



# COMUNE DI BARDONECCHIA

Provincia di Torino CAP. 10052

Area Amministrativa  
Servizio Cultura Sport Turismo



## BANDO DI GARA

**PROCEDURA DI GARA PER LA CONCESSIONE ONEROSA DI LOCALI DI PROPRIETÀ COMUNALE AD USO BAR E SERVIZI CONNESSI COMPRESIVO DI SPAZIO ESTERNO PRESSO IL PLESSO PALAZZO DELLE FESTE, PER LA GESTIONE DI UN'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE AI SENSI DELLA L.R. 29.12.2006 N. 38.**

### IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

#### Premesso che:

- ✓ l'Amministrazione Comunale è proprietaria del centro congressi denominato "Palazzo delle Feste" ubicato in piazza Valle Stretta n.°6, ove all'interno è collocato uno spazio adibito ad uso BAR (tipologia 2), individuato al Catasto Fabbricati del Comune censuario di Bardonecchia foglio di mappa 26, particella 571;
- ✓ Con determinazione n.°127 del 30/11/2012 rif. contratto repertorio n.°274/2012, a seguito di espletamento di procedura di gara, veniva affidata la gestione del suddetto esercizio di somministrazione per il periodo 2012-2024 alla società ESSEMME S.N.C;
- ✓ Preso atto della comunicazione di rescissione del contratto pervenuta in data 02/05/2019 prot.7266 con la quale gli attuali gestori comunicavano la rescissione anticipata del contratto a far data dal 31/10/2019;
- ✓ Richiamata la determinazione di Giunta Comunale n.°59 del 19/05/2020 con la quale viene approvata la documentazione di gara;
- ✓ Ritenuto pertanto opportuno prevedere la riapertura dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande all'interno del Compendio summenzionato, al fine di valorizzare il bene stesso in un'ottica di contrasto al degrado e soddisfare la necessità di offrire un adeguato punto ristoro interno all'utenza della struttura nella quale vengono prestati servizi di carattere culturale, turistico, sportivo in relazione alla vocazione dell'immobile stesso;
- ✓ In esecuzione della determinazione a contrattare n. 218 del 29.09.2021;

### RENDE NOTO

che l'Amministrazione Comunale intende concedere ad un soggetto privato (in seguito denominato anche conduttore) un locale ad uso bar (tipologia 2) facente parte del patrimonio disponibile dell'ente, di seguito meglio descritto e destinato all'attività di bar.

## **Art. 1. FINALITÀ**

Il Comune di Bardonecchia promuove un bando per la concessione onerosa di locali di proprietà comunale ad uso BAR (tipologia 2) e spazio esterno presso il plesso Palazzo delle Feste, per la gestione di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi della L.R. 29.12.2006 N. 38, per un periodo pari ad anni dodici.

## **Art. 2. OGGETTO**

La concessione ha ad oggetto l'immobile destinato, ai sensi della LR 38/2006, a BAR tipologia 2, comprensivo di spazio esterno ubicato all'interno del presso palazzo delle feste.

Il bene da affidare in concessione è costituito, come meglio evidenziato nelle allegate planimetrie ("Allegato D"), da un locale con aperture dirette all'esterno così composto:

- ✓ Locale Somministrazione, cucina, bagno e antibagno di ca 92 mq.,
- ✓ mq. 55 ca di area esterna adiacente ingresso di pertinenza;
- ✓ mq. 95 ca di n.° 2 aree esterna al primo piano con acceso mediante rampa di scale esterna da terrazza adiacente ingresso di pertinenza;
- ✓ mq. 25 di garage/magazzino

In particolare il locale bar è sito all'interno ed al servizio del Palazzo delle Feste, struttura nella quale vengono prestati servizi di carattere culturale, turistico, sportivo in relazione alla vocazione dell'immobile stesso.

Il locale oggetto della concessione verrà consegnato nello stato di fatto e di diritto in cui si trova precisando che sono presenti degli arredi e delle attrezzature di proprietà del comune a disposizione dell'aggiudicatario.

Nel locale sono altresì presenti degli arredi e delle attrezzature di proprietà del precedente conduttore il quale si è dichiarato disponibile a cederle per la somma e alle condizioni da trattare privatamente in separata sede.

Qualora il conduttore risultante vincitore all'esito della presente gara e il precedente conduttore non trovassero un accordo sulla cessione di detti arredi ed attrezzature, quest'ultimo ha l'obbligo di lasciare immediatamente libero il locale.

Il conduttore qualora necessiti di ulteriori implementazioni modulari o ampliamenti a vario titolo degli immobili esistenti, esclusivamente con strutture mobili, o provvisorie e qualsiasi modifica degli impianti (che andranno certificati nuovamente), dovrà essere preventivamente autorizzato dal competente ufficio tecnico comunale.

Il Conduttore in presenza dei necessari presupposti di legge, e previa autorizzazione scritta dei competenti Servizi Comunali, potrà organizzare sull'area di pertinenza, anche attività ricreative, culturali e del tempo libero nella piena osservanza delle rispettive normative di settore.

Il Conduttore si impegna a rendersi disponibile e a collaborare con l'Amministrazione Comunale, in occasioni di manifestazioni ed eventi che si dovessero programmare nel centro congressi.

## **Art. 3. REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE**

Per l'ammissione alla gara sono richiesti in capo al soggetto concorrente, se trattasi di persona fisica, o in capo al titolare dell'impresa individuale o al legale rappresentante se trattasi di società o loro delegati, i requisiti di seguito riportati:

- possesso dei requisiti morali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'articolo 4 della L.R. 29 dicembre 2006, n.38;
- possesso dei requisiti di idoneità professionale per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'articolo 5 della L.R. 29 dicembre 2006;
- capacità di contrarre con la pubblica amministrazione;

- possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'articolo 80 del D. Lgs. n. 50/2016;
- assenza di cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159;
- assenza di procedimenti penali pendenti in materia di reati contro i minori o soggetti incapaci, con particolare riferimento alla violazione dei seguenti articoli del codice penale i quali sono elencati a titolo esemplificativo e non esaustivo: 571, 572, 573, 574, 574-bis, 578, 591, 600, 600-bis, 600-ter, 600quater, 600-quater.1, 600-quinquies, 600-octies, 609-bis, 609-quater, 609-quinquies, 609-octies, 609undicies, 612-bis;
- di non trovarsi nelle condizioni già previste dall'articolo 2 commi 4 e 5 della legge 287/91 né in tali condizioni versano l'eventuale delegato o in caso di società tutti i soggetti rientranti nella casistica di cui al DPR 252/98.
- essere iscritti alla C.C.I.A.A. o analogo registro professionale competente per territorio, per lo svolgimento dell'attività oggetto del presente affidamento o, in alternativa, impegno ad iscriversi prima dell'avvio dell'attività. Si precisa che, nel caso in cui il partecipante alla procedura intenda provvedere all'iscrizione alla C.C.L.A.A. prima dell'avvio dell'attività, dovrà comunque essere in possesso dei requisiti di legge necessari all'iscrizione, alla data di partecipazione alla gara.
- di aver esercitato in proprio, o in qualità di legali rappresentanti di società, attività di somministrazione per un periodo di almeno un anno, anche in maniera non continuativa, nell'ultimo quinquennio, e/o hanno operato, per lo stesso periodo di un anno, quale dipendente qualificato addetto alla somministrazione o, se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS;

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, il possesso dei requisiti di cui sopra sarà autocertificato dai soggetti interessati in sede di presentazione dell'istanza, mediante sottoscrizione degli appositi modelli di istanza di partecipazione e di possesso dei requisiti carattere generale secondo il modello B allegato.

#### **Art. 4. OBBLIGO DI SOPRALLUOGO**

Al fine di mettere i soggetti interessati nelle condizioni di poter formulare l'offerta tecnica ed economica, è fatto obbligo di effettuare un sopralluogo dell'immobile da parte del legale rappresentante o di persona opportunamente delegata e munita di valido documento identificativo e della certificazione comprovante il titolo di cui sopra.

**Il sopralluogo potrà essere effettuato previo appuntamento telefonico al n. 0122-909991 da concordare entro e non oltre il 14.10.2021.**

La partecipazione alla gara comporta per tutti i concorrenti la completa accettazione di tutte le clausole previste nel presente avviso ed in particolar modo dell'aver preso visione direttamente dell'immobile posto in concessione, nella situazione esistente di fatto e di diritto, con conseguente esclusione di responsabilità in capo al Comune in ordine a tali specifici aspetti.

