

AVVISO PUBBLICO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE FINALIZZATA ALLA CONCESSIONE DELL'ATTIVITÀ DI GESTIONE BAR E DEGLI SPAZI “FACTORY CORMANO”

Art. 1 – Oggetto della Concessione

1.1 **Oggetto della concessione:** la gestione della struttura comunale situata in Cormano, via Edison n. 8, all'interno del Parco dell'Acqua, dedicata all'attività di bar. Tale attività comprende la gestione di servizi di somministrazione di alimenti e bevande, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, e tutte le attività connesse alla regolare gestione commerciale.

1.2 La struttura, più gli spazi esterni, risulta così composta: 1 fabbricato adibito a bar + corpo servizi; 1 spazio cortile nella zona ingresso alle strutture; giardino esterno. I predetti locali saranno concessi completamente ristrutturati, corredati dalle previste certificazioni, arredati ed attrezzati.

1.3 A fianco del bar è presente una sala polivalente, di circa 175 mq, che dovrà essere oggetto di successiva ristrutturazione. L'amministrazione si riserva, nella procedura che verrà indetta per l'assegnazione di tale fabbricato, di attribuire un maggior punteggio all'aggiudicatario della presente concessione.

La concessione comprende l'uso degli spazi e delle attrezzature fornite dall'ente pubblico, nonché l'obbligo di mantenere elevati standard di qualità e sicurezza dei servizi offerti.

1.4 **Contratto di concessione:** Il contratto di concessione è regolato secondo le disposizioni del D.Lgs. 36/2016, che stabilisce le modalità di affidamento e gestione dei contratti pubblici. Si procede pertanto con una gara pubblica per l'affidamento della gestione.

1.5 **Procedura di Gara:** La concessione del bar comunale avviene tramite una **procedura di gara ad evidenza pubblica**. Il Comune di definisce le condizioni per la selezione del gestore. La gara rispetta i principi di **trasparenza, concorrenza e non discriminazione**.

Art. 2 – Ente concedente

L'Ente concedente è da identificarsi nel Comune di Cormano – piazza Scurati n. 1 - 20032 – Cormano (MI) - Codice Fiscale e P. Iva: 01086310156 – tel. 02663241

mail: comune.cormano@comune.cormano.mi.it

PEC: comune.cormano@comune.cormano.mi.legalmailpa.it

Art. 3 – Modalità di Affidamento

La concessione sarà affidata tramite procedura negoziata senza pubblicazione del bando di gara ai sensi dell'art. 187 del D. Lgs. 36/2023, preceduta da avviso pubblico di manifestazione d'interesse, seguendo i principi di trasparenza, concorrenza, e non discriminazione.

Art. 4 – Valore della concessione

Ai sensi del comma 1 dell'art. 179 del Codice, il valore della concessione è costituito dal fatturato totale del concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'ente concedente, in euro 400.000,00.

Art. 5 – Descrizione dei locali e delle aree oggetto di concessione

I locali sono situati all'interno del Parco dell'Acqua, in via Edison 8, adiacenti alla Biblioteca comunale, come da planimetria agli atti.

La struttura (più gli spazi esterni) è così composta: 1 fabbricato adibito a bar + corpo servizi + Dehor; 1 spazio cortile nella zona ingresso alle strutture; giardino esterno (vedasi planimetria allegata).

La destinazione d'uso del fabbricato è quella di bar, per l'esclusiva somministrazione di alimenti e bevande, con divieto di ogni altra destinazione.

Viene fatto divieto di effettuare all'interno delle strutture concesse in uso manifestazioni di natura politica.

Il concessionario ha la possibilità di utilizzare lo spazio esterno, arredandolo a proprio carico, e dovrà provvedere a mantenere costantemente puliti i locali concessi in uso, garantendo la libera fruizione al pubblico, negli orari di apertura, dei servizi igienici.

Il concessionario sarà tenuto al rispetto dell'uso previsto.

Sono inoltre interamente poste a carico del concessionario il costo delle utenze, delle imposte e delle tasse varie, così come rimangono a carico dell'aggiudicatario la richiesta e l'ottenimento di eventuali concessioni, 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 Cormano e di altri enti pubblici.

Il concessionario dovrà possedere tutti i requisiti generali di idoneità previsti dalla legge per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e necessari all'ottenimento delle relative autorizzazioni per l'espletamento dell'attività da gestire.

