



COMUNE DI BORGOFRANCO D'IVREA

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

C.A.P. 10013 – Via Mombarone n°3 – Cod. Fisc. / P. IVA 01799260011
Tel. 0125/755811 – Fax 0125/751328 – e-mail comune@comune.borgofranco.to.it
PEC comune.borgofrancodivrea@pec.it Internet: www.comune.borgofranco.to.it

Prot. n. 8555 del 02.12.2022

Oggetto: AFFIDAMENTO IN GESTIONE IMMOBILE COMUNALE DI VIA MARINI N. 72-74 AVENTE DESTINAZIONE D'USO "RISTORANTE"

AVVISO PROCEDURA NEGOZIATA

A seguito di approvazione della Delibera di Giunta Comunale n. 188 del 15.11.2022 l'Amministrazione Comunale ha intenzione di indire procedura negoziata per l'affidamento in concessione e gestione dell'immobile di proprietà comunale sito in via Marini n. 72-74 avente destinazione d'uso "Ristorante", per la durata di 6 anni a decorrere dalla sottoscrizione del contratto, senza possibilità di tacita proroga, invitando i soggetti che hanno presentato regolare manifestazione di interesse.

L'immobile risulta essere VINCOLATO dalla Soprintendenza Archeologica, Belle Arti e Paesaggio per la Città Metropolitana di Torino, pertanto tutti gli eventuali interventi anche di manutenzione ordinaria, dovranno essere preventivamente comunicati ed autorizzati.

Nella concessione non è ricompreso il salone Choc, adiacente alla struttura, il concessionario potrà richiedere l'utilizzo all'Amministrazione Comunale con versamento delle tariffe indicate dalla Giunta Comunale

A pena di esclusione la documentazione amministrativa ed offerta economica dovranno essere presentati **entro e non oltre le ore 11:00 del giorno 13.12.2022** direttamente all'ufficio protocollo del Comune di Borgofranco d'Ivrea (TO), Via Mombarone n. 3 (TO), mediante consegna in plico chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, la busta dovrà riportare l'indicazione "PROCEDURA NEGOZIATA PER CONCESSIONE IN USO RISTORANTE VIA MARINI – COMUNE DI BORGOFRANCO D'IVREA"

e nello specifico occorrerà produrre una busta con all'interno:

- una busta chiusa con la documentazione amministrativa
- e un'altra busta sigillata con l'offerta economica

Come riportato nel Bando approvato, i possono partecipare alla gara: imprenditori individuali, imprese, associazioni temporanee d'impresa, cooperativa, ecc... purché siano in possesso dei requisiti necessari per esercitare l'attività turistico- ricettiva ivi prevista.

Gli interessati dovranno, a pena d'esclusione, possedere i requisiti personali, morali e professionali previsti dalla normativa per la somministrazione di alimenti e bevande (L.R. 38/2006).

In caso di società o organismo collettivo, i requisiti morali devono essere posseduti da tutti i soggetti per i quali è previsto l'accertamento antimafia ai sensi del D.Lgs. 159/2011.

In particolare il gestore, l'eventuale rappresentante, nonché il personale addetto (indicato all'atto della gara, ovvero successivamente, all'atto dell'assunzione) dovranno possedere i seguenti requisiti:

- maggiore età;
- non figurino in procedure di fallimento, di concordato preventivo, di liquidazione coatta amministrativa, aperte in virtù di sentenze o di decreti nell'ultimo quinquennio anteriore alla data di presentazione dell'istanza a carico dell'impresa (per le imprese individuali), oppure di tutti i soci (per le società in nome collettivo), oppure dei soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), oppure degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza (per tutti gli altri tipi d'impresa);
- non esistano sentenze di condanna esecutive, o procedimenti penali in corso, per il reato di cui all'art. 416 bis del Codice Penale, che comportino l'impossibilità di contrattare con la Pubblica Amministrazione, a carico dell'impresa (per le imprese individuali), oppure di tutti i soci (per le società in nome collettivo), oppure dei soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), oppure degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza (per tutti gli altri tipi d'impresa) e, a carico dei medesimi soggetti, non sia stato emesso alcuno dei provvedimenti di cui agli articoli 11 e 92 del T.U.L.P.S. approvato con R.D. n. 773/1931;

- Abilitazione all'esercizio dell'attività professionale, inclusi i requisiti: iscrizione nel registro Imprese tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura, per attività del bando (Settore somministrazione bevande e alimenti). Possono partecipare alla gara operatori economici in forma singola o che intendono riunirsi e consorziarsi, secondo il disposto degli artt. 45-47-48 del d.lgs. n. 50/2016

Inoltre i locali verranno concessi in gestione con attrezzature minime a garantire la sua funzionalità, comprensive di suppellettili, stoviglie, ed arredi. Sarà cura del Concessionario provvedere, a propria cura e spese, all'acquisto di quanto ritenuto dal medesimo necessario per il completamento della dotazione di strumentazione a attrezzature per lo svolgimento dell'attività.

