



COMUNE DI TERRE D'ADIGE

Provincia di Trento

Prot. 7996 dd. 23.10.2023

**BANDO DI GARA MEDIANTE ASTA PUBBLICA
PER LA CONCESSIONE IN USO DELL'AZIENDA PUBBLICO ESERCIZIO (BAR-
RISTORANTE) ALL'INSEGNA "MALGA ZAMBANA" SITUATA IN LOC. MONTE
PAGANELLA NEL COMUNE DI TERRE D'ADIGE (TN)**

Il Segretario Comunale,

In esecuzione della deliberazione della Giunta Comunale del Comune di Terre d'Adige n. 191 dd. 19.10.2023

RENDE NOTO

che è indetta un'asta pubblica a sensi degli artt. 19 e 39 della L.P. 19.07.1990, n. 23 e successive modifiche e del D.lgs. 36/2023 in quanto applicabile, nonché delle disposizioni di cui al presente disciplinare, per la concessione in uso dell'azienda commerciale pubblico esercizio "Malga Zambana" situata in loc. Monte Paganella – in p.ed. 171 C.C. Zambana II nel Comune di Terre d'Adige (TN), di proprietà del Comune di Terre d'Adige (TN).

Il presente avviso d'asta contiene le norme relative alle modalità di partecipazione alla procedura di gara indetta dal Comune Terre d'Adige, le modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, i documenti da presentare a corredo della stessa e la procedura di aggiudicazione dell'asta pubblica in oggetto.

La procedura verrà aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutata secondo gli elementi che saranno di seguito specificati.

Il presente bando (comprensivo di tutti i suoi allegati) è pubblicato sull'home page del sito internet del Comune di Terre d'Adige (<https://www.comune.terredadige.tn.it/>).

1. DESCRIZIONE AZIENDA COMMERCIALE OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La gara ha per oggetto l'individuazione del soggetto cui concedere in uso l'azienda commerciale costituita dall'attività di pubblico esercizio bar-ristorante rientrante nella classificazione di cui alla L.P. 9/2000 e precisamente:

Art. 2 co. 1 lett. a) n. 1: **"esercizi per la somministrazione di pasti tradizionali", con esclusione di somministrazione di pasti veloci**

e

Art. 2 co. 1 lett. b) n. 1 **"esercizi per la somministrazione al pubblico di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di latte e dolci, compresi i generi di pasticceria e gelateria e i prodotti di gastronomia"**.

Il Comune di Terre d'Adige, titolare dell'azienda ai sensi della L.P. 9/2000, trasferirà temporaneamente la sua gestione a titolo di subingresso ai sensi dell'art. 17 della medesima L.P. al soggetto aggiudicatario della presente asta pubblica con il quale sarà stipulato il relativo contratto.

L'immobile ha una destinazione d'uso di ristorazione e bar ed il soggetto aggiudicatario dovrà mantenere invariata la stessa, pena la risoluzione del contratto per fatto e colpa del conduttore, salvo l'eventuale risarcimento danni.

L'azienda è composta come da allegati: **Planimetria (Allegato 1 E.310.01), Pianta piano seminterrato (Allegato 1 E.310.02) Pianta piano terra (Allegato 1 E.310.03).**

La struttura è formata da un piano terra con superficie netta di m² 348,16 e un piano seminterrato con superficie netta di m² 271,53 come meglio rappresentato nelle suddette allegate planimetrie.

L'azienda è arredata e attrezzata nella consistenza descritta nell'**inventario (Allegato 2 Elenco prezzi arredo cucina, Allegato 2 Elenco prezzi opere di arredamento bar e ristorante, Allegato 2 Elenco prezzi corpi illuminanti)**

Sono esclusi dalla suddetta azienda ogni altro bene (es. personale, generi di consumo, attrezzature varie, altri beni etc.) a totale carico del concessionario.

Saranno altresì a totale carico dell'aggiudicatario tutte le spese di gestione dell'azienda quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, quelle relative a energia elettrica, acqua, riscaldamento, rifiuti, telefono, internet, imposte o canoni per la pubblicità così come tutti gli altri servizi e forniture necessari per la gestione dell'azienda, nessuno escluso. L'aggiudicatario, a proprie cura e spese, dovrà intestarsi le utenze eventualmente connesse alle spese di cui sopra.

La Malga Zambana è situata a 1.792 metri di quota, su buona parte dei transiti principali dei percorsi del Dolomiti Paganella Bike, gode di posizione panoramica, raggiungibile comodamente da Andalo e da Fai della Paganella ed è a pochi minuti dall'arrivo della cabinovia Andalo – Doss Pelà. La struttura è inserita nel Comprensorio Sciistico della Paganella "Paganella Ski" sul versante di Andalo e la sua posizione è all'incrocio fra due piste da sci: la nuova pista Jana Granda e la pista Tre-Tre Selletta.

I principali utenti fruitori del servizio sono sciatori, cicloturisti ed escursionisti che percorrono le piste da sci, di downhill e le strade forestale della zona, personale degli impianti e delle ditte esterne che prestano la propria attività lavorativa in zona, terzi che a vario titolo frequentano la località.

La fruizione dell'esercizio da parte dell'utenza è del tutto libera e facoltativa. L'amministrazione concedente non assume alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che verranno somministrate quotidianamente e in totale; il concessionario, pertanto, non potrà avanzare alcuna pretesa e/o richiesta economica all'amministrazione concedente, né chiedere modifiche alla concessione per l'eventuale mancanza di utenti o in ragione di un'eventuale affluenza inferiore rispetto a quella attesa.

A mero titolo informativo, e senza impegno alcuno circa il mantenimento dei numeri indicati, si forniscono i seguenti dati: posti a sedere ristorante: 87 posti a sedere, bar: 13 posti a sedere, terrazza-solarium: 96 posti a sedere.

2. DURATA DEL CONTRATTO E OPZIONI

La durata del contratto è determinata in **mesi 60 (sessanta)**. La decorrenza contrattuale avrà inizio alla data di sottoscrizione di apposito verbale di consegna dei locali, il quale verrà redatto e sottoscritto in contraddittorio tra concedente e concessionario.

Nelle more della stipulazione del contratto, l'Amministrazione comunale procederà alla consegna anticipata dell'immobile, così come previsto dall'art. 17 del D.Lgs. 36/2023.

L'immobile ad oggi è oggetto di lavori di ristrutturazione in fase di conclusione. In considerazione dell'inizio di una nuova attività commerciale in prossimità della stagione invernale, **il canone di concessione a base d'asta, per il primo anno contrattuale, decorrente dalla consegna anticipata dell'immobile, sarà decurtato dell'importo onnicomprensivo di € 30.000,00 (oltre all'IVA 22%). Non spetterà al concessionario alcun ulteriore indennizzo o risarcimento né la diminuzione del canone di concessione come risultante dall'offerta presentata nella presente asta.**

Le parti possono dare disdetta con lettera raccomandata, almeno sei (sei) mesi prima della data in cui il recesso avrà esecuzione. In caso di recesso da parte del Concessionario prima del secondo anno, il canone sarà dovuto interamente per i primi due anni.

Nel caso in cui la cessazione del contratto avvenga nel periodo compreso tra novembre e aprile, il concessionario è tenuto alla prosecuzione dell'attività fino al 30 aprile dello stesso anno, per garantire l'apertura della struttura durante la stagione invernale. In questa ipotesi, il canone da corrispondere è pari, per ogni mese ulteriore, ad un dodicesimo dell'ultimo canone annuo dovuto.

E' prevista facoltà di recesso da parte del Comune, in qualsiasi momento nel caso di pubblico interesse sopravvenuto e nel caso di inadempienza alle norme contrattuali da parte del concessionario, dandone, comunque, adeguata motivazione.

Alla scadenza del contratto o a quella successiva in caso di rinnovo, qualora il Comune di Terre d'Adige intendesse procedere ad un nuovo contratto o altro, **il concessionario non godrà di alcun diritto di prelazione. Il concessionario non ha, altresì, diritto a nessuna indennità di avviamento.**

Rinnovo e proroga

Il contratto potrà, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale, essere rinnovato per ulteriori **12 mesi**, con stipula di apposito atto aggiuntivo. Il contratto, ai sensi di quanto disposto dal D. Lgs. n. 36/2023, potrà, altresì, alla scadenza, essere prorogato, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure volte all'individuazione di un nuovo contraente.

In caso di proroga, il concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto ai medesimi patti e condizioni. L'aggiudicatario si obbliga, pertanto, a proseguire nell'erogazione del servizio dietro semplice richiesta da parte del Comune di Terre d'Adige da inoltrarsi tramite preavviso scritto anticipato di due mesi rispetto la scadenza naturale del contratto. La proroga è stimata per un periodo di massimo di **12 mesi**. Detta proroga potrà essere fatta valere alla conclusione dei primi 60 mesi e/o a conclusione dei successivi 12 mesi di rinnovo nelle more della definizione di nuova procedura di gara.

3. CONDIZIONI CONTRATTUALI E DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Modalità di esecuzione

La gestione dell'azienda dovrà svolgersi inderogabilmente alle seguenti condizioni che costituiranno clausole essenziali del contratto:

- divieto di subaffitto dell'azienda, ai sensi dell'art. 1624 Cod.Civ, fatta salva l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione comunale;
- divieto di cessione del contratto di affitto d'azienda, ai sensi dell'art. 2558 Cod.Civ., fatta salva l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione comunale;
- divieto di installazione e uso di apparecchi automatici, semiautomatici ed elettronici per il gioco d'azzardo di cui ai commi 5 e 6 dell'art. 110 del T.U.L.P.S. (Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza) (c.d. "slot machine").
- Il Concessionario dovrà nominare un **Responsabile dell'attività, che potrà essere il legale rappresentante o un dipendente o un socio dell'impresa da almeno un anno**, e comunicarlo al Comune, prima dell'inizio dell'attività. Il Responsabile dell'attività costituisce l'interfaccia del concessionario nei confronti dell'Amministrazione Comunale. Il Responsabile dell'attività è tenuto alla vigilanza sul regolare svolgimento delle singole prestazioni richieste e deve assicurare, per eventuali urgenze, una reperibilità telefonica. Per quanto sopra assicurerà un contatto continuo con il Comune e con i dipendenti dell'Amministrazione Comunale deputati al controllo dell'andamento del servizio. Su richiesta specifica del Comune il concessionario avrà l'obbligo di presenziare agli incontri di cooperazione e di coordinamento. Tutte le comunicazioni formali saranno effettuate al Referente e s'intendono come validamente rivolte ed eseguite, ai sensi e per gli effetti di legge, direttamente al Concessionario stesso. In caso di impedimento o assenza del Referente/i, il Concessionario dovrà darne tempestiva notizia all'Amministrazione Comunale, indicando contestualmente il nominativo del sostituto.
- L'aggiudicatario deve garantire l'apertura al pubblico dell'azienda almeno nei seguenti periodi:
INVERNO-PRIMAVERA dal 01 novembre al 30 aprile, con apertura garantita sette giorni settimanali, festivi e prefestivi compresi;
ESTATE-AUTUNNO dal 01 giugno al 30 settembre, con apertura garantita sette giorni settimanali, festivi e prefestivi compresi;
Garantire una apertura giornaliera dalle 09:00 alle 16:00 nel periodo invernale e dalle 09:00 alle 17:00 nel periodo estivo
- Curare il periodico sfalcio dell'erba e lo sgombero neve nell'andito e punti di accesso di Malga Zambana
- Effettuare la regolare manutenzione ordinaria degli impianti: acquedotto, fognatura, energia elettrica, riscaldamento e volturare a proprio nome le relative utenze
Effettuare la regolare manutenzione ordinaria della struttura e manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi in inventario
Nei periodi di chiusura, garantire un'adeguata pulizia dei locali, nonché mantenere in efficienza gli impianti.

