Comune di Chiaverano
Unione della Serra
Città Metropolitana di Torino
Piazza Ombre, 1 – 10010 Chiaverano TO
E-mail: info@comune.chiaverano.to.it
PEC: pec@pec.comune.chiaverano.to.it
Tel. 0125-54805 - P. IVA 02195200015

BANDO PUBBLICO PER LA CONCESSIONE DEL LOCALE COMMERCIALE DI PROPRIETA' COMUNALE CON DESTINAZIONE D'USO BAR-GELATERIA-CAFFETTERIA SITO IN CORSO CARLO ZUFFO 4.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO TECNICO

In esecuzione della propria determinazione n. 69 del 22.08.2025;

Visto l'art. 828 del Codice civile concernente la condizione giuridica dei beni patrimoniali dei Comuni;

RENDE NOTO

che l'Amministrazione Comunale intende **concedere in uso, mediante procedura aperta, il locale di proprietà sito in Corso Carlo Zuffo n. 4 per attività di bar-gelateria-caffetteria**, di complessivi mq 90 circa di superficie, censito in catasto al Foglio n. 28 particella 676 sub 107 (parte).

L'immobile attualmente è libero.

Come oggetto della concessione si fa riferimento alle seguenti attività:

- gestione del locale bar-gelateria-caffetteria;
- apertura chiusura e sorveglianza dell'immobile;
- pagamento delle utenze necessarie al funzionamento dell'immobile (luce, acqua e gas);
- pagamento della TARI;
- pulizia dell'intero immobile e delle pertinenze al fine di garantire uno standard ottimale per lo svolgimento del servizio;
- manutenzione ordinaria dell'immobile;
- cura e manutenzione dei cortili antistante e retrostante di pertinenza dell'immobile;

La concessione del locale avrà luogo a corpo, nello stato di fatto e di diritto in cui attualmente si trova, con le servitù attive e passive, apparenti e non, accessori, pertinenze, coerenze e diritti di qualsiasi sorta, al **canone concessorio annuo complessivo a base d'asta di € 6.000,00** (pari ad un canone concessorio mensile di € 500,00).

La durata della concessione è di anni **10 (dieci)** a decorrere dalla data di stipula del relativo contratto.

Non è consentita la sub-concessione del locale ed è vietata la cessione, anche parziale, del contratto. L'inosservanza di tale obbligo determina l'immediata revoca della concessione ed il diritto da parte dell'Amministrazione comunale al risarcimento dei conseguenti danni.

È vietata ogni variazione d'uso non espressamente autorizzata dall'ente concedente nonché il subaffitto a terzi, se non in base a quanto disposto dal relativo contratto di concessione e relative norme di legge.

L'immobile è dotato di impianto idrico, elettrico e di riscaldamento, con utenze attualmente intestate all'ente concedente. Sarà pertanto a carico del concessionario entrante la relativa volturazione.

Gli impianti risultano funzionanti in ogni loro parte e l'immobile viene consegnato all'atto di sottoscrizione del contratto privo degli arredi e delle attrezzature necessarie all'avvio dell'attività economica, che restano pertanto interamente a carico del futuro concessionario.

Si precisa che nei locali oggetto della presente concessione saranno **vietati l'installazione e l'uso di apparecchi automatici, semiautomatici ed elettronici per il gioco d'azzardo** di cui ai commi 5 e 6 dell'art. 110 del Testo unico delle leggi di pubblica sicurezza (TULPS).

Considerato che l'immobile in oggetto e le relative pertinenze vengono concessi nello stato di fatto in cui si trovano, per consentire ai soggetti interessati di formulare l'offerta tecnico-economica in piena consapevolezza, è obbligatoria l'effettuazione del sopralluogo presso l'immobile in oggetto. Al termine del sopralluogo verrà rilasciata apposita attestazione di sopralluogo e di presa visione dei luoghi oggetto della presente procedura. Tale certificazione dovrà essere allegata alla documentazione amministrativa. L'eventuale richiesta di sopralluogo dovrà essere indirizzata all'Ente concedente – Servizio Tecnico almeno cinque giorni prima della scadenza per la presentazione dell'offerta.

REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare le persone fisiche e le società. I richiedenti, per essere ammessi alla gara, devono possedere, alla data di scadenza per la presentazione delle domande al presente bando, i seguenti requisiti:

1. essere cittadini italiani o di altro Stato membro dell'Unione Europea;
2. essere in possesso dei diritti politici e civili;
3. non avere a proprio carico sentenze definitive di condanna che determinino incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione ai sensi dell'art. 32-ter del Codice penale.
4. di essere in possesso dei requisiti di onorabilità previsti dalla legge e di non trovarsi nelle condizioni previste dalla legge (artt. 11, 92 e 131 del TULPS, Regio Decreto 18/06/1931, n. 773);

Si riportano di seguito i requisiti di onorabilità previsti dalla legge per l'esercizio dell'attività (art. 71, D.Lgs. n. 59/2010).