Al termine di detto sopralluogo, verrà rilasciata apposita certificazione di presa visione dei luoghi oggetto della presente procedura appositamente sottoscritto in originale dal responsabile del Servizio Sport, Cultura, Turismo e Trasporti o suo delegato. Tale certificazione dovrà essere allegata alla documentazione amministrativa. La mancata effettuazione del sopralluogo o la mancata sottoscrizione del verbale di sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara.

#### **Art. 5. OBBLIGHI A CARICO DEL LOCATARIO**

- a) adibire i locali esclusivamente a bar tipologia 2 ai sensi dell'art. 2 comma 1 lett b) LR 38/2006, nel rispetto del contratto, del presente bando, di tutti i documenti di gara e dell'offerta tecnica presentata;
- b) procedere all'allestimento completo dei locali ed aree esterne con arredi e attrezzature necessarie all'esercizio dell'attività del pubblico esercizio. A tal fine l'aggiudicatario sarà tenuto a presentare

proposta di allestimento dei locali dal quale risulti la tipologia, quantità e le caratteristiche tecnico funzionali e qualitative degli arredi, attrezzature e materiali.

- c) I costi dell'allestimento saranno interamente a carico del locatario; gli arredi e le attrezzature resteranno di proprietà dello stesso.
- d) munirsi di titolo abilitante all'esercizio della somministrazione di cibi e bevande come indicato dai successivi art. 6 e 7;
- e) provvedere alla fornitura delle stoviglie e delle attrezzature e arredi oltre a quelli già esistenti necessari al funzionamento del servizio bar ristoro;
- f) rispettare le regole di conduzione indicate all'articolo 8;
- g) il conduttore, considerata la natura degli impianti che non consente di volturare tutte le utenze, dovrà rimborsare al Comune quota parte relativa l'utenza del riscaldamento e dell'acqua potabile nella misura forfettaria di € 100,00 mensili da aggiungere all'importo del canone di concessione così come di seguito calcolata:
  - Volumetria 234 mc
  - Dimensionamento potenza riscaldamento: valore indicativo 25 W/m<sup>3</sup>
  - Totale potenza assorbita:  $25 \times 234 = 5850 \text{ W} = 5,85 \text{ kW}$
  - Ore di funzionamento medie giornaliere: 8h
  - Giorni di funzionamento: 7 mesi per 30 gg/mese = 210 gg
  - Ore funzionamento totali:  $8 \times 210 = 1680 \text{ h/anno}$
  - Assorbimento =  $5,85 \text{ kW} \times 1680 \text{ h/anno} = 9.828 \text{ kWh}$
  - Costo al kWh teleriscaldamento= circa 0,11 €/kWh
  - Costo annuale forfettario =  $€0,11 \times 9.828 = €1.080$ .
  - Costo mensile forfettario =  $€1.080/12 = € 90,00$
  - Costo mensile forfettari acqua potabile: € 10,00

Qualora il comune provveda ad installare dei dispositivi per la contabilizzazione del riscaldamento, tale canone verrà rivisto secondo gli effettivi consumi;

- h) Attivazione/volturazione dell'utenza elettrica a carico del locatario mediante contatore dedicato (già presente nel locale);
- i) provvedere al pagamento della tassa raccolta rifiuti in base ai metri quadrati di superficie assegnati effettuando denuncia di iscrizione all'Ufficio Tributi Comunale.
- j) curare la manutenzione come meglio indicata al successivo articolo 9 dei locali concessa in concessione;
- k) Rinunciare a qualsiasi rivalsa, rimborso o indennizzo di sorta per eventuali migliorie apportate all'immobile comunale e autorizzate dal Comune che diventeranno "ipso facto" di proprietà del Comune stesso, salvo per gli interventi specificati nel successivo articolo 9 – ultimo periodo;
- l) segnalare tempestivamente all'ufficio tecnico del Comune ogni guasto od anomalia e la necessità di interventi urgenti per prevenire o evitare danni, con particolare riferimento agli impianti esistenti (illuminazione, riscaldamento, rete idrica ecc...).
- m) riconsegnare alla scadenza del contratto gli immobili in buono stato di conservazione, fatta salva la normale usura dovuta all'uso e l'autorizzazione amministrativa per la somministrazione di alimenti e bevande che rientrerà nella piena disponibilità dell'Amministrazione comunale senza alcun onere per la stessa né riconoscimento di alcun diritto di avviamento.
- n) consentire al Comune proprietario di accedere ai locali in caso di necessità e per controllarne lo stato di conservazione;
- o) pagare all'Amministrazione comunale il canone di concessione con rate trimestrali anticipate.
- p) mantenimento della destinazione d'uso dei beni e preclusione di modifiche non autorizzate;
- q) manutenzione ordinaria dei locali;
- r) divieto di sub-concedere in tutto o in parte i beni oggetto del presente bando.
- s) garantire un orario minimo di apertura giornaliera pari ad ore 10 in alta stagione, con 1 giorno settimanale di chiusura (l'orario di apertura negli altri periodi di bassa stagione sarà oggetto di valutazione tecnica);

- t) I periodi di chiusura del locale potranno essere concordati con gli uffici comunali competenti;
- u) garantire il servizio bar durante tutte le manifestazioni che si svolgeranno al Centro Congressi Palazzo delle Feste, nel campo sportivo antistante (campo verde), o su richiesta dell'Amministrazione Comunale anche se tale attività risultasse in un giorno od in orario di chiusura dell'esercizio;
- v) effettuare un orario di apertura al pubblico del bar prolungato fino al termine delle manifestazioni;
- w) assicurare l'utilizzo delle uscite di sicurezza, compresi i percorsi di fuga, della "Sala Viglione" durante le manifestazioni mantenendole sgombre da ogni materiale;
- x) mettere a disposizione della Amministrazione comunale, previo accordo con la stessa, l'area esterna per lo svolgimento di manifestazioni organizzate direttamente dal Comune.
- y) rispettare ed attuare quanto accettato all'atto dell'offerta, con la precisazione che il mancato rispetto di detto programma costituisce inadempimento contrattuale e quindi causa di risoluzione del contratto di concessione;

L'attività di somministrazione di alimenti e bevande dovrà essere condotta nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti per i pubblici esercizi e con diligenza e modalità rispondenti al decoro richiesto da un pubblico servizio.

Il concessionario dovrà ottemperare alle particolari disposizioni che potranno essere impartite dal Comune di Bardonecchia in occasione di eventuali manifestazioni che si svolgeranno presso il Centro Congressi.

È fatto divieto di installazione nell'esercizio di apparecchi e congegni da divertimento e intrattenimento e comunque di gioco compulsivo effettuare giochi d'azzardo (giochi elettronici, videogiochi, video poker, slot machine o simili).

Il concessionario dovrà osservare nei riguardi del personale impiegato a qualsiasi titolo tutte le leggi, nonché gli obblighi previdenziali, infortunistici e assicurativi che disciplinano le prestazioni di lavoro anche di carattere volontario e rispettare la vigente normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro;

Il Concessionario, con la presentazione dell'offerta, viene a conoscenza del *Protocollo di Intesa per la promozione degli acquisti ecologici* a cui il Comune di Bardonecchia ha aderito con Delibera di G.C. n. 61 del 11.05.2011 (vedasi "allegato I – protocollo APE").

In particolare, nell'ambito dei servizi oggetto della presente concessione, richiamando le linee guida riportate negli allegati E, F, G, H al protocollo succitato, il gestore avrà comunque l'obbligo di attenersi alle seguenti indicazioni:

a) *I prodotti acquistati o usati nella pulizia dei locali non devono:*

- contenere i seguenti ingredienti, né come componenti della formulazione, né come componenti di qualsiasi preparato incluso nella formulazione:
  - ✓ alchilfenoletossilati (APEO) e relativi derivati;
  - ✓ EDTA (etilendiamminatetracetato) e relativi sali;
  - ✓ muschi azotati e muschi policiclici.
- contenere ingredienti (sostanze o preparati) classificati o classificabili con una delle seguenti frasi di rischio (o una combinazione delle stesse), ai sensi della direttiva 67/548/CEE e s.m.i o della direttiva 1999/45/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e s.m.i, in una quantità che superi lo 0,01% del peso del prodotto finale:
  - ✓ R40 (possibilità di effetti cancerogeni - prove insufficienti), R45 (può provocare il cancro),
  - ✓ R49 (può provocare il cancro per inalazione);
  - ✓ R46 (può provocare alterazioni genetiche ereditarie), R60 (può ridurre la fertilità), R61 (può danneggiare il feto), R62 (possibile rischio di ridotta fertilità), R63 (possibile rischio di danni al feto);
  - ✓ R50-53 (altamente tossico per gli organismi acquatici, può provocare a lungo termine effetti negativi per l'ambiente acquatico), R51-53 (tossico per gli organismi acquatici, può provocare a lungo termine effetti negativi per l'ambiente acquatico);
  - ✓ - R59 (pericoloso per lo strato di ozono);

- ✓ - R68 (possibilità di danni irreversibili).

