



**UNIONE DEI COMUNI
VALLI DEL RENO, LAVINO E SAMOGGIA**
Comuni di Casalecchio di Reno, Monte San Pietro, Sasso
Marconi, Valsamoggia e Zola Predosa
**STAZIONE UNICA APPALTANTE - SERVIZIO ASSOCIATO GARE
CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA**

PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER CONTO DEL COMUNE DI CASALECCHIO DI RENO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL CENTRO GIOVANILE DENOMINATO “SPAZIO ECO” . CIG 9186001FD1 CUI S01135570370202200008.

Acquisito il parere del Responsabile del Procedimento dell’Ente committente, si forniscono i seguenti chiarimenti:

QUESITO N. 1

In merito alla sfalcio del verde: qual è la zona di competenza degli sfalci del verde a carico del concessionario? è prevista una zona di competenza sfalcio anche in carico al Comune? qualora vi siano aree di competenza comunale, è previsto a carico del comune la pianificazione di un numero di sfalci annuali?

RISPOSTA N. 1

In relazione al quesito posto si allega la planimetria delle aree esterne oggetto della concessione, delimitate dal perimetro rosso. All'interno di tale area sarà totalmente in carico al concessionario lo sfalcio del manto erboso con la tecnica del mulcing, la raccolta delle foglie e lo svuotamento dei cestini, come previsto dall'art. 9 c-2 del Capitolato speciale di gara. Sono invece a carico del Comune le potature delle alberature che insistono all'interno di tale perimetro.

Si precisa inoltre che tale area dovrà mantenere la destinazione di utilizzo a parco pubblico e rimanere quindi accessibile alla cittadinanza indipendentemente dalla frequenza del Centro giovanile. L'area esterna al perimetro rosso sarà invece totalmente in capo all'amministrazione comunale.

QUESITO N. 2

In merito a "Calendario e orari di apertura ulteriori rispetto a soglia minima richiesta" - si richiede se gli orari di apertura indicati in atti di gara sono da intendersi come ore di accesso libero o come attività erogate dallo spazio (es laboratori su iscrizioni) svolte nella sede di Spazio Eco e/o su altre sedi (es. scuole, piazze, territorio etc..).

RISPOSTA N. 2

In merito al quesito in calce si specifica che gli orari di apertura indicati negli atti di gara come soglia minima richiesta sono da intendersi come ore di accesso libero per l'accesso dell'utenza, in particolare di quella giovanile, alle attività e ai servizi offerti dal gestore nell'ambito della propria proposta organizzativa, che possono includere anche attività su prenotazione o su iscrizione, purchè gratuita o che preveda solo un rimborso minimo di costi di materiale. Le medesime attività possono svolgersi sia all'interno dello Spazio Eco che in altre sedi, sulla base del progetto di gestione offerto. Parimenti verrà considerata ai fini della premialità di valutazione l'eventuale ampliamento di tale offerta oltre la soglia minima richiesta, alle medesime condizioni.

QUESITO N. 3

Quali requisiti di carattere sanitario/normativo si deve possedere per la gestione del punto ristoro?

RISPOSTA N. 3

In risposta al quesito sui requisiti necessari per avviare un esercizio di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande si dispone quanto segue:

*L'attività è soggetta alla disciplina contenuta nella **L.R. Emilia-Romagna 14/2003** "Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande",*

REQUISITI OGGETTIVI

- *Rispetto delle norme in materia di edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria e di inquinamento acustico, di destinazione d'uso dei locali e degli edifici e in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e prevenzione incendi;*
- *Rispetto delle norme in materia di sorvegliabilità di cui al D.M. 17 dicembre 1992, n. 564 qualora si tratti di esercizi aperti al pubblico;*
- *I locali e le aree adibiti, anche temporaneamente o per attività stagionali ad esercizio per la somministrazione al pubblico di alimenti o bevande devono possedere caratteristiche costruttive tali da rispettare o criteri di sorvegliabilità delle vie d'accesso o d'uscita; questo requisito è richiesto ai fini dell'esercizio attività e quest'ultimo resta precluso in assenza di esso; non condiziona il rilascio dell'autorizzazione ed è possibile regolarizzare la posizione entro 180 giorni dal rilascio dell'autorizzazione stessa;*
- *Obbligo di registrazione dell'attività: l'attività di somministrazione di alimenti e bevande è soggetta a un obbligo di registrazione presso il Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL competente per territorio in ottemperanza a quanto previsto dalla disciplina comunitaria sull'igiene degli alimenti e dei prodotti di origine animale. L'operatore del settore deve inviare al SUAP del Comune competente una notifica attestante il possesso dei requisiti generali e specifici richiesti dalla normativa; il SUAP, verificata la completezza e la veridicità delle dichiarazioni, provvede all'inserimento dell'attività nell'anagrafe delle RegISTRAZIONI;*
- *Essere iscritto al Registro delle Imprese tenuto dalla Camera di Commercio, qualora non lo fosse, può iscriversi anche in un secondo tempo, ma entro e non oltre 30 giorni dalla presentazione della scia al comune territorialmente competente;*
- *Essere in possesso dei requisiti previsti dalla normativa in materia di igiene alimenti e prodotti di origine animale*

Per l'esercizio di somministrazione alimenti e bevande necessita essere in possesso di uno dei requisiti professionali previsti dall'art 71 cm 6 D. L. gs. n 59/2010 e smi

PER I REQUISITI SOGGETTIVI

L'esercizio di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande è consentito a chi è in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:

- *Aver frequentato con esito positivo un corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande, o per il commercio e la preparazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalla Regione Emilia-Romagna o da un'altra Regione o dalle Province autonome di Trento e Bolzano;*
- *Essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, con materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti e bevande;*
- *Per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, avere 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;*

*Oppure (sia per imprese individuali che per le società) :
I requisiti professionali previsti dalla legge per l'esercizio dell'attività (art 71 comma 6 del D. Lgs n. 59 del 26.03.2010) devono essere posseduti dal **preposto** ai sensi dell' art 5 cm 6 del DLgs 114/1998 smi*

Si premette che il preposto alla vendita può essere nominato, con apposito atto, dal titolare dell'esercizio commerciale, purché in possesso dei requisiti morali e professionali per l'esercizio dell'attività, previsti dall'art. 71 del D. Lgs. 59/2010

QUESITO N. 4

Poichè nell'offerta tecnica non vi possono essere elementi riconducibili all'offerta economica, si conferma che la voce dell'offerta tecnica 1.D Progetto gestionale-organizzazione generale , gestione degli spazi e struttura tariffaria del noleggio debba essere espressa in termini concettuali e non economici? oppure è possibile esprimere tale struttura tariffaria del noleggio con una voce numerica?

RISPOSTA N. 4

In relazione al quesito posto si evidenzia come l'offerta economica verrà valutata esclusivamente in riferimento al ribasso percentuale offerto sul contributo corrisposto dal Comune. Pertanto ogni altro elemento è, in questo caso, elemento puramente conoscitivo e di valutazione esclusivamente qualitativa della politica applicata dal concorrente anche se espresso in termini numerici.

La Responsabile del Servizio Associato Gare
Dr.ssa Barbara Bellettini