

## CONCESSIONE DELL'IMMOBILE E DEI TERRENI INSISTENTI NEL PARCO "ISOLA" A MALALBERGO

### BANDO DI GARA

Il Settore Gare e Contratti dell'Unione di Comuni Terre di Pianura (Stazione Appaltante) operante in qualità di centrale di committenza per conto del Comune di Malalbergo, (Ente Committente), in esecuzione della propria determinazione n. 947 del 16/12/2022, indice una procedura aperta per l'affidamento in concessione dell'immobile e dei terreni insistenti nel Parco "Isola" a Malalbergo.

La presente procedura costituisce concessione di bene indisponibile comunale di cui all'art. 826 del c.c., pertanto ai sensi degli artt. 4 e 164 del D.Lgs. 50/2016 non è soggetto all'applicazione del Codice dei Contratti Pubblici D.Lgs. 50/2016.

#### **Art. 1 Stazione Appaltante**

Unione di Comuni Terre di Pianura – Servizio Gare e Contratti, Via San Donato n. 197 – 40057 Granarolo dell'Emilia (BO) - Tel. 051 6004340 – [www.terredipianura.it](http://www.terredipianura.it) – E-mail: [garecontratti@terredipianura.it](mailto:garecontratti@terredipianura.it) – PEC [tdpgarecontratti@cert.provincia.bo.it](mailto:tdpgarecontratti@cert.provincia.bo.it) – C.F. e P.I. 03014291201 – Codice NUTS ITD55.

#### **Art. 2 Ente Committente**

Comune di Malalbergo – Piazza Unità d'Italia 2 – Malalbergo (Bologna) – C.F. 800083103379.

#### **Art. 3 Informazioni sulla procedura e chiarimenti**

La documentazione di gara e di progetto è disponibile sul sito internet <https://www.terredipianura.it/it-it/amministrazione/atti-pubblicazioni/bandi-di-gara>

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare a mezzo e-mail a [garecontratti@terredipianura.it](mailto:garecontratti@terredipianura.it) **entro le ore 12.00 del 20/02/2023** con oggetto "Richiesta chiarimenti parco Isola".

Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile, nonché eventuali rettifiche alla documentazione di gara, verranno fornite entro il **22/02/2023** mediante la pubblicazione degli stessi sul sito internet <https://www.terredipianura.it/it-it/amministrazione/atti-pubblicazioni/bandi-di-gara> nello spazio dedicato alla presente procedura.

#### **Art. 4 Sopralluogo**

**Il sopralluogo è obbligatorio** e può essere svolto previa richiesta di appuntamento da concordarsi con la Geom. Francesca Tugnoli, Tel. 051 6620250 – 331 6786872.

Le richieste devono essere formulate entro il **13/02/2023**. La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara.

Il sopralluogo può essere effettuato dal concorrente, qualora sia una persona fisica, oppure da un Legale Rappresentante, qualora il concorrente sia una persona giuridica.

#### **Art. 5 Oggetto della concessione**

L'affidamento ha per oggetto la concessione dell'immobile e dei terreni che insistono nel Parco "Isola" a Malalbergo; l'oggetto della concessione dovrà essere destinato a pubblico esercizio di somministrazione di alimenti e bevande con la possibilità di esercizio di attività collaterali compatibili ai sensi dell'art. 12, comma 2 L.R. 14/2003.

L'assegnazione in concessione d'uso dell'area è finalizzata alla gestione del chiosco e comporta l'utilizzo, la manutenzione ordinaria e la custodia della relativa area e delle attrezzature presenti, secondo le modalità stabilite nell'allegato capitolato. L'affidatario si dovrà fare carico di tutti i tributi ed eventuali oneri inerenti la gestione.

Alla scadenza della concessione, l'immobile e i terreni dovranno essere restituiti all'Ente con tutte le eventuali opere migliorative eseguite e nello stesso stato d'uso della consegna.

#### **Art. 6 Durata della concessione**

La durata della concessione è fissata in anni 20, con scadenza al 31 Ottobre 2043.

### **Art. 7 Canone di concessione**

Per lo sfruttamento economico dell'immobile e dei terreni di proprietà comunale, il contraente dovrà corrispondere all'Amministrazione Comunale un canone annuo di € 7.800,00 oltre IVA, importo soggetto a rialzo in sede di gara, ai sensi del successivo articolo 10.2.