Questi criteri non si applicano ai biocidi.

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo (Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE e revisioni intervenute) con riferimento al gruppo di prodotto "detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari", ad eccezione di specifiche particolari e documentate esigenze sanitarie.

*b) È escluso l'uso dei seguenti materiali nella manutenzione degli edifici:*

- Prodotti che contengono idrofluorocarburi (H-FKW)
- Prodotti che contengono esafluoruro di zolfo (SF6)
- Pitture e vernici con un contenuto di solventi superiore a:
  - Pitture per pareti (norma EN 13300): 30 g/l (detratto il contenuto di acqua)
  - Altre pitture con una resa di 15 m<sup>2</sup>/l, con un potere coprente al 98% di opacità: 250 g/l (detratto il contenuto di acqua)
  - Tutti gli altri prodotti (comprese le pitture non destinate al rivestimento murale e con una resa inferiore a 15 m<sup>2</sup>/l, le vernici, i coloranti per legno, i rivestimenti e le pitture per pavimenti e prodotti correlati: 180 g/l (detratto il contenuto di acqua).

Le pitture e vernici che hanno ottenuto una certificazione secondo un sistema di etichettatura ecologica di Tipo I (UNI EN ISO 14024), quali ad esempio l'Ecolabel europeo, il Blauer Engel tedesco o il Nordic Swan dei paesi nordici, sono considerate rispondenti ai requisiti richiesti.

*c) Nella sostituzione delle lampade utilizzate per l'illuminazione dei locali, ove possibile:*

- È richiesto che le lampade utilizzate siano classificate di classe A in base al decreto 10 luglio 2001 di recepimento della direttiva 98/11/CE, che stabilisce le modalità di applicazione della direttiva 92/75/CEE del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura indicante l'efficienza energetica delle lampade per uso domestico.

*d) Per la specifica attività di somministrazione di alimenti e bevande:*

- Si richiede che i legumi secchi, le patate, le carote, i pomodori pelati, la passata di pomodoro, le mele, le pere, le banane, le pesche, le albicocche e le arance (...) utilizzati nella preparazione dei pasti siano ottenuti secondo un metodo di produzione biologico. Per "biologico" si intende un metodo di produzione di prodotti agricoli conforme a quanto indicato dal Regolamento della Commissione Europea 2092/91 del 24 Giugno 1991 e s.m.i. relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli.
  - ✓ Per stoviglie, vasellame, posate, bicchieri, tazze devono essere utilizzati prodotti riutilizzabili e tovaglioli e tovaglie in tessuto ovvero prodotti biodegradabili e compostabili;
- Le eccedenze alimentari dovranno essere destinate, così come consentito dalla legge 155/2003, detta del "Buon Samaritano", a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.
- Si richiede che venga previsto un menu vegetariano, senza carne né pesce.
- Tutti i rifiuti dovranno essere raccolti in modo differenziato secondo le modalità stabilite dall'ente che assicura la gestione dei rifiuti.

## **Art. 6. OBBLIGHI DEL COMUNE DI BARDONECCHIA**

Il Comune di Bardonecchia si impegna a

a) consegnare la struttura:

- ✓ in regola con le vigenti leggi in materia di disciplina degli esercizi pubblici di bar;
- ✓ in regola con le vigenti leggi in materia di impianti elettrici (Legge 46/1990);

- b) Una volta individuato il locatario della struttura, il Comune di Bardonecchia s'impegna a collaborare con il conduttore affinché presenti regolare SCIA allo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP) competente per territorio.
- c) collaborare, previ accordi, in ogni azione promozionale intrapresa dal locatario per supportare il Comune nella organizzazione di servizi turistici aggiuntivi per l'utenza;
- d) fornire materiale divulgativo del Comune di Bardonecchia ed in particolare delle attività culturali programmate nel Palazzo delle Feste, per la distribuzione gratuita;
- e) sostenere i costi degli interventi di manutenzione straordinaria del fabbricato.

#### **Art. 7. ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE**

L'esercizio del bar è subordinato al possesso in capo al titolare o suo delegato:

- dei requisiti morali e professionali per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui agli artt. 4 e 5 della L.R 38/2006;
- alla presentazione di regolare SCIA allo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP) competente per territorio, ai sensi degli art. 8 e 9 LR 38/2006 e dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241
- all'osservanza di tutte le norme di carattere fiscale e sanitario disciplinanti la materia;

Il servizio di somministrazione sarà gestito dall'affittuario personalmente o, sempre sotto la personale responsabilità e a proprie spese, con l'ausilio di coadiutori e/o personale dipendente, purché questi siano muniti delle necessarie autorizzazioni previste dalla legge. Gli eventuali coadiutori e/o dipendenti dovranno essere retribuiti nell'osservanza delle vigenti leggi e regolamenti con particolare riguardo alle assicurazioni e previdenze sociali.

L'assegnatario/affittuario è direttamente obbligato nei confronti del personale da lui assunto con il quale stabilisce rapporti di lavoro, sollevando il Comune da ogni responsabilità, sia in materia sindacale, che nei confronti degli Istituti Previdenziali e Assistenziali.

In considerazione della preminente finalità pubblica della gestione del bar, il titolo abilitante all'esercizio non è trasferibile all'esterno dei locali del centro congressi – ai sensi dell'art. 1456 del codice civile –, pena la risoluzione automatica del contratto e la revoca dell'autorizzazione, fatto salvo il risarcimento dei danni.

L'inizio dell'attività di gestione sarà subordinato all'acquisizione da parte del gestore delle necessarie autorizzazioni e nulla osta e quant'altro richiesto dalle vigenti disposizioni in materia.

Il gestore, in ogni caso sarà tenuto a rispettare scrupolosamente l'osservanza di tutte le norme igienico – sanitarie previste per la somministrazione di alimenti e bevande, rispondendo direttamente di eventuali inadempienze in merito.

Senza l'autorizzazione del Comune non potranno essere affisse insegne pubblicitarie di alcun genere.

#### **Art. 8. CONDUZIONE DEI LOCALI E DEL BAR**

È vietato al gestore del bar di apportare modificazioni allo stato dei locali concessi in gestione senza l'autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.

Al termine della gestione il concessionario potrà asportare gli arredi mobili di sua proprietà che non siano stati oggetto di attribuzione di punteggio in sede di gara mentre dovrà lasciare nelle disponibilità dell'Amministrazione gli arredi fissi e gli abbellimenti offerti in sede di gara o che non siano asportabili. Resta fermo che quanto verrà fatto, previo detto consenso, diverrà di proprietà del Comune di Bardonecchia, senza diritto ad alcun compenso nemmeno in occasione della scadenza del contratto di concessione. Qualora il gestore apporti modifiche di qualsiasi natura e specie senza il consenso dell'Amministrazione Comunale, quest'ultima avrà il diritto di richiedere il ripristino a spese dell'affittuario, nonché il risarcimento dei danni. A tal fine l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi sulla cauzione definitiva che, se utilizzata parzialmente,

dovrà essere reintegrata nell'importo originario. Non è consentito introdurre e/o detenere animali di alcun genere all'interno del locale.

Non è consentita all'assegnatario/affittuario richiedere la licenza per apparecchi e congegni automatici, semiautomatici ed elettronici da trattenimento e da gioco di abilità.

La vendita all'interno del locale bar potrà essere effettuata anche a mezzo di macchine distributrici automatiche, nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

Nella conduzione dell'esercizio si dovranno scrupolosamente ed inderogabilmente osservare le norme di legge disciplinanti la gestione dei locali di pubblico esercizio vigenti in materia.

