

COMUNE DI PAVULLO NEL FRIGNANO
SERVIZIO AMBIENTE-PROTEZIONE CIVILE

AVVISO DI PROCEDURA PER LA CONCESSIONE DELL'AREA DENOMINATA
“PARADISO DEI PINI” IN PAVULLO NEL FRIGNANO

AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE

Il Comune di Pavullo nel Frignano, con sede in Piazza Montecuccoli 1, indice una procedura di pubblica selezione per individuare il concessionario dell'area e dei locali denominati “Paradiso dei Pini”, collocati all'interno della Pineta di mezzo del Parco Ducale a Pavullo nel Frignano, al fine di gestire i suddetti immobili, le aree di pertinenza, le attività di somministrazione bevande ed alimenti e le attività culturali, di promozione, ludico-ricreative e di animazione all'interno dell'area in accordo con gli uffici comunali competenti.

OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha ad oggetto la gestione dell'area e degli immobili denominati nel loro complesso “Paradiso dei Pini” ubicati a Pavullo Nel Frignano in Via Giardini 14, da considerarsi beni patrimoniali del comune, censiti a Catasto al Foglio 66 e Mappali 110, 111,112, 113 e 181.

L'area, oggetto della concessione, ricade in area tipizzata dagli strumenti urbanistici vigenti come “E di interesse paesaggistico” per la presenza di numerosi elementi di pregio naturalistico e di culture storiche come le sequoie secolari. La destinazione d'uso oggetto della concessione è conforme alle NTA del vigente PSC. L'area risulta vincolata dal Decreto Ministeriale 1 agosto 1985 “Dichiarazione di notevole interesse pubblico della zona di vivaio, Parco Ducale e Poggio Castro sita nel Comune di Pavullo nel Frignano” e si caratterizza per la presenza di n. 2 viali di sequoie secolari con caratteristiche monumentali.

Gli spazi oggetto di concessione sono evidenziati in colore giallo nel documento “Allegato.5_ Planimetrie” e sono costituiti dai seguenti elementi:

1) IMMOBILE A: immobile principale adibito ad esercizio commerciale per somministrazione di alimenti e bevande
Trattasi di un fabbricato ad uso pubblico esercizio commerciale e servizi igienici, che corrisponde perfettamente allo stato legittimato e che si presenta in buono stato di manutenzione. La superficie complessiva è di mq 104 distribuita su un unico piano più tettoia annessa di 37,75 mq (6,5x5,5 m). Le strutture interne ed esterne sono in legno, si trovano tramezze in muratura solamente nel locale adibito a cucina e nei servizi igienici, dove sono presenti anche rivestimenti in piastrelle di ceramica e pareti lavabili. Il soffitto è in legno e non è presente alcun tipo di controsoffitto. Le pavimentazioni interne sono di piastrelle in ceramica, il marciapiede posto lungo il perimetro dell'immobile è realizzato in cubetti di porfido. Lo stato di conservazione di tutte le pavimentazioni, sia esterne che interne e dei rivestimenti è complessivamente buono. Anche lo stato manutentivo dei serramenti è buono e non presenta problemi: tutti i serramenti esterni sono in legno e le porte interne sono anch'esse in legno tamburato. All'interno dello stabile sono presenti attrezzature da sala e da cucina di proprietà del concedente (si veda Allegato.5_Lista attrezzature e arredi) in buono stato di conservazione. Il fabbricato comprende lo spazio adibito a bar, comunicante con l'esterno tramite la porta di ingresso di circa 180 cm con apertura verso l'interno, la cucina, i servizi igienici del personale e i servizi igienici del pubblico comprensivi anche del servizio per portatori di handicap. La parte impiantistica del fabbricato è a norma. L'impianto elettrico, corredato da dichiarazione di conformità rilasciata da ditta installatrice, è sia sottotraccia che in canaline esterne e comprende anche l'illuminazione di emergenza. Presso i locali è attivo un impianto di climatizzazione funzionante con pompa di calore ad alimentazione elettrica che garantisce sia il riscaldamento che il condizionamento. La climatizzazione avviene tramite apparecchi collocati a parete. Anche l'impianto idrico – sanitario dell'immobile è adeguato.
2) IMMOBILE B: Immobile adibito ad uso magazzino
Trattasi di un fabbricato, attualmente adibito a magazzino, la cui superficie complessiva è di mq 53,62, distribuita su un unico piano. E' un fabbricato con struttura portante e copertura in legno, complessivamente in buono stato di conservazione, sia dal punto di vista strutturale che come copertura ed opere di lattoneria. Le facciate esterne

dell'immobile si presentano in legno a faccia vista, all'interno sono presenti pareti separanti in compensato lavabile e tramezze in muratura intonacate e tinteggiate. E' presente controsoffitto nei locali. Lo stato di conservazione di pareti ed intonaci è buono. Le pavimentazioni interne comprendono porzioni a linoleum ed altre a cemento grezzo, all'esterno un marciapiede in cemento circonda tutto l'immobile. I serramenti sono solo esterni: tutte le porte e le finestre sono in legno. La parte impiantistica dell'immobile è limitata all'impianto elettrico, in funzione, sottotraccia che si presenta adeguato e corredato di dichiarazione di conformità, ed impianto idraulico non funzionante.
3) IMMOBILE C: Casetta in legno per somministrazione bevande
Trattasi di un fabbricato provvisorio in legno. La parte impiantistica dell'immobile è limitata all'impianto elettrico.
4) AREA A: Zona adibita a verde pubblico
Trattasi di un area adibita a verde pubblico con peculiarità naturalistica per la presenza di sequoie monumentali ultracentenarie in buono stato di conservazione. Nell'area di sviluppano una serie di vialetti pedonali che ne consentono l'attraversamento e la fruizione.
5) AREA B: Pista da ballo e palco
Nell'area si trova una pista da ballo di dimensioni circa di mt 8x25 con pavimento in mattonelle di ceramica, attualmente in idoneo stato di manutenzione. Sul lato nord della pista si trova una struttura stabile in legno, che funge da palco.
6) AREA C: Zona adibita a parco giochi dotata di attrezzature ludiche e ginniche
Nell'area sono presenti le seguenti attrezzature: doppia torre con ponte e tetti, altalena doppia, attrezzature area fitness, tavoli in legno con panchine. L'area chiusa è delimitata da idonea recinzione verde h.180cm, dotata di proprio cancello carrabile d'accesso.

