



COMUNE DI MASERA
Provincia Verbano-Cusio-Ossola

**BANDO PUBBLICO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELL’IMMOBILE EX
SCUDERIA DI VILLA CASELLI PER RISTORAZIONE ED ATTIVITA’ TURISTICO-RICETTIVA**

1) ENTE CONCEDENTE E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Comune di Masera, con sede legale in P.za XXV aprile 1 a Masera(VB)

pec: municipio@pec.comune.masera.vb.it sito web istituzionale: <https://www.comune.masera.vb.it>

Responsabile del procedimento: Dottoressa ELETTRA PAOLINI

tel. 032435252 interno 2 e-mail: ragioneria@comune.masera.vb.it.

2) OGGETTO DELLA CONCESSIONE

In esecuzione della deliberazione della Giunta Comunale n. 56 del 26/11/2025 è indetta gara mediante procedura aperta ad evidenza pubblica per l’assegnazione in concessione dei locali di proprietà comunale destinati a ristorazione e ad attività turistico-ricettiva all’interno dei locali dell’ex scuderia di Villa Caselli, comprensivi di arredi e attrezzature come da documentazione allegata.

L’autorizzazione di esercizio è vincolata ai locali oggetto di concessione.

Attraverso questo bando l’Amministrazione Comunale si pone quale specifico obiettivo quello di valorizzare l’edificio, a vocazione turistica e commerciale, e il territorio comunale, quale riferimento turistico e culturale, come previsto dall’art. 8, comma j) della Legge Regionale n. 38 del 29/12/2006 “Disciplina dell’esercizio dell’attività di somministrazione di alimenti e bevande”.

Il presente affidamento è inquadrabile nell’ambito dei contratti attivi di cui all’art. 13 comma 2 del D.Lgs. 36/2023 e dell’allegato I.1 art. 2 lett. h), fattispecie esclusa dall’applicazione del nuovo Codice dei contratti pubblici. La procedura verrà svolta applicando principi in materia di procedure ad evidenza pubblica di cui al RD n. 827/1924, nonché i principi generali in tema di contrattualistica pubblica. L’affidamento è disposto nel rispetto delle regole contenute nella legislazione di contabilità dello stato nonché dei principi di economicità, efficacia, imparzialità, parità di trattamento, trasparenza, proporzionalità, pubblicità, risultato, fiducia e accesso al mercato.

Tale concessione non comporta alcuna traslazione, anche implicita di potestà pubbliche; il rapporto di concessione che verrà ad instaurarsi sarà disciplinato dalla concessione-contratto accessiva alla concessione, dal presente bando, nonché dalle norme, regolamenti e prescrizioni nei medesimi atti richiamati.

3) DESCRIZIONE DELL’IMMOBILE

I locali oggetto della concessione da destinarsi ad uso ristorazione ed attività turistico-ricettiva, così come

individuato nell'**ALLEGATO A** (Pianta **Piano Terra e Piano Primo ex scuderia**), risultano arredati e provvisti di attrezzature i cui elenchi sono indicati nell'**ALLEGATO B (Elenco arredi Sala Ristorante, Servizi, Reception, Cucina, Camere)**, e costituiranno allegati alla concessione-contratto accessiva alla concessione.

Viene concesso in uso uno spazio scoperto uso dehors (terrazza) come individuato nell'**ALLEGATO A**.

Il gestore potrà richiedere all'Amministrazione Comunale, occasionalmente e per un tempo limitato, ulteriori spazi nell'area del parco di Villa Caselli, restando comunque impregiudicato il diritto dell'Amministrazione di rivendicarne l'uso per l'organizzazione di altre attività dalla stessa autorizzate.

I locali oggetto di concessione risultano così censiti al Catasto Fabbricati:

Foglio 18, particella 38, sub. 2, Frazione Rivoria S.N.C. p.T, graffato a particella 39 sub 1

Foglio 18, particella 38, sub. 3, Frazione Rivoria S.N.C. p.1-S1

come da planimetrie allegate al presente bando nell'**ALLEGATO A**.

I locali sono concessi al Concessionario nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, perfettamente noti al medesimo, come da verbale di sopralluogo che sarà redatto ai sensi dell'articolo 15 del presente bando di gara secondo l'allegato **MODELLO 4**, con la precisazione che il Comune concedente metterà a disposizione del Concessionario esclusivamente gli arredi e le attrezzature di cui agli elenchi dell'**ALLEGATO B**.

La ricognizione, l'esatta ed attuale consistenza dei beni e attrezzature ed il loro stato saranno altresì fatti risultare da apposito verbale da redigere in contraddittorio da delegati delle parti, nel momento in cui il gestore ne risulterà concessionario. Analogo verbale verrà redatto al termine del rapporto contrattuale ed il Gestore si impegna fin da ora a restituire gli stessi nel medesimo stato in cui sono stati consegnati, salva la normale usura conseguente all'esercizio delle attività svolte, e con le eventuali modificazioni autorizzate in costanza di rapporto.

