

**AVVISO PUBBLICO PER LA CONCESSIONE D'USO DEGLI SPAZI DEL PALAZZETTO DELLO
SPORT SITO IN VIA DEL BOSCO N. 27 DA DESTINARSI A BAR
DAL 23/09/2024 AL 22/09/2026**

1. Ente Concedente

L'Ente Concedente è il Comune di Treviglio, Piazza Manara n. 1, 24047 Treviglio (BG) C.F./P.IVA 00230810160 pec: comune.treviglio@legalmail.it; e-mail: ufficio.sport@comune.treviglio.bg.it; sito istituzionale su cui sono pubblicati i documenti di gara: <http://www.comune.treviglio.bg.it>

2. Oggetto della concessione

In esecuzione della determinazione dirigenziale n. 1018 del 02/09/2024, con il presente avviso pubblico il Comune di Treviglio intende procedere all'assegnazione in concessione d'uso a titolo oneroso dei locali e spazi del Palazzetto dello Sport sito in via del Bosco, 27 da destinarsi a Bar.

I locali destinati al servizio Bar sono situati all'interno del Palazzetto dello Sport sito in via del Bosco n.27, come da planimetria allegata al presente avviso pubblico (allegato A1).

La superficie convenzionale è pari a mq 8,5 circa:

La distribuzione dei locali è così articolata: zona bancone, zona tinello e magazzino.

I locali e gli spazi saranno concessi arredati. All'interno dei locali si trovano: mensola bancone, lavandino, banco spillatrice, armadio per macchina del caffè, zona tinello con armadietti e lavello, uno sgabello, magazzino con armadio e scaffali, con esclusiva destinazione a bar per la somministrazione di alimenti e bevande e con divieto di ogni altra destinazione. Il Concessionario sarà tenuto al rispetto dell'uso previsto.

L'immobile sarà assegnato e consegnato al Concessionario nello stato di fatto e di diritto in cui si trova, rimanendo a carico del Concessionario la richiesta e l'ottenimento di tutte le eventuali licenze, autorizzazioni amministrative, sanitarie e/o di pubblica sicurezza occorrenti per l'uso stabilito, senza che l'aggiudicazione costituisca impegno al rilascio delle stesse da parte del Comune di Treviglio e di altri Enti Pubblici.

Il concessionario dovrà pertanto possedere tutti i requisiti necessari all'ottenimento delle relative autorizzazioni per l'espletamento delle attività.

Il bar dovrà essere aperto in occasione di tutti gli eventi ospitati all'interno del Palazzetto sia durante la settimana che nei week-end quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: eventi e manifestazioni sportive, eventi di pubblico spettacolo, eventi privati per cui sia richiesta l'apertura del bar.

E' obbligatorio prevedere la presenza di distributori, sempre correttamente funzionanti, di bevande calde e fredde e snack, nella misura massima di n. 4 (quattro) distributori.

E' vietato mutare la destinazione d'uso prevista, nonché realizzare qualsiasi costruzione e, fuori dai locali, installare o consentire l'installazione di impianti di qualsiasi genere, senonché precari e amovibili, ivi compresi quelli pubblicitari.

L'utenza del Palazzetto, considerati sia gli eventi sportivi riferiti ai campionati nazionali, sia le attività di pubblico spettacolo è stimata in circa 40.000 spettatori all'anno.

3. Canone della concessione

Il canone annuale a base d'asta dell'immobile è pari a **€ 12.000,00 (dodicimila/00)**.

Il canone della concessione d'uso sarà quello risultante dall'esito della procedura espletata in virtù del presente avviso pubblico.

4. Durata della concessione

La durata della Concessione è di anni 2 (due) a decorrere dal 23/09/2024 al 22/09/2026.

Il Comune si riserva la facoltà, con adeguata motivazione, di proseguire il rapporto con il Concessionario per la durata massima di ulteriore anni 1 (uno).

E' escluso il rinnovo tacito e non è riconosciuto alcun diritto al rinnovo in capo al Concessionario.