Tutti i locali oggetto della concessione sono in legno e sono inseriti in un'area comunicante con l'esterno tramite due cancelli pedonali, di cui uno con accesso da Via Giardini, l'altro da Via Ricchi ed un cancello carrabile per l'accesso frontale da Via Giardini.

Sarà a carico del Concessionario quanto di seguito indicato, che verrà meglio dettagliato nell' "Allegato.3_Schema di concessione":

- l'apertura, la pulizia e la custodia dell'area oggetto di concessione;
- l'approntamento del pubblico esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande e la sua gestione;
- la realizzazione di attività culturali, di promozione, ludico-ricreative e di animazione all'interno dell'area tenuto conto della vocazione e delle peculiarità ambientali della stessa;
- la manutenzione dell'immobile adibito a pubblico esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande di cui al precedente punto;
- la gestione e la manutenzione ordinaria dell'area verde;
- il servizio di custodia dei beni assegnati.

PERIODI E ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO DELL'AREA

La concessione comprende l'obbligo di collaborare con il Comune per la tutela e la protezione del "Paradiso dei Pini", in particolare il concessionario si fa carico dell'apertura e chiusura dei n. 4 (quattro) cancelli nel rispetto degli orari definiti dall'Amministrazione comunale.

Il concessionario dovrà garantire l'apertura al pubblico dell'area oggetto della concessione, come di seguito precisato:

Apertura giornaliera minima garantita dell'area nel periodo 1 Aprile – 30 Settembre, tutti i giorni della settimana, con i seguenti orari minimi:

- Dalle ore 08:30 alle ore 19:00 nei mesi di Aprile, Maggio e Settembre;
- Dalle ore 08:30 alle ore 20:00 nei mesi di Giugno, Luglio e Agosto.

Il Concessionario avrà facoltà di tenere aperto l'esercizio anche in orario serale e per tutto l'arco dell'anno nel rispetto delle normative vigenti in materia.

Per l'AREA C "Zona adibita a parco giochi dotata di attrezzature ludiche e ginniche" si richiede il seguente orario dove l'orario di chiusura risulta essere obbligatorio e non estendibile:

- Dalle ore 08:30 alle ore 18:00 nei mesi di Aprile, Maggio e Settembre;
- Dalle ore 08:30 alle ore 19:00 nei mesi di Giugno, Luglio e Agosto

Limitatamente alle iniziative serali che prevedano l'accompagnamento musicale (sia diffuso che dal vivo) nell'area esterna al locale adibito a punto ristoro, il pubblico esercizio potrà derogare dagli orari prefissati e dai limiti massimi di apertura previsti dalla normativa vigente, per un numero massimo di 30 giornate/anno, preventivamente concordate ed autorizzate dall'Amministrazione Comunale. Le iniziative in deroga non potranno essere superiori a n. 2 a settimana. Le aperture straordinarie di cui sopra non comportano modifica alcuna delle condizioni economiche della concessione.

L'apertura del locale adibito alla somministrazione di bevande ed alimenti deve essere garantita dal concessionario per un periodo continuativo minimo di sei mesi dal 1 Aprile al 30 Settembre di ogni anno; nei restanti sei mesi dell'anno il concessionario può decidere le aperture.

DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione è prevista di anni 5 (cinque), eventualmente rinnovabili a scadenza per ulteriori anni 5 (cinque), previa verifica dell'attività svolta nell'area e del rispetto delle condizioni contrattuali; la concessione inizia a decorrere compatibilmente con i tempi tecnici di espletamento della pubblica selezione.

Allo scadere del contratto e nel caso in cui l'Amministrazione Comunale non abbia ancora completato gli atti necessari per la procedura di aggiudicazione, l'aggiudicatario sarà tenuto a svolgere il servizio fino al subentro del nuovo aggiudicatario; a tal fine l'aggiudicatario è tenuto a continuare al gestione alle stesse condizioni stabilite dal contratto giunto a scadenza, per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo procedimento di gara.

IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo del canone di concessione posto a base d'asta per l'intera durata contrattuale di anni 5 (cinque), soggetto a rialzo percentuale, è fissato in **Euro 22.500,00** (Euro ventiduemilacinquecento/00) IVA esclusa.

L'importo annuale dei canoni di concessione verrà determinato applicando il rialzo percentuale proposto dall'aggiudicatario ai seguenti valori di base:

- Euro 2.500,00 per il primo anno;
- Euro 5.000,00 per gli anni successivi;

Il canone annuo dovrà essere corrisposto in un'unica soluzione da pagarsi entro il 31 dicembre di ogni anno.

Il canone di concessione potrà essere rideterminato in sede di rinnovo contrattuale, in relazione al valore economico dell'attività di gestione dell'area "Paradiso dei Pini", svolta nel corso del periodo contrattuale.

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di gestire economicamente il servizio di cui trattasi e gli incassi derivanti dalla gestione dell'area saranno trattenuti per intero dal concessionario.

Non sono ammesse offerte parziali e/o condizionate.

SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI MINIMI

Il soggetto che presenta domanda come componente di una società non la potrà presentare anche come persona fisica.