Per quanto riguarda la ripartizione della competenza della manutenzione fra Proprietario e Concessionario si allega alla presente la Tabella di riparto degli obblighi di manutenzione fra proprietario e concessionario (Allegato 3)

Il concessionario si obbliga per tutta la durata del contratto a non mutare, pena la risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali, salvo l'apporto di eventuali modifiche migliorative da concordarsi con il Comune.

- Eventuali cambiamenti degli elementi d'arredo per rendere più funzionale l'organizzazione del lavoro e del lay-out o la realizzazione delle soluzioni migliorative/innovative del servizio proposte nell'offerta tecnica, devono essere concordati ed autorizzati dalla direzione del Comune. Il gestore, previo specifico accordo con il Comune, può aggiungere attrezzature, arredi e mobili di sua proprietà, che dovrà asportare al termine del contratto. Il concessionario si impegna ad utilizzare con la normale diligenza i locali che riceve in concessione e le attrezzature date in comodato per la prestazione del servizio oggetto del presente contratto, obbligandosi a provvedere alla loro custodia, buona conservazione e manutenzione, e obbligandosi altresì a restituirli al Comune alla scadenza del contratto stesso nelle condizioni in cui sono stati consegnati, fatto salvo il normale deterioramento derivante dal loro uso in conformità alle condizioni contrattuali. Rimangono altresì a carico del concessionario lo smaltimento e la sostituzione delle attrezzature (tutte le sostituzioni vanno preventivamente autorizzate dal Comune) che nel corso del contratto dovessero deteriorarsi al punto da non essere più utilizzabili per lo svolgimento dell'attività. La riconsegna dei locali e degli arredi di proprietà del comune avverrà previa stesura di apposito verbale redatto in seguito ad accertamento, in contraddittorio tra le parti, dello stato di consistenza. Le attrezzature acquistate dal concessionario a completamento delle dotazioni esistenti resteranno di sua proprietà, mentre quelle acquistate in sostituzione delle attrezzature fornite dal Comune restano di proprietà del Comune stesso.
- In qualunque momento il Comune potrà effettuare verifiche dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che in caso di danni imputabili direttamente o indirettamente ad imperizia, incuria, mancata manutenzione o comunque a scorretto o negligente comportamento del concessionario – fatta salva la normale usura – quest'ultimo provvederà al ripristino entro i successivi 20 giorni dal riscontro. In caso di inadempimento da parte del concessionario, il Comune provvederà agli interventi necessari addebitando al concessionario un importo pari alla spesa sostenuta.
- Rimangono altresì a carico del concessionario i seguenti obblighi:
 - consentire al personale del Comune, in qualunque momento, l'accesso ai locali assegnati, a semplice richiesta verbale, per verificare le corrette condizioni di utilizzo e conservazione degli spazi;
 - tenere l'inventario aggiornato di arredi, impianti e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione, consentendone la verifica a richiesta della stessa.
- Il concessionario prende atto, inoltre, ai fini delle normative antincendio e sotto la sua diretta responsabilità, che il materiale che verrà depositato negli spazi destinati a deposito, non deve essere composto da liquidi infiammabili, e che il carico di incendio verrà limitato ad una quantità inferiore a 30 Kg/mq (il carico di incendio corrisponde al peso del legname, del materiale cartaceo, o del materiale combustibile assimilabile, riferito all'unità di superficie destinata a magazzino) e solleva fin da subito e in modo ampio il Comune da qualsiasi conseguenza derivante da usi non conformi a quanto stabilito.
- È vietato l'utilizzo di attrezzature, stoviglie, tovagliato ed altre utilità che riproducano il logo di altri esercizi commerciali. L'utilizzo di attrezzature, stoviglie, tovagliato ed altre utilità che riproducano il logo di prodotti commercializzati nel ristorante-bar deve essere preventivamente autorizzato dal Comune.
- E' fatto obbligo al Concessionario di mantenere il Comune sollevato ed indenne, da qualsiasi responsabilità civile derivante dall'esecuzione del contratto, nei confronti dei terzi danneggiati e per eventuali conseguenti richieste di danni nei confronti dello stesso Comune.

La violazione delle condizioni sopra elencate da parte dell'concessionario, sarà considerata quale clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 Cod. Civ., di cui potrà valersi l'Amministrazione.

4. CANONE

Il canone posto a base d'asta è stato calcolato secondo perizia di stima prot. comunale n. ID 509502560 del 18.10.2023 redatta dal Responsabile dell'ufficio urbanistica ed edilizia.

Il canone di concessione annuale posto a base d'asta è:

1° anno contrattuale: **€ 120.000,00 (Euro centoventimilaeuro), IVA ai sensi di legge esclusa**
dal 2° anno contrattuale: **€ 150.000,00 (Euro centocinquantamilaeuro), IVA ai sensi di legge esclusa.**

Il canone annuo fisso dovuto dal concessionario deve essere corrisposto in quattro rate trimestrali anticipate con scadenza il giorno 5 (cinque) del primo mese di ogni trimestre, con versamento diretto al Tesoriere del Comune.

Saranno a totale carico dell'aggiudicatario tutte le spese di gestione dell'azienda quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, acquisti di arredi non compresi negli inventari in dotazione e attrezzatura varia, generi alimentari, spese personale, utenze relative a energia elettrica, acqua, riscaldamento, rifiuti, telefono, internet, imposte o canoni per la pubblicità così come tutti gli altri servizi e forniture necessari per la gestione dell'azienda, nessuno escluso. L'aggiudicatario, a proprie cura e spese, dovrà intestarsi le utenze eventualmente connesse alle spese di cui sopra. Il Comune si impegna a prestarsi per la voltura a nome del concessionario delle licenze ed autorizzazioni ad esso intestate, limitatamente ed esclusivamente per la durata del rapporto contrattuale. Al termine del contratto la ditta aggiudicataria si obbliga a prestarsi per tutti gli atti necessari alla rivolturazione a nome del Comune a sua cura e spese.

Non saranno prese in considerazione offerte in ribasso al suddetto importo annuo a base d'asta e non sono ammesse, a pena di esclusione, offerte condizionate. E' ammessa offerta uguale all'importo a base d'asta. Si farà luogo all'aggiudicazione anche nel caso in cui pervenga una sola offerta valida, se ritenuta congrua.

Dal 2° anno contrattuale il canone offerto sarà aggiornato applicando il 100% della variazione dell'indice di prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati calcolata dall'ISTAT.

L'aggiornamento annuo diverrà operante senza necessità di comunicazione alcuna, assumendo a riferimento il mese antecedente a quello di scadenza di ciascuna annata contrattuale. Il canone annuo così determinato è soggetto all'applicazione dell'IVA nella misura di legge.

Si evidenzia sin d'ora che il mancato pagamento di due rate, anche non consecutive, del canone d'affitto sarà considerato quale clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 Cod. Civ., di cui potrà valersi l'Amministrazione. In ogni caso, l'Amministrazione potrà utilizzare la cauzione definitiva per recuperare i canoni d'affitto non pagati dal concessionario.

5. SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI RICHIESTI

La partecipazione alla presente procedura di gara è riservata a imprese individuali e società commerciali, **in possesso, a pena di esclusione, alla data di scadenza del termine per la presentazione dell'offerta**, dei requisiti di qualificazione sottoelencati. Gli offerenti sono inoltre tenuti a rendere le dichiarazioni di seguito richieste, **utilizzando gli allegati Moduli di dichiarazione allegati al presente avviso.**

L'Amministrazione Comunale procederà alla verifica dei requisiti morali e speciali dichiarati dagli interessati mediante accertamento della veridicità delle dichiarazioni rese dagli stessi.

Sia per le imprese individuali che in caso di società, i requisiti professionali per l'esercizio di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande devono essere posseduti dal **titolare/legale**

rappresentante della persona giuridica e/o dal rappresentante (istitore) ai sensi del T.U.L.P.S., ovvero, in alternativa, dall'eventuale **persona preposta** all'attività commerciale, ai sensi degli artt. 5 e 16 della L.P. 14.07.2000 n. 9 e dall'art. 15 del D.P.P. 14.06.2001 n. 21-72/Leg.

Qualora il titolare non provveda direttamente alla conduzione dell'esercizio o quando ne conduca direttamente già altri due, è necessaria la nomina di un **rappresentante** (istitore) per l'attività (delegato con procura institoria). Non è necessaria per la conduzione di massimo due esercizi situati nello stesso Comune di Terre d'Adige o in Comuni confinanti. Il rappresentante deve possedere i requisiti morali e professionali previsti dall'art. 5 della L.P. 9/2020 che li dichiara direttamente (**modello dichiarazione Allegato 4 quater**).

In caso di nomina di **preposto**: i requisiti professionali e morali di seguito riportati devono sussistere in capo al preposto, che li dichiara direttamente (**modello dichiarazione Allegato 4 ter**).

L'eventuale figura di "preposto" o "rappresentante" deve ricoprire il ruolo di socio/dipendente o institore da almeno un anno dell'offerente.

E' vietata la partecipazione all'asta in raggruppamenti temporanei d'impresa, in Consorzi, o l'avvalimento dei requisiti di partecipazione richiesti per l'accesso, in quanto l'imputazione dei requisiti speciali richiesti dal bando ad un unico individuato offerente (impresa individuale/società commerciale) è ritenuta garanzia della qualità della gestione dell'immobile e del connesso esercizio commerciale.

