

# **CAPITOLATO PER L'ASSEGNAZIONE IN CONCESSIONE D'USO DI LOCALI DI PROPRIETÀ DEL COMUNE DI TREZZO TINELLA DA ADIBIRE A PUBBLICO ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE SITI IN LOCALITÀ CAPPELLETTO PREVIA REALIZZAZIONE DI LAVORI DI ADATTAMENTO CON POSSIBILITÀ DI AMPLIAMENTO.**

## **ART. 1 - OGGETTO DELLA PROCEDURA.**

Costituisce oggetto del presente Capitolato l'assegnazione in concessione dei locali appartenenti al patrimonio disponibile, meglio distinti nell'allegata planimetria, del Comune siti in TREZZO TINELLA loc. Cappelletto ex scuola elementare da adibirsi ad esercizio di somministrazione alimenti e bevande.

I locali oggetto della concessione vengono concessi nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano. Si partecipa che per essere adibiti all'esercizio di somministrazione alimenti e bevande il concessionario dovrà eseguire a propria cura e spese i lavori di adattamento che saranno necessari, con possibilità di eventuale ampliamento sulla base della proposta progettuale che dovrà essere presentata in sede di gara.

È escluso l'uso dei predetti locali per finalità politiche.

## **ART. 2 - DURATA DEL CONTRATTO.**

**Durata** della concessione: anni sei rinnovabili di ulteriori anni sei.

## **ART. 3 - IMPORTO A BASE D'ASTA.**

Il canone annuo posto a base d'asta è pari a € 3.000,00 (250 euro mensili). Il canone annuo indicato come base è determinato a corpo, in rapporto ai valori correnti di mercato, corretto sulla base del progetto gestionale.

## **ART. 4 - PAGAMENTO AGGIORNAMENTO**

Il canone (corrispettivo), aggiornabile annualmente in base alle variazioni ISTAT previste dalla normativa vigente, sarà dovuto nella misura annua offerta dall'aggiudicatario.

Il canone dovrà essere corrisposto in rate trimestrali anticipate entro il giorno cinque di ogni trimestre.

Il canone decorre dall'avvio dell'attività coincidente con il provvedimento presentato al SUAP.

## **ART. 5 CRITERI MINIMI DI GESTIONE DELL'ATTIVITÀ**

L'attività svolta deve essere esclusivamente quella di somministrazione di alimenti e bevande locali.

Il periodo di apertura minima al pubblico dovrà essere di ventiquattro settimane annue e comprensiva dei seguenti periodi: Giorni festivi civili e religiosi, periodo di ferragosto, periodo della vendemmia e durante il periodo della fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba.

Nel periodo di apertura è previsto un giorno di chiusura settimanale.

Il concessionario dovrà provvedere all'intestazione di ogni utenza (acqua, gas, luce, telefono ecc.)

Il concessionario non potrà modificare la destinazione d'uso prevista.

Il concessionario svolge le attività previste nel locale suddetto sotto la propria responsabilità. E' esclusa qualsiasi responsabilità del Comune per danni che al concessionario e a terzi o potessero derivare dall'esercizio in questione.

Il concessionario è responsabile per danni ed infortuni a carico dei propri collaboratori e degli utenti in generale e dell'eventuale pubblico che possano verificarsi in concessione con l'uso dei locali forniti dal Comune. Ai fini il concessionario contrae adeguata polizza assicurativa con massimale unico di euro 1.000.000,00 per evento.

#### **ART. 6 – REQUISITI DI AMMISSIONE**

Possono presentare offerte, società, cooperative, persone fisiche che possiedono i requisiti di ordine generale di cui all'art.80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. (Codice dei Contratti) e che possiedano i requisiti giuridici economici richiesti.

Per partecipare alla gara i concorrenti dovranno essere in possesso dei requisiti di natura giuridica economica finanziaria sufficienti a garantire il regolare svolgimento del servizio per la durata dell'affidamento.

#### **ART. 7 – REQUISITI DI NATURA TECNICA**

Capacità economica e finanziaria dimostrabile tramite dichiarazione di un istituto di credito da cui risulti che il soggetto che intende attuare l'attività è finanziariamente solido.

