

Area Lavori Pubblici e Patrimonio

BANDO DI GARA PER LA CONCESSIONE DELLA STRUTTURA DENOMINATA "BARETTO DELLE BOCCE" (BAR + AREA PERTINENZIALE) SITUATA ALL'INTERNO DEL PARCO PUBBLICO "E. BERLINGUER" DI RUSSI PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE - DURATA: ANNI 6 + 6

Il Comune di Russi indice una pubblica gara per la concessione della struttura di proprietà comunale denominata "Baretto delle Bocce" e della pertinente area circostante all'interno dell'area verde "E. Berlinguer" per la somministrazione di alimenti e bevande.

La concessione, non gratuita, di durata anni 6 + ulteriori 6 è descritta nell'**allegato CAPITOLATO** e nei **relativi ALLEGATI** approvati con Delib. CC n.13 del 26/4/2026.

REQUISITI RICHIESTI:

1. Possono presentare domanda i soggetti che, alla data di scadenza del presente bando, esercitano attività d'impresa coerente con quella proposta, risultano iscritti nel Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio competente, ai sensi dell'art. 2188 del Codice Civile e del D.P.R. 7 [dicembre](#) 1995, n. 581, e sono titolari di partita IVA attiva o in fase di registrazione ai sensi del D.P.R. 26 [ottobre](#) 1972, n. 63;
2. I concorrenti devono essere in possesso dei requisiti morali previsti dall'art. 71 del D.Lgs. 26 [marzo](#) 2010, n. 59, per l'esercizio dell'attività commerciale e, ove prevista, dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
3. I concorrenti non devono trovarsi in alcuna delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs. 6 [settembre](#) 2011, n. 159;
4. In caso di impresa individuale, i requisiti di cui ai commi precedenti devono essere posseduti dal titolare e dall'eventuale preposto; in caso di società, associazioni o altri organismi collettivi, i medesimi requisiti devono essere posseduti dal legale rappresentante, dall'eventuale preposto e dagli altri soggetti per i quali la legge prevede la verifica dei requisiti morali e antimafia;
5. Qualora l'attività proposta riguardi il settore alimentare e/o la somministrazione di alimenti e bevande, il concorrente dovrà essere in possesso dei requisiti professionali di cui all'art. 71, c.6, del D.Lgs. 26/3/2010 n.59, ovvero indicare un soggetto preposto in possesso dei medesimi requisiti;
6. In caso di attività alimentare o di somministrazione, l'assegnatario dovrà inoltre essere in regola, prima dell'avvio dell'attività, con tutti gli adempimenti igienico-sanitari e amministrativi previsti dalla normativa vigente, ivi compresi:
a) notifica sanitaria ai fini della registrazione dell'attività, ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004; b) predisposizione e adozione di procedure di autocontrollo igienico-sanitario basate sui principi HACCP, ai sensi dell'art. 5 del Regolamento (CE) n. 852/2004; c) formazione e/o addestramento del titolare, del preposto e degli addetti che manipolano alimenti, ai sensi dell'Alleg. II, Capitolo XII, del Regolamento (CE) n. 852/2004; d) presentazione della SCIA o di altro titolo abilitativo eventualmente richiesto ai sensi dell'art. 19 della Legge 7 [agosto](#) 1990, n. 241 e della normativa di settore vigente; e) rispetto delle disposizioni vigenti in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. 9 [aprile](#) 2008, n. 81, di prevenzione incendi di cui al D.P.R. 1 [agosto](#) 2011, n. 151, nonché delle ulteriori norme edilizie, urbanistiche, ambientali e in materia di gestione dei rifiuti eventualmente applicabili, ivi compreso il D.Lgs. 3 [aprile](#) 2006, n. 152;
7. Il possesso dei requisiti di cui al presente articolo è attestato mediante dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 [dicembre](#) 2000, n. 445 (sottoscrizione modulo di domanda debitamente compilato), fermo restando il potere dell'Amministrazione di effettuare i controlli previsti dall'art. 71 del medesimo D.P.R.;
8. La mancanza anche di uno solo dei requisiti suddetti comporta l'esclusione dalla procedura ovvero, se accertata successivamente, la decadenza dalla Concessione.

MODALITA' E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione per la concessione oggetto del presente capitolato avverrà, ai sensi degli artt. 13 e 14 del vigente Regolamento Comunale dei Contratti ("Offerta economicamente più vantaggiosa").

La valutazione riguarderà pertanto un'offerta economica e una offerta tecnica e sarà svolta in base ai criteri di valutazione di seguito indicati.