Non possono esercitare l'attività commerciale di vendita e di somministrazione:

a) coloro che sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;

b) 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;

c) 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;

d) 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;

e) 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;

f) coloro che sono sottoposti a una delle misure previste dal Codice delle leggi antimafia (D.Lgs. n. 159/2011) ovvero a misure di sicurezza.

Il divieto di esercizio dell'attività nei casi previsti dalle lettere b), c), d), e) ed f), permane per la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata. Qualora la pena si sia estinta in altro modo, il termine di cinque anni decorre dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza, salvo riabilitazione.

Il divieto di esercizio dell'attività non si applica qualora, con sentenza passata in giudicato sia stata concessa la sospensione condizionale della pena sempre che non intervengano circostanze idonee a incidere sulla revoca della sospensione.

In caso di società, associazioni od organismi collettivi i requisiti morali devono essere posseduti dal legale rappresentante, da altra persona preposta all'attività commerciale e da tutti i soggetti individuati dall'articolo 2, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica 3 giugno 1998, n. 252. In caso di impresa individuale i requisiti devono essere posseduti dal titolare e dall'eventuale altra persona preposta all'attività commerciale.

Non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande coloro che si trovano nelle condizioni sopra riportate, o hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati 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 alle norme sui giochi.

5. Che non sussistono nei propri confronti le cause di divieto, di decadenza o di sospensione previste dalla legge (art. 67 del D.Lgs. 06/09/2011, n. 159, "Effetti delle misure di prevenzione previste dal Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia").

Si riportano di seguito le cause di divieto, decadenza o sospensione previste dalla legge (D.Lgs. n. 159/2011):

a) provvedimenti definitivi di applicazione delle misure di prevenzione personale (sorveglianza speciale di pubblica sicurezza oppure obbligo di soggiorno nell'ente concedente di residenza o di dimora abituale - art. 5 del D.Lgs. 159/2011);

b) condanne con sentenza definitiva o confermata in appello per uno dei delitti consumati o tentati elencati nell'art. 51, comma 3-bis, del Codice di procedura penale (per esempio, associazione di tipo mafioso o associazione finalizzata al traffico di stupefacenti, ecc.).

6. Essere in possesso di uno dei requisiti professionali prescritti dall'art. 71 comma 6 del D.Lgs. n. 59 del 26 marzo 2010 "Attuazione della Direttiva servizi 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno" e pertanto:

a) Aver frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni o dalle Province autonome di Trento e Bolzano o da equivalente Autorità competente in uno Stato membro della Unione Europea o dello Spazio Economico Europeo, riconosciuto dall'Autorità competente italiana;

b) Aver esercitato in proprio, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, l'attività di impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande;

c) Aver prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, presso imprese operanti nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione di alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti, o, se trattasi di coniuge, parente o affine (parente del coniuge), entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale;

d) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche 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 o di avere ottenuto la dichiarazione di corrispondenza da parte del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca;

e) avere conseguito la qualificazione professionale all'estero o di aver esercitato l'attività in questione in un altro Stato Membro della Unione Europea o dello Spazio Economico Europeo (art. 30 del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206) e di avere ottenuto il riconoscimento dall'Autorità competente italiana;

f) Essere in possesso del requisito della pratica professionale in quanto:

- *è stato iscritto al REC (Registro Esercenti il Commercio – ora soppresso - Restano validi i requisiti professionali per chi vi era iscritto) per le tabelle rientranti nel settore alimentare e per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, o ha superato l'esame di idoneità a seguito della frequenza del corso abilitante per l'iscrizione al REC (anche senza la successiva iscrizione in tale registro), o ha superato l'esame di idoneità a seguito della frequenza del corso abilitante per l'iscrizione alla sezione* speciale imprese turistiche del REC (anche senza la successiva iscrizione in tale registro);

7. Di non avere pendenze di nessun genere, anche di natura economica, fiscale e tributaria, con le Amministrazioni centrali e con l'Amministrazione Comunale.

<u>In caso di società già costituite:</u>

- i requisiti 1, 2, 3 e 4, sopra specificati, devono essere posseduti da ciascuno degli amministratori;
- il possesso del requisito di cui al punto 5, sopra specificato, deve essere posseduto sia dalla società-persona giuridica, sia da ciascuno degli amministratori;
- non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, e non avere in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- il possesso dei requisiti professionali di cui al punto 6, sopra specificato, è richiesto con riferimento a colui che sarà il legale rappresentante o ad altra persona specificamente preposta all'attività commerciale (L.R. 38/2006).