Il concessionario non potrà avanzare pretese, ad alcun titolo, nei confronti dell'Amministrazione comunale per ottenere qualsivoglia intervento di riparazione, sistemazione e conservazione, di manutenzione ordinaria dell'immobile e delle attrezzature.

Tali interventi dovranno essere effettuati a cura e spese del concessionario, previa autorizzazione e verifica, anche progettuale se necessaria, da parte dei competenti uffici tecnici comunali e senza che il concessionario possa vantare alcun indennizzo da parte del Comune di Cormano, durante o al termine del rapporto.

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.

In riferimento allo spazio bar il servizio di vendita e di somministrazione può essere effettuato nei giorni feriali dalle 6.00 alle 24.00, nei giorni prefestivi dalle ore 6.00 alle ore 1.00.

L'Amministrazione Comunale, compatibilmente con la normativa relativa agli esercizi pubblici, richiede la seguente apertura minima del bar:

- lunedì/venerdì: 15:30/19:30
- sabato/domenica e festivi: 9:00/19:00;
- garantire la continuità del servizio anche nel periodo estivo;
- in occasione di eventi speciali promossi dall'Amministrazione Comunale.

Art. 6 – Durata della Concessione

La durata della concessione è stabilita in quattro anni, con possibilità di proroga per ulteriori anni quattro, con decorrenza dalla data di sottoscrizione del contratto, salvo risoluzione anticipata per cause giustificate come previsto dal presente disciplinare.

Art. 7 – Sopralluoghi

I partecipanti al presente avviso pubblico dovranno obbligatoriamente visionare i locali, previo appuntamento da concordare con il Dirigente dell'Area Sicurezza Urbana, almeno sei giorni prima dei termini di scadenza previsti all'art. 17 e previa richiesta da inviarsi all'indirizzo mail comune.cormano@comune.cormano.mi.it, per la valutazione degli interventi da eseguire sulle strutture comunali.

Art. 8 – Canone di concessione e modalità di pagamento

Il canone annuale a base d'asta per la concessione è stabilito in **12.000,00** euro, da corrispondere in rate trimestrali anticipate, come previsto nel contratto di concessione.

Il concessionario si impegna a corrispondere all'ente pubblico il canone annuo risultante dall'esito delle procedure relative al presente avviso pubblico, che sarà versato con le seguenti modalità:

- **Pagamento:** trimestrale, entro il giorno 15 di ogni periodo di riferimento, mediante con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici, presso il conto intestato al Comune di Cormano presso la BANCA INTESA SAN PAOLO - IBAN IT79W0306933000100000046019. In alternativa il pagamento può essere effettuato a mezzo PagoPA.

- **Rivalutazione:** Il canone annuo sarà inoltre adeguato, a partire dal secondo anno di concessione, nella misura del 100% della variazione, accertata dall'ISTAT, dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) riferita all'anno precedente.

Art. 9 – Soggetti ammessi alla selezione

Sono ammessi a partecipare alla selezione soggetti singoli (persone fisiche, imprese individuali, società commerciali, società cooperative, fondazioni, ecc.), consorzi, raggruppamenti temporanei di imprese, costituiti o costituendi.

I soggetti partecipanti, qualunque sia la forma giuridica, dovranno avere comprovata capacità ed esperienza nella gestione professionale di un bar. Inoltre, nei loro confronti o nei confronti dei loro rappresentanti non dovranno sussistere cause di esclusione o incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione.

REQUISITI MINIMI PER PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA

Requisiti di partecipazione

Per partecipare alla gara i concorrenti devono possedere i seguenti requisiti di ordine generale e di ordine speciale:

Requisiti di ordine generale

- iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza, per attività attinenti a quelle oggetto del presente appalto; in caso di raggruppamento temporaneo di imprese, consorzio di concorrenti di cui all'art. 2602 del codice civile o GEIE il requisito deve essere posseduto da ciascun componente;
- non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalle gare previste dall'art. 94 del D. Lgs.36/2023,

Si precisa che, i sopra esposti requisiti soggettivi devono essere posseduti:

- nei raggruppamenti temporanei di imprese - anche se non ancora formalmente costituiti – da tutti i componenti del raggruppamento.

