

AVVISO PUBBLICO PER LA CONCESSIONE DI VALORIZZAZIONE DEI LOCALI SAN ROCH

Disciplinare capitolato tecnico

Sommario

ART.1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE	2
ART. 2 - INDIVIDUAZIONE DELL'IMMOBILE.....	2
ART. 3 - DESTINAZIONE D'USO - UTILIZZO DELL'IMMOBILE	2
ART. 4 - OBIETTIVI E FINALITÀ.....	2
ART. 5 - DURATA DELLA CONCESSIONE.....	3
ARTICOLO 5 BIS - ESTENSIONE DELLA CONCESSIONE PER INVESTIMENTI MIGLIORATIVI.....	3
ART. 6 - INVESTIMENTI DI COMPENSAZIONE A CARICO DELL'ASSEGNETARIO	4
Articolo 6 bis - Approvazione del progetto esecutivo per lavori di adeguamento	5
ART. 7 – CANONE DI CONCESSIONE.....	5
Articolo 7 bis - Riduzione del Canone di Concessione per Investimenti. Errore. Il segnalibro non è definito.	
ART. 8 – ATTREZZATURE E BENI MOBILI.....	6
ART. 9 – SOPRALLUOGO.....	7
ART. 10 - CONSEGNA LOCALI	7
ART. 11 - OBBLIGHI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO	7
ART. 12 - REGOLAMENTO DI UTILIZZO ED ORARI	8
ART.13 – TUTELA DELLA QUIETE URBANA E DEI RESIDENTI DEL CENTRO STORICO.....	8
ART. 14 - CARTA DEI SERVIZI.....	9
ART. 15 – SOGGETTI AMMISSIBILI	9
ART. 16 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.....	10
ART. 17 - ASSICURAZIONI E GARANZIE	13
ART. 18 - PENALITÀ'	15
ART. 19 – CONTROLLI E VIGILANZA	15
ART. 20 - RESTITUZIONE DEI LOCALI.....	15
ART. 21 - RISOLUZIONE ANTICIPATA DELLA CONVENZIONE.....	15
ART. 22 - CESSIONE DI CONTRATTO	16
ART. 23 – CONSERVAZIONE DELL'EQUILIBRIO CONTRATTUALE.....	16
ART. 24 - RESPONSABILITÀ' CIVILISTICHE E PENALI.....	16
ART. 25 – SICUREZZA.....	16
ART. 26 - SPESE CONTRATTUALI - IMPOSTE E TASSE	17
ART. 27 – CONTROVERSIE	17
ART. 28 – ALLEGATI	17

ART.1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

1. Il Comune di Giaveno indice una procedura ad evidenza pubblica con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per la concessione di valorizzazione pluriennale dell'immobile di proprietà comunale situato in Piazza San Rocco 7, in Giaveno, noto come "Ristorante San Roch" ai sensi dell'art. 3-bis del D.l n. 351/2001, convertito con legge n.420/2001.
2. E' incluso nel contratto la vendita delle attrezzature e dei mobili inventariati nello stato d'uso in cui si trovano.
3. Oggetto della presente concessione è pertanto la valorizzazione dell'immobile e l'utilizzo del medesimo nel rispetto degli oneri e delle prescrizioni previste dal presente disciplinare ed i suoi allegati.

ART. 2 - INDIVIDUAZIONE DELL'IMMOBILE

1. Il Comune di Giaveno è proprietario di locali distribuiti su più piani meglio conosciuti come "ristorante San Roch", ubicati nel fabbricato presente in via San Rocco/angolo Via Parco Abbaziale a destinazione commerciale nella seguente consistenza:
 - locale ristorante superficie netta mq 219,98 = volume 588,31 mc così suddivisi:
 - o piano interrato: cantina e centrale termica sup. mq 28,09 (21,01+7,08) = volume mc 70,22
 - o piano terra: cucina dispensa, sala pranzo attesa wc mq 141,12 (43,18+97,94) = volume mc 381,01.
 - o piano primo: sala pranzo mq 50,77; = mc 137,08.
 - locale abitativo al 2° piano di superficie netta 72,94 mq = volume 196,94 mc.
2. I locali sono catastalmente individuati secondo i seguenti riferimenti:
 - Fg. 82, n. 95, sub. 12 e n. 98 sub 1 di mq. 178.
 - F. 82, n. 98 sub 2 e n. 158 sub 3.

ART. 3 - DESTINAZIONE D'USO - UTILIZZO DELL'IMMOBILE

1. L'immobile potrà essere destinato ad attività di pubblico esercizio, configurabile come "attività di ristorazione tradizionale - tipologia 4 - regolamento 2/R D.P.G.R. 03/03/2008' e dovrà rispondere ai requisiti igienico-sanitari, ambientali, edilizi, morali e professionali ai sensi della L.R. 29.12.2006 n. 38 e della D.G.R. 8 febbraio 2010 n. 85-13268 e s.m.i. e art. 71 D.Lgs 59/2010.
2. Il locale abitativo, situato al secondo piano dell'immobile, è destinato a supportare l'attività principale del ristorante, potendo essere utilizzato, ad esempio, per attività di B&B o altre forme di ospitalità complementari o utilizzo proprio del soggetto concessionario.
3. È vietato subaffittare o trasferire la gestione del locale senza il consenso esplicito del Comune di Giaveno, salvo per variazioni societarie o cessioni di ramo d'azienda che siano preventivamente approvate dall'amministrazione comunale.