Al conduttore è vietato espletare nei locali del bar qualsiasi attività che non sia attinente al servizio in questione, salvo quelle espressamente autorizzate dall'Amministrazione.

In considerazione del tipo di esercizio, del contesto ambientale e della natura dell'impianto, il conduttore si impegna a gestire l'attività in modo tale da non arrecare pregiudizio all'immagine e al decoro della pubblica amministrazione, nonché a mettere in atto tutte le necessarie misure al fine di garantire la quiete pubblica ed evitare danneggiamenti alle strutture comunali.

L'assegnatario/affittuario si obbliga a non servirsi del nome del Comune nei confronti dei fornitori di merci, e a non contrarre impegni di qualsiasi specie a nome del Comune, inerenti alla gestione dell'esercizio sotto pena delle conseguenze di legge e della risoluzione immediata del contratto, intendendosi il Comune sollevato da ogni responsabilità civile e penale.

Il conduttore dovrà consentire la visita dei locali a qualunque soggetto interessato ad acquisirne la conduzione, nei sei mesi antecedenti alla scadenza.

L'avvio dell'attività di somministrazione, salvo cause di forza maggiore, dovrà avvenire entro 60 giorni dalla stipula del contratto, fatta eccezione per quanto disposto dal successivo art. 9 - ultimo periodo.

#### **Art. 9. MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA**

Sono a carico del conduttore gli interventi di piccola manutenzione, la manutenzione ordinaria, le spese di conservazione delle cose mobili e la pulizia.

Le riparazioni di piccola manutenzione sono quelle dipendenti da deterioramenti prodotti dall'uso. Si elencano a titolo esemplificativo ma non esaustivo alcune spese a carico del gestore del bar:

- ✓ riparazione attrezzature
- ✓ sostituzione lampadine
- ✓ manutenzione ordinaria impianto idraulico ed elettrico del bar o altri impianti installati a cura e spese del conduttore previo assenso del locatore;
- ✓ tinteggiatura pareti, verniciatura corrimani, caloriferi
- ✓ manutenzione ordinaria serrature e infissi;
- ✓ riparazione e/o sostituzione zerbini, cassetta postale o altri accessori simili;

Si fa esplicito riferimento agli artt. 1575 - 1576 - 1609- 1621 del Codice Civile.

Tutti i materiali occorrenti per l'espletamento del servizio di pulizia dei locali e dei servizi igienici (detergenti, deodoranti, carta igienica, ecc.) sono a totale carico del conduttore, così come tutte le attrezzature per la pulizia.

Sono altresì a carico del conduttore le riparazioni necessarie a seguito vetustà ai beni mobili ed immobili.

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

- ✓ le spese di manutenzione straordinaria e le riparazioni necessarie all'immobile affinché i locali siano in buono stato di manutenzione e venga garantito al gestore del bar il pacifico godimento dei locali.



- ✓ le riparazioni straordinarie agli impianti elettrici, idrici e termici ed all'immobile.

Il conduttore dovrà presentare, nell'arco del primo anno di gestione, un progetto inerente lavori di restauro e manutenzione straordinaria dell'immobile locato, a completamento della relazione sintetica in riferimento al criterio 1 "gestione del servizio BAR" dell'offerta tecnica di seguito descritta, che dovrà essere condiviso con l'amministrazione comunale e approvato dagli uffici competenti. A tal proposito è previsto lo scomputo dal canone concessorio del costo sostenuto per i lavori summenzionati nei limiti di una spesa che non superi l'ammontare del canone contrattualmente dovuto per un periodo di anni quattro, successivi al primo. Il progetto presentato dovrà contenere un quadro economico delle spese sulla base dei prezziari ufficiali della Regione Piemonte in vigore al momento della presentazione dell'elaborato ovvero prezzi derivanti da indagini di mercato. Al termine del periodo di concessione, le attrezzature ed i lavori eseguiti soggetti a scomputo rimarranno in proprietà dell'ente.

È facoltà del conduttore effettuare gli interventi summenzionati prima dell'avvio dell'attività di somministrazione a condizione che ottenga l'approvazione dell'amministrazione comunale nonché tutte le autorizzazioni per l'esecuzione dei lavori e provveda ad espletare tutte le pratiche del caso nonché i lavori senza ritardo. Al verificarsi di tale circostanza, il termine dei 60gg entro il quale dovrà avvenire l'avvio dell'attività di cui al precedente Art. 8 ultimo comma è differito di ulteriori 60 giorni.

#### **Art. 10. GARANZIE E COPERTURE ASSICURATIVE**

A garanzia del corretto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto l'aggiudicatario è obbligato a versare presso la Tesoreria Comunale a titolo cauzionale, prima della stipula del contratto stesso, una somma pari ad euro 5.000,00 mediante una fidejussione bancaria o assicurativa per un identico ammontare garantito. La fidejussione dovrà prevedere l'impegno della banca o della compagnia assicurativa di versare l'importo della cauzione su semplice richiesta del locatore, e con rinuncia al beneficio di preventiva escussione di cui all'articolo 1944 del Cod. Civ. La validità della garanzia è stabilita fino alla completa esecuzione dell'impegno contrattuale, ogni eccezione esclusa. La cauzione, che sarà svincolata al termine del rapporto contrattuale, dopo la definizione di tutte le ragioni di credito e di debito, oltre che di eventuali altre pendenze, non potrà essere imputata in conto canoni di concessione.

Il locatario è costituito custode della parte di immobile e delle aree esterne concesse ed è direttamente responsabile verso il Comune ed i terzi dei danni causati; Egli è pertanto tenuto a sottoscrivere e presentare, al momento della stipula del contratto, una polizza costituita da una primaria compagnia assicurativa, a garanzia di danni dall'immobile locato e/o ad unità immobiliari terze attigue o confinanti. Nel dettaglio il locatario dovrà sottoscrivere:

- ✓ Apposita polizza ai fini della copertura del rischio locativo, intendendosi per tale le conseguenze della responsabilità civile che gravino sul locatore ai sensi degli artt. 1588, 1589 e 1611 del Codice Civile, per i danni ai locali e ai beni mobili di proprietà dell'Amministrazione condotti in concessione con un massimale non inferiore ad un milione di euro. La polizza dovrà espressamente prevedere clausola di rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'Amministrazione secondo il testo che segue o equivalente:  
Salvo il caso di dolo, la Società dichiara di rinunciare all'azione di rivalsa che possa competere ai sensi dell'art. 1916 del Codice Civile nei confronti del Comune di Bardonecchia, suoi amministratori, dipendenti e di tutti coloro che partecipino all'attività dell'Amministrazione stessa
- ✓ Apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile per tutti i danni cagionati a Terzi (R.C.T.) durante il predetto servizio, stipulata presso compagnia di assicurazione di gradimento dell'Amministrazione Comunale e riferita specificamente alla presente concessione, con espressa conferma di copertura dei danni da avvelenamento, ingestione di sostanze nocive e tossinfezioni derivanti da alimenti somministrati nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.  
La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.T. dovrà prevedere un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro.

Il novero degli "assicurati" dovrà espressamente comprendere, oltre al concessionario, il Comune di Bardonecchia, suoi amministratori, prestatori di lavoro e consulenti, eventuali subappaltatori e fornitori. La polizza R.C.T. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa, a parziale deroga dell'art. 1900 c.c., alla colpa grave degli assicurati.

La polizza dovrà risultare estesa almeno ai seguenti rischi:

- RC dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni;
  - richieste di risarcimento pervenute all'assicurato anche in relazione ai danni che le imprese appaltatrici e/o persone che prestano i loro servizi per commissione/delega/appalto possono cagionarsi l'un l'altro, inclusa responsabilità personale dei dipendenti di dette società;
  - RC della committenza
  - danni a terzi da interruzione o sospensioni totali di attività;
  - danni a terzi da inquinamento accidentale;
  - danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dei lavori
  - danni a cose in consegna e custodia
- ✓ Apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi: (a) del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 s.m.i., (b) del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 s.m.i. e (c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a) e (b), stipulata presso compagnia di assicurazione di gradimento dell'Amministrazione Comunale e riferita specificamente alla presente concessione

La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. dovrà prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze del concessionario, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro, con il limite di euro 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) per prestatore di lavoro/parasubordinato.

