



# COMUNE DI DOGLIANI

PROVINCIA DI CUNEO

Piazza San Paolo, 10 - Cap. 12063 - Tel. 0173.70107 - Fax. 0173.721405  
C.Fisc. e P.IVA 00461570046

## **CONCESSIONE IN LOCAZIONE DEL LOCALE COMUNALE ED AREE ESTERNE IN PIAZZA BELVEDERE DA ADIBIRE AD USO COMMERCIALE PER SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE**

### **FINALITA'**

Il Comune di **DOGLIANI** intende affidare in locazione il locale ed aree esterne quale quella soprastante, siti in Piazza Belvedere da destinarsi ad uso commerciale e per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande con la finalità di garantire da un lato la valorizzazione del patrimonio comunale, dall'altro di implementare l'offerta di ristoro e di intrattenimento territoriale. Obiettivo dell'Amministrazione Comunale (A.C.) è di favorire al massimo la frequenza del locale da parte di tutti i cittadini, garantendo la redditività del locale.

### **OGGETTO DELLA LOCAZIONE**

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione in locazione commerciale, ai sensi della Legge n. 392/1978 e successive modificazioni ed integrazioni, dell'immobile di proprietà comunale che sarà adibito ad uso commerciale e per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande sito in Piazza Belvedere n. 3 di consistenza mq. 220,12 interni lordi, di cui all'allegata planimetria n. 1), e di mq. 138 esterni nello spazio soprastante di cui all'allegata planimetria n. 2).

L'immobile viene locato ristrutturato (per quanto riguarda le strutture, gli infissi, gli impianti, gli esterni ecc.) senza attrezzature, per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande e sarà così suddiviso: n. 01 locale per la *somministrazione al pubblico di alimenti e bevande*, *compreso cucina, locali* per uso magazzino/dispensa, disimpegni, servizi igienici, nonché uno spazio soprastante.

Nei predetti locali potrà essere esclusivamente esercitata l'attività di commercio e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Il Comune consegna il locale dotato di tutte quante le autorizzazioni edilizie e sanitarie relativamente alla parte strutturale dell'immobile, necessarie per svolgere l'attività di preparazione alimenti configurabile come attività di somministrazione alimenti e bevande di tipo 4, in ottemperanza al Decreto del Presidente della Giunta Regionale 3 marzo 2008 n. 2 e s.m.i.

I locali sono sprovvisti delle attrezzature e degli arredi necessari per esercitare l'attività sopra indicata.

### **SOGGETTI AMMESSI ALLA LOCAZIONE**

Per l'ammissione alla procedura sono richiesti in capo al soggetto concorrente, se trattasi di persona fisica, o in capo al titolare dell'impresa individuale o al legale rappresentante se trattasi di società, associazione o loro delegati, i requisiti di seguito riportati:

- a. essere in possesso dei requisiti morali di cui all'art. 71 del decreto legislativo n. 59/2010;

b. essere possesso di uno dei seguenti requisiti professionali per l'accesso all'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande di cui all'art. 71, commi 6 e 6-bis, del decreto legislativo n. 59/2010 (art. 14 L.R.T. n. 28/2005) e più precisamente:

-avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;

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

-essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

Sia per le imprese individuali che in caso di società, associazioni od organismi collettivi, i requisiti professionali di cui sopra devono essere posseduti dal titolare o rappresentante legale, ovvero, in alternativa, dall'eventuale persona preposta all'attività commerciale.

-di essere in regola con le imposte e tasse e di non avere pendenze fiscali con il Comune di Dogliani.

## **OBBLIGHI DEL CONDUTTORE**

Il conduttore dovrà provvedere:

- al pagamento del canone comprensivo come definito in sede di affidamento
- Alle coperture assicurative previste dal presente capitolato ed in particolare per rischio contro gli incendi della struttura, nulla escluso né eccettuato tenendo conto del valore di ricostruzione dell'immobile concesso;
- al pagamento di tutte le imposte, le tasse, i contributi, i diritti di qualsiasi genere inerenti l'esercizio;
- alle spese e all'assunzione di responsabilità relativamente al personale addetto al servizio, comprese le assicurazioni e le previdenze prescritte dalle Leggi a favore di esso;
- alla pulizia e alla manutenzione ordinaria del locale oggetto del presente capitolato come da planimetria allegato n. 1) al presente capitolato, e la manutenzione giornaliera e pulizia dell'area soprastante e circostante di pertinenza delle aree e locali di cui all'allegata planimetria n. 3), (compreso lo sgombero neve), garantendone la funzionalità in ogni occasione;
- a garantire lo svolgimento dell'attività anche nelle ore serali, almeno per cinque giorni alla settimana, salvo i giorni di chiusura continuativa per ferie;
- la presentazione presso il SUAP del Comune di Dogliani della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande e la notifica sanitaria, nonché l'acquisizione di qualsiasi eventuale nulla osta o parere necessario per lo svolgimento dell'attività nei locali concessi in locazione e l'espletamento di tutte le formalità amministrative necessarie per lo svolgimento dell'attività;
- la esecuzione, previa preventiva espressa autorizzazione da parte del locatore, delle eventuali opere di adeguamento dell'immobile, esclusivamente nella parte interna del locale, che, per

disposizione normativa, si rivelino necessarie ed indispensabili per l'esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande. Alla cessazione della locazione, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento questa si manifesti, tutte le opere realizzate dal conduttore resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale senza che per questo debba essere corrisposto alcun compenso;