### **Art. 8 Riferimenti normativi**

La presente procedura costituisce concessione di bene indisponibile comunale di cui all'art. 826 del c.c., pertanto ai sensi degli artt. 4 e 164 del D.Lgs. 50/2016 non è soggetto all'applicazione del Codice dei Contratti Pubblici D.Lgs. 50/2016.

La presente procedura è regolata dal presente Bando e dai suoi allegati, in conformità alle norme suddette. In caso di incompatibilità tra la documentazione di gara e quella di progetto, prevale la documentazione di gara per quanto riguarda la disciplina della procedura di gara, mentre prevale la documentazione di progetto per quanto riguarda il contenuto del contratto e la sua esecuzione.

### **Art. 9 Motivi di esclusione e requisiti di qualificazione**

Sono ammesse a partecipare **persone fisiche o giuridiche** in possesso dei seguenti requisiti:

#### **A) REQUISITI DI ORDINE GENERALE**

- a.1)** assenza di motivi di esclusione previsti dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016; sono esclusi dalla partecipazione, ai sensi dell'art. 80 comma 5, i soggetti che abbiano già avuto precedenti rapporti di gestione con il Comune di Malalbergo che si siano interrotti illegittimamente e/o senza giustificato motivo;
- a.2)** assenza di divieto a contrarre di cui all'art. 53 comma 16 ter del D.Lgs. n. 165/2001;
- a.3)** possesso dei requisiti per l'esercizio di attività commerciale di vendita e somministrazione previsti dall'art. 71 commi 1 e 2 del D.Lgs. 59/2010;
- a.4)** assenza di debiti di qualunque natura nei confronti del Comune di Malalbergo.

## B) REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

**b.1)** iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura nel settore alberghiero e della ristorazione **o, in alternativa**, impegno all'iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura nel settore alberghiero e della ristorazione entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

## C) REQUISITI DI CAPACITA'

**c.1)** esperienza professionale di almeno due anni, anche non continuativi, ovvero aver esercitato in proprio un'attività d'impresa nel settore merceologico alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande oppure aver prestato la propria opera presso tali imprese in qualità di dipendente qualificato addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'INPS; il concorrente dovrà dichiarare: periodo di attività, luogo, tipologia di attività di somministrazione alimenti e bevande.

**c.2)** almeno una idonea referenza bancaria rilasciata e sottoscritta in originale da istituti bancari o intermediari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. n. 385/93.

Ai fini della partecipazione alla gara, i requisiti richiesti devono essere posseduti dall'operatore economico partecipante alla gara dal momento di presentazione dell'offerta e devono perdurare per tutto lo svolgimento della procedura di affidamento.

## Art. 10 Criteri di aggiudicazione

La gara sarà aggiudicata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in base al criterio del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 D.Lgs. n. 50/2016. Per l'aggiudicazione verranno attribuiti fino ad un massimo di **punti 100**, come di seguito indicato:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	90
Offerta economica	10
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

## Art. 10.1 OFFERTA TECNICA (max punti 90)

L'offerta tecnica sarà composta da una parte qualitativa ed una quantitativa.

### Contenuto dell'offerta tecnica qualitativa

Il concorrente dovrà inserire nella busta "Offerta Tecnica", **pena l'esclusione dalla gara, la relazione tecnica dei servizi offerti**, suddivisa in paragrafi in base agli Elementi di seguito indicati:

Elementi	CONTENUTO DELL'OFFERTA
1) Intervento di riqualificazione del chiosco	Il concorrente è chiamato a fornire una relazione descrittiva di <u>massimo 5 facciate</u> , facendo anche riferimento a particolari costruttivi, relativa all'intervento che verrà messo in campo per il recupero edilizio funzionale del chiosco. Dovrà inoltre allegare: <ul style="list-style-type: none"> <li>• il cronoprogramma dei lavori,</li> <li>• il computo metrico dei lavori,</li> <li>• il quadro economico,</li> <li>• un massimo di 4 elaborati grafici.</li> </ul>
2) Progetto imprenditoriale	Il concorrente è chiamato a descrivere il proprio progetto imprenditoriale che dovrà considerare almeno: <ul style="list-style-type: none"> <li>• le competenze e attitudini dei soggetti promotori, le esperienze maturate nel settore;</li> <li>• il tipo di attività e/o somministrazione offerta (ad esempio se si intenda aprire una gelateria, un bar, una ristorazione, ecc.);</li> <li>• il tipo di offerta (prodotti, modalità di somministrazione, qualità delle materie prime, ecc.);</li> <li>• attività di animazione (ad esempio offerte mirate all'utenza di determinate fasce di età, offerta di serate a tema, musica dal vivo, ecc.)</li> </ul> Numero massimo di facciate: 10.