Il novero degli "assicurati" dovrà espressamente comprendere, oltre al concessionario, il Comune di Bardonecchia, suoi amministratori, prestatori di lavoro e consulenti, eventuali subappaltatori e fornitori.

La polizza R.C.O. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa:

- a parziale deroga dell'art. 1900 c.c., alla colpa grave degli assicurati;
- alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa.

I rischi non coperti dalle polizze, gli scoperti e le franchigie si intendono a carico del concessionario

Qualora il concessionario disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, potrà ottemperare agli obblighi di cui al punto 10 corredando le medesime di appendice dalla quale risulti che i massimali e le garanzie richieste s'intendono vincolati a favore del Comune di Bardonecchia.

Le polizze devono essere mantenute in vigore per l'intero periodo della concessione; deve altresì risultare in regola con il pagamento del relativo premio per lo stesso periodo indicato.

#### **Art. 11. IMPORTO A BASE DELLA CONCESSIONE**

Il canone annuo posto a base di gara per la concessione dell'immobile di cui sopra è pari ad € 600,00 mensili (€ 7.200,00 annui) oltre che €100,00 mensili a titolo di rimborso quota parte delle utenze relative ai locali concessi (riscaldamento e acqua potabile) di cui all'articolo 5 lettera g), con ammissione delle sole offerte in aumento. Il canone di concessione dovrà essere versato in quattro rate uguali anticipate entro il ventesimo giorno del periodo di riferimento. la prima rata anticipata dovrà essere versata all'atto della stipula del contratto.

In caso di ritardato pagamento verranno applicati gli interessi nella misura del tasso legale.

Nel caso di ritardati o omessi pagamenti continuati per oltre 30 giorni dalla scadenza della rata e per due episodi, è facoltà dell'Amministrazione comunale ritenere risolto di diritto il contratto con conseguente costituzione in danno.

Il canone sarà automaticamente aggiornato, ogni anno, sulla base della variazione di legge dell'indice Istat (FOA). Oltre al canone, saranno a carico dell'affidatario oneri accessori, utenze, imposte e tasse inerenti all'esercizio del bar, nonché la tenuta della contabilità e quant'altro necessario per il rispetto delle vigenti norme fiscali, previdenziali, assicurative e sanitarie in conseguenza dell'esercizio di tutti i servizi affidati. La gestione del bar sarà ad esclusivo profitto o rischio del conduttore e quindi saranno a suo favore o carico gli utili, i ricavi.

#### **Art. 12. DURATA**

Il contratto di concessione è efficace dalla data di stipulazione dello stesso per 12 (dodici) anni, fatta salva facoltà del conduttore recedere alla scadenza di ogni anno, previa comunicazione scritta al locatore da comunicarsi con almeno 6 mesi di preavviso.

È fatta salva la facoltà del Comune di Bardonecchia di recedere in ogni momento dal presente contratto, qualunque sia la sua qualificazione, previo preavviso scritto di almeno 12 mesi, nel caso in cui intenda affidare unitariamente a terzi la gestione del bar e del centro congressi Comunale.

Alla scadenza del contratto, ove non rinnovato, l'immobile dovrà essere restituito in buono stato di conservazione generale, salvo la normale usura derivante dall'attività svolta, libero da persone e cose non di proprietà dell'Amministrazione comunale. Nel caso di ritardata consegna dell'immobile alla scadenza contrattuale o anticipata, sarà dovuta al locatore una indennità di occupazione in misura pari al canone corrente alla data medesima, a cui si aggiungerà una penale giornaliera di € 250,00 salvo per il locatore il diritto al risarcimento del maggiore danno.

#### **Art. 13. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE**

Procedura aperta con aggiudicazione in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa per il Comune sulla base dei criteri di cui al seguente articolo art. 14.

#### **Art. 14. CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE**

L'affidamento in concessione del BAR sito presso il centro congressi comunale avverrà a favore dell'operatore economico che, in esito al presente bando, avrà conseguito il maggior punteggio complessivo.

La valutazione delle offerte avverrà da parte di apposita commissione e l'attribuzione dei punteggi avverrà secondo i seguenti criteri:

	<b>Tipo di proposta</b>	<b>Punteggio Massimo</b>
A	Offerta tecnica: Proposta di gestione del locale di somministrazione	80 punti
B	Offerta economica per corrispettivo di gestione	20 punti

#### **A - OFFERTA TECNICA**

Ogni candidato dovrà presentare una relazione sintetica redatta su massimo 4 pagine formato A4, corpo del carattere ed interlinea entrambi di dimensione non inferiore a 12 punti, nella quale illustrare gli elementi di seguito descritti. Nel caso in cui la relazione sia composta da 5 o più pagine, la Commissione terrà conto esclusivamente delle prime 4. Nel computo delle pagine non si tiene conto di quelle eventualmente utilizzate per la copertina, per l'indice e per documentazione illustrativa (fotografie, rendering, ecc.). La relazione dovrà essere contenuta in apposita busta chiusa e sigillata riportante all'esterno la dicitura "offerta tecnica".

**Criteri di valutazione:**

Ogni candidato dovrà descrivere in maniera approfondita la proposta commerciale contenente l'organizzazione del servizio richiesto ed in particolare:

SOTTOCRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
proposta di allestimento dei locali dal quale risulti la tipologia, quantità e le caratteristiche tecnico funzionali e qualitative degli arredi illuminazione, attrezzature (bancone bar compreso) e materiali;	Fino a 20
Iniziative che l'operatore si impegna a realizzare in collaborazione e su richiesta dell'Amministrazione Comunale (es. serate a tema, rinfreschi gratuiti in occasioni di particolari eventi, ecc.);	Fino a 20
Articolazione dell'orario di apertura fuori stagione	Fino a 15
Armonizzazione dell'attività del bar con le attività culturali (es: prezzi convenzionati per partecipanti alle attività);	Fino a 15
Esperienza nella gestione dei bar max 10 punti (1 punto ogni anno di esperienza) /attestati di frequenza corsi/attestati attinenti all'attività (1 punto per ogni corso)	Fino a 10

Il punteggio massimo attribuibile a ciascun operatore in relazione al progetto di gestione è pari a 80 (PT\_max = 80 punti) e sarà assegnato in applicazione dei succitati criteri. In caso di più offerte si procederà alla riparametrazione dei punteggi attribuendo all'offerta migliore il punteggio massimo ed a quelle successivi valori proporzionali in funzione della riparametrazione medesima.

**B - OFFERTA ECONOMICA**

Alla migliore offerta in aumento sull'importo del canone annuo a base d'asta pari ad € 600,00 mensili sarà attribuito il punteggio massimo (PE\_max = 20).

L'importo da corrispondere, in aggiunta al canone di cui al punto precedente, a titolo di rimborso quota parte delle utenze di cui all'articolo 5 lettera g) pari ad €100,00 mensili non è soggetto ad offerta al rialzo.

Agli altri operatori economici che abbiano offerto un canone di concessione annuo sarà attribuito un punteggio PE in applicazione della seguente formula:

$$[\text{canone offerto}] / [\text{canone massimo offerto}] \times \text{PE\_max} = \text{PE}$$

Tutti i punteggi di cui al presente bando saranno oggetto di riparametrazione secondo le summenzionate formule.

L'offerta del canone dovrà essere contenuta in apposita busta chiusa e sigillata riportante all'esterno la dicitura "offerta economica".

A ciascun offerente sarà attribuito un punteggio complessivo pari alla somma dei punteggi determinati precedentemente, ovvero pari a PT + PE.

La commissione di gara provvederà ad aggiudicare provvisoriamente la gara all'operatore che avrà conseguito il maggior punteggio complessivo (OFFERTA TECNICA + OFFERTA ECONOMICA).

#### **Art. 15. SELEZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE DOMANDE**

La Commissione giudicatrice appositamente nominata verificherà, sulla base della documentazione ricevuta, la sussistenza dei prescritti requisiti in capo ai soggetti che hanno presentato l'offerta.

La concessione dello spazio, per la durata di dodici anni (12), mediante procedura ad evidenza pubblica, è assegnata al soggetto individuato con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa basata sul miglior rapporto qualità/canone per l'Amministrazione Comunale; in particolare sarà valutato, oltre al canone offerto in rialzo rispetto alla base d'asta, il progetto di gestione secondo i criteri suindicati.

