

Provincia di Torino

AREA AFFARI ISTITUZIONALI, LEGALI, CONTRATTI E SERVIZI SOCIO-SCOLASTICI

DISCIPLINARE DI GARA PUBBLICA PER LA CONCESSIONE DI IMMOBILI DI PROPRIETA' COMUNALE

Il presente disciplinare di gara contiene le norme integrative al capitolato per la concessione di immobile di proprietà comunale denominato "San Roch", situato in Piazza San Rocco 7, in Giaveno da destinare ad attività di ristorazione tradizionale, le relative modalità di partecipazione, le modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, i documenti da presentare a corredo della stessa e il processo relativo alla procedura di aggiudicazione nonché le altre ulteriori informazioni relative alla procedura indetta con determinazione del Responsabile dell'Area Affari Istituzionali del Comune di Giaveno n. 664 DEL 11/12/2024.

1. ENTE CONCEDENTE:

Città di Giaveno

Area Affari Istituzionali, legali e contratti e servizi socio-scolastici

Via F. Marchini, 2

Responsabile dell'Area: Dott. Luca GERBINO - tel. 011 9326432

e-mail: contrattiespropri@cert.comune.giaveno.to.it

Le condizioni specifiche che regoleranno il rapporto di concessione sono dettagliatamente indicate nella documentazione allegata al presente Disciplinare per farne parte integrante e precisamente:

- modello Istanza di ammissione alla gara
- modello Offerta economica
- Disciplinare tecnico gestionale
- Allegato 1 esempio di PEF-Piano-Economico-e-Finanziario
- Allegato 1A legenda esplicativa del PEF
- Allegato 2 dichiarazione sopralluogo e stato luoghi
- Allegato A Inventario
- Allegato B Stima beni inventariati
- Allegato C planimetria fabbricato
- Allegato D decreto vincolo beni architettonici
- Allegato E Autorizzazione concessione d'uso
- Allegato F A.P.E.
- Allegato G Piano di manutenzione
- Allegato H Computo metrico
- Allegato I Piano dei costi
- Allegato L Certificato di agibilità
- Allegato M Dichiarazione rispondenza impianti
- Allegato N planimetria parcheggi ai sensi dell'art.8 d.g.r. 85-13268/2010

00_DISCIPLINARE DI GARA san roch.docx Pagina 1 di 25





disponibile Tutta documentazione sul sito della Città di Giaveno è https://www.comune.giaveno.to.it/it-it/home alla sezione Bandi di gara e sul sito della della piattaforma e-procurement **Traspare** Città di Giaveno di https://comunegiaveno.traspare.com/# sezione Avvisi pubblici.

La documentazione contiene la consistenza del bene, la destinazione d'uso, i principali vincoli noti al Comune di Giaveno gravante sull'immobile, gli obblighi e oneri che dovranno essere assunti dall'offerente.

Il Comune di Giaveno non rilascerà alcuna ulteriore certificazione impiantistica e/o ambientale degli immobili rispetto a quelle eventualmente già esistenti al momento di pubblicazione del presente Disciplinare, come riportate nella documentazione allegata.

Sarà, conseguentemente, onere dell'assegnatario, ove occorrente, integrare o rinnovare le certificazioni impiantistiche e ambientali eventualmente già esistenti al momento della pubblicazione del presente bando.

Il bene sarà assegnato nello stato di fatto e di diritto in cui si trova.

Nell'ambito del progetto di valorizzazione del "Ristorante San Roch", l'aggiudicatario è responsabile dello sviluppo e dell'attuazione di un piano di adeguamento e miglioramento conforme agli obiettivi di sostenibilità, promozione culturale e inclusione sociale, come specificato nel piano dei costi allegato. Questo include la progettazione e l'ottenimento di tutti i titoli abilitativi necessari, incluse le autorizzazioni della soprintendenza competente, dato il vincolo dell'edificio ai sensi della normativa vigente sui beni culturali, nonché le autorizzazioni SCIA/SCA indispensabili per l'avvio delle attività e l'esecuzione dei lavori di adeguamento descritti nella "stima dell'investimento compensativo".

I lavori dovranno essere eseguiti in conformità agli elaborati tecnici approvati e rispettando i tempi stabiliti dalla documentazione del disciplinare tecnico gestionale.

L'aggiudicatario sarà inoltre responsabile dell'ottenimento delle necessarie autorizzazioni postintervento per garantire l'agibilità continuativa del locale in conformità con le normative vigenti. L'Ente non eseguirà sull'immobile alcuna opera di ultimazione, miglioria, manutenzione, bonifica, sgombero e smaltimento di rifiuti e materiali di qualsiasi genere.

Sarà a carico del conduttore l'allestimento dell'immobile con eventuali ulteriori arredi e quant'altro occorra per renderli idonei all'utilizzo.

2. **DURATA DELLA CONCESSIONE:**

La concessione ha decorrenza dalla data della consegna della struttura e massima pari ad anni 15 (quindici). È escluso il tacito rinnovo.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di prorogare i termini della concessione per un determinato periodo di tempo stabilito in relazione a progetti di investimenti, opere, forniture e migliorie attuate dal concessionario concordate e autorizzate e dall'Ente.

In caso di pubblicazione di un nuovo bando alla scadenza della presente concessione il gestore uscente potrà esercitare il diritto di prelazione entro 30 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione dell'avvenuto espletamento, con esito positivo, delle verifiche del possesso dei prescritti requisiti del soggetto risultato migliore offerente, al medesimo importo offerto dallo stesso. Sarà escluso dalla facoltà di esercitare la prelazione il concessionario uscente che non abbia rispettato tutte le obbligazioni/adempimenti previsti dal bando e dalla normativa vigente.





Provincia di Torino COD. AVV. POST. 10094

L'esercizio di detto diritto è subordinato alla partecipazione alla gara con presentazione di valida offerta.

3. CANONE CONCESSORIO:

Il concessionario è tenuto alla corresponsione di un canone all'amministrazione.

Il canone di concessione viene quantificato come da allegato al presente disciplinare.

Volendo l'Ente incentivare e supportare il progetto imprenditoriale e in relazione all'investimento iniziale per l'avvio dell'attività, dei possibili disagi in corso di realizzazione dei lavori e per ampliare la platea di partecipanti all'avviso procede all'abbattimento del 60% del canone rispetto ai valori dichiarati dall'ufficio tecnico.

L'importo del canone annuo posto a base di gara, soggetto a rialzo, che il concessionario dovrà corrispondere all'Ente concedente è di euro 8.985,60, oltre ad iva 22%; pertanto il canone definitivo sarà determinato dopo l'aggiudicazione applicando il valore offerto in sede di gara.

Al canone saranno detratti gli investimenti a carico del concessionario stabiliti dall'Ente e necessari all'avvio dell'attività sulla base del piano d'ammortamento proposto in sede di gara dai concorrenti nel limite di euro 62.000,00 + iva.

L'amministrazione comunale può esonerare in tutto o in parte il concessionario dal pagamento del canone per un determinato periodo di tempo in relazione a progetti di investimento o di acquisto effettuati dal concessionario sulla struttura nel caso di lavori o ad essa destinati nel caso di forniture. I progetti sono realizzati su richiesta dell'amministrazione comunale o proposta da parte del concessionario previa delibera di approvazione e stanziamento delle risorse per l'esonero del canone.

L'obbligo di pagamento del canone decorre dalla conclusione dei lavori stabiliti dall'Ente propedeutici all'avvio dell'attività i quali devono avvenire entro 6 mesi dalla data di approvazione del progetto, che potrebbe avvenire anche anticipatamente rispetto alla sottoscrizione del contratto di concessione.

In caso di motivate ragioni tecniche l'Ente si riserva la facoltà di prorogare la tempistica di effettuazione delle opere, lavori richieste dal presente bando con il conseguente spostamento della data di inizio riscossione del canone.

Nel caso in cui non venga autorizzata da parte dell'Amministrazione la proroga delle tempistiche dei lavori richiesti dal presente bando, il concessionario è tenuto al pagamento del canone dal 7° mese di concessione.

4. ATTREZZATURE E BENI MOBILI

È incluso nel contratto la vendita delle attrezzature e dei mobili inventariati nello stato d'uso in cui si trovano.

I Partecipanti alla gara dovranno offrire una percentuale di rialzo all'importo di base d'asta pari ad euro 6.500,00 che verrà applicata al fine di quantificare il valore di vendita delle attrezzature e dei mobili presenti nell'immobile come da inventario allegato al presente documento e che potranno visionare durante il sopralluogo alla struttura.