Per ciascun elemento la Commissione valuterà unicamente il contenuto del relativo paragrafo. Ciascun paragrafo dovrà essere di lunghezza non superiore al numero di facciate A4 indicato in tabella. Si invita a non utilizzare un carattere inferiore ad Arial 12 o equivalente o una spaziatura carattere ridotta, al fine di non compromettere la leggibilità dell'offerta. Le pagine eccedenti la lunghezza massima consentita non saranno valutate. Eventuali allegati, oltre a quelli indicati in tabella, non saranno valutati.

Qualora le caratteristiche tecniche e organizzative non emergano chiaramente dalla documentazione fornita, non verrà attribuito alcun punteggio.

Saranno valutati esclusivamente gli aspetti migliorativi rispetto ai contenuti del Capitolato.

### Contenuto dell'offerta tecnica quantitativa

Il concorrente dovrà inserire nella busta "Offerta Tecnica", il **Modello II – Offerta tecnica quantitativa, compilato e sottoscritto.**

Elementi	CONTENUTO DELL'OFFERTA
3) Orario di apertura	<p>Il concorrente è chiamato ad indicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il numero complessivo annuo di ore di apertura garantite, che deve essere almeno pari a 1.404 ore (il capitolato prevede un minimo di 9 ore x 6 giorni x 26 settimane = 1.404); in caso venga indicato un numero inferiore o il campo non venga compilato non verrà attribuito punteggio, e varrà comunque l'obbligo di garantire l'apertura minima prevista in capitolato;</li> <li>• l'eventuale impegno a garantire l'apertura del chiosco per tutto l'anno.</li> </ul>
4) Dotazioni tecnologiche	<p>Il concorrente è chiamato a formulare l'impegno ad attrezzare il chiosco, fin dal primo anno di gestione, delle seguenti dotazioni tecnologiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rete wifi pubblica,</li> <li>• impianto di video sorveglianza,</li> <li>• impianto di video sorveglianza collegato all'impianto comunale.</li> </ul>

### Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

n.	Elementi	Criterio di Valutazione	Punteggio massimo attribuibile
1	Intervento di riqualificazione del chiosco	1.1) La valutazione premierà la più completa risistemazione della struttura, più precisamente, in ordine decrescente: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demolizione e ricostruzione dell'intero chiosco</li> <li>• Ristrutturazione (es. sostituzione arredi, opere murarie, infissi, impianti)</li> <li>• Ristrutturazione leggera (es. sostituzione arredi interni, sostituzione arredi esterni, piccole manutenzioni)</li> </ul>	20
		1.2) accessibilità alla struttura	3
		1.3) armonizzazione del progetto architettonico con l'ambiente circostante	10
		1.4) minimizzazione dell'impatto sull'ambiente degli impianti e dei materiali (impianto fotovoltaico, solare, raccolta acqua piovana, ecc.)	7
		1.5) qualità dei materiali utilizzati: sarà premiata la scelta di materiali che meglio contemperano design, comfort e durabilità.	5