Il procedimento di selezione conterà delle seguenti fasi:

1. fase amministrativa: la Commissione di gara procederà in seduta pubblica all'apertura dei plichi, all'esame ed alla verifica della correttezza formale della documentazione contenuta nella busta A "documentazione amministrativa".
2. fase di valutazione della documentazione relativa al progetto: la Commissione di gara procederà in seduta pubblica all'apertura della busta B "Offerta progettuale" e, in seduta riservata, attribuirà i punteggi secondo quanto indicato nella tabella dei criteri.
3. fase della verifica dell'offerta economica: la Commissione di gara procederà in seduta pubblica all'apertura della busta C "Offerta economica".

Entro 15 giorni dalla data di chiusura del bando la commissione definirà l'aggiudicatario provvisorio e stilerà la graduatoria; seguirà l'approvazione definitiva della graduatoria con determinazione dirigenziale.

Il Comune si riserva di affidare d'urgenza il servizio nelle more della stipula del contratto.

#### **Art. 16. OBBLIGHI DELL'ASSEGNATARIO**

I soggetti assegnatari saranno tenuti, pena l'esclusione dalla graduatoria, a sottoscrivere la concessione entro entro 20 gg. dalla aggiudicazione definitiva.

La concessione dei locali di cui al presente bando impegna il concessionario ad utilizzare gli stessi in modo conforme alle leggi vigenti ed esclusivamente per lo svolgimento delle attività di BAR.

L'assegnatario è responsabile della custodia e della manutenzione dei locali, degli spazi, degli arredi e delle attrezzature concessi in uso.

Il Comune di Bardonecchia si riserva il diritto di procedere alla sospensione immediata della concessione dei locali e dell'erogazione dei servizi in caso di violazione della stessa.

#### **Art. 17. TERMINE PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

Per partecipare alla gara, gli operatori economici interessati, devono far pervenire tutta la documentazione richiesta nel presente bando predisposta con le modalità di seguito indicate, entro e non oltre, **a pena di esclusione, le ore 12.00 del giorno 03/11/2021** a mezzo posta, oppure mediante consegna diretta previo appuntamento da concordarsi con il personale telefonando al numero 0122.909911, ovvero a mezzo di

agenzia di recapito autorizzata, al seguente indirizzo: **Comune di Bardonecchia – Ufficio Protocollo, Piazza A. De Gasperi 1 – 10052 Bardonecchia (TO)**.

Ai fini dell'accertamento del rispetto del termine di presentazione, richiesto a pena di esclusione, fa fede unicamente il timbro del Protocollo Generale del Comune di Bardonecchia.

Il termine perentorio sopra indicato rimane fisso anche in caso di scioperi ovvero altre agitazioni dei vettori, salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di prorogare il termine. L'inoltro della documentazione è a completo ed esclusivo rischio del concorrente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità del Comune di Bardonecchia ove, per disguidi postali o di altra natura ovvero per qualsiasi altro motivo, il plico non dovesse pervenire all'indirizzo di destinazione entro il termine perentorio sopra indicato.

Non sono in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine di scadenza, anche per ragioni indipendenti dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine indicato. Ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo di raccomandata A/R o altro vettore, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale. Tali plichi non verranno aperti e potranno essere riconsegnati al concorrente su sua richiesta scritta.

#### **Art. 18. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE AL BANDO PUBBLICO**

Per la partecipazione al presente bando pubblico, ciascun interessato dovrà presentare un plico sigillato e controfirmato recante la dicitura **"PROCEDURA DI GARA LA CONCESSIONE ONEROSA DI LOCALI DI PROPRIETÀ COMUNALE - RISERVATO NON APRIRE"** e riportare in modo ben visibile l'intestazione e l'indirizzo del mittente e l'indirizzo del destinatario: **Comune di Bardonecchia – Ufficio Protocollo, Piazza A. De Gasperi 1 – 10052 Bardonecchia (TO)**.

Nel plico – a pena di esclusione – dovranno essere inserite tre buste sigillate e controfirmate lungo i lembi di chiusura, contraddistinte con le lettere e le denominazioni: **"A – Istanza"**, **"B – Offerta progettuale"** e **"C – Offerta economica"**.

Per sigillo si intende la semplice apposizione di materiale di tipo adesivo che, aderendo su tutti i lembi di chiusura del plico e delle buste contraddistinte dalle lettere "A", "B" e "C", garantisca l'impossibilità di manomissione degli stessi sino al momento della gara.

A garanzia della serietà dell'offerta, è prevista la presentazione di ricevuta del versamento, da effettuarsi mediante bonifico bancario a favore della tesoreria comunale del Comune di Bardonecchia, della somma pari ad euro 1.000,00 alle seguenti coordinate bancarie:

- Coordinate bancarie: IT58X 02008 30080 000000 798787 – Tesoreria comunale - Unicredit Banca – Agenzia di Bardonecchia).
- Causale "Procedura di gara per la concessione onerosa di locali di proprietà comunale ad uso BAR e spazio esterno presso il plesso Palazzo delle Feste".

La suddetta garanzia verrà svincolata immediatamente per le ditte non ammesse alla gara. La garanzia rilasciata dall'aggiudicatario sottoscrittore della convenzione verrà incamerata quale anticipo sulle prime rate del canone concessorio.

#### **Art. 19. DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE**

Il plico dell'offerta, a pena di esclusione, dovrà contenere al suo interno tre buste distinte:

**BUSTA "A"** - chiusa e sigillata con l'indicazione esterna del mittente e della dicitura **"Documenti amministrativi"**, dovrà contenere:

1. Istanza di partecipazione redatta come da facsimile allegato "A" (o riproducendolo nei contenuti adattandolo alle proprie condizioni specifiche), con apposizione marca da bollo da € 16,00, resa e sottoscritta dal legale rappresentante dell'operatore economico o da procuratore munito dei necessari poteri e corredata da copia fotostatica del documento di identità del dichiarante, in corso di validità; in caso di partecipazione in forma di R.T.I. la dichiarazione deve essere prodotta da tutti i componenti il R.T.I.;
  - *per le persone fisiche*, indicare il nome e il cognome, il luogo e la data di nascita, la residenza e il codice fiscale dell'Istante o degli Istanti;
  - *per le persone giuridiche*, indicare la ragione sociale, la sede legale, il codice fiscale e la partita I.V.A., la data e il numero di iscrizione nel Registro delle imprese o equivalente in altri paesi, nonché le generalità del legale rappresentante, firmatario dell'istanza.
2. Dichiarazione riguardante il possesso dei requisiti di partecipazione, come da facsimile allegato "B" (o riproducendolo nei contenuti adattandolo alle proprie condizioni specifiche) resa e sottoscritta dal legale rappresentante dell'operatore economico o da procuratore munito dei necessari poteri e corredata da copia fotostatica del documento di identità del dichiarante, in corso di validità; in caso di partecipazione in forma di R.T.I. la dichiarazione deve essere prodotta da tutti i componenti il R.T.I..
3. Ricevuta del versamento, mediante bonifico bancario a favore del Comune di Bardonecchia, della somma pari ad euro 900,00 dell'importo posto a base di gara di cui all'articolo 18.
4. Curriculum/a Vitae dei proponenti
5. Atto costitutivo e statuto in caso di associazioni o fondazioni
6. Certificato d'iscrizione nel Registro delle imprese di data non anteriore a 1 anno;
7. Attestato di avvenuto sopralluogo;
8. Eventuale documentazione particolare di cui al successivo Art. 20;
9. Documentazione obbligatoria di cui al successivo art. 30;

Si rammenta la responsabilità penale in cui s'incorre in caso di dichiarazioni mendaci. L'Amministrazione effettua, ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. 445/2000, idonei controlli sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive.

**BUSTA "B" - PROPOSTA PROGETTUALE** - A pena di esclusione dalla gara la busta "**B – PROPOSTA PROGETTUALE**", sigillata e controfirmata, dovrà contenere una relazione sintetica redatta su massimo 4 pagine formato A4, corpo del carattere ed interlinea entrambi di dimensione non inferiore a 12 punti, nella quale illustrare gli elementi dell'offerta tecnica di cui all'articolo 14. Nel caso in cui la relazione sia composta da 5 o più pagine, la Commissione terrà conto esclusivamente delle prime 4. Nel computo delle pagine non si tiene conto di quelle eventualmente utilizzate per la copertina, per l'indice e per documentazione illustrativa (fotografie, rendering, ecc.)..