- all'acquisto di tutte le attrezzature e di tutti gli arredi interni ed esterni e di tutte le attrezzature e degli strumenti necessari alla gestione del locale, ivi compresi bancone bar, stoviglie, piatti, posate, elettrodomestici da cucina e da bar e di tutto quanto altro necessario per l'esercizio dell'attività;
- le spese inerenti la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli arredi, di tutte le attrezzature e strumenti necessari alla gestione del locale, ivi compresi tutti gli elettrodomestici da cucina e da bar, e di quanto altro necessario per l'esercizio dell'attività;
- ogni altra spesa inerente e conseguente all'esecuzione del successivo contratto di locazione, senza alcun diritto di rivalsa, fatta eccezione per quelle relative alla registrazione del contratto di locazione che, ai sensi di quanto previsto dalla Legge 392/1978, sono a carico del conduttore e del locatore in parti uguali;
- la realizzazione a proprie spese di tutti gli interventi e/o adeguamenti che si rendessero necessari relativamente ad attrezzature ed arredi a seguito nuove normative che dovessero entrare in vigore nel corso del periodo di locazione;
- la richiesta e l'ottenimento di eventuali nulla osta e pareri da parte delle pubbliche amministrazioni e degli atti amministrativi necessari per l'avvio dell'attività commerciale;
- il mantenimento interno dell'immobile in perfetto stato di efficienza e conservazione, così da poterlo riconsegnare al proprietario, al termine della locazione, in ottima condizione, fatto salvo il normale deterioramento dovuto all'uso. In caso di deterioramento dell'immobile, imputabile a dolo o a colpa del conduttore, esso è tenuto alla rimessa in pristino o al risarcimento del danno per equivalente;
- l'uso e gestione dell'immobile in modo idoneo, lecito e conforme ai fini per il quale è stato concesso;
- l'impegno a non installare nei locali concessi in locazione videogiochi, juke-box, slot-machine e ogni altro gioco elettronico;
- l'assunzione a proprio totale carico di tutti gli obblighi relativi all'attuazione del D.lvo 81/08 e s.m.i. in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro del datore di lavoro e del personale dipendente e collaborante, rimanendo escluso il Comune da ogni eventuale responsabilità in merito;
- segnalare tempestivamente tutti gli elementi di criticità riscontrati negli spazi locati e aree di pertinenza;
- mettere immediatamente in atto, in caso di immediato pericolo, tutte le necessarie misure per inibire a chiunque l'accesso ai locali concessi in locazione fino all'avvenuto ripristino delle condizioni di sicurezza ed a provvedere al ripristino delle condizioni di sicurezza dei luoghi, se di propria competenza, ovvero a darne immediata tempestiva comunicazione al locatore affinché si possa attivare per eliminare lo stato di pericolo, qualora di competenza del locatore stesso, specificando che, in tale eventualità, nessun risarcimento sarà dovuto al conduttore per effetto del mancato utilizzo dell'immobile;
- osservare, per quanto attiene all'orario di apertura e chiusura dell'esercizio, le indicazioni previste dalle vigenti disposizioni in materia di pubblici servizi, con l'impegno a mantenere aperto l'esercizio commerciale su richiesta dell'Amministrazione Comunale anche in coincidenza di manifestazioni, riunioni, congressi, ecc. che abbiano luogo presso le strutture adiacenti.

All'atto della presentazione dell'offerta il locatore dovrà allegare, sulla scorta dell'elenco base di cui all'allegato 4), l'inventario completo degli arredi e delle attrezzature che acquisterà per l'attività di cui al presente capitolato con specificato per ogni oggetto di arredo, per ogni attrezzatura e per ogni utensile, la marca, il prezzo di acquisto e il totale complessivo dell'investimento. Il suddetto inventario dovrà altresì comprendere eventuali ulteriori attrezzature ed arredi utili alla gestione del locale non citati nel predetto elenco di cui all'allegato 4).