Nessuna richiesta e/o pretesa di indennizzi o rimborsi potrà essere avanzata dal Concessionario nei confronti del Comune di Treviglio in caso di chiusura del Palazzetto dello Sport per eventi imprevedibili e/o per causa di forza maggiore.

5. Sopralluogo

I partecipanti alla presente procedura, prima di formulare l'offerta, dovranno effettuare sopralluogo da concordarsi con almeno tre giorni di anticipo rispetto alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, al seguente indirizzo mail: ufficio.sport@comune.treviglio.bg.it; in modo che i concorrenti siano resi pienamente edotti dell'ubicazione, estensione e condizioni dei locali e degli spazi che verranno concesse in uso al Concessionario.

Il sopralluogo si svolgerà presso il Palazzetto dello Sport.

6. Soggetti ammessi alla selezione

Saranno ammessi a partecipare alla selezione operatori economici singoli (imprese individuali, società commerciali, società cooperative) ovvero consorzi, raggruppamenti temporanei di imprese, costituiti o costituendi.

I soggetti partecipanti, qualunque sia la forma giuridica, devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

A) Requisiti di ordine generale

- insussistenza di situazioni che determinano l'incapacità a contrarre con la P.A.;
- insussistenza di cause di esclusione, automatiche e non automatiche, previste dagli artt. 94 e 95 del D.Lgs. n.36/2023 per quanto compatibili.

B) Requisiti di ordine speciale

- iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (o a registro equivalente in altro stato UE) comprensiva dell'esercizio di attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- nel caso di cooperative sociali – iscrizione al Runts – Registro Unico Nazionale del Terzo Settore;

C) Requisiti di capacità economica e finanziaria

- fatturato globale negli ultimi 3 esercizi pari ad almeno € 120.000,00 da comprovare attraverso i bilanci regolarmente approvati.

D) Requisiti di capacità tecnica e professionale

- requisiti prescritti per l'ottenimento delle licenze/autorizzazioni necessarie allo svolgimento del servizio di somministrazione e commercio di alimenti e bevande prescritti dagli artt. 65 e 66 della Legge Regione Lombardia n. 6/2010, nonché dall'art. 71 del D. Lgs. n. 59/2010 e dagli artt. 11 e 92 del R.D. 18 giugno 1931, n. 773;
- possesso dell'attestazione di frequenza dei previsti corsi H.A.C.C.P da parte dell'O.S.A. - Operatore del Settore Alimentare - responsabile della sicurezza igienico sanitaria degli alimenti (ovvero il responsabile del sistema H.A.C.C.P. del bar, inteso quale sistema di autocontrollo alimentare);
- aver svolto servizi analoghi per eventi stagionali, sportivi, spazi all'aperto, per almeno 24 mesi, anche non continuativi, negli ultimi tre anni anteriori alla data di pubblicazione del presente avviso.

Nel caso di Raggruppamenti Temporanei di imprese o consorzi è richiesto il possesso dei requisiti generali in capo a tutti i componenti del raggruppamento, mentre i requisiti di capacità economica e finanziaria e quelli di capacità tecnico-professionale potranno essere dimostrati con riferimento all'intero raggruppamento.

7. Termine e indirizzo di ricezione delle offerte

Il plico contenente la domanda di partecipazione, corredata dalla richiesta documentazione, dovrà pervenire, **apena di esclusione**, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, entro e non oltre le ore 12:00 **del 13/09/2024**, scegliendo tra le seguenti modalità:

- presentazione a mani presso il Protocollo del Comune - P.zza Manara n. 1 – piano terra entro le ore 12:00 del 13/09/2024;
- trasmissione a mezzo raccomandata A/R al seguente indirizzo: Comune di Treviglio – P.zza Manara n. 1 – Ufficio Sport – 24047 Treviglio (BG)

In ogni caso il limite massimo ai fini della presentazione, sia per la consegna a mano sia per la ricezione tramite posta, è quello sopraindicato, non assumendosi l'Amministrazione Comunale alcuna responsabilità in merito a ritardi non imputabili ad un suo comportamento colposo o doloso. Farà fede il timbro della data di ricevimento e l'orario posto dall'Ufficio Protocollo all'atto del ricevimento.