<u>In caso di società da costituire:</u>

- le persone fisiche che intendano, nel caso di aggiudicazione del presente bando, costituire tra loro una società, dovranno farne esplicita dichiarazione in sede di presentazione della domanda, impegnandosi a costituirla entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva, pena l'annullamento dell'aggiudicazione, con l'incameramento della cauzione presentata a garanzia dell'offerta ed alla richiesta di risarcimento del danno; le dichiarazioni e la documentazione da allegare alla domanda, come sopra specificato, dovranno essere riferite a tutte le persone fisiche che si propongono, in caso di aggiudicazione, di costituire tra loro una società ricoprendone la carica di amministratore. Il possesso dei requisiti professionali di cui al punto 6, sopra specificato, è richiesto con riferimento al legale rappresentante o ad altra persona specificamente preposta all'attività commerciale (L.R. 38/2006), il cui nominativo dovrà essere comunicato prima della stipula del contratto di concessione.

CRITERIO Dl AGGIUDICAZIONE

Asta pubblica (Procedura aperta) con l'osservanza delle norme previste nel D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici", per quanto compatibili.

Si procederà all'aggiudicazione del locale in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i seguenti criteri di valutazione:

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA

L'offerta dovrà essere articolata tenendo conto dei seguenti criteri secondo i punteggi e le modalità d'attribuzione a fianco di ciascuno indicati:

1. OFFERTA TECNICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO MASSIMO
Esperienza pregressa nella gestione di locali analoghi	7
Presentazione di progetti per interventi migliorativi	18

Elemento A) – Esperienza pregressa nella gestione di locali analoghi - punti massimi attribuibili 7 (sette)

a) Assegnazione di un punto per ogni anno di esperienza nella gestione di locale analogo, pertanto con attività di somministrazione alimenti e bevande, fino ad un massimo di 7, svolti negli ultimi 10 anni. In caso di frazioni di anno verranno attribuiti punteggi proporzionali considerando solo i mesi interi effettuati.

b) Il concorrente deve pertanto dichiarare i periodi di gestione di attività di somministrazione come titolare o come dipendente, indicando dettagliatamente i periodi di svolgimento del servizio con i seguenti dati, pena la mancata attribuzione dei relativi punteggi:

- è stato titolare o dipendente oppure è attualmente titolare o dipendente delle seguenti attività di somministrazione alimenti e bevande negli ultimi 10 anni precedenti la data di pubblicazione del presente bando (specificare periodo, insegna locale, tipologia e localizzazione):
  - *dal* _____ *al* _____
  - *dal* _____ *al* _____
  - *dal* _____ *al* _____
  - *insegna* _____
  - *tipologia* _____
  - *localizzazione: Via* _____ *n.* ____ *Comune* _____ *Prov.* ____
  - *in qualità di:* □ *titolare* *o* □ *dipendente (indicare l'opzione)*

Elemento B) - Presentazione di un progetto per interventi migliorativi della struttura - punti massimi attribuibili 18 (diciotto)

Poiché la concessione del locale ha luogo a corpo, nello stato di fatto e di diritto in cui attualmente si trova, i concorrenti possono presentare un progetto per interventi migliorativi della struttura consistente in una relazione, contenuta in un massimo di 4 facciate su formato A4, carattere Times New Roman 12, interlinea 1,5, dalla quale emergano in modo chiaro ed inequivocabile gli interventi che si intendono realizzare in caso di aggiudicazione, con descrizione puntuale degli stessi e relativa quantificazione finanziaria. Alla relazione possono essere allegati i relativi preventivi di spesa. Ai fini della valutazione, non si terrà conto delle facciate eccedenti quelle massime prescritte.

Gli interventi dovranno essere conclusi entro un anno dall'aggiudicazione e coperti da garanzia fideiussoria per il caso di mancata o parziale realizzazione.

- L'attribuzione dei punteggi avviene attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, in base ai seguenti criteri:
- grado di approfondimento, dettaglio ed esaustività della descrizione del progetto;
- rilevanza degli interventi proposti ai fini della valorizzazione del locale;
- durabilità dell'intervento, intesa come capacità di mantenere i benefici prodotti per un lungo periodo dopo il completamento del progetto;
- valore economico degli interventi proposti;
- Per ciascuno dei suddetti criteri è assegnato un punteggio variabile tra 0 e 4 in relazione al "grado di corrispondenza o soddisfacimento" del progetto con il criterio considerato.
- punteggio 0, attribuito nei casi in cui il "grado di corrispondenza/soddisfacimento" con il criterio considerato è giudicato insufficiente: la proposta progettuale, rispetto al criterio, è

inadeguata o fortemente carente.

- punteggio 1, attribuito quando il "grado di corrispondenza/soddisfacimento" con il criterio considerato è giudicato sufficiente: la proposta progettuale, rispetto al criterio, risponde solamente ai requisiti minimi richiesti;
- punteggio 2, attribuito quando il "grado di corrispondenza/soddisfacimento" con il criterio considerato è giudicato discreto: la proposta progettuale, rispetto al criterio, è mediamente soddisfacente e accettabile;
- punteggio 3, attribuito quando il "grado di corrispondenza/soddisfacimento" con il criterio considerato è giudicato buono: la proposta progettuale, rispetto al criterio, è ben sviluppata, impegnativa, concreta e coerente;
- punteggio 4, attribuito quando il "grado di corrispondenza/soddisfacimento" con il criterio considerato è giudicato ottimo: la proposta progettuale, rispetto al criterio, è ben sviluppata, molto impegnativa, coerente e dimostra la capacità di dare concreta attuazione a quanto previsto dal bando in merito all'offerta tecnica.