ART. 4 - OBIETTIVI E FINALITÀ

1. L'obiettivo previsto dalla presente procedura è altresì quello di sostenere un progetto imprenditoriale che non solo garantisca l'autosufficienza economica, ma che contribuisca attivamente alla promozione delle tradizioni, della cultura locale e delle produzioni tipiche del territorio. La concessione non comporterà alcun onere a carico del Comune.
2. La gestione dovrà quindi essere orientata a un approccio multifunzionale, con l'obiettivo di contribuire significativamente alla rigenerazione del centro storico di Giaveno, promuovendo la crescita culturale, sociale ed economica in armonia con i principi di sostenibilità e inclusione sociale.
3. Obiettivi specifici della gestione:
 - **valorizzazione enogastronomica:** promuovere un ristorante di qualità che metta in risalto i prodotti tipici locali e la cucina piemontese, con un'attenzione particolare all'innovazione culinaria e alla sostenibilità ambientale, incentivando l'uso di prodotti a km zero e/o tipici del territorio regionale;

- **attrattività turistica:** aumentare l'attrattiva turistica di Giaveno, posizionando il ristorante come punto di riferimento per appassionati di enogastronomia e turisti in cerca di esperienze autentiche;
 - **promozione del territorio:** favorire la promozione del territorio di Giaveno e delle sue eccellenze, attraverso collaborazioni con realtà locali e la creazione di pacchetti turistici integrati;
 - **valorizzazione del patrimonio storico-culturale:** preservare e valorizzare il patrimonio storico e culturale locale, integrandolo nell'esperienza culinaria e, laddove possibile, organizzando eventi a tema che coinvolgano la comunità;
 - **partecipazione della comunità:** stimolare la partecipazione attiva della comunità locale, offrendo opportunità di formazione, impiego e collaborazioni con artigiani, produttori e artisti del territorio.
 - **sostenibilità economica:** garantire una gestione economica sostenibile, che mantenga elevati standard di qualità del servizio e valorizzi le risorse locali, senza gravare sul bilancio comunale.
4. Obiettivi di sviluppo economico locale:
- **benessere della comunità:** promuovere il benessere della comunità attraverso iniziative di inclusione sociale, eventi culturali e attività rivolte ai cittadini.
 - **sviluppo economico:** sostenere lo sviluppo economico locale, favorendo l'occupazione e la creazione di nuove opportunità di business.
 - **innovazione tecnologica:** Implementare tecnologie innovative per la gestione del ristorante, la promozione del territorio e la comunicazione con i clienti.

ART. 5 - DURATA DELLA CONCESSIONE

1. La concessione ha decorrenza dalla data della consegna della struttura e massima pari ad anni 15 (quindici). È escluso il tacito rinnovo.
2. 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 nelle modalità previste dal presente disciplinare. Compatibilmente con quanto previsto dal vigente quadro legislativo i relativi termini di concessione del bene potranno trovare disponibilità fino ad un massimo di 50 anni, così come previsto dalla normativa in materia di concessione e valorizzazione. Tale proroga dovrà trovare equa giustificazione all'interno di un apposito quadro economico capace di evidenziare il completo ammortamento di tutti i costi ipotizzati e l'equa remunerazione di tutti i possibili ulteriori costi.
3. Alla scadenza della presente concessione In caso di pubblicazione di un nuovo bando 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.
4. 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. L'esercizio di detto diritto è subordinato alla partecipazione alla gara con presentazione di valida offerta.

ARTICOLO 5 BIS - ESTENSIONE DELLA CONCESSIONE PER INVESTIMENTI MIGLIORATIVI

1. La proroga o estensione temporale della concessione, come stabilito nel precedente articolo, si applica di norma solo per gli interventi che garantiscano un miglioramento funzionale dell'immobile, un adeguamento alle normative vigenti, miglioramenti sotto il profilo della sostenibilità energetica e ambientale, nonché un incremento del valore dell'immobile coerente con gli obiettivi della concessione e del progetto imprenditoriale approvato.
2. A mero titolo esemplificativo ma non esaustivo sono ritenuti interventi ammissibili così come di seguito specificati:
 - a. miglioramento funzionale: interventi che ottimizzano l'utilizzo degli spazi e delle infrastrutture esistenti per aumentare l'efficienza operativa o migliorare la fruibilità da parte del pubblico;
 - b. adeguamento normativo: aggiornamenti strutturali, tecnologici o di servizio che sono necessari per conformarsi alle leggi e regolamenti vigenti a livello locale, nazionale o comunitario;

- c. sostenibilità energetica e ambientale: implementazioni che riducono l'impronta ecologica dell'attività, incluse soluzioni per l'efficienza energetica, l'uso di risorse rinnovabili, la riduzione dei rifiuti e il miglioramento della gestione delle risorse naturali;
 - d. incremento del valore immobiliare: interventi che accrescono il valore di mercato dell'immobile, migliorando aspetti quali estetica, storicità, e attrattiva commerciale, in linea con i principi di valorizzazione del territorio e integrazione con il tessuto urbano e culturale locale.
3. Ai fini dell'ottenimento della proroga il concessionario dovrà presentare una richiesta formale, accompagnata da un piano dettagliato degli interventi proposti, che includa studi di fattibilità, progetti tecnici approvati, e un'analisi dettagliata degli impatti previsti in termini di miglioramento funzionale, adeguamento normativo, sostenibilità energetica e ambientale e incremento del valore immobiliare.
 4. La durata della proroga concessa sarà direttamente proporzionale al periodo di ammortamento degli investimenti, calcolato sulla base della vita economica degli interventi realizzati e del ritorno sull'investimento previsto. Saranno presi in considerazione unicamente investimenti che superano il valore minimo di 30.000 euro, e che mostrano un ritorno sull'investimento:
 - per beni mobili - entro i primi cinque anni dalla realizzazione; saranno presi in considerazione per proroghe della concessione fino a un massimo di 5 anni e comunque per un periodo non superiore alla vita utile degli interventi.
 - per interventi su beni immobili entro i primi dieci anni dalla realizzazione, saranno presi in considerazione per proroghe della concessione fino a un massimo di 10 anni o comunque per un periodo non superiore alla vita utile degli interventi.
 5. La richiesta sarà soggetta alla valutazione dell'Amministrazione Comunale, che considererà la coerenza degli interventi proposti con gli obiettivi di lungo termine del progetto imprenditoriale e il rispetto dei criteri di miglioramento stabiliti nel presente articolo.
 6. La proroga sarà concessa solo dopo l'approvazione formale del piano di interventi da parte dell'Amministrazione, mediante delibera di Giunta Comunale.
 7. Qualsiasi proroga concessa in base a questo articolo dovrà essere formalmente documentata e includerà specifiche riguardo alla durata della proroga e alle modifiche contrattuali correlate.
 8. L'Amministrazione si riserva il diritto di revocare la proroga concessa, qualora gli interventi realizzati non rispettino le condizioni approvate o non contribuiscano effettivamente agli obiettivi della concessione e del progetto imprenditoriale.