4) DURATA

La durata della concessione è stabilita in anni 9 (nove) decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto, rinnovabili di ulteriori anni nove (nove) previa richiesta scritta del concessionario da presentarsi almeno sei mesi prima della scadenza unitamente ad una proposta migliorativa/intervento di manutenzione straordinaria ed accettazione formale della Amministrazione a seguito di rinegoziazione del canone.

Il gestore è tenuto a comunicare al concedente ogni variazione della compagine societaria in modo tempestivo. Non sono consentite variazioni della veste giuridica del contraente originario (passaggio da ditta individuale a società o variazioni della compagine societaria - ingresso di nuovi soci, con o senza recesso dei vecchi).

Al termine del contratto nessuna somma sarà in ogni caso dovuta dal concedente al gestore, neppure a titolo di avviamento.

5) OBBLIGHI DEL COMUNE CONCEDENTE

Il Comune mette a disposizione del concessionario i locali e gli spazi di cui all'articolo 3, idonei a norma delle vigenti disposizioni in materia sanitaria per l'esercizio dell'attività di ristorazione e attività turistico-ricettiva, nonché le attrezzature di cui al primo comma del precedente punto 3.

Il Comune provvederà inoltre alla manutenzione straordinaria dei locali oggetto di concessione, in ragione delle priorità degli interventi e delle risorse di bilancio disponibili, in tempi congrui e possibilmente in modo tale da non arrecare disagio all'attività di gestione.

6) OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

I locali e le attrezzature facenti parte della concessione vengono assegnati nello stato di fatto e di diritto esistente, funzionanti e, per quanto riguarda i locali, arredati. I locali sono assegnati a corpo e non a misura, pertanto, non vi sarà luogo ad azione per lesione, per qualunque errore nella descrizione del bene stesso nell'indicazione delle superfici, dovendosi intendere come conosciute ed accettate espressamente nel loro complesso.

1. Il concessionario si impegna a:

- utilizzare i locali e le sue pertinenze per le finalità cui gli stessi sono stati designati;
- corrispondere il canone di concessione nella misura offerta in sede di gara, in rate mensili da corrispondere entro il 5 del mese, nonché gli oneri accessori;
- segnalare tempestivamente a mezzo pec al Comune di Masera la presenza di danni alla struttura e la necessità di interventi di manutenzione straordinaria. Le segnalazioni saranno esaminate dall'Amministrazione Comunale, che provvederà all'esecuzione dei lavori richiesti in ragione della loro priorità e delle risorse di bilancio disponibili;
- tenere e far tenere un comportamento consono, nel rispetto e nella tutela dell'immagine della struttura stessa;
- garantire una facile ed efficiente reperibilità, dotandosi, a proprie spese, di adeguati strumenti di comunicazione (a titolo esemplificativo ma non tassativo: telefono, sito web, app etc.).

2. Il gestore dell'esercizio dovrà a propria cura e spesa:

- assumere a proprio carico tutta l'organizzazione gestionale comprese tutte le spese relative al personale (retribuzioni, contributi ed assicurazioni), alla fornitura delle derrate e dei materiali, ai consumi di energia elettrica, acqua potabile, alle pulizie relative ai locali ed agli spazi concessi, ad imposte e tasse, niente escluso.
- svolgere, a proprio rischio, profitto e responsabilità, l'attività di ristorazione, di ricettività e di E-commerce, assumendosi ogni alea economica e finanziaria al riguardo;
- provvedere a tutti gli adempimenti fiscali connessi all'esercizio dell'attività;
- garantire, nelle diverse forme di lavoro consentite dalla legge, l'applicazione dei contratti vigenti al personale in servizio;
- provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature e custodia come definita dal Codice Civile;
- stipulare e produrre al Comune polizze assicurative come indicato nel successivo art. 9.

3. Per tutta la durata della gestione saranno a carico del Concessionario:

- Il completo funzionamento ed il mantenimento del decoro e dell'efficienza dell'immobile e delle sue pertinenze, degli impianti ad essi asserviti;
- la pulizia e la perfetta sistemazione giornaliera dei locali, la pulizia e il mantenimento dei requisiti igienico sanitari e di decoro delle aree interne, esterne e delle aree verdi;
- gli oneri e adempimenti igienico-sanitari come meglio precisato all'art. 11 del capitolato.
- l'osservanza di tutte le normative e regolamenti in materia di esercizio di attività di somministrazione di cibi e bevande.
- il collaudo degli impianti a seguito dell'installazione delle nuove attrezzature facendo ricorso a un tecnico specializzato iscritto all'Albo;
- attivare e/o volturare a proprio carico le utenze (idriche, elettriche e telefoniche) presenti nei locali.
- la manutenzione ordinaria atta a garantire la piena e perfetta funzionalità dei locali, dei servizi, dei magazzini, degli spogliatoi, dei locali asserviti alle aree di somministrazione, degli impianti, delle aree

verdi, degli spazi esterni e delle eventuali attrezzature e/o arredi a questi asserviti. In particolare il Concessionario dovrà provvedere a garantire, secondo quanto previsto dall'art. 1576 del C.C.