Le domande e i plichi, con qualsiasi mezzo pervenuti, ricevuti successivamente alla scadenza del termine suddetto, anche se per causa di forza maggiore, non saranno ritenuti validi ed i relativi partecipanti non saranno ammessi alla selezione. Non saranno ammesse richieste aggiuntive o sostitutive.

L'Amministrazione non valuterà le domande pervenute oltre detto termine e non si assume alcuna responsabilità per la dispersione, lo smarrimento o il mancato recapito o disguidi o altro dovuto a fatto di terzi, a caso fortuito o a forza maggiore.

8. Modalità di presentazione delle offerte

I partecipanti alla selezione, **a pena di esclusione**, dovranno presentare un plico sul quale riportare esternamente la denominazione del soggetto partecipante (ragione sociale, sede, codice fiscale e/o partita IVA e la seguente dicitura:

"NON APRIRE – AVVISO PUBBLICO PER LA CONCESSIONE D'USO DEI LOCALI DEL PALAZZETTO DELLO SPORT DA DESTINARSI A BAR – PERIODO 2024/2026 ”.

Il plico deve essere sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura e dovrà contenere le seguenti tre buste chiuse e sigillate:

- BUSTA 1, contenente la documentazione amministrativa necessaria per la partecipazione;
- BUSTA 2, contenente l'offerta tecnica in apposita busta chiusa intestata al partecipante e riportante l'oggetto della selezione. La busta deve essere sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura e deve riportare la seguente dicitura: OFFERTA TECNICA;
- BUSTA 3, contenente l'offerta economica in apposita busta chiusa intestata al partecipante e riportante l'oggetto della selezione. La busta deve essere sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura e deve riportare la seguente dicitura: OFFERTA ECONOMICA.

La documentazione presentata dal partecipante dovrà contenere tutte le dichiarazioni riportate nei modelli allegati al presente avviso pubblico. La documentazione dovrà essere redatta in lingua italiana, a pena di esclusione. Allo stesso modo, anche la domanda di partecipazione e le dichiarazioni dovranno essere redatte in lingua italiana e debitamente sottoscritte con firma leggibile.

8.1 Contenuto della Busta 1 – Documentazione amministrativa

I partecipanti dovranno presentare la documentazione richiesta e qui di seguito riportata:

A) Domanda di partecipazione, completa di marca da bollo (salvo esenzioni previste per legge), redatta come da modello predisposto dall'Amministrazione comunale ed allegato al presente avviso pubblico (modello A).

Nel caso di RTI/consorzi già costituiti, la domanda di partecipazione dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa mandataria.

Per RTI costituendi o consorzi da costituirsi, la domanda di partecipazione dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante di ciascun componente.

Se procuratore o mandatario, deve essere allegata la relativa procura ovvero il mandato collettivo con rappresentanza in copia autenticata.

La domanda di partecipazione dovrà contenere la dichiarazione sostitutiva del legale rappresentante di ciascun soggetto partecipante, in forma singola o di raggruppamento, costituito o costituendo, circa l'inesistenza di situazioni di cui all'art. 94 e all'art. 95 del D. Lgs. n. 36/2023, nonché circa il possesso dei requisiti di idoneità professionale, di capacità economico finanziaria e di capacità tecnica previsti dal presente avviso pubblico.

B) Fotocopia della carta d'identità/documento di riconoscimento in corso di validità del legale rappresentante di ciascun soggetto partecipante, in forma singola o raggruppamento, costituito o costituendo, e di ciascun soggetto firmatario delle dichiarazioni rese ai sensi del D.P.R. 445/2000, se diverso dal/dalla legale rappresentante.

C) Esclusivamente in caso di RTI, dichiarazione di partecipazione in raggruppamento/consorzio costituito o costituendo, redatta come da modello predisposto dall'Amministrazione comunale ed allegato al presente avviso pubblico (modello B).

La domanda di partecipazione priva di sottoscrizione è nulla e comporterà l'esclusione dalla selezione.