ART. 6 - INVESTIMENTI OBBLIGATORI DI COMPENSAZIONE A CARICO DELL'ASSEGATARIO

1. 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.
2. 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".
3. I lavori dovranno essere eseguiti in conformità agli elaborati tecnici approvati e rispettando i tempi stabiliti dalla documentazione del presente disciplinare.
4. In relazione alla tipologia ed entità dei lavori si stima che la conclusione di tutti i lavori previsti dovrà avvenire entro sei mesi dalla data di approvazione del progetto esecutivo decorrente dall'avvenuta comunicazione al concessionario della struttura, pena l'applicazione delle penali previste.
5. In caso di motivate ragioni tecniche estranee dalla volontà dell'operatore economico, l'Ente si riserva la facoltà di prorogare la tempistica di effettuazione delle opere e dei lavori richiesti o di rivalutare il piano di adeguamento e miglioramento predisposto, anche sulla base delle circostanze straordinarie e imprevedibili che possono sopraggiungere durante l'esecuzione dei lavori.
6. La supervisione, il collaudo e la direzione dei lavori saranno di competenza del Comune di Giaveno, tramite il proprio Ufficio Tecnico, per garantire che gli interventi siano realizzati in linea con gli obiettivi del progetto.

7. Alla scadenza della concessione, tutte le opere e le migliorie realizzate dall'assegnatario diventeranno proprietà esclusiva del Comune, contribuendo così al patrimonio pubblico e al beneficio della comunità di Giaveno.
8. L'aggiudicatario sarà inoltre responsabile dell'ottenimento delle necessarie autorizzazioni post-intervento per garantire l'agibilità continuativa del locale in conformità con le normative vigenti.
9. L'Ente non eseguirà sull'immobile alcuna opera di ultimazione, miglioria, manutenzione, bonifica, sgombero e smaltimento di rifiuti e materiali di qualsiasi genere.
10. Durante la validità della concessione, le parti potranno concordare ulteriori interventi di trasformazione dei locali, finalizzati all'introduzione di nuove attività compatibili con la destinazione d'uso prevista. Questi interventi dovranno sempre essere coerenti con i principi di rigenerazione urbana e valorizzazione culturale del territorio, ampliando le opportunità di utilizzo e valorizzazione dello spazio.
11. I costi stimati per l'adeguamento e l'ottimizzazione dei locali, pari a € 62.000,00 oltre iva, saranno riconosciuti come compensazione nel piano dei costi, con un ammortamento predisposto dall'aggiudicatario nel piano finanziario presentato in sede di gara.
12. Il concessionario potrà proporre e presentare all'Amministrazione progetti a suo carico di investimenti, opere, forniture e migliorie della struttura, che se approvate dall'Ente potranno comportare in base alla quantificazione dell'intervento una proroga della durata della concessione e una compensazione dell'importo sui canoni dovuti, i lavori dovranno rispettare gli elaborati tecnici e i tempi stabiliti dai progetti approvati.

ARTICOLO 6 BIS - APPROVAZIONE DEL PROGETTO ESECUTIVO PER LAVORI DI ADEGUAMENTO

1. Il Concessionario è tenuto a sviluppare entro tre mesi dalla consegna dell'immobile un progetto esecutivo ai sensi della normativa sui lavori pubblici di cui all'art. 41 del d.lgs. 36/2023 che dovrà includere piani tecnici dettagliati, una stima completa dei costi, un cronoprogramma per l'esecuzione dei lavori, e una documentazione che dimostri la conformità con tutte le normative applicabili.
2. Il progetto esecutivo dovrà essere presentato all'Amministrazione Comunale in forma completa, accompagnato da una richiesta formale di approvazione, che includa tutte le autorizzazioni preliminari necessarie secondo la legge vigente.
3. Una volta ricevuto, il progetto esecutivo sarà sottoposto a valutazione da parte degli uffici tecnici dell'Amministrazione Comunale.
4. La valutazione includerà la verifica della conformità del progetto con le normative locali, statali e ambientali, una revisione tecnica dei piani proposti.
5. L'approvazione del progetto esecutivo avviene tramite delibera di Giunta Comunale.
6. Il processo di approvazione può richiedere la presentazione del progetto in una seduta della giunta o di un comitato specifico incaricato di esaminare tali iniziative.
7. Il Concessionario sarà informato formalmente dell'esito dell'approvazione, comprese eventuali modifiche richieste o condizioni aggiuntive imposte per ottenere l'approvazione finale.
8. Con l'approvazione ottenuta, il Concessionario avrà l'autorizzazione a iniziare i lavori conformemente al cronoprogramma approvato.
9. Durante l'esecuzione dei lavori, l'Amministrazione si riserva il diritto di monitorare l'avanzamento del progetto e di effettuare ispezioni per verificare la conformità agli standard e specifiche approvate.
10. Il Concessionario dovrà fornire aggiornamenti periodici sull'avanzamento dei lavori e rispettare tutte le direttive comunicate dall'Amministrazione durante il periodo di realizzazione.

ART. 7 – CANONE DI CONCESSIONE

1. Il canone di concessione viene quantificato come da allegato al presente disciplinare.
2. Al fine di incentivare e supportare il progetto imprenditoriale e in relazione all'investimento iniziale richiesto per l'avvio dell'attività, dei possibili disagi in corso di realizzazione dei lavori e per ampliare la platea di partecipanti all'avviso, il valore del canone è ridotto del 60% rispetto ai valori dichiarati dall'ufficio tecnico, stabilendo l'importo in complessivi € 134.784,00 + iva 22% soggetto a rialzo.