- la conduzione e gli interventi di manutenzione dell'impianto di riscaldamento, dell'ascensore e degli impianti elettrici. Il Concessionario dovrà servirsi di ditte abilitate, che garantiscano la certificazione ai sensi della normativa vigente.
- provvedere annualmente, tramite ditta specializzata alla pulizia della fossa Imhoff e dell'impianto di smaltimento delle acque reflue.

Il concessionario inoltre avrà:

- l'obbligo di organizzare almeno n. 5 eventi di carattere culturale-sociale ogni anno, anche in collaborazione con associazioni o Enti del territorio, secondo un programma che dovrà essere approvato dalla Giunta comunale;
- l'obbligo di realizzare un portale E-commerce di prodotti ossolani;
- l'obbligo di provvedere alla manutenzione ordinaria del complesso e dell'area adiacente la struttura costituita da viale d'accesso, percorsi alle serre e parcheggio come specificato nell'**ALLEGATO C**.
- l'obbligo di attribuire alla struttura la denominazione "La Scuderia"

7) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi alla presente procedura:

- imprese individuali, le società sia di persone che di capitali già iscritte al Registro delle Imprese della CCIA, e gli Enti, in possesso di tutti i requisiti indicati nel presente bando e che rendano le dichiarazioni di cui agli allegati **MODELLO 1** (domanda di partecipazione) e **MODELLO 2** (dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà di possesso dei requisiti generali e specifici).
- le persone fisiche, purché maggiorenni alla data di pubblicazione del bando di gara, non ancora iscritte al Registro Imprese della CCIAA (il sottoscrittore si impegna a provvedere all'iscrizione entro i termini in caso di assegnazione di concessione), e che rendano le dichiarazioni di cui agli allegati **MODELLO 1bis** (domanda di partecipazione) e **MODELLO 2** (dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà di possesso dei requisiti generali e specifici).

Non è consentito ad uno stesso soggetto di partecipare alla gara presentando più domande di ammissione, ovvero di avere rapporti di controllo e collegamento con altre soggetti/imprese che partecipano alla gara, pena l'esclusione di tutte le diverse domande presentate.

Il partecipante, sia esso persona fisica non ancora costituitasi in forma imprenditoriale, imprenditore individuale, società o Ente, e tutti i soggetti indicati nell'allegato **MODELLO 2** dovranno possedere i **seguenti requisiti morali generali**:

- non essere mai stato assoggettato a procedure concorsuali;
- se già costituito in forma imprenditoriale, che l'impresa individuale, la società o l'Ente di cui è titolare o che rappresenta e per cui ha sottoscritto la domanda di partecipazione al bando non si trova in stato di fallimento, liquidazione giudiziale, di liquidazione coatta amministrativa, di amministrazione controllata o di concordato preventivo e di non avere procedimenti in corso per la dichiarazione di tali situazioni;
- che nei propri confronti non è pendente un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione previste dall'art.6 del D.Lgs. 159/2011 e s.m.i. o di una delle cause ostative previste dall'art. 67 D. Lgs 159 /2011 e s.m.i. Resta fermo quanto previsto dall'art. 88 comma 4 bis e 92, commi 2 e 3 del citato decreto legislativo, con riferimento alle comunicazioni ed informazioni antimafia;
- che non è stata emessa la condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per i casi di cui all'art. 94 del D.Lgs. 36/2023;
- di non aver commesso gravi violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o dello Stato cui sono stabiliti;
- di non aver reso nell'anno antecedente la pubblicazione del bando false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara;
- di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto alle norme in materia di contributi

- previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui il concorrente è stabilito;
- che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lett. C), del D.Lgs. 231/2001 o altra sanzione che comporti il divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione;
 - di non aver riportato condanna per alcuno dei delitti richiamati dall'articolo 32 bis, ter e quater c.p., alla quale consegue l'incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione;
 - di non trovarsi in alcuna delle situazioni costituenti causa di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di servizi pubblici;
 - se già costituito in forma imprenditoriale, che l'impresa individuale, la società o l'Ente di cui è titolare o che rappresenta e per cui ha sottoscritto la domanda di partecipazione al bando è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori;
 - di non trovarsi in situazione di controllo e/o collegamento ai sensi dell'art. 2359 del c.c. con altri partecipanti alla gara;
 - non aver subito protesti cambiari e di assegni nell'ultimo quinquennio.

Il gestore dell'esercizio dovrà inoltre possedere **i requisiti morali specifici previsti dalla normativa vigente in materia di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande**, in particolare commi 1 e 2 dell'art. 71 del D.Lgs. n. 59/2010 e, ai sensi del comma 5 del predetto articolo, tali requisiti dovranno essere posseduti:

- In caso di società o altri organismi collettivi, dal legale rappresentante, da altra persona preposta all'attività commerciale, dai componenti dell'organo di amministrazione, da tutti i soci di società in nome collettivo, dai soci accomandatari per le società in accomandita semplice e, in ogni caso, da tutti i soggetti individuati dall'art. 2 comma 3 del D.P.R. n. 252/1998;
- In caso di impresa individuale, dal titolare e dall'eventuale altra persona preposta all'attività commerciale.