Fatti salvi i casi di mancanza di elementi essenziali della domanda di partecipazione, in caso di mancanza di documenti o di necessità di chiarimenti, l'Amministrazione comunale assegnerà un termine di cinque giorni, **a pena di esclusione** dalla selezione, per le regolarizzazioni o per la presentazione di chiarimenti.

8.2 Contenuto della Busta 2 – Offerta tecnica

La busta con dicitura "OFFERTA TECNICA", chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà contenere, **a pena di esclusione** dalla selezione, l'offerta tecnica articolata nei seguenti elementi:

- A) proposta gestionale relativa al periodo di apertura dell'impianto sportivo;
- B) proposta gastronomica;
- C) procedure e modalità operative per la pulizia, la sanificazione e la disinfestazione periodica e giornaliera dei locali, arredi, macchine e attrezzature, nonché per l'osservanza delle norme igienico sanitarie;
- D) esperienza nella gestione di un bar, esperienza nella realizzazione di attività e progetti in attività similari così specificato all'articolo 6 del presente avviso.

L'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto partecipante e redatta secondo le indicazioni di cui al presente articolo.

Nel caso di raggruppamento temporaneo e di consorzio da costituirsi, l'offerta deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutti i rappresentanti degli operatori economici che intendono raggrupparsi o consorziarsi.

8.3 Contenuto della Busta 3 – Offerta economica

La busta con dicitura "OFFERTA ECONOMICA", chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà contenere l'offerta economica, redatta utilizzando esclusivamente il modello allegato al presente avviso (modello C), debitamente sottoscritto, con firma leggibile, dal Legale Rappresentante.

Nel caso di raggruppamento temporaneo e di consorzio da costituirsi, l'offerta deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutti i legali rappresentanti degli operatori economici che intendono raggrupparsi/consorziarsi.

Il partecipante dovrà indicare, **a pena di esclusione**, il canone offerto che non potrà essere inferiore a quello posto a base di gara.

Saranno escluse le offerte economiche in ribasso o di pari importo rispetto alla base d'asta.

La percentuale di rialzo potrà essere espressa con un massimo di tre cifre decimali; qualora le cifre decimali fossero in numero maggiore, si procederà ad arrotondare per eccesso o per difetto alla terza cifra decimale. È nulla e verrà esclusa l'offerta priva di sottoscrizione.

Le offerte plurime, alternative, condizionate e con riserve saranno considerate nulle e verranno escluse.

9. Criteri di selezione e aggiudicazione

La concessione oggetto del presente avviso sarà aggiudicata, attraverso valutazione da esprimersi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

A ciascun soggetto partecipante potrà essere attribuito un punteggio massimo pari a 100 punti, secondo la seguente articolazione:

- massimo 80 punti per l'offerta tecnica;
- massimo 20 punti per l'offerta economica.

La concessione sarà pertanto assegnata al soggetto che avrà ottenuto il punteggio più alto, sommando le due valutazioni (offerta tecnica + offerta economica), secondo l'ordine della graduatoria elaborata dalla Commissione di gara, al termine della valutazione delle offerte presentate.

In caso di parità di punteggio tra due o più soggetti partecipanti, l'aggiudicazione sarà effettuata in favore del soggetto partecipante che risulterà aver totalizzato un punteggio più alto per l'offerta tecnica; in caso di ulteriore parità di punteggio si procederà al sorteggio in seduta pubblica.

Si potrà procedere all'aggiudicazione anche qualora venga presentata una sola offerta purché valida, ferma restando in ogni caso la facoltà per la Concedente di decidere di non procedere all'affidamento, qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