È onere a carico del concessionario verificare l'adeguatezza dei mobili e delle attrezzature all'uso nella gestione dell'attività anche in base alle normative vigenti in materia di sicurezza e di attività di pubblico esercizio.

È facoltà del concessionario alienare i beni che non sono funzionali e adeguati allo svolgimento dell'attività.

Inoltre a fine concessione il gestore ha facoltà di trasferire i beni mobili e le attrezzature o lasciarle nella disponibilità dell'Ente che procederà a inserirle nuovamente nel nuovo bando di concessione della struttura, stimandone il valore in base allo stato conservativo e alla naturale svalutazione, trasferendo il valore di vendita ottenuto al gestore uscente.

5. CONOSCENZA DELLO STATO DEI LUOGHI

Per partecipare alla procedura, il concorrente dovrà certificare la conoscenza del bene per il quale presenta offerta previa esecuzione di un sopralluogo da effettuarsi entro il 14/02/2025, secondo i tempi e le modalità, da concordare con il referente comunale; a tal fine, l'interessato, con congruo preavviso, e comunque entro il 10/02/2025, dovrà trasmettere al referente, a mezzo di posta elettronica, una richiesta di sopralluogo, nonché i nominativi delle persone che parteciperanno alla visita (con i rispettivi dati anagrafici e telefonici). A seguito della visita sarà rilasciato un "Attestato di sopralluogo", di cui il Comune conserverà una copia debitamente sottoscritta dal visitatore e che dovrà essere presentato dal concorrente per la partecipazione alla gara unitamente agli altri documenti richiesti.

Si indica di seguito il referente comunale al quale trasmettere la predetta richiesta di sopralluogo: **ufficio Lavori Pubblici del Comune di Giaveno**

lavoripubblici@comune.giaveno.to.it - tel. 011/9326461 - 011/9326462

6. SOGGETTI AMMESSI

Può partecipare alla procedura chiunque sia in possesso dei requisiti da comprovare con la presentazione della documentazione amministrativa prevista del presente disciplinare e dal relativo disciplinare tecnico gestionale.

Possono presentare l'offerta tutte le persone fisiche o le persone giuridiche iscritte alla Camera di Commercio Industria, Artigianato ed Agricoltura o a specifici registri pubblici, per attività compatibili con quelle oggetto della presente procedura, che non si trovino in alcuna delle cause di esclusione previste dalla normativa vigente per la stipulazione di contratti con pubbliche amministrazioni e/o che non si trovino in situazioni di morosità nei confronti dell'Amministrazione Comunale, salvo piani di rientro approvati dall'Amministrazione e puntualmente rispettati dall'assegnatario.

Sono altresì ammessi a partecipare gli operatori economici sia in forma singola che raggruppata. È possibile anche la partecipazione di soggetti singoli e associati i quali, in caso di assegnazione, si impegnino a iscriversi alla Camera di Commercio per attività compatibili con quelle oggetto della presente procedura, ovvero a costituire un'apposita società/associazione per la gestione dell'attività e per l'intestazione del contratto. In tal caso tutti i soggetti componenti la futura ditta o società dovranno sottoscrivere la domanda di partecipazione, la dichiarazione amministrativa e l'offerta economica pena l'esclusione dalla procedura. L'Operatore Economico, dovrà, a pena





Provincia di Torino COD. AVV. POST. 10094

d'esclusione, essere composto solamente dai soggetti offerenti e dovrà essere costituito entro trenta giorni dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione, pena la revoca della stessa.

La persona fisica, impresa, ditta/società/associazione offerente e la ditta/società/associazione successivamente costituita ai sensi del periodo precedente devono essere in possesso dei requisiti di partecipazione, secondo le disposizioni di legge.

Non è ammessa, a pena di esclusione di tutte le offerte presentate, la presentazione di più offerte, direttamente e/o indirettamente, singolarmente o congiuntamente ad altri, da parte dello stesso soggetto.

Non è ammessa a pena di esclusione offerta per persona da nominare.

A pena di esclusione, non è consentita la presentazione di offerte condizionate.

7. DISPOSIZIONI GENERALI DI GARA

La presente gara è regolata dalle disposizioni di cui al R.D. 827 del 23 maggio 1924 e ss.mm.ii e ad essa non si applicano le norme del Codice dei contratti pubblici salvo ove espressamente richiamate negli atti di gara.

Ai sensi dell'art. 73, lettera c) del R.D. n. 827/24 sopra richiamato, l'asta si terrà per mezzo di offerte segrete da confrontarsi secondo i criteri stabiliti nel presente disciplinare e nel capitolato e l'aggiudicazione verrà pronunciata, ai sensi dell'art. 76, comma 2, del citato Regio Decreto, a favore del/della concorrente che avrà l'offerta economicamente più vantaggiosa, vale a dire quella che complessivamente presenta i migliori termini, benefici o condizioni in linea con i criteri stabiliti nel bando di gara (progetto di gestione e canone annuale).

La commissione giudicatrice, appositamente nominata, procederà alla valutazione delle offerte presentate con l'applicazione dei criteri di valutazione indicati nel capitolato e nel presente disciplinare.

L'offerente è vincolato alla propria offerta per il periodo di 180 (centottanta) giorni dalla scadenza del termine ultimo previsto per la relativa presentazione.

In caso di mancata stipula dell'atto di concessione/locazione entro il predetto periodo, il Comune richiederà all'aggiudicatario di prorogare la validità dell'offerta, a condizioni invariate, per il tempo che il Comune riterrà necessario alla formalizzazione dell'atto concessorio.

Se del caso, la predetta richiesta di proroga sarà rivolta anche al secondo in graduatoria.

Resta inteso che, ove non si addivenisse alla sottoscrizione della concessione, nulla sarà dovuto all'aggiudicatario.

La documentazione di gara, unitamente alla documentazione tecnica disponibile, è reperibile sul sito istituzionale del Comune e sul portare eprocurement del comune di Giaveno https://comunegiaveno.traspare.com, nella sezione "Avvisi Pubblici".

Il Responsabile del procedimento è il dott. Luca GERBINO ed è reperibile al seguente indirizzo di posta elettronica luca.gerbino@comune.giaveno.to.it – tel. 0119326432.

8. <u>TERMINE E MODALITA' PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA E DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE</u>

Per prendere parte alla gara gli/le interessati/e dovranno, a pena di esclusione:





inviare la propria offerta - direttamente, a mezzo posta con raccomandata a.r. o tramite agenzie di recapito autorizzate (nel rispetto della normativa in materia) - in plico opportunamente sigillato sui lembi di chiusura (es. con ceralacca o nastro adesivo o controfirma) al fine di confermare l'autenticità della chiusura originaria ed escludere qualsiasi possibilità di manomissione del contenuto, facendola pervenire all'Ufficio Protocollo Generale della Città di Giaveno (per l'Area Affari Istituzionali, Legali, Contratti e Servizi Socio-Scolastici) – Via Maria Teresa Marchini n. 12 - 10194 Giaveno (TO) – entro e non oltre il termine perentorio delle ore 12.00 di venerdì 28 febbraio 2025.

Le offerte pervenute oltre il termine suddetto, ancorché sostitutive di altre recapitate nei termini, non saranno ammesse alla gara. Le offerte incomplete, condizionate o comunque non conformi alle indicazioni del presente disciplinare o del Capitolato saranno ritenute nulle e pertanto escluse.

Faranno fede timbro/data e ora apposti dal sopra citato Protocollo Generale al momento del ricevimento. In ogni caso il recapito del plico entro il termine indicato rimane ad esclusivo rischio del/della mittente¹.

Sul plico dovrà essere apposta la dicitura: "CONTIENE OFFERTA PER LOCALI SAN ROCH - NON APRIRE" e dovranno essere indicati anche nome cognome o denominazione o ragione sociale e residenza/sede legale del/della mittente.