In caso di cessazione dell'attività, anche prima della naturale scadenza contrattuale, tutto l'arredamento e tutte le attrezzature, nessuna esclusa esistente nei locali e nella parte esterna rimarrà di proprietà del Comune e solo se lo stesso Comune ne farà richiesta, anche solamente di una parte di essa; in tale eventualità il Comune non dovrà corrispondere nulla al locatario o conduttore.

Ai fini di quanto sopra indicato si specifica che:

Per '*manutenzione ordinaria*' si intende l'esecuzione di tutti gli interventi di riparazione e di sostituzione che servono ad assicurare l'ordinaria funzionalità degli spazi, dei locali e delle aree sovrastanti pertinenziali oggetto di locazione senza modificarne le caratteristiche strutturali. Tali attività dovranno essere svolte, sotto la diretta sorveglianza degli Uffici Tecnici Comunali, in modo conforme alle norme di sicurezza nei luoghi di lavoro, alle norme tecniche vigenti ed alle regole dell'arte ed affidate ad imprese e soggetti professionali qualificati.

Qualsiasi modifica relativa ai locali locati ed agli impianti in essi presenti dovrà essere obbligatoriamente oggetto di preventiva ed espressa autorizzazione da parte del locatore, pena la risoluzione immediata del contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del *Codice Civile*.

Qualsiasi lavoro dovrà essere svolto, sotto la diretta sorveglianza degli Uffici Tecnici Comunali, a perfetta regola d'arte e solo dopo aver ottenuto le necessarie autorizzazioni da parte dei competenti organi.

I lavori eseguiti dal conduttore durante l'esecuzione del contratto rimarranno a totale beneficio del locatore e nulla sarà dovuto dal medesimo al conduttore che dovrà quindi rinunciare a qualsiasi indennizzo o diritto eventualmente spettante su di essi.

#### ***DURATA DELLA LOCAZIONE***

La locazione avrà una durata di **anni sei (6)**, decorrenti dalla data di stipula del contratto di locazione, rinnovabili, secondo normativa vigente per le pubbliche amministrazioni, per un ulteriore periodo della stessa durata.

E' fatta comunque salva la facoltà di recedere dal presente contratto per entrambe le parti, secondo quanto previsto dal codice civile e dalla normativa vigente specifica in materia.

#### ***SUB-LOCAZIONE E SUB-CONCESSIONE***

Il conduttore non potrà sub-locare a terzi i locali di cui trattasi pena la risoluzione del contratto per inadempimento. Nel caso di cessione a terzi dell'attività svolta nei locali oggetto della locazione, il conduttore potrà eventualmente cedere il contratto di locazione solo previa autorizzazione del locatore. Il Comune potrà opporsi alla cessione in particolare qualora sussistano gravi motivi. Costituisce, in ogni caso, grave motivo ostativo alla cessione, la mancanza in capo al cessionario dei requisiti richiesti dal presente bando per la partecipazione alla gara.

### ***CANONE DI LOCAZIONE***

L'importo del canone annuale a base di gara per i primi sei anni è pari ad **Euro 6.000,00 (Euro seimila/00)**, oltre IVA di legge se dovuta, per i locali coperti e **Euro 1.800,00 (Euro milleottocento/00)** oltre IVA di legge se dovuta, per l'utilizzo della parte scoperta soprastante i medesimi locali di cui all'allegato 2) al presente capitolato. Tale importo del canone è scomputato della spesa a carico del locatario (conduttore) per l'acquisto di tutte le attrezzature e arredi, nessuna esclusa, sia per la parte interna che per quella esterna. In caso di rinnovo per un ulteriore periodo, il locatario dovrà corrispondere un canone annuale di **Euro 18.000,00 (Euro diciottomila/00)**, oltre IVA di legge se dovuta, per i locali coperti e **Euro 1.800,00 (Euro milleottocento/00)** oltre IVA di legge se dovuta per la parte scoperta soprastante. I canoni di locazione dovranno essere corrisposti entro i primi cinque (5) giorni di ciascun trimestre, in rate trimestrali anticipate di pari importo. Per l'utilizzo degli spazi esterni come sopra indicati, non dovrà essere corrisposto il canone unico patrimoniale occupazione spazi pubblici e pubblicità. Sono a carico del conduttore invece tutte le spese per le utenze, con voltura dei contatori esistenti o installazioni di nuovi.

Insieme al canone annuale il conduttore dovrà obbligatoriamente svolgere tutti i servizi elencati nel presente capitolato.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 32 della legge 27.07.1978, n. 392, il canone di locazione aggiudicato in via definitiva a seguito della presente gara pubblica sarà annualmente aggiornato in misura all'aumento dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati.

In caso di ritardato pagamento verranno applicati gli interessi nella misura del tasso legale.

Nel caso di ritardati o omessi pagamenti continuati per oltre 30 giorni dalla scadenza della rata e per due episodi, è facoltà dell'Amministrazione comunale ritenere risolto di diritto il contratto con conseguente costituzione in danno.