Il gestore dell'esercizio, nella persona del titolare o del legale rappresentante, ovvero, in alternativa, l'eventuale persona preposta all'attività commerciale dovrà inoltre possedere:

• **i requisiti soggettivi professionali richiesti dalla normativa vigente in materia di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande**, Legge della Regione Piemonte n. 38 del 29/12/2006 (in particolare art. 5) e successive modificazioni, e articolo 71, commi 6 e 6 bis, del D.Lgs. 59/2010;

I concorrenti dovranno essere in possesso di un **domicilio digitale** per le comunicazioni relative al bando di gara e, in caso di aggiudicazione, per la gestione documentale, contrattuale e contabile (bollettazione).

Non saranno ammesse domande di partecipazione condizionate o a cui siano apposte riserve, pena l'esclusione dalla procedura di gara.

8) CANONE DI CONCESSIONE

Il canone mensile per la concessione posto a **base d'asta** è pari ad **€ 1.800,00** (euro milleottocento), oltre IVA. I soggetti interessati alla concessione, in possesso dei requisiti riportati all'articolo 7, sono invitati a partecipare alla gara, presentando un'offerta, che non può essere inferiore alla cifra a base d'asta.

Il canone definitivo sarà quello risultante dall'esito della gara e sarà annualmente adeguato in misura corrispondente alla variazione in aumento accertata dall'ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, verificatasi nell'anno precedente (100%).

Per i primi 24 mesi di concessione il canone definitivo sarà ridotto del 40 % fatta salva la rivalutazione ISTAT

9) RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI

Il Concessionario è responsabile dei danni che dovessero derivare comunque a terzi od al Comune in dipendenza della gestione ed è a suo carico il rimborso per intero dei danni stessi.

È obbligo del Concessionario, pertanto, munirsi delle seguenti polizze assicurative di responsabilità civile, presentandone copie al Comune al momento della sottoscrizione del contratto ed una copia della quietanza del versamento del premio annuale dovrà essere trasmessa entro 30 giorni dalla scadenza annuale:

- Polizza R.C.T. (Responsabilità civile verso terzi) con massimale unico non inferiore a € 5.000.000,00 contro qualsiasi rischio derivante dalla responsabilità civile rischi per danni causati da incendi, fenomeni elettrici, esplosioni, allagamenti alla struttura, agli impianti ed alle attrezzature;
- Polizza R.C.O. (Responsabilità civile verso prestatori di lavoro) di € 2.500.000 per sinistro.
- Polizza incendio-fabbricato-rischio locativo nei casi di responsabilità a termine degli artt. 1588-1589 e 1611 del Codice Civile per massimale di € 2.000.000

Il Concessionario esonera espressamente il Concedente da ogni responsabilità per danni diretti od indiretti che potessero derivare agli utenti da fatti od omissioni, dolosi o colposi, propri, di propri dipendenti o di terzi. Il Concessionario deve rilasciare, prima della sottoscrizione del contratto e di consegna dei locali, una **fideiussione bancaria o assicurativa a prima richiesta**, rilasciata da primario istituto, di € 25.000,00, che deve prevedere la rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 c.c., a garanzia dell'esatto adempimento di ogni obbligazione contrattuale, del puntuale pagamento dei canoni ed oneri accessori, risarcimento dei danni tutti, fatta salva in ogni caso la facoltà del concedente di richiedere la corresponsione dell'eventuale maggiore danno.

10) CONTROLLI

Il Concedente potrà in qualunque momento ispezionare o far ispezionare i locali per accertare lo stato di manutenzione degli stessi e l'adempimento degli altri obblighi contrattuali.

11) PENALI

Per ogni singola violazione contrattuale il Concedente si riserva la facoltà di applicare una penale di € 2.500,00. In caso di ritardo nella riconsegna dei locali e delle attrezzature al Concedente, in seguito alla risoluzione, per qualsiasi motivo o causa o scadenza del contratto, sarà dovuta dal Concessionario al Concedente, ai sensi dell'articolo 1382 e ss. c.c., una penale di € 15000 (euro centocinquanta/00), per ogni giorno di ritardo, fatti salvi tuttavia i maggiori danni derivanti dal ritardo.

Il pagamento delle penali dovrà essere effettuato entro trenta giorni dal ricevimento della contestazione formulata dal Responsabile del procedimento. Trascorso inutilmente tale termine il Concedente potrà incassare la somma riscuotendo la garanzia fideiussoria.