Tutti i concorrenti che risultino partecipare in violazione del suddetto divieto saranno **esclusi dalla gara**.

In dettaglio, per essere ammessi alla gara i soggetti interessati devono essere in possesso a **pena di esclusione**, dei seguenti **requisiti**:

Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà del legale rappresentante (o di persona in possesso dei poteri di impegnare validamente l'impresa), resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000 n° 445 (Testo Unico documentazione amministrativa), accompagnata da copia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore **attestante, a pena di esclusione quanto riportato di seguito.**

- a. Assenza dei motivi di esclusione ai sensi degli artt. 94, 95 e 98 del D.Lgs. 36/2023.

Per il dettaglio dei motivi di esclusione si rinvia all'allegato modulo di dichiarazione (**Allegato 4**) e all'allegata Appendice normativa.

Si ricorda che, a norma dell'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. 30.03.2011 n. 165 e s.m., i dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal citato comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati a essi riferiti.

In applicazione della disposizione normativa sopra citata, **sono esclusi dalla gara** i concorrenti che nei tre anni precedenti la pubblicazione del presente bando hanno

concluso contratti o conferito incarichi (per lo svolgimento di attività lavorativa o professionale) a soggetti già dipendenti delle pubbliche amministrazioni di cui all'art. 1, comma 2 del D. Lgs. n. 165/2001, laddove i concorrenti siano stati destinatari dell'attività della pubblica Amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri.

- b. iscrizione alla C.C.I.A.A. territorialmente competente, o equivalente registro professionale o commerciale del paese di stabilimento, per lo specifico ambito della somministrazione di alimenti e bevande come risultante dall'oggetto sociale.
- c. possesso in capo al legale rappresentante o titolare ditta individuale, institore (delegato con procura institoria), preposto di almeno uno dei requisiti specifici professionali per lo svolgimento dell'attività di esercizio pubblico di somministrazione alimenti e bevande previsti dal 6° comma dell'articolo 71 del D.Lgs. 26.03.2010, n. 59 - articolo richiamato dall'art. 5 della Legge provinciale 14.07.2000, n. 9 :
- aver frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti fra quelli istituiti o riconosciuti dalle Regioni o dalle Province autonome di Trento e di Bolzano;
 - avere, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, esercitato in proprio attività di impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande o aver prestato la propria opera, presso tali imprese in qualità di dipendente qualificato addetto alla vendita, o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'Istituto nazionale di previdenza sociale; (se trattasi di servizio stagionale, per periodi di almeno tre mesi continuativi fino al raggiungimento dei due anni negli ultimi cinque);
 - 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;
 - essere stato iscritto nel Registro degli esercenti il commercio di cui all'articolo 1 della L. 11.06.1971, n. 426 (Disciplina del commercio), per l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti o bevande, o aver superato con esito positivo l'apposito esame.
- d. Possesso da parte del titolare dell'impresa individuale, o del legale rappresentante, institore (delegato con procura institoria), preposto, dei requisiti morali:
- l'esenzione dalle cause ostative al rilascio delle autorizzazioni di pubblico esercizio previste dall' 11 e 92 del T.U. Leggi P.S. approvato con R.D. n. 773/1931.
 - l'inesistenza nei propri confronti e nei confronti dei soggetti indicati dall'art. 85 del d.lgs. 159/2011 Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del medesimo d.lgs. 159/2011.
 - il possesso dei requisiti morali previsti dall'articolo 71, commi 1, 2, 3, 4 e 5 del D.Lgs 26.03.2010 n. 59.

N.B. Si precisa che, ai sensi del comma 5 dell'art. 71 del D. Lgs. 26.03.2010 n. 59, "in caso di società, associazioni od organismi collettivi, i **requisiti morali** di cui ai commi 1 e 2 del citato art. 71 devono essere posseduti dal legale rappresentante, da altra persona preposta all'attività commerciale e **da tutti i soggetti individuati dall'art. 2, comma 3, del decreto del Presidente**

della Repubblica 3 giugno 1998, n. 252 (ora D. Lgs. 9 settembre 2011 n. 159). In caso il legale rappresentante non abbia diretta conoscenza rispetto agli altri soggetti della società devono essere dichiarati da ciascun soggetto con autocertificazione – **Allegato 4-bis**.

Anche l'assenza dei motivi di esclusione ai sensi degli artt. 94, 95 e 98 del D.Lgs. 36/2023 deve essere indicata per i soggetti di cui al co. 3 dell'art. 94 del D.lgs. 36/2023. In caso il legale rappresentante non abbia diretta conoscenza rispetto agli altri soggetti della società devono essere dichiarati da ciascun soggetto con autocertificazione – **Allegato 4-bis**.

Si precisa altresì che, ai sensi del comma 6-bis dell'art. 71 del D. Lgs. 26.03.2010 n. 59, "sia per le imprese individuali che in caso di società, associazioni od organismi collettivi, i requisiti professionali di cui al comma 6 devono essere posseduti dal titolare o rappresentante legale, ovvero in alternativa, dall'eventuale persona **preposta** all'attività commerciale o dal **rappresentante nominato** ai sensi degli articoli 8 e 93 del TULPS." (**Allegato 4 ter/Allegato 4 quater**).

- e. (qualora il titolare non abbia provveduto a nominare un rappresentante per la conduzione dell'esercizio, ai sensi degli articoli 8 e 93 del R.D. 18 giugno 1931, n. 773 – Allegato 4 quater) di non condurre, direttamente o in qualità di rappresentante del titolare, altri pubblici esercizi, oltre al pubblico esercizio oggetto del presente Avviso oppure di condurre, direttamente o in qualità di rappresentante del titolare, oltre al pubblico esercizio oggetto del presente Avviso, un solo ulteriore pubblico esercizio, situato nel medesimo Comune del primo o in un Comune immediatamente confinante.
- f. Di aver ricevuto un addestramento o una formazione in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta, come previsto dal regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari.
- g. Di possedere la capacità tecnico – professionali dell'impresa (art. 100 – comma 1) lettera c) del D.lgs. n. 36/2023). A tal fine è necessaria la presentazione di una dichiarazione concernente il fatturato dell'impresa offerente in esercizi pubblici analoghi a quello messo in gara (gestione bar-ristorante in località di montagna ad una quota non inferiore ai 1.400 sms), nel quinquennio 2018-2019-2020-2021-2022 (suddiviso per esercizio). Tale fatturato dovrà essere, nel quinquennio non inferiore all'importo medio di euro 500.000,00 (cinquecentomilaeuro) IVA esclusa.

A tal fine il concorrente deve indicare denominazione e sede (indirizzo) dell'esercizio pubblico e importo del fatturato nel triennio suddiviso per esercizio.

Prima dell'aggiudicazione dell'asta, l'aggiudicatario provvisorio dovrà presentare all'Amministrazione comunale, entro massimo 5 giorni dalla richiesta, la documentazione idonea a dimostrare il possesso del requisito di cui sopra (bilanci con evidenza del fatturato). Qualora detto requisito non fosse dimostrato, l'Amministrazione non procederà con l'aggiudicazione definitiva, **escluderà l'offerta** e procederà con l'aggiudicazione provvisoria al secondo classificato in graduatoria.

h. Ulteriori dichiarazioni:

- a) di aver effettuato il sopralluogo obbligatorio presso la struttura, e di aver preso conoscenza dell'immobile, delle dotazioni di arredi elencate nell'allegato inventario, degli impianti, e di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione dell'offerta e delle condizioni contrattuali e che possono influire sull'attività commerciale;

- b) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a provvedere a proprie cura e spese all'acquisto di quanto altro necessario per l'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;
- c) di aver preso visione degli atti di gara e relativi allegati e di aver giudicato le condizioni contrattuali, nel loro complesso, remunerative e tali da consentire l'offerta che viene effettuata e di accettare senza riserva alcuna tutte le condizioni ivi contenute.

6. ADEMPIMENTI OBBLIGATORI PREVENTIVI ALLA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Preventivamente e ai fini della presentazione dell'offerta il concorrente deve effettuare obbligatoriamente le seguenti attività:

6.1 Sopralluogo sul sito interessato e visione dei locali.

La presentazione di offerta è subordinata al sopralluogo obbligatorio presso l'immobile "Malga Zambana" situata in loc. Monte Paganella – in p.ed. 171 C.C. Zambana II nel Comune di Terre d'Adige (TN). **Il sopralluogo obbligatorio** è finalizzato alla presa visione dei locali. La visita deve essere effettuata dal legale rappresentante del concorrente (o altro incaricato a ciò specificatamente delegato in carta semplice dal legale rappresentante) con l'assistenza di personale dell'Amministrazione **prenotandolo tramite richiesta via mail all'indirizzo marco.saltori@comune.terredadige.tn.it entro e non oltre il giorno 31.10.2023.**

Gli adempimenti di cui sopra non possono essere effettuati dalla stessa persona per conto di più concorrenti.

Al termine del sopralluogo, l'incaricato del Comune Terre d'Adige rilascerà copia dell'attestato relativo all'intervenuto espletamento degli adempimenti obbligatori preventivi alla presentazione dell'offerta di cui l'originale, controfirmato dal soggetto che effettua l'adempimento, è conservato dal Comune.

Al fine di consentire l'esatta individuazione dei soggetti che hanno svolto il sopralluogo e del corretto rilascio della relativa attestazione, è onere del concorrente consegnare all'incaricato del Comune le deleghe sopra indicate, in mancanza delle quali l'incaricato del Comune non rilascerà l'attestazione di avvenuto sopralluogo.

Si procederà ad escludere dalla gara i concorrenti che, a seguito delle verifiche delle attestazioni di sopralluogo rilasciate, non risultino aver effettuato il sopralluogo con le modalità sopra indicate.

Nel corso del sopralluogo non verranno date informazioni di alcun genere diverse e/o ulteriori rispetto a quelle contenute negli atti posti a base di gara.

6.2 Richiesta Informazioni e chiarimenti

Le richieste di INFORMAZIONI e CHIARIMENTI in ordine alla presente gara di carattere amministrativo o tecnico devono pervenire esclusivamente per iscritto all'indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) comune@pec.comune.terredadige.tn.it **all'attenzione del Segretario comunale.**

Non verrà dato seguito a richieste di chiarimenti effettuate con altri mezzi (per es. telefono o richiesta appuntamento).

Le informazioni relative alla gara, di comune interesse, verranno fornite a tutti i concorrenti mediante pubblicazione delle stesse unicamente sul sito web del Comune di Terre d'Adige (<http://www.comune.terredadige.tn.it>).