Il plico esterno, pena esclusione dalla gara, dovrà contenere tre buste distinte così composte:

1. Busta A - Amministrativa contenente:

- a. **istanza di partecipazione** alla gara, con contestuale dichiarazione sostitutiva di atto notorio, redatta in lingua italiana e sottoscritta dal proponente secondo la modulistica predisposta (modello Istanza di ammissione alla gara), che dovrà essere corredata da copia fotostatica di un valido documento d'identità del sottoscrittore e dall'eventuale procura del sottoscrittore, nella quale riportare:
 - i dati personali del sottoscrittore: nome, cognome, data e luogo di nascita, indirizzo di residenza, codice fiscale e, se del caso, partita IVA (ovvero, in caso di partecipanti stranieri, dati anagrafici e fiscali equivalenti in funzione della normativa del Paese di provenienza), indirizzo PEC e n. di telefono (fermo restando che gli operatori stranieri in alternativa potranno fornire il numero di fax ed un indirizzo di posta elettronica ordinaria);
 - i dati dell'operatore che il sottoscrittore eventualmente rappresenta: denominazione sociale, forma giuridica, sede legale, codice fiscale e partita IVA (ovvero, in caso di partecipanti stranieri, dati anagrafici e fiscali equivalenti in funzione della normativa del Paese di provenienza);
 - la forma di partecipazione alla procedura, fermo restando che:
- nel caso di consorzi tra società cooperative/consorzi tra imprese artigiane e di consorzi stabili

¹ L'ufficio protocollo è aperto dalle 09.00 alle 12.00 dal lunedì al venerdì, con l'eccezione del mercoledì quando l'orario di apertura è nel pomeriggio, dalle 15.00 alle 17.00; per informazioni: tel. 011-93.26.448 — mail: protocollo@comune.giaveno.to.it - Per ottenere ricevuta di consegna è necessario munirsi di fotocopia della busta sulla quale verrà apposto il timbro di ricezione.





che non intendano partecipare in proprio, devono essere indicati i consorziati per i quali il consorzio concorre, specificando per ciascuno la denominazione sociale, la forma giuridica, la sede legale, il codice fiscale e la partita IVA (ovvero, in caso di partecipanti stranieri, dati anagrafici e fiscali equivalenti in funzione della normativa del Paese di provenienza);

- nel caso di RT/consorzi ordinari costituendi o costituiti, occorre indicare, per ciascun componente:
- □ se persona fisica diversa dall'imprenditore individuale: nome, cognome, data e luogo di nascita, indirizzo di residenza e codice fiscale (ovvero, in caso di partecipanti stranieri, dati anagrafici e fiscali equivalenti in funzione della normativa del Paese di provenienza);
- □ per tutte le altre tipologie soggettive: denominazione sociale, forma giuridica, sede legale, codice fiscale e partita IVA (ovvero, in caso di partecipanti stranieri, dati anagrafici e fiscali equivalenti in funzione della normativa del Paese di provenienza);
- la dichiarazione di autorizzare il Comune, in caso di "accesso agli atti" ai sensi della L. n. 241/90 o "accesso civico" ai sensi dell'art. 5 comma 2 del D. Lgs. 33/2013, a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla procedura²;
- una dichiarazione sostitutiva di certificazione, rilasciata ai sensi e per gli effetti degli articoli 46, 47 e 76 D.P.R. n. 445/2000 e corredata da copia di un documento di riconoscimento in corso di validità del sottoscrittore, nella quale il concorrente dichiari:
 - di non trovarsi in nessuna delle cause di esclusione di cui agli artt. 94 e 95 del D.Lgs.
 n. 36/2023;
 - o di accettare il contenuto dei documenti di gara ivi compreso l'Informativa Privacy;
 - b. dichiarazione sopralluogo e stato luoghi

Tutta la documentazione sopra menzionata al punto 1, sarà inserita in una busta debitamente chiusa in modo da evitare manomissioni e controfirmata sui lembi di chiusura, riportante la dicitura "contiene documentazione amministrativa".

N.B.: In caso di raggruppamento dovrà essere specificata sul plico la denominazione/ragione sociale di tutti i componenti, fermo restando che in relazione al capogruppo dovranno essere forniti tutti i contatti sopra richiesti e che le comunicazioni relative alla procedura saranno inviate esclusivamente a quest'ultimo.

N.B.:

➤ La documentazione di gara dovrà essere sottoscritta dalla persona che ha il potere giuridico di impegnare il concorrente; nel caso in cui il sottoscrittore sia un procuratore, dovrà essere prodotta copia dell'atto di procura.

In caso di partecipazione in forma di:

➤ Raggruppamento temporaneo o Consorzio ordinario:

nell'ambito della Busta A "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" oltre a quanto suindicato, da presentare secondo le modalità di seguito descritte, dovrà essere inserito:

² Qualora vi siano parti coperte da segreto tecnico/commerciale il concorrente dovrà specificare, in un'apposita dichiarazione da inserire nella BUSTA B, le motivazioni a sostegno diniego di accesso ed indicare nella Proposta progettuale le parti coperte da segreto tecnico/commerciale.



Provincia di Torino COD. AVV. POST. 10094

- in caso di RT o Consorzio costituito: l'atto costitutivo, mediante scrittura privata autenticata, contenente il mandato collettivo speciale con rappresentanza conferito dai mandanti al soggetto designato capogruppo, il quale stipulerà l'atto in nome e per conto proprio e dei componenti mandanti;
- in caso di RT o Consorzio *costituendo*: una dichiarazione, sottoscritta da tutti i componenti, contenente l'impegno, in caso di aggiudicazione, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza al soggetto designato capogruppo, il quale stipulerà l'atto in nome e per conto proprio e dei componenti mandanti;
- l'istanza di partecipazione dovrà essere sottoscritta dal capogruppo in caso di RT/Consorzio costituito, ovvero da tutti i componenti in caso di RT/Consorzio costituendo;
- l'attestato di visita dei luoghi ovvero, in alternativa, la dichiarazione di conoscenza dello stato dei luoghi potrà essere presentato da un solo componente;
- la dichiarazione delle cause di esclusione di cui agli artt. 94 e 95 del D.Lgs. n. 36/2023 dovrà essere presentata da ciascun componente.

➤ Consorzio tra società cooperative, Consorzio tra imprese artigiane e Consorzio stabile che NON partecipa in proprio:

- l'istanza di partecipazione dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del consorzio;
- l'attestato di visita dei luoghi ovvero, in alternativa, la dichiarazione di conoscenza dello stato dei luoghi potrà essere presentato dal consorzio, ovvero da uno dei consorziati per i quali il consorzio concorre;
- la dichiarazione delle cause di esclusione di cui agli artt. 94 e 95 del D.Lgs. n. 36/2023 dovrà essere presentata sia dal consorzio che dai consorziati per i quali lo stesso concorre.

> Consorzio stabile che partecipa in proprio:

- l'istanza di partecipazione dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del consorzio;
- l'attestato di visita dei luoghi ovvero, in alternativa, la dichiarazione di conoscenza dello stato dei luoghi dovrà essere presentato dal consorzio;
- la dichiarazione delle cause di esclusione di cui agli artt. 94 e 95 del D.Lgs. n. 36/2023 dovrà essere presentata dal consorzio.

2. Busta B - Tecnica contenente:

a) il Progetto imprenditoriale di cui all'art. 16 del disciplinare tecnico gestionale redatto nelle modalità e secondo quanto previsto dal disciplinare relativamente agli specifici criteri e sub criteri in maniera tale da consentire la valutazione secondo gli specifici canoni determinati dal presente avviso. Il progetto imprenditoriale dovrà seguire i seguenti criteri redazionali: prodotta sotto forma di elaborato descrittivo, formulato su fogli in formato A4, non superiore a 30 (trenta) pagine (non si conteggiano le copertine e l'eventuale indice sommario), con carattere non inferiore a 12 ed interlinea non inferiore alla singola, significando che non saranno prese in considerazione informazioni contenute oltre lo spazio sopraindicato.



Provincia di Torino

Il progetto imprenditoriale ed eventuali allegati consentiti dovranno essere inseriti in una busta debitamente chiusa in modo da evitare manomissioni e controfirmata sui lembi di chiusura, riportante la dicitura "contiene offerta tecnica".

Si precisa che tutti i documenti costituenti la Proposta imprenditoriale, da inserire nella BUSTA B:

- non dovranno contenere alcun elemento riguardante l'Offerta Economica e, pertanto, l'indicazione negli stessi del canone, valore di acquisto offerti o di eventuali investimenti economici;
- dovranno essere forniti, su richiesta dell'ente Concedente, oltre che in formato cartaceo, anche su supporto digitale (in formato pdf).