Requisiti formali aggiuntivi per le Cooperative:

- iscrizione all'albo regionale delle cooperative sociali (Legge 381/1991);
- adozione di regolamenti interni che garantiscono ai soci lavoratori il pagamento di ferie, malattia, permessi matrimoniali, accantonamento TFR e maturazione periodo ferie e quant'altro previsto dalla normativa contrattuale di settore;
- adempimento a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale;

Requisiti professionali

Possesso da parte del titolare o rappresentante legale, ovvero, in alternativa, dell'eventuale persona preposta all'attività commerciale di uno dei requisiti professionali, fra loro alternativi, di cui all'art. 76, c. 6, D. Lgs. 59/2010:

Trattandosi di concessione che prevede la vendita di bevande:

a) aver frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;

oppure

b) avere prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, in proprio o presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o, se trattasi

di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale;

c) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti. In caso di società, associazioni od organismi collettivi i requisiti di cui sopra devono essere posseduti da un preposto all'attività ovvero da uno dei soci o amministratori

Art. 10 – Obblighi e responsabilità del Concessionario

Il concessionario dovrà assumere i seguenti obblighi:

- impegno a garantire quanto più possibile l'apertura del bar in concomitanza con gli orari, nonché con gli eventi pomeridiani e serali organizzati dall'Amministrazione comunale, fatto salvo l'eventuale turno di riposo settimanale;
- consentire, durante l'orario di apertura dell'esercizio, la libera fruizione dei servizi igienici ai fruitori del parco;
- mantenere nei locali il massimo ordine e la più scrupolosa pulizia, impedendo con ogni accorgimento che i locali stessi emanino esalazioni sgradevoli e/o nocive. Il Concessionario sarà tenuto, altresì, a mantenere in condizioni di pulizia e decoro, nonché prive da qualsiasi ingombro, le parti comuni quali passaggi, cortili, servizi igienici, eccetera.
- esclusione di attività legate al gioco d'azzardo e della presenza nel bar e locali della struttura di qualsiasi apparecchiatura ad esso connessa (a titolo di esempio non esaustivo: slot machine, video poker, ecc.);
- effettuazione della manutenzione ordinaria degli spazi, arredi e attrezzature concessi in uso esclusivo, nelle modalità che lo stesso ha indicato nel progetto presentato unitamente alla domanda di concessione;
- assunzione dei costi di tutte le utenze previste (a titolo esemplificativo e non esaustivo: acqua, energia elettrica, riscaldamento, rifiuti, ecc.);
- consentire all'Amministrazione comunale di allacciarsi al quadro elettrico esterno per consentire lo svolgimento di almeno 12 manifestazioni annuali nel parco adiacente;
- assunzione a proprio integrale ed esclusivo rischio del conseguimento delle autorizzazioni, licenze e permessi previsti dalla normativa vigente per lo svolgimento delle attività che troveranno sede negli spazi concessi;
- assunzione delle responsabilità dipendenti e connesse alle attività previste negli spazi assegnati, sollevando e tenendo indenne l'Amministrazione comunale da ogni conseguenza derivante dall'eventuale inosservanza di norme e/o prescrizioni vigenti per le specifiche attività, nonché da ogni onere che possa derivare da eventuali contestazioni, pretese o azioni di terzi.

Il Concessionario risponde di tutte le violazioni che dovessero essere contestate.

Art. 11 – Altre clausole contrattuali

Il concessionario, che assume la responsabilità della gestione e dell'organizzazione del bar, è obbligato a:

- Gestire l'attività di bar nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, fiscali, di sicurezza e di igiene alimentare previste dalle leggi vigenti;

- Fornire il servizio secondo orari dichiarati in fase di presentazione dell'istanza di concessione ed in occasione di eventi speciali promossi dall'Amministrazione Comunale, senza interruzioni ingiustificate e garantendo sempre un adeguato livello di qualità del servizio offerto;
- Effettuare la manutenzione ordinaria degli spazi assegnati, inclusi gli arredi e le attrezzature fornite, garantendone la pulizia e la sicurezza;
- Mantenere decorosamente gli spazi interni ed esterni;
- Presentare annualmente una rendicontazione economica al Comune;
- Garantire la qualità e la varietà dell'offerta gastronomica, promuovendo l'uso di prodotti locali e biologici quando possibile;
- Assumere il personale necessario secondo le normative sul lavoro, e gestire l'attività con l'obiettivo di garantire efficienza e qualità del servizio.
- Il concessionario è responsabile della gestione economica e finanziaria dell'attività, inclusi i flussi di cassa derivanti dalla vendita di prodotti e servizi.