Tali richieste devono pervenire entro le ore 12.00 del giorno 14.11.2023.

L'Amministrazione non assume responsabilità di alcun genere per le richieste non formulate per iscritto e non evase, per iscritto, dal soggetto sopra richiamato, unico autorizzato a riscontrare le istanze dei concorrenti.

7. GARANZIA PROVVISORIA

Nella BUSTA A contenente la documentazione amministrativa, il concorrente dovrà inserire, a pena di esclusione, la garanzia provvisoria per un valore pari ad **€ 9.000,00** (1% del valore complessivo della presente procedura) a garanzia dell'offerta presentata. Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice appalti D.lgs. 36/2023.

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del D.Lgs. 36/2023, il concorrente **dichiara nella domanda di partecipazione il possesso delle certificazioni e inserisce copia delle stesse nella busta A**. È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria solo a condizione che sia stata già costituita prima della presentazione dell'offerta. Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

- a) ai sensi di quanto previsto dall'articolo 106, comma 2, del D.Lgs. 36/2023, esclusivamente con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici previsti dall'ordinamento vigente; a tal fine il pagamento dovrà essere effettuato tramite **bonifico sul conto di Tesoreria del Comune di Terre d'Adige presso Cassa di Trento IBAN IT96Y 03599 01800 000 000 139452**.
- b) da fidejussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività, oppure dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del testo unico delle leggi in materia bancaria e creditizia, di cui al decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'apposito albo e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente ed essere valida per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, contenente, a pena di esclusione, la clausola della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

Non è ammessa la costituzione di cauzione provvisoria in modo diverso da quanto sopra indicato. Tale garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e sarà ad esso svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Ai concorrenti non aggiudicatari sarà restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva al vincitore. All'aggiudicatario lo svincolo della cauzione provvisoria lo svincolo avviene solo al momento della stipula del contratto.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

N.B.: Si raccomanda di prendere visione del documento denominato <https://www.anticorruzione.it/-/garanzie-finanziarie>

La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante attestati con le modalità indicate alla successiva lettera e).

La garanzia fideiussoria deve:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito ("Comune di Terre d'Adige – Concessione in uso dell'azienda pubblico esercizio bar-ristorante "Malga Zambana" situata in loc. Paganella nel Comune di Terre d'Adige")
- b) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 16 settembre 2022, n. 193;
- c) avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- d) prevedere espressamente: 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del codice civile; 2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile; 3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. g) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 106, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 180 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione;
- e) riportare l'autentica della sottoscrizione; oppure - essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante.

8. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Con la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Codice, possono essere sanate le carenze della documentazione trasmessa con la domanda di partecipazione ma non quelle della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Con la medesima procedura può essere sanata ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di partecipazione e di ogni altro documento richiesto per la partecipazione alla procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Non sono sanabili le omissioni, le inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente.

A titolo puramente esemplificativo e non esaustivo, si chiarisce che:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della garanzia provvisoria può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se il citato documento è preesistente e comprovabile con data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;

- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile;

Ai fini del soccorso istruttorio è assegnato al concorrente un termine non superiore a dieci giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie. In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura. Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitati alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione. La stazione appaltante può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. L'operatore economico è tenuto a fornire risposta nel termine massimo di dieci giorni. I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta.

9. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per partecipare alla gara i soggetti offerenti devono far pervenire, secondo le modalità illustrate nel presente bando e al seguente indirizzo:

UFFICIO SEGRETERIA (1° PIANO)

COMUNE DI TERRE D'ADIGE

P.zza SS. Filippo e Giacomo, 5 – 38097 Terre d'Adige

entro le ORE 16:00 DEL GIORNO 20.11.2023 a pena di esclusione,

un plico debitamente chiuso sui lembi di chiusura con nastro adesivo (o altro strumento idoneo a garantirne l'integrità) controfirmato dall'offerente sui lembi di chiusura, contenente la seguente documentazione.

Nel plico indicato al precedente paragrafo, deve essere inserito, **a pena di esclusione**, quanto di seguito indicato:

- **BUSTA A “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”**: Una busta chiusa con nastro adesivo (o altri strumenti idonei per garantire l'integrità) e controfirmata sui lembi di chiusura, recante esternamente la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" contenente - **la domanda di partecipazione con dichiarazione sostitutiva** utilizzando i Modelli di dichiarazione allegati all'Avviso, così come indicata al successivo paragrafo 10 e la **garanzia provvisoria** come indicata nel paragrafo 7;
- **BUSTA B “OFFERTA TECNICA”**: Una busta chiusa con nastro adesivo (o altri strumenti idonei per garantire l'integrità) e controfirmata sui lembi di chiusura, recante esternamente la dicitura "OFFERTA TECNICA" contenente la relazione inerente al **progetto di gestione** consistente nella produzione di elaborato in forma scritta che deve essere sottoscritto in ogni pagina da parte del legale rappresentante dell'impresa o da persona abilitata ad impegnare validamente l'Impresa. Gli elementi del progetto di gestione oggetto di valutazione sono specificati nel successivo paragrafo 11;
- **BUSTA C “OFFERTA ECONOMICA”**: Una busta chiusa con nastro adesivo (o altri strumenti idonei a garantirne l'integrità) e controfirmata sui lembi di chiusura recante esternamente la dicitura "OFFERTA ECONOMICA" contenente la compilazione del **modulo per l'offerta economica (Allegato 5)** come specificato nel successivo paragrafo 12 del presente paragrafo.

La domanda di partecipazione-dichiarazione dei requisiti deve essere **resa in carta legale o resa legale (marca da bollo € 16,00)**, redatta in lingua italiana (o corredata da traduzione giurata) e

sottoscritta dall'offerente o da persona abilitata ad impegnare validamente l'offerente, in qualità di legale rappresentante o procuratore dell'offerente medesimo. Tale soggetto deve risultare dalla dichiarazione resa ovvero da apposito titolo di legittimazione (procura o altro) prodotto in originale o in copia autenticata.

Il termine sopra indicato è stabilito a norma degli artt. 18 e 19 della L.P. 23/1990 e s.m. e il suo mancato rispetto comporta l'**esclusione dall'asta**.

N.B. Al fine di agevolare la partecipazione alla gara, in allegato al presente avviso è messa a disposizione degli interessati un fac – simile delle dichiarazioni che seguono, da rendere secondo le modalità di cui all'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e s.m. (**Allegati 4, 4 bis, 4 ter e 4 quater**).

I modelli di fac – simile allegati al bando sono reperibili all'home page sul sito internet del Comune di Terre d'Adige (<http://www.comune.terredadige.tn.it>).

Si precisa sin d'ora che, in ogni caso, è necessario seguire le specifiche disposizioni contenute nel presente bando.

Il recapito del plico è a esclusivo rischio del mittente: **non saranno ammessi** alla procedura gli offerenti i cui plichi perverranno all'Amministrazione dopo la scadenza del termine sopra indicato, e questo anche qualora il loro mancato o tardivo inoltro sia dovuto a cause di forza maggiore o per caso fortuito o per fatto imputabile a terzi.

Non saranno prese in considerazione le offerte, anche se sostitutive o aggiuntive di quelle precedentemente inviate, che pervengano all'Amministrazione appaltante dopo la scadenza del termine sopraindicato.

Al fine di evitare disguidi in merito alla ricezione dei plichi in tempo utile per la partecipazione alla procedura, l'Amministrazione invita esplicitamente gli offerenti a inoltrare i plichi esclusivamente all'indirizzo sopra riportato.

Il plico deve recare all'esterno la denominazione o ragione sociale dell'offerente e la dicitura: **"PROT. 7996/2023 - ASTA PUBBLICA per la concessione in uso dell'azienda pubblico esercizio (bar-ristorante) "Malga Zambana" – loc. Monte Paganella** mediante:

- raccomandata del servizio postale statale indirizzata al Comune di (38097) Terre d'Adige (TN) – Piazza SS. Filippo e Giacomo n. 5
- plico analogo alla raccomandata inoltrato da corrieri specializzati all'Ufficio Segreteria del Comune di Terre d'Adige, Piazza SS. Filippo e Giacomo n. 5 - PRIMO PIANO il quale ne rilascia apposita ricevuta.
- consegna diretta all'Ufficio Segreteria del Comune di Terre d'Adige, Piazza SS. Filippo e Giacomo n. 5 - PRIMO PIANO il quale ne rilascia apposita ricevuta, negli orari di apertura al pubblico degli uffici.

10. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La **BUSTA A "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"** deve contenere, a pena di esclusione, la documentazione di seguito descritta:

1. **DOMANDA DI PARTECIPAZIONE CON DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA di atto di notorietà resa in carta legale o resa legale (marca da bollo € 16,00)** successivamente verificabile, resa dall'offerente in caso di persona fisica o dal legale rappresentante dell'offerente o da persona abilitata ad impegnare validamente l'offerente, ai sensi e secondo le modalità di cui

all'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m. e a norma dell'art. 38, comma 3, del medesimo D.P.R. n. 445/2000 e s.m. accompagnata da copia fotostatica di un documento di identità del soggetto sottoscrittore (in caso di Imprese di altri Stati membri, non residenti in Italia, la dichiarazione suddetta dovrà essere resa secondo le corrispondenti norme stabilite dal Paese di provenienza, fatta salva la facoltà per le Imprese medesime di avvalersi delle forme previste dal citato D.P.R. n. 445/2000 e s.m.) **attestante i requisiti di partecipazione di cui al precedente paragrafo 5.**

N.B. Si allegano al presente bando i fac-simile di dichiarazione di cui al punto 1) che gli offerenti sono **invitati** ad utilizzare per la partecipazione alla gara (**Allegato 4, 4 bis, 4 ter e 4 quater**) accompagnata da una copia del documento di identità del soggetto sottoscrittore.

2. CAUZIONE PROVVISORIA nelle modalità e contenuti indicati al precedente **paragrafo 7.**

11. CONTENUTO DELL'OFFERTA TECNICA

La **BUSTA B "OFFERTA TECNICA"** deve contenere, **a pena di esclusione**, la relazione inerente la proposta di **progetto di gestione** consistente nella produzione di elaborato in forma scritta che deve essere sottoscritto in ogni pagina da parte del legale rappresentante dell'impresa o da persona abilitata ad impegnare validamente l'Impresa.