N.B.: in caso di partecipazione in forma di:

- ➤ Raggruppamento temporaneo o Consorzio ordinario: i documenti costituenti la Proposta imprenditoriale, da inserire nella Busta B, dovranno essere sottoscritti dal capogruppo in caso di RT/Consorzio costituito, ovvero da tutti i componenti in caso di RT/Consorzio costituendo.
- ➤ Consorzio Stabile/Consorzio tra società cooperative/Consorzio tra imprese artigiane: i documenti costituenti la Proposta imprenditoriale, da inserire nella Busta B, dovranno essere sottoscritti dal legale rappresentante del consorzio.
- 3. **Busta C offerta economica**, inserita in una specifica busta debitamente chiusa in modo da evitare manomissioni e controfirmata sui lembi di chiusura, riportante la dicitura <u>"contiene</u> <u>offerta economica"</u>; l'offerta dovrà essere firmata dal proponente.

L'offerta si considera impegnativa e vincolante per la durata di 180 giorni decorrenti dalla data di presentazione; l'Amministrazione non è obbligata a contrarre e per sopravvenute comprovate esigenze istituzionali o di interesse pubblico, sino al momento della formalizzazione contrattuale può valutare non più opportuno procedere alla locazione del bene, senza che ciò comporti risarcimento o indennizzo alcuno.

La Busta C "Offerta Economica" dovrà contenere:

- a) a pena di esclusione, l'offerta economica da compilare in tutti i campi, indicando, i seguenti dati (elementi di valutazione):
- il Canone annuo da esprimere in Euro, in cifre e in lettere proposto per la concessione, che,
 a pena di esclusione, non dovrà essere inferiore al canone a base d'asta pari a € 8.958,60 oltre
 iva;
- il valore offerto per l'acquisto delle attrezzature e dei beni mobili presenti nei locali come da allegato inventario, che, a pena di esclusione, non dovrà essere inferiore a base d'asta pari a € 6.500,00 oltre iva;
- L'offerta dovrà essere debitamente sottoscritta.





b) un Piano Economico Finanziario (PEF).

Ai fini della redazione del PEF, che dovrà essere debitamente sottoscritto, si fornisce un modello di esempio non vincolante; infatti, è facoltà del singolo proponente compilare il modello proposto ovvero predisporre un proprio eventuale modello, comunque pertinente con le finalità di rappresentazione dei dati quantitativi del progetto.

In ogni caso, il PEF, dovrà esplicitare il canone in coerenza con il relativo ammontare indicato nell'"Offerta Economica" ed essere sviluppato per l'intera durata della concessione.

In relazione a quanto richiesto alla lettera a) si precisa che non saranno ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o con semplice riferimento ad un'altra offerta propria o di altri;

N.B.: in caso di partecipazione in forma di:

➤ Raggruppamento temporaneo o Consorzio ordinario tutti i documenti da inserire nella BUSTA C dovranno essere sottoscritti dal capogruppo in caso di RT/Consorzio costituito, ovvero da tutti i componenti in caso di RT/Consorzio costituendo;

➤ in caso di partecipazione in forma di Consorzio Stabile/Consorzio tra società cooperative tutti i documenti costituenti da inserire nella BUSTA C dovranno essere sottoscritti dal legale rappresentante del consorzio.

9. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Ad eccezione di quanto previsto "a pena di esclusione", per favorire la massima partecipazione potranno essere richiesti chiarimenti e integrazioni a sanatoria di ogni documento/elemento mancante, inclusa la sottoscrizione, da fornire entro il termine di sette giorni che sarà a tal fine assegnato.

Si precisa che i chiarimenti relativi alle offerte tecnico-illustrativa ed economica non dovranno modificarne il contenuto e che in caso di mancata presentazione degli stessi, nel termine assegnato, l'offerta sarà valutata così come presentata.

In tutti gli altri casi di soccorso istruttorio, l'inutile decorso del termine assegnato determinerà l'esclusione dell'operatore.

10. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

La concessione sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base degli elementi indicati nella tabella sotto riportata.

La concessione verrà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta formalmente valida purché ritenuta adeguata da parte dell'Amministrazione.

Il progetto imprenditoriale deve contenere per ciascun criterio e sub criterio una specifica relazione che consenta la valutazione secondo i successivi canoni.

Criteri redazionali: prodotta sotto forma di elaborato descrittivo, formulato su fogli in formato A4, non superiore a 30 (trenta) pagine (non si conteggiano le copertine e l'eventuale indice



Provincia di Torino COD. AVV. POST. 10094

sommario), con carattere non inferiore a 12 ed interlinea non inferiore alla singola, significando che non saranno prese in considerazione informazioni contenute oltre lo spazio sopraindicato.

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PROGETTO GESTIONALE

Il punteggio del progetto imprenditoriale è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi. Nella colonna "Tipo Punteggio" sono identificati le diverse tipologie di punteggio. Con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice. Con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica. Con la lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione della presenza o meno della caratterizzazione specificamente richiesta.

	OFFERTA TECNICA PROGETTO IMPRENDITORIALE - Tabella punteggi	Punteggio max 80	Tipo punteggio
1	CURRICULUM DEL SOGGETTO PROPONENTE	15	
1.1	Precedenti esperienze gestionali attinenti ai servizi previsti in concessione o analoghi realizzati dall'operatore economico proponente nell'ultimo quinquennio utile - L'operatore economico riceve un punteggio di 3 per ogni anno intero di esperienza relativa alla gestione di servizi analoghi a quelli previsti in concessione.	15	Т
	DESCRIZIONE GENERALE DEL PROGETTO		
2	Descrizione complessiva del progetto, con particolare attenzione alla visione	65	
	strategica e agli obiettivi specifici.		
2.1	Descrizione delle attività: descrizione delle attività previste per il ristorante evidenziando come queste integreranno l'offerta del ristorante e promuoveranno l'esperienza locale, con una attenzione particolare sulla valorizzazione della cucina piemontese e l'utilizzo di prodotti a km zero. Il proponente dovrà descrivere altresì elementi o ipotesi gestionali che ritine di sviluppare per il locale abitativo al 2° piano: es. Bed & Breakfast, utilizzo proprio ecc.	30	D
2.2	Piano di miglioramento e di utilizzi innovativi dell'immobile a carico del concessionario: descrizione degli eventuali miglioramenti e/o investimenti materiali e immateriali, proposte innovative per l'utilizzo dell'immobile a totale carico del concessionario e senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione in grado di aumentare l'efficienza, l'attrattività e la sostenibilità dell'attività, in accordo con gli obiettivi del bando e del progetto imprenditoriale del concessionario. Le iniziative qui descritte non sono qualificabili ai fini della proroga contrattuale o riduzione del canone degli articoli 5 e 7 del Capitolato.	10	D
2.3	Promozione e Marketing: Strategia di promozione del ristorante e delle attività connesse, con un piano di marketing che includa l'attrazione di turisti e la promozione del territorio. Iniziative per la collaborazione con le realtà locali (artigiani, produttori, artisti) e per la creazione di pacchetti turistici integrati.	10	D
2.5	Aspetti Organizzativi e Gestionali: organizzazione del personale e piano di gestione operativa, con indicazione delle qualifiche richieste e delle modalità di formazione del	15	

 $00_{\rm DISCIPLINARE}$ DI GARA san roch.docx

Pagina 11 di 25



Provincia di Torino

COD. AVV. POST. 10094

personale. Presentazione del gruppo di lavoro. Descrizione delle modalità di gestione degli spazi, delle aperture e chiusure, della manutenzione ordinaria e straordinaria, e delle responsabilità relative alla sicurezza e all'igiene.