Tutte le spese per le **utenze saranno a totale carico del conduttore**, comprese le attivazioni di detti contratti, la struttura viene consegnata priva di utenze allacciate, l'approvvigionamento idrico è garantito direttamente dalla rete acquedottistica SMAT Torino, l'illuminazione interna è fornita da impianto elettrico, collegato ad autonomo contatore e il riscaldamento della struttura avviene per mezzo di caldaia a metano, collegata a contatore autonomo da far installare (a carico del concessionario).

L'edificio di proprietà comunale e lo spazio esterno di cui sopra sono concessi in uso per finalità di ristorazione. Non è ammesso alcun diverso utilizzo dei medesimi. Eventuali eventi organizzati dal gestore, che contemplino l'esecuzione di attività diverse dalla ristorazione, potranno essere autorizzati dall'Amministrazione Comunale, se compatibili con le finalità di promozione e valorizzazione del territorio.

La gestione sarà oggetto di specifico contratto con il Comune di Borgofranco d'Ivrea, le cui spese sono a carico del conduttore.

Obblighi del concessionario:

- provvedere a proprie cura e spese dell'attivazione delle utenze e al pagamento dei rispettivi canoni;
- provvedere alla pulizia generale della struttura e al completamento dell'allestimento interno, mediante fornitura di tutte le suppellettili che si rendono necessarie per l'avvio dell'attività, nonché dei complementi d'arredo, delle attrezzature mancanti per rendere fruibili i servizi igienici, la cucina, le sale ristorante ed il dehors;
- utilizzare la struttura e le sue pertinenze per le finalità cui la stessa è destinata;
- attuare il piano di gestione presentato in sede di gara;
- corrispondere al Comune di Borgofranco d'Ivrea il canone di concessione determinato in sede di aggiudicazione, nei modi e nei tempi definiti da successivo articolo;
- provvedere all'allestimento dell'area esterna (déhor);
- manutenzione dell'area verde di pertinenza mediante la potatura degli alberi almeno 1 volta all'anno, il taglio delle siepi almeno 2 volte all'anno al fine di mantenere il decoro della struttura, con rimozione delle ramaglie a propria cura e spese;
- stipulare con oneri a proprio carico, apposite polizze assicurative che tengano indenni l'Amministrazione concedente da danni verso terzi derivanti dalla gestione, nonché polizza di responsabilità verso i prestatori di lavoro e polizza incendio a garanzia del rischio locativo sul valore di ricostruzione, da produrre prima della stipula del contratto; le quote delle polizze verranno comunicate con l'aggiudicazione;
- garantire la custodia, la cura e la conservazione dell'immobile dato in concessione in condizioni di decoro ed efficienza, attuando a proprie spese la pulizia e la manutenzione ordinaria dell'intera struttura (compresi impianti, attrezzature, arredi e suppellettili), nonché dell'area esterna di pertinenza e del percorso pedonale di accesso al ristorante e dell'area di sosta esterna prospiciente l'ingresso, nonché provvedendo alla raccolta delle foglie, con smaltimento a carico del concessionario;
- segnalare tempestivamente al Comune di Borgofranco d'Ivrea la presenza di danni alla struttura e la necessità di interventi di manutenzione straordinaria; le segnalazioni saranno esaminate dall'Amministrazione Comunale, che provvederà all'esecuzione dei lavori richiesti in ragione della loro priorità e delle risorse di bilancio disponibili;
- non procedere ad opere di trasformazione, modifica e miglioria di locali, impianti, attrezzature, nonché delle aree di pertinenza, senza la preventiva autorizzazione scritta del Comune di Borgofranco d'Ivrea, che si riserva di accertarne la necessità e l'opportunità, con spese a carico del Concessionario, che dovranno essere mantenute per la durata di concessione ed alla scadenza trasferite al Comune;