La relazione deve essere articolata in paragrafi e sotto paragrafi corrispondente ai seguenti argomenti:

1. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO
2. QUALITA' DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA
3. SOLUZIONI MIGLIORATIVE

1. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO

1. Organizzazione e gestione del servizio – Relazione descrittiva contenente le indicazioni sulla metodologia organizzativa in connessione con la struttura operativa prevista e l'organico impiegato, se intende o meno effettuare il servizio al tavolo, le proposte migliorative concernenti gli arredi/mezzi messi a disposizione dall'impresa, la disponibilità a tenere aperto il locale oltre gli orari/periodi stabiliti dall'Avviso, il piano di manutenzione dei locali/arredi/andito. (**max. 8 fogli formato A4 fronte retro**).

1.a. Descrizione organizzazione personale in funzione del ruolo nei momenti di maggiore affluenza dal lunedì alla domenica

L'impresa dovrà indicare: a) numero di personale che sarà impiegato nel locale, precisando il ruolo, la qualificazione, il tempo di impiego (pieno, part-time, turnistica) di ciascun soggetto considerando le fasce orarie di maggiore affluenza (**09:00-10:00, 12:00-15:00**), b) Si chiede inoltre di descrivere la programmazione annua di formazione/aggiornamento del personale articolato in tipologia di corso, profilo professionale destinato alla formazione, monte ore per ciascun corso per operatore. Nella valutazione del personale impiegato nel servizio, sarà valutata favorevolmente l'esperienza lavorativa, la formazione scolastica o professionale nel settore alberghiero e della ristorazione nonché la documentata partecipazione a corsi specifici di aggiornamento, tenuti da istituzione ed enti del settore del turismo provinciale, la conoscenza delle lingue straniere (anche diverse da tedesco e inglese), la presenza di figure specializzate, le referenze per l'attività professionale, le ulteriori figure professionali qualificate finalizzate alla fornitura di servizi aggiuntivi (es. conoscenza del territorio e competenza nel suggerire o raccomandare itinerari escursionistici all'utenza etc).

Si chiede di allegare il Curriculum Vitae delle seguenti figure professionali che saranno messe a disposizione: Responsabile di sala e Cuoco. L'aggiudicatario s'impegna a garantire tali figure professionali in fase di esecuzione contrattuale. Eventuali sostituzioni con personale di analoga professionalità debitamente documentata, dovranno essere comunicate e previamente autorizzate dall'Amministrazione comunale.

1.b. Indicazione numero di personale, numero ore minimo garantito giornalmente e ruolo svolto da ogni soggetto dal lunedì alla domenica

L'impresa dovrà indicare: a) numero di personale che intende impiegare giornalmente per l'effettuazione del servizio, indicando con precisione il ruolo spettante a ciascun soggetto; b) il numero di cuochi e aiuto-cuochi che saranno impiegati quotidianamente in cucina, tenendo presenti le **fasce orarie 8:00-12:00/12:00-15:00/15:00-18:30.**

1.c. Analisi e organizzazione di tutte le attività (servizio di cucina, sala, bar, spazio esterno etc.) che l'impresa intende mettere in atto per la gestione del locale (in termini di risorse umane, tempi, strumenti, processi, tecniche, divise etc.)

1.d. Effettuazione servizio al tavolo o meno a seconda delle fasce orarie dal lunedì alla domenica

L'impresa dovrà indicare se intende effettuare o meno il servizio al tavolo nelle fasce orarie 8:00-12:00/ 15:00-18:30.

1.e. Proposte migliorative arredi/mezzi NON in dotazione del Comune

L'impresa potrà indicare: a) eventuali proposte migliorative per l'introduzione di arredi ulteriori oltre a quelli già presenti nel locale b) se intende dotarsi di mezzi a motore diversi da quelli cingolati (ad esempio gatti delle nevi, motoslitte ecc) per raggiungere in piena autonomia la zona dove è ubicata la Malga c) se dispone di patenti o abilitazioni all'uso di mezzi speciali.

1.f. Disponibilità apertura locale oltre agli orari e periodi stabiliti dall'Avviso di Gara

L'impresa dovrà indicare: a) se intende garantire l'apertura del locale oltre gli orari ed ai periodi previsti nell'avviso, avendo cura di specificare quando intende assicurare l'apertura straordinaria: dal lunedì alla domenica di tutte le settimane dell'anno, il numero di ore in più che intende effettuare per ogni giorno di apertura straordinaria (da 0 a 3) e in quali giorni della settimana intende effettuare le ore di apertura straordinaria.

1.g. Piano di manutenzione dei locali, impianti, arredi e andito

L'impresa dovrà indicare: a) il programma di mantenimento e miglioramento del grado di efficienza dei locali, impianti, arredi nonché degli ambiti ove si svolge il servizio; b) il programma di manutenzione e miglioramento dell'andito e dei punti di accesso alla Malga Zambana.

2. QUALITA' DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA

2. Gamma e qualità dei prodotti, menù quotidiani – a) Relazione descrittiva contenente la gamma e qualità dei prodotti che si intendono utilizzare per la preparazione dei menù quotidiani, nonché la formulazione di almeno 10 menù diversi che prevedano temi gastronomici ispirati al territorio e alle tradizioni (**max. 4 fogli formato A4 fronte retro**); b) Foto illustrative dei piatti proposti nei diversi menù.

Saranno oggetto di valutazione:

- 2.a Caratteristiche dei menù e varietà degli alimenti proposti nell'arco della giornata, della settimana, delle stagioni
- 2.b Qualità dei prodotti utilizzati, la certificazione della qualità (vedi marchio Ecoristorazione) e della provenienza delle materie prime utilizzate
- 2.c L'equilibrio organolettico e nutrizionale dei cibi proposti rispetto ai valori caratterizzanti l'etica del territorio
- 2.d La coerenza dei menù con le diverse tipologie di utenti (presenza obbligatoria di almeno un menù per bambini, presenza di prodotti e di menù compatibili con diete particolari);
- 2.e Se documentati con i relativi estremi di contratto, saranno valutati positivamente eventuali accordi commerciali con aziende produttrici del territorio Trentino riferiti all'utilizzo di prodotti certificati DOP, IGP o STG relativa al Trentino, e a "filiera corta km zero".

3. SOLUZIONI MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO

Relazione descrittiva in cui l'offerente può proporre le soluzioni migliorative e/o innovative (rispetto a quanto richiesto nel presente Avviso) che ritiene più opportune al fine di migliorare la qualità del servizio offerto agli utenti (**max. 2 fogli formato A4 fronte retro**).

Sarà in particolare valutata favorevolmente la proposta di soluzioni per la valorizzazione turistica dell'azienda e per migliorare l'attrazione di clienti soprattutto nelle stagioni diverse da quella invernale.

Le soluzioni proposte nei suddetti punti non devono comportare alcun costo aggiuntivo rispetto a quelli espressamente previsti in gara. Le soluzioni migliorative di cui al punto 3., ancorché accettate e valutate dalla Commissione, saranno effettivamente attivate soltanto a seguito di richiesta del Comune.

La relazione tecnica dovrà essere redatta con le seguenti modalità:

- con un indice riassuntivo;
- articolata in paragrafi e sotto paragrafi corrispondenti ai suddetti argomenti da valutare;
- **con numero massimo di 14 fogli (redatta su max 14 fogli formato A4 fronte e retro);**
- carattere Arial 12
- con le pagine numerate progressivamente;
- essere completa e incondizionata, redatta in lingua italiana;
- essere datata e sottoscritta (a pena di esclusione) in calce con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante del soggetto concorrente o dal soggetto regolarmente munito dei relativi poteri di firma;

Si precisa che, ai fini della valutazione, la Commissione di valutazione non prenderà in considerazione le proposte contenute nelle pagine eccedenti il predetto numero massimo.

Nel predetto numero massimo di pagine non sono comprese: i CC.VV. delle figure professionali del Cuoco e del Responsabile di sala e le foto dei piatti dei 10 menù proposti che saranno allegati a corredo dell'offerta tecnica.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza.

L'operatore economico allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Resta ferma, la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

L'offerta tecnica formerà oggetto di precisa obbligazione contrattuale. **L'offerta tecnica sarà allegata al contratto quale parte integrante e sostanziale e vincolerà l'aggiudicatario al rispetto di quanto ivi contenuto.**

Si evidenzia che l'Amministrazione, in ogni momento nel corso dell'esecuzione del contratto, potrà verificare la sussistenza di tutti i contenuti (caratteristiche qualitative, specifiche attività etc.) nessuno escluso, indicati dall'aggiudicatario nella propria offerta tecnica. La riscontrata mancanza di ciascuna di tali caratteristiche per cause dipendenti dalla volontà dell'concessionario comporterà, oltre all'obbligo di ripristinarla, le penali di seguito indicate a carico dell'concessionario, da scalare dalla cauzione definitiva:

- una penale di € 1.000,00 (iva compresa) una tantum per ciascuna mancanza definitivamente accertata dall'Amministrazione previo procedimento di formale contestazione scritta all'concessionario;
- una penale di € 100,00 (iva compresa) per ogni giorno di ritardo nel ripristino della caratteristica mancante trascorso dalla contestazione scritta di cui sopra.

In ogni caso, la riscontrata recidività in tali mancanze da parte dell'concessionario sarà considerata quale clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 Cod.Civ., di cui potrà valersi l'Amministrazione.

12. CONTENUTO DELL'OFFERTA ECONOMICA

La **BUSTA C "Offerta economica"** deve contenere, **a pena di esclusione**, l'offerta economica, redatta in lingua italiana datata e sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura. Si invita ad utilizzare il modulo (Allegato 5) allegato al presente bando, - senza recare correzioni che non siano a loro volta controfirmate e sottoscritte. Il concorrente dovrà indicare:

la **percentuale unica di rialzo** sul canone posto a base di gara, determinato in:

- € 120.000,00 (centoventimilaeuro virgola zerozero) per il primo anno contrattuale
- € 150.000,00 (centocinquantamilaeuro virgola zerozero) dal secondo anno contrattuale, espresso in cifre ed in lettere, con due cifre decimali.

Dovrà inoltre indicare **l'importo offerto** in Euro risultante dall'applicazione di tale percentuale di rialzo al canone posto a base di gara, per ogni anno di durata della concessione (sei anni).

Nel caso di discordanza tra l'importo indicato in cifre e quello indicato in lettere, si ritiene prevalente quello indicato in lettere.

Non sono ammesse offerte in diminuzione con riferimento alla base d'asta e deve essere presentata una e una sola offerta.

Costituisce causa di esclusione dalla gara la formulazione dell'offerta con modalità diverse da quelle sopra indicate e/o la mancata sottoscrizione della stessa, esclusa ogni regolarizzazione.