D

A ciascuno dei criteri qualitativi e sub-criteri cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente V (a)i determinato mediante la media aritmetica dei coefficienti variabili tra zero o uno, attribuiti discrezionalmente da parte di ciascun commissario. Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate; la disposizione non trova applicazione in presenza di un'unica offerta tecnica da valutare. La commissione di gara nella valutazione degli elementi qualitativi delle offerte si atterrà ai seguenti criteri motivazionali: caratteristiche di corrispondenza per ciascuna graduazione di attribuzione. I commissari attribuiranno i seguenti coefficienti ai criteri dell'offerta tecnica oggetto di valutazione discrezionale utilizzando tutta la scala di giudizi da 0 a 1:

GIUDIZIO	MOTIVAZIONE	COEFFICIENTE
ОТТІМО	descrizione che sviluppa in modo chiaro, preciso ed approfondito tutti gli aspetti, dimostrando perfetta padronanza dei temi trattati e di essere in grado di interpretare ed applicare alla perfezione principi, obiettivi, oggetto e contesto del criterio	1,0
DISTINTO	descrizione strutturata che sviluppa con alcuni approfondimenti tutti gli aspetti del criterio, dimostrando di averli compresi e interpretati al meglio, nonché di possedere approfondite conoscenze e competenze dei principi, obiettivi, oggetto e contesto del criterio	0,9
BUONO	descrizione adeguata che sviluppa tutti gli aspetti del criterio in termini di completezza, adeguatezza e coerenza, ma senza particolari approfondimenti, dimostrando appropriata competenza, conoscenza e comprensione di principi, obiettivi, oggetto e contesto del criterio;	0,8
DISCRETO	descrizione appena adeguata, che tratta tutti gli aspetti del criterio in modo coerente e pertinente, dimostrando di avere una adeguata competenza, conoscenza e comprensione di principi, obiettivi, oggetto e contesto del criterio, con solo alcuni approfondimenti degli elementi richiesti;	0,7
SUFFICIENTE	descrizione accettabile, che tratta tutti gli aspetti del criterio, ma poco strutturata e poco sviluppata negli elementi richiesti, dimostrando di avere compreso sufficientemente principi, obiettivi, oggetto e contesto del criterio, senza tuttavia avere operato opportuni approfondimenti	0,6



Provincia di Torino

COD. AVV. POST. 10094

INSUFFICIENTE	descrizione mediocre e non sufficientemente sviluppata degli elementi richiesti, che tratta il criterio in modo insufficiente, dimostrando di non avere compreso appieno principi, obiettivi, oggetto e contesto del criterio;	0,5
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	descrizione molto mediocre e non sviluppata degli elementi richiesti, con alcuni enunciati tra loro incoerenti e non pertinenti, dimostrando di non avere compreso i principi ed i fondamenti del servizio;	0,4
SCARSO	descrizione carente, generica e incoerente, totalmente inadeguata negli elementi richiesti	0,3 - 0,2 - 0,1
ELEMENTO NON PRESENTE / INCONFERENTE	descrizione non presente o diversa da quella richiesta	0,0

Per ogni subtotale verrà quindi conteggiata la media (coefficienti definitivi) ed il punteggio sarà attribuito applicando la formula punteggio:

coefficiente ottenuto x Pmax coefficiente massimo

Non verranno eseguite ulteriori riparametrazioni.

Otterranno un punteggio superiore le proposte ritenute più chiare e complete.

La commissione può avvalersi della consulenza di esperti nei singoli settori, con possibilità di sospendere le sedute per l'acquisizione di elementi utili per la valutazione delle proposte; tutte le decisioni verranno assunte in forma collegiale, mere pratiche istruttorie potranno essere affidate ad unico commissario. In presenza di unica offerta la commissione procederà unicamente alla verifica del rispetto dei parametri minimi previsti dalla presente da parte del progetto gestionale.

La mancanza di elementi tecnici/descrittivi non comporta esclusione ma attribuzione di zero punti nella categoria corrispondente. Potranno essere richiesti, in sede di esame delle proposte, elementi integrativi per consentire una migliore valutazione delle stesse, senza modificare le ipotesi già presentate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'assegnazione qualora il progetto imprenditoriale presentato non raggiunga un punteggio minimo complessivo di 48 punti nella valutazione effettuata secondo i criteri definiti nel presente avviso.

La mancata attribuzione del punteggio minimo richiesto sarà considerata come elemento ostativo alla validità della proposta, ritenendola non idonea a soddisfare le esigenze qualitative e progettuali stabilite dall'Amministrazione.

ELEMENTI QUANTITATIVI OFFERTA ECONOMICA (punteggio massimo 20 punti):

A) CANONE DI CONCESSIONE

I Partecipanti alla gara dovranno offrire una percentuale di rialzo che verrà applicata al fine di quantificare il canone di concessione annuo dovuto sulla base d'asta: € 8.985,60 +IVA L'offerta economica verrà quindi valutata come di seguito riportato:

Provincia di Torino

COD. AVV. POST. 10094

all'offerta (in termini percentuali) più alta, verrà attribuito il punteggio massimo di 15 punti, si procederà quindi attribuendo un punteggio proporzionalmente inferiore alle altre offerte, secondo la seguente formula:

$$(Oe + 100) : (Oa + 100) = X : 15$$

$$X = (Oe + 100) \times 15$$

(Oa + 100)

Dove:

X = Punteggio da attribuire;

Oe = Offerta in esame;

Oa = Offerta più alta.

B) ACQUISTO ATTREZZATURA E BENI MOBILI

I Partecipanti alla gara dovranno offrire una percentuale di rialzo che verrà applicata al fine di quantificare il valore di vendita delle attrezzature e dei mobili presente nell'immobile come da inventario allegato al presente documento.

Importo base d'asta € 6.500,00 + IVA

L'offerta economica verrà quindi valutata come di seguito riportato:

all'offerta (in termini percentuali) più alta, verrà attribuito il punteggio massimo di 5 punti, si procederà quindi attribuendo un punteggio proporzionalmente inferiore alle altre offerte, secondo la seguente formula:

$$(Oe + 100) : (Oa + 100) = X : 5$$

$$X = (Oe + 100) \times 5$$

(Oa + 100)

Dove:

X = Punteggio da attribuire;

Oe = Offerta in esame;

Oa = Offerta più alta.

L'aggiudicazione verrà effettuata nei confronti dell'impresa la cui offerta avrà conseguito il punteggio più elevato secondo la formula A+B.

L'amministrazione, in ogni caso, si riserva la facoltà di non procedere all'assegnazione dell'immobile qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione alle finalità di interesse pubblico sottese al presente bando e di procedere ad un nuovo esperimento nei modi che riterrà più opportuni.



Provincia di Torino COD. AVV. POST. 10094

1.1 Criterio: Precedenti esperienze gestionali attinenti ai servizi previsti in concessione o analoghi realizzati dall'operatore economico proponente nell'ultimo quinquennio utile - Punteggio max 15punti

NOTE ESPLICATIVE DEGLI ASPETTI VALUTATI E DEL PROCESSO DI VALUTAZIONE

La valutazione di questo criterio sarà effettuata considerando il numero di anni interi in cui il concorrente ha maturato esperienza nella gestione di servizi analoghi a quelli previsti in concessione. L'assegnazione del punteggio avverrà come segue:

- 1. **Definizione di "servizi analoghi"**: Saranno considerati analoghi quei servizi che presentano similitudini con gli obiettivi e le attività descritte nel bando di gara, con particolare riferimento a:
 - o Gestione di ristoranti, locali di ristorazione con servizio al tavolo o attività similari che includano la somministrazione di alimenti e bevande.
 - Strutture che integrino servizi di ristorazione con un'offerta enogastronomica legata alla valorizzazione di prodotti tipici o a km zero.
 - Attività ricettive che comprendano un servizio di ristorazione strutturato (es. agriturismi con ristorazione aperta al pubblico).
- 2. **Documentazione richiesta**: Il proponente dovrà fornire documentazione probatoria che attesti chiaramente le esperienze dichiarate, inclusi contratti, certificati di buon esito o altri documenti equivalenti, specificando:
 - L'attività svolta.
 - Il periodo (data di inizio e fine).
 - La conformità con quanto richiesto dal bando con particolare riferimento a esperienze in ambito enogastronomico legate alla valorizzazione di prodotti tipici o a km zero.

3. Attribuzione del punteggio:

- o Verranno attribuiti **3 punti per ogni anno intero di esperienza** comprovata.
- Saranno conteggiati esclusivamente gli anni completati entro i cinque anni precedenti alla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

4. Modalità di calcolo:

o Il punteggio massimo assegnabile per questo criterio è pari a **15 punti**.

5. Criteri di esclusione:

- o Non saranno valutate esperienze che non risultino supportate dalla documentazione richiesta.
- o Esperienze non conformi a quanto descritto non verranno prese in considerazione.

2.1 Criterio: Descrizione delle attività previste per il ristorante e il locale abitativo - Punteggio max 30

La valutazione di questo criterio si concentrerà sulla capacità del proponente di elaborare un progetto integrato che, attraverso le attività pianificate, risponda agli obiettivi di valorizzazione della cultura locale, della cucina piemontese e dell'utilizzo di prodotti a km zero. Inoltre, si

Provincia di Torino

COD. AVV. POST. 10094

considererà in via residuale la capacità di massimizzare l'utilizzo del locale abitativo situato al secondo piano, integrandolo nella visione imprenditoriale.