3. L'importo del canone annuo posto a base di gara che il concessionario dovrà corrispondere all'Ente concedente è di € 8.985,60 oltre iva 22% soggetto a rialzo, pari a € 748,80 + iva mensili.
4. 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.
5. 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.
6. Il canone annuo sarà rivalutato annualmente dal quarto anno di gestione in base agli aggiornamenti Istat per il periodo Dicembre/Dicembre (canone d'affitto x indice Istat x percentuale di rivalutazione 75%).
7. Il canone potrà essere oggetto di rideterminazione a seguito di leggi sopravvenute ovvero di adozione, da parte degli organi comunali competenti, di atti amministrativi o regolamenti in materia di concessioni.
8. Il canone, dovrà essere versato annualmente entro il 31 luglio di ogni anno, salvo diverso accordo che preveda un pagamento con cadenza trimestrale. Il mancato pagamento del canone entro i termini stabiliti potrà comportare la risoluzione della concessione con conseguente rivalsa sulla cauzione di garanzia.
9. 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 effettiva di consegna dei locali, che potrebbe avvenire anche anticipatamente rispetto alla sottoscrizione del contratto di concessione.
10. 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.
11. 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.
12. Non è prevista alcuna revisione del canone per ragioni legate alla normale dinamica di mercato o al rischio d'impresa assunto.
13. Eventuali contestazioni relative all'interpretazione e/o all'esecuzione del presente capitolato non potranno in nessun caso giustificare il mancato versamento del canone nei termini stabiliti.

ART. 8 – ATTREZZATURE E BENI MOBILI

1. È incluso nel contratto la vendita delle attrezzature e dei mobili inventariati nello stato d'uso in cui si trovano.
2. I partecipanti alla gara dovranno offrire una percentuale di rialzo all'importo di base d'asta 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.
3. 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.
4. È facoltà del concessionario alienare i beni che non sono funzionali e adeguati allo svolgimento dell'attività. La presente clausola non si applica ai beni sottoposti a tutela.
5. 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.

ART. 9 – SOPRALLUOGO

1. Il concorrente deve effettuare a pena di esclusione la visita obbligatoria presso l'immobile oggetto di concessione.

ART. 10 - CONSEGNA LOCALI

1. Prima della consegna, verrà effettuata un'accurata ispezione congiunta degli spazi, degli impianti e delle dotazioni presenti nell'immobile. Tale ispezione sarà formalizzata attraverso un verbale di consegna, che documenterà dettagliatamente le condizioni degli ambienti, delle attrezzature e degli arredi al momento della consegna.
2. Con la firma del verbale, l'aggiudicatario accetterà la struttura nello stato in cui si trova, riconoscendone e accettandone le condizioni attuali.

ART. 11 - OBBLIGHI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

1. L'aggiudicatario è tenuto a rispettare i seguenti obblighi:
2. Manutenzione Ordinaria:
 - a. Responsabilità Generale: l'aggiudicatario è responsabile della manutenzione ordinaria e periodica dei locali, degli impianti. Questo include la necessità di riconsegnare la struttura, al termine della concessione, in perfetto stato di efficienza e funzionalità, tenendo conto del naturale deperimento dovuto all'uso e al tempo, secondo quanto previsto dal Codice Civile.
 - b. Esecuzione dei Lavori: Tutti i lavori di manutenzione ordinaria, comprese le riparazioni e il rinnovamento delle finiture, devono essere eseguiti a regola d'arte. L'aggiudicatario in qualità di committente, è tenuto a vigilare sull'esecuzione sicura dei lavori, rispettando le norme di sicurezza applicabili, in particolare quelle previste dal D.Lgs. 81/2008.
 - c. Interventi Specifici: La manutenzione ordinaria comprende, a titolo esemplificativo, il ripristino di intonaci e tinteggiature, la verniciatura e pulizia periodica di strutture metalliche e infissi, la pulizia di grondaie e sistemi di drenaggio, riparazioni idrauliche ed elettriche, manutenzione di caldaie, cappe, e centrale termica, e la verifica periodica degli impianti antincendio e di messa a terra.
3. Manutenzione Straordinaria:
 - d. Interventi Conservativi e Migliorativi: l'aggiudicatario è responsabile della manutenzione straordinaria necessaria per la conservazione, il miglioramento e l'innovazione dei locali. Questo include l'ottimizzazione degli impianti tecnologici, il miglioramento dei livelli di sicurezza, l'adeguamento a nuove normative e la realizzazione di interventi eccezionali richiesti dagli enti preposti.
 - e. Esclusioni: Non rientrano nelle responsabilità dell'aggiudicatario gli interventi di ricostruzione totale o parziale degli edifici o degli impianti dovuti a eventi calamitosi accertati dalle autorità competenti, che restano a carico del proprietario dei locali.
4. Gestione delle Spese:
 - f. Spese di Utenza e Gestione: l'aggiudicatario è responsabile delle spese di gestione e utenza, inclusi i costi per energia elettrica, gas metano, acqua potabile, tassa rifiuti, telefono, pulizie, disinfezioni, vigilanza, manutenzioni ordinarie e straordinarie, spese condominiali, e ogni altro onere gestionale. Inoltre, l'aggiudicatario è tenuto a coprire le spese relative alla stipulazione del contratto, incluse imposte, bolli e registrazioni, nonché il canone stabilito.
 - g. Spese di Personale: l'aggiudicatario deve garantire una presenza minima di personale qualificato per la gestione ottimale dell'attività. I rapporti contrattuali del personale sono esclusivamente a carico dell'aggiudicatario, senza alcuna rivalsa sull'Amministrazione comunale. L'Amministrazione si riserva il diritto di risolvere il contratto in caso di inadempienze nel pagamento di retribuzioni e contributi previdenziali.
5. Divieti e Principi Etici:
 - h. Divieti: È vietata l'installazione di apparecchiature per il gioco d'azzardo e l'acquisizione dei relativi marchi pubblicitari all'interno dei locali concessi.
6. Obblighi Generali:

- i. Operazioni di Apertura e Chiusura: l'aggiudicatario è responsabile dell'apertura e della chiusura del locale, della vigilanza sugli accessi e del controllo sull'uso corretto dei locali.
- j. Custodia e Pulizia: l'aggiudicatario deve garantire la custodia dei locali e delle attrezzature, nonché la pulizia giornaliera e programmata degli ambienti.
- k. Sicurezza e Normativa: l'aggiudicatario è tenuto a rispettare tutte le normative vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza e prevenzione degli infortuni, inclusa la redazione del Documento di Valutazione dei Rischi e del Piano di Emergenza, e la nomina dei responsabili per la sicurezza.
- l. Oneri di Gestione: l'aggiudicatario è responsabile di tutti gli oneri di gestione, compresi quelli imprevisi o sopravvenuti durante il periodo di concessione.

ART. 12 - REGOLAMENTO DI UTILIZZO ED ORARI

1. L'orario di apertura e l'uso dei locali devono essere pianificati e gestiti in modo da armonizzarsi con il contesto urbano e culturale del centro storico di Giaveno, contribuendo al benessere della comunità e alla valorizzazione del patrimonio locale.
2. L'aggiudicatario è tenuto a osservare gli orari di apertura giornaliera in conformità con quanto stabilito dai regolamenti comunali e dalla specifica carta dei servizi relativa all'attività commerciale oggetto della concessione.
3. Nel caso specifico del "Ristorante San Roch", si dovrà garantire un orario di apertura che risponda sia alle esigenze della clientela che agli obiettivi di valorizzazione del centro storico e promozione turistica del territorio. L'orario minimo di apertura dovrà pertanto essere concordato con l'amministrazione comunale, tenendo conto delle normative locali e delle necessità operative legate all'attività ristorativa e all'eventuale servizio di ospitalità (B&B o altre tipologie di alloggio).
4. È facoltà dell'assegnatario proporre estensioni degli orari di apertura, soprattutto in periodi di maggiore afflusso turistico o in occasione di eventi speciali che coinvolgano la comunità locale. Tali proposte dovranno essere presentate al Comune per approvazione e dovranno rispettare le disposizioni in materia di ordine pubblico, sicurezza e quiete urbana.
5. L'aggiudicatario dovrà inoltre garantire che l'uso dei locali sia conforme alle finalità previste dal bando, operando nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, di sicurezza e di decoro urbano, evitando qualsiasi attività che possa risultare in contrasto con la natura storica e culturale dell'immobile.

ART.13 – TUTELA DELLA QUIETE URBANA E DEI RESIDENTI DEL CENTRO STORICO

1. L'aggiudicatario si impegna a garantire il rispetto della quiete urbana e a minimizzare l'impatto delle attività svolte all'interno del "Ristorante San Roch" sui residenti del centro storico di Giaveno. A tal fine, è richiesto che tutte le attività, in particolare quelle che potrebbero generare rumore, siano condotte con la massima attenzione al contesto residenziale circostante.
2. Eventuali eventi serali, attività all'aperto o utilizzo di spazi esterni devono rispettare rigorosamente gli orari stabiliti dai regolamenti comunali e dalle normative in materia di inquinamento acustico. L'uso di impianti di amplificazione sonora all'esterno dei locali è limitato e richiede un'apposita autorizzazione da parte dell'amministrazione comunale.
3. Inoltre, l'aggiudicatario è tenuto a sensibilizzare il personale e i clienti riguardo al rispetto della quiete pubblica, adottando misure adeguate per evitare disturbi, come la regolamentazione dell'accesso ai locali e la gestione degli assembramenti all'esterno del ristorante. In caso di manifestazioni o eventi che prevedano un significativo afflusso di persone, dovranno essere messe in atto specifiche misure organizzative e di sicurezza per garantire che tali eventi non arrechino disturbo ai residenti.
4. L'aggiudicatario è obbligato a collaborare con le autorità locali per risolvere eventuali problematiche legate al disturbo della quiete pubblica, adottando tempestivamente le misure correttive richieste e mantenendo un dialogo costante con la comunità residente per favorire un clima di convivenza rispettosa e serena.

ART. 14 - CARTA DEI SERVIZI

1. La Carta dei Servizi può avere un ruolo centrale nella gestione del "Ristorante San Roch", fungendo da strumento di comunicazione trasparente tra l'assegnatario, i clienti e la comunità locale. Essa rappresenta un impegno formale dell'assegnatario a operare secondo i principi di qualità, sostenibilità e rispetto della quiete urbana, e costituirà un elemento di valutazione e controllo per l'amministrazione comunale durante tutta la durata della concessione.

a. Contenuti della Carta dei Servizi:

- *Descrizione dei Servizi Offerti:*

La Carta dei Servizi deve descrivere dettagliatamente tutti i servizi che saranno offerti all'interno della struttura, includendo sia le attività ristorative che eventuali servizi di ospitalità o altre attività complementari. Deve inoltre specificare gli standard di qualità che l'assegnatario si impegna a rispettare.

- *Orari di Apertura e Gestione delle Attività:*

Devono essere indicati gli orari di apertura giornaliera e settimanale, tenendo conto delle esigenze della clientela e del rispetto della quiete urbana nel centro storico. La Carta dei Servizi dovrà anche prevedere eventuali variazioni stagionali degli orari e delle modalità di erogazione dei servizi, sempre in conformità con i regolamenti comunali.

- *Impegni per la Tutela della Quietudine Urbana e del Contesto Residenziale:*

La Carta deve includere specifici impegni per garantire il rispetto della quiete pubblica, con particolare attenzione alla gestione del rumore e delle attività che si svolgono all'esterno del locale. Dovranno essere previste misure di controllo e gestione per evitare disturbi ai residenti, soprattutto durante eventi speciali o periodi di elevato afflusso di pubblico.