Ai fini della verifica di anomalia dell'offerta, il concorrente dovrà **allegare all'offerta economica il PIANO ECONOMICO FINANZIARIO** di copertura degli investimenti e della connessa gestione articolata per ciascun anno di durata della concessione (sei anni), debitamente sottoscritto.

Il piano economico-finanziario dovrà contenere i principali indicatori di redditività nonché il quadro di tutti i costi che l'aggiudicatario interiede sostenere nonché i ricavi che prevede di conseguire per la durata stabilita della concessione.

Il piano economico finanziario dovrà definire i principali presupposti e le condizioni fondamentali dell'equilibrio economico finanziario posti a base dell'affidamento della Concessione, compresi **a titolo esemplificativo:**

- l'importo dei ricavi presunti;
- costi di gestione, declinati per singola voce;
- ammortamenti;
- costi della sicurezza;
- costo del personale;
- utile d'impresa.

Nel PEF gli operatori economici devono indicare obbligatoriamente:

- i costi della manodopera. Il costo si intende al lordo, anche degli oneri riflessi, analogamente ai valori espressi nelle Tabelle Ministeriali.
- il canone complessivo, IVA esclusa, indicato nell'offerta economica per ciascun anno della concessione (sei anni).

13. PROCEDURA DI GARA – CRITERI E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

La procedura di gara è disciplinata dal presente avviso, dalla L.P. 9.3.2016 n. 2, dalla L.P. 19.07.1990 n. 23 e dal relativo regolamento di attuazione (DPGP 22.05.1991 n. 10-40/Leg.) e dal D.Lgs. 36/2023 in quanto applicabile rispetto alla normativa provinciale sopra richiamata.

La procedura è altresì disciplinata, dalla normativa vigente in materia di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (L.P. 9/2000 e ss.mm. ed ii.)

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'**offerta economicamente più vantaggiosa** ai sensi dell'articolo 17 della L.P. 9 marzo 2016, n. 2. L'asta sarà aggiudicata a favore del concorrente che avrà conseguito il punteggio complessivo maggiore secondo i criteri esplicitati di seguito. A tal fine saranno utilizzati esclusivamente il metodo matematico ed i parametri indicati nel presente bando.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

OFFERTA	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta Tecnica	70
Offerta Economica	30
TOTALE	100

Il punteggio riferito all'offerta tecnica è attribuito dalla Commissione tecnica sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Si precisa che nei conteggi per l'attribuzione di tutti i punteggi e coefficienti, si terrà conto delle prime due cifre decimali con arrotondamento all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a 5.

OFFERTA TECNICA				
ID Elementi	ELEMENTI DI VALUTAZIONE			Max Punteg.
OFFERTA TECNICA				
	OT.1	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO		35
1		Relazione descrittiva metodologica e struttura operativa		
	1.A	Descrizione organizzazione personale in funzione del ruolo nei momenti di maggiore affluenza dal lunedì alla domenica (numero di personale, qualificazione, tempo di impiego) e programmazione annua della formazione/aggiornamento	10	
	1.B	Indicazione numero e ruolo del personale e ore minimo garantito giornalmente e ruolo svolto da ogni soggetto, n. cuochi e aiuto-cuochi dal lunedì alla domenica.	5	
	1.C	Analisi e organizzazione dell'attività (servizio di cucina, sala, bar, spazio esterno etc.) che l'impresa intende mettere in atto per la gestione del locale in termini di risorse umane, tempi, strumenti, processi, tecniche, divise etc.	5	
	1.D	Effettuazione servizio al tavolo o meno a seconda delle fasce orarie dal lunedì alla domenica	5	
	1.E	Proposte migliorative arredi/mezzi non in dotazione del Comune	3	
	1.F	Disponibilità apertura locale oltre ai periodi ed orari stabiliti dall'Avviso di gara	2	
	1.G	Piano di manutenzione dei locali, impianti, arredi e andito	5	
	OT.2	QUALITA' DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA		30
2		a) Relazione descrittiva gamma e qualità dei prodotti e formazione di almeno 10 menù b) Fotografie illustrative piatti proposti nei menù		
	2.A	Valutazione della qualità dei prodotti, composizione e varietà dei menù, accordi commerciali con il territorio	30	
	OT.3	PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO		5
3		Relazione descrittiva soluzioni migliorative/innovative dell'offerente finalizzate al miglioramento del servizio		
	3.A	Descrizione delle soluzioni per la valorizzazione turistica dell'azienda e per migliorare l'attrazione di clienti soprattutto nelle stagioni diverse da quella invernale.	5	
		TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA		70

		OFFERTA ECONOMICA		30
		TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA		30

		TOTALE COMPLESSIVO		100
--	--	--------------------	--	-----

Il punteggio totale dell'offerta sarà costituito dalla somma del punteggio tecnico e di quello economico, come segue:

$$P \text{ offerta} = P \text{ offerta economica} + P \text{ offerta tecnica.}$$

Risulterà vincitore il concorrente la cui offerta avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato. In caso di parità di punteggio, si procederà all'individuazione dell'aggiudicatario mediante sorteggio pubblico.

La Commissione tecnica nominata per la valutazione dell'offerta tecnica potrà assegnare un punteggio compreso tra "zero" e quello massimo stabilito, per ciascun subelemento sopra indicato. **Ciascuna offerta tecnica dovrà raggiungere una valutazione minima di 30 punti: pertanto, la Commissione di valutazione escluderà dall'asta le offerte con un punteggio inferiore a 30. Successivamente, qualora nessuna offerta tecnica avrà raggiunto la valutazione massima (ossia 70 punti), la Commissione effettuerà la riparametrazione dei punteggi, assegnando detto punteggio massimo alla migliore offerta tecnica (o, in caso di parità, alle migliori) e proporzionando linearmente le valutazioni assegnate alle altre offerte tecniche.**

Si precisa che la riparametrazione non andrà effettuata in relazione alle offerte che non avranno raggiunto la valutazione minima sopra indicata, le quali rimarranno escluse dalla gara.

La Commissione apprezzerà la sinteticità e la chiarezza espositiva dell'elaborato presentati quale criterio di valutazione degli elementi descrittivi sopra indicati.

Laddove si tratti di elementi la cui valutazione non discende da un criterio oggettivo o matematico, l'attribuzione del punteggio ad opera della Commissione è motivato.

Delle operazioni compiute dalla Commissione in seduta riservata viene redatto, a cura della Commissione stessa, apposito verbale del quale è data lettura nella successiva seduta pubblica di gara.

Il seggio di gara presieduto dal Segretario comunale del Comune di Terre d'Adige e da due testimoni procede alle operazioni di **valutazione delle offerte economiche** presentate, assegnando il relativo punteggio secondo le seguenti modalità:

- punteggio massimo 30 (trenta) punti al soggetto che avrà presentato la migliore offerta economica, espressa in canone al rialzo rispetto al canone posto in gara
- il punteggio alle altre offerte sarà calcolato con le seguenti modalità:

$$\text{punteggio offerta da valutare} = 30 \times \frac{\text{offerta economica da valutare (€)}}{\text{offerta economica con maggior rialzo (€)}}$$

Le operazioni di gara avranno luogo **in seduta pubblica** in data che sarà comunicata tramite pubblicazione sul sito istituzionale del comune www.comune.terredadige.tn.it

La seduta sarà pubblica e pertanto la presenza sarà libera; tuttavia, sarà consentito di intervenire e rilasciare dichiarazioni da iscrivere a verbale soltanto ai legali rappresentanti delle imprese o a persone munite di specifica delega, loro conferita da suddetti legali rappresentanti.

Per quanto riguarda la procedura di gara, il Presidente del seggio, alla presenza di due testimoni, procederà quindi come segue:

- verifica della regolarità della pubblicazione dell'avviso d'asta;
- verifica dell'integrità dei plichi pervenuti;
- apertura dei plichi stessi ed successiva verifica che all'interno di ciascuno siano presenti le 3 buste chiuse e sigillate, con riportate le diciture rispettivamente "documentazione amministrativa", "offerta tecnica" e "offerta economica" come previsto dall'avviso, attribuendo a ciascun plico un numero progressivo che verrà riportato anche sulle buste in esso contenute. In caso di irregolarità dei plichi si procederà all'esclusione.

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa e disposte le ammissioni/esclusioni, attivando l'eventuale soccorso istruttorio, il Presidente di gara, in seduta pubblica, procede all'apertura della busta concernente l'offerta tecnica "Offerta Tecnica" dando atto della documentazione presentata e procedendo alla verifica della regolarità della relativa sottoscrizione e della leggibilità.

In una o più sedute riservate la Commissione tecnica procede all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri indicati sopra.

La Commissione tecnica individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento secondo quanto sopra riportato e li comunica al Presidente di gara che procede all'esclusione. Il Presidente di gara non procede all'apertura dell'offerta economica dei predetti operatori.

La Commissione tecnica procede alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto sopra indicato. Successivamente, in seduta pubblica, il Presidente di gara dà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche dalla Commissione tecnica, e dà atto delle eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Il Presidente di gara procede quindi all'apertura delle offerte economiche, alla valutazione delle stesse e dell'eventuale sospetta anomalia.

Attribuito il punteggio all'offerta economica, il Presidente di gara procede poi alla formazione della graduatoria provvisoria dei concorrenti, sommando i punteggi relativi all'offerta tecnica ed all'offerta economica e propone l'aggiudicazione alla migliore offerta non anomala a condizione del superamento della verifica dei requisiti di partecipazione dalla stessa dichiarati.

L'offerta è esclusa in caso di:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la Commissione tecnica o il Presidente di gara ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato l'offerta essere in aumento rispetto all'importo a base di gara;
- mancato superamento della soglia di sbarramento per l'offerta tecnica.

Nel caso in cui sia ammesso un solo soggetto, l'aggiudicazione è disposta a favore dello stesso

purché la relativa offerta sia ritenuta dalla Commissione congrua e conforme alle prescrizioni del presente invito e degli ulteriori atti di gara e rispondente alle esigenze dell'Amministrazione, ferme restando le precisazioni sopra svolte.

Si precisa sin d'ora che la presente gara non si conclude con l'aggiudicazione e non tiene luogo del formale contratto.

L'affidamento in gestione della struttura verrà perfezionato con il soggetto che presenterà l'offerta migliore non anomala e previa verifica dei requisiti dallo stesso dichiarati in sede di gara. L'amministrazione potrà decidere anche di non procedere ad alcun affidamento pur in presenza di offerte idonee e ciò senza che le imprese concorrenti possano avanzare pretese di alcun genere o richieste di indennizzi o rimborsi.