La Commissione giudicatrice potrà assegnare alle proposte/offerte regolarmente pervenute fino ad un massimo di 100 punti di cui **90 punti all'offerta tecnica e 10 punti alla offerta economica**, così come di seguito ripartiti:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA, max. punti 90, sub-parametri:

a) precedente esperienza nella gestione di pubblici esercizi: **max. punti 10**
sarà assegnato un punto per ogni anno di gestione, con arrotondamento alla unità superiore in caso di frazione di anno pari o superiore a 6 mesi.

b) Progetto di gestione e organizzazione dell'attività:

- periodi di apertura annuale, settimanale e giornaliero comprensivo di orari: **max punti 10**
sarà valutata l'ampiezza superiore al periodo ed agli orari minimi fissati dal Comune ()*

() sono gradite proposte realistiche; saranno scarsam. valutate le offerte che prevedono improbabili aperture "h24" e/o "tutto l'anno"*

- organizzazione della attività e del personale addetto: **max punti 5**
sarà valutata l'adeguatezza rispetto ai contenuti degli atti di gara e del progetto presentato;

- qualità dei prodotti (alimenti e bevande) proposti: **max punti 5**
sarà valutata la proposta di fornitura tramite filiera a "km zero"

- ampiezza/estensione della gamma dei prodotti proposti **max punti 5**
sarà valutata positivamente la proposta di prodotti no-glutine, no-lattosio, vegetariani, vegani, etc... tesi a favorire l'inclusività sociale

- proposta di programmazione e realizzazione di attività ludiche e/o ricreative (anche commerciali) mediante presentazione di un progetto sintetico: **max punti 15**
sarà valutata l'adeguatezza rispetto alle finalità del presente bando ed il grado di realizzabilità delle iniziative

- proposta di programmazione e realizzazione di attività in collaborazione con associazioni locali, istituzione scolastica e altre attività locali (anche commerciali) mediante presentazione di un progetto sintetico **max punti 15**
sarà valutata l'adeguatezza rispetto alle finalità del presente bando ed il grado di realizzabilità delle iniziative

c) miglioramenti e/o integrazioni della struttura sia internamente che esternamente e delle pertinenze **max punti 25**
Tale proposta dovrà essere corredata da disegni e schede tecniche dettagliate, progetti, preventivi di spesa e cronoprogramma indicante i tempi di realizzazione del miglioramento offerto all'interno dei 6 anni di gestione.

In caso di aggiudicazione, le proposte ed i progetti presentate/i in fase di gara dovranno comunque essere sottoposte/i, volta per volta, prima della realizzazione, all'autorizzazione dell'ufficio comunale competente, ed ai corrispondenti collaudi ove necessari o dovuti.

N.B.: nell'offerta tecnica il progetto/programma organizzativo-gestionale proposto deve risultare complessivamente coerente col progetto di riqualificazione della struttura

La mancata realizzazione degli incrementi proposti in sede di gara di cui al suddetto punto c) costituirà motivo di revoca della concessione.

Modalità di attribuzione dei punteggi della offerta tecnica: si provvederà alla assegnazione discrezionale dei punteggi dai parte dei singoli commissari.

La Commissione ha facoltà di richiedere approfondimenti e/o ridotte integrazioni rispetto a

particolari e specifiche dichiarazioni risultanti di dubbia o difficoltosa valutabilità.

OFFERTA ECONOMICA:

Punteggio massimo 10 PUNTI

da valutarsi sulla base dei seguenti parametri e criteri:

Il punteggio di 10 punti verrà attribuito al richiedente che avrà offerto il maggior rialzo rispetto al canone annuo di base di **EURO 3.600**; alle offerte minori il punteggio sarà assegnato, a scalare, in matematica proporzione.

AGGIUDICAZIONE: in via definitiva la concessione gestione verrà aggiudicata al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai parametri tecnico qualitativi e della offerta economica.

Relativamente all'esame dei progetti-programmi di cui all'offerta tecnica la Commissione giudicatrice ha facoltà di richiedere ulteriori chiarimenti e delucidazioni sui progetti stessi allo scopo di poter formulare giudizi meglio approfonditi e documentati, nonché di verificare la veridicità delle dichiarazioni prodotte.

I contenuti della offerta tecnica e economica sono vincolanti per l'offerente; la proposta progettuale costituirà allegato del successivo contratto.