Sulla busta contenente la proposta progettuale dovrà essere riportato il nome del concorrente. La proposta progettuale dovrà essere firmata dal sottoscrittore dell'istanza di cui sopra. Determina l'esclusione dal bando la circostanza che la proposta progettuale non sia validamente sottoscritta e/o che non venga inserita nella Busta "B – OFFERTA PROGETTUALE".

#### **BUSTA "C – OFFERTA ECONOMICA"**

A pena di esclusione dalla gara, la busta "**C – PROPOSTA ECONOMICA**", sigillata e controfirmata, dovrà contenere l'offerta economica, redatta in carta semplice, che non dovrà essere inferiore al canone base d'asta.

L'"Offerta Economica" deve essere obbligatoriamente presentata compilando il Facsimile allegato "C" o riproducendolo nel rispetto dei contenuti e sottoscritta dal Legale rappresentante /Procuratore dell'operatore economico partecipante.

L'offerta è soggetta ad imposta di Bollo ai sensi dell'art. 2 Allegato A - parte I° - al D.P.R. 26.10.1972 n. 642. In caso di omissione si procederà alla regolarizzazione ai sensi dell'art. 31 del medesimo D.P.R. a cura dell'Agenzia delle Entrate.

Tutti i fogli prodotti devono essere firmati in ogni pagina per accettazione dal legale rappresentante dell'impresa.

#### **Art. 20. MODALITÀ PARTICOLARI D'OFFERTA**

Sono ammesse *offerte per procura speciale*, che dovrà essere redatta per atto pubblico o per scrittura privata autenticata, allegata in originale o in copia autenticata nel plico contenente i documenti all'interno della busta "A – Istanza", pena l'esclusione dalla gara. In tal caso le dichiarazioni da rendersi dovranno essere effettuate dal delegato in capo al delegante.

Sono ammesse *offerte congiunte* da parte di più soggetti i quali in tal caso, a pena di esclusione, dovranno sottoscrivere tutti l'istanza e la proposta progettuale ovvero conferire ad uno di essi procura speciale nelle modalità sopra descritte. In caso di offerta congiunta i partecipanti saranno considerati obbligati solidali nei confronti del Comune di Bardonecchia.

Non è consentita, a pena di esclusione di tutte le offerte presentate, la presentazione – direttamente o indirettamente - di più offerte da parte dello stesso soggetto.

La non veridicità delle autocertificazioni comporterà la decadenza dall'aggiudicazione e la mancata stipulazione del provvedimento concessorio per fatto imputabile all'Aggiudicatario, oltre alle ulteriori conseguenze di legge.

L'Ente in tal caso avrà diritto ad incamerare l'intero deposito cauzionale prestato, salvo comunque il diritto al maggior danno.

#### **Art. 21. ESCLUSIONI DALLA GARA E SOCCORSO ISTRUTTORIO**

Sono esclusi dalla gara i concorrenti che presentano offerte prive di sottoscrizione o di altri elementi essenziali che comportano l'incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta.

Per la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità concernente la documentazione, anche in forma di autodichiarazione, prescritta nel presente disciplinare per attestare il possesso dei requisiti di ammissione, se concernente elementi essenziali ai fini della partecipazione alla gara, è richiesto al concorrente interessato di provvedere alla regolarizzazione entro il termine di 7 gg. naturali e consecutivi, a pena di esclusione.

Non dà luogo all'esclusione dalla gara la presentazione di documenti non in regola con la vigente normativa sul "bollo", per i quali si procederà alla regolarizzazione ai sensi di legge. Non sono ammesse offerte: parziali, in ribasso, plurime o indeterminate, pena l'immediata esclusione.

Sono altresì esclusi dalla gara, senza possibilità di rettifica e/o integrazione, i concorrenti che presentano offerte nelle quali sono sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni specificate nello schema di concessione ovvero che sono sottoposte a condizione e/o sostituiscano, modificano e/o integrino le predette condizioni di concessione.

#### **Art. 22. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA**

Le operazioni di gara si svolgeranno in seduta pubblica, presso una sala del Comune di Bardonecchia, **presumibilmente il giorno 08.11.2021, a partire dalle ore 09:00**, ove la Commissione di gara all'uopo nominata procede, in seduta pubblica, all'apertura dei plichi pervenuti nei termini.

Eventuali modifiche della data della seduta sono comunicate sul sito internet istituzionale del Comune di Bardonecchia, fino al giorno antecedente la suddetta data.



Nel giorno e nell'ora fissati per la seduta pubblica, il Presidente di gara, procede ad effettuare quanto di seguito indicato:

- a) verifica della regolarità dei plichi di trasmissione pervenuti, accertandone l'integrità, la data e l'ora di presentazione, escludendo le offerte non integre o pervenute oltre il termine stabilito nel Bando di gara;
- b) apertura singolarmente, in ordine di arrivo al Protocollo comunale, dei plichi non esclusi, previa numerazione progressiva dei plichi medesimi, e verifica della presenza, al loro interno, delle Buste "A", "B" e "C", della loro correttezza formale e del loro confezionamento, procedendo alla loro numerazione in modo univoco con il relativo plico;
- c) apertura della sola Busta "A" di ogni singolo concorrente e verifica della completezza e validità dei documenti amministrativi presentati ai fini dell'ammissione alla gara provvedendo ad effettuare le eventuali esclusioni o a disporre le necessarie integrazioni documentali;
- d) apertura di ciascuna Busta "B" contenente l'offerta progettuale. La Commissione in seduta riservata, attribuirà i punteggi tenendo conto dei criteri di cui al presente bando.
- e) apertura di ciascuna Busta "C" contenente l'offerta economica presentata dai concorrenti non esclusi dalla gara e verifica della correttezza formale delle offerte. In caso di violazione delle disposizioni di gara, ne disporrà l'esclusione e lettura del prezzo offerto di ciascun concorrente.

Qualora a seguito di verifica della documentazione amministrativa, il Presidente di gara riscontri la necessità di integrazioni/regolarizzazioni documentali, le operazioni di apertura dell'offerta economica e di formulazione della graduatoria di merito, vengono effettuate in successiva seduta pubblica, previa comunicazione inviata via PEC con tre giorni naturali e consecutivi di preavviso, a tutti i concorrenti interessati.

È fatto obbligo ai concorrenti di dotarsi di domicilio elettronico certificato (PEC) per tutte le comunicazioni successive alla prima seduta pubblica di gara.

Di tutte le sedute di gara viene redatto apposito verbale riportante la sintesi delle operazioni eseguite.

Il verbale di gara in cui viene definita la graduatoria finale non ha valore di contratto. L'aggiudicazione effettuata al termine delle operazioni di gara ha carattere provvisorio in quanto subordinata alla verifica del possesso dei requisiti prescritti per la partecipazione alla procedura di gara e all'approvazione dell'esito di gara da parte del Dirigente del Settore competente.

Della seduta è redatto apposito verbale che viene approvato con successivo provvedimento. L'aggiudicazione è in ogni caso definitiva per l'Amministrazione Comunale, divenuti esecutivi, ai sensi di legge, i provvedimenti di approvazione dell'esito della gara.

L'offerta si considera vincolante per l'Aggiudicatario ed irrevocabile fino a 90 giorni successivi alla data di scadenza del termine ultimo fissato per la presentazione delle offerte.

Le garanzie prestate sono restituite ai non aggiudicatari successivamente all'approvazione dell'aggiudicazione, previo svincolo. L'ammontare della somma versata a titolo di deposito cauzionale dal soggetto Aggiudicatario è imputato quale anticipo sulla prima rata del canone concessorio al momento della stipula dell'atto di concessione. Le cauzioni sono restituite senza riconoscimento di interessi o altre somme a qualsiasi titolo pretese.

In caso di carente, irregolare o intempestiva presentazione dei documenti prescritti, ovvero di non veridicità delle dichiarazioni rilasciate e, in generale, di mancati adempimenti connessi o conseguenti all'aggiudicazione - compresa la mancata stipula della concessione entro la data stabilita - l'aggiudicazione stessa è revocata e la cauzione escussa, fermo restando ogni diritto al risarcimento dell'ulteriore danno subito.

