprietà comunale Adibito a Bar/Ristorante sito in Località "Sennisceddu".

Il vincitore della selezione si aggiudicherà l'affidamento della concessione in uso per un periodo di tempo pari a **dieci** anni, salvo eventuali proroghe.

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

Ai fini del presente Bando si chiarisce che, essendo l'immobile sito in un terreno gravato da uso civico, **come da art.6 comma 3 Titolo II del REGOLAMENTO PER L'ESERCIZIO, LA DISCIPLINA E LA GESTIONE DEI TERRENI GRAVATI DA USO CIVICO NEL COMUNE DI PAU** -Approvato con Delibera del Consiglio Comunale di Pau n. 26 del 26 Novembre 2021, Esclusivamente nell'eventualità in cui nella procedura pubblica per l'assegnazione del bene non dovessero pervenire Domande da parte di soggetti residenti a Pau, ma solo da parte di soggetti residenti in altri Comuni, la struttura in questione potrà essere assegnata anche ad un soggetto che al momento dell'emanazione del bando sia residente in un altro Comune **a condizione di stabilire la propria residenza fiscale nel Comune di Pau prima dell'atto formale di assegnazione.**

Per quanto sopra esposto resta inteso che domande ritenute idonee da parte dei residenti del Comune di Pau avranno la priorità di assegnazione dell'immobile

Localizzazione e caratteristiche della concessione

La struttura oggetto della concessione è individuata nella tavola allegata ed è di stinata in catasto al foglio 1 particella 56 del Comune di Pau (OR).

La struttura stessa si sviluppa in un unico piano per una superficie pari a 240 mq con una suddivisione degli ambienti così come segue:

1. Sala ricevimento con annesso angolo bar e zona pizzeria (con forno a legna) capienza interna pari a circa 80 coperti
2. Cucina
3. Servizi igienici personale
4. Dispensa
5. Servizi igienici ospiti
6. Area esterna

È ammesso l'utilizzo della struttura anche per altre attività di carattere ricreativo e culturale che, gestite in forma imprenditoriale, siano compatibili con le attività del "Bar/ristorante" e contribuiscano all'accrescimento delle potenzialità di sviluppo imprenditoriale della struttura stessa.

Affidamento della gestione

Le condizioni generali di affidamento in concessione prevedono i seguenti oneri per le parti:

A) **L'Amministrazione Comunale**, per il periodo di **dieci** anni:

- mette a disposizione del soggetto gestore la struttura, nelle condizioni di agibilità in cui si trova al momento del bando, dietro il pagamento di un canone di locazione; il canone è determinato nella misura del corrispettivo offerto in sede di selezione;
- mette a disposizione del soggetto gestore, al fine di completare al meglio gli ambienti in base alle specifiche esigenze lavorative, la cifra pari a 50.000,00 € a titolo di rimborso per l'acquisto di attrezzature e/o arredi utili all'attività, resta inteso che tali attrezzature e/o arredi a termine della concessione diventeranno di proprietà dell'Amministrazione stessa e che ne valuterà il corretto uso e stato di manutenzione durante tutto il titolo della concessione riservandosi il beneficio di risarcimento di quanto rimborsato in caso di cattivo o non conforme utilizzo delle stesse o deterioramento non dovuto al normale utilizzo.

B) **Il concessionario**, nel corso della gestione, dovrà:

- Eseguire le attività finalizzate alla realizzazione dell'iniziativa e all'avvio dell'attività;
- produrre, a richiesta del servizio comunale entro e non oltre sei mesi dalla concessione dei locali, tutta la documentazione comprovante l'apertura formale delle posizioni assicurative, contributive, previdenziali e fiscali l'eventuale attivazione di rapporti di lavoro dipendente;
- acquisire le necessarie autorizzazioni amministrative per l'esercizio delle attività che si intende attivare;
- prestare disponibilità e collaborazione ad eventuali iniziative di animazione ed aggregazione che l'Amministrazione promuoverà;
- assicurare la custodia e garantire la vigilanza quotidiana sui beni concessi;
- provvedere alla manutenzione ordinaria, alla pulizia ordinaria della struttura - compresi gli spazi di pertinenza alla rimozione dei rifiuti ed al ritiro degli stessi nell'ambito del servizio di raccolta;
- presentare un rendiconto economico annuale delle attività svolte nell'ambito della gestione;
- utilizzare i beni esclusivamente per l'attività programmata.
- la preventiva autorizzazione del Comune per eventuali periodi di chiusura;
- Deve sempre essere GARANTITA l'apertura nei festivi (eccetto il 25 Dicembre e il 1 Gennaio), durante gli eventi che si svolgeranno nel territorio di Pau e durante le feste paesane.
- l'esecuzione a proprie spese degli **interventi di manutenzione ordinaria dell'intera struttura e dell'area esterna pertinenziale**, compresi i relativi impianti e ogni bene presente, nonché compresi tutti i lavori che dovessero rendersi necessari al rilascio delle prescritte autorizzazioni amministrative e sanitarie, **resta inteso che gli interventi di manutenzione straordinaria riconducibili ad un**