Non è ammessa la partecipazione alla presente assegnazione, quali soggetti distinti, di concorrenti che si trovano tra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile. Saranno escluse dalla presente procedura

di assegnazione, le candidature di operatori/società riconducibili (in base ad elementi oggettivi) ad un unico centro decisionale.

L'esercizio dell'attività di somministrazione e vendita di bevande ed alimenti è soggetto al possesso dei requisiti professionali e morali richiesti dall'art. 71 del D.lgs 59/2010 e ss.mm.

Per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, il titolare o gestore dell'attività annessa di somministrazione alimenti e bevande deve essere in possesso di uno dei seguenti Requisiti professionali di cui all'art. 71 comma 6 del D.Lgs. 59/2010 e s.m.i:

- avere 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 dalla Province autonome di Trento e Bolzano, ovvero essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, almeno triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti e bevande;
- avere esercitato in proprio, per almeno due anni, anche non continuativi, nell'ultimo quinquennio, un'attività di impresa nel settore merceologico alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande oppure avere prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nell'ultimo quinquennio, 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;

In caso di società, associazioni od organismi collettivi il requisito professionale di cui sopra deve essere posseduto dal legale rappresentante o altra persona delegata all'attività di somministrazione. In caso di impresa individuale il requisito professionale di cui sopra deve essere posseduto dal titolare o, in alternativa, dall'eventuale altra persona preposta all'attività di somministrazione.

L'esercizio dell'attività commerciale è subordinata al possesso dei Requisiti morali di cui agli articoli 11, e 92 e 131 del T.U.L.P.S. (Testo Unico Leggi Pubblica Sicurezza), all'art. 71 comma 1), 2), 3), 4) del D.Lgs. 59/2010 ed all'art. 67 del D. Lgs 06/09/2011, n. 159 "Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136".

Nel caso di società, associazione od organismi collettivi, i Requisiti morali devono essere posseduti dal legale rappresentante, da altra persona preposta alla attività commerciale e da tutti i soggetti individuati dall'art. 2, comma 3 del DPR 3 giugno 1998 n. 252 e successive modificazioni (per le società di persone, da tutti i soci; per le società in accomandita semplice, dai soci accomandatari; per le società di capitali, dal legale rappresentante e dagli eventuali altri componenti l'organo di amministrazione, anche al socio di maggioranza in caso di società con un numero di soci pari o inferiore a quattro, ovvero al socio in caso di società con socio unico). In caso di impresa individuale i requisiti morali devono essere posseduti dal titolare e dall'eventuale altra persona preposta alla attività commerciale.

Non possono esercitare l'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande coloro che si trovino nelle condizioni individuate dall'articolo 71 del Decreto Legislativo n. 59 del 2010:

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione delle proposte sarà effettuata da apposita Commissione la quale sarà nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed sarà composta da tre membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto della concessione. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina.

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ovvero di chi presenterà l'offerta che avrà ottenuto il maggior punteggio, risultante dalla valutazione di offerta tecnica ed offerta economica.

L'offerta tecnica dovrà consistere in una **relazione – progetto**, nella quale il concorrente illustrerà le caratteristiche e la qualità del servizio che si impegna ad offrire.

L'offerta economica dovrà consistere nell'indicazione di una percentuale di rialzo rispetto al canone complessivo a base d'asta, fissato in Euro. 22.500,00 oltre ad oneri IVA. Il criterio di valutazione dell'offerta economica è quello del massimo rialzo.

All'offerta tecnica verrà attribuito un punteggio massimo 70 punti, mentre all'offerta economica un punteggio massimo di 30 punti.

CARATTERISTICHE E VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

La valutazione sarà effettuata sulla base di un'offerta tecnica consistente in una relazione-progetto di gestione del servizio, per l'intera durata contrattuale, che il concorrente intende adottare, in rapporto a compiti, funzioni e obiettivi del servizio stesso, comprensivo degli elementi di valutazione sotto indicati. Nella relazione-progetto il concorrente dovrà specificare tutte le modalità organizzative e gestionali in grado di valorizzare l'inserimento di un'attività commerciale all'interno di un'area verde di pregio.

MASSIMO 70 PUNTI, da attribuirsi secondo i seguenti parametri:

1.1	PARTE GESTIONALE	MAX. PUNTI 35
	<p>Il concorrente deve dimostrare di saper elaborare un'idea originale di gestione, con una proposta che valorizzi l'inserimento delle attività in armonia con il contesto verde di pregio ed in grado di favorire la conoscenza e la fruizione turistica dell'area.</p> <p>Il progetto dovrà contenere, tra l'altro, quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'articolazione dei periodi ed orari di apertura dell'area oggetto di concessione (dovrà rispettare i requisiti minimi previsti dallo schema di concessione); - le modalità di approntamento e gestione del pubblico esercizio commerciale (allestimento degli spazi, acquisto attrezzature e forniture, servizio clienti, offerta); - l'articolazione oraria specifica relativa al servizio di somministrazione di alimenti e bevande ed i giorni di apertura previsti; - le caratteristiche tecniche del servizio di somministrazione di alimenti e bevande che si intende svolgere (tipologia prodotti ed alimenti proposti, tipologia pasti) ; - la tipologia di servizio garantita all'interno del locale e nelle aree esterne (servizio al tavolo / servizio al banco); - la descrizione della struttura organizzativa e operativa, evidenziando il livello di professionalità del personale impiegato, con indicazione del numero di operatori e la distinzione dei rispettivi ruoli; - il livello di flessibilità dell'organizzazione nel far fronte alle occasioni di maggior affluenza; - le modalità e tempi di effettuazione delle pulizie e della manutenzione ordinaria dell'area verde; <p>Si richiede inoltre di indicare nella relazione-progetto le precedenti esperienze del gestore nella conduzione di attività analoghe, le quali verranno valutate dalla Commissione come elemento a valore aggiunto.</p>	
1.2	PARTE DI PROMOZIONE ED ORGANIZZAZIONE EVENTI	MAX. PUNTI 25
	<p>Il progetto dovrà contenere quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> - programma di iniziative, attività culturali, ricreative, di animazione, sportive, iniziative di promozione turistica e marketing; - caratteristiche, tematiche e modalità di organizzazione dei laboratori per bambini; - eventuali collaborazioni con associazioni, aziende, privati ed enti per la realizzazioni di iniziative; - Strategie di marketing e promozione per attrarre e mantenere i clienti; <p>Dovranno essere previste attività culturali, specifiche rivolte alle famiglie e laboratori/eventi per bambini/ragazzi (in numero minimo di 5 ogni anno). Saranno oggetto di valutazione: il numero di iniziative e la loro valenza in ambito culturale, sportivo, socio-ricreativo, promozionale, di intrattenimento; la differenziazione per tipologia di attività e per categoria di utenti coinvolti.</p>	