Modalità di valutazione

1. Valorizzazione della cucina piemontese e dei prodotti locali:

- Il proponente deve descrivere in modo dettagliato come le attività ristorative contribuiranno alla promozione della cucina tradizionale piemontese, evidenziando l'inclusione di piatti tipici e l'utilizzo di ingredienti locali, stagionali e sostenibili.
- o La proposta sarà valutata in base a:
 - L'impegno a utilizzare fornitori locali per garantire prodotti a km zero.
 - La presenza di innovazioni culinarie che reinterpretano la tradizione piemontese mantenendo un legame con la cultura locale.
 - L'organizzazione di eventi enogastronomici tematici, degustazioni, o collaborazioni con produttori locali per promuovere le eccellenze del territorio.

2. Attività integrative per migliorare l'offerta ristorativa:

- Saranno analizzate le iniziative proposte per arricchire l'esperienza dei clienti, ad esempio:
 - Menù personalizzati o degustazioni tematiche.
 - Offerte per specifiche esigenze alimentari (vegetariani, vegani, ecc.), pur rispettando la tradizione locale.
 - Iniziative educative o dimostrative, come corsi di cucina, workshop o giornate a tema per coinvolgere il pubblico.

3. Valorizzazione e gestione del locale abitativo al 2° piano:

- o Il proponente deve indicare come intende utilizzare il locale abitativo in modo sinergico rispetto all'attività del ristorante. Saranno considerati:
 - Opzione Bed & Breakfast: Piano per accogliere ospiti con un'offerta integrata (es. soggiorno con colazione tradizionale a base di prodotti locali).
 - **Utilizzo per eventi privati**: Spazio per meeting, cene riservate o degustazioni private, in continuità con l'esperienza del ristorante.
 - Uso personale o gestionale: Se destinato a supportare la gestione, come alloggio per lo staff o deposito per le attività principali, deve essere motivato chiaramente con indicazioni dei benefici.
 - Altri utilizzi rispondenti alle previsioni del bando,

4. Innovazione e creatività nella proposta:

- Verranno premiate proposte innovative che integrano tecnologie o soluzioni moderne, ad esempio:
 - Creazione di un menù digitale interattivo con storie sui piatti e sugli ingredienti.
 - Iniziative per ridurre gli sprechi alimentari e sensibilizzare la clientela sulla sostenibilità.

Documentazione richiesta

- Elaborato testuale che descriva le attività pianificate e le modalità di integrazione con gli obiettivi del bando.
- Eventuali schemi, planimetrie o immagini per illustrare l'utilizzo del locale abitativo.



Provincia di Torino

COD. AVV. POST. 10094

• Descrizione di partnership con fornitori locali o produttori.

Attribuzione del punteggio

- La commissione assegnerà un punteggio basato sulla completezza, coerenza e innovatività della proposta, considerando:
 - Originalità delle attività proposte.
 - Coerenza con gli obiettivi di promozione del territorio e delle tradizioni locali.
 - Fattibilità e impatto delle attività descritte.

2.2 Criterio: Piano di miglioramento e utilizzi innovativi dell'immobile a carico del concessionario - Punteggio max 15

La valutazione di questo criterio si basa sulla capacità del proponente di proporre interventi e idee innovative per migliorare l'immobile oggetto della concessione. Gli interventi, che dovranno essere interamente a carico del concessionario, saranno valutati in relazione alla loro fattibilità, all'impatto sull'efficienza gestionale, sull'attrattività dell'attività e sulla sostenibilità ambientale, in coerenza con gli obiettivi del bando.

Modalità di valutazione

1. Proposte di miglioramento dell'immobile:

- Saranno considerate proposte per interventi materiali volti a migliorare le condizioni funzionali, estetiche e strutturali dell'immobile, come:
 - Restauri o interventi per valorizzare elementi storici o architettonici.
 - Ottimizzazioni degli spazi interni per migliorare l'efficienza operativa del ristorante.
 - Creazione di spazi polifunzionali per eventi, workshop o degustazioni.

2. Proposte innovative per l'utilizzo degli spazi:

- Progetti che introducano nuove modalità di utilizzo degli spazi saranno particolarmente apprezzati, come:
 - Trasformazione di aree interne per attività accessorie.
 - Creazione di spazi tematici legati alla cultura locale, ad esempio esposizioni temporanee di prodotti tipici o artigianali.

3. Investimenti immateriali:

- Interventi che includano tecnologie o soluzioni innovative per migliorare la gestione e l'esperienza dei clienti:
 - Implementazione di un sistema digitale per le prenotazioni e la gestione degli ordini.
 - Installazione di strumenti per monitorare l'efficienza energetica e ridurre i consumi.
 - Progetti per migliorare la connessione con la comunità locale tramite strumenti digitali o piattaforme interattive.

4. Sostenibilità ambientale:

- Interventi che riducano l'impatto ambientale dell'attività, tra cui:
 - Installazione di tecnologie per ridurre il consumo energetico.
 - Utilizzo di materiali ecologici per le ristrutturazioni.
 - Altre iniziative correlate allo specifico criterio.

 $00_DISCIPLINARE$ DI GARA san roch.docx

Provincia di Torino

COD. AVV. POST. 10094

5. Attrattività e coinvolgimento del territorio:

- Saranno valutati positivamente interventi che aumentano l'attrattività dell'immobile per il pubblico e la comunità locale, come:
 - Creazione di partnership con artisti o artigiani locali per arredare gli spazi con opere personalizzate.
 - Organizzazione di iniziative culturali ed enogastronomiche legate al territorio.

Documentazione richiesta

- Elaborato tecnico che descriva gli interventi proposti, con eventuali schemi di utilizzo degli spazi.
- Indicazioni sui materiali, tecnologie o fornitori locali che verranno utilizzati.

Attribuzione del punteggio

- La commissione assegnerà fino a 15 punti, considerando:
 - o Innovatività e originalità delle proposte.
 - Fattibilità tecnica ed economica degli interventi.
 - o Impatto sugli obiettivi del bando, in particolare efficienza, attrattività e sostenibilità.
 - o Benefici attesi per il territorio e per l'esperienza dei clienti.

2.3 Criterio: Promozione e Marketing - Punteggio max 10

La valutazione di questo criterio si concentra sulla qualità e sulla completezza della strategia di promozione proposta, con particolare riferimento alla capacità di attrarre turisti, promuovere il territorio e creare sinergie con le realtà locali. L'obiettivo è incentivare piani di marketing che favoriscano l'identità locale, aumentino la visibilità dell'attività e generino un impatto positivo sul tessuto economico e culturale.

Modalità di valutazione

1. Strategia di promozione del ristorante:

- La strategia dovrà evidenziare iniziative mirate a promuovere il ristorante come punto di riferimento per la cucina piemontese e le esperienze enogastronomiche locali. Saranno valutati:
 - Campagne di comunicazione tradizionale e digitale (social media, sito web, pubblicità locale).
 - Collaborazioni con piattaforme turistiche o applicazioni per la prenotazione e la recensione di ristoranti.
 - Utilizzo di storytelling per valorizzare la storia e l'autenticità del ristorante e dei suoi prodotti.

2. Attrazione di turisti e promozione del territorio:

- Saranno considerate le azioni proposte per attirare visitatori, tra cui:
 - Organizzazione di eventi a tema enogastronomico (degustazioni, cene storiche, showcooking).
 - Proposte di itinerari turistici che includano il ristorante come tappa fondamentale
 - Iniziative rivolte a turisti internazionali, come menù in lingua o pacchetti esperienziali dedicati.



Provincia di Torino

COD. AVV. POST. 10094

3. Collaborazioni con le realtà locali:

- Il proponente deve dimostrare l'intenzione di coinvolgere produttori, artigiani e artisti locali nella strategia di promozione. Saranno apprezzate:
 - Partnership per l'acquisto e la promozione di prodotti artigianali o tipici.
 - Coinvolgimento di artisti locali per mostre, installazioni o performance presso il ristorante.
 - Creazione di mercatini o esposizioni temporanee per valorizzare le eccellenze locali.

4. Creazione di pacchetti turistici integrati:

- Le proposte che prevedono pacchetti turistici integrati saranno premiate, come:
 - Accordi con strutture ricettive per offrire soluzioni di soggiorno e ristorazione combinate.
 - Collaborazioni con guide turistiche per percorsi esperienziali (visite ai produttori locali, trekking con degustazione, ecc.).
 - Promozione di itinerari culturali che includano il ristorante come punto di ristoro e scoperta del territorio.