2. OFFERTA ECONOMICA

MODALITA' DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Elemento Offerta Economica - punti massimi attribuibili 75 (settantacinque)

I partecipanti potranno presentare solo offerte al rialzo sul canone concessorio annuo posto a base d'asta, per multipli di € 100,00.

All'offerta del partecipante che avrà proposto in sede di apertura delle buste contenenti le offerte economiche, il canone concessorio complessivo annuo più alto, verrà attribuito il punteggio massimo previsto (75 punti).

Agli altri partecipanti, ad ogni multiplo di € 100,00 offerto in meno rispetto all'offerta migliore sarà tolto un punto fino al raggiungimento di € 1.000,00 in meno; oltre, ad ogni multiplo di € 100,00 offerto in meno rispetto all'offerta migliore saranno tolti due punti.

ULTERIORI CRITERI

In caso di parità di punteggio finale, dato dalla sommatoria dei punteggi dell'offerta tecnica e di quella economica, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che ha presentato l'offerta economica più elevata ed in caso di ulteriore parità, ai sensi dell'art. 77 del Regio Decreto n. 827/1924, si procederà nella medesima adunanza ad una licitazione fra i concorrenti alla pari, presenti, mediante rilancio sull'offerta economica, con offerte segrete.

Non saranno prese in considerazione eventuali offerte condizionate.

Le offerte sono immediatamente vincolanti per i partecipanti proponenti, mentre per l'Ente concedente di Chiaverano, l'aggiudicazione diverrà impegnativa solo dopo il provvedimento di aggiudicazione.

Il partecipante risultato aggiudicatario è vincolato dalla propria proposta per tutta la durata del contratto e per l'eventuale proroga.

L'Ente concedente si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione del presente appalto, anche in caso di presentazione di una sola offerta valida, fatta salva la verifica della sua convenienza economica. Poiché l'aggiudicazione viene effettuata al partecipante che ha presentato l'offerta complessivamente più vantaggiosa, tutti gli elementi di giudizio qualitativo forniti dalla Ditta aggiudicataria, unitamente al prezzo, costituiscono formale impegno e sono quindi integralmente recepiti nel contratto.

L'Amministrazione si riserva di non procedere all'aggiudicazione qualora ritenga i prezzi non convenienti e di revocare, modificare o annullare la presente procedura, conformemente alle proprie esigenze, senza che i concorrenti partecipanti possano avanzare istanze di risarcimento od altro. Si precisa che sono ammesse esclusivamente offerte pari o superiori al corrispettivo annuo a base d'asta.

MODALITA' PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

I soggetti interessati, per partecipare alla gara, dovranno far pervenire comune di Chiaverano, Piazza Ombre 1, tel. 0125/54805, Codice Fiscale/Partita IVA 02195200015, tramite consegna manuale al Protocollo dell'Ente (negli orari di apertura al pubblico dell'ufficio protocollo) o con spedizione a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento al Comune di Chiaverano, Piazza Ombre 1, 10010 Chiaverano (TO)

Entro le ore 12.00 del giorno 30 SETTEMBRE 2025, a pena di esclusione,

un plico chiuso, sigillato e firmato sui lembi di chiusura in modo da garantirne l'integrità, con l'indicazione del mittente e la seguente dicitura:

OFFERTA ASTA PUBBLICA PER CONCESSIONE LOCALE COMMERCIALE BAR-GELATERIA-CAFFETTERIA SITO IN CORSO CARLO ZUFFO N. 4

Si puntualizza che il plico dovrà **pervenire** all'ufficio protocollo dell'Ente concedente entro il giorno come sopra fissato e che non farà fede il timbro postale di spedizione; il plico spedito rimane pertanto a completo rischio del mittente per quanto riguarda i termini di presentazione.

Detto plico dovrà contenere:

1. **ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA** contenente gli estremi di identificazione dell'offerente, compresi Codice Fiscale e Partita I.V.A. (*se trattasi di persona giuridica*), debitamente sottoscritta dall'interessato o dal titolare/legale rappresentante della Società, con allegata fotocopia di un valido documento di riconoscimento dello stesso (Art. 38 D.P.R. n. 445/2000), contenente le seguenti dichiarazioni, rese ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, formulate anche utilizzando l'apposito modello "Allegato A" del presente bando:

A) Persone fisiche:

- di essere cittadini italiani o di altro Stato membro dell'Unione Europea;
- di essere in possesso dei diritti politici e civili;
- di non avere a proprio carico sentenze definitive di condanna che determinino incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione ai sensi dell'art. 120 della Legge n° 689/81;
- di essere in possesso dei requisiti morali prescritti dall'articolo 71, commi da 1 a 5, del D.lgs. n. 59 del 26 marzo 2010 "Attuazione della Direttiva servizi 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno" prescritti dall'articolo 5, comma 2, del Decreto Legislativo 31 marzo 1998 n. 114;
- di essere in regola con la legislazione antimafia;
- di essere in possesso di uno dei requisiti professionali prescritti dall'art. 71 comma 6 del D.Lgs. n. 59 del 26 marzo 2010 "Attuazione della Direttiva servizi 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno".