#### **ART. 8 - SVOLGIMENTO DELLA GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.**

L'assegnazione dei locali avverrà con procedura ad evidenza pubblica

Aggiudicatario sarà il concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ossia colui che abbia presentato l'offerta con il miglior punteggio ottenuto dalla sommatoria dei punti attribuiti rispettivamente per il prezzo e per la qualità della proposta di riqualificazione dell'immobile secondo la sotto specificata procedura:

#### **PREZZO MAX 30 PUNTI**

**L'offerta economica dovrà essere così espressa:**

- Aumento dell'importo sul canone mensile posto a base di gara di € 250,00.

Il punteggio massimo pari a 30 punti verrà attribuito alla migliore offerta economica ammessa. Alle altre offerte il punteggio verrà attribuito con l'applicazione della seguente formula:

$$(A/B) \times 30$$

dove:

**A = offerta economica oggetto di valutazione;**

**B = offerta economica migliore.**

**Per l'attribuzione del punteggio si calolerà fino alla seconda cifra decimale dopo la virgola.**

## QUALITA' DEL SERVIZIO

Criteri di valutazione inerenti il soggetto concorrente e il progetto di gestione del servizio **punti 70**

**A1) – APERTURA DEL PUBBLICO ESERCIZIO NEI SEGUENTI PERIODI AGGIUNTIVI: MAX 10 PUNTI**

1	Apertura per 6 settimane aggiuntive	4 punti
2	Apertura per 10 settimane aggiuntive	8 punti
3	Apertura per 15 settimane aggiuntive	10 punti

**B1) ESPERIENZA NELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE o commercio : MAX 10 PUNTI**

1	Cinque anni di esperienza in attività similari	2 punti
2	Dieci anni di esperienza in attività similari	6 punti
3	Quindici anni di esperienza in attività similari	10 punti

Saranno valutate le precedenti esperienze del soggetto titolare legale rappresentante della ditta o società concorrente, maturate quale titolare, legale rappresentante, socio amministratore della società titolare di autorizzazione, anche in maniera non continuativa, di esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande, o aver prestato propria opera presso imprese nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale.

**C – PROGETTO DI GESTIONE FINALIZZATO ALLA PROMOZIONE DEL TERRITORIO: MAX 25 PUNTI**

I concorrenti dovranno presentare breve relazione descrittiva del progetto di gestione finalizzato alla promozione delle eccellenze del territorio.

**Non è stata predisposta scheda tipo da allegare.**

**D) PROPOSTA PROGETTO DI ADATTAMENTO CON POSSIBILITA' DI AMPLIAMENTO: MAX 25 PUNTI**

**Proposta progettuale di ampliamento      punti 25**

La valutazione delle offerte in relazione all'elemento C) e D) sarà effettuata mediante l'attribuzione di punteggio discrezionale da parte dei componenti della Commissione Giudicatrice. Ciascun componente attribuirà discrezionalmente per ogni criterio un giudizio a cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 e 1, come di seguito:

**ECCELLENTE 1,00**

**BUONO 0,80**

**DISCRETO 0,60**

**SUFFICIENTE 0,40**

**SCARSO 0,20**

**NON CLASSIFICABILE 0,00**

La Commissione calcolerà la media dei coefficienti assegnati dai componenti, procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti a ogni criterio in coefficienti definitivi riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. Determinato il punteggio tecnico si procederà alla riparametrazione del punteggio medesimo (riparametrazione finale) attribuendo alla proposta che ha ottenuto il maggior punteggio attribuibile e, proporzionalmente, punteggio inferiore ai concorrenti che hanno ottenuto un punteggio inferiore mediante la seguente formula:

$$R = (R_i/R_{max}) \times \text{punteggio previsto}$$

**Dove:**

- R = Punteggio riparametrato**
- R<sub>i</sub> = Punteggio attribuito al concorrente**
- R<sub>max</sub> = Punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione**

I punteggi totali e parziali attribuiti ai concorrenti verranno espressi in cifre fino a due decimali. In caso di valori con più di due cifre decimali, gli stessi verranno sempre arrotondati alla seconda cifra decimale. Se il terzo decimale avrà un valore compreso tra zero e quattro, l'arrotondamento sarà per difetto (ossia non si terrà conto della terza cifra decimale); se invece il terzo decimale avrà un valore compreso tra 5 e 9 l'arrotondamento sarà per eccesso (ossia la seconda cifra decimale passerà all'unità superiore).