Oltre al canone, saranno anche a carico del locatario oneri accessori, imposte e tasse inerenti l'esercizio del locale di somministrazione e quant'altro necessario per il rispetto delle vigenti norme fiscali, previdenziali, assicurative e sanitarie in conseguenza dell'esercizio, nonché tutto quanto previsto dal presente capitolato.

### ***ULTERIORI OBBLIGHI DEL CONDUTTORE: MIGLIORIE***

Il conduttore dovrà effettuare le seguenti migliorie a proprie spese nei primi tre anni della locazione:

- previa presentazione di progetto e relativa autorizzazione del Comune, arredare una zona bar esterno estiva, da ubicarsi al piano superiore scoperto soprastante di cui all'allegato 2), in modo indipendente dal locale interno, con eventuale replica di un bancone bar (per esclusivo uso esterno, attrezzato e saltuariamente amovibile (estate/inverno), opportunamente protetto. In caso di copertura esterna, la medesima non potrà essere fissa ma amovibile e autorizzata dal Comune.
- realizzazione di un montavivande esterno per l'ottimizzazione del servizio di piatti provenienti direttamente dalla zona cucina (ubicata al piano inferiore)

Tutte le attrezzature, nessuna esclusa, dovranno essere di note marche esistenti sul mercato, in possesso di tutte le indicazioni di qualità e sicurezza.

Oltre a quanto sopra specificato, anche la superiore Classe Energetica delle attrezzature a funzionamento elettrico che verranno proposte (ovvero i minori consumi previsti a parità di kWh nominali installati) sarà considerata elemento migliorativo nell'assegnazione del contratto.

Il locatore potrà proporre e realizzare ulteriori migliorie ai locali e alle aree di pertinenza al fine di renderli più funzionali e fruibili, secondo progetti che il locatore si riserva di esaminare ed approvare, anche con eventuali prescrizioni, pena la risoluzione del contratto.

Tali interventi saranno eseguiti ad esclusivo carico e spesa del conduttore che, alla scadenza del rapporto contrattuale, nulla potrà chiedere al locatore quale corrispettivo per il miglioramento apportato.

Qualora i suddetti interventi vengano eseguiti in assenza di preventiva approvazione da parte del locatore, questi potrà richiedere l'immediata restituzione dell'immobile, oltre al risarcimento del danno, determinandosi la risoluzione immediata del contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del *Codice Civile*.

### ***PROCEDURA DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE***

La concessione in locazione commerciale dei locali sopra indicati avverrà mediante asta pubblica di cui al R.D. 23.05.1924 n. 827 s.m.i. ed è disciplinato dal presente capitolato oltre che dalle disposizioni di legge applicabili, ivi comprese quelle di cui al suddetto regio decreto, mediante offerta al rialzo in percentuale uguale per tutti i diversi importi dei canoni di locazione indicati nel presente capitolato, che saranno posti a base di gara; quindi sarà aggiudicata al soggetto che presenterà il prezzo più alto rispetto ai canoni a base di gara. Non sono ammesse offerte pari o inferiori ai canoni posti a base di gara.

### ***DEPOSITO CAUZIONALE E STIPULA DEL CONTRATTO***

A garanzia del regolare e puntuale adempimento degli obblighi derivanti dalla locazione, il soggetto che risulterà definitivamente aggiudicatario dovrà costituire, entro 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi dalla data dell'apposita comunicazione dell'Amministrazione Comunale, un deposito cauzionale in misura pari a 3 (tre) mensilità dei canoni complessivi di aggiudicazione; tale garanzia deve essere presentata mediante fideiussione bancaria o assicurativa.

La mancata costituzione di tale garanzia nel termine sopra indicato determinerà la decadenza dell'affidamento in locazione del locale. Dopo i primi sei anni il deposito cauzionale dovrà essere adeguato al nuovo canone di locazione.

Dopo l'avvenuta costituzione della predetta cauzione sarà possibile dare corso alla stipula del contratto di locazione con spese a completo carico dell'aggiudicatario, fatta eccezione per quelle relative alla registrazione dello stesso che, ai sensi di quanto previsto dalla Legge 392/1978, sono a carico del conduttore e del locatore in parti uguali.

La mancata sottoscrizione del contratto di locazione per fatto dell'aggiudicatario comporterà la decadenza dell'aggiudicazione ed il conseguente incameramento da parte dell'Amministrazione Comunale, a titolo di penale, del deposito cauzionale versato, fatto salvo il risarcimento dei danni a favore della stessa Amministrazione.

Se nel corso dell'esecuzione del contratto il conduttore non adempie alle riparazioni ordinarie di cui all'art. 1609 del C.C. ed a quelle inerenti agli impianti ed ai servizi, il locatore potrà sostituirsi allo stesso prelevando la somma necessaria dal predetto deposito cauzionale; in tale eventualità il conduttore dovrà reintegrare il deposito cauzionale entro venti giorni naturali e consecutivi dalla richiesta del Comune, pena la risoluzione del contratto per inadempienza.