- *Standard di Qualità e Sostenibilità:*

Il documento deve delineare gli standard di qualità che l'assegnatario intende rispettare in tutte le fasi della gestione del ristorante e delle eventuali attività accessorie. Dovranno essere inclusi impegni per la promozione della sostenibilità ambientale, l'utilizzo di prodotti locali a km zero e l'adozione di pratiche di economia circolare.

- *Meccanismi di Ascolto e Gestione dei Reclami:*

La Carta dei Servizi deve prevedere un sistema per la raccolta di feedback da parte dei clienti e dei residenti, nonché procedure chiare per la gestione dei reclami. Questi meccanismi dovranno essere facilmente accessibili e trasparenti, garantendo una pronta risposta e la risoluzione delle problematiche segnalate.

- *Aggiornamento e Revisione Periodica:*

La Carta dei Servizi deve prevedere una revisione periodica, almeno annuale, per adeguarsi alle esigenze emergenti della clientela e alle nuove normative. Ogni aggiornamento dovrà essere condiviso con il Comune e con la comunità locale, per assicurare che gli impegni presi siano costantemente rispettati e migliorati.

ART. 15 – SOGGETTI AMMISSIBILI

1. 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.
2. 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 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.

3. 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.

ART. 16 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

A. OFFERTA TECNICA – Progetto Imprenditoriale

1. Il proponente dovrà presentare un “Progetto imprenditoriale” sotto forma di elaborato testuale e grafico che abbia come scopo il raggiungimento degli obiettivi e delle finalità del presente avviso.
2. A tal proposito dopo aver illustrato l’esperienza dell’operatore economico proponente, l’elaborato dovrà presentare una descrizione complessiva del progetto, con particolare attenzione alla visione strategica e agli obiettivi specifici del progetto imprenditoriale proposto illustrando per ogni criterio le modalità di sviluppo e raggiungimento o ogni altro elemento utile ai fini della valutazione complessiva della proposta.
3. Il punteggio del progetto imprenditoriale è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella e nell’appendice “Definizione dei criteri e del processo di valutazione” allegata:

OFFERTA TECNICA		Punteggio max 80
PROGETTO IMPRENDITORIALE - Tabella punteggi		
1	<i>CURRICULUM DEL SOGGETTO PROPONENTE</i>	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
2	<i>DESCRIZIONE GENERALE DEL PROGETTO</i> <i>Descrizione complessiva del progetto, con particolare attenzione alla visione strategica e agli obiettivi specifici.</i>	65
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
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
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
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 personale. 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.	15

4. La valutazione dell'elaborato sarà determinata da una commissione giudicatrice appositamente nominata: A ciascuno dei criteri qualitativi e sub-criteri cui è assegnato un punteggio discrezionale, è attribuito un coefficiente 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.
5. 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
OTTIMO	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
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:

$$\frac{\text{coefficiente ottenuto} \times P_{\max}}{\text{coefficiente massimo}}$$

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.

B) OFFERTA ECONOMICA

B1) 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:

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:

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

$$X = \frac{(Oe + 100) \times 15}{(Oa + 100)}$$

Dove:

X = Punteggio da attribuire;

Oe = Offerta in esame;

Oa = Offerta più alta.

B2) 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:

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

$$X = \frac{(Oe + 100) \times 5}{(Oa + 100)}$$

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.

Unitamente all'offerta economica il soggetto proponente dovrà tassativamente presentare – pena di esclusione - un Piano Economico-Finanziario, di copertura degli eventuali investimenti e della connessa gestione per tutto l'arco temporale dei servizi in concessione.

Il Piano economico-finanziario non è soggetto a valutazione, ma dovrà essere congruo con l'offerta economica presentata anche ai fini della dimostrazione di affidabilità gestionale.

ART. 17 - ASSICURAZIONI E GARANZIE

1. Garanzia di gestione: A garanzia del regolare adempimento delle obbligazioni di corretta gestione di cui al presente capitolato d'onere, l'assegnatario dovrà prestare, in sede di stipula di contratto idonea **fidejussione a deposito cauzionale e a garanzia del regolare versamento del canone di concessione,**

- secondo le modalità previste da disciplinare di gara**, che sarà svincolata, previo accertamento della correttezza della gestione.
2. Garanzia da investimento: L'assegnatario sarà tenuto a prestare, preliminarmente alla consegna dei lavori, idonea garanzia fideiussoria, pari al 10% (dieci per cento) dell'importo degli investimenti (lavori compensativi) riconosciuti ovvero di €. 6.200,00 che sarà svincolata a comprovato collaudo dei lavori secondo art. 116 del D.Lgs 36/2023.
 3. Tali garanzie dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, c. 2, del codice civile e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione comunale.
 4. In caso di escussione, anche parziale, le cauzioni dovranno essere tempestivamente ricostituite.
 5. L'assegnatario, con effetto dalla data di decorrenza della concessione, si obbliga a stipulare con primario Assicuratore e a mantenere in vigore per tutta la durata della medesima, un'adeguata copertura assicurativa, contro i rischi di:
 - o **Responsabilità Civile verso Terzi (RCT)**: atto a garantire danni arrecati a terzi (tra i quali l'Amministrazione comunale) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività oggetto della presente concessione, comprese tutte le operazioni ed attività necessarie, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 500.000,00 per cose e persone e prevedere tra le altre condizioni anche la specifica estensione alle attività:
 - preparazione, somministrazione, smercio di cibi e bevande;
 - conduzione dei locali, compresa l'attività in essi svolta, delle strutture e utilizzo dei beni; committenza di lavori e servizi;
 - danni a cose di terzi da incendio sino alla concorrenza di un importo non inferiore ad € 300.000,00 per sinistro/anno;
 - danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'assegnatario, che partecipino all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo (volontari, titolari di contratti di collaborazione, ecc.) sino alla concorrenza di un importo non inferiore ad € 300.000,00.
 - o **Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO)**: per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta, ed oggetto della concessione (inclusi soci o prestatori di lavoro, subordinati e parasubordinati, di cui l'assegnatario si avvalga) comprese tutte le operazioni ed attività necessarie, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore Euro 500.000,00 per sinistro.
 - o **Rischio incendio e altri danni subiti dai beni (immobili e mobili) condotti e custoditi in concessione**: Rischio locativo: somma assicurata non inferiore a € 147.000,00 (valore di ricostruzione a nuovo); Ricorso terzi (qualora non sia garantito mediante copertura assicurativa della responsabilità civile verso terzi): somma assicurata non inferiore a € 500.000; "Fenomeno elettrico".
 6. L'operatività o meno delle coperture assicurative tutte, così come l'eventuale inesistenza o inoperatività di polizze RCT non esonerano l'assegnatario - che invierà copia delle polizze all'Amministrazione comunale - dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti né dal rispondere di quanto non coperto - in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative. Qualora le coperture sopra descritte prevedano scoperti e/o franchigie per sinistro, resta inteso che gli importi delle stesse restano ad esclusivo carico dell'assegnatario; pertanto gli importi degli indennizzi eventualmente dovuti ai danneggiati verranno risarciti integralmente dallo stesso.