1.3	PARTE DI INVESTIMENTI	MAX. PUNTI 10
	<p>Il progetto dovrà contenere una descrizione della tipologia d'investimenti che si intendono attuare nell'area in concessione in termini di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - acquisto attrezzature per bar e cucina; - acquisto arredi (sedie, tavoli, etc.); - acquisto di giochi da tavolo ricreativi; - altre tipologie di investimento non sopra specificate; <p>Per gli investimenti oltre alla tipologia si richiede che venga specificato un crono programma di massima per la loro attuazione.</p>	

La Commissione Giudicatrice assegnerà a suo insindacabile giudizio i punteggi ad ogni offerta tecnica secondo i predetti pesi. La Commissione giudicatrice ha facoltà, nel corso dell'esame delle offerte tecniche, di richiedere ai concorrenti chiarimenti, delucidazioni, integrazioni del materiale presentato.

Per poter accedere alla fase dell'apertura dell'offerta economica, occorre raggiungere in sede di offerta tecnica un punteggio minimo di 40 punti.

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

MASSIMO 30 PUNTI

L'offerta economica sarà determinata mediante unico rialzo percentuale sull'importo del canone posto a base d'asta. Sono ammesse solo offerte in rialzo all'importo del canone posto a base di gara. All'offerta che presenterà l'importo sul canone posto a base di gara maggiore verranno assegnati 30 punti, si procederà all'assegnazione del punteggio alle altre offerte secondo la seguente formula:

$$Xi = (Ri \% / Rmax \%) \times 30$$

Dove:

- Xi è il punteggio attribuito all'offerta con un rialzo inferiore al massimo
- Ri % è il rialzo dell'offerta economica inferiore alla massima espresso in percentuale
- Rmax % è il rialzo massimo presentato espresso in percentuale

MODALITA' E TEMPI PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per partecipare alla procedura gli interessati dovranno fare pervenire al Comune di Pavullo nel Frignano un plico-offerta secondo le prescrizioni di seguito indicate.

Il plico-offerta, chiuso tramite "sigillatura" e riportante all'esterno i dati identificativi dell'offerente e l'oggetto "PROCEDURA PER LA CONCESSIONE DELL'AREA DENOMINATA PARADISO DEI PINI" dovrà essere fatto pervenire, a pena di esclusione, **ENTRO E NON OLTRE LE ore 12:00 del 07/04/2025** all'Ufficio Protocollo, Piazza Montecuccoli 1 - 41026 Pavullo nel Frignano (MO), tramite le seguenti modalità alternative:

- consegna a mano (gli orari di apertura degli uffici sono i seguenti: dal lunedì al sabato 08:15-12:00, martedì e giovedì 15.00-16.30);
- consegna a mezzo raccomandata del servizio postale, oppure a mezzo di agenzia di recapito. (si precisa che la consegna tramite raccomandata o agenzia di recapito entro la scadenza fissata è a rischio del mittente).

Le proposte presentate dopo la scadenza fissata saranno ritenute irregolari e non saranno considerate per la valutazione.

Si precisa che per "sigillatura" deve intendersi una chiusura ermetica recante un qualsiasi segno o impronta, apposto su materiale plastico come striscia incollata o ceralacca o piombo, tale da rendere chiusi il plico e le buste, attestare

l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, nonché garantire l'integrità e la non manomissione del plico e delle buste.

Il plico-offerta riportante i dati identificativi dell'offerente e la descrizione della procedura dovrà contenere, a pena di esclusione, i seguenti tre plichi, ciascuno dei quali a sua volta sigillato e identificato (Plico 1: Documentazione Amministrativa; Plico 2: Offerta Tecnica e Plico 3: Offerta Economica) conteneti:

PLICO 1

DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA composta dai seguenti documenti:

Dovrà contenere il modulo "Allegato.1_Modello istanza partecipazione" debitamente compilato e firmato.

Dovrà contenere il modulo "Allegato.2_Modello dichiarazione sostitutiva" debitamente compilato e firmato con cui si attesti quanto di seguito indicato:

1) MODELLO ISTANZA DI PARTECIPAZIONE (Allegato.1) a pena di esclusione, redatto utilizzando il modulo allegato, sottoscritto a pena di esclusione dal legale rappresentante, allegando fotocopia di un documento valido di identità del dichiarante con il quale il concorrente dichiara ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000:

- l'indicazione della denominazione del partecipante;
- recapito telefonico – eventuale indirizzo mail;
- i dati del rappresentante legale;
- la tipologia e i dati relativi al soggetto concorrente;
- ogni altra informazione prevista nell'Allegato 1.