n.	Elementi	Criterio di Valutazione	Punteggio massimo attribuibile
2	Progetto imprenditoriale	La proposta sarà valutata in base alla adeguatezza e attuabilità della proposta, tenuto conto della coerenza con le pregresse esperienze.	22
3	Orario di apertura	3.1) Il coefficiente sarà attribuito mediante la formula: $\frac{\text{Valore offerto dal concorrente valutato} - 1.404}{\text{Valore offerto dal concorrente migliore offerente} - 1.404}$	10
		3.2) Il punteggio verrà attribuito al concorrente che indichi "Sì", impegnandosi all'articolazione dell'apertura su 12 mesi anziché su 6, solo qualora al criterio 3.1 abbia offerto un totale di almeno 1800 ore.	5
4	Dotazioni tecnologiche	4.1) Impegno all'installazione della rete wifi pubblica. Il punteggio verrà attribuito al concorrente che indichi "Sì", impegnandosi all'installazione della rete fin dal primo anno di gestione.	4
		4.2) Installazione videosorveglianza fin dal primo anno di gestione. Verranno attribuiti i seguenti punteggi: <ul style="list-style-type: none"> <li>nessun impegno punti 0</li> <li>impegno ad installare impianto di videosorveglianza punti 2</li> <li>impegno ad installare impianto di videosorveglianza collegato all'impianto comunale punti 4</li> </ul>	4
<b>Totale</b>			<b>90</b>

Per la valutazione dei **criteri nn. 1 e 2** verranno assegnati, a giudizio insindacabile della Commissione giudicatrice, i seguenti coefficienti definitivi:

Coefficiente 1 = la migliore tra le offerte ricevute per lo specifico criterio

Coefficiente 0 = non migliorativo rispetto alle previsioni del Capitolato o incongruente rispetto agli obiettivi fissati.

I coefficienti intermedi verranno graduati in base al divario rispetto alla migliore offerta. I punteggi verranno attribuiti moltiplicando, per ciascun criterio, il punteggio massimo previsto per il coefficiente attribuito.

Per la valutazione del **criterio n. 3.1** verrà attribuito in maniera automatica il punteggio derivante dalla formula indicata in tabella.

Per la valutazione dei **criteri nn. 3.2, 4.1 e 4.2** verrà attribuito in maniera automatica il punteggio indicato in tabella, in base alla formulazione o meno dell'impegno richiesto.

**Sull'intera offerta tecnica è prevista una soglia minima di sbarramento pari a punti 40 su 90.** Il concorrente che non raggiunga il punteggio minimo richiesto sarà escluso. Nel caso di esclusioni per il mancato superamento della soglia si procederà al ricalcolo dei punteggi dei concorrenti restanti.

Le proposte tecniche formulate dal concorrente risultato aggiudicatario della procedura di gara, qualora accettate, faranno parte integrante e sostanziale della convenzione e dovranno essere realizzate senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione.

#### **Art. 10.2 Offerta economica (max punti 10)**

Il concorrente dovrà inserire nella Busta "Offerta economica", il **Modello III – Offerta economica** indicando, a pena di esclusione, il **rialzo percentuale unico** che verrà applicato al valore posto a base di gara.

**L'importo a base di gara è € 7.800,00, pari al canone concessorio annuo.**

A pena di esclusione dovrà allegare altresì un **piano economico e finanziario**, composto almeno da un conto economico e un prospetto dei flussi di cassa, che evidenzia le singole voci di entrata e di spesa stimate, al fine di dimostrare la sostenibilità della gestione.

#### **Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica**

All'elemento economico è attribuito un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente formula:

$$Ci = Ra/Rmax$$

dove:

**Ci** = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

**Ra** = rialzo percentuale dell'offerta del concorrente i-esimo;

**Rmax** = rialzo percentuale dell'offerta più conveniente.

Il coefficiente ottenuto sarà arrotondato per eccesso se il terzo decimale sarà pari o superiore a 5, altrimenti per difetto.

I punteggi verranno calcolati moltiplicando il punteggio massimo per il coefficiente attribuito.

### Art. 10.3 Precisazioni

L'appalto verrà aggiudicato a favore del concorrente che avrà ottenuto il migliore punteggio complessivo, come sommatoria dei punteggi attribuiti ai singoli elementi tecnico ed economico. Non sono ammesse:

- offerte indeterminate, plurime, incomplete, condizionate o parziali;
- offerte in diminuzione rispetto agli importi posti a base di gara.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere alla aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta conveniente, o di non aggiudicare se nessuna offerta risulti conveniente o idonea.