10. Criteri di valutazione

10.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	
1.PROPOSTA GESTIONALE RELATIVA AL PERIODO DI APERTURA DELL'IMPIANTO SPORTIVO	punti 35 max
1.1. Organizzazione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande, da valutarsi in considerazione dei parametri sotto descritti:	
1.1.a) Modalità di allestimento del punto di ristoro (tipologia e dislocazione degli arredi), livello di dotazione e requisiti tecnici delle attrezzature utilizzate in aggiunta alle attrezzature già disponibili di proprietà del Comune di Treviglio per la razionale utilizzazione degli spazi, per il maggior confort e fruibilità delle aree preposte all'accoglienza degli utenti del bar	punti 20 max
1.1.b) Proposte e strumenti per implementare il servizio a favore dei fruitori del bar	punti 5 max
1.1.c) Indicazione del numero minimo di risorse umane e professionalità impiegate, descrizione delle misure previste per la copertura delle assenze e per la gestione dei picchi di attività	punti 5 max
1.1.d) Piano per la sostenibilità ambientale, avendo riguardo, a titolo di esempio non esaustivo all'utilizzo di materiale compostabile (piatti, bicchieri, ecc.), messa a disposizione di acqua del rubinetto, uso esclusivo di contenitori non monouso, ecc.)	punti 5 max
2. PROPOSTA GASTRONOMICA	punti max 20
2.1 Standard tecnici di qualità garantita rispetto alle derrate alimentari ed alle modalità di somministrazione dei pasti	punti 8 max
2.2 Varietà, qualità e tipologia dei prodotti offerti con particolare attenzione all'impiego di prodotti freschi, di prodotti locali e di prodotti biologici	punti 6 max
2.3 Proposte gastronomiche specifiche rivolte a determinate fasce di utenza (ad esempio, per bambini, per utenti con particolari esigenze alimentari, quali celiaci, vegetariani, ecc.),	punti 6 max
3.PROCEDURE E MODALITÀ OPERATIVE PER LA PULIZIA, LA SANIFICAZIONE E LA DISINFESTAZIONE PERIODICA E GIORNALIERA DEI LOCALI, ARREDI, MACCHINE E ATTREZZATURE, NONCHÉ PER L'OSSERVANZA DELLE NORME IGIENICO SANITARIE	punti max 10
Il punteggio verrà attribuito in relazione alla completezza ed efficacia delle procedure e delle modalità operative per la pulizia, la sanificazione e la disinfestazione periodica e giornaliera dei locali, arredi, macchine e attrezzature, nonché per le modalità e procedure di verifica dell'osservanza delle norme igienico sanitarie.	punti max 10
4.ESPERIENZA NELLA GESTIONE DI UN BAR – ESPERIENZA NELLA REALIZZAZIONE DI ATTIVITA' E PROGETTI SIMILARI	punti max 15
Il punteggio verrà attribuito in relazione all'importanza ed alle caratteristiche delle esperienze relative alle attività svolte negli ultimi 3 anni ritenute dal concorrente più significative della propria capacità a realizzare la prestazione sotto il profilo tecnico e riguardanti la gestione di bar e l'esperienza nella realizzazione di attività e progetti di natura simile, da valutarsi in relazione all'indicazione del bacino di utenza, della tipologia dei pasti somministrati, della tipologia di attività e progetti simili	punti max 15

Per ciascun criterio la Commissione esprimerà un giudizio che si tradurrà in un punteggio secondo la seguente scala di valutazione

SCALA DI VALUTAZIONE	COEFFICIENTE
Non valutabile	0
Parzialmente adeguato	0,3
Sufficiente	0,6
Discreto	0,7
Buono	0,8
Ottimo	1

Il punteggio per ciascun singolo criterio qualitativo sarà ottenuto moltiplicando il punteggio massimo previsto per il coefficiente corrispondente al giudizio espresso dalla Commissione.

Saranno ritenuti idonei solo i concorrenti che avranno ottenuto il punteggio di almeno 40/80.

10.2 – Criteri di valutazione dell’offerta economica

Sarà attribuito il punteggio massimo all’offerta economica che presenti il maggior canone rispetto al canone a base di gara, mentre alle altre offerte verrà attribuito un punteggio sulla base di un criterio di proporzionalità. In particolare, il punteggio, da attribuirsi in misura direttamente proporzionale, sarà assegnato sulla base della seguente formula matematica:

$$P_i = (C_i * 20) / C_{max}$$

dove:

P_i indica il punteggio per il canone annuo offerto dal singolo soggetto partecipante;

C_i indica il canone annuo offerto dal singolo soggetto partecipante;

C_{max} indica il canone annuo più alto offerto dai soggetti partecipanti.