2) MODELLO DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA (Allegato.2) redatto utilizzando il modulo allegato, sottoscritto a pena di esclusione dal legale rappresentante, allegando fotocopia di un documento valido di identità del dichiarante con il quale il concorrente dichiara ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000:

- a) indicazione dei titoli di studio e professionali dei prestatori di servizi o dei dirigenti dell'impresa concorrente e, in particolare, dei soggetti concretamente responsabili della prestazione dei servizi;
- b) di essere in possesso dei requisiti professionali di cui all'articolo 71 del decreto legislativo n. 59 del 2010 e ss.mm.
- c) di essere in possesso dei requisiti morali di cui all'articolo 71, commi 1 e 2, del decreto legislativo n. 59 del 2010, secondo cui non possono esercitare l'attività commerciale di vendita e di somministrazione:
 - coloro che sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
 - coloro che hanno riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitto non colposo, per il quale è prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo a tre anni, sempre che sia stata applicata, in concreto, una pena superiore al minimo edittale;
 - coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva per uno dei delitti di cui al libro II, Titolo VIII, capo II del codice penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, rapina, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione;
 - coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, Titolo VI, capo II del Codice Penale;
 - coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione e nel commercio degli alimenti previsti da leggi speciali;
 - coloro che sono sottoposti a una delle misure di prevenzione di cui al D.Lgs. 159/2011, o nei cui confronti sia stata applicata una delle misure previste dal D.Lgs 159/2011, ovvero a misure di sicurezza.

Di essere altresì in possesso dei requisiti morali di cui agli artt. 11, 92, 131 del TULPS RD 773/1931.

In caso di società, associazioni od organismi collettivi, i requisiti morali devono essere posseduti dal legale rappresentante o altra persona preposta all'attività di somministrazione e da tutti i soggetti per i quali è previsto l'accertamento di cui all'articolo 2, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica 3 giugno 1998, n. 252 (Regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti relativi al rilascio delle comunicazioni e delle informazioni antimafia). In caso d'impresa individuale i requisiti morali di cui all'articolo 71, commi 1 e 2, del decreto legislativo n. 59 del 2010 e quelli **di cui agli artt. 11, 92, 131 del TULPS RD 773/1931**, devono essere posseduti dal titolare e dall'eventuale altra persona preposta all'attività di somministrazione.

Non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande coloro che si trovano nelle condizioni di cui al comma 1(Art. 71DL n. 59/2010), o hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna contro la moralità pubblica e il buon costume, per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti; per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine, nonché per reati relativi ad infrazioni sulle norme sui giochi.

- d) di non essere nelle condizioni ostative (tali requisiti devono essere posseduti dal legale rappresentante o altra persona preposta all'attività di somministrazione e da tutti i soggetti per i quali è previsto l'accertamento di cui all'articolo n. 85 commi 1), 2) e 2-bis) del D.L.vo 6.09.2011, n. 159 "Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia" di cui agli artt. 11, 92 e 131 del T.U.L.P.S. (R.D. 773/1931);
- e) che nei propri confronti (tali requisiti devono essere posseduti dal legale rappresentante o altra persona preposta all'attività di somministrazione e da tutti i soggetti per i quali è previsto l'accertamento di cui all'articolo n. 85 commi 1), 2) e 2-bis) del D.L.vo 6.09.2011, n.159 "Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia non sussistono cause di divieto, sospensione o decadenza previste dall'art.67 del D.lgs 6 settembre 2011 n.159 e successive modifiche, recante il Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione.
- f) di essere disponibile ad attivare il servizio di somministrazione alimenti e bevande, subito dopo la consegna dei locali da parte del Amministrazione comunale e immediatamente dopo aver presentato regolare SCIA ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241 e ss.mm., e della L. R. 26 luglio 2003, n. 14 e ss.mm. allo sportello unico attività produttive (SUAP).
- g) di non essersi reso colpevole di negligenza o malafede in rapporti con il Comune di Pavullo nel Frignano e di non essere stato inadempiente nell'esecuzione degli obblighi contrattuali in contratti con l'amministrazione pubblica;
- h) di non essere stati dichiarati falliti;
- i) di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo o aver attribuito incarichi a ex dipendenti o incaricati del Comune di Pavullo nel Frignano (nel triennio successivo alla loro cessazione di rapporto) che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali nei confronti della ditta per conto del Comune di Pavullo nel Frignano negli ultimi tre anni di servizio, secondo quanto previsto dell'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001, come introdotto dall'art. 1 della legge n. 190/2012;
- j) di indicare il domicilio fiscale, il codice fiscale, la partita IVA e l'indirizzo di PEC (ove presenti), la posta elettronica non certificata al cui indirizzo autorizza inviare tutte le comunicazioni inerenti la presente procedura di gara;
- k) di aver preso visione e di accettare integralmente le condizioni poste dal presente avviso;
- l) di conoscere i locali e di accettarne la consegna nello stato in cui si trovano;

Nel caso che il soggetto offerente sia una Ditta:

- a) che la ditta sia iscritta al Registro delle Imprese presso la competente Camera di Commercio Agricoltura e Artigianato (CCIAA) per categoria pertinente, indicando espressamente:
 - il numero di iscrizione;
 - il nominativo dei legali rappresentanti, amministratori e direttori tecnici;

- che la società non si trova in stato di liquidazione o di fallimento, che la medesima non ha presentato domanda di concordato che a carico di essa non si sono verificate procedure di fallimento o di concordato nel quinquennio anteriore alla data della scadenza della presentazione delle offerte;
- b) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali. A tal fine dichiara tutti i dati per l'acquisizione d'ufficio, da parte dell'Amministrazione, del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC).
- c) di dichiarare, come previsto all'art. 1, comma 9, lettera e) della Legge 190/2012, il/i nominativo/i del titolare/i/legale rappresentante/i, amministratori, soci/dipendenti con poteri decisionali riferiti alla presente procedura;

3) **COPIA DELLO SCHEMA DI CONCESSIONE (Allegato 3)** sottoscritto dal legale rappresentante in ogni pagina quale presa conoscenza e accettazione integrale di tutte le prescrizioni e condizioni contrattuali a pena di esclusione.