### Art. 11 Termine e modalità di presentazione delle offerte

Per partecipare alla gara i soggetti interessati dovranno fare pervenire il proprio plico contenente l'offerta **entro il termine perentorio delle ore 12.00 del giorno 28/02/2023**, al seguente indirizzo:

**Unione di Comuni Terre di Pianura - Servizio Gare e Contratti  
Via San Donato n. 197 – 40057 Granarolo dell'Emilia (BO)**

direttamente a mano, tramite il servizio postale (in tal caso in forma raccomandata o posta celere) o corriere espresso. A tal fine si precisa l'orario di apertura al pubblico dell'ufficio:

**Lunedì, Martedì, Mercoledì, Giovedì e Venerdì: dalle ore 9.00 alle ore 12.30**

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, non dovesse giungere a destinazione in tempo utile. In ogni caso ai fini della valutazione della validità della ricezione dell'offerta farà fede unicamente il timbro d'arrivo al Servizio Gare e Contratti, a nulla rilevando il fatto che il plico stesso sia eventualmente pervenuto presso l'ufficio postale entro la scadenza prescritta.

**Scaduto il suddetto termine non sarà ricevibile alcun plico**, anche se sostituito o aggiuntivo rispetto a quello precedente. E' ammesso il ritiro o la revoca dell'offerta, fino alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte. E' ammessa offerta successiva, purché entro il termine di scadenza, a integrale sostituzione della precedente.

## Art. 12 Documentazione da presentare

I concorrenti devono presentare un plico (cioè una busta) contenente l'offerta. Tale plico dev'essere debitamente **chiuso e sigillato con nastro adesivo applicato sui lembi e controfirmato sui lembi di chiusura**, con l'indicazione del mittente e con la seguente dicitura: **"NON APRIRE - Procedura negoziata concessione Parco Isola Malalbergo"**.

Il plico a sua volta deve contenere 3 buste, anch'esse chiuse e sigillate con nastro adesivo applicato sui lembi e controfirmato sui lembi di chiusura:

1. Busta amministrativa,
2. Busta tecnica,
3. Busta economica.

### A. Contenuto della busta amministrativa

**1. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE** da rendersi utilizzando il **Modello I** allegato al presente Bando, scegliendo il modello riservato alle persone fisiche **oppure** quello riservato alle imprese, a seconda della natura del concorrente; il modello dovrà essere compilato in ogni sua parte e sottoscritto.

**2.** copia di un **DOCUMENTO D'IDENTITÀ** valido del firmatario.

### B. Contenuto della busta tecnica

La busta deve essere **non leggibile in trasparenza**, debitamente chiusa e sigillata con nastro adesivo posto sui lembi, controfirmata sui lembi di chiusura, recare all'esterno la dicitura "Offerta tecnica" e contenere:

- la **relazione** di cui al precedente art. 10.1 debitamente sottoscritta;
- il **Modello II** allegato al presente Bando debitamente sottoscritto.

### C. Contenuto della busta economica

La busta deve essere **non leggibile in trasparenza**, debitamente chiusa e sigillata con nastro adesivo posto sui lembi, controfirmata sui lembi di chiusura e recare all'esterno la dicitura "Offerta economica".

La busta dovrà contenere:

- il **Modello III** allegato al presente Bando, debitamente compilato e sottoscritto. Il **rialzo percentuale offerto** dovrà essere espresso in cifre ed in lettere. Nel caso di discordanza tra l'indicazione in cifre e quella in lettere, si riterrà valida l'indicazione in lettere.
- **Piano economico finanziario** composto almeno da un conto economico e da un prospetto dei flussi di cassa, che evidenzia le singole voci di entrata e di spesa stimate, al fine di dimostrare la sostenibilità della gestione.

Il **firmatario** dovrà essere il concorrente, qualora sia una persona fisica, oppure un Legale Rappresentante, qualora il concorrente sia una persona giuridica.

### **Art. 13 Modalità di svolgimento delle operazioni di gara**

La prima seduta pubblica avrà luogo il giorno 1/03/2023, alle ore 9.00.

Per ragioni di sicurezza legate alla prevenzione della diffusione del Covid-19, gli operatori economici interessati potranno assistere all'apertura delle buste mediante videoconferenza al link <https://meet.jit.si/GaraChioscoIsola1Marzo2023>.

Saranno ammessi a partecipare i concorrenti e i loro delegati. Tutti i partecipanti dovranno **identificarsi mediante preventivo invio** del documento di identità e della eventuale delega all'indirizzo [garecontratti@terredipianura.it](mailto:garecontratti@terredipianura.it).