Nella convenzione che disciplinerà la concessione sarà prevista la decadenza dalla stessa nei seguenti casi:

- il concessionario non destini i locali all'attività proposta con l'offerta tecnica;
- il concessionario sia debitore moroso nei confronti del concedente per corrispettivi e/o oneri accessori maturati per qualunque altra causa;
- il concessionario subconceda in tutto o in parte, senza autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale, i locali o comunque li ceda ad altri, anche gratuitamente;
- venga meno all'obbligo di costituire e ricostituire la garanzia per gli obblighi assunti.

Nel caso in cui venga pronunciata la decadenza dalla concessione, il concessionario sarà tenuto a restituire i locali concessi, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, liberi da persone e cose e in stato di perfetta efficienza.

Fatto salvo il diritto al risarcimento del danno subito dall'Amministrazione comunale, il concessionario non avrà diritto ad indennizzo alcuno o altra somma a qualsiasi titolo richiesta.

E' facoltà dell'Amministrazione comunale procedere con la revoca della concessione per sopravvenuti motivi di interesse pubblico.

Alla scadenza del periodo di concessione, o in caso di decadenza o revoca della concessione, l'Amministrazione comunale rientrerà in possesso dell'immobile e delle opere eseguite dal concessionario, senza che l'Amministrazione comunale sia tenuta a versare al concessionario indennizzo alcuno o altra somma a qualsiasi titolo. I locali dovranno essere riconsegnati all'Amministrazione in stato di perfetta efficienza, liberi da cose e persone. Per quanto non previsto dal presente avviso pubblico, si richiamano il Codice Civile e la normativa vigente.

Art. 12 – Obblighi dell'Ente Pubblico

L'ente pubblico si impegna a:

- Fornire il locale, le strutture e le attrezzature necessarie all'esercizio dell'attività di bar.
- Effettuare la manutenzione straordinaria della struttura in concessione.
- Assicurare l'accesso alle strutture da parte del concessionario durante gli orari stabiliti nel contratto.
- Effettuare ispezioni e controlli per garantire che l'attività sia gestita secondo i termini stabiliti nel contratto e in conformità alle normative applicabili.

Art. 13 – Controlli e Verifica

L'ente pubblico ha il diritto di effettuare verifiche e ispezioni periodiche presso il bar per garantire la conformità alle disposizioni del presente contratto e alle normative vigenti. In caso di violazioni o inadempimenti, l'ente pubblico ha il diritto di applicare sanzioni o, qualora ne ricorrano i presupposti, la risoluzione anticipata del contratto.

Art. 14 – Modalità di selezione e aggiudicazione

I locali e gli spazi oggetto della presente manifestazione d'interesse saranno aggiudicati mediante procedura negoziata senza pubblicazione del bando di gara tutti i soggetti che avranno presentato regolare istanza di manifestazione di interesse e che risulteranno in possesso dei prescritti requisiti di partecipazione.

Qualora manifestasse interesse un numero di operatori economici inferiore a dieci, non si procederà ad alcuna integrazione di operatori economici e saranno invitati tutti e solo i concorrenti che avranno manifestato il proprio interesse e che risulteranno in possesso dei requisiti di partecipazione. E' fatta salva la facoltà per la stazione appaltante di prorogare i termini di scadenza della manifestazione di interesse o di procedere a nuova manifestazione di interesse.

Qualora dovesse pervenire la manifestazione di interesse di un solo operatore si potrà procedere a trattativa diretta con il singolo operatore che abbia manifestato interesse purché in possesso di tutti i requisiti richiesti.

L'aggiudicazione verrà effettuata attraverso valutazione 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 70 punti per l'offerta tecnica;
- massimo 30 punti per l'offerta economica.

I locali saranno pertanto assegnati 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 ha totalizzato un punteggio più alto per l'offerta tecnica.