12) INADEMPIMENTI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata all'Affidatario dal Responsabile dell'esecuzione del contratto a mezzo di comunicazione scritta o posta elettronica certificata, in cui faranno fede esclusivamente la data e ora di trasmissione dal Comune, inoltrata al domicilio eletto dall'Affidatario; entro 7 (sette) giorni lavorativi dalla data della suddetta comunicazione l'Affidatario può presentare eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine il Comune, qualora non riceva giustificazioni oppure, ricevute, non le ritenga valide, applicherà le penali di cui al precedente art. 11 comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune.

Per le condizioni di inadempimento e risoluzione del contratto si rimanda all'art. 21 del Capitolato.

13) RECESSO

A decorrere dal secondo anno successivo all'affidamento in concessione dei locali è consentito al concessionario recedere dal contratto, dandone formalmente preavviso con almeno 6 (sei) mesi di anticipo,

mediante lettera raccomandata a/R o posta certificata, fermo restando il pagamento del canone per il semestre di preavviso.

Per le condizioni di recesso si rimanda all'art. 22 del Capitolato

14) MODALITÀ DI AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE

La concessione della struttura così come individuato all'art. 2 da destinare all'esercizio di ristorazione e di attività turistico-ricettiva avverrà mediante gara aperta, a seguito di pubblicazione del presente bando di gara all'albo pretorio comunale online e sul sito internet istituzionale del Comune per la durata di giorni 60 (sessanta). I soggetti interessati potranno partecipare secondo le modalità di cui al successivo art. 15.

Le offerte presentate saranno valutate da Commissione Giudicatrice, appositamente nominata dal RUP, che le valuterà avendo a disposizione il punteggio massimo di 100 punti, come di seguito indicato e suddiviso:

VALUTAZIONE DELLE OFFERTE MAX P. 100	
A. Documentata esperienza lavorativa nel campo della ristorazione, nella ricettività turistica, nella gestione d'impresa, nella promozione e comunicazione.	Max p. 25
B. Offerta tecnica – progetto gestionale 1. Qualità ed eccellenza del progetto complessivo di gestione proposto; 2. Qualità dell'offerta di ristorazione ed enologica e valorizzazione dei prodotti locali con particolare attenzione al prodotto vitivinicolo "Prunent" 3. Qualità della proposta di iniziative turistiche-culturali- enogastronomiche anche in collaborazione con Enti, Associazioni e Produttori agricoli del territorio. 4. Eventuali migliorie delle attrezzature e degli impianti permanenti opportunamente dettagliate.	Max p. 50 Max p. 15 Max p. 10 Max p. 10 Max p. 15
C. Offerta economica (che non potrà essere inferiore ad € 1.800,00 – euro milleottocento- per canone mensile oltre IVA). I 25 punti verranno attribuiti al concorrente che avrà offerto il miglior prezzo. Agli altri concorrenti il punteggio sarà assegnato proporzionalmente, in applicazione della seguente formula: $\text{Punteggio} = 25 \times \frac{\text{prezzo del concorrente}}{\text{miglior prezzo offerto}}$	Max p. 25

La Commissione Giudicatrice sarà costituita al termine della scadenza del tempo fissato per la presentazione delle offerte mediante apposita determinazione dirigenziale.

Il Comune si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida dalla Commissione di gara.

Qualora la gara andasse deserta l'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di esperire la trattativa privata anche con un unico operatore economico.

15) MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Il plico contenente la domanda di partecipazione, corredata della richiesta documentazione, come di seguito indicata, **chiuso e controfirmato su tutti i lembi di chiusura, dovrà essere consegnato e dovrà pervenire ENTRO E NON OLTRE LE ORE 12.00 DEL GIORNO 3 giugno 2026, pena l'esclusione dalla gara**, con le seguenti modalità:

- Consegnato **a mano** presso l'Ufficio Protocollo del Comune di Masera in P.za XXV aprile, 1 – 28855 Masera, dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 12:30 e il lunedì anche dalle 15:00 alle 17:00 e il giovedì anche dalle 16:00 alle 17:00. Si prega di verificare le disposizioni correnti alla data di presentazione sul sito del Comune di Masera: <https://comune.masera.it>.
- con **raccomandata A/R o mediante agenzia di recapito autorizzata**, al seguente indirizzo: Comune di Masera, P.za XXV aprile 1 – 28855 Masera. Il plico dovrà pervenire non più tardi del predetto giorno ed ora. La spedizione è a rischio del concorrente.
- Il plico dovrà recare sull'esterno della busta **il destinatario (COMUNE DI MASERA, P.za XXV aprile, 1 – 28855 Masera), la denominazione del concorrente (sia il nome dell'impresa offerente, sia il nome di tutti i concorrenti associati in caso di associazione) nonché la seguente dicitura:**
“NON APRIRE – Documentazione relativa alla gara per la concessione dei locali ad uso ristorazione ed attività turistico-ricettiva nell'edificio Ex scuderia di Villa Caselli – Frazione Rivoria 31 -28855 Masera”.