evidente stato di carenza della normale manutenzione o tenuta in pristino saranno addebitati e richiesti al concessionario;

- segnalare la presenza, l'attività e l'apertura della struttura mediante apposizione di adeguata segnaletica, da concordarsi con il Comune;
- la riconsegna degli spazi liberi da cose non di proprietà Comunale e persone alla scadenza del contratto, nonché tutta la documentazione tecnica relativa all'immobile fino a quel momento detenuta dal concessionario.

Al concessionario è fatto obbligo, inoltre, di segnalare eventuali danneggiamenti dei luoghi.

Il concessionario si assume gli oneri relativi ai consumi di acqua, energia elettrica, combustibili e telefono, necessari per il funzionamento della struttura. A tale scopo il concessionario assumerà la titolarità delle utenze, provvedendo, a propria cura e spese, per la successione nei contratti di somministrazione in corso. Il concessionario si impegna ad avere cura dei locali e di tutto il complesso con la presenza assidua e costante del personale per tutti i giorni dell'anno.

Soggetti destinatari e requisiti

Sono ammessi a partecipare alla selezione:

1. imprese già costituite, anche in forma di società cooperative;
2. soggetti che intendano costituire nuove imprese.

I concorrenti, per potere assumere la gestione del locale oggetto di concessione, sono tenuti a possedere (o ad acquisire entro il termine di 5 mesi dalla concessione):

- sede legale e/o operativa nel Comune di Pau;
- l'abilitazione allo svolgimento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- il requisito dell'iscrizione al Registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura.

Documentazione richiesta per l'ammissione

I concorrenti, ai fini della ammissione alla selezione, dovranno presentare la documentazione in carta semplice indicata di seguito, che comprende le dichiarazioni e le autocertificazioni richieste e che consta di:

A. ISTANZA sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto concorrente, redatta esclusivamente sull'apposito modulo allegato al presente bando, che dovrà contenere:

1. il nominativo del titolare della ditta, che sarà responsabile, per ogni problema relativo all'attività di gestione del locale oggetto della concessione, ed interlocutore unico dell'Amministrazione Comunale;
2. il possesso dei requisiti necessari per l'attuazione dell'attività oggetto del bando o l'impegno ad acquisirli entro il termine di tre mesi dalla concessione;
3. l'impegno ad applicare le norme contrattuali previste dal contratto di lavoro del settore per i propri eventuali dipendenti e soci;
4. di disporre all'interno della propria organizzazione di professionalità e di competenze adeguate per l'espletamento dell'attività;
5. l'impegno ad accettare in ogni sua parte le condizioni del presente avviso;
6. di aver preso compiuta visione e cognizione di tutti gli elementi e le circostanze che hanno influito sulla determinazione dell'offerta;

La mancata sottoscrizione dell'istanza determinerà l'esclusione dalla selezione.

B. IL PROGETTO di gestione che dovrà dimostrare la fattibilità dell'iniziativa e la redditività dell'investimento proposto. Il progetto dovrà contenere:

- Descrizione delle modalità di conduzione e gestione dell'attività;
- Conto economico previsionale;
- Descrizione del personale da impiegare;
- Piano degli investimenti con la descrizione di eventuali ulteriori attrezzature, impianti, macchinari e quant'altro occorrente a rendere funzionale e operativa la struttura;
- Il curriculum del soggetto proponente;
- L'atto costitutivo e lo statuto (per le società);

C. L'OFFERTA (modulo offerta)-(separata e in busta chiusa) in cifre ed in lettere, per la gestione annua del complesso. L'offerta dovrà essere formulata in aumento sull'importo a base d'asta di €1.000,00 (mille) annui.

La mancata presentazione del progetto o dell'offerta determineranno l'esclusione dalla selezione.