ART. 18 - PENALITA'

1. Per inosservanze ed inadempimenti riscontrabili da verifiche ispettive previa contestazione scritta sono applicate, le seguenti penali:
 - a) per ogni giorno di chiusura ingiustificata € 200;
 - b) per interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria non effettuati e per interventi di pulizia e mantenimento in efficienza dei locali e beni mobili non effettuati, tali che se ne pregiudichi l'immagine di decoro: € 500 con obbligo sussidiario di effettuare comunque tali interventi;
 - c) per l'assenza di addetti rispetto allo standard previsto dall'organigramma: € 200.
2. Ritardo dei lavori connessi al cronoprogramma del piano di investimento anche frazionato: 1 per mille giornaliero fino alla concorrenza del 10% dell'intero valore contrattualmente stabilito.
3. Previa diffida notificata ritualmente la proprietà pretenderà il pagamento diretto della penalità accertata entro il termine di 30 giorni dalla contestazione dell'addebito avvalendosi in alternativa direttamente sulla cauzione di garanzia con l'obbligo dell'assegnatario di reintegrarla immediatamente.

ART. 19 – CONTROLLI E VIGILANZA.

1. Gli adempimenti di vigilanza sono in carico all'Area Tecnica del Comune di Giaveno la quale potrà avvalersi della forza pubblica in caso di necessità.

ART. 20 - RESTITUZIONE DEI LOCALI.

2. Alla scadenza della concessione, sarà eseguita una verifica approfondita dello stato di conservazione della struttura, confrontando le condizioni rilevate con quelle documentate all'inizio della concessione. Questo controllo sarà anch'esso formalizzato tramite un verbale, che avrà lo scopo di garantire che il locale venga restituito nelle condizioni originali, salvo il normale degrado dovuto all'uso e al tempo.
3. Qualora venissero riscontrati danni imputabili a negligenza, cattiva gestione o mancata esecuzione delle manutenzioni necessarie, tali danni saranno valutati e quantificati economicamente. In tal caso, la responsabilità del ripristino delle condizioni adeguate sarà attribuita all'assegnatario, che dovrà intervenire secondo quanto stabilito da una perizia tecnica indipendente e ufficiale.
4. Se l'aggiudicatario non dovesse adempiere a tali obblighi entro i termini stabiliti, il Comune avrà facoltà di avvalersi di una garanzia predefinita per coprire i costi necessari al ripristino, senza escludere ulteriori azioni legali per il completo recupero dei danni subiti.
5. Nessun rimborso o compenso, nemmeno a titolo di miglioria, potrà essere richiesto al Comune per i lavori eventualmente effettuati, che rientrerà nella piena disponibilità dell'immobile.
6. La restituzione dei locali anticipata dall'interruzione del rapporto contrattuale prima della scadenza prestabilita, per impossibilità soggettiva di proseguire nella gestione, dovrà dare alla proprietà i tempi tecnici per procedere ad un nuovo affidamento. Viene individuato il periodo minimo di 90 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di recesso. L'interruzione del rapporto di concessione comporterà sempre l'incameramento della garanzia gestionale nei limiti della percentuale proporzionale del costo operativo lordo dell'anno di riferimento.

ART. 21 - RISOLUZIONE ANTICIPATA DELLA CONVENZIONE

1. Costituiscono causa di risoluzione anticipata unilaterale da parte del concedente, **ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile, anche senza preavviso, fatta salva l'esecuzione in danno nonché ogni eventuale ulteriore azione risarcitoria**, i seguenti fatti accertati:
 - a. Fallimento dell'assegnatario o suoi aventi causa ovvero quando nella struttura imprenditoriale si verificano fatti che comportino una notevole diminuzione della capacità tecnica finanziaria e/o patrimoniale, quali ad esempio: liquidazione, sospensione dell'attività, amministrazione controllata, concordato preventivo, sottoposizione a procedura fallimentare, ovvero qualsiasi altra situazione

equivalente secondo la legislazione italiana la legislazione straniera, qualora trattasi di soggetto di altro Stato;

- b. sentenza di condanna passata in giudicato, per un reato che incida sulla sua moralità e condotta professionale dei legali rappresentanti;
- c. riscontro di grave irregolarità o ritardo nella realizzazione degli interventi previsti nel piano dei costi posto a base di gara.
- d. esecuzione di opere difformi dalle prescrizioni progettuali o prive di titoli abilitativi;
- e. mancato pagamento del canone annuale nell'anno di riferimento finanziario;
- f. mancate e reiterate realizzazioni degli interventi di manutenzione di competenza che causino prolungate chiusure della struttura o gravi rischi per l'incolumità di pubblico, o carenze nel decoro dei locali a danno dell'immagine dell'Amministrazione Comunale, le cui violazioni siano state accertate dall'organismo di vigilanza per tre volte consecutive;
- g. realizzazione di eventi penalmente rilevanti nell'ambito della gestione;
- h. attuazione di attività che esulino dalla destinazione della struttura o sublocazioni dei locali che non siano state preventivamente autorizzate dall'Amministrazione Comunale (cambio di destinazione d'uso), anche non penalmente rilevanti.