Le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti mediante PEC, all'indirizzo indicato nella domanda di partecipazione.

Il Responsabile della procedura di gara procederà, nella prima seduta pubblica, alla verifica delle offerte ricevute e a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nella presente Lettera invito;
- b) richiedere le eventuali integrazioni che saranno necessarie;
- c) stabilire le ammissioni e le esclusioni dalla procedura sulla base della documentazione presentata;
- d) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte.

Una Commissione giudicatrice, composta da tre membri scelti in base a criteri di competenza e di rotazione, valuterà le offerte tecniche ed economiche.

In una o più sedute riservate la Commissione procederà all'esame e alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi, applicando i criteri indicati nel presente Bando.

Successivamente, in seduta pubblica virtuale, la Commissione comunicherà i punteggi complessivi attribuiti alle singole offerte tecniche e le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti, e procederà all'apertura delle offerte economiche e alla 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 sull'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità si procederà a sorteggio.

Al termine delle operazioni di gara si procederà alla aggiudicazione e alla verifica del possesso dei requisiti prescritti dalla presente procedura.

#### **Art. 14 Valuta e lingua**

Gli importi dichiarati devono essere espressi in euro. Le offerte devono essere formulate in lingua italiana.

#### **Art. 15 Responsabile del procedimento di gara**

Responsabile della procedura di gara è la Responsabile del Servizio Gare e Contratti dell'Unione Terre di Pianura Dr.ssa Silvia Fantazzini, all'indirizzo di cui al precedente art. 1.

#### **Art. 16 Responsabile Unico del Procedimento (RUP)**

Il Responsabile Unico del Procedimento è la Responsabile del Settore Sviluppo e Gestione del Territorio Geom. Francesca Tugnoli del Comune di Malalbergo.

#### **Art. 17 Privacy**

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 "Codice della Privacy" e successive modifiche e integrazioni e ai sensi del Regolamento Europeo n. 679/2016, si precisa che la raccolta dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di gara per l'affidamento dei servizi in oggetto e di pervenire all'affidamento del contratto. L'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti costituirà motivo di esclusione dalla gara. I dati saranno trattati con liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; saranno registrati, organizzati e conservati in archivi informatici e/o cartacei. Agli interessati sono riconosciuti tutti i diritti indicati dal D.Lgs. n. 196/2003 e dall'art. 13

del Regolamento UE 679/2016. La comunicazione e la diffusione dei dati personali raccolti avverrà solo sulla base di quanto previsto da norme di Legge e di Regolamento. Il titolare del trattamento è l'Unione dei Comuni Terre di Pianura.

L'accertamento delle informazioni fornite potrà consistere anche nel trattamento di dati giudiziari, ai fini della verifica dei requisiti di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., e tenuto conto del disposto di cui all'art. 43 del D.P.R. n. 445/2000 (rilevante interesse generale).

### **Art. 18 Cause di esclusione**

Oltre a quanto espressamente previsto nel presente Bando, i concorrenti saranno esclusi in caso di:

- mancato possesso dei requisiti previsti,
- cause di esclusione espressamente previste da disposizioni di legge vigenti,
- irregolarità essenziali non sanabili (es. difetto di sottoscrizione) o non sanate nei modi prescritti.

### **Art. 19 Procedure di ricorso**

L'organo competente in merito a controversie sullo svolgimento della procedura di gara è il Tribunale Amministrativo Regionale dell'Emilia-Romagna (Via D'Azeglio n. 54, 40123 Bologna, Tel. 051 4993101, <http://www.giustizia-amministrativa.it>).

### **Art. 20 Stipula della convenzione**

La stipula della convenzione avrà luogo entro 120 giorni dalla data di efficacia dell'aggiudicazione, salvo differimento concordato con l'Aggiudicatario.

La concessione verrà stipulata in forma pubblica amministrativa. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese e i diritti relativi alla stipulazione della convenzione e alla sua registrazione.

La Responsabile del Settore  
Dr.ssa Silvia Fantazzini

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del testo unico D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, del D.Lgs. n. 82/2005 e norme collegate, il quale sostituisce il testo cartaceo e la firma autografa.