PLICO 2

OFFERTA TECNICA contenente a **pena esclusione** una relazione – progetto di gestione dell'area articolata secondo i criteri qualitativi indicati al precedente punto “CARATTERISTICHE E VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA” sottoscritta dal soggetto che partecipa alla procedura e nel caso di Società dal Legale Rappresentante della Società stessa.

PLICO 3

OFFERTA ECONOMICA contenente a pena d'esclusione, il modulo "Allegato.4_Modello Offerta economica" compilato in ogni sua parte con riportata la percentuale di rialzo sul prezzo a base di gara IVA esclusa, sottoscritto dal soggetto che partecipa alla procedura, nel caso di Società dal Legale Rappresentante della Società Azienda stessa.

Sono ammesse solo offerte a rialzo sull'importo posto a base di offerta. Il rialzo proposto dovrà essere espresso in percentuale. Non saranno ammesse offerte subordinate, anche indirettamente, a riserve e/o condizioni.

SOPRALLUOGO

I soggetti partecipanti al bando dovranno effettuare un sopralluogo per visionare gli immobili oggetto della concessione e la relativa area verde di pertinenza.

Il sopralluogo è **OBBLIGATORIO** e potrà essere effettuato da un rappresentante legale dell'offerente o da persona munita di delega rilasciata dal medesimo rappresentante legale, nei seguenti giorni: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 12.30.

Il sopralluogo dovrà essere preceduto da richiesta, con anticipo di almeno n. 3 giorni, da effettuare telefonicamente al numero 0536 29047 o tramite mail a ambiente@comune.pavullo-nel-frignano.mo.it, la richiesta dovrà essere corredata dall'indicazione di un recapito telefonico.

OPERAZIONI DI GARA

La prima seduta pubblica avrà luogo presso il Palazzo Municipale, il giorno 08/04/2025 alle ore 09:00. Le operazioni di gara potranno essere aggiornate ad altra ora o ai giorni successivi.

Le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti a mezzo pubblicazione sul sito del Comune all'indirizzo: www.comune.pavullo-nel-frignano.mo.it/avviso/.

Tale pubblicazione vale come notifica per i soggetti interessati.

Durante le sedute pubbliche, le persone diverse dal legale rappresentante degli offerenti identificati nel verbale, che intendessero presentare dichiarazioni da allegare allo stesso verbale, devono produrre, al momento di tale richiesta, specifica delega con fotocopia di un documento di identità in corso di validità del legale rappresentante.

Sulla base della documentazione contenuta nel Plico 1, la Commissione, nella prima seduta, procederà:

- a verificare la tempestività dell'arrivo dei plichi inviati dai concorrenti, della loro integrità e, una volta aperti, al controllo della completezza e della correttezza formale della documentazione amministrativa;
- a verificare che nessuno dei concorrenti partecipi come singolo ed altresì come partecipante in A.T.S. e in caso positivo ad escluderli dalla gara;
- ad escludere dalla gara i concorrenti che non soddisfino le condizioni di partecipazione stabilite dal presente bando e dalle altre disposizioni di legge vigenti.

Fermi restando i casi in cui è prevista la pena di esclusione, in caso di mancanza, incompletezza ed ogni altra irregolarità della documentazione amministrativa, la Commissione procederà a richiedere le necessarie integrazioni, assegnando ai destinatari un termine di 5 (cinque) giorni; nella seduta successiva, la Commissione provvederà ad escludere dalla gara i concorrenti che non abbiano adempiuto alle richieste di regolarizzazione.

La Commissione, nella medesima seduta pubblica o in una successiva, procederà quindi all'apertura della busta concernente l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente avviso.

In seduta riservata, la Commissione procederà all'esame dei contenuti dei documenti presentati con l'attribuzione dei punteggi relativi all'offerta tecnica secondo i criteri e le modalità sopra descritte. La commissione si riserva la facoltà di chiedere eventuali chiarimenti o integrazioni a quanto presentato o dichiarato in sede di offerta tecnica.

La Commissione, in seduta pubblica, comunicherà i punteggi attribuiti alle offerte tecniche e procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche per i concorrenti ammessi, dando lettura degli importi offerti, e provvederà alla formazione della graduatoria provvisoria.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi parziali differenti, sarà posto primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione, in seduta pubblica, provvederà a redigere la graduatoria e proporrà l'aggiudicazione della concessione al concorrente che avrà presentato la migliore offerta.

Nel caso in cui non sia pervenuta alcuna offerta in sede di selezione pubblica, si potrà procedere alla trattativa diretta con condizioni analoghe e comunque non peggiorative per il Comune rispetto a quelle previste nel presente bando di gara.

In caso di carenza, irregolarità o intempestività nella presentazione dei documenti prescritti ed in generale alla mancanza di adempimenti connessi o conseguenti all'aggiudicazione, l'Amministrazione potrà, a sua discrezione, aggiudicare il bene al concorrente che segue nella graduatoria, allo stesso canone offerto dal concorrente primo classificato, nell'ipotesi in cui ciò sia compatibile con le norme che precedono ed ove ancora interessato.

Intervenuta l'aggiudicazione definitiva, vincolante per l'Amministrazione una volta divenuti esecutivi, ai sensi di legge, i provvedimenti di approvazione dell'esito della gara, l'aggiudicatario dovrà, nel termine che verrà indicato dall'Amministrazione, sottoscrivere l'atto di concessione, che sarà stipulato mediante scrittura privata a spese dell'aggiudicatario ivi comprese le spese di registrazione.