Nel caso in cui vi sia risoluzione anticipata del contratto di locazione, la cauzione prestata potrà essere incamerata parzialmente o totalmente dal Comune, fino alla copertura dei danni arrecati all'Amministrazione Comunale per la gestione diretta e/o per le eventuali maggiori spese connesse al nuovo contratto.

### ***POLIZZE ASSICURATIVE***

Il conduttore rimarrà unico responsabile, senza la possibilità di avanzare alcun diritto di rivalsa nei confronti del locatore, per eventuali danni che potranno essere arrecati a persone, animali e/o a

cose, sia proprie che dell'Amministrazione e/o di terzi, nel corso di esecuzione del contratto o in conseguenza del medesimo, senza riserve o eccezioni.

A tale scopo, all'atto della stipula del contratto, l'aggiudicatario dovrà presentare, a pena di decadenza per fatto a lui imputabile, apposita polizza assicurativa per il rischio locativo (danni cagionati ai locali in uso per responsabilità dell'Assicurato/Concessionario), a garanzia di eventuali danni per incendio e garanzie accessorie, con la previsione RT (ricorso terzi), nonché ulteriore polizza assicurativa per responsabilità civile RCT/RCO – responsabilità civile verso terzi e/o verso i lavoratori - con massimali assicurativi di: RCT/RCO per Euro 3.000.000,00 (tre milioni/00);

Rischio incendio locali in locazione Euro 800.000,00 (ottocentomila/00);

Rischio incendio ricorso terzi, ivi compreso anche il Comune di Dogliani che deve essere espressamente considerato come ricompreso nei terzi, Euro 3.000.000,00 (tre milioni/00).

Le predette polizze dovranno essere mantenute attive per tutta la durata del contratto di locazione, pena la risoluzione del contratto per inadempimento ex-art. 1456 del *Codice Civile*.

La polizza assicurativa per il rischio locativo (danni cagionati ai locali in uso per responsabilità dell'Assicurato/Concessionario), oltre alle garanzie di base, dovrà obbligatoriamente prevedere anche le seguenti estensioni di garanzia: colpa grave dell'assicurato; dolo e colpa grave delle persone di cui deve rispondere; ricorso terzi con massimale non inferiore ad Euro 3.000.000,00 (tre milioni/00) per sinistro ed in cui il Comune di Dogliani deve essere considerato terzo; rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune di Dogliani, suoi amministratori e dipendenti.

La polizza RCTO dovrà avere le seguenti caratteristiche: RCT non inferiore ad Euro 3.000.000,00 (tre milioni/00) unico; max RCO non inferiore ad Euro 3.000.000,00 (tre milioni/00) per ogni dipendente e/o addetto infortunato. La polizza dovrà obbligatoriamente prevedere inoltre le seguenti estensioni di garanzia: RC personale di tutti i dipendenti ed addetti all'attività; nel novero dei terzi deve essere compreso il Comune di Dogliani, suoi amministratori e dipendenti; rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune di Dogliani, suoi amministratori e dipendenti; RC derivante da violazione delle disposizioni di cui al decreto legislativo n. 81/2008.

Il costo della predette coperture assicurative sarà ad esclusivo e completo carico del conduttore.

Durante l'esecuzione del contratto resterà comunque fermo l'obbligo per il conduttore di tenere indenne il locatore da ogni risarcimento dipendente dall'esecuzione del contratto, anche per danni che eccedano l'importo assicurato.

La stipula delle polizze non esonererà il conduttore dalla sua piena responsabilità per il corretto adempimento di tutte le obbligazioni assunte con il contratto.

## **VERIFICHE E CONTROLLI**

La gestione del servizio nel suo complesso saranno verificate di anno in anno dall'Amministrazione comunale che valuterà l'andamento della gestione ed in caso di inadempimenti o mancato svolgimento del servizio potrà rescindere il contratto.

## **PENALI**

L'aggiudicatario, nella gestione del bene e dei servizi previsti dal presente capitolato, oltre al rispetto dei relativi obblighi, deve uniformarsi a tutte le disposizioni normative vigenti e a quelle emanate dal Comune.

Salvo in ogni caso il diritto di incameramento della cauzione definitiva, l'Amministrazione comminerà all'aggiudicatario il pagamento delle penali, di seguito dettagliate.

L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempimento; il provvedimento è assunto dal Responsabile dell'Ufficio competente che ha accertato l'inadempimento e notificato in via amministrativa all'aggiudicatario, che - per ogni comunicazione al Comune -

comunicherà, successivamente all'aggiudicazione, il proprio domicilio e potrà presentare le proprie controdeduzioni entro 10 giorni, oltre i quali se non sarà pervenuta alcuna comunicazione si procederà ad applicare la penale prevista.