5. Innovatività delle iniziative di marketing:

- Saranno valutate positivamente idee creative e tecnologicamente avanzate, come:
 - Uso di realtà aumentata o virtual tour per promuovere l'esperienza del ristorante.
 - Creazione di contenuti interattivi o video promozionali che raccontino la cucina e il territorio.
 - Introduzione di programmi di fidelizzazione per i clienti, integrati con app o strumenti digitali.

Documentazione richiesta

- Piano di marketing dettagliato che includa obiettivi, target, strategie e strumenti utilizzati.
- Descrizione delle collaborazioni con realtà locali e dei pacchetti turistici proposti.
- Cronoprogramma delle attività promozionali.

Attribuzione del punteggio

- La commissione assegnerà fino a **10 punti**, considerando:
 - o Completezza e coerenza della strategia di promozione.
 - o Impatto previsto sulla visibilità del ristorante e sul territorio.
 - Qualità e innovatività delle iniziative proposte.
 - Capacità di creare sinergie con le realtà locali.

2.4 Criterio: Aspetti Organizzativi e Gestionali - Punteggio max 15

La valutazione di questo criterio si basa sulla capacità del proponente di elaborare un piano gestionale solido e dettagliato, che garantisca l'efficienza operativa dell'attività, il rispetto delle normative vigenti e l'erogazione di un servizio di alta qualità. Sarà considerata la chiarezza nella definizione dell'organizzazione del personale, del gruppo di lavoro previsto, nella gestione degli spazi e nel mantenimento degli standard di sicurezza e igiene.

Modalità di valutazione

Provincia di Torino

COD. AVV. POST. 10094

1. Organizzazione del personale:

- Il proponente deve descrivere:
 - Qualifiche richieste: Profilo professionale richiesto per ciascun ruolo (es. chef, personale di sala, addetti alla manutenzione), con particolare attenzione all'esperienza nella ristorazione e alla conoscenza delle tradizioni culinarie piemontesi.
 - Piano di formazione: Iniziative di formazione continua per migliorare le competenze del personale, come corsi su tecniche culinarie locali, sostenibilità ambientale, o gestione della clientela.
 - **Numero di addetti previsti**: Pianificazione delle risorse umane in base alle esigenze operative, inclusa la gestione dei picchi stagionali.

2. Piano di gestione operativa:

- La proposta deve fornire un piano dettagliato per la gestione quotidiana delle attività, includendo:
 - Orari di apertura e chiusura: Pianificazione degli orari in modo da rispondere alle esigenze della clientela e rispettare le normative locali.
 - Gestione degli spazi: Descrizione delle modalità di utilizzo degli ambienti, garantendo efficienza e comfort per i clienti e lo staff.
 - Ottimizzazione delle risorse: Piano per ridurre sprechi e inefficienze, come il monitoraggio delle scorte alimentari o l'uso di tecnologie per migliorare il servizio.

3. Manutenzione ordinaria e straordinaria:

- Sarà valutato il piano di manutenzione proposto per garantire il mantenimento degli standard di efficienza e decoro dell'immobile da svilupparsi in coordinamento con quello previsto dalla documentazione di gara:
 - Manutenzione ordinaria: Frequenza e modalità degli interventi, come pulizie, controllo degli impianti e piccoli interventi di riparazione.
 - Manutenzione straordinaria: Programmazione di interventi di maggior portata, come aggiornamenti tecnologici o adeguamenti strutturali.

4. Gestione della sicurezza e dell'igiene:

Sarà valutata la descrizione del piano relativo alla sicurezza e dell'igiene in relazione alle normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e igiene alimentare: es. misure di sicurezza da adottarsi; tecniche e modalità di implementazione in materia di igiene alimentare piano HACCP ecc.; formazione prevista sulla sicurezza.

Documentazione richiesta

- Organigramma con l'indicazione dei ruoli e delle qualifiche richieste.
- Eventuali piani o certificazioni relative al personale. agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria aggiuntiva rispetto a quella prevista dall'avviso;
- Descrizione delle principali misure di sicurezza e delle procedure igieniche adottate.

Attribuzione del punteggio

- La commissione assegnerà fino a **15 punti**, considerando:
 - Completezza e chiarezza dell'organizzazione operativa.
 - o Efficacia delle misure per garantire l'efficienza e la sicurezza dell'attività.
 - o Capacità di integrare formazione e sviluppo delle competenze per il personale.

Provincia di Torino

COD. AVV. POST. 10094

o Solidità del piano di manutenzione e gestione degli spazi.

11. INDIVIDUAZIONE DEL CONTRAENTE

- a. Ricevute tutte le offerte nei tempi prescritti, il giorno 03/03/2025 dalle ore 10:00 presso la Casa Comunale, in Via Francesco Marchini 1, 10094 Giaveno (TO), la Commissione di gara, appositamente costituita, procederà, in seduta pubblica, all'apertura dei plichi, all'esame ed alla verifica della documentazione contenuta nella Busta A, salva la possibilità di attivare il soccorso istruttorio secondo quanto previsto dal presente disciplinare.
- b. La medesima Commissione procederà, in seduta pubblica, all'apertura della Busta B dei concorrenti ammessi, al fine di verificare la presenza e la completezza del relativo contenuto, salva la possibilità di attivare il soccorso istruttorio secondo quanto previsto dal presente disciplinare.
- c. Successivamente, in seduta riservata, la Commissione esaminerà i progetti e, di seguito attribuirà i punteggi, secondo quanto indicato dal presente Avviso ed alle disposizioni di gara e capitolato.
- d. Terminata l'attribuzione dei punteggi relativi agli elementi qualitativi, la Commissione procederà, in seduta pubblica, a rendere note eventuali esclusioni e a dare lettura dei punteggi attribuiti; in seduta pubblica, la Commissione aprirà la Busta C "Offerta economico", verificherà la presenza e la completezza del relativo contenuto e, salve le ipotesi di soccorso istruttorio, darà in ogni caso lettura dell'Offerta Economico. Seguirà il calcolo del punteggio relativo all'Offerta Economico secondo quanto indicato al punto 10 del presente Avviso.
- e. Il punteggio in questione sarà reso noto dalla Commissione in seduta pubblica, con contestuale comunicazione dei punteggi complessivi ed individuazione della migliore offerta.
- f. Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio, complessivo, ma punteggi differenti per gli elementi qualitativi e l'offerta economico, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio sugli elementi qualitativi.
- g. Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per gli elementi qualitativi e l'offerta economico, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.
- h. Individuata la migliore offerta, l'Ente concedente formalizzerà la determina di aggiudicazione condizionando l'efficacia del provvedimento al buon esito della verifica del possesso dei requisiti dichiarati dall'aggiudicatario in sede di gara, nonché alla presentazione, da parte dell'aggiudicatario di tutta la documentazione prevista ai fini contrattuali e gestionali.

In caso di unico concorrente:

- non si procederà all'attribuzione di alcun punteggio; tuttavia, la proposta progettuale sarà comunque valutata nel suo insieme e non sarà aggiudicata ove ritenuta complessivamente non adeguata;
- non troveranno applicazione le clausole "a pena di esclusione" previste nel presente Avviso (e, in relazione alle carenze riscontrate, si inoltrerà richiesta di integrazione) ad eccezione dei seguenti casi, nei quali sarà comunque disposta l'esclusione del concorrente:
- assoluta assenza del progetto imprenditoriale;



Provincia di Torino

- indicazione, nell'ambito dell'Offerta economico, di un valore di canone inferiore al minimo previsto a base d'asta e/o di un valore per l'acquisto dei beni mobili e delle attrezzature inferiore al minimo previsto a base d'asta;
- assoluta assenza del Piano Economico Finanziario.

Le date delle sedute pubbliche non consecutive verranno pubblicate sul sito internet del Comune. Il concorrente potrà assistere alle sedute pubbliche direttamente ovvero tramite un incaricato munito di delega.