In ogni caso il termine massimo, ai fini della presentazione, è quello sopraindicato, non assumendosi l'Amministrazione Comunale alcuna responsabilità in merito a ritardi non imputabili ad un suo comportamento colposo o doloso. Farà fede il timbro della data di ricevimento e l'orario posto dall'Ufficio suddetto del Comune all'atto del ricevimento.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non dovesse giungere in tempo utile all'indirizzo di cui sopra.

I plichi, con qualsiasi mezzo pervenuti, presentati successivamente alla scadenza del termine suddetto, anche se per causa di forza maggiore, non saranno ritenuti validi ed i relativi concorrenti non saranno ammessi all'asta. Non saranno ammesse offerte aggiuntive o sostitutive.

La documentazione dovrà essere redatta o comunque tradotta in lingua italiana.

Il plico dovrà contenere **tre Buste** sigillate e siglate rispettivamente con le lettere **A, B e C**.

BUSTA SIGLATA CON LETTERA “A”: con la dicitura **“DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”**, chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, **contenente i seguenti documenti, a pena espressa di esclusione:**

- 1) Domanda di partecipazione. La domanda, munita di marca da bollo, debitamente compilata e sottoscritta dal concorrente, redatta secondo il modello **MODELLO 1/1bis**, contenente tutte le dichiarazioni prescritte pena l'esclusione dalla gara. La domanda dovrà essere sottoscritta dalla persona fisica partecipante, dal rappresentante legale, dal titolare in caso di impresa individuale, dal procuratore. In caso di procura speciale va allegata la relativa procura in copia autentica. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del concorrente risulta indicazione espressa dei poteri rappresentativi ivi conferiti al procuratore.
Nella domanda dovranno essere occultate le informazioni relative all'offerta economica, pena l'esclusione della domanda di partecipazione.
- 2) Dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000 secondo il modello **MODELLO 2**, che dovrà essere sottoscritta, con firma leggibile dal rappresentante legale / procuratore, dal titolare, in caso di impresa individuale, o dalla persona fisica non ancora costituitasi in forma imprenditoriale, nonché da tutti i soci per le s.n.c. e da tutti i soci accomandatari per le s.a.s. e dai soci accomandanti che operano nell'esercizio ed eventualmente dagli altri soggetti indicati nella Nota in calce al Modello 2.
- 3) **Se trattasi di soggetto già costituito in forma imprenditoriale**, dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione alla camera di commercio secondo il **MODELLO 3**.
- 4) Deposito cauzionale di € 2.500,00, a garanzia delle obbligazioni assunte con la partecipazione alla gara e conseguenti adempimenti, in caso di aggiudicazione. Lo stesso dovrà essere costituito **tramite** assegno circolare intestato a “Comune di Masera”, C.F./P.IVA 00421650037. Il deposito cauzionale verrà restituito, con liberazione del partecipante da ogni obbligo relativo, al momento della stipula della concessione, se aggiudicatario, ovvero entro 60 giorni dalla data di approvazione dei verbali di gara con determinazione dirigenziale, se non aggiudicatario. Il deposito cauzionale del primo in graduatoria sarà trattenuto ed introitato qualora rinunci all'aggiudicazione.

- 5) La dichiarazione di avvenuta presa visione e accettazione dello stato dei locali e delle attrezzature e l'accettazione di tutte le condizioni previste nel bando, degli elaborati tecnici e di verifica dei luoghi oggetto della concessione secondo modello **MODELLO 4. I sopralluoghi per la presa visione dei locali potranno avvenire previo contatto con il Responsabile del presente procedimento o suo delegato previo appuntamento telefonico al n. 0324 35252 interno 5.**
- 6) Le seguenti documentazioni rese in carta semplice, **a pena di esclusione:**
- fotocopia di documento di identità, in corso di validità, del partecipante, se trattasi di persona fisica non ancora costituitasi in forma imprenditoriale o se titolare di impresa individuale;
 - fotocopia di documento di identità, in corso di validità, del legale rappresentante, nonché di tutti i soci ovvero di tutti i soci accomandatari, se trattasi di società di persone, e di tutti gli amministratori muniti di rappresentanza, se trattasi di società di capitali, e di tutti gli eventuali dichiaranti di cui al Modello 2;

NOTA BENE - Tutti i MODELLI di cui al suindicato elenco (MODELLO 1,2,3,4) dovranno essere sottoscritti dai dichiaranti, pena l'esclusione.

BUSTA SIGLATA CON LETTERA "B": con la dicitura "OFFERTA TECNICA", debitamente chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà contenere, a pena espressa di esclusione:

1. l'offerta tecnica, utilizzando il MODELLO 5, consistente in una relazione descrittiva, redatta secondo gli specifici criteri di assegnazione del punteggio, debitamente siglata in ogni sua pagina e sottoscritta, con firma leggibile, dal concorrente, dal rappresentante legale, procuratore o dal titolare, in caso di impresa individuale;
2. il proprio curriculum professionale, debitamente documentato e sottoscritto, relativo a esperienze nei settori della ristorazione, della ricettività turistica, nella gestione d'impresa, nella promozione e comunicazione, che indichi il possesso dei requisiti professionali.