ART. 22 - CESSIONE DI CONTRATTO

1. È fatto assoluto divieto all'assegnatario di cedere a terzi il contratto di concessione salvo formula di variazione societaria o cessione di ramo d'azienda preventivamente riconosciuta dal concedente.

ART. 23 – CONSERVAZIONE DELL'EQUILIBRIO CONTRATTUALE

1. Se sopravvengono circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato e tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto, la parte svantaggiata, che non abbia volontariamente assunto il relativo rischio, ha diritto alla rinegoziazione secondo buona fede delle condizioni contrattuali.
2. La rinegoziazione si limita al ripristino dell'originario equilibrio del contratto oggetto dell'affidamento, quale risultante dal bando e dal provvedimento di aggiudicazione, senza alterarne la sostanza economica.

ART. 24 - RESPONSABILITA' CIVILISTICHE E PENALI.

1. L'assegnatario solleva l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità relativa a danni che venissero causati a terzi, o a cose di terzi, nel corso di tutte le attività condotte.

ART. 25 – SICUREZZA

1. Sarà cura e responsabilità dell'aggiudicatario mettere in atto tutti gli adempimenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro previsti dal D.lgs. 81/2008, in caso di interferenze, come espressamente previsto al successivo punto c).
2. Per tutta la durata del contratto devono pertanto garantire le condizioni di sicurezza in ottemperanza alle vigenti normative di legge, con specifico riferimento alla sicurezza degli impianti tecnologici (D.M. 37/2008), alla tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008), normativa in merito alla somministrazione di alimenti e alle norme antincendio (D.M. 10/03/1998 e D.P.R. 151/2011).
3. L'assegnatario assume il ruolo di datore di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008, nei confronti del personale operante nella struttura, nonché nei confronti dei soggetti equiparati quali il pubblico ed eventuali visitatori.
4. L'aggiudicatario imposta la gestione nel rispetto di quanto previsto dalla legge e dalle prescrizioni di sicurezza, con particolare riferimento al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. dovranno essere inoltre rispettare le prescrizioni previste dall'ASL e da altri Enti di sorveglianza, nonché provvedere alla corretta tenuta dei documenti conseguenti. In modo particolare il personale tecnico dovrà essere idoneo e la capacità

professionale dovrà essere commisurata alla natura e all'importanza dei servizi e dei lavori o degli eventi straordinari.

5. Il mancato adempimento degli obblighi in materia di sicurezza, oltre che rischio per i lavoratori e per il pubblico, costituisce grave inadempimento contrattuale ed è motivo di rescissione del contratto.
6. L'assegnatario in *fase di gestione* del complesso dovrà provvedere alla redazione e tenuta di:
 - a. Protocolli di Autocontrollo e Sicurezza dei locali assegnati, nel quale devono essere compresi i protocolli di gestione e autocontrollo, sviluppati sulla base dei rischi individuati nel documento di cui alla successiva lettera b), e le procedure di emergenza di cui alla normativa sulla prevenzione incendi;
 - b. Documento di Valutazione Rischi, di cui al D.lgs., 81/2008 comprendente:
 - analisi dei potenziali pericoli igienico-sanitari per la struttura;
 - analisi dei potenziali pericoli per la sicurezza dei frequentatori;
 - individuazione dei punti o delle fasi in cui possono verificarsi tali pericoli e definizione delle relative misure preventive da adottare;
 - individuazione dei punti critici e definizione dei limiti critici degli stessi;
 - definizione del sistema di monitoraggio;
 - individuazione delle azioni di prevenzione e protezione nonché di correzione;
 - verifiche del piano e riesame periodico, anche in relazione al variare delle condizioni iniziali, delle analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure in materia di controllo e sorveglianza;
 - analisi dei rischi strutturali legati all'uso;
 - analisi dei rischi generali legati alla mansione, completa se necessario della valutazione dei rischi specifici quali rischio chimico, biologico, movimentazione manuale dei carichi, ed ogni altro rischio cui sia verosimilmente esposto il lavoratore o i soggetti equiparati;
 - c. Documento Unico di valutazione dei Rischi da Interferenza, in caso di presenza di più Ditte o liberi professionisti e artigiani nel complesso, anche in qualità di subappaltatori o fornitori, nei limiti e secondo le prescrizioni di cui al D.lgs. 81/2008.
 - d. Registro delle Manutenzioni e dei Controlli. L'assegnatario in *fase di gestione* del complesso dovrà provvedere alla redazione e tenuta di un Registro delle Manutenzioni e dei Controlli, comprendente:
 - una sezione introduttiva riportante le caratteristiche tecnico-funzionali della struttura
 - un registro delle manutenzioni, nel quale siano annotate dai manutentori tutti gli interventi di manutenzione ordinaria effettuati, con indicazione del momento dell'esecuzione, del nominativo del tecnico incaricato e contenente i certificati o i rapporti di visita rilasciati al termine delle manutenzioni.

ART. 26 - SPESE CONTRATTUALI - IMPOSTE E TASSE.

1. Tutte le spese contrattuali ed accessorie, relative e conseguenti alla stipula della presente concessione, nessuna esclusa, saranno a carico dell'assegnatario.

ART. 27 – CONTROVERSIE

1. Competente per qualsiasi azione giudiziaria è il Foro di Torino; è esclusa la formula arbitrale.

ART. 28 – ALLEGATI

- Piano dei costi.
- Computo metrico investimenti di compensazione.
- Piano di manutenzione.
- Planimetrie dei locali
- Documenti agibilità

- Autorizzazione soprintendenza
- APE
- Decreto di vincolo beni architettonici
- Inventario attrezzature e beni mobili