Art. 15 – Criteri e punteggi

Art. 15.1 – Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

La valutazione dell'offerta tecnica sarà effettuata sulla base dei seguenti criteri e punteggi:

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO
<p>1. <u>Qualità del soggetto proponente e adeguatezza della struttura tecnico-organizzativa dedicata all'attuazione della proposta progettuale</u></p> <p>Sarà oggetto di valutazione la descrizione del soggetto partecipante, con indicazione della propria struttura organizzativa – che sia in essere e/o prevista - in una sintetica relazione. Verranno valutati i seguenti indicatori:</p> <ul style="list-style-type: none">• esperienza nella gestione di un bar, esperienza nella realizzazione di attività e progetti simili, eventuali collaborazioni in corso;	max 25 punti

<ul style="list-style-type: none"> • Qualità complessiva della struttura organizzativa e gestionale dedicata alla gestione degli spazi oggetto della presente selezione, con particolare riferimento al personale impiegato e all'esperienza dello stesso nella gestione di attività similari 	
<p>2. <u>Qualità complessiva del progetto gestionale</u> Sarà oggetto di valutazione la qualità complessiva del progetto gestionale, secondo quanto specificato nei seguenti sub-criteri: 2.1 Sostenibilità economica del progetto gestionale valutata attraverso la presentazione di un planning finanziario (max 10 punti)</p>	max 10 punti
<p>3. <u>Qualità complessiva del progetto culturale e aggregativo</u> Sarà oggetto di valutazione la qualità complessiva del progetto culturale e aggregativo, secondo quanto specificato nei seguenti sub-criteri: 3.1 Qualità complessiva del progetto culturale e aggregativo, con particolare riferimento alla tipologia di iniziative proposte e ai destinatari cui le stesse sono rivolte (max 5 punti) 3.2 Strategie di promozione e comunicazione delle attività previste nell'ambito del progetto culturale e aggregativo (max 10 punti) 3.3 Capacità del progetto culturale e aggregativo di stimolare e promuovere il coinvolgimento di realtà sociali e aggregative del territorio comunale (max 5 punti)</p>	max 20 punti
<p>4. <u>Sostenibilità ambientale</u> Sarà oggetto di valutazione l'adozione di pratiche e materiali ecosostenibili nella gestione degli spazi oggetto della presente procedura</p>	max 5 punti
MIGLIORIE	
<p>1. Offerta di prezzi agevolati in favore di specifiche categorie di utenti</p>	max 5 punti
<p>2. Ampliamento degli orari di apertura rispetto a quelli previsti all'articolo 5)</p>	max 5 punti

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 sarà ottenuto moltiplicando il punteggio massimo previsto per il coefficiente corrispondente al giudizio espresso dalla Commissione. Con riferimento alle miglie, sarà attribuito il punteggio massimo previsto qualora la relativa condizione sia verificata. Il punteggio totale sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti per ciascun criterio. Rispetto al punteggio massimo di 70 punti, sarà richiesto il raggiungimento di un punteggio minimo di 45 punti.

Art. 15.2 – Criteri di valutazione dell'offerta economica

Sarà attribuito il punteggio massimo all'offerta economica che presenti la maggiore percentuale di rialzo rispetto al canone a base d'asta, 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:

$$P_i = (C_i * 30) / C_{max}$$

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

Art. 15.3 – Punteggio complessivo

Il punteggio complessivo finale per ciascun soggetto partecipante sarà determinato dalla somma del punteggio complessivo attribuito all'offerta tecnica (art. 15.1) e del punteggio complessivo attribuito all'offerta economica (art. 15.2).

Art. 16 - Modalità di presentazione dell'offerta e documentazione per la partecipazione alla gara

La presente procedura viene condotta mediante l'ausilio di sistemi informatici e l'utilizzazione di modalità di comunicazione in forma elettronica, ai sensi di:

- D.Lgs. n. 36/2023 “Codice dei Contratti Pubblici” e D. Lgs. n.56/2017;
- D.G.R. n. IX/1530 di Regione Lombardia del 6/4/2011, Allegato A, “Determinazioni per il funzionamento e l'uso della piattaforma regionale di E-Procurement denominata sistema di intermediazione telematica (Sintel) di Regione Lombardia (ART. 1, C. 6-bis, L. 33/2007) e del relativo elenco fornitori telematico”.

La stazione appaltante utilizza il sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato “SINTEL”, al quale è possibile accedere attraverso il punto di presenza sulle reti telematiche all'indirizzo internet corrispondente all'URL www.ariaspa.it (ex Arca).

I soggetti concorrenti dovranno inserire nella piattaforma Sintel, entro il termine perentorio **delle ore 12:00 del 11/04/2025** la documentazione richiesta, che costituirà l'offerta, debitamente firmata digitalmente nelle modalità qui di seguito descritte.