Per quanto non espressamente previsto, si applicano le disposizioni della L.p. 9 marzo 2016 n. 2, della L.p. 19 luglio 1990 n. 23 e s.m. e del regolamento di attuazione della medesima L.P. 23/1990 e s.m. approvato con D.P.G.P. 22 maggio 1991 n. 10/40/Leg. e del D.lgs. 36/2023 in quanto applicabile alla normativa provinciale sopra richiamata.

N.B.: Tutte le comunicazioni inerenti la gara sono inoltrate al domicilio eletto in sede di richiesta di invito e a mezzo posta elettronica.

14. ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALL'AGGIUDICAZIONE E ALTRE INFORMAZIONI

A norma del D.Lgs 36/2023, l'Amministrazione procede nei confronti dell'aggiudicatario alla verifica dei requisiti dichiarati in sede di gara in conformità al presente bando tramite l'acquisizione della documentazione di seguito descritta:

a) certificato generale del casellario giudiziale e certificazione attestante l'inesistenza di procedimenti pendenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 6 del D.Lgs. 06.09.2011, n. 159 o di una delle cause ostative previste dall'art. 67 del D.Lgs. 06.09.2011, n. 159 riferiti:

- alla persona fisica o al titolare, se trattasi di impresa individuale;
- a tutti i soci, se trattasi di Società in nome collettivo;
- a tutti i soci accomandatari, se trattasi di Società in accomandita semplice;
- agli Amministratori muniti di rappresentanza, per qualsiasi tipo di società di capitali;
- in ogni caso al procuratore che rappresenti l'Impresa nella procedura di gara;
- ai membri degli organi di direzione o vigilanza o dei soggetti muniti di rappresentanza, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica ovvero del socio di maggioranza in caso di società con un numero di soci pari o inferiori a quattro;
- all'eventuale preposto/eventuale rappresentante nominato;
- in ogni caso, limitatamente alla certificazione attestante l'inesistenza di procedimenti pendenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 6 del D.Lgs. 06.09.2011, n. 159 o di una delle cause ostative previste dall'art. 67 del D.Lgs. 06.09.2011, n. 159, agli ulteriori soggetti indicati nell'art. 85 del D.Lgs. 159/2011 e s.m.;
- in ogni caso, limitatamente al certificato del casellario giudiziale, ai soggetti sopra indicati cessati dalla carica nell'anno precedente la data di pubblicazione del presente bando;

b) documento unico di regolarità contributiva (DURC) o certificazioni INPS ed INAIL nel cui ambito territoriale ha sede l'Impresa, attestanti la regolarità della posizione dell'Impresa stessa nei riguardi degli obblighi assicurativi, contributivi ed antinfortunistici;

c) informazione o comunicazione antimafia (in ragione dell'importo complessivo del contratto) prevista dal D.Lgs. 159/2011 e s.m.. Ai fini delle verifiche di cui all'art. 85 del D.Lgs. 159/2011 e s.m. inerenti la documentazione antimafia, l'Amministrazione chiede all'Impresa di comunicare i dati necessari per le relative richieste agli organi competenti. L'Impresa deve corrispondere alla richiesta dell'Amministrazione entro il termine perentorio fissato dall'Amministrazione medesima: in difetto – e previa diffida con assegnazione di un ulteriore termine breve – l'Amministrazione annulla la disposta aggiudicazione, con facoltà di aggiudicare al secondo classificato in graduatoria, e fatta salva la possibilità dell'Amministrazione di agire per il risarcimento di ogni danno subito;

d) certificazione rilasciata dai competenti uffici, attestante l'ottemperanza dell'Impresa alle norme di cui alla L. 12.03.1999, n. 68, recante "Norme per il diritto al lavoro dei disabili";

e) certificazione rilasciata dalla competente Agenzia delle Entrate attestante la regolarità dell'Impresa per quanto riguarda il pagamento di imposte e tasse;

f) informazioni circa l'iscrizione al registro delle Imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura competente per territorio, contenente:

- l'indicazione dei legali rappresentanti e dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del bando;
- l'indicazione del fatto che l'Impresa stessa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione o concordato e che tali procedure non si sono verificate nel quinquennio anteriore alla data della dichiarazione di possesso dei requisiti;

g) se necessario in ragione della forma giuridica dell'aggiudicatario, attestazione della cancelleria del Tribunale territorialmente competente di eventuali procedure concorsuali in corso;

h) se necessario in ragione della forma giuridica dell'aggiudicatario, certificato dell'Anagrafe delle sanzioni amministrative dipendenti da reato attestanti l'inesistenza di situazioni ostative alla partecipazione alla gara e/o alla stipula del contratto riferite all'Impresa;

i) a comprova dei requisiti morali per l'attività di somministrazione del presente avviso, comunicazione antimafia ai sensi dell'art. 84 comma 2 del D.Lgs. 159/2011 e certificato generale del casellario (solo per eventuali figure, che non risultano nell'elenco di cui alla lettera a);

j) a comprova del requisito professionale per l'accesso all'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, documentazione idonea in relazione allo specifico requisito dichiarato dall'aggiudicatario se rilasciata da altre pubbliche amministrazioni, ferma restando la richiesta all'impresa di indicazioni dettagliate circa la pubblica amministrazione di competenza;

l) a comprova della dichiarazione di possesso della capacità tecnico-professionali dell'impresa espressa con la dichiarazione di fatturato dell'impresa in esercizi pubblici analoghi a quello messo in gara (gestione bar-ristorante in località di montagna ad una quota non inferiore ai 1.400 sms) nel quinquennio 2018-2019-2020-2021-2022 non inferiore all'importo medio di Euro 500.000,00, lo stesso dovrà presentare all'Amministrazione idonea documentazione a comprova: bilanci del concorrente con dichiarazione asseverata dell'importo fatturato dall'esercizio in loc. di montagna nei cinque anni di riferimento.

L'Amministrazione, per la verifica dei requisiti d'ufficio, può richiedere la collaborazione delle Imprese interessate.

L'aggiudicazione è definitiva con il provvedimento che approva l'aggiudicazione, a seguito dell'esito positivo della verifica da parte dell'Amministrazione Comunale del possesso di tutti i requisiti dichiarati in sede di gara in capo alla ditta aggiudicatario.

Il riscontro della mancanza di uno o più requisiti richiesti dal presente avviso in capo al soggetto aggiudicatario comporta la decadenza dell'aggiudicazione e l'aggiudicazione provvisoria del contratto al concorrente secondo classificato nella graduatoria definitiva delle offerte valide.

La stipulazione del contratto sarà effettuata dopo la presentazione da parte del soggetto aggiudicatario, entro il termine che verrà fissato dall'Amministrazione comunale, della seguente documentazione:

1. **CAUZIONE DEFINITIVA** da costituire mediante atto di fideiussione bancaria o polizza assicurativa a favore dell'Amministrazione comunale, per un ammontare **pari ad una annualità del canone d'affitto** e valida fino alla dichiarazione di svincolo da parte dell'Amministrazione Comunale a garanzia di tutti gli obblighi contrattuali, eventuale risarcimento di danni nonché ogni somma che il Comune dovesse sostenere per fatto del concessionario a causa di inadempimento. Lo svincolo della cauzione sarà effettuato dal Comune garantito, a contratto concluso dopo l'avvenuta riconsegna dell'azienda e dopo la verifica dello stato di conservazione ed efficienza della stessa, nel suo complesso di beni immobili e mobili e compreso il ripristino, in base al normale deperimento d'uso dei beni immobili occorso.

La firma del soggetto che sottoscrive l'atto di fideiussione o la polizza fideiussoria per l'Istituto bancario/ o Compagnia assicuratrice deve essere autenticata da Notaio, il quale attesta che la persona sia munita di poteri e autorizzata al rilascio oppure in alternativa dovrà essere presentata una separata dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà resa ai sensi articoli 38, 46 e 47 D.P.R. 28.12.2000 n. 445, attestante la qualità del soggetto che sottoscrive la polizza o la fideiussione e il suo potere di impegnare validamente l'Istituto Bancario o la Compagnia di Assicurazione che emettono l'atto o la polizza fideiussoria.

L'atto di fideiussione bancaria/o la polizza a garanzia degli obblighi contrattuali deve contenere le seguenti clausole espresse:

- rinuncia espressa dell'Ente fidejubente al beneficio della preventiva escussione del debitore principale a sensi art. 1944 comma 2 del Codice Civile;
- l'assunzione dell'impegno incondizionato del soggetto fideiussore a versare l'importo dovuto a semplice richiesta dell'Amministrazione garantita senza possibilità di opporre eccezioni di sorta, entro il termine di giorni 15 giorni dalla richiesta scritta;
- non opponibilità all'Ente garantito in nessun caso dell'eventuale mancato pagamento di supplemento di premio o di corrispettivo nel caso non sia pagato in unica soluzione per gli anni successivi;
- validità della garanzia prestata fino a svincolo e dichiarazione liberatoria da parte dell'Ente garantito o restituzione dell'originale atto;
- indicazione del Foro competente per ogni controversia che dovesse insorgere dell'Autorità giudiziaria del luogo ove ha sede l'Amministrazione garantita.

2. **POLIZZE ASSICURATIVE**

Il gestore si impegna a stipulare, con primaria Compagnia assicuratrice, polizza assicurativa R.C. nonché assicurazione incendio e danno, vincolata a favore della locatrice. Il gestore è tenuto ad assicurare il "rischio locativo" relativo ai danni attinenti l'attività esercitata nell'immobile, in particolare i danni:

a) derivanti da incendio ed esplosione per dolo e/o colpa grave, danni da acqua condotta, da ricerca e ripristino del danno provocato dall'acqua condotta, da rottura di cristalli e lastre di vetro ecc., con polizza primo rischio assoluto per un valore pari ad Euro 2.000.000,00;

b) all'arredamento, agli impianti e alle attrezzature contro i danni dovute alle cause di cui alla lettera a) o a qualsiasi altra causa, con polizza primo rischio assoluto per un valore di Euro 800.000,00- (Euro ottocentomila);

c) inerenti la Responsabilità civile contro terzi per un massimale pari ad Euro 5.000.000,00.- (Euro cinquemilioni/00) per l'espletamento dell'attività svolta, per ogni sinistro e per ogni persona danneggiata, con l'inclusione dei danni provocati da dipendenti, clienti, fornitori o comunque da qualunque persona o cosa coinvolta nello svolgimento dell'attività di conduzione dell'immobile, con totale esonero dell'Amministrazione concedente da ogni responsabilità civile verso terzi, e considerando l'Amministrazione stessa come terza;

d) ricorso terzi da incendio per un massimale pari ad Euro 1.000.000,00.- (Euro unmilione/00)

Copia delle predette polizze dovranno essere consegnate all'Amministrazione concedente, così come gli attestati di pagamento del premio annuale, pena la risoluzione contrattuale per grave inadempimento ex art. 1456 c.c..