Nell'offerta tecnica dovranno essere occultate le informazioni relative all'offerta economica, pena l'esclusione.

BUSTA SIGLATA CON LETTERA "C": con la dicitura "OFFERTA ECONOMICA", debitamente chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà contenere, a pena espressa di esclusione:

- 1) l'offerta economica redatta secondo il MODELLO 6, munita di marca da bollo e debitamente sottoscritta.

SONO ESCLUSE LE OFFERTE ECONOMICHE IN RIBASSO SUL CANONE FISSATO A BASE D'ASTA.

L'offerta non verrà presa in considerazione se sottoposta a condizione, se generica o mancante di alcuni degli elementi e documenti prescritti. La presentazione dell'offerta equivale a proposta irrevocabile da parte dell'offerente, mentre non vincola il Comune fino a quando non sarà avvenuta la sottoscrizione del contratto di concessione. L'aggiudicatario rimane, quindi, vincolato alla propria offerta fino all'avvenuta stipulazione del contratto. Nel caso di discordanza fra l'importo indicato in cifre e quello indicato in lettere, si considererà valida l'offerta più vantaggiosa per il Comune.

16) APERTURA DELLE BUSTE

L'apertura dei plichi pervenuti in tempo utile, avverrà in seduta pubblica, presso la sede municipale del Comune di Maserà (VB), in P.za XXV aprile 1, in data che verrà successivamente resa nota.

Durante le operazioni di apertura dei plichi saranno ammessi a presentare eventuali osservazioni esclusivamente i soggetti muniti di idoneo documento comprovante la legittimazione ad agire in nome e per conto dei partecipanti alla gara. La procedura di gara avrà inizio all'ora prestabilita anche nel caso in cui nessuno degli offerenti sia presente.

In detta seduta la Commissione Giudicatrice procederà in seduta pubblica all'apertura delle buste pervenute valutando:

- 1) l'integrità dei plichi;
- 2) la presenza delle buste A, B e C nei plichi stessi;
- 3) la produzione nella busta A di tutta la documentazione richiesta.

Dopo aver verbalizzato gli eventuali reclami o le osservazioni dei presenti, il Presidente procederà alla seconda fase, consistente nel controllare, senza aprirle, che le buste di ogni concorrente contrassegnate con le lettere B e C siano confezionate nel modo prescritto.

Tali buste verranno solo siglate dalla Commissione Giudicatrice e così si chiuderà la fase pubblica della procedura.

In una successiva seduta, non pubblica, la Commissione procederà alla apertura delle buste contrassegnate con la lettera B, per esaminare e valutare la documentazione ivi inserita e per attribuire i punteggi secondo i criteri specificati nel presente bando.

Al termine della fase di apertura di valutazione delle offerte sotto il profilo tecnico, la Commissione Giudicatrice fisserà una nuova seduta pubblica (di cui saranno tempestivamente avvisati a mezzo fax o mail tutti i concorrenti). In questa seduta si procederà:

- a dare lettura dei punteggi attribuiti nella fase di valutazione tecnica delle offerte;
- alla apertura delle buste C, contenenti le offerte economiche, ed alla attribuzione dei relativi punteggi, secondo i criteri specificati dal bando;
- alla redazione della graduatoria complessiva, che sommerà i punteggi relativi alle offerte tecniche ed i punteggi relativi alle offerte economiche.

La proposta di aggiudicazione, ad opera della Commissione Giudicatrice, verrà pronunciata a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato.

La Commissione Giudicatrice si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui venga presentata una sola offerta valida.

La Commissione Giudicatrice si riserva, altresì, la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta appaia soddisfare in misura adeguata le esigenze del Comune di Masera.

L'esito definitivo della gara sarà successivamente comunicato via PEC all'aggiudicatario ed agli altri concorrenti. Nell'ipotesi in cui, il miglior offerente, per qualunque motivo, non potrà o non vorrà essere dichiarato aggiudicatario o non sottoscriverà il contratto, sarà facoltà dell'Amministrazione Comunale utilizzare la graduatoria risultante dall'incanto.

La firma della concessione-contratto avverrà entro **45 giorni** dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione definitiva previa comunicazione via PEC da parte della Amministrazione Comunale.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente documento, si applicano tutte le disposizioni contemplate dalle normative vigenti in materia.

L'Amministrazione Comunale si riserva in ogni momento la facoltà di non procedere con lo svolgimento della gara prima dell'apertura delle offerte economiche, senza che i partecipanti abbiano nulla a pretendere. L'interruzione della procedura di gara potrà avvenire per sopravvenute ragioni di interesse pubblico, la cui valutazione è rimessa all'insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale.