L'Amministrazione Comunale si riserva a suo insindacabile giudizio la facoltà di non aggiudicare o di sospendere o interrompere definitivamente la procedura senza che i partecipanti possano vantare alcuna pretesa o richiesta di risarcimento o indennizzo a nessun titolo.

### **Art. 23. GRADUATORIA FINALE**

La graduatoria finale di merito delle offerte validamente presentate è formulata in ordine decrescente.

In caso di parità, si procede mediante sorteggio pubblico.

L'aggiudicazione può avvenire anche in presenza di una sola offerta valida purché ritenuta conveniente e idonea in relazione all'oggetto della concessione.

### **Art. 24. VALIDITA' DELLA GRADUATORIA**

Le offerte inviate non vincolano in alcun modo l'Amministrazione Comunale né all'aggiudicazione né alla stipulazione della concessione, mentre i soggetti offerenti sono vincolati fin dal momento della presentazione dell'offerta per un periodo pari a 90 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

Entro i termini di validità dell'offerta economica la concorrente classificata in posizione utile in graduatoria è tenuta all'accettazione dell'aggiudicazione, salvo comprovate e sopravvenute cause (esclusa in ogni caso la variazione di prezzi) che impediscano la stipulazione della concessione.

In ogni caso, la partecipazione alla presente procedura comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le condizioni e clausole contenute nei documenti di gara.

In caso di revoca, annullamento o decadenza dell'aggiudicazione, l'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue il primo nella graduatoria finale.

### **Art. 25. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA E ADEMPIMENTI CONSEGUENTI**

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le condizioni e clausole contenute nel Bando di gara, nello schema di convenzione e in tutti i documenti ad esso afferenti.

Essendo la validità minima dell'offerta di 90 giorni dalla data di scadenza stabilita per la presentazione, gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla medesima qualora, entro detto termine, l'Amministrazione Comunale non abbia provveduto all'aggiudicazione definitiva della concessione senza giustificato motivo.

L'Aggiudicatario, entro il termine fissato dal Comune di Bardonecchia con formale comunicazione, deve produrre i documenti utili al perfezionamento contrattuale.

Il provvedimento concessorio deve essere stipulato, su richiesta del Comune di Bardonecchia, entro 20 giorni dall'aggiudicazione definitiva; sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese amministrative riferite allo stesso. È a carico dell'Amministrazione Comunale l'onere di provvedere alla registrazione dell'atto.

In tutti i casi di mancata stipula dell'atto per causa non imputabile al Comune di Bardonecchia entro il termine di cui al presente bando, l'Amministrazione Comunale si riserva di procedere, con apposito provvedimento che viene notificato all'interessato, alla revoca dell'aggiudicazione e all'incameramento della cauzione prestata, salvo comunque il diritto al risarcimento del maggior danno.

L'atto di presa in carico della struttura sarà, obbligatoriamente, preceduto dall'effettuazione di apposito sopralluogo tra il locatario ed un rappresentante del Comune di Bardonecchia. L'inventario, la ricognizione e l'esatta consistenza dei beni ed il loro stato saranno accertati da un apposito verbale redatto in contraddittorio e sottoscritto dalle parti.

Tutte le spese relative alla stipula del contratto, registrazione, bolli, diritti, nessuna esclusa, saranno a carico dell'aggiudicatario.

### **Art. 26. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBCONCESSIONE**

Il contratto di concessione non è cedibile, come non è sublocabile o subaffittabile in tutto o in parte l'immobile locato. È vietata ogni forma di sostituzione, cessione, subentro.

## **Art. 27. RISOLUZIONE**

Il contratto si risolve di diritto ex art. 1456 oltre per le cause previste negli articoli del presente bando, anche nei seguenti casi:

- Interruzione o sospensione arbitraria del servizio bar;
- Chiusura o sospensione dell'attività comminata dalle autorità competenti;
- Frode da parte del Locatore;
- Cessione del contratto o subconcessione a terzi;
- Dichiarazione di stato fallimentare o di insolvenza o richiesta di concordato giudiziale o extragiudiziale;
- Perdita dei requisiti per esercitare l'attività;
- Svolgimento di attività di intrattenimento all'interno dei locali contrari alla pubblica decenza e pubblico decoro.

Nei casi sopraindicati, oltre all'incameramento della cauzione definitiva da parte del locatore, il conduttore è tenuto al completo risarcimento di tutti i danni, diretti e indiretti che l'Amministrazione Comunale dovesse sopportare in conseguenza della risoluzione.

Nel caso di risoluzione anticipata del contratto, il locatore non avrà diritto ad alcuna indennità o rimborso.

## **Art. 28. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

I dati raccolti saranno trattati, ai sensi del Regolamento Europeo Privacy UE/2016/679 c.d. GDPR, come recepito dal D. Lgs.101/2018, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.

## **Art. 29. NORME DI RINVIO E INFORMAZIONI FINALI**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere la procedura di gara, revocare o annullare il bando di gara per motivi di pubblico interesse.

Nessun rimborso o compenso spetta ai concorrenti per le eventuali spese sostenute in dipendenza della presente gara, anche in caso di revoca o annullamento del bando.

Il Responsabile del Procedimento è il dott. Stefano Ternavasio, responsabile del servizio Cultura, Sport, Turismo e Trasporti. Per quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare, si rimanda a tutte le altre norme vigenti in materia.

Per i ricorsi contro i provvedimenti adottati in relazione alla presente procedura, la competenza del Tribunale Amministrativo Regionale per il Piemonte, a cui è possibile presentare ricorso entro 60 giorni dalla piena conoscenza del provvedimento.

Per quanto riguarda l'accesso agli atti relativi allo svolgimento della gara si rimanda a quanto previsto dalla legge 241/1990 e s.m.i.

Il presente bando è pubblicato all'Albo Pretorio del Comune di Bardonecchia e nel sito istituzionale del Comune di Bardonecchia alla pagina <https://www.comune.bardonecchia.to.it/uffici-e-procedimenti/bandi-di-gara/>

## **Art. 30. DOCUMENTI OBBLIGATORI DA SOTTOSCRIVERE ED ALLEGARE AI DOCUMENTI DI GARA – BUSTA AMMINISTRATIVA**

Ulteriori documenti obbligatori da sottoscrivere ed allegare alla busta A:

- Informativa privacy come da facsimile allegato "E",

- Accettazione Patto D'integrità come da facsimile allegato "F",
- Tracciabilità dei flussi finanziari come da facsimile allegato "G",
- Dichiarazione Codice di Comportamento allegato "H",

### **Art. 31. DOCUMENTAZIONE ALLEGATA AL BANDO**

Allegati al presente Bando, del quale costituiscono parte integrante:

- Allegato A. Istanza di partecipazione facsimile;
- Allegato B. Dichiarazione possesso requisiti facsimile;
- Allegato C. Fac simile offerta economica;
- Allegato D. Planimetria locali/spazi;
- Allegato E. Informativa PRIVACY
- Allegato F. Patto D'integrità
- Allegato G. Tracciabilità dei flussi finanziari
- Allegato H. Codice Comportamento
- Allegato I. Protocollo APE

### **Art. 32. INFORMAZIONI E PUBBLICAZIONI**

Eventuali richieste di informazioni e di chiarimenti su oggetto, documentazione di gara, partecipazione alla procedura e svolgimento della stessa, dovranno essere trasmesse alla stazione appaltante via e-mail all'indirizzo di posta elettronica: [commercio@bardonecchia.it](mailto:commercio@bardonecchia.it) ovvero mediante pec [comune.bardonecchia@pec.it](mailto:comune.bardonecchia@pec.it), entro e non oltre la data del 26.10.2021 alle ore 12.00. Non saranno date risposte ai quesiti pervenuti successivamente.

In apposita sezione del sito internet del Comune di Bardonecchia – Bandi di gara, sono pubblicati il presente Bando e i documenti allegati, ogni ulteriore comunicazione, nonché gli esiti dell'aggiudicazione. Il presente bando viene pubblicato all'Albo Pretorio.

Dal primo giorno della pubblicazione sulla pagina <http://www.comune.bardonecchia.to.it> decorre il termine per eventuali impugnative ai sensi dell'art. 41 del D. Lgs. 2 luglio 2010, n. 104.

Bardonecchia, 29.09.2021

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO  
Dott. Stefano TERNAVASIO  
*f.to digitalmente ai sensi dell'art. 24 D. lgs. 82/2005*