Le penali previste sono le seguenti:

- a) 500,00 euro per ogni violazione/inosservanza di leggi, regolamenti e disposizioni contenute nel presente capitolato;
- b) 100,00 euro per ogni giorno di ritardo rispetto ai tempi fissati dall'A.C. per il pagamento dell'affitto di locazione e rimborso;
- g) 200,00 euro per ogni rilevazione di mancato intervento rispetto agli obblighi di esecuzione della manutenzione ordinaria, previste dal presente Capitolato; le rilevazioni dovranno essere effettuate dagli uffici comunali in occasione dei controlli come da capitolato e formalizzate all'aggiudicatario con comunicazione scritta;
- h) 1.000,00 euro in caso di esecuzione inadeguata, nei tempi e contenuti, degli adeguamenti o migliorie previste dal presente capitolato;

In caso la penale non fosse pagata, l'A.C. può recuperare le somme dovute attraverso incameramento delle medesime dalla cauzione definitiva.

Nel caso le inadempienze, anche se non reiterate, fossero gravi e comportassero il pregiudizio della salute e sicurezza dei clienti e dei lavoratori del servizio, è discrezione dell'A.C. risolvere immediatamente il contratto.

#### **RISOLUZIONE**

E' facoltà del Comune di risolvere il contratto relativo alla presente locazione ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 1453 e successivi del C.C. (Della risoluzione del contratto) per inadempienza rispetto agli obblighi di cui al presente capitolato.

Nel caso di risoluzione del contratto, l'aggiudicatario incorre nelle seguenti perdite della cauzione definitiva che viene incamerata dal Comune.

#### **RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE**

Qualora l'aggiudicatario non intenda accettare l'affidamento non potrà avanzare richiesta di alcun recupero della eventuale cauzione versata.

L'A.C. in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre eventuali azioni legali a propria tutela.

#### **ADEMPIMENTI IN MATERIA DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'aggiudicatario è obbligato ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati alle transazioni economiche relative alla presente locazione, ai sensi dell'art. 3 della Legge 130/2010.

L'aggiudicatario è obbligato a comunicare per iscritto gli estremi identificativi del conto corrente dedicato alla presente locazione od ai rapporti con le pubbliche amministrazioni, completo delle generalità delle persone autorizzate ad operare sul conto corrente dedicato.

#### **PRIVACY**

Ai sensi del Regolamento europeo in tema di protezione dei dati personali (Regolamento UE 679/2016), si informa che le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla necessità di provvedere a valutazioni comparative sulla base dei dati medesimi.

Il conferimento dei dati si configura come onere degli operatori economici per partecipare alla gara. La conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione.

I dati personali relativi agli operatori economici partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte dell'A.C., nel rispetto di quanto previsto dal predetto Regolamento per i soli fini inerenti alla presente procedura di gara.

I soggetti o le categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicati sono:

- a) il personale dell'Amministrazione coinvolto nel procedimento;
- b) i concorrenti che partecipano alla gara;
- c) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L. n. 241/90.

I diritti spettanti all'interessato sono quelli previsti dal predetto Regolamento.

Il titolare del trattamento è il Comune di Dogliani.

L'aggiudicatario dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento della locazione di cui alla presente gara.

L'aggiudicatario autorizza il Comune a comunicare a terzi i suoi dati personali in relazione ad adempimenti connessi al rapporto di locazione.

L'aggiudicatario ha diritto di conoscere l'origine dei dati trattati, le modalità di trattamento, le finalità di trattamento, l'identità del titolare e del responsabile del trattamento dei dati personali. Ha inoltre il diritto di chiedere l'aggiornamento, la rettifica e, se di interesse, l'integrazione dei propri dati. Infine ha diritto a richiedere la cancellazione dei dati eccedenti la finalità del presente contratto di locazione.

#### **SPESE CONTRATTUALI E ONERI FISCALI**

Il contratto di cui alla presente locazione sarà redatto in forma di scrittura privata ai sensi dell'Art. 1350 c.8 del C.C.