B) Società:

- iscrizione al Registro delle Imprese (indicare numero d'iscrizione e Camera di Commercio I. A. A. ed il nominativo di tutte le persone designate a rappresentare ed impegnare la società, oppure allegare visura camerale);
- per ciascun amministratore dichiarare il possesso dei requisiti previsti per le persone fisiche come elencati al precedente punto A (il possesso di uno dei requisiti professionali è richiesto con riferimento al legale rappresentante o ad altra persona specificamente preposta all'attività commerciale).
- la Società non si trovi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, e non ha in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

- la Società si trovi in regola con la legislazione antimafia.

2. **RICEVUTA** in originale comprovante l'eseguito deposito della somma stabilita a garanzia dell'offerta. Tale deposito cauzionale a garanzia dell'offerta dovrà essere pari al 10% del canone concessorio annuo posto a base d'asta, pertanto di € 600,00 e dovrà essere costituito mediante versamento presso la Tesoreria Comunale, in contanti ovvero mediante il sistema PAGOPA accessibile dal sito del Comune di Chiaverano seguendo le seguenti istruzioni:

   1) Accedere al seguente link:

   https://www.servizipubblicaamministrazione.it/servizi/portalecontribuente/AreaPagamenti.aspx?iddominio=02195200015

   2) Scegliere "Pagamento spontaneo";

   3) Dal menù a tendina "Scegli il servizio" selezionare "Diritti di istruttoria Ufficio Tecnico";

   4) Inserire l'importo, compilare i campi obbligatori e procedere col pagamento;

3. **BUSTA OFFERTA TECNICA,** ossia:

   a) Una dichiarazione, datata e sottoscritta dall'offerente (persona fisica o legale rappresentante della Società), contenente la descrizione dettagliata dell'esperienza pregressa nella gestione di locale analogo, pertanto con attività di somministrazione alimenti e bevande contemporaneamente, svolta negli ultimi 10 anni. Tale dichiarazione dovrà contenere tutti gli elementi descritti al precedente punto 1.a).

   b) Progetto per interventi migliorativi della struttura consistente in una relazione, datata e sottoscritta dall'offerente, (persona fisica o legale rappresentante della Società), contenuta in un massimo di 4 facciate su formato A4, carattere Times New Roman 12, interlinea 1,5, dalla quale emergano in modo chiaro ed inequivocabile gli interventi che si intendono realizzare in caso di aggiudicazione, con descrizione puntuale degli stessi e relativa quantificazione finanziaria, come descritto al precedente punto 1.b). Alla relazione possono essere allegati i relativi preventivi di spesa. Ai fini della valutazione, non si terrà conto delle facciate eccedenti quelle massime prescritte.

   L'offerta tecnica, comprendente la documentazione di cui alle precedenti lettere a) e b), dovrà essere inserita in una busta sigillata e controfirmata lungo i lembi di chiusura, a sua volta inserita nel plico, e riportante all'esterno l'indicazione del mittente e la seguente dicitura:

   OFFERTA TECNICA PER CONCESSIONE LOCALE COMMERCIALE BAR-GELATERIA-CAFFETTERIA SITO IN CORSO CARLO ZUFFO, 4

4. **BUSTA OFFERTA ECONOMICA**, ossia una dichiarazione in bollo (€ 16,00), contenente la descrizione del bene oggetto della gara ed il prezzo offerto in cifre ed in lettere, datata e sottoscritta dall'offerente (*persona fisica o legale rappresentante della Società*).

   L'offerta economica dovrà essere inserita in una busta sigillata e controfirmata lungo i lembi di chiusura, a sua volta inserita nel plico, riportante all'esterno l'indicazione del mittente e la seguente dicitura:

   OFFERTA ECONOMICA PER CONCESSIONE LOCALE COMMERCIALE BAR-GELATERIA-CAFFETTERIA SITO IN CORSO CARLO ZUFFO, 4

   L'offerta economica potrà essere formulata anche utilizzando l'apposito modello "Allegato B" al presente bando.

   Qualora in un'offerta vi sia discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere, viene ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Ente concedente.

   La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. n. 955/82.

5. **ATTESTAZIONE DI PRESA VISIONE DEI LUOGHI** "Allegato C", contenente inoltre l'accettazione, senza riserva alcuna, di tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara di cui all'oggetto.

MOTIVI DI ESCLUSIONE DALLA GARA.