12. ELEMENTI ESSENZIALI DEL RAPPORTO CONCESSORIO

Si riportano di seguito alcuni elementi essenziali del rapporto concessorio:

dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del contratto, pena la decadenza dall'aggiudicazione, l'operatore economico aggiudicatario deve presentare tutti i documenti necessari alla stipula del contratto, nei tempi (comunque non superiori a 30 giorni) e secondo le modalità richieste dal competente organo dell'ente concedente; in particolare l'aggiudicatario dovrà:

- Fornire la prova documentale di tutti i requisiti previsti per la partecipazione alla presente gara, per quanto di sua competenza;
- Iscrizione alla Camera di Commercio Industria, Artigianato ed Agricoltura, o altri registri
 pubblici riconosciuti per attività compatibili con quelle oggetto della presente procedura,
 che non si trovino in alcuna delle cause di esclusione previste dalla normativa vigente per
 la stipulazione di contratti con pubbliche amministrazioni e/o che non si trovino in
 situazioni di morosità nei confronti dell'Amministrazione Comunale
- Presentare la garanzia definitiva con le modalità di cui al presente disciplinare ed al capitolato;
- Nel caso di aggiudicazione a soggetti partecipanti in forma associata (non costituiti): presentare la scrittura privata autenticata;
- Firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno resi noti con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'ente concedente potrà procedere alla dichiarazione di decadenza dall'aggiudicazione e all'affidamento all'eventuale concorrente che segue in graduatoria.

NB

L'aggiudicatario ha la facoltà di costituire una società di scopo nelle forme consentite dalla legge, anche in forma consortile, previa autorizzazione del Comune subordinata alla verifica del possesso, in capo a tutti i soggetti partecipanti, dei requisiti di cui agli artt. 94 e 95 D. Lgs. n. 36/2023.

Resta salva la previsione che l'eventuale nuovo soggetto giuridico costituito deve essere compatibile con le finalità, gli scopi e gli obiettivi di progetto e del presente avviso.

Tale facoltà potrà essere esercitata prima della stipula dell'atto concessorio/contratto di locazione – ed in tal caso il contraente sarà il soggetto giuridico stesso e a quest'ultimo dovrà essere intestata la cauzione definitiva – ovvero dopo la stipula;



Provincia di Torino

non sussiste alcun obbligo o impegno nei confronti degli offerenti o di altri soggetti da parte del Comune di Giaveno, che si riserva, in ogni caso, di non procedere all'aggiudicazione, a suo insindacabile giudizio, per qualsiasi motivo di pubblico interesse, compreso il verificarsi di vizi procedurali, e nulla sarà dovuto ai concorrenti, in tale evenienza.

In caso di rinuncia, o qualora il contraente designato, in assenza di giustificato motivo, non dovesse presentarsi nel giorno fissato per la stipula della concessione, e in ogni altra ipotesi di mancata stipula per fatto dell'aggiudicatario, quest'ultimo decadrà da ogni diritto; in tale evenienza, il Comune si riserva la facoltà, a sua discrezione, di aggiudicare ai successivi concorrenti scorrendo la graduatoria, o di attivare una nuova procedura;

a garanzia di tutti gli oneri derivanti dalla concessione, ivi compresi la corretta esecuzione del piano di adeguamento e miglioramento e del pagamento del canone, il contraente dovrà presentare:

➤ in occasione e ai fini della stipula dell'atto/contratto:

a) una prima cauzione definitiva della durata di 60 mesi dalla sottoscrizione della concessione nelle modalità previste dalla documentazione di gara, salvo eventuali proroghe, nella misura: 1) il 10% dell'ammontare degli investimenti obbligatori previsti (lavori compensativi) e 2) dell'importo corrispondente ai canoni senza abbattimento degli stessi rispetto ai valori dichiarati dall'ufficio tecnico per il periodo garantito (60 mesi), il riferimento è pertanto al valore annuo di euro 22.464,00.

Ai fini dei contenuti delle condizioni e delle clausole di garanzia si fa riferimento a quanto previsto in materia dal codice dei contratti pubblici di cui al d.lgs. 36/2023. La suddetta garanzia potrà essere oggetto di una o più cauzioni che, saranno svincolate solo alla data di emissione della seconda cauzione definitiva per l'eventuale periodo successivo al minimo contrattuale previsto;

> contestualmente alla stipula ovvero entro trenta giorni dalla stipula dell'atto di concessione:

b) adeguate garanzie, per tutta la durata della concessione, per la copertura dei rischi previsti dal capitolato con particolare riguardo: a) Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per eventuali danni a persone e a cose, ivi compreso il Comune proprietario e quale soggetto concedente; b) Responsabilità Civile verso Prestatori d'Opera (RCO); c) Rischio incendio e altri danni subiti dai beni (immobili e mobili) condotti e custoditi in concessione: rischio locativo (somma assicurata non inferiore a valore ricostruzione a nuovo); Ricorso terzi (qualora non sia garantito mediante copertura assicurativa della responsabilità civile verso terzi); Fenomeno elettrico.

> alla scadenza del periodo di 60 mesi dalla sottoscrizione della concessione salvo eventuali proroghe:

c) la seconda cauzione definitiva, che dovrà prevedere:

• una validità pari alla durata residua della concessione per il 10% dell'importo dei canoni senza abbattimento degli stessi rispetto ai valori dichiarati dall'ufficio tecnico dovuti per la durata residua della concessione. La garanzia in questione sarà progressivamente svincolata nel corso degli anni in funzione della progressiva riduzione del valore complessivo dei canoni dovuti.

Con specifico riferimento alla cauzione definitiva, si precisa che la stessa potrà essere prestata a mezzo di fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da soggetti qualificati.

Sono posti a carico del contraente il pagamento di tutte le tasse, imposte di esercizio della gestione, nonché le ulteriori tasse e imposte locali e nazionali di qualsiasi natura gravanti sull'Immobile.



Provincia di Torino

COD. AVV. POST. 10094

13. CHIARIMENTI

Eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul contenuto della documentazione, ai quali il Responsabile del Procedimento risponderà entro la data del **21/02/2025**, potranno essere inoltrati fino al **14/02/2025**. I quesiti dovranno pervenire, esclusivamente per iscritto ed in lingua italiana, all'indirizzo di posta elettronica <u>appalticontratti@comune.giaveno.to.it</u>

14. COMUNICAZIONI

Salvo quanto disposto al precedente punto "Chiarimenti", tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra ente concedente e candidati/operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all'indirizzo di posta elettronica certificata indicato dal concorrente, il cui utilizzo sia stato espressamente autorizzato dal candidato.

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC o problemi temporanei nell'utilizzo di tale forma di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate al responsabile del procedimento, diversamente l'amministrazione declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

15. CAUSE DI ESCLUSIONE

I plichi e le buste contenenti le offerte dovranno essere presentati nei termini e con le modalità previste nel presente disciplinare: si darà luogo all'esclusione dalla gara di quelle offerte che manchino di documenti o formalità o che comunque risultino incomplete o irregolari, fatte salve le ipotesi di soccorso istruttorio previste nel presente disciplinare.

Sono esclusi i soggetti che non risultino in possesso dei requisiti minimi di cui alla presente procedura.

Sono altresì esclusi i concorrenti che presentano offerte parziali, condizionate o comunque espresse in modo indeterminato.

L'offerta economica presentata in maniera difforme o incompleta rispetto a quanto previsto nella presente lettera di invito è causa di esclusione immediata dalla gara.

Fatta salva l'ipotesi di falsità, l'omissione totale o la carenza sostanziale di anche solo una delle dichiarazioni previste nella presente procedura comporteranno l'esclusione immediata dalla gara.

Non sono ammesse, e quindi immediatamente escluse dalla gara, le offerte (I.V.A. esclusa) in diminuzione rispetto all'importo posto a base d'asta soggetto a rialzo.

Le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere redatti rigorosamente in lingua italiana o corredati di traduzione certificata, conforme al testo originale, dalla competente rappresentanza diplomatica, consolare o da un traduttore ufficiale: la mancata redazione in lingua italiana comporta l'esclusione dalla gara.

I concorrenti sono altresì esclusi nel caso in cui non abbiano reso, regolarizzato o integrato la documentazione essenziale di gara ai sensi di quanto previsto per il soccorso istruttorio.

16. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali forniti ai fini della partecipazione alla presente procedura sono raccolti e trattati nell'ambito del medesimo procedimento, in conformità a quanto previsto dall'informativa ex art. 13 Regolamento UE 2016/679.

Per informazioni o ulteriori richieste in merito alla presente è possibile contattare:



Provincia di Torino COD. AVV. POST. 10094

- Dott. Luca Gerbino 0119326432 luca.gerbino@comune.giaveno.to.it
- Dott.ssa Alessia Cinato 0119326457 alessia.cinato@comune.giaveno.to.it
- Dott.ssa Selene Pasqualone 0119326476 selene.pasqualone@comune.giaveno.to.it

Il Responsabile di Area

(Dott. Luca GERBINO)

Firmato in originale