In presenza di violazioni, non dovute a causa di forze maggiori o eventi eccezionali, da parte della ditta aggiudicataria dei termini presentanti nell'offerta si procederà come segue:

- in caso di violazione dei periodi di apertura prestabiliti la ditta aggiudicatrice dovrà recuperare le chiusure non consentite nel corso dei periodi di ferie o di riposo settimanale;
- in caso di mancata attuazione del progetto di gestione finalizzato alla promozione del territorio sarà compito della Giunta valutare la gravità della violazione e deliberare l'eventuale risoluzione del contratto o la comminazione di una pena pecuniaria rapportata alla gravità dell'inosservanza, qualora le violazioni siano repute essenziali;
- in caso di ripetute e continuate violazioni delle condizioni di offerta si procederà alla risoluzione di diritto del contratto.

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà raggiunto il maggior punteggio risultante dalla sommatoria dei punti attribuiti rispettivamente ai punti (offerta economica), A1) (apertura locali), B) (esperienza), C) (progetto di gestione), D) progetto di adattamento con possibilità di ampliamento.

**Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di unica offerta.**

#### **ART. 9 – DESTINAZIONE D'USO**

L'aggiudicatario sarà tenuto al rispetto delle destinazioni d'uso, fatta salva autorizzazione espressa dell'amministrazione comunale ad un diverso utilizzo.

#### **ART.10 – STATO DELLE UNITÀ IMMOBILIARI.**

L'immobile sarà assegnato a corpo e non a misura, pertanto non vi sarà luogo ad azione per lesione, né ad aumento né a diminuzione del canone, per qualunque errore nella descrizione del bene stesso

e nell'indicazione delle superfici, dovendosi intendere come conosciute ed accettate espressamente nel loro complesso dall'aggiudicatario.

L'unità immobiliare sarà altresì assegnata nello stato di fatto e di diritto in cui si trova all'atto della consegna richiesta opportuna e conveniente per gli interessi generali.

#### **ART. 11 – INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA**

Compete al concessionario la manutenzione ordinaria degli immobili. Si intendono opere di manutenzione ordinaria, relativamente a fabbricati, tutte le attività di riparazione serramenti, impianti, di sostituzione lampadine, rubinetterie, vetri e strumenti ed attrezzature e di tinteggiatura esterna.

#### **ART. 12 - PROPOSTA DI ADATTAMENTO DELL'EDIFICIO A LOCALE DI SOMMINISTRAZIONE**

Il concessionario dovrà eseguire a propria cura e spese i lavori ritenuti necessari per adattamento dei locali nonché l'eventuale ampliamento sulla base della proposta progettuale che dovrà essere presentata in sede di gara.

Per i lavori di ampliamento venendo gli stessi acquisiti al termine del contratto dal Comune, non saranno dovuti oneri concessori.

I lavori suddetti dovranno essere eseguiti entro il termine massimo di 9 mesi e le opere realizzate comprensive dell'eventuale ampliamento al termine della concessione saranno acquisite dal Comune per accessione senza che competa al concessionario alcuna indennità o compenso.

Il Concessionario dovrà munirsi a sua cura e spese di tutte le autorizzazioni eventualmente necessarie per l'adattamento dei locali.

#### **ART. 13 – SICUREZZA E COPERTURA ASSICURATIVA**

Il concessionario deve osservare tutte le norme di igiene regolamenti comunali e le disposizioni di legge applicabili in materia, compatibili con la natura del locale. Il concessionario svolge le attività previste nel centro in nome proprio e sotto la propria responsabilità. È esclusa qualsiasi responsabilità del Comune per danni che al concessionario e a terzi o potessero derivare dall'utilizzo del locale.

Il concessionario è responsabile per danni ed infortuni a carico dei propri collaboratori e degli utenti in generale e dell'eventuale pubblico che possano verificarsi in concessione con l'uso dei locali forniti dal Comune. Ai fini il concessionario contrae adeguata polizza assicurativa con massimale unico di euro 1.000.000,00 per evento. Contrae altresì per tutta la durata della concessione polizza assicurativa antiincendio sul fabbricato per un valore pari al costo di ricostruzione.