10.3 Punteggio complessivo

Il punteggio complessivo finale per ciascun soggetto partecipante sarà determinato dalla somma del punteggio complessivo attribuito all’offerta tecnica (art. 10.1) e del punteggio complessivo attribuito all’offerta economica (art. 10.2).

11. Svolgimento delle operazioni di gara

La seduta pubblica presso gli uffici del Comune di Treviglio nella data ed ora indicate nella convocazione che sarà inviata a mezzo pec.

La Commissione, nominata dopo la scadenza dei termini di presentazione delle offerte, procederà all’apertura dei plichi presentati dai singoli soggetti partecipanti, al controllo formale delle buste contenute nei plichi, all’apertura della busta contenente la documentazione amministrativa e alla verifica della correttezza formale della documentazione presentata.

Nella stessa seduta la Commissione, qualora non fosse necessario richiedere chiarimenti ai fini dell’ammissione alla gara ai soggetti partecipanti, comunicherà gli esiti della verifica e aprirà il plico contenente l’offerta tecnica al fine del solo controllo formale del corredo documentale prescritto.

La Commissione, appositamente nominata, esaminerà, nel corso di una o più sedute riservate, che potranno essere eventualmente effettuate anche in modalità remota, l’offerta tecnica, assegnando ai singoli soggetti partecipanti il punteggio, applicando i criteri indicati nel presente avviso. Gli esiti della valutazione dell’offerta tecnica (punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche, eventuali esclusioni dalla gara dei soggetti partecipanti che non hanno superato la soglia di ammissione relativa all’offerta tecnica) saranno comunicati dalla Commissione di gara ai concorrenti in seduta pubblica nel giorno e nell’ora che verranno comunicati a mezzo pec. Nella stessa seduta pubblica, la Commissione di gara procederà con l’apertura delle offerte economiche dei soggetti partecipanti ammessi alla relativa valutazione; quindi, in seduta riservata, la Commissione di gara assegnerà i punteggi per l’offerta economica sulla base della formula matematica di cui all’art. 10.2 e successivamente stilerà la graduatoria finale.

La Commissione di gara in seduta pubblica renderà noti i punteggi economici assegnati e la graduatoria finale formatasi all’esito delle operazioni compiute.

La data e l’ora delle sedute pubbliche, nonché le modalità di partecipazione, saranno comunicate a mezzo pec.

12. Cause di esclusione

Non saranno ammesse le offerte degli operatori a carico dei quali sussista una delle cause di esclusione previste dal presente Avviso, ovvero quelle prive di sottoscrizione o di elementi essenziali non suscettibili di soccorso istruttorio.

13. Procedure di affidamento in caso di fallimento dell'esecutore o risoluzione del contratto per grave inadempimento

In caso di liquidazione giudiziale dell'aggiudicatario della concessione, o liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso, così come in ogni altro caso di risoluzione della concessione, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che abbiano partecipato alla selezione, risultanti dalla relativa graduatoria.

L'assegnazione avverrà alle condizioni proposte in sede di offerta.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà, in caso di accertata mancanza dei requisiti in capo all'aggiudicatario, anche dopo la stipulazione del contratto di concessione, di interpellare progressivamente i soggetti che abbiano partecipato alla selezione, risultanti dalla relativa graduatoria.

14. Aggiudicazione e stipula del contratto

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del soggetto che otterrà il punteggio complessivo più elevato.

Si potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida. In caso di parità di punteggio tra due o più soggetti partecipanti, l'aggiudicazione sarà effettuata in favore del soggetto che abbia totalizzato un punteggio più alto nell'offerta tecnica; in caso di ulteriore parità di punteggio si procederà al sorteggio in seduta pubblica.

E' facoltà dell'Amministrazione non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto e/o per ragioni di pubblico interesse, senza che i partecipanti possano rivendicare alcunché, compresi eventuali rimborsi per le spese di partecipazione.