17) RICHIESTA INFORMAZIONI E CONSULTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

Eventuali richieste di chiarimenti e informazioni potranno essere inoltrate all'ufficio segreteria, al seguente contatto e-mail: segreteria@comune.masera.vb.it, entro le ore 12.00 del giorno 26 maggio 2026

Tutti i documenti facenti parte della gara, sono disponibili sul sito internet del Comune di Masera (www.comune.masera.vb.it) e potranno essere consultati presso l'ufficio segreteria nei seguenti giorni ed orari: dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 12,30.

18) GARANZIA

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti con il presente contratto, il Concessionario è obbligato a costituire garanzia fidejussoria di € 25.000,00 come indicato al precedente

articolo 9.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

In caso di inadempienza alle condizioni contrattuali il Concedente avrà diritto di valersi di propria autorità sulla cauzione predetta.

19) REGISTRAZIONE E SPESE

Tutte le spese, tasse e diritti inerenti e conseguenti alla stipula mediante atto pubblico della concessione saranno a carico del Concessionario.

20) MODALITÀ DI VERSAMENTO DEL CANONE

L'impresa aggiudicataria dovrà versare al Comune di Masera l'importo annuale dovuto (comprensivo di importo base e rialzo offerto + iva di legge), in rate mensili anticipate, inderogabilmente entro e non oltre il giorno 5 del mese corrente, a partire dal mese di attivazione del servizio, indipendentemente dall'apertura o meno del locale entro il termine previsto, utilizzando esclusivamente il Modello PagoPa che verrà inviato dal Comune entro inizio di ogni mese.

21) TERMINE MASSIMO DI AVVIO DELL'ESERCIZIO

Il Concessionario dovrà attivare l'esercizio entro 60 (sessanta) giorni dalla sottoscrizione della concessione-contratto.

22) NORME DI RINVIO

Per quanto non previsto dal Capitolato allegato al presente Bando si fa riferimento al Codice Civile, alle norme in materia di organizzazione degli enti locali e alle norme di settore.

23) TRATTAMENTO DATI

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 (*Regolamento generale sulla protezione dei dati personali*), si forniscono le seguenti informazioni.

Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Masera. Il responsabile del trattamento è il responsabile del procedimento.

I dati forniti dalle imprese concorrenti nell'ambito della procedura in oggetto, sono trattati dal Comune di Masera esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto.

I dati personali sono trattati nel rispetto delle condizioni previste dal Regolamento UE 2016/679 ai sensi dell'art. 6 – par. 1 lett. b) ed e) - e del D.Lgs. 196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali”.

Il procedimento prevede la raccolta e il trattamento dei dati indispensabili per la partecipazione alla selezione del soggetto concorrente e/o dei soggetti terzi in forma di raggruppamento temporaneo, così come specificati nell'Avviso pubblico.

Il trattamento si svolge nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali ed è improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza. Viene effettuato, oltre che in modalità cartacea, anche con l'ausilio di strumenti elettronici coerentemente con le operazioni indicate nell'art. 4, punto 2, del

Regolamento UE 2016/679.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione ed il loro mancato rilascio comporta l'esclusione della procedura di gara.

I dati raccolti possono essere comunicati alle competenti amministrazioni-autorità per i controlli sulle autocertificazioni ai sensi dell'art. 71 del DPR 445/2000 e per l'esecuzione di ogni adempimento previsto dalla normativa vigente nazionale e comunitaria. Altresì, i dati potranno essere diffusi in ottemperanza agli obblighi di legge previsti per finalità di trasparenza (D.Lgs. 33/2013) e per gli altri obblighi di pubblicità legale.

I trattamenti sono effettuati a cura delle persone previamente autorizzate e istruite dal Titolare, che si impegnano alla riservatezza e sono preposte alle attività volte a conseguire le finalità connesse alle procedure interessate.

I dati potranno essere comunicati ad altre Pubbliche Autorità e Amministrazioni per l'esecuzione di loro ordini e per l'adempimento di obblighi di legge, ove previsti. Il Titolare potrà, altresì, avvalersi del supporto di soggetti esterni previamente nominati Responsabili del trattamento ai sensi dell'art. 28 del Regolamento, nominato dal Comune con apposito contratto.

I dati saranno conservati per il tempo necessario al conseguimento delle finalità per le quali sono stati raccolti e comunque per tutto il tempo necessario alla gestione della procedura, nonché, successivamente per adempiere agli obblighi di legge cui il Titolare è tenuto.

I dati trattati per le predette finalità non sono trasferiti a Paesi extra UE.

L'interessato può esercitare i diritti previsti dall'art. 15 e seguenti del Regolamento UE 2016/679 e, in particolare, il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica o la limitazione, l'aggiornamento se incompleti o erronei e la cancellazione se sussistono i presupposti, nonché di opporsi al loro trattamento.

Si informa infine che gli interessati, qualora ritengano che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento UE 2016/679 (art. 77) hanno il diritto di proporre reclamo al Garante, (www.garanteprivacy.it) sito in Piazza Venezia n. 11 – 00187 Roma o di adire le opportune sedi giudiziarie.

Masera, 28.04.2026

F.to Il Responsabile del Procedimento
Dott.ssa Elettra Paolini