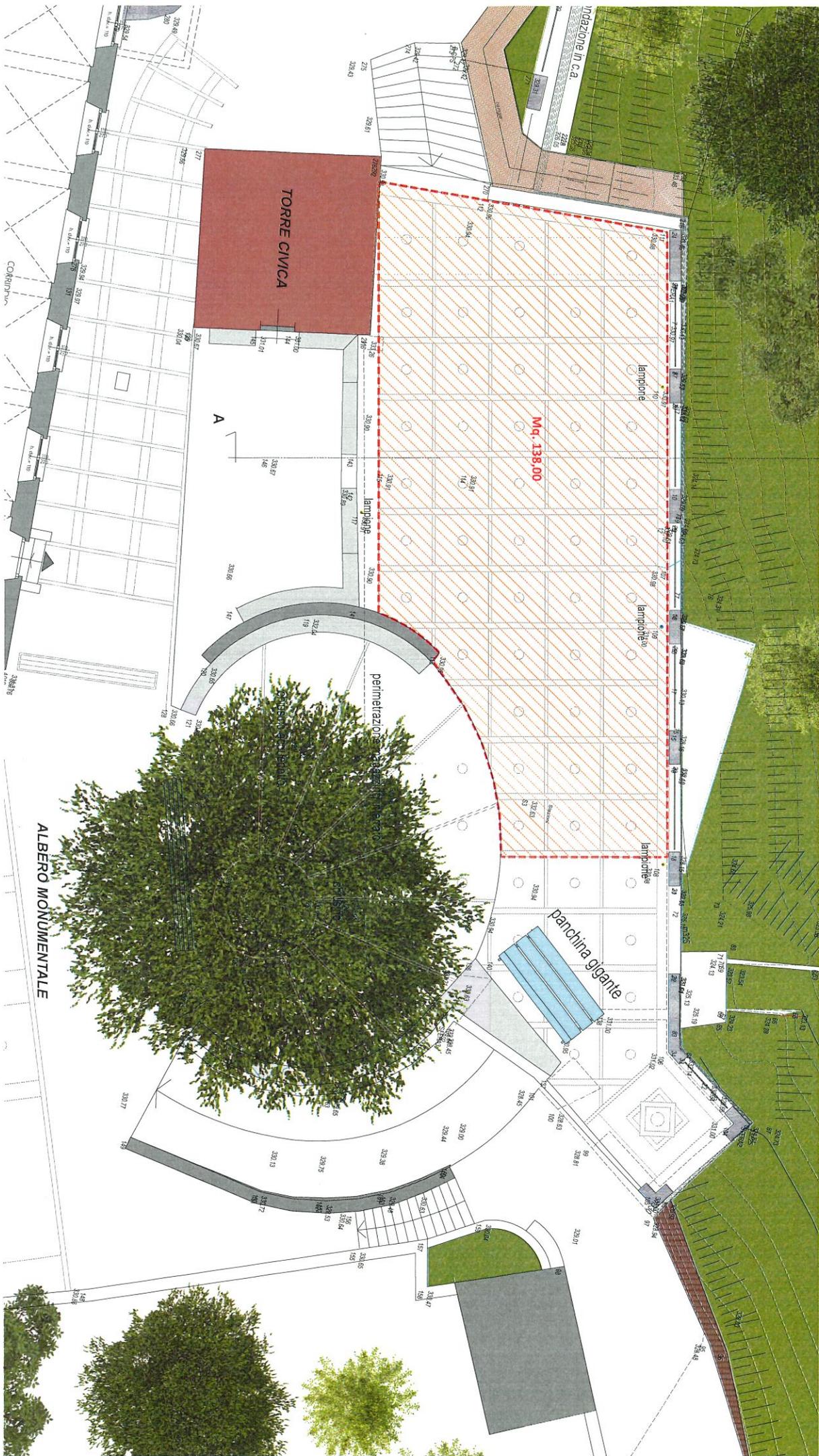
Tutte le spese inerenti alla stipula del contratto di locazione, sono a totale carico dell'aggiudicatario ad esclusione delle spese di registrazione che sono pari al 50%

Sono a carico dell'aggiudicatario le imposte e tasse derivanti dalla gestione del bene e dei servizi oggetto della presente locazione.

#### **CONTROVERSIE**

Qualsiasi controversia derivante dall'interpretazione o dall'esecuzione del presente Capitolato o del contratto sarà affrontata e risolta in forma bonaria; in caso di impossibilità a dirimere la controversia in forma bonaria, si farà riferimento al foro competente del Tribunale di Cuneo.-





ALBERTO 2)



**CONCESSIONE IN LOCAZIONE DEL LOCALE COMUNALE ED AREE ESTERNE IN  
PIAZZA BELVEDERE DA ADIBIRE AD USO COMMERCIALE  
PER SOMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE**

ALLEGATO 4)

ELENCO BASE DELLE ATTREZZATURE RICHIESTE AL GESTORE PER L'ALLESTIMENTO DELLA NUOVA ATTIVITA', che dovrà essere assoggettata ai requisiti specifici per esercizi di tipologia 4 in ottemperanza al Decreto del Presidente della Giunta Regionale 3 marzo 2008 n. 2 e s.m.i. da ubicarsi nelle zone definite e concordate con il Comune di Dogliani.