L'aggiudicazione è disposta all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti ed è immediatamente efficace. In caso di esito negativo delle verifiche, si procede all'esclusione, alla segnalazione all'ANAC. Successivamente si procede a ricalcolare i punteggi e a riformulare la graduatoria procedendo altresì, alle verifiche. Nell'ipotesi di ulteriore esito negativo delle verifiche si procede scorrendo la graduatoria.

L'Ente e l'aggiudicatario stipuleranno un contratto che disciplinerà la concessione d'uso degli spazi oggetto del presente avviso pubblico.

Il contratto sarà stipulato secondo le modalità previste dalla vigente normativa.

Il Comune di Treviglio si riserva la facoltà, di chiedere l'avvio del servizio nelle more di stipulazione del contratto.

Il soggetto aggiudicatario dovrà stipulare una specifica polizza assicurativa e dovrà costituire, a garanzia degli obblighi assunti di pagamento del canone di concessione, la costituzione di un deposito cauzionale tramite fidejussione bancaria o assicurativa.

15. Osservanza del piano integrato di attività e organizzazione – Rischi corruttivi e trasparenza

Il concorrente si dichiara edotto del contenuto nel Piano integrato di attività e organizzazione, triennio 2024-2026, redatto ai sensi dell'art. 6 del D.L. n. 80/2021 e convertito con modificazioni in Legge n. 113/2021, ed in particolare la sottosezione 2.3-Rischi corruttivi e trasparenza che ha assorbito il Piano Triennale Prevenzione Corruzione e Trasparenza (L. 190/2012).

16. Codice di comportamento

Nello svolgimento delle attività oggetto di appalto, l'aggiudicatario, personalmente o tramite personale preposto, dovrà uniformarsi ai principi e, per quanto compatibile, ai doveri di condotta richiamati nel D.P.R. n. 62/2013, come modificato dal D.P.R. n. 81 del 13/07/2023 e nel Codice di comportamento del Comune di Treviglio, consultabile sul sito del Comune di Treviglio alla sezione Amministrazione Trasparente, che dichiara di conoscere ed accettare. La violazione degli obblighi derivanti dal codice suddetto Codice, comporta la risoluzione del contratto.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito istituzionale della stazione appaltante al seguente link: www.comune.treviglio.bg.it

17. Trattamento dei dati personali



Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), in materia di protezione dei dati personali, si comunica che i dati forniti saranno utilizzati esclusivamente per le finalità di gestione della presente procedura e saranno trattati successivamente per le finalità connesse alla gestione dell'affidamento in oggetto nel rispetto della normativa di cui al D.Lgs. n. 36/2023 – Codice dei contratti pubblici.

Il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei sia con supporti informatici a disposizione dei servizi della stazione appaltante coinvolti nel procedimento di affidamento.

Il conferimento dei dati ed il trattamento è necessari per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico.

Titolare del trattamento è il Comune di Treviglio, P.IVA 00230810160, con sede legale in Treviglio (BG) 24047 – Piazza L. Manara, 1, contatti dpo@comune.treviglio.bg.it.

Il titolare può trattare i dati direttamente, tramite propri dipendenti a ciò autorizzati, o avvalendosi di collaboratori esterni, che in tal caso assumono la qualifica di Responsabili del Trattamento.

L'elenco aggiornato dei Responsabili del Trattamento è resto disponibile dal Titolare su richiesta.

L'informativa per il trattamento dei dati personali è disponibile sul sito istituzionale <http://www.comune.treviglio.bg.it>.

18. IL RESPONSABILE DEL PROGETTO

Il Responsabile Unico del Progetto è la Dr.ssa Elisabetta Ciciliot, Responsabile del Settore Servizi Culturali, Informatici, Sport, Stampa e Informazioni al Cittadino (tel. 0363317505 – email: elisabetta.ciciliot@comune.treviglio.bg.it).

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

Dr.ssa Elisabetta Ciciliot

(Documento informatico firmato digitalmente
ai sensi del D.P.R. 445/2000 e del D.Lgs. 82/2005 e norme collegate)