Nel caso in cui, per qualsiasi motivo, la concessione cessi anticipatamente rispetto alla scadenza prevista dei 5 anni, l'Amministrazione si riserva la possibilità, se le condizioni sono convenienti, di affidare in concessione al soggetto classificato secondo in graduatoria, e successivamente agli altri, in caso di diniego.

GRADUATORIA E AGGIUDICAZIONE

La scelta dell'assegnatario verrà effettuata valutando l'offerta più vantaggiosa per l'Amministrazione comunale secondo le modalità e i parametri indicati nel presente Avviso al punto "CRITERI DI VALUTAZIONE". Tale scelta verrà operata da una Commissione costituita per valutare le offerte secondo i parametri sopra indicati.

Prima dell'aggiudicazione definitiva l'aggiudicatario deve presentare (pena l'esclusione):

- copia della documentazione relativa ai requisiti dichiarati;
- il deposito cauzionale previsto dallo schema di concessione.

Al termine dell'aggiudicazione provvisoria e della verifica dei requisiti dei concorrenti, verrà redatta una graduatoria delle offerte validamente pervenute e sarà approvata l'aggiudicazione definitiva a favore del primo classificato.

L'aggiudicatario dovrà sottoscrivere il contratto di concessione nel termine che verrà indicato all'aggiudicazione.

L'offerta sarà vincolante per l'offerente per un periodo di 180 giorni dalla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

L'Amministrazione procederà all'aggiudicazione anche nel caso pervenga una sola offerta valida, purché vantaggiosa

L'Amministrazione si riserva la facoltà di valutare la congruità dell'offerta, di aggiudicare la concessione, secondo valutazione di sua esclusiva convenienza o di non procedere ad alcuna aggiudicazione, qualora le offerte non fossero di sua convenienza.

La graduatoria risultante dalla presente procedura di gara rimarrà valida per due anni dalla prima assegnazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti presenti in tale graduatoria qualora il contratto non potesse essere stipulato con il primo classificato, qualora il primo classificato non sottoscrivesse il contratto entro 30 giorni dall'assegnazione o qualora per qualsiasi motivo il contratto si risolvesse prima della sua naturale scadenza.

L'assegnatario, dovrà presentare al Comune di Pavullo Nel Frignano:

- la documentazione che richiederà l'Ufficio Contratti, necessaria per la stipula del contratto di concessione;
- la segnalazione certificata d'inizio attività (SCIA) per l'avvio dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;

Aspetti di dettaglio potranno essere definiti in accordo con l'aggiudicatario.

PROCEDURA SCIA

Per l'esercizio dell'attività il Concessionario, in virtù del contratto di concessione sottoscritto, dovrà presentare agli uffici competenti SCIA per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande nei locali posti all'interno dell'area denominata "Paradiso dei Pini" ai sensi degli artt. 7 e 8 e dell'art. 4, comma 3, lettera a), della Legge Regionale n. 14 del 26.07.2003 e s.m.

La SCIA deve essere predisposta in modalità telematica, completa di tutta la documentazione necessaria, utilizzando esclusivamente la piattaforma Lepida ScpA, alla quale si accede collegandosi all'indirizzo web <https://au.lepida.it/suaper-fe/#/AreaPersonale>.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile del procedimento è l'Ing. Riccardo Donini dell'Ufficio Ambiente-Protezione civile.

INFORMAZIONI

Eventuali richieste di informazioni e chiarimenti dovranno essere inviate utilizzando esclusivamente l'indirizzo di posta: ambiente@comune.pavullo-nel-frignano.mo.it, entro e non oltre le ore 12:00 del 03/04/2025.

Le risposte alle richieste di informazioni e di chiarimento ritenute di interesse generale e pertinenti saranno pubblicate esclusivamente sul sito internet del comune di Pavullo Nel Frignano www.comune.pavullo-nel-frignano.mo.it/avviso/, pertanto è ad esclusiva cura ed interesse da parte dell'interessato la verifica di tali pubblicazioni.

DOCUMENTAZIONE DISPONIBILE

Si allegano al presente avviso:

- Allegato.1_Modello istanza partecipazione
- Allegato 2_Modello dichiarazione sostitutiva
- Allegato.3_Schema di Concessione
- Allegato.4_Modello Offerta economica
- Allegato.5_Planimetrie
- Allegato.6_Lista attrezzature e arredi

INFORMATIVA PRIVACY

Ai sensi e per gli effetti dell'Articolo 13 del Regolamento 679/2016/UE "General Data Protection Regulation", informiamo che il Comune di Pavullo nel Frignano tratta i dati personali da lei forniti e liberamente comunicati. Il Comune di Pavullo nel Frignano garantisce che il trattamento dei suoi dati personali si svolge nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della sua dignità, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali.

1. Riferimenti normativi

Si riportano i riferimenti normativi in base ai quali è effettuato il trattamento dei dati sensibili e giudiziari: L. 6.12.1971 n. 1044; D.Lgs. 31.03.1998 n. 112; L. 5.02.1992 n. 104; D.P.R. 24.07.1977 n. 616; Leggi regionali e Regolamenti comunali.

2. Finalità del trattamento dei dati personali (Art. 13.1.c Regolamento 679/2016/UE)

Tutti i dati personali da lei comunicati sono trattati per assolvere ad adempimenti previsti da leggi, da regolamenti, dalla normativa comunitaria e per lo svolgimento delle funzioni istituzionali (articolo 6.1.c Regolamento 679/2016/UE), e per esercitare un compito di interesse pubblico connesso all'esercizio di pubblici poteri (articolo 6.1.e Regolamento 679/2016/UE), in particolare per:

- l'inserimento nelle anagrafiche e nei database informatici comunali;
- la gestione di attività inerenti i servizi rilasciati dall'Ufficio Ambiente;
- l'elaborazione di statistiche interne;
- assolvere a sue specifiche richieste.