- garantire l'apertura straordinaria del ristorante, su richiesta del Comune di Borgofranco d'Ivrea, purché formulata con preavviso di almeno 7 giorni, per lo svolgimento di attività connesse alle finalità istituzionali dell'Ente (attività culturali, ecc...) per un massimo di dieci giornate nel periodo della concessione, al di fuori dei giorni di normale apertura del ristorante;
- chiedere con congruo anticipo l'autorizzazione al Comune di Borgofranco d'Ivrea per tutte le iniziative, promozionali o meno, da realizzare nell'ambito della struttura, delle quali il Comune di Borgofranco d'Ivrea potrà negare lo svolgimento in caso di incompatibilità con le finalità proprie e della struttura o per gravi e giustificati motivi (sicurezza delle persone e delle cose, ecc.);
- qualora siano previste chiusure stagionali del ristorante, occorrerà provvedere al riordino e alla pulizia dei locali, nonché alla predisporre comunque l'accensione degli impianti o di ogni altra apparecchiatura sensibile al fine di evitare gelate gli impianti stessi;
- durante il periodo di chiusura, provvedere a visite periodiche della struttura, senza alcuna richiesta di rimborso spese, al fine di controllare e garantire la piena funzionalità del ricovero invernale (arredi, fonti di calore);
- consentire le verifiche congiunte sulla gestione del ristorante, nell'ottica di un reciproco rapporto di buona fede, al personale del Comune di Borgofranco d'Ivrea;
- provvedere a proprie cure e spese, al rinnovo delle licenze, autorizzazioni, permessi, canoni, ecc... a scadenza periodica, necessari per la prosecuzione dell'attività;
- allestimento e verifica periodica dei presidi antincendio necessari all'interno della struttura;
- verifiche periodiche, come previsto dalla legge di tutti gli impianti (riscaldamento, messa a terra impianti -ai sensi del d.p.r. 426/2001 art. 4, ecc...)
- al momento della scadenza della concessione, i locali dovranno essere restituiti puliti e tinteggiati (previo accordo con il Comune delle tinte da utilizzare)

inoltre sono a carico del gestore:

- tutti gli oneri inerenti alla gestione del ristorante (rifornimenti energetici, approvvigionamento alimentare e spese di trasporto connesse, spese di pulizia, raccolta e conferimento dei rifiuti, imposte, tributi, ecc.);
- tutte le spese per la stipula delle polizze fidejussorie e assicurazioni (di cui al precedente articolo) richieste dal Comune di Borgofranco d'Ivrea a garanzia del rispetto degli obblighi contrattuali assunti e della restituzione del rifugio in condizioni di efficienza alla scadenza del contratto e di responsabilità civile;
- tutte le spese per l'eventuale assunzione di mano d'opera, per le assicurazioni sociali, previdenziali, infortunistiche, mutualistiche ed ogni altra, declinando il Comune di Borgofranco d'Ivrea da ogni responsabilità dovuta per violazioni di legge;
- tutte le spese di promozione e di pubblicizzazione della struttura attraverso i canali comunicativi ritenuti più adeguati;
- tutte le spese di manutenzione ordinaria della struttura, degli impianti e dell'area esterna di pertinenza.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione sarà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata da apposita commissione giudicatrice, tenendo conto dei seguenti parametri:

- Esperienze maturate nella gestione di strutture di ristorazione e nell'offerta di servizi turistici;
- Piano di gestione proposto per la valorizzazione della struttura;
- Offerta economica al rialzo

Ai fini dell'aggiudicazione verranno attribuiti i seguenti punteggi:

Capacità professionale derivante da titoli o da esperienze precedenti o in corso, massimo 40 punti così suddivisi:

Descrizione	Punteggio massimo
Gestione pregressa e/o in corso di ristoranti, bistrot e similari, attestata anche tramite visure camerali, lettere di referenza ecc.	20
Possesso di titoli di studio e/ attestazioni di frequenza di corsi specifici nel campo dell'enogastronomia e/o dei servizi turistici	20
TOTALE	40

Qualità del piano di gestione, massimo 30 punti, così suddivisi:

Descrizione	Punteggio massimo
Proposta di migliorie all'immobile a totale carico del concessionario e tempistiche, ad esempio la sostituzione o l'utilizzo di elettrodomestici di massima efficienza	10
Iniziative di valorizzazione di prodotti tipici e biologici del territorio	8
Iniziative di collaborazione con realtà istituzionali e associative locali	5
Utilizzo di materiale biocompatibili e riciclabili sia per le stoviglie, tovaglie, ecc... che per materiali di consumo per le pulizie	7
TOTALE	30

Offerta economica, massimo 30 punti, da assegnare sulla base della seguente formula:

$$X = 30 \times (\text{canone in aumento} / \text{canone più alto offerto})$$

L'appalto sarà aggiudicato, in via provvisoria, al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato.