#### **ART. 14 – AUTORIZZAZIONI, CONCESSIONI, LICENZE.**

Le eventuali concessioni, nulla osta, licenze, autorizzazioni amministrative e/o di pubblica sicurezza occorrenti per l'utilizzo a fini imprenditoriali, artigianali e professionali dell'unità immobiliare, dovranno essere richieste ed ottenute a cura e spese dell'aggiudicatario, senza che l'assegnazione costituisca impegno al loro rilascio da parte degli organi amministrativi competenti.

#### **ART. 15 – CESSIONE E SUBCONCESSIONE.**

Sarà vietata, se non espressamente autorizzata dall'Amministrazione, la cessione o subconcessione totale o parziale a terzi anche gratuita.

#### **ART. 16 - CAUZIONE DEFINITIVA.**

A garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla aggiudicazione della gara (mancato pagamento del canone e mancato rispetto degli oneri previsti dalla concezione), i concorrenti dovranno versare una cauzione definitiva (pari a tre mensilità) entro la stipula del contratto.

#### **ART. 17 – OBBLIGAZIONI DEL CONCESSIONARIO**

Il locatario deve:

1. prendere in consegna la cosa e osservare la diligenza del buon padre di famiglia nel servirsene per l'uso determinato nel contratto o per l'uso che può altrimenti presumersi dalle circostanze;
2. Rispettare la destinazione d'uso
3. Rispettare i periodi di apertura fissati nel presente capitolato e nel progetto d'offerta
4. Provvedere all'intestazione di ogni utenza (acqua, gas, luce, telefono ecc.) e alle opere di manutenzione ordinaria. Saranno anche a carico del concessionario tutte le utenze del locale da adibirsi
5. Rispettare rigorosamente il progetto di gestione di promozione del territorio presentato in sede di offerta.
6. Non apportare modifiche all'immobile senza aver ottenuto la prescritta autorizzazione.

Il concessionario risponde della perdita e del deterioramento della cosa che avvengono nel corso della concessione, anche se derivanti da incendio, qualora non provi che siano accaduti per causa a lui non imputabile.

È pure responsabile della perdita e del deterioramento cagionati da persone che egli ha ammesse, anche temporaneamente, all'uso o al godimento della cosa, fermo quanto previsto dall'art. 11.

Il concessionario deve restituire la cosa al locatore nello stato medesimo in cui l'ha ricevuta salvo il deterioramento o il consumo risultante dall'uso della cosa in conformità del contratto, ma non risponde del perimento o del deterioramento dovuti a vetustà.

Sono a carico del concessionario le riparazioni di cui agli artt. 1576 e 1609 del Codice Civile.

Il concessionario dovrà consentire, per giustificati motivi, l'accesso all'unità immobiliare locata, da parte del proprietario.

Eventuali migliorie apportate al locale saranno acquisite gratuitamente al patrimonio comunale.

#### **ART. 18 – RISOLUZIONE.**

Oltre a quanto previsto dalla legge il Comune potrà risolvere unilateralmente in tutto o in parte il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. nei seguenti casi:

- a) gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali o diversa applicazione della proposta progettuale formulata in sede di gara essendo la stessa determinante ai fini dell'aggiudicazione dei locali;
- b) cessione del contratto o subconcessione non autorizzati dall'Amministrazione Comunale;
- c) mancato rispetto delle destinazioni d'uso del locale assegnato
- d) esecuzione non autorizzata di modifiche ad impianti e strutture

In caso di risoluzione si applicano le disposizioni previste dal Codice Civile, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione definitiva che viene incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento del danno ulteriore.

#### **ART. 19 – CONTENZIOSO.**

Il Foro di Asti sarà competente per dirimere le controversie che eventualmente dovessero insorgere in esecuzione del presente Capitolato e che non si fossero potute definire in via breve ed amichevole tra le parti contraenti.

#### **ART. 20 - SPESE CONTRATTUALI.**

Tutte le eventuali spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico del concessionario, nella misura fissata dalla legislazione in vigore.