Modalità e termini di presentazione della domanda

I concorrenti dovranno consegnare all'Ufficio Protocollo del Comune di Pau, l'istanza, redatta su carta resa legale mediante applicazione di bollo da €. 16,00, corredata dai documenti richiesti, trasmessa a pena di esclusione **esclusivamente a mezzo PEC** all'indirizzo **protocollo.pau@legalmail.it** e dovrà pervenire entro e non oltre le ore **13.00** del giorno **17.02.2025** con indicazione dell'oggetto "**BANDO CONCESSIONE IN USO LOCALE BAR/RISTORANTE - SENNISCEDDU**";

Per la consultazione del bando e dei relativi allegati, gli interessati possono scaricare la documentazione dal sito web del comune al link <https://www.comune.pau.or.it/it/> sezione bandi

Esame delle domande e approvazione della graduatoria

L'esame della documentazione verrà eseguito da apposita commissione tecnica, che si riunirà nella sala consiliare del comune di Pau nella giornata del **25.02.2025, alle ore 10:00**, la quale procederà alle seguenti operazioni:

- verifica della documentazione inviata via PEC in relazione ai tempi di arrivo, verifica del contenuto, in relazione alla regolarità di presentazione degli stessi;
- apertura ed esame della documentazione amministrativa necessaria per l'ammissione, ammettendo alla procedura soltanto i concorrenti che risulteranno in possesso dei requisiti di qualificazione;
- esame e valutazione del progetto con relativa attribuzione dei punteggi sulla base dei criteri e parametri di valutazione;
- formazione della graduatoria dei partecipanti alla selezione.

Attribuzione del punteggio

La commissione giudicatrice formerà la graduatoria di merito sulla base di valutazioni riferite a:

1. Qualificazione professionale del soggetto
2. Qualità tecniche ed economiche del progetto
3. Conoscenza del territorio delle sue peculiarità presentazione di proposte di sviluppo territoriale e di collaborazione con gli altri operatori locali

La commissione valuterà il progetto attribuendo un punteggio fino a 100 punti, suddivisi secondo i seguenti criteri:

	punteggio
Qualificazione professionale del soggetto - precedenti esperienze del soggetto nella gestione di esercizi o attività analoghi o assimilabili a quelli oggetto della selezione: per ogni anno di esperienza 5 punti	40 punti
Offerta economica	15 punti
Qualità tecniche del progetto -Intese come capacità organizzativa ed innovativa, valutata tramite l'analisi del progetto contenente le modalità di organizzazione delle attività - Conoscenza del territorio dove si colloca la sede del progetto scelto intesa come descrizione dei potenziali punti di interesse e loro valorizzazione promozione e sviluppo, collaborazione con gli altri operatori locali.	45punti

Per ciascuno dei criteri sopra elencati, con l'eccezione per la qualificazione professionale del soggetto-verranno applicati i seguenti coefficienti di valutazione:

giudizio	coefficiente
1) ottimo	1
2) elevato	0,8
3) buono	0,7
4) sufficiente	0,6
5) mediocre	0,4
6) insufficiente	0,2

Per quanto concerne il progetto esso dovrà contenere una proposta con almeno i seguenti requisiti minimi:

1. Proposta sulla gestione della fruizione dell'area;
2. Calendario di apertura e chiusura con particolare riguardo ad una facile ed efficiente reperibilità, dotandosi, a proprie spese, di adeguati strumenti di comunicazione (telefonia, posta elettronica, wi-fi), che dovranno servire anche per i rapporti con il pubblico/utenza (informazioni, prenotazioni);
3. Gestione in efficienza e pulizia della struttura e l'area pertinenziale esterna assegnata;
4. comportamento ambientalmente sostenibile, quali utilizzo di prodotti di consumo poco inquinanti o a basso impatto ambientale, contenimento degli sprechi (idrici, energetici ecc..) e della produzione di rifiuti non degradabili, raccolta differenziata dei rifiuti ecc.;
5. Gestione e segnalazione della presenza, l'attività e l'apertura della struttura mediante apposizione di adeguata segnaletica, da concordarsi con il Comune;

In presenza di una sola candidatura si potrà non procedere all'affidamento qualora la commissione ritenga insufficiente il progetto presentato.

Pau,29/01/2025

Il Responsabile del Servizio Tecnico
Ing. Giovanni Antonio Emanuele Vacca