CANONE DI CONCESSIONE

Il canone complessivo posto a base di gara, per tutta la durata della concessione (anni 6), è quantificato in euro 72.000,00 (settantaduemila/00) – determinando un canone mensile di € 1.000,00 – al canone complessivo in sede di offerta andrà applicato un rialzo minimo di €. 500,00 (diconsi Euro cinquecento/00).

Si richiederà il pagamento di n. 2 mensilità anticipate, somma che verrà decurtata a fine locazione salvo a rimborso di danni causati alla struttura o mancati pagamenti.

Il canone annuo sarà soggetto ad adeguamento ISTAT durante il corso della concessione.

Il canone dovrà essere corrisposto al Comune mediante il versamento di n. 2 rate annue anticipate – la prima entro il 15 di marzo e la seconda entro il 15 settembre di ogni anno, in caso di ritardato pagamento, oltre 30 giorni dalla data di scadenza della rata; l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di addivenire all'immediata rescissione del contratto, fatta salva la riscossione delle rate o porzioni di esse maturate fino a quel momento e dei relativi interessi.

L'eventuale chiusura della struttura, per un periodo fino a tre mesi, da qualsiasi causa determinata, compresi lavori di manutenzione straordinaria, durante il periodo di validità della concessione, non comporterà alcuna riduzione del canone mensile dovuto e non determinerà prolungamenti della concessione, salvo eventi eccezionali.

Per interventi che comportino la chiusura della struttura per più di tre mesi, verrà concordato con il locatore una riduzione del canone di affitto mensile, che non potrà essere superiore al 50% dell'offerta presentata in sede di gara, e comunque, in nessun caso, determinerà il prolungamento della concessione.

PIANO DI GESTIONE DEL RISTORANTE E CURRICULUM DEL GESTORE

Per partecipare alla gara, gli interessati dovranno presentare un piano di gestione, che s'impegnano a realizzare con risorse proprie.

Il piano di gestione dovrà precisare quanto segue:

- Dettaglio delle attività di ristorazione svolte nel quinquennio precedente alla presente manifestazione;
- i periodi di apertura della struttura proposti dal gestore
- alcuni esempi di menù-tipo completi, da cui si evinca chiaramente il tipo di cucina proposta;
- il programma di promozione dei servizi offerti e le forme di collaborazione che si intendono attivare con altri soggetti operanti sul territorio comunale

- indicazione eventuale, di proposta di migliorie da realizzare sull'immobile e tempistiche e quant'altro l'operatore economico intenda sviluppare nell'immobile concesso in gestione

CONSEGNA E PROPRIETA' DEI BENI

Si presume che la concessione dei locali potrà essere nel mese di gennaio 2023

A seguito di aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto, si provvederà alla verifica dell'immobile a seguito di apposito sopralluogo tra il concessionario e il rappresentante del Comune di Borgofranco d'Ivrea. 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, che verrà allegato al contratto.

Alla scadenza della concessione sarà eseguito un ulteriore sopralluogo con cui saranno verificate le condizioni di riconsegna del bene al Comune.

Il Comune di Borgofranco d'Ivrea manterrà il diritto di possedere duplicato delle chiavi di accesso ai locali del ristorante ed avrà facoltà di accedervi, per compiere verifiche e azioni tecniche, anche in assenza del gestore, ma dandogliene notizia, possibilmente in anticipo.

E' fatto divieto al gestore di consegnare le chiavi della struttura a terzi.

DIVIETO DI CESSIONE E SUBAFFITTO

Il gestore non potrà cedere la concessione, né subaffittare, in tutto o in parte, i beni concessi in uso.

Il rapporto instaurato è strettamente personale, con assoluta esclusione di ogni forma di sostituzione, cessione, subentro, salva l'assunzione da parte del gestore di personale dipendente sotto la sua esclusiva direzione e responsabilità.

TRATTAMENTO E TUTELA DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. n.196/2003 e ss.mm.ii. si precisa che il trattamento dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento e si informa che i dati dichiarati saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria dell'istanza presentata e per le formalità ad essa connesse. Il titolare del trattamento dei dati è il responsabile della struttura dell'Ente sopra indicato: Comune di Borgofranco d'Ivrea – Via Mombarone n. 3 – 10013 Borgofranco d'Ivrea (TO)

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile del procedimento è il Responsabile del Servizio Tecnico-Manutentivo e Lavori Pubblici – Geom. Manuela Ceresetti e-mail: lavoripubblici@comune.borgofranco.to.it tel. 01275-755822.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
Geom. Manuela CERESETTI

firma per presa visione ed accettazione