In deroga a quanto previsto dall'art. 1901 codice civile, l'omesso o il ritardato pagamento dei premi da parte del gestore non comporta l'inefficacia della copertura assicurativa. Qualora il gestore non sia in grado di provare in qualsiasi momento l'esistenza della copertura assicurativa di cui si tratta, il Comune potrà risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 codice civile. Analogamente il Comune potrà risolvere il contratto in caso di mancato pagamento del premio da parte del gestore.

3. DEPOSITO SPESE CONTRATTUALI (relative a diritti di rogito, imposte di registrazione, bollo, ecc.) nell'importo e nel termine che verrà comunicato in seguito dall'Amministrazione Comunale;

È a carico dell'aggiudicatario l'adempimento di tutte le pratiche amministrative ai fini dell'inizio dell'attività.

L'aggiudicatario è obbligato a presentare prima dell'inizio dell'attività, pena la decadenza del contratto, tramite il portale SUAP, segnalazione certificata di inizio attività (SCIA prevista dalla L.P. 9/2000) per l'esercizio di somministrazione al pubblico di pasti tradizionali e bevande (subentro), nonché la Comunicazione Igienico-sanitaria alla competente Azienda Provinciale per i Servizi sanitari.

PERIODO DI VALIDITA' DELL'OFFERTA

Le offerte presentate avranno validità fino a 180 (centottanta) giorni dalla data di pubblicazione del bando di gara. A norma dell'art. 17 del D.Lgs. 36/2023 l'Amministrazione può chiedere agli offerenti il differimento del predetto termine. L'offerta dell'aggiudicatario è irrevocabile fino alla scadenza del termine predetto. A norma del medesimo articolo l'aggiudicazione definitiva non equivale ad accettazione dell'offerta.

Il termine del presente procedimento è di 180 giorni decorrenti dalla pubblicazione del bando di gara, prorogato di ulteriori 180 (centottanta) giorni (salvo ulteriore proroga) per le valutazioni da parte del seggio di gara e di 120 giorni per le valutazioni di anomalia ad opera del RUP.

Il termine rimane sospeso durante la decorrenza di tutti i termini fissati dalla normativa vigente e dagli atti di gara a tutela delle posizioni dei soggetti interessati (es. termine di pubblicazione del bando, termine per la presentazione delle offerte, termine per la stipulazione del contratto). Il termine suddetto rimane sospeso nei periodi di tempo intercorrenti fra la data di spedizione delle note dell'Amministrazione appaltante richiedenti documentazione e la data di ricevimento da parte della medesima Amministrazione della documentazione richiesta. Il termine predetto, inoltre, è sospeso in caso di ricorsi giurisdizionali sino all'esito definitivo degli stessi, salvo espressa determinazione in senso contrario assunta dall'Amministrazione.

PERFEZIONAMENTO DEL VINCOLO CONTRATTUALE

Il verbale di gara non tiene luogo del formale contratto.

N.B. Si precisa sin d'ora che l'aggiudicazione disposta con la presente procedura non costituisce vincolo per l'Amministrazione. L'affidamento è perfezionato con l'aggiudicatario e previa verifica dei requisiti dallo stesso dichiarati in sede di gara come indicato nel presente bando. L'Amministrazione può decidere anche di non procedere ad alcun affidamento pur in presenza di offerte idonee e ciò senza che i concorrenti possano avanzare pretese di alcun genere o richieste di indennizzi o rimborsi.

STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto viene stipulato in forma pubblico-amministrativa, con spese contrattuali a carico dell'cessionario, entro il termine di 60 giorni decorrenti dal momento in cui l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace a norma dell'art. 17 co. 5 del D.Lgs 36/2023. Il termine predetto è sospeso in caso di ricorsi giurisdizionali sino all'esito definitivo degli stessi, salvo espressa determinazione in senso contrario assunta dall'Amministrazione.

Fatti salvi i casi di forza maggiore debitamente comprovati, qualora, a seguito dell'aggiudicazione, non si pervenga alla stipulazione del contratto entro **quindici giorni dalla richiesta** scritta dell'Amministrazione comunale per fatti imputabili all'aggiudicatario (quali, a titolo puramente indicativo e non esaustivo: la mancata presentazione di documentazione richiesta, la mancata costituzione della cauzione definitiva, il mancato versamento delle spese contrattuali, l'esito negativo dei controlli sulla veridicità delle dichiarazioni presentate per la partecipazione all'asta etc.), o l'aggiudicatario rifiuti o impedisca la stipulazione stessa, oppure l'Autorità prefettizia comunichi cause ostative alla stipulazione dello stesso contratto d'appalto ai sensi del D.Lgs. 159/2011 e s.m. ed in ogni altro caso in cui non si possa addivenire alla stipula del contratto per fatto imputabile all'aggiudicatario, l'Amministrazione **revocherà l'aggiudicazione ed incasserà l'intera cauzione provvisoria a titolo di risarcimento del danno derivante dalla mancata stipulazione del contratto**, con riserva per l'Amministrazione di aggiudicare la gara al concorrente che segue nella graduatoria, restando impregiudicata la possibilità di adire l'autorità giudiziaria per l'eventuale responsabilità precontrattuale.

Parimenti, in caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione ha la facoltà di stipulare un nuovo contratto, contattando i concorrenti secondo l'ordine della graduatoria originaria, con il primo dei concorrenti utilmente collocato in graduatoria che si renda disponibile a versare il medesimo canone dell'originario aggiudicatario, aggiornato ISTAT, e purché il concorrente stesso dimostri il possesso dei requisiti per la gestione della struttura.

CONTROVERSIE

Si precisa che le eventuali controversie che possano insorgere nell'esecuzione del contratto vengono definite dall'Autorità Giudiziaria competente e in ogni caso dal foro di Trento.

CODICE DI COMPORTAMENTO

A norma del codice di comportamento per i dipendenti del Comune di Terre d'Adige rinvenibile sul sito dell'Amministrazione comunale - i contenuti del predetto Codice di comportamento si applicano, per quanto compatibili, nei confronti dei dipendenti e dei collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'Amministrazione. Nel contratto viene inserita la previsione espressa dell'applicazione del Codice di comportamento e una clausola di risoluzione o decadenza dal rapporto in caso di violazione degli obblighi derivanti dal Codice.

INFORMATIVA RELATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DELL'ART. 13 e 14 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679.

Titolare del trattamento

Comune di Terre d'Adige, con sede a Terre d'Adige, Piazza SS. Filippo e Giacomo, 5 38097 – Terre d'Adige (e-mail: comune@pec.comune.terredadige.tn.it – 0461 246412) nella persona del legale rappresentante (Sindaco pro tempore).

Preposto al trattamento

Segretario comunale Il Preposto è anche il soggetto designato per il riscontro all'Interessato in caso di esercizio dei diritti ex art. 15 – 22 del Regolamento, di seguito descritti.

Responsabile della protezione dei dati

Consorzio dei Comuni Trentini, con sede a Trento, via Torre Verde n. 23 (e-mail servizioRPD@comunitrentini.it), sito internet www.comunitrentini.it

Finalità del trattamento dei dati e base giuridica

finalità istituzionali e per l'esecuzione di un compito o di una funzione di interesse pubblico.

Categoria di dati personali

- dati comuni
- dati sensibili e giudiziari, dati in materia di casellario giudiziale, di anagrafe delle sanzioni amministrative dipendenti da reato e dei relativi carichi pendenti, o la qualità di imputato o di indagato, al fine degli accertamenti e delle verifiche previste dal D.Lgs. 18.04.2016 n. 50 e s.m. "Codice dei Contratti Pubblici" – e/o dal D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 "Disposizioni legislative in materia di documentazione amministrativa".

Modalità del trattamento

Il trattamento sarà effettuato con strumenti automatizzati (informatici/elettronici) con logiche atte a garantire la riservatezza, l'integrità e la disponibilità dei dati stessi.

I Suoi dati saranno trattati, esclusivamente per le finalità di cui sopra, da Preposti al trattamento (Responsabile e Incaricati dell'Ufficio Segreteria).

Sempre per le finalità indicate, i Suoi dati potranno essere trattati da soggetti che svolgono attività strumentali per il Titolare, che prestano adeguate garanzie circa la protezione dei dati personali e nominati **Responsabili del trattamento** ex art. 28 del Regolamento.

Diritti dell'interessato

Lei potrà esercitare, nei confronti del Titolare ed in ogni momento, i diritti previsti dal Regolamento:

- richiedere la conferma dell'esistenza o meno dei dati che lo riguardano
- ottenere la loro comunicazione in forma intelligibile
- richiedere di conoscere le finalità e modalità del trattamento
- ottenere la rettifica, la cancellazione, la limitazione o la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge
- richiedere la portabilità dei dati
- aggiornare, correggere o integrare i dati che lo riguardano
- opporsi, per motivi legittimi, al trattamento dei dati
- proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali.

Informativa completa e altre informazioni sono disponibili presso l'ufficio Segreteria.

Al presente avviso viene data massima pubblicità mediante pubblicazione all'albo pretorio del Comune di Terre d'Adige e sul sito istituzionale dello stesso www.comune.terredadige.tn.it, nonché con ogni ulteriore modalità di diffusione ritenuta efficace. Nell'avviso è specificatamente indicato il termine ultimo di scadenza per la presentazione dell'offerta.



Allegati:

- *Allegato 1: Planimetria (Allegato 1 E.310.01), Pianta piano seminterrato (Allegato 1 E.310.02) Pianta piano terra (Allegato 1 E.310.03)*
- *Allegato 2 Inventario (Elenco prezzi arredo cucina, Elenco prezzi opere di arredamento bar e ristorante, Elenco prezzi corpi illuminanti)*
- *Allegato 3: Tabella di riparto degli obblighi di manutenzione fra proprietario e concessionario*
- *Allegato 4: Domanda di partecipazione e dichiarazione sostitutiva di certificazione ai sensi degli artt. 46 - 47 del D.P.R. 445/2000 e s.m., relativa al possesso dei requisiti morali e speciali*
- *Allegato 4-bis: Dichiarazione requisiti per soggetti diversi dal titolare o dal preposto o dal rappresentante*
- *Allegato 4-ter: Dichiarazione sostitutiva del preposto*
- *Allegato 4-quater: Dichiarazione sostitutiva del rappresentante*
- *Allegato 5: Modulo di Offerta economica*
- *Appendice normativa*