Per poter presentare offerta e prendere parte alla procedura, ciascun concorrente è tenuto ad eseguire preventivamente la Registrazione a Sintel così come disciplinato nei “**Manuali**” e nell'allegato “**Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel**”, accedendo al portale di ARCA, all'indirizzo internet www.ariaspa.it.

La stazione appaltante non risponde di disguidi o deficit di funzionamento delle trasmissioni dei documenti di gara in via telematica.

Richiesta di informazioni e chiarimenti

Per eventuali richieste di informazioni complementari e/o di chiarimenti sull'oggetto e sugli atti della procedura e ogni richiesta di notizia utile per la partecipazione alla procedura o sullo

svolgimento di essa possono essere presentate in lingua italiana e trasmesse per mezzo della funzione “**Comunicazioni procedura**” presente sulla piattaforma Sintel, entro il termine perentorio delle **ore 12:00 del giorno 08/04/2025**.

Eventuali integrazioni alla documentazione di gara o risposte a richieste di chiarimento pervenute dai partecipanti saranno rese disponibili all’interno della piattaforma Sintel.

La redazione dell’offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi successive dell’apposita procedura guidata di Sintel.

L’operatore economico dovrà dichiarare di accettare i termini e le condizioni della procedura. La dichiarazione viene prodotta automaticamente dalla piattaforma e dovrà essere sottoscritta digitalmente del Legale Rappresentante.

Nel campo “dichiarazione” dovrà essere inserito il documento allegato “istanza di partecipazione” sottoscritta digitalmente dal Legale Rappresentante della società.

Nel campo “offerta economica”, l’operatore economico non dovrà inserire alcuna offerta, ma dovrà inserire solo il valore 0,01.

Art. 17 – Trattamento dati personali

I dati personali acquisiti obbligatoriamente dall’Amministrazione ai fini dell’accertamento dei requisiti di partecipazione degli operatori economici, saranno trattati, raccolti e conservati presso il Comune di Cormano, esclusivamente per finalità inerenti la procedura di gara, l’aggiudicazione e la gestione del contratto, secondo le disposizioni dettate dal GDPR Regolamento EU 2016/679 e del vigente D.lgs. n.196/2003 ed esclusivamente per le finalità connesse alla procedura e per l’eventuale successiva stipulazione e gestione del contratto. Il Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Cormano – Settore Polizia Locale e il Responsabile del trattamento dei dati è il RUP.

Il Fornitore si impegna a trattare tutti i dati personali eventualmente comunicati o raccolti nell’ambito della fornitura, ivi compresi quelli sensibili, nel rispetto del GDPR Regolamento EU 2016/679 e del vigente D.lgs. n.196/2003.

Responsabile del Trattamento dei dati personali e sensibili dei dati personali eventualmente comunicati o raccolti nell’ambito della fornitura è il Fornitore.

La conservazione dei dati personali e sensibili oltre la scadenza della presente convenzione deve essere effettuata dal Fornitore secondo la normativa vigente in materia.

Eventuali violazioni commesse dal Fornitore sulle disposizioni di cui al presente paragrafo saranno sanzionate ai sensi della normativa vigente in materia.

Articolo 18 – Ulteriori informazioni

Il presente avviso è finalizzato ad un’indagine di mercato, non costituisce proposta contrattuale né offerta al pubblico ai sensi dell’art. 1336 c.c. o promessa al pubblico *ex art.* 1989 c.c.

Il presente avviso non costituisce invito a offrire, e pertanto gli operatori economici interessati non dovranno formulare, in questa fase, alcuna offerta, ma solo manifestare il proprio interesse ad essere invitati alla futura procedura.

Il presente avviso non vincola in alcun modo la Stazione Appaltante, che resta libera di seguire anche altre e diverse procedure. La Stazione appaltante si riserva di interrompere in qualsiasi momento il procedimento avviato senza che i soggetti che hanno presentato manifestazione di interesse possano avanzare alcuna pretesa.

La presentazione della manifestazione di interesse non genera alcun diritto né automatismo di partecipazione ad altre procedure di affidamento. Essa verrà utilizzata solo ed esclusivamente nell'ambito della procedura indicata in oggetto.

Il Responsabile Unico del Progetto è il Dirigente Area Sicurezza Urbana Comandante del Corpo di Polizia Locale Cormano Dott. Marco Falconelli.

Il Dirigente Area Sicurezza Urbana
Dott. Marco Falconelli