N.B.: LA CONCESSIONE SARA' AGGIUDICATA ANCHE IN PRESENZA DI UNA SOLA OFFERTA A CONDIZIONE CHE IL PUNTEGGIO ASSEGNATO SIA ALMENO PARI O MAGGIORE DI 70 PUNTI SU 100 (in caso di offerta idonea ma inferiore ai 70/100, la Giunta Comunale ha facoltà di rifiutarla)

SOPRALLUOGO:

E' obbligatorio per gli interessati, a pena di esclusione, effettuare il sopralluogo della struttura oggetto della presente gara (previo appuntamento telefonico al numero 0544-587607 Area LL.PP. e Patrimonio). Il sopralluogo deve essere effettuato prima della formulazione dell'offerta e verrà rilasciata apposita attestazione da allegare ai documenti di partecipazione alla gara. Nel verbale di sopralluogo l'offerente ha facoltà di esprimere le sue valutazioni circa eventuali potenzialità e/o carenze rilevate nella struttura complessivamente in concessione (bar + area esterna) rispetto alla stagionalità

DOCUMENTI DA INSERIRE NELL'OFFERTA / INDICAZIONI PER COMPILAZIONE:

Nella BUSTA-CONTENITORE recante la dicitura “CONTIENE OFFERTA PER GESTIONE BARETTO DELLE BOCCE” dovranno essere contenute, in busta ulteriormente chiusa e sigillata e siglata sui lembi:

BUSTA A - “AUTODICHIARAZIONE”:

autodichiarazione ALLEGATO A compilata con dati anagrafici e fiscali del soggetto partecipante + dati di contatto (telefono e indirizzo email) + documento d'identità + attestazione di avvenuto sopralluogo

BUSTA B - “OFFERTA TECNICO-PROGETTUALE”:

Il concorrente deve indicare ed allegare quanto segue (possibilmente in ordine):

1. precedente esperienza in attività analoghe: indicare quale e quanta;
2. periodo di apertura annuale: indicare un periodo che risulti più ampio del 1/5-30/9 (*vedi nota);
3. orario di apertura: indicare un orario di apertura giornaliero (7 gg. su 7) che risulti maggiore delle ore 14-23 di apertura/chiusura;

4. organizzazione della attività e del personale in relazione e coerenza rispetto al complessivo progetto presentato;
5. qualità prodotti proposti e valorizzazione del “km zero”;
6. estensione gamma prodotti (valorizzazione “inclusività”);
7. progetto sintetico che elenchi ed illustri le attività ludiche e/o ricreative (anche commerciali) che si intende mettere in campo;
8. progetto-programma che illustri le attività e gli eventi da sviluppare e realizzare in eventuale collaborazione con associazioni, scuole, altre attività commerciali;
9. progetti ed elaborati (con schede tecniche illustrative) per miglioramenti, modifiche e/o integrazioni della struttura esistente, sia all'interno che all'esterno; va indicato il cronoprogramma indicante i tempi di realizzazione delle migliorie proposte all'interno dei 6 anni di gestione, riportando ed allegando ove possibile per ciascuna di esse il corrispondente preventivo di spesa.

NELLA COMPILAZIONE DELL'OFFERTA TECNICO-PROGETTUALE SI RACCOMANDA LA MASSIMA ATTENZIONE ALLA COERENZA-REALISMO DI QUANTO INDICATO ED ALLA CORRISPONDENZA RISPETTO ALLE POTENZIALITA' E LIMITI DELLA STRUTTURA IN CONCESSIONE

BUSTA C - “OFFERTA ECONOMICA”

il partecipante deve indicare il canone da corrispondere annualmente al Comune; la somma deve essere maggiore del limite minimo fissato dal Comune in **euro 3.600** (compilare allegato “C”);

SCADENZA OFFERTE:

Le offerte, come sopra strutturate, devono pervenire entro e non oltre le ore 12 del giorno 27 aprile 2026

La busta-contenitore deve pervenire al Comune di Russi via PEC (pg.comune.russi.ra.it@legalmail.it) o consegnata a mano all'Ufficio Protocollo del Comune, sede centrale Piazza Farini n.1, piano terra, nei seguenti gg./orari di apertura:

- mattino: dal lun. al ven. ore 8,30-12,30
- pomeriggio: mart. e giov. ore 15-17

RIFERIMENTI E CONTATTI:

Ufficio Gestione Beni Immobili Comunali presso Area LL. PP. e Patrimonio, Via Babini 1 – Russi, tel. 0544587607 – sventuri@comune.russi.ra.it