3. Le modalità del trattamento dei dati personali

Il trattamento dei suoi dati personali avviene presso gli uffici del Comune di Pavullo nel Frignano, o qualora fosse necessario, presso i soggetti indicati al paragrafo 5, utilizzando sia supporti cartacei che informatici, per via sia telefonica che telematica, anche attraverso strumenti automatizzati atti a memorizzare, gestire e trasmettere i dati stessi, con l'osservanza di ogni misura cautelativa, che ne garantisca la sicurezza e la riservatezza.

Il trattamento si svilupperà in modo da ridurre al minimo il rischio di distruzione o perdita, di accesso non autorizzato, di trattamento non conforme alle finalità della raccolta dei dati stessi. I suoi dati personali sono trattati:

- nel rispetto del principio di minimizzazione, ai sensi degli articoli 5.1.c e 25.2 del Regolamento 679/2016/UE;
- in modo lecito e secondo correttezza.

I suoi dati sono raccolti:

- per scopi determinati espliciti e legittimi;
- esatti e se necessario aggiornati;
- pertinenti, completi e non eccedenti rispetto alle finalità del trattamento.

4. Natura della raccolta e conseguenze di un eventuale mancato conferimento dei dati personali (Art. 13.2.e Regolamento 679/2016/UE)

Il conferimento dei suoi dati personali è obbligatorio per le finalità previste al paragrafo 2. Il loro mancato conferimento comporta la mancata erogazione del servizio richiesto del suo corretto svolgimento e degli eventuali adempimenti di legge. I suoi dati sono conservati presso l'Ente e i conservatori esterni. Qualora fosse necessario i suoi dati possono essere conservati anche da parte degli altri soggetti indicati al paragrafo 5.

5. Comunicazione e diffusione dei dati personali (Art. 13.1.e Regolamento 679/2016/UE)

I suoi dati personali qualora fosse necessario, possono essere comunicati (con tale termine intendendosi il darne conoscenza ad uno o più soggetti determinati), a:

- soggetti la cui facoltà di accesso ai dati è riconosciuta da disposizioni di legge, normativa secondaria e comunitaria;
- collaboratori, dipendenti, fornitori e consulenti del Comune di Pavullo nel Frignano, nell'ambito delle relative mansioni e/o di eventuali obblighi contrattuali, compresi i Responsabili dei trattamenti e gli Incaricati, nominati ai sensi del Regolamento 679/2016/UE;
- persone fisiche e/o giuridiche, pubbliche e/o private, quando la comunicazione risulti necessaria o funzionale allo svolgimento dell'attività del Comune di Pavullo nel Frignano nei modi e per le finalità sopra illustrate;
- uffici postali, a spedizionieri e a corrieri per l'invio di documentazione e/o materiale;
- istituti di credito per la gestione d'incassi e pagamenti.

I suoi dati personali non vengono in alcun caso diffusi, con tale termine intendendosi il darne conoscenza in qualunque modo ad una pluralità di soggetti indeterminati, fatti salvi gli obblighi di legge.

6. Titolare del trattamento dei dati personali (Art. 13.1.a Regolamento 679/2016/UE)

Il Titolare del trattamento dei dati personali di cui alla presente Informativa è il Comune di Pavullo nel Frignano, con sede in Piazza Montecuccoli, n. 1, cap. 41026, tel. 0536/29911 email: ufficio.protocollo@comune.pavullo-nel-frignano.mo.it;

pec: comune.pavullo@cert.comune.pavullo-nel-frignano.mo.it

7. Data Protection Officer (DPO) / Responsabile della Protezione dei dati (RPD) (Art. 13.1.b Regolamento 679/2016/UE)

Il Comune di Pavullo nel Frignano ha designato quale Responsabile della protezione dei dati la società LepidaSpA (dpo-team@lepida.it).

8. Criteri utilizzati al fine di determinare il periodo di conservazione (Art. 13.2.a Regolamento 679/2016/UE)

I suoi dati saranno conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguimento delle finalità sopra menzionate nonché per la gestione di possibili ricorsi/contenziosi. A tal fine, anche mediante controlli periodici, viene verificata costantemente la stretta pertinenza, non eccedenza e indispensabilità dei dati rispetto al rapporto, alla prestazione o all'incarico in corso, da instaurare o cessati, anche con riferimento ai dati che Lei fornisce di sua iniziativa. I dati che, anche a seguito delle verifiche suddette, risultano eccedenti o non pertinenti o non indispensabili non sono utilizzati, salvo che per l'eventuale conservazione, a norma di legge, dell'atto o del documento che li contiene.

9. Diritti dell'Interessato (Art. 13.2.b Regolamento 679/2016/UE)

Si comunica che, in qualsiasi momento, l'interessato può esercitare:

- diritto di chiedere al Titolare del trattamento, ex Art. 15 Regolamento 679/2016/UE, di poter accedere ai propri dati personali;
- diritto di chiedere al Titolare del trattamento, ex Art. 16 Regolamento 679/2016/UE, di poter rettificare i propri dati personali, ove quest'ultimo non contrasti con la normativa vigente sulla conservazione dei dati stessi;
- diritto di chiedere al Titolare del trattamento, ex Art. 17 Regolamento 679/2016/UE, di poter cancellare i propri dati personali, ove quest'ultimo non contrasti con la normativa vigente sulla conservazione dei dati stessi;
- diritto di chiedere al Titolare del trattamento, ex Art. 18 Regolamento 679/2016/UE, di poter limitare il trattamento dei propri dati personali;
- diritto di opporsi al trattamento, ex Art. 21 Regolamento 679/2016/UE.

10. Diritto di presentare reclamo (Art. 13.2.d Regolamento 679/2016/UE)

Si rende noto all'interessato che ha il diritto di proporre reclamo ad una autorità di controllo (in particolar modo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali).

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ing. Riccardo Donini