ZONA CUCINA (attrezzature ad alimentazione esclusivamente elettrica. Non è previsto l'utilizzo/allacciamento alla rete GAS):

- Elementi in acciaio inox secondo normative vigenti, bordi antitaglio ecc.
- Lavamani chef
- Cappa aspirante motorizzata di circa 350 cm x 100 cm con filtri antigrasso in acciaio, rubinetto sgocciolatoio e illuminazione interna
- Forno a convezione/vapore con sonda - minimo 6 teglie
- Bollitore cuoci-pasta minimo 40 cm
- Friggitrice sopra-banco minimo 40 cm
- Fry Top ad olio 60 cm
- Frigo positivo sottobanco di servizio con cassetti e pozzetti minimo 160 cm con sistema di memoria storica a norma HACCP
- Frigo positivo per stoccaggio sottobanco minimo 120 cm con sistema di memoria storica a norma HACCP oppure a colonna larghezza 70 cm
- Lavello ad una vasca minimo 60 cm con pedale
- Affettatrice diametro minimo 32 cm
- Piastra ad induzione 4 fuochi sopra banco
- Microonde professionale
- Macchina sottovuoto a campana
- Armadio frigo a 2 ante negativo 140 cm o 2 colonne da 70 cm con sistema di memoria storica a norma HACCP
- Abbattitore di temperatura capacità minima 13 kg
- Armadiature sottobanco e pensili per il restante spazio lineare disponibile con almeno una cassettera minimo 40 cm per stoccaggio stoviglie e attrezzature

ZONA LAVAGGIO (da ricavarsi internamente alla zona cucina):

- Elementi in acciaio inox secondo normative vigenti, bordi antitaglio ecc.
- Lavastoviglie capote con boiler separati lavaggio/risciacquo, pompa di risciacquo e sistema automatico prelievo detergente e brillantante
- Zona di carico con ampio lavello (minimo larghezza vasca 60 cm + rubinetto con doccia)
- Zona di uscita scarico
- Piano organizzato per la gestione della spazzatura
- Carrelli per rimessaggio stoviglie e attrezzature varie

#### ZONA BAR (interno locale):

BANCONE BAR di lunghezza pari a circa 500 cm composto da retro-banco, pedana passacavi, banco di lavoro e alzata per banco servizio clienti, adatto a contenere le seguenti attrezzature:

- Tramoggia caffè e relativo piano rialzato per macchina caffè
- Tramoggia rifiuti generica
- Lavello di dimensioni adeguate a contenere i cestelli della lavastoviglie
- Lavastoviglie sottobanco con boiler separati lavaggio/risciacquo, pompa di risciacquo e sistema automatico prelievo detersivo e brillantante
- Lavello piccolo di servizio
- Macchina caffè minimo 3 gruppi
- Macinadosatore
- Impianto spillatura a 2 vie con colonnine in acciaio
- Frigorifero positivo per bibite sottobanco minimo 2 ante e 4 cassette con sistema di memoria storica a norma HACCP
- Frigorifero positivo alimenti sottobanco minimo 1 anta e 1 ripiano con sistema di memoria storica a norma HACCP
- Produttore ghiaccio minimo 40kg/giorno
- Spremiagrumi
- Eventuale mantecatore
- Vetrina espositrice chiusa sopra banco larghezza circa 100 cm
- Spazio lineare sottobanco con armadiature a ripiani chiuse in materiale lavabile secondo normative vigenti, nonché spazi liberi per sistema di raccolta differenziata plastica/vetro/carta
- Spazio per ripiani e rastrelliere di stoccaggio calici e bicchieri
- Cella a colonna per vini bianchi
- Cella a colonna per vini rossi

#### ARREDO COMPLETO PER SALA INTERNA

Massimo 60 coperti, indicativamente 15 tavoli e 60 sedie + attrezzatura completa a servizio

#### SPOGLIATOIO PERSONALE DI SERVIZIO:

- Armadietti chiusi con doppio scomparto interno con capote a scivolo secondo normative vigenti

Per l'affidamento sono considerate migliori e l'esecuzione a proprie spese di:

- Una zona bar esterno estiva, da ubicarsi al piano superiore scoperto, arredata in modo indipendente dal locale interno, con eventuale replica di un bancone bar (per esclusivo uso esterno, attrezzato e saltuariamente amovibile (estate/inverno), opportunamente protetto.
- Realizzazione di un monta vivande esterno per l'ottimizzazione del servizio di piatti provenienti direttamente dalla zona cucina (ubicata al piano inferiore)

Tutte le attrezzature, nessuna esclusa, dovranno essere di note marche esistenti sul mercato, in possesso di tutte le indicazioni di qualità e sicurezza.

Oltre a quanto sopra specificato, anche la superiore Classe Energetica delle attrezzature a funzionamento elettrico che verranno proposte (ovvero i minori consumi previsti a parità di KWh nominali installati) sarà considerata elemento migliorativo nell'assegnazione del contratto.