Il plico che perverrà in ritardo rispetto al termine prescritto per la presentazione delle domande non verrà preso in considerazione. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, non potendo imputare al Comune eventuali ritardi nella consegna o disservizi postali.

Parimenti determina l'esclusione dalla gara, il fatto che l'offerta ed il progetto non siano contenuti in apposite e separate buste debitamente sigillate, con ceralacca o firmate sui lembi di chiusura in modo da garantirne l'integrità, ed a loro volta inserite, insieme alla restante documentazione prescritta dal bando, nel plico principale, anch'esso debitamente sigillato, con ceralacca o firmato sui lembi di chiusura in modo da garantirne l'integrità.

La mancata o incompleta presentazione dei documenti richiesti, determinerà l'esclusione dalla gara. Si farà luogo ad esclusione qualora l'offerta presentata rechi cancellazioni, aggiunte o correzioni, salvo che le stesse non siano espressamente approvate mediante apposizione, da parte dello stesso sottoscrittore dell'offerta, della firma integrativa a fianco delle stesse.

PROCEDURA DELLA GARA E DELL'AGGIUDICAZIONE E MODALITÀ DI ESPERIMENTO DELLA GARA.

L'asta si terrà il giorno 01/10/2025 alle ore 10.00 presso la sede Comunale di Piazza Ombre n. 1; in seduta pubblica, verranno aperti i plichi, pervenuti entro il termine di presentazione delle domande, contenenti la documentazione per la verifica del possesso dei requisiti prescritti per la partecipazione e pubblicato l'elenco degli ammessi; successivamente, fatta salva l'eventuale sospensione della seduta, in seduta riservata, previa la sola apertura delle buste contenenti l'offerta tecnica relativa al progetto migliorativo in seduta pubblica, verranno valutati da parte della Commissione di gara l'esperienza pregressa e i progetti migliorativi presentati, assegnato il relativo punteggio e pubblicata la graduatoria da esso risultante; successivamente, fatta salva l'eventuale sospensione della seduta, in seduta pubblica, saranno aperte le buste contenenti le offerte economiche, assegnato il relativo punteggio e pubblicata la graduatoria finale definitiva.

L'assegnazione verrà aggiudicata a chi avrà formulato l'offerta più vantaggiosa (maggior punteggio complessivo) secondo gli elementi di valutazione sopra definiti.

L'aggiudicazione verrà effettuata anche in presenza di una sola offerta e diventerà definitiva con l'approvazione delle risultanze concorsuali e, pertanto, con l'aggiudicazione della concessione da parte del responsabile di servizio.

ADEMPIMENTI DELL'AGGIUDICATARIO, ULTERIORI INFORMAZIONI E POLIZZE ASSICURATIVE.

Il Concessionario/Aggiudicatario è costituito custode dell'immobile concesso e risponde per i danni di qualsiasi natura, a persone e/o cose, cagionati a terzi in relazione alla custodia e alla conduzione dell'immobile oggetto del presente avviso, nonché all'esercizio dell'attività prevista e/o consentita a termini del presente contratto e per l'intera durata del medesimo, manlevando l'Ente concedente e i suoi rappresentanti e dipendenti da ogni responsabilità al riguardo.

Il Concessionario/Aggiudicatario è pertanto tenuto a stipulare, producendo copia, prima ed ai fini della sottoscrizione del contratto di concessione:

Contratto di assicurazione della responsabilità civile per danni a terzi (RCT), comprensivo della sezione di responsabilità civile per danni ai prestatori di lavoro (RCO).

Nell'anzidetta assicurazione devono risultare assicurati il Concessionario/Aggiudicatario, i suoi dipendenti e collaboratori a qualunque titolo nonché ogni altra persona del cui operato lo stesso debba rispondere a norma di legge. L'assicurazione, dovrà recare massimale unico di garanzia non inferiore a € 500.000,00 per sinistro e dovrà espressamente prevedere le seguenti

condizioni minime, a parziale deroga delle condizioni degli stampati d'uso, riguardo alla responsabilità civile verso terzi (RCT):

a) L'estensione del novero dei terzi a:
   - titolari e dipendenti o addetti di ditte terze (fornitori, ecc.) e in genere alle persone fisiche che partecipino ad attività complementari all'attività formante oggetto dell'assicurazione;
   - professionisti e consulenti in genere e loro prestatori di lavoro o addetti;
   - stagisti e, in genere, partecipanti ad attività di formazione;

b) L'estensione ai rischi della responsabilità civile derivante dalla proprietà e/o conduzione e/o esercizio di qualsiasi bene utilizzato per l'espletamento delle attività previste e/o consentite nell'ambito dell'immobile concesso in uso e nelle relative pertinenze;

c) L'estensione alla responsabilità civile per danni cagionati a terzi da persone non dipendenti della cui opera l'Assicurato si avvalga nell'esercizio dell'attività;

d) L'estensione ai danni alle cose di terzi in consegna o custodia all'Assicurato o a persone di cui lo stesso debba rispondere;

e) L'estensione alla responsabilità civile per danni a terzi derivanti da somministrazione di cibi o bevande, anche mediante l'impiego di distributori automatici;

f) L'estensione alla responsabilità civile per danni a cose di terzi, derivanti da incendio di cose di proprietà dell'Assicurato o di persone del cui operato lo stesso debba rispondere, ovvero, dai medesimi detenute;

g) Estensione alla responsabilità civile per danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi;

h) riguardo alla responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO):

i) l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL o eccedenti le prestazioni dalla stessa previste, cagionati - per morte e lesioni - ai prestatori di lavoro dipendenti e parasubordinati;

j) la clausola di "buona fede INAIL".

k) La polizza dovrà prevedere l'espressa rinuncia al diritto di surroga ex art. 1916 C.C. nei confronti dell'Amministrazione appaltante, dei suoi dipendenti e amministratori.

2) <u>Contratto di assicurazione generalmente denominato "Incendio e rischi complementari", per la copertura dei danni di incendio, fulmine, scoppio, esplosione, fenomeno elettrico, acqua condotta, sul complesso dei beni oggetto della concessione.</u>

Devono essere comprese le seguenti partite:

- € 250.000,00 sopra il "Rischio Locativo";
- € 300.000,00 sopra la garanzia "Ricorso Terzi";
- € 50.000,00 sopra la garanzia "Spese di demolizione e sgombero".

Copia delle prescritte polizze, debitamente quietanzate, deve essere prodotta all'Ufficio richiedente del Ente concedente prima della data fissata per la sottoscrizione del contratto, con l'obbligo di documentare, a semplice richiesta del Ente concedente stesso, l'avvenuto rinnovo di validità dell'assicurazione, producendo copia del titolo quietanzato attestante l'avvenuto pagamento del premio di rinnovo ad ogni scadenza dell'assicurazione e per l'intera durata della concessione, compresi suoi eventuali rinnovi e proroghe.

Costituirà onere a carico del Concessionario/Aggiudicatario il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi – che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione dell'insufficienza delle prescritte assicurazioni, la cui stipula non esonera il Concessionario/Aggiudicatario dalle responsabilità incombenti, a termini di legge, sullo stesso o sulle persone della cui opera si avvalga, né dal

rispondere di quanto non coperto - totalmente o parzialmente - dalle sopra richiamate coperture assicurative; il Ente concedente, fatta eccezione unicamente per i danni riconducibili in via esclusiva a fatto o causa del proprietario, non risponderà dei danni ai beni del Concessionario/Aggiudicatario o di terzi, portati nei locali dell'immobile oggetto del contratto di concessione, con facoltà del Concessionario/Aggiudicatario di assicurare i detti beni a propria cura e spese.

Ogni responsabilità per danni di qualsiasi natura, specie ed entità, che dovessero derivare a persone, comprese quelle alle dipendenze dell'impresa, e a cose, causati dal personale della medesima, dovrà intendersi, senza riserve ed eccezioni interamente a carico del concessionario.

È vietata la sub-concessione del bene totale o parziale; l'eventuale violazione di tale divieto comporta la decadenza immediata della concessione. Il Concessionario/Aggiudicatario può cedere il contratto solo in caso di cessione o locazione dell'azienda dandone avviso preventivo all'ente concedente mediante lettera raccomandata AR o mediante PEC. L'ente concedente può opporsi entro 30 giorni.

Qualora, per motivi non imputabili alla stazione appaltante, non si pervenisse alla conclusione del contratto entro il termine stabilito, la stessa si riserva la facoltà di dichiarare decaduta l'aggiudicazione, di incamerare il deposito cauzionale e di richiedere il risarcimento dei danni.

È onere esclusivo dell'aggiudicatario richiedere ed ottenere le autorizzazioni necessarie all'avvio dell'attività di somministrazione alimenti, previa verifica dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente.

Qualora insorgessero controversie, sia giudiziali che extragiudiziali, in merito alla interpretazione ed esecuzione del contratto, è competente il Foro di Ivrea.

Non sarà consentito ritirare l'offerta, che rimane vincolante per chi l'abbia presentata per 180 (centottanta) giorni dalla data dell'aggiudicazione definitiva.

L'Amministrazione potrà non procedere ad alcuna aggiudicazione per motivi di interesse pubblico ovvero se per qualsiasi motivo le offerte non dovessero essere ritenute idonee e convenienti per l'Ente stesso.

Il risultato della gara verrà comunicato ai Concorrenti entro 20 (venti) giorni dall'aggiudicazione definitiva.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di sospendere o annullare in qualsiasi momento, la procedura della presente gara.

I depositi cauzionali saranno restituiti ai concorrenti non aggiudicatari entro 60 (sessanta) giorni dalla data dell'aggiudicazione definitiva.

L'aggiudicatario è vincolato ad effettuare la stipulazione del contratto di concessione, mediante regolare contratto in forma pubblica amministrativa a rogito del Segretario Comunale soggetto a registrazione, entro 30 giorni dalla data dell'aggiudicazione definitiva. In caso di inadempienza, previa diffida a sottoscrivere il contratto entro i successivi 10 giorni, si procederà all'annullamento dell'aggiudicazione, all'incameramento della cauzione presentata a garanzia dell'offerta ed alla richiesta di risarcimento del danno; la concessione verrà aggiudicata al concorrente che segue nella graduatoria finale.

Si evidenzia che, in alternativa al deposito cauzionale, è previsto che a garanzia delle obbligazioni assunte, ivi comprese quelle relative al pagamento dei canoni e degli oneri accessori, il Concessionario costituisca apposita polizza fideiussoria che impegni il fideiussore fino alla concorrenza di un importo pari a 12 mensilità del canone concessorio iniziale, da rinnovarsi annualmente. Tale garanzia deve prevedere la formale rinunzia da parte del fideiussore al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 codice civile, alla facoltà di opporre le eccezioni opponibili al proprietario da parte del concessionario e ad eccepire le decadenze di cui all'articolo 1957 codice civile, restando il medesimo fideiussore obbligato in solido con il concessionario per l'adempimento di tutti gli obblighi comunque derivanti dal

contratto di concessione di cui sopra. Tale garanzia dovrà essere valida in ogni caso, anche in ipotesi di fallimento o di sottoposizione del concessionario a fallimento o ad altra procedura concorsuale, e dovrà prevedere che il fideiussore si impegni a versare entro 15 (quindici) giorni dalla semplice richiesta scritta del proprietario, a mezzo di raccomandata con ricevuta di ritorno, gli importi dovuti dal concessionario.

L'Ente concedente non si assume alcuna responsabilità ove, per qualsiasi motivo, anche successivo all'aggiudicazione, il vincitore, per causa a lui imputabile, non ottenesse l'assenso all'esercizio delle attività dei settori alimentare e non alimentare, ovvero anche a solo uno di essi. In tal caso si procederà all'annullamento dell'aggiudicazione, all'incameramento della cauzione presentata a garanzia dell'offerta ed alla richiesta di risarcimento del danno; la concessione verrà aggiudicata al concorrente che segue nella graduatoria finale.

L'Amministrazione procederà, con atto motivato, all'annullamento dell'aggiudicazione della concessione oggetto del presente bando ed alla sua aggiudicazione al concorrente che segue nella graduatoria finale qualora rilevi, a seguito di verifiche, in capo all'Aggiudicatario, l'insussistenza dei requisiti di partecipazione o la sussistenza di cause di esclusione, ovvero l'eventuale documentazione richiesta non sia prodotta dall'Aggiudicatario con le modalità ed entro i termini che saranno indicati dall'Amministrazione.

Al Concessionario/Aggiudicatario non spetta alcun diritto di prelazione, né in caso di cessione, né in caso di nuovo affidamento, né alla scadenza della concessione. Il Concessionario/Aggiudicatario non ha diritto all'indennità di avviamento al termine del contratto.

Per quanto non previsto nel presente bando, valgono le norme generali vigenti in materia.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati richiesti ai concorrenti risultano essenziali ai fini dell'ammissione alla procedura. I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., del D.Lgs. 101/2018 e del regolamento UE n. 679/2016 (GDPR), esclusivamente nell'ambito della procedura regolata dal presente bando ai fini dell'aggiudicazione e successiva stipula del contratto di concessione in oggetto. Titolare del trattamento dei dati di cui alla presente informativa è il comune di Chiaverano nella persona del Segretario Comunale Claudio CALVETTI, con sede in Chiaverano, Piazza Ombre n. 1, e-mail info@comune.chiaverano.to.it, ufficiotecnico@comune.chiaverano.to.it, il responsabile del trattamento è il Segretario Comunale Claudio CALVETTI. Il DPO (Responsabile della protezione dei dati personali) incaricato è il Segretario Comunale Claudio CALVETTI.

I dati di cui trattasi non saranno diffusi fatto salvo l'esercizio del diritto di accesso civico generalizzato, il diritto d'accesso dei soggetti interessati ex L. 241/1990 che potrebbe comportare l'eventuale comunicazione dei dati suddetti ad altri concorrenti alla gara così come pure l'esigenza dell'Amministrazione di accertamento dei requisiti dichiarati in sede di gara o comunque previsti per legge.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile del procedimento è il Sindaco protempore Maurizio TENTARELLI, Responsabile del Servizio Tecnico e Tecnico Manutentivo; per ulteriori informazioni di natura tecnica è possibile contattarlo alla seguente mail: info@comune.chiaverano.to.it, ufficiotecnico@comune.chiaverano.to.it.

Chiaverano, 22 agosto 2025

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
TECNICO E TECNICO MANUTENTIVO
TENTARELLI Maurizio